**REGULAMIN**

**KONKURSU KULINARNEGO**

**realizowanego podczas wydarzenia *„Smaki gęsiny”.***

1. Organizator konkursu :

Muzeum Wsi Kieleckiej i Urząd Marszałkowski Województwa Świętokrzyskiego w Kielcach zwani dalej **Organizatorem**.

1. Data i miejsce rozstrzygnięcia konkursu:

Konkurs odbędzie się w dniu 16.10.2022 r. w godz. 11.00-15.00   
w Parku Etnograficznym w Tokarni

1. Cel konkursu:

* Promowanie i popularyzacja regionalnych tradycji kulinarnych, kreowanie gęsiny jako produktu regionalnego,
* Upowszechnianie walorów zdrowotnych i smakowych gęsiny,
* Wymiana przepisów i doświadczeń wśród uczestników konkursu,
* Budowa więzi wśród lokalnej społeczności,
* Promocja regionalnego dziedzictwa kulinarnego, oraz zachęcanie mieszkańców województwa świętokrzyskiego do zmiany nawyków żywieniowych.

1. Uczestnicy konkursu realizowanego w ramach „Śmaki gęsiny”

* Uczestnikami konkursu są Koła Gospodyń Wiejskich (KGW) z terenu Województwa Świętokrzyskiego.
* Uczestników konkursu wyłania Organizator.
* W konkursie biorą udział 3-osobowe zespoły zwane dalej **Uczestnikami**
* W konkursie nie mogą uczestniczyć członkowie komisji konkursowej ani członkowie ich rodzin.
* Uczestnik konkursu zobowiązany jest do przygotowania, zaprezentowania i poddania ocenie komisji konkursowej zgłoszonej potrawy wraz z przepisem podczas trwania konkursu.
* Warunkiem udziału w konkursie jest nadesłanie przez Uczestnika wypełnionego formularza zgłoszeniowego wraz z przepisem do dnia 12.10.2021 r. na adres wskazany przez Organizatora.
* Komisja powołana przez Organizatora dokona oceny wniosków na podstawie kart zgłoszeniowych przesłanych przez Uczestników.

1. Przedmiot konkursu:

Przedmiotem konkursu jest zaprezentowanie potrawy z gęsi kieleckiej, przygotowanej wcześniej przez Uczestników.

Potrawa będzie przygotowana wcześniej, a podgrzana i przedstawiona do degustacji przez Komisję w dniu konkursu .

1. Przebieg konkursu:
2. Konkurs przeprowadzi Komisja powołana przez Organizatora
3. Finał konkursu odbędzie się podczas „Smaków gęsiny” 16.10.2022 r.
4. Organizator zapewni każdemu z uczestników po dwie gęsi.  
   Gęsi będą udostępnione do odebrania przez KGW w miejscu:   
   *Kuźnia Smaków, Tokarnia 303, 26-060 Chęciny*, po uprzednim wskazaniu terminu przez Organizatora.
5. Organizator zapewni stanowiska do podgrzania i prezentacji potraw na czas konkursu.
6. Uczestnicy mogą swoje potrawy dowolnie wzbogacić dodatkami używanymi w kuchni polskiej, a szczególnie świętokrzyskiej .
7. Uczestnicy przygotowują 6 porcji potrawy:

- 5 porcji do oceny komisji konkursowej

- 1 porcja na stół prezentacyjny

1. Pozostałe porcje potraw konkursowych zostaną przeznaczone do degustacji.
2. Wszystkie stanowiska zostaną ustawione przed publicznością zaproszoną na Konkurs w celu zaprezentowania pełnego kunsztu kucharskiego. Dlatego też ekipa powinna zadbać o efektowne zaprezentowanie się zarówno, jeśli chodzi o wygląd osób prezentujących potrawę, jak i swojego stanowiska.
3. Ocena:
4. Oceny potraw dokona Komisja powołana przez Organizatora.
5. Komisja oceni poszczególne potrawy, biorąc pod uwagę szczególnie:
6. Spełnieniem wymogów określonych regulaminem i tematyką konkursu, zgodnie z danymi zawartymi w karcie zgłoszeniowej (1-5 pkt),
7. Związek z regionem oraz zastosowanie produktów tradycyjnych regionu świętokrzyskiego – na podstawie informacji zawartych w karcie zgłoszeniowej (1-5 pkt),
8. Ogólnymi cechami potrawy takimi jak smak, zapach, konsystencja, wygląd (1-5 pkt),
9. Szczególnymi elementami dekoracyjnymi i estetyką (1-5 pkt),
10. Oryginalnością i pomysłowością (1-5 pkt),
11. Komisja sporządzi protokół z oceny potraw na podstawie indywidualnej karty oceny
12. Decyzja Komisji jest wiążąca i ostateczna.
13. Nagrody

Organizator przewiduje nagrody za zajęcie I, II i III miejsca oraz dwa wyróżnienia.

1. Postanowienia końcowe
2. Informacje o nagrodzonych zostaną opublikowane na stronie internetowej Muzeum Wsi Kieleckiej, Urzędu Marszałkowskiego Województwa Świętokrzyskiego i in.
3. Wszystkie kwestie, których nie obejmuje Regulamin, ustala Organizator.

**Załączniki:**

1. Formularz zgłoszeniowy
2. Karta oceny