



GRILLOWANIE NA GROMNIKU

REGULAMIN KONKURSU KULINARNEGO „GRILLOWANIE NA GROMNIKU ”

1. SPRAWY OGÓLNE:

1. Organizatorem konkursu „Grillowanie na Gromniku” jest: Gmina Przeworno.
2. Celem głównym Konkursu jest kultywowanie, propagowanie i pogłębianie wiedzy o polskiej tradycji kulinarnej.
3. Uczestnicy Konkursu powinni wykazać się znajomością w przygotowaniu dań z grilla.
4. Konkurs odbędzie się w dniu 28 czerwca 2015 roku na parkingu pod Górą Gromnik.
5. Nad prawidłowością przebiegu Konkursu czuwać będzie jury w składzie:
 - Przewodniczący jury
 - Komisja degustacyjna (3 osoby)

2. ZASADY UCZESTNICTWA:

1. W Konkursie biorą udział uczestnicy podzieleni na następujące kategorie:
 - 1) **Kategoria I - Osoba fizyczna.** Osoby mogą startować pojedynczo lub stworzyć ekipę maksymalnie 3 osobową.
 - 2) **Kategoria II - Sołectwo.** Sołectwo wystawia ekipę min. 2 osobową.
2. Zgłoszenie należy przysłać za pośrednictwem formularza elektronicznego, który jest dostępny na stronie internetowej:

www.przeworno.pl w zakładce Grillowanie na Gromniku

3. Wszystkie zgłoszenia konkursowe należy przysłać drogą elektroniczną do dnia 22 czerwca 2015 roku
4. W sprawach merytorycznych i technicznych prosimy o kontakt z pracownikiem Urzędu Gminy w Przewornie:
Pani Marzena Brzozowska
Tel. 74 8 102 052 w. 14
5. **Lista uczestników zakwalifikowanych do udziału w Konkursie zamieszczona będzie na w/w stronie internetowej do dnia 26 czerwca 2015 roku.**

3. ZASADY KONKURSU:

1. Konkurs składa się z jednego etapu:
Konkurs grillowania - w dniu Konkursu uczestnik zgłasza do konkursu danie lub dania, które przygotuje własnoręcznie według własnej receptury.
2. Przedmiotem Konkursu jest danie gorące z grilla, przygotowywane spośród wybranych przez uczestników poniższych konkurencji:
Konkurencja I - Kiełbasa wędzona,
Konkurencja II - Karkówka,
3. Uczestnik konkursu może przygotować danie w obu kategoriach.
4. Obowiązkowy produkt do przygotowania dań to:
 - **W konkurencji I - kiełbasa wędzona,**
 - **W konkurencji II – mięso z karczku wieprzowego**
5. Organizator zapewnia:
 - wodę do mycia rąk,
 - plastikowe naczynia i sztucze, niezbędne do prezentacji dania (dań),
 - stół prezentacyjny.
6. Organizator Konkursu dopuszcza przywiezienie ze sobą produktów w formie nieprzetworzonej.
7. Niezbędny sprzęt potrzebny do przygotowania dań konkursowych: wszystkie produkty spożywcze niezbędne do wykonania dań (kiełbasa, mięso, warzywa), grill wraz z węglem i rozpałką), drobny sprzęt kuchenny, itp, każda z ekip zabezpiecza we własnym zakresie (przywozi ze sobą).
8. Uczestnicy startują w przepisowym ubraniu kucharskim (fartuch kuchenny, czapka kucharska lub chustka na głowę).
9. Ekipy będą startowały jednocześnie. Każda z ekip musi przygotować swoje stanowisko pracy samodzielnie, najpóźniej w dniu konkursu do godziny 14.30. Start przygotowania dań godz. 15.00.
10. Na przygotowanie dań uczestnicy mają 90 minut. Ocena przygotowanych dań: 16.30.
11. Każda ze startujących ekip przygotowuje 5 porcji dania Konkursowego (1 dla Przewodniczącego jury, 3 dla Członków Komisji degustacyjnej, 1 danie do ekspozycji).
12. Po przygotowaniu dania/dań konkursowych, należy je wystawić do ekspozycji na stole prezentacyjnym, oznaczając je numerem uczestnika.

ZABRANIA SIĘ :

- Używania dodatkowych źródeł energii cieplnej (np. frytkownica, kuchenki elektryczne itp.).
- Stosowania sztucznych dekoracji.
- Przygotowanych wcześniej dekoracji i dodatków.
- Wszelkie elementy dekoracyjne powinny być wykonane podczas konkursu w regulaminowym czasie konkursowym.
- Stosowania gotowych sosów (fond, majonez i ketchup - dopuszczalne jako podstawa).
- Stosowania gotowych farszów.
- **Sprzedaży i rozdawania (częstowania) przygotowanych dań zarówno podczas trwania konkursu, jak i po jego zakończeniu.**

DOPUSZCZA SIĘ :

zastosowanie następująco przygotowanych produktów :

- Warzywa i owoce - umyte, obrane, niekrojone
- Mięso – wytrybowane, obrane z błon, niezamarynowane

4. WARUNKI ORGANIZACYJNE:

1. Każdy z uczestników ma obowiązek potwierdzenia swojego udziału w konkursie w dniu konkursu do godz. 14.00, w biurze organizatora, gdzie odbiera także numer uczestnika.
2. Każdy z uczestników powinien mieć prawidłowe ubranie kucharskie, lub minimalne określone w pkt 3.7 regulaminu.
3. Każda ekipa otrzyma pamiątkowe dyplomy.
4. Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji danych osobowych uczestników konkursu, nazw, przepisów oraz wykorzystywanie zdjęć wykonanych podczas konkursu w tym zdjęć osób i potraw.
5. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany terminu i lokalizacji Konkursu bez podania przyczyny.
6. Organizator zastrzega sobie prawo do odwołania Konkursu bez podania przyczyny.
7. Zgłoszenie udziału w konkursie jest jednoznaczne z akceptacją regulaminu konkursu.
8. Kwestie sporne nieujęte w Regulaminie rozstrzyga przedstawiciel Organizatora.

5. SPOSÓB PUNKTACJI JURY:

1. Nad prawidłowością punktacji czuwa:
 - przewodniczący jury
2. Dania konkursowe będą oceniane wg następującej punktacji:
 - przygotowanie stanowiska pracy i zużyty surowiec - **maks. 10 punktów**
 - wykorzystanie produktu - **maks. 10 punktów**
 - profesjonalizm pracy - **maks. 10 punktów**
 - wygląd i aranżacja - **maks. 15 punktów**
 - dobór składników - **maks. 15 punktów**
 - smak - **maks. 40 punktów**
 - oryginalność receptury – **maks. 20 punktów**

Każdy członek jury może przyznać maksymalnie 120 punktów.

3. Przekroczenie czasu przeznaczonego na przygotowanie dań Konkursowych karane będzie punktami ujemnymi 1 minuta = - 10 punktów

6. NAGRODY W KONKURSIE:

1. Jury przyzna pierwszą nagrodę w:
Kategorii I Osoba fizyczna:
Konkurencja I - Kiełbasa wędzona – Certyfikat „Najlepszy smak – Kiełbasa Przewornańska”
Konkurencja II – Karkówka – Certyfikat „Najlepszy smak – Karkówka Wójta”
Kategorii II Sołectwo:
Konkurencja I - Kiełbasa wędzona – Certyfikat „Najlepszy smak – Kiełbasa Przewornańska”
Konkurencja II – Karkówka – Certyfikat „Najlepszy smak – Karkówka Wójta”
2. Jury może przyznać wyróżnienia:
 - Najlepsze danie z grilla przygotowane przez Mieszkańca Gminy Przeworno