

## REGULAMIN KONKURSU

### na „Najlepszy przepis na potrawę tradycyjną z regionu Gór Świętokrzyskich”

#### I. POSTANOWIENIA OGÓLNE

1. Niniejszy regulamin określa warunki, na jakich odbywa się konkurs na „Najlepszy przepis na potrawę tradycyjną z regionu Gór Świętokrzyskich”.
2. Organizatorem konkursu jest **Świętokrzyski Ośrodek Doradztwa Rolniczego** w Modliszewicach, ul. Piotrkowska 30, 26-200 Końskie.
3. Przepisy zebrane w drodze konkursu posłużą do opracowania i wydania zbioru potraw regionalnych w ramach realizowanego przez ŚODR projektu „Świętokrzyska Kuźnia Smaków” współfinansowanego przez Szwajcarię w ramach szwajcarskiego programu współpracy z nowymi krajami członkowskimi Unii Europejskiej.

#### II. CEL KONKURSU

1. Identyfikacja i zgromadzenie wiedzy o oryginalnych potrawach tradycyjnych charakterystycznych dla powiatów: sandomierskiego, opatowskiego, ostrowieckiego i kieleckiego, powszechnie znanych i rozpoznawalnych, które mogłyby stać się ich wizytówką.
2. Wyszukanie tradycyjnych receptur potraw, które rozszerzą listę osobliwości kulinarnych regionu.
3. Nominacja konkursowych potraw do opublikowania w wydawnictwie – zbiór potraw regionalnych (książka kucharska), opracowanym i wydanym przez ŚODR Modliszewice w ramach projektu „Świętokrzyska Kuźnia Smaków”.
4. Zachowanie niepowtarzalnych walorów smakowych potraw regionalnych.
5. Rozpowszechnianie wiedzy o dziedzictwie kulinarnym regionu Gór Świętokrzyskich wśród mieszkańców w tym dzieci i młodzieży oraz możliwościach wykorzystania walorów regionalnych potraw w ofercie gospodarstw agroturystycznych, turystyki wiejskiej, lokalnej gastronomii.
6. Promowanie obszaru regionu Gór Świętokrzyskich.

Projekt współfinansowany przez Szwajcarię  
w ramach szwajcarskiego programu współpracy z nowymi krajami członkowskimi Unii Europejskiej

### III. PRZEDMIOT KONKURSU

1. Przedmiotem konkursu są przepisy na potrawy tradycyjne, tj.:
  - charakteryzujące się szczególnymi cechami, wynikającymi często z warunków glebowych i/lub klimatycznych, środowiskowych obszaru, na którym są wytwarzane,
  - z użyciem lokalnych produktów i surowców w tym produktów z regionu świętokrzyskiego wpisanych na Listę Produktów Tradycyjnych,
  - znane w okolicy, wywodzące się z tradycji i kultywowanych w regionie zwyczajów,
  - charakterystyczne dla powiatów: sandomierskiego, opatowskiego, ostrowieckiego, kieleckiego.
2. Potrawą jest odpowiednio przygotowane pożywienie będące jednym ze składników posiłku (jak: przystawka, zupa, danie główne) podawane na gorąco lub zimno. Za potrawę w ramach konkursu uznaje się także: ciasta, wyroby cukiernicze, desery, napoje bezalkoholowe (nie nalewki).
3. ***Nie będą brane pod uwagę potrawy wymyślone na potrzeby konkursu oraz z udziałem sztucznych polepszaczy smaków.***

### IV. UCZESTNICY KONKURSU

1. Konkurs ma charakter otwarty.
2. W konkursie mogą wziąć udział podmioty z powiatów sandomierskiego, opatowskiego, ostrowieckiego i kieleckiego tj. gospodarstwa agroturystyczne, restauracje i lokale gastronomiczne, lokalne stowarzyszenia, koła gospodyń wiejskich, pasjonaci sztuki kulinarnej – pełnoletnie osoby indywidualne.
3. Każdy uczestnik może zgłosić **maksymalnie trzy przepisy na potrawy.**

## V. PRZEBIEG KONKURSU

### Etap I Konkursu:

#### Ogłoszenie Konkursu – Przyjęcie Kart Zgłoszenia – Ocena formalna

1. Ogłoszenie Konkursu na stronie internetowej Organizatora oraz rozesłanie informacji drogą elektroniczną do lokalnych grup działania, stowarzyszeń agroturystycznych, placówek kultury, jednostek samorządowych w powiatach sandomierskim, opatowskim, ostrowieckim, kieleckim.
2. Złożenie zgłoszenia konkursowego drogą pocztową w siedzibie Biura Konkursu z dopiskiem „Konkurs – potrawa”.
3. Zgłoszenie konkursowe musi zawierać:
  - 3.1. Formularz zgłoszeniowy stanowiący Załącznik nr 1 „**Karta zgłoszenia**” z przepisem na potrawę.  
Kartę zgłoszenia należy przygotować w wersji elektronicznej tj. na płycie CD/DVD (format czcionki Arial 12, odstęp 1,5) oraz w wersji papierowej z własnoręcznym podpisem.
  - 3.2. Zdjęcia potrawy w ilości **minimum 5 szt.**  
Zdjęcia muszą być bardzo dobrej jakości do druku, wykonane odpowiednim aparatem cyfrowym (różne ujęcia potrawy) w formacie: JPG, minimalna waga pliku 2 Mb, rozdzielczość 3000 pikseli na dłuższym boku, bez przeróbek w programach graficznych. Na fotografii nie mogą być zamieszczone żadne znaki, cyfry (np. daty).
  - 3.3. Dokumenty złożone na nośniku elektronicznym, tj. płyta CD/DVD to dokumenty, o których mowa w pkt 3 / 1.2. Każdy dokument należy złożyć w oddzielnym folderze opisanym:
    1. Karta zgłoszenia
    2. Zdjęcia potrawy szt. ....
4. Weryfikacja formalna Zgłoszeń Konkursowych będzie wykonana przez pracowników Biura Konkursu. Weryfikacja zostanie przeprowadzona **do 31 maja 2014 r.**

## **Etap II Konkursu:**

### **Ocena merytoryczna przepisów i nominacja do zamieszczenia w publikacji**

1. Komisja Konkursowa powołana przez ŚODR Modliszewice, spośród zgłoszeń spełniających kryteria Etapu I Konkursu dokona oceny merytorycznej przepisów na potrawy tradycyjne wg kryteriów Załącznik nr 4 do Regulaminu.
2. Komisja Konkursowa zatwierdzi ok. 90 wybranych przepisów na potrawy i sporządzi protokół. Przepisy zostaną zamieszczone w zbiorze potraw regionalnych (książka kucharska) wydanym przez ŚODR Modliszewice w ramach projektu „Świętokrzyska Kuźnia Smaków”.
3. Decyzja Komisji Konkursowej jest ostateczna.
4. Komisja zastrzega sobie możliwość korekty przekazanych przepisów do celów publikacji w zbiorze potraw wydanych przez ŚODR.
5. Informacja o wynikach konkursu ukaże się na stronach internetowych ŚODR / zakładka Świętokrzyska Kuźnia Smaków **do 30 czerwca 2014 r.**
6. Organizator zastrzega sobie prawo do zmian w Regulaminie konkursu

## **VI. NAGRODY**

1. Komisja Konkursowa przyzna nagrody podmiotom przepisów wyłonionych do zamieszczenia w publikacji.
2. Nagrodą w Konkursie jest książka – zbiór potraw regionalnych z Regionu Gór Świętokrzyskich (tytuł roboczy) wydana w ramach projektu „Świętokrzyska Kuźnia Smaków”(odbiór książki poświadczony podpisem).

## **VII. INNE POSTANOWIENIA REGULAMINOWE**

1. Udział w konkursie oznacza wyrażenie zgody na przetwarzanie danych osobowych (imię, nazwisko, adres, numer telefonu, email) i publikację, bez prawa do odrębnego wynagradzania, zgłoszonych do konkursu przepisów oraz zdjęć potraw konkursowych.

Projekt współfinansowany przez Szwajcarię  
w ramach szwajcarskiego programu współpracy z nowymi krajami członkowskimi Unii Europejskiej

2. Zakres przetwarzanych danych osobowych obejmuje dane niezbędne do realizacji Konkursu i oznacza w szczególności:
  - imię,
  - nazwisko,
  - adres,
  - numer telefonu,
  - e-mail.
3. Kategoria osób, których dane dotyczą, to osoby biorące udział w konkursie.
4. Celem przetwarzania danych jest realizacja konkursu i zamieszczenie przepisów w zbiorze potraw.
5. Przesłanie karty zgłoszenia jest równoważne ze zgodą na publikację zdjęć do celów realizacji projektu „Świętokrzyska Kuźnia Smaków”.
6. Wysłanie zdjęć jest równoznaczne z oświadczeniem o posiadaniu do nich wszelkich praw autorskich. Uczestnik zrzeka się jakiegokolwiek roszczeń za korzystanie ze zdjęć zgodnie z niniejszym Regulaminem, w tym w szczególności, wynagrodzenia za publikację zdjęć do celów projektu „Świętokrzyska Kuźnia Smaków”. Organizator nie bierze odpowiedzialności za nielegalne wykorzystanie zdjęć opublikowanych na stronach internetowych ŚODR (w tym kopiowanie, udostępnianie osobom trzecim, sprzedaż zdjęć) przez osoby nieupoważnione.
7. W wypadku naruszenia praw autorskich, majątkowych, bądź związanych z ochroną wizerunku osób trzecich, uczestnik konkursu ponosi całkowitą odpowiedzialność karną i finansową za popełniony czyn i zobowiązuje się do zadośćuczynienia żądaniom strony pokrzywdzonej.
8. Administratorem danych osobowych jest **Świętokrzyski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach**, ul. Piotrkowska 30, 26-200 Końskie.
9. Powierzenie danych jest nieodpłatne.

#### Załączniki:

- Załącznik nr 1: Karta zgłoszenia
- Załącznik nr 2: Kryteria oceny przepisów