

## **REGULAMIN KONKURSU NA TRADYCYJNĄ POTRAWĘ BOŻONARODZENIOWĄ**

Organizatorem konkursu jest Województwo Zachodniopomorskie – Wydział Rolnictwa i Rybactwa Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego w Szczecinie.

### **I. CELE KONKURSU**

1. Identyfikacja i zgromadzenie wiedzy o oryginalnych lokalnych potrawach przygotowywanych z okazji świąt Bożego Narodzenia w gospodarstwach domowych bądź przez lokalnych rzemieślników czy restauratorów.
2. Poszukiwanie produktów specyficznych, charakterystycznych dla Pomorza Zachodniego, które mogą stać się jego wizytówką.
3. Upowszechnianie wiedzy o możliwości wykorzystania walorów specyficznych, regionalnych produktów w ofercie lokalnego rolnictwa, turystyki (a w szczególności – agroturystyki) oraz rzemiosła i przetwórstwa.
4. Kulturowanie tradycji świąt Bożego Narodzenia – jednego z najważniejszych elementów kultury chrześcijańskiej.

### **II. PRZEDMIOT KONKURSU**

1. Przedmiotem konkursu jest prezentacja potraw bożonarodzeniowych.
2. Przez potrawy bożonarodzeniowe rozumiemy potrawy przygotowywane z okazji świąt Bożego Narodzenia z uwzględnieniem tradycji i specyfiki tych świąt. Powinny być wytwarzane w małej skali, tradycyjnymi metodami, wywodzić się z tradycji i kulturowanych w regionie zwyczajów. Potrawy powinny być przygotowane z produktów i surowców występujących lokalnie, przeznaczonych do bezpośredniego spożycia lub do sporządzania potraw.
3. Potrawy będą oceniane w następujących kategoriach:
  - 1) **Potrawy świąteczne.**
  - 2) **Wypieki i desery świąteczne.**

### **III. ZASADY UDZIAŁU W KONKURSIE**

W konkursie mogą wziąć udział wszyscy ci, którzy przedstawią potrawy spełniające warunki podanej wyżej definicji oraz przysłać wypełnione karty zgłoszenia do konkursu.

#### **Przebieg konkursu**

1. Wypełnione KARTY ZGŁOSZENIA można składać osobiście lub przesłać na adres:

**Wydział Rolnictwa i Rybactwa Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego w Szczecinie, ul. Korsarzy 34, 70-540 Szczecin**, z dopiskiem: Konkurs Bożonarodzeniowy, bądź pocztą elektroniczną (skan) na jeden z podanych adresów: [ajaszczuk@wzp.pl](mailto:ajaszczuk@wzp.pl) [pmakatun@wzp.pl](mailto:pmakatun@wzp.pl) Karty powinny wpłynąć do dnia 7 grudnia br. (decyduje data wpływu). Wzór formularza dostępny jest w siedzibie Wydziału Rolnictwa i Rybactwa, Szczecin, ul. Starzyńskiego 3-4, pok. 114 oraz na stronie internetowej: [wrir.wzp.pl](http://wrir.wzp.pl) - Aktualności.

2. Jeden producent w całym konkursie może zgłosić jedną potrawę.
3. Prezentacja i ocena zakwalifikowanych potraw nastąpi 12 grudnia 2015 r. ok. godz. 13:00 na Zamku Książąt Pomorskich, położonym przy ulicy Korsarzy 34 w Szczecinie, w sali ks. Jana Fryderyka w Skrzydle Północnym Zamku - I piętro. Potrawy muszą być dostarczone do godz. 12:00
4. Potrawy będą prezentowane anonimowo. Każda potrawa będzie oznaczona numerem przyznanym przez Organizatora.
5. Oceny potraw dokona jury w składzie 3 – 6 osobowym powołane przez Organizatora. Ocenie będzie podlegać: smak, wygląd potrawy, związek potrawy ze świętami Bożego Narodzenia, związek potrawy i użytych składników z regionem – po 5 punktów za każde z kryteriów, łącznie 20 punktów.
6. O kolejności miejsc decyduje łączna liczba przyznaných punktów.
7. We wszystkich spornych kwestiach głos rozstrzygający należy do Przewodniczącego Jury.
8. Ogłoszenie wyników i wręczenie nagród nastąpi 12 grudnia 2015 r. ok. godz. 16:00 na Zamku Książąt Pomorskich.

#### **IV. NAGRODY:**

Jury konkursu, po ocenie i degustacji zaprezentowanych potraw przyzna po trzy nagrody rzeczowe w każdej z kategorii ufundowane przez Marszałka Województwa Zachodniopomorskiego. Jury w uzasadnionych przypadkach ma prawo do innego podziału nagród.

Osoby odpowiedzialne za organizację konkursu:

1. Aleksandra Jaszczuk, tel. 91 44 10 215, [ajaszczuk@wzp.pl](mailto:ajaszczuk@wzp.pl)
2. Paulina Makatun – Hałas- tel: 91 44 10 233, [pmakatun@wzp.pl](mailto:pmakatun@wzp.pl)