***Konkurs kulinarny „Wigilijne smaki - 2016”***

**Regulamin konkursu**

Konkurs skierowany jest do wszystkich mieszkańców Gminy Osina oraz innych gmin Powiatu Goleniowskiego. Uczestnikami mogą być nieprofesjonaliści: osoby fizyczne, organizacje, Rady Sołeckie, Koła Gospodyń Wiejskich, Stowarzyszenia, grupy nieformalne.

**Termin i miejsce imprezy: 17.12.2016r - g.15.00 – Świetlica Wiejska w Osinie**

**Organizatorzy: Wójt Gminy Osina Krzysztof Szwedo ,**

**Gminna Biblioteka Publiczna w Osinie,**

**Świetlica Wiejska w Osinie**

**Cele:**

* popularyzacja tradycyjnych potraw wigilijnych;
* promocja produktów lokalnych i działalności artystycznej mającej na celu ochronę dziedzictwa kulturowego;
* kultywowanie tradycji związanych z obchodami Świąt Bożego Narodzenia;
* prezentacja bogactwa zasobów kulinarnych, artystycznych i innych;
* aktywizacja i budowanie więzi wśród mieszkańców Gminy Osina;
* promocja Gminy Osina.

**Uczestnictwo:**

W konkursie mogą wziąć udział zgłoszone osoby i grupy z terenu Gminy Osina oraz innych gmin Powiatu Goleniowskiego.

**Warunkiem uczestnictwa jest zgłoszenie na formularzu w dniu konkursu do godziny 15:00, 17.12.2016 r. do Organizatorów lub w terminie wcześniejszym do Gminnej Biblioteki Publicznej w Osinie.** Formularz do pobrania ze strony internetowej: *osina.pl ;* dostępny także w Gminnej Bibliotece Publicznej w Osinie, Świetlicy Wiejskiej w Osinie.

**Założenia organizacyjne:**

Każdy z uczestników zobowiązuje się do przygotowania i prezentacji tradycyjnej potrawy wigilijnej. Możliwe jest przygotowanie **maksymalnie po 1 potrawie konkursowej**   
**w każdej kategorii na wspólny stół konkursowy.**

* **3 kategorie potraw**:

1. **potrawy z ryb,**
2. **zupy, barszcze i inne potrawy wigilijne**
3. **ciasta i wypieki,**

Ocenie podlegać będą zgłoszone potrawy konkursowe – wypisane na karcie zgłoszeniowej.

Potrawy konkursowe będą prezentowane na 1 dużym stole konkursowym - bez podania autora-wykonawcy - opatrzone numerami i metryczkami z nazwą potrawy – przygotowanymi przez organizatora na podstawie wcześniejszych informacji z kart zgłoszeniowych.

Potrawy konkursowe pozostają na stole konkursowym – nienaruszone (za wyjątkiem próbowania przez jurorów) do czasu ogłoszenia wyników. Zastrzega się, że prezentowane potrawy muszą być wykonane własnoręcznie.

Organizator zapewnia uczestnikom miejsce na prezentację potraw: stół, jednorazowe naczynia i sztućce do degustacji oraz możliwość podgrzania potraw w kuchni w świetlicy wiejskiej w Osinie.

**Uczestnicy konkursu we własnym zakresie zabezpieczają naczynia do prezentacji potraw, obrusy i elementy dekoracji stołu.**

**Gotowość stołu konkursowego godz.15:00.**

**Ocena jurorów od godz. 15:00**

**Kryteria oceny:**

1. Oceny potraw konkursowych dokonuje jury powołane przez Organizatora. Decyzja jury jest ostateczna.
2. Ocenie podlegać będą: składniki, walory smakowe, kompozycje potraw, estetyka wykonania i podania, elementy związane z tradycyjnością i regionalnością, oryginalność przygotowanej potrawy jako element dziedzictwa kulturowego i nawiązanie do tradycji Świąt Bożego Narodzenia.

**Nagrody i wyróżnienia:**

* Nagrody przyznaje jury, przewidziane są wyróżnienia dla uczestników konkursu.

**Ustalenia końcowe:**

1. Organizator zastrzega sobie prawo do opublikowania imion i nazwisk oraz zdjęć   
   i informacji o zwycięzcach i uczestnikach konkursu.
2. Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do zamieszczania informacji o potrawach konkursowych w swoich materiałach i kampaniach promocyjnych, jako element promujący gminę.
3. Uczestnicy biorący udział w konkursie użyczają prawa do wykonywania potraw wg. własnej receptury innym podmiotom.
4. Przystąpienie do konkursu jest równoznaczne z wyrażeniem zgody na przetwarzanie   
   i udostępnianie danych osobowych zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r.  
   o ochronie danych osobowych (Dz.U. z 2002 r., Nr 101 poz. 926 z późn. zm.).
5. Poprzez przystąpienie do konkursu uczestnicy wyrażają zgodę na warunki zawarte   
   w regulaminie.
6. Wszystkie kwestie, których nie obejmuje regulamin, ustalają organizatorzy.