

**REGULAMIN X EDYCJI KONKURSU**  
**„NASZE KULINARNE DZIEDZICTWO – SMAKI REGIONÓW”**  
**Na najlepszą potrawę regionalną**

1. Organizatorami konkursu są: Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego, Urząd Marszałkowski Województwa Dolnośląskiego i Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu
2. Celem konkursu jest:
  - identyfikacja i zgromadzenie wiedzy o oryginalnych regionalnych potrawach, stanowiących dziedzictwo kulinarne regionu, wytwarzanych w firmach gastronomicznych i gospodarstwach agroturystycznych,
  - promowanie i stymulowanie wykorzystania zasobów lokalnej, tradycyjnej żywności przez regionalną gastronomię,
  - identyfikacja regionalnego dziedzictwa kulinarnego, które może służyć do budowy produktu turystycznego i marki regionu.
3. Zasady uczestnictwa w konkursie:
  - w konkursie mogą wziąć udział dwuosobowe ekipy reprezentujące firmy gastronomiczne lub gospodarstwa agroturystyczne,
  - każda ekipa zobowiązana jest do przesłania karty zgłoszenia najpóźniej do dnia 09.06.2010r. na adres:

**Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego**

**Ul. Zwycięska 12**

**53 – 033 Wrocław**

**z dopiskiem: „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”**

Wzór formularza dostępny jest w Urzędzie Marszałkowskim i Dolnośląskim Ośrodku Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu oraz na stronach internetowych:

[www.dodr.pl](http://www.dodr.pl)

[www.umwd.dolnyslask.pl](http://www.umwd.dolnyslask.pl)

Karty zgłoszeń muszą zawierać przepisy z dokładnym wykazem użytych produktów oraz opis związku dań z regionem i historią.

- ilość ekip startujących w konkursie nie może przekroczyć 12. O udziale w konkursie decyduje kolejność zgłoszeń.
- menu konkursowe składa się z dwóch dań :
  - przystawki bądź zupy
  - dania głównego

Każde danie konkursowe musi być przygotowane z wykorzystaniem produktów związanych z regionem Dolnego Śląska.

- Jury finału regionalnego wyłoni zwycięzców, przyznając I, II i III nagrodę rzeczową oraz nominując wybrane potrawy do nagrody honorowej „Perła 2010”, która zostanie wręczona podczas Wielkiego Finału Konkursu, w czasie którego laureaci będą mieli możliwość zaprezentowania dań konkursowych oraz restauracji.
4. Zasady konkursu:
    - ekipy biorące udział w finale będą wchodziły na stanowisko konkursowe według wylosowanej kolejności. W zależności od liczby ekip, jednocześnie powinno prezentować się od 2 do 6 ekip.
    - każda z ekip ma 60 minut na przygotowanie dań konkursowych w tym: przystawki lub zupy (6 talerzy w tym 5 do oceny przez jury oraz 1 na stół prezentacyjny) oraz dania głównego (6 talerzy w tym 5 do oceny przez jury oraz 1 na stół prezentacyjny).

Stanowisko pracy, po jej zakończeniu, musi być wysprzątane i gotowe na wejście następnej ekipy.

- każda ekipa będzie miała do dyspozycji stanowisko pracy wyposażone w sprzęt kuchenny: kuchenkę elektryczną 2 palnikową oraz stanowisko robocze. Niezbędny sprzęt oraz naczynia do przygotowania i prezentacji dań uczestnicy konkursu zapewniają we własnym zakresie.
- wszelkie produkty niezbędne do wykonania dań każda z ekip zapewnia we własnym zakresie
- wszelkie produkty użyte w konkursie mogą być poddane wcześniejszej obróbce technologicznej
- wszystkie potrawy konkursowe muszą składać się wyłącznie z produktów jadalnych – nie wyłączając dekoracji
- dania oceniane będą przez jury składające się z 5 osób. Członkowie jury oceniają:
  - walory smakowe – ilość punktów: 0 – 6
  - wygląd potrawy – ilość punktów: 0 – 5
  - związek dania z regionem i jego tradycjami – ilość punktów: 0 – 5

Każda z ekip może otrzymać maksymalnie 16 punktów.

#### 5. Założenia dodatkowe:

- organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji i zdjęć potraw konkursowych oraz uczestników konkursu
- wszystkie pytania dotyczące spraw nie wyszczególnionych w regulaminie, a związanych z organizacją konkursu prosimy kierować na adres: [izabela.michniewicz@dodr.pl](mailto:izabela.michniewicz@dodr.pl), tel. 71/ 339 80 21 wew. 150