



Europejski Fundusz Rolny
na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich



Radom lipiec 2013r.

REGULAMIN KONKURSU KULINARNEGO o laury Lokalnej Grupy Działania „Razem dla Radomki” na najlepszą potrawę lokalną przygotowaną z papryki

I. POSTANOWIENIA OGÓLNE

§ 1.

1. Niniejszy regulamin określa warunki, na jakich odbywa się konkurs kulinarny o laury Lokalnej Grupy Działania (LGD) „Razem dla Radomki” na najlepszą potrawę lokalną przygotowaną z papryki.
2. Organizatorem konkursu jest Lokalna Grupa Działania „Razem dla Radomki”.
3. Konkurs jest organizowany w ramach projektu „Funkcjonowanie lokalnej grupy działania, nabywanie umiejętności i aktywizacja” Oś 4 LEADER PROW na lata 2007 – 2013.

§ 2.

Ogłoszenie konkursu nastąpi za pośrednictwem mediów lokalnych. Regulamin Konkursu dostępny będzie na stronach internetowych LGD „Razem dla Radomki”:

www.razemdlaradomki.pl,

www.paprykaprzytycka.eu,

www.innowacyjnaradomka.pl,

www.wdolinieradomki.pl,

www.elearning – szkolenia.eu.

II. CEL KONKURSU

§ 3.

Celem konkursu jest:

1. Kulturowanie, propagowanie i pogłębianie wiedzy o tradycjach kuchni regionalnej i lokalnej południowego Mazowsza.
2. Wyszukanie potraw regionalnych i lokalnych, mogących stać się wizytówką obszaru objętego Lokalną Strategią Rozwoju.
3. Promowanie produktu tradycyjnego obszaru jakim jest Papryka Przytycka.
4. Zachowanie niepowtarzalnych smaków produktów żywnościowych.
5. Wymiana doświadczeń kulinarnych pomiędzy uczestnikami.
6. Wspieranie lokalnej tożsamości.

III. UCZESTNICY KONKURSU

§ 4.

1. Konkurs ma charakter otwarty.
2. W konkursie mogą wziąć udział podmioty z terenu powiatów: radomskiego i przysuskiego, szydlowiecki, zwoleński, biało-brzeski, miasto Radom, Szydłowiec, Zwoleń, Biało-brzegi tj. osoby prywatne, gospodarstwa agroturystyczne, lokale gastronomiczne, przedsiębiorcy, organizacje zrzeszające osoby fizyczne, lokalne stowarzyszenia lub grupy nieformalne (np. Koła Gospodyń Wiejskich) oraz szkoły z klasami o profilu gastronomicznym, które wypełnią zgłoszenie, dołączą do niego unikatowy przepis na potrawę i zaprezentują potrawę podczas finału konkursu, który odbędzie się podczas Ogólnopolskich Targów Papryki w Przytyku 18 sierpnia 2013r.

Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich
Europa inwestująca w obszary wiejskie Lokalna grupa działania: Stowarzyszenie "Razem dla Radomki"
współfinansowana jest ze środków Unii Europejskiej w ramach osi 4 – LEADER
Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013



Europejski Fundusz Rolny
na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich



§ 5.

Potrawy powinny być związane z obszarem geograficznym, charakteryzować się szczególnymi cechami, często wynikającymi ze specyficznych warunków klimatycznych i glebowych regionu, z którego pochodzą. Powinny być wytwarzane w małej skali, tradycyjnymi metodami, ze składników lokalnie dostępnych, wywodzić się z tradycji i kulturowanych w danym regionie zwyczajów oraz być znane w okolicy.

§ 6.

1. Konkurs zostanie przeprowadzony w trzech kategoriach:
 - I na najlepsze danie gorące z papryki
 - II na najlepsze dania zimne z papryki
 - III na najlepsze przetwory (i nalewki) z papryki.
2. W konkursie mogą uczestniczyć ekipy konkursowe.
3. Jedna ekipa/uczestnik może zgłosić do konkursu nie więcej niż dwie potrawy.
4. W konkursie nie mogą uczestniczyć członkowie Komisji Konkursowej ani członkowie ich rodzin.
5. Warunkiem udziału w konkursie jest nadesłanie w nieprzekraczalnym terminie do dnia **07 sierpnia 2013 r.** do siedziby LGD „Razem dla Radomki” drogą pocztową lub mailową wypełnionego formularza zgłoszeniowego wraz z przepisem na potrawę na adres:

Stowarzyszenie „Razem dla Radomki”

ul. Wernera 9/11

26 -600 Radom

lub na adres e – mail: zarzad@razemdlaradomki.pl

z dopiskiem na kopercie/w temacie wiadomości e – mail „Konkurs Kulinaryny- laury LGD”

Decyduje data wpływu zgłoszenia do Biura LGD.

6. Wzór formularza zgłoszeniowego, stanowiący załącznik nr 1 do niniejszego Regulaminu, dostępny jest:

- 1) w siedzibie LGD „Razem dla Radomki” ul. Wernera 9/11 w Radomiu
 - 2) na stronach internetowych: www.razemdlaradomki.pl, www.paprykaprzytycka.eu, www.innowacyjnaradomka.pl, www.wdolinieradomki.pl, www.elearning – szkolenia.eu.
7. Każda ze zgłaszanych potraw powinna zostać opisana na osobnym formularzu.
8. Uczestnictwo w konkursie jest bezpłatne.

IV. PRZEDMIOT KONKURSU

§ 7.

1. Przedmiotem konkursu są potrawy regionalne i lokalne, w przygotowaniu których wykorzystano produkt tradycyjny obszaru – paprykę Przytycką.
2. Potrawą jest odpowiednio przygotowane pożywienie będące samodzielnym posiłkiem lub jedno z dań przygotowane na śniadanie, obiad czy kolację. Za potrawę w ramach konkursu uznaje się także przetwory i nalewki do przygotowania których wykorzystano paprykę.



Europejski Fundusz Rolny
na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich



V. PRZEBIEG I REGUŁY PRZEPROWADZENIA KONKURSU

§ 8.

Konkurs przebiegać będzie w **III etapach**:

1. I etap - nominacja do konkursu:

Komisja Konkursowa, spośród zgłoszeń spełniających kryteria i wytyczne do uczestnictwa w konkursie, na podstawie analizy opisów zawartych w Kartach Zgłoszeń wybierze i nominuje do drugiego etapu **min. 6 potraw** (po 2 w ramach każdej z 3 kategorii) cechujących się ścisłym związkiem z regionem i lokalną tradycją.

Kompendium nadesłanych przepisów zostanie opublikowane na stronach internetowych LGD, wraz z podaniem danych osobowych Autora przepisu (imię/imiona, nazwisko/nazwa powiat będący miejscem zamieszkania/siedzibą uczestnika konkursu).

2. II etap – degustacja potraw:

Komisja Konkursowa zaprosi nominowanych w ramach I etapu konkursu do przygotowania potrawy/potrav degustacyjnych. Degustacja i ocena nastąpi nie później niż do dnia 12 sierpnia 2013r. Ekipy przygotowują porcję potrawy konkursowej dla Komisji do oceny organoleptycznej i sensorycznej.

3. III etap - finał konkursu

finał Konkursu odbędzie się w dniu 18 sierpnia 2013r. podczas Ogólnopolskiego Targu Papryki w Przytyku. Podczas finału nastąpi prezentacja przed Komisją Konkursową i publicznością zwycięzców oraz rozdanie nagród.

§ 9.

Osoby zakwalifikowane do finału zostaną powiadomione o tym fakcie drogą elektroniczną i telefonicznie.

§ 10.

1. Oceny potraw i wyboru laureata dokona 3 osobowa Komisja Konkursowa.

§ 11.

1. Oceniane będą:

- smak potrawy (w skali 1- 10 punktów)
- regionalność (w skali 1- 10 punktów)
- podanie potrawy (w skali 1- 5 punktów)

Uczestnik maksymalnie może uzyskać 25 punktów.

2. Decyzja Komisji Konkursowej jest ostateczna.



Europejski Fundusz Rolny
na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich



Program
Rozwoju
Obszarów
Wiejskich
na lata 2007-2013

VI. NAGRODY

§ 12.

1. Komisja Konkursowa wyłoni zwycięzców z każdej z kategorii, którym przyznane zostaną Laur Lokalnej Grupy Działania „Razem dla Radomki” oraz przekazane produkty tradycyjne obszaru LGD „Razem dla Radomki”.
2. Wszyscy uczestnicy finału otrzymają pamiątkowe dyplomy i podziękowania.
3. Informacja o zwycięzcach konkursu ukaże się na stronach internetowych LGD, stronach internetowych Partnerów i Członków LGD, w lokalnej prasie, telewizji internetowej.

VII. OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH

§ 13.

1. Udział w Konkursie oznacza wyrażenie zgody na przetwarzanie danych osobowych (imię, nazwisko, adres) i publikację, bez prawa do odrębnego wynagrodzenia, zgłoszonych do konkursu przepisów oraz zdjęć potraw konkursowych.
2. Zakres przetwarzania danych osobowych obejmuje dane niezbędne do realizacji Konkursu i oznacza w szczególności:
 - a. nazwisko i imię/imiona,
 - b. ulica, kod, miejscowość, gmina,
 - c. telefon, ewentualnie fax,
 - d. adres e-mail.
3. Kategoria osób, których dane dotyczą, to osoby biorące udział w Konkursie.
4. Celem przetwarzania danych osobowych jest realizacja Konkursu.
5. Administratorem danych jest LGD „Razem dla Radomki” z siedzibą w Radomiu.
6. Powierzenie danych jest nieodpłatnie.
7. LGD „Razem dla Radomki” zobowiązuje się do:
 - a. podjęcia środków zabezpieczających zbiory danych, o których mowa w art. 36 – 39 ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (j.t. z 2001 r. Nr 142, poz. 1590 ze zm.), oraz spełnienia wymagań określonych w przepisach, o których mowa w art. 39a ww. ustawy przed rozpoczęciem przetwarzania danych osobowych.
 - b. zapewnienia, że dane będą przechowywane w postaci umożliwiającej identyfikację osób, których dotyczą, nie dłużej niż jest to niezbędne do osiągnięcia celu przetwarzania.
 - c. niezwłocznego informowania o wszelkich przypadkach naruszenia tajemnicy danych osobowych lub ich niewłaściwym użyciu, a także o wszelkich czynnościach związanych z realizacją w/w Konkursu prowadzonych przez Generalnego Inspektora Ochrony Danych Osobowych, urzędami państwowymi, policją lub sądami.
 - d. realizacji obowiązku informacyjnego wobec osób biorących udział w Konkursie.



VIII. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

§ 14.

Informacje o nagrodzonych i ich potrawach zostaną opublikowane w regionalnych mediach oraz na stronach internetowych LGD „Razem dla Radomki” po uprzednim wyrażeniu zgody przez uczestnika konkursu.

§ 15.

Komisja konkursowa zostanie powołana przez Organizatora konkursu.

§ 16.

Organizator nie zwraca kosztów podróży oraz kosztów produktów potrzebnych do wykonania dań konkursowych.

PREZES ZARZĄDU
Cezary Adam Nowek