



łódzkie na plus
budżet obywatelski



MARSZAŁEK
WOJEWÓDZTWA ŁÓDZKIEGO
Grzegorz Schreiber



ZADANIE FINANSOWANIE W RAMACH BUDŻETU OBYWATELSKIEGO WOJEWÓDZTWA ŁÓDZKIEGO NA 2020 ROK „ŁÓDZKIE NA PLUS”

Regulamin Konkursu Kulinarnego dla KGW „Powrót do smaków dzieciństwa”

1. Organizatorami Konkursu Kulinarnego „Lubocheńskie smaki” są Fundacja „Poranek” oddział w Lubochni, ul. Tomaszowska 9, 97-217 Lubochnia oraz Gmina Lubochnia

Kontakt z koordynatorem projektu – Joanna Seliga tel. 602644749

2. Cele Konkursu to:

- promocja żywności naturalnej, tradycyjnej, lokalnej i regionalnej
- pogłębianie wiedzy na temat tradycji, potraw i zwyczajów kulinarnych regionu
- doskonalenie umiejętności praktycznych z zakresu przygotowywania potraw,
- rozbudzanie inicjatywy, pomysłowości i kreatywności uczniów szkół podstawowych
- prezentacja szerokiemu gronu odbiorców bogactwa i różnorodności lokalnych tradycji kulinarnych
- integracja i aktywizacja społeczności lokalnej

3. Konkurs adresowany jest do KGW z gminy Lubochnia

4. Konkurs odbędzie się w 2 etapach

- etap I, eliminacje: 28.10.2020r. godz. 18.00 w GCK w Lubochni. KGW zgłaszają się oraz startują w konkursie w dwuosobowych drużynach. Zadaniem KGW będzie wykonanie z produktów własnych knedli i ich prezentacja w GCK w Lubochni. Do finału Konkursu zostaną zakwalifikowane 3 dwuosobowe drużyny, których knedle zostaną ocenione najwyżej;
- etap II, finał: 21.11.2020 godz. 16.00 w Centrum Tradycji Kulinarnych w Małczu. Zadaniem drużyny będzie wykonanie dania konkursowego wyznaczonego przez Jury ze wskazanych składników i na sprzęcie udostępnionym przez Organizatora.

5. Warunkiem uczestnictwa w Konkursie jest:

- złożenie kompletnego zgłoszenia zgodnie z załączonym wzorem do 16 października 2020 r.;
- zgoda na przetwarzanie jego danych osobowych lub rejestracji i korzystania z wizerunku

6. Prace konkursowe oceniane będą przez Jury.

- w I etapie jury powołane przez Organizatora pod przewodnictwem profesjonalnego kucharza;
- w II etapie w skład Jury wchodzić będzie trzech profesjonalnych kucharzy w tym gwiazda świata kulinarnego

7. Zasady Konkursu

A. Eliminacje

- przygotowanie przez każdą drużynę KGW 1 porcji knedli (min 6szt.) i dostarczenie jej celem prezentacji do GCK w Lubochni
- Do prezentacji dania KGW używają własnej zastawy, organizator zapewnia stoły i dostęp do mediów oraz środki ochrony indywidualnej (rękawiczki, maseczki), płyn dezynfekujący
- przygotowane dania zostaną poddane ocenie Jury, na prośbę Jury, uczestnicy Konkursu zobowiązani są do udzielenia odpowiedzi na zadane pytania, dotyczące przygotowanych potraw.

A.1. Ocenie jury podlegać będzie:

- wygląd, aranżacja i sposób podania dania na talerzu, dobór składników, walory smakowe.
- Decyzje Jury są ostateczne.

B. Finał

- uczestnicy zostaną zapoznani z zasadami BHP i bezpiecznego korzystania z kuchni mobilnych
- przygotowanie 2 porcji dania wskazanego przez jury na bazie dostarczonych przez organizatora produktów w czasie 60 min; wydanie na talerzach przygotowanego dania, zaaranżowanego według inwencji twórczej uczestników;



- przygotowane dania zostaną poddane ocenie Jury. Jedna porcja zostanie zaprezentowana na stole przygotowanym w tym celu przez Organizatora;
- na prośbę Jury, uczestnicy Konkursu zobowiązani są do udzielenia odpowiedzi na zadane pytania, dotyczące przygotowanych potraw.
- Organizator zapewnia środki ochrony indywidualnej (rękawiczki, maseczki, fartuchy), płyn dezynfekujący
- do dyspozycji uczestników Konkursu zostanie udostępnione stanowisko wyposażone w: stół roboczy, kuchnię mobilną oraz drobny sprzęt produkcyjny: miski różnej wielkości, deski, garnki, patelnie, drobne naczynia produkcyjne: łyżki, łopatkki, noże itp. Sprzęt mechaniczny: mały robot kuchenny oraz talerze do serwowania potraw konkursowych. Inne naczynia lub drobny sprzęt specjalistyczny uczestnicy Konkursu powinni zabezpieczyć we własnym zakresie. Dopuszcza się wydanie potraw konkursowych na zastawie własnej uczestników konkursu. Rodzaj zastawy stołowej nie ma wpływu na punktację.
- Nie zezwala się na stosowanie: sztucznych dekoracji; przygotowanych wcześniej dekoracji i dodatków; uformowanych wcześniej elementów owoców, warzyw i innych.
- Uczestnicy Konkursu będą mogli zająć stanowisko konkursowe 10 minut przed rozpoczęciem pracy w celu zaznajomienie się z wyposażaniem stanowiska pracy.

B.1. Ocenie jury podlegać będzie:

- organizacja stanowiska pracy, higiena produkcji, wygląd stanowiska po pracy, wygląd, aranżacja i sposób podania dania na talerzu, dobór składników, walory smakowe.
- Decyzje Jury są ostateczne.

8. Ogłoszenie wyników, wręczenie dyplomów i nagród oraz wspólne zdjęcie odbędzie się po zakończeniu Konkursu. Uczestnicy i zwycięzcy Konkursu otrzymają dyplomy i nagrody rzeczowe.

9. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany terminu lub odwołania Konkursu w związku z rozprzestrzenieniem się pandemii COVID-19. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany niniejszego Regulaminu w każdym czasie, jeżeli nie pogorszy to zasad udziału w Konkursie uczestników.

10. Organizator nie odpowiada za szkody, w tym szkody na osobie, wyrządzone uczestnikowi (przez jakiegokolwiek osoby, w tym przez jego samego), chyba że szkoda została wyrządzona przez Organizatora umyślnie. Organizator zapewnia zabezpieczenie medyczne konkursu.

11. Uczestnik może zostać wykluczony z Konkursu w przypadku:

- niewyrażenia lub cofnięcia zgody na przetwarzanie jego danych osobowych lub rejestracji i korzystania z wizerunku;
- naruszenia postanowień Regulaminu.

12. Postanowienie końcowe

Administratorem Danych Osobowych jest Organizator. Organizator uprawniony jest do przetwarzania danych osobowych Uczestników Konkursu jedynie w zakresie niezbędnym dla realizacji Konkursu, w tym w celu publicznego ogłoszenia wyników oraz przekazania nagród laureatom Konkursu. Uczestnicy mają prawo wglądu do swoich danych osobowych, ich poprawiania oraz zgłoszenia żądania zaprzestania ich przetwarzania. Organizator Konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji danych osobowych uczestników Konkursu, nazw, przepisów oraz wykorzystywania zdjęć wykonywanych podczas Konkursu, w tym zdjęć osób i potraw.