



REGULAMIN KONKURSU KULINARNEGO BORÓW DOLNOŚLĄSKICH „ALE PASZTET”

Celem Konkursu jest:

- Zachowanie dziedzictwa kulinarnego Borów Dolnośląskich,
- Upowszechnianie wiedzy na temat zasad prawidłowego odżywiania się,
- Wsparcie producentów produktów lokalnych i tradycyjnych,
- Rozwój szlaku kulinarnego Borów Dolnośląskich „Leśnymi smakami”.

Regulamin Konkursu:

§1

Organizator

Organizatorami Konkursu Kulinarnego Borów Dolnośląskich „Ale pasztet” jest Fundacja Bory Dolnośląskie oraz Zamek Kliczków.

§2

Termin i miejsce organizacji Konkursu

Konkurs rozegrany zostanie w dniu **1 grudnia 2018r.** na terenie Małego Dziedzińca Zamku w Kliczkowie. Konkurs **rozpocznie się o godzinie 11:00.** Na przygotowanie konkursowych dań uczestnicy **otrzymają 2 godziny.** Członkowie kapituły konkursowej rozpoczną ocenę przygotowanych potraw punktualnie o godzinie 13:00.

§3

Warunki dopuszczenia do konkursu

1. Konkurs adresowany jest do wszystkich mieszkańców, kół gospodyń wiejskich, grup nieformalnych, właścicieli gospodarstw agroturystycznych, restauratorów, producentów rybnych, myśliwych i kół łowieckich, producentów i wytwórców produktów lokalnych, rolników i ich rodzin oraz pozostałych pasjonatów tradycyjnej kuchni regionu, którzy zamieszkują lub prowadzą swoją działalność na terenie **powiatu żagańskiego, żarskiego, zgorzeleckiego oraz bolesławieckiego.**
2. **Warunkiem uczestnictwa w konkursie** będzie dostarczenie **formularza zgłoszeniowego** stanowiącego załącznik nr 1 do niniejszego regulaminu **osobiście** pod adres Fundacji Bory Dolnośląskie 68-120 Iłowa ul. Żeromskiego 25, **pocztą tradycyjną** na ten sam adres lub przesłać **pocztą elektroniczną** pod adres biuro@bory.org.pl w **nieprzekraczalnym** terminie do dnia **23 listopada 2018r.**

3. W wyjątkowych sytuacjach Organizator konkursu dopuści dostarczenie formularza osobiście w dniu organizacji konkursu tj. **1.12.2018r. do godziny 10:00.**

§4

Przebieg konkursu

1. Konkurs organizowany jest w **czterech kategoriach**:
 - **Pasztesy** (z dziczyzny, dzikiego drobiu, z owoców lasu, ryb, warzyw i inne.)
 - **Dania jednogarnkowe** – przygotowywane na ognisku (gulasze, zupy, bigosy i inne)
 - **Pierogi** (na bazie farszu mięsnego, owocowego, warzywnego, z wykorzystaniem kasz, ziemniaków, grzybów i innych owoców leśnych)
 - **Nalewki** (owocowe, miodowe, ziołowe i inne)
2. Wszystkie zgłoszone do konkursu **nalewki, pasztesy oraz pierogi** uczestnicy **przygotowują wcześniej w domu** i tylko wystawiają je do konkursu we wskazanym przez organizatora miejscu **na własnych naczyniach**.
3. W przypadku **dań jednogarnkowych** głównym produktem będą **4 sztuki udek z gęsi** przekazane uczestnikom w stanie surowym w dniu imprezy tuż przed rozpoczęciem konkursu.

Ponadto **warunkiem koniecznym** jest, aby jako dodatek do potrawy z gęsi, uczestnicy przygotowali pieczone na ognisku placki wykonane na bazie mąki, wody, jaj i ewentualnie drożdży (np. podplomyki). Organizatorzy dopuszczają możliwość wcześniejszego przygotowania ciasta w domu i przywiezienie go ze sobą w dniu konkursu.

Kolejnym **warunkiem koniecznym** jest, aby pozostałe produkty niezbędne do przygotowania potrawy z gęsi były przywiezione przez uczestników w stanie surowym. Dania przygotowywane są bowiem w dniu konkursu na kociołkach ogrzewanych ogniskiem.

W gestii Organizatorów jest przygotowanie kociołków, drewna na opał, rozpałki oraz stołów do przygotowywania dań konkursowych.
4. Do konkursu dań jednogarnkowych zakwalifikowanych zostanie 9 osób, drużyn lub zespołów. **Kryterium** decydującym o zakwalifikowaniu się do konkursu **będzie data złożenia** w biurze Fundacji formularza zgłoszeniowego.
5. **Nie ma ograniczeń** co do liczby zgłoszonych do konkursu nalewek, paszтетów oraz pierogów. Każdy z uczestników może także rywalizować we wszystkich czterech kategoriach.

§5

Zasady przyznawania nagród

1. Zgłoszone do konkursu dania podlegają ocenie przez Kapitułę powołaną przez Organizatora pod kątem:
 - **Ich wyjątkowości**:

Produkt winien być wyjątkowy w swojej korelacji do Borów Dolnośląskich i posiadać cechy charakterystyczne dla Borów np. produkt wytwarzany w oparciu o lokalne produkty i/lub surowce np. gęsina jako główny produkt tegorocznego konkursu. Być wytwarzany tradycyjnymi miejscowymi metodami lub w sposób charakterystyczny

dla grupy ludności lub mniejszości etnicznej zamieszkującej obszar Borów Dolnośląskich.

- **Ich jakości:**

Produkt reprezentuje region i jest jego wizytówką. Ocenie podlega:

wygląd, właściwości organoleptyczne (smak, zapach), rodzaj i gatunek wykorzystanych do produkcji surowców tym gęsiny jako głównego produktu tegorocznego konkursu, właściwości estetyczne (wygląd, staranność wykonania, estetyka opakowania, oryginalność funkcjonalność) oraz sposób podania potrawy/dania.

2. Ogłoszenie wyników Konkursu odbędzie się w trakcie VIII Festiwalu Kulinarного Borów Dolnośląskich „Ale Paszтет” tego samego dnia tj. 1.12.2018r. o godz. 14:30
3. Nagrodami w tegorocznej edycji konkursu będą:
 - Nagrody rzeczowe
 - Ogłoszenie wyników konkursu na stronie internetowej www.Bory.org.pl

§ 6

Postanowienia końcowe

Niniejszy regulamin jest dostępny w siedzibie Fundacji Bory Dolnośląskie (68-120 Iłowa, ul. Żeromskiego 25), oraz na stronach internetowych:

www.Bory.org.pl

www.Kliczkow.com.pl

Szczegółowe informacje o Konkursie można uzyskać pod numerem telefonu, 68 377 47 17 lub za pośrednictwem poczty elektronicznej: biuro@bory.org.pl