



**Stowarzyszenie  
Miast, Gmin  
i Powiatów  
Dorzecza  
Drwęcy**



**Regulamin konkursu kulinarnego**

**RYBY RZEKI DRWĘCY**

**w Ramach XXIX Dni Drwęcy**

**7-8 czerwca 2013 r.**



**Termin:** 8.06.2013 r. godz.16.00 z możliwością rozłożenia stoisk od godz. 13.00

**Miejsce:** Bratian Kraina Brata Jana ul. Kościelna 25

**Organizator:** Stowarzyszenie Miast, Gmin i Powiatów Dorzecza Drwęcy, Gminne Centrum Kultury w Mszanowie, Gmina Nowe Miasto Lubawskie, Starostwo Powiatowe w Nowym Mieście Lubawskim, Lokalna Grupa Działania „Ziemia Lubawska”.

#### **Cel konkursu:**

- Integrowanie społeczności i kultywowanie tradycji lokalnej
- Popularyzacja potraw rybnych, szczególnie ryb występujących w DRWĘCY.
- Degustacja potraw konkursowych

#### **Uczestnicy**

W konkursie mogą brać udział Restauracje, Gospodarstwa Agroturystyczne, Rady Sołeckie, Koła Gospodyń Wiejskich oraz grupy nieformalne.

#### **Zgłoszenie uczestnictwa**

Zainteresowani udziałem w konkursie zobowiązani są do dokonania zgłoszenia. Zgłoszenia należy przesać mailem, pocztą lub faksem **w terminie do 1.06.2013 r.** na adres: **Gminne Centrum Kultury Nowe Miasto Lubawskie z/s w Mszanowie, ul. Podleśna 1 13-300 Nowe Miasto Lubawskie, tel.564726330, e-mail: gck.mszanowo@wp.pl**

O uczestnictwie w konkursie decyduje data zgłoszenia. Ilość ekip startujących jest limitowana i określana kolejnością zgłoszeń (10 zespołów). Organizator zastrzega sobie prawo do rozszerzenia limitu ekip, w przypadku wpłynięcia większej liczby zgłoszeń.

## Zasady organizacyjne

Organizator nie pokrywa kosztów podróży uczestników konkursu.

Drobny sprzęt kuchenny oraz zastawę do prezentowania potraw, uczestnik zapewnia we własnym zakresie. Dopuszcza się dodatkowe akcje promujące uczestnika region i potrawy w postaci osobnego stoiska o czym należy powiadomić organizatora wraz ze złożeniem zgłoszenia uczestnictwa w konkursie.

Uczestnicy konkursu zapewniają we własnym zakresie produkty niezbędne do przygotowania potraw. Uczestnicy mogą wystąpić w regionalnych strojach ludowych lub w tradycyjnych strojach kucharskich.

## Zasady przeprowadzenia konkursu

Do udziału w konkursie należy przygotować od 1 do 3 potraw z ryb słodkowodnych.

Każdy zespół musi wykonać : po 3 porcje produktów konkursowych dla jury degustacyjnego oraz ekspozycje. Wszystkie prace konkursowe powinny być oryginalne , atrakcyjne w formie i treści.

Produkty konkursowe będą oceniane przez trzyosobowe jury. Każdy członek jury może przyznać maksymalnie 40 punktów.

Kryteria oceny:

- ciekawy wygląd i aranżacja - 10 pkt.
- różnorodny dobór składników wykorzystanych do potraw – 10 pkt.
- smak i wyczuwalność dodatków – 10 pkt
- ogólne wrażenie smakowe – 10 pkt

## Założenia ogólne

Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do wykorzystywania produktów kulinarnych prezentowanych w trakcie konkursu (zdjęcia, filmy, receptura i sposób przygotowania) w przedsięwzięciach promocyjnych (np. publikacje prasowe i wydawnicze , Internet, itp.)

**W konkursie przewidziane są atrakcyjne nagrody dla pierwszych trzech miejsc.**

Wszyscy uczestnicy konkursu otrzymają upominki za udział w konkursie ufundowane przez organizatorów. Lista laureatów zostanie zamieszczona na stronie internetowej: [www.gck.mszanowo@wp.pl](mailto:www.gck.mszanowo@wp.pl)

Wszystkie pytania należy kierować do Organizatora. Szczegółowych informacji udzielają pracownicy GCK Mszanowo  
tel. 564726330