

**REGIONALNE ŚWIĘTO RYBY**  
**Konkurs kulinarny**  
**„Na najlepszą potrawę rybną”**

28 lipca 2013 r., Iława

**I. POSTANOWIENIA OGÓLNE**

§ 1.

Niniejszy regulamin określa warunki, na jakich odbywa się konkurs kulinarny „Na najlepszą potrawę rybną”. Organizatorem Konkursu jest Samorząd Województwa Warmińsko – Mazurskiego oraz Gmina Miejska Iława.

§ 2.

Konkurs odbędzie się w dniu 28 lipca 2013 r. przy Amfiteatrze, ul. Niepodległości w Iławie.

**II. CEL KONKURSU**

§ 3.

Celem Konkursu jest:

1. kultywowanie, propagowanie i pogłębianie wiedzy o tradycjach kuchni regionalnej Warmii, Mazur i Powiśla,
2. promowanie jedynych w swoim rodzaju produktów żywnościowych, specyficznych dla naszego regionu,
3. ochrona kulinarnego dziedzictwa oraz wykazanie się znajomością w przygotowywaniu potraw z ryb, z odpowiednim wykorzystaniem i użyciem jak największej ilości produktów regionalnych.

**III. UCZESTNICY KONKURSU**

§ 4.

Uczestnikami konkursu są kucharze z restauracji, zakładów gastronomicznych i gospodarstw agroturystycznych oraz osoby fizyczne z terenu województwa warmińsko-mazurskiego.

§ 5.

1. W Konkursie bierze udział:
  - 1) 6 ekip w kategorii restauracje, zakłady gastronomiczne, gospodarstwa agroturystyczne;
  - 2) 6 ekip w kategorii osoby fizyczne.

2. W konkursie mogą uczestniczyć kucharze z restauracji, zakładów gastronomicznych i gospodarstw agroturystycznych oraz osoby fizyczne z terenu województwa warmińsko-mazurskiego, które wypełnią formularz zgłoszeniowy, dołączą do niego przepis na potrawę z ryb i zaprezentują ją podczas konkursu.

3. W konkursie nie mogą uczestniczyć członkowie komisji konkursowej, ani członkowie ich rodzin.

4. Uczestnik konkursu zobowiązany jest do przygotowania, zaprezentowania i poddania ocenie komisji konkursowej zgłoszonej potrawy z ryb wraz z przepisem podczas trwania konkursu.

5. Warunkiem udziału w konkursie jest nadesłanie wypełnionego formularza zgłoszeniowego wraz z przepisem na potrawę z ryb na jeden z podanych poniżej kontaktów:

- 1) e-mail: [bjz@warmia.mazury.pl](mailto:bjz@warmia.mazury.pl)
- 2) Faks: 089 521 98 59
- 3) Listownie:

Departament Polityki Jakości  
Urząd Marszałkowski Województwa  
Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie  
ul. Emilii Plater 1; 10-562 Olsztyn.

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

- 1) w siedzibie Departamentu Polityki Jakości Urzędu Marszałkowskiego Województwa Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie,
- 2) w siedzibie Urzędu Miejskiego w Iławie,
- 3) w siedzibie Iławskiego Centrum Kultury,
- 4) na stronach internetowych:

[www.warmia.mazury.pl](http://www.warmia.mazury.pl),  
[www.produktregionalny.warmia.mazury.pl](http://www.produktregionalny.warmia.mazury.pl),  
[www.ilawa.pl](http://www.ilawa.pl) oraz [www.ickilawa.pl](http://www.ickilawa.pl).



#### IV. PRZEDMIOT KONKURSU

##### § 6.

Przedmiotem konkursu jest potrawa z ryb.

#### V. PRZEBIEG KONKURSU

##### § 7.

Konkurs przebiegać będzie w II etapach:

1. **I etap** - nominacja do finału konkursu
  - 1) przesłanie – do dnia 16.07.2013 roku – wypełnionego formularza zgłoszeniowego na potrawę z ryby wraz z załączonym przepisem na jeden z adresów podanych w § 5 ust. 5,
  - 2) Etap ten ma za zadanie wyłonienie uczestników finału.
2. **II etap** - finał konkursu:
  - 1) finał konkursu odbędzie się w Iławie, w dniu 28 lipca 2013 r.
  - 2) podczas finału nastąpi prezentacja zgłoszonych potraw.

##### § 8.

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

#### VI. REGUŁY PRZEPROWADZENIA KONKURSU

##### § 9.

1. Każde stanowisko konkursowe wyposażone zostanie przez organizatora w 2-palnikowy trzon gazowy.
2. Organizator zapewnia każdej z ekip:
  - w kategorii restauracje, zakłady gastronomiczne, gospodarstwa agroturystyczne - **5 kg patroszonego sandacza (bez łusek).**
  - w kategorii osoby fizyczne – **5 kg patroszonego lina (bez łusek).**
3. Konkurs odbędzie się w dwóch turach, w każdej z nich na stanowiska wchodzi jednocześnie 6 ekip.
4. **Start pierwszych 6 ekip (kategoria: osoby fizyczne) nastąpi o godzinie 11.00.**
5. Komisja konkursowa oceni potrawy pierwszej grupy ok. godz. **13.00.**
6. **Start następnych 6 ekip (kategoria: restauracje, zakłady gastronomiczne, gospodarstwa agroturystyczne) nastąpi o godzinie 13.30.**

7. Komisja konkursowa oceniać będzie potrawy drugiej grupy ok. godz. **15.30.**
8. Czas przeznaczony na przygotowanie potrawy z ryby wynosi 120 minut.
9. Ekipy przygotowują:
  - po 6 porcji potrawy z ryby - 5 porcji do oceny jury konkursu i 1 porcję na stół prezentacyjny.
10. Pozostałe porcje potrawy konkursowej zostaną wydane publiczności do degustacji.
11. Czas na rozłożenie produktów i drobnego sprzętu oraz dekorację stanowisk konkursowych nie będzie liczony przez jurorów jako czas przewidziany do przygotowania dań konkursowych.
12. Każda z ekip zabezpiecza we własnym zakresie drobny sprzęt kuchenny potrzebny do wykonania dań konkursowych, deski, miski, garnki, zastawę potrzebną do podania potraw.
13. Ogłoszenie wyników konkursów nastąpi ok. godziny **16.30.**
14. Każda ekipa może swoje danie dowolnie wzbogacić naturalnymi dodatkami spożywczymi używanymi w kuchni polskiej.
15. Wszystkie stanowiska zostaną ustawione przed publicznością zaproszoną na Konkurs w celu zaprezentowania pełnego kunsztu kucharzy. Dlatego też każda ekipa powinna zadbać o efektowne zaprezentowanie się zarówno, jeśli chodzi o wygląd kucharzy, jak i swojego stanowiska.
16. Wszystkie ekipy powinny wystawić nazwy dań konkursowych w formie „stołowego wizytownika”, zawierającego również nazwę własną.

##### § 10.

Decyzje Komisji są wiążące i ostateczne.

#### VII. NAGRODY

##### § 11.

1. Zwycięzca konkursu kulinarnego „Na najlepszą potrawę rybną” w każdej z 2 kategorii tj. restauracje, zakłady gastronomiczne, gospodarstwa agroturystyczne oraz osoby fizyczne otrzyma Puchar Marszałka Województwa.
2. Dodatkowo laureaci trzech pierwszych miejsc otrzymają nagrody rzeczowe w postaci drobnego sprzętu gastronomicznego.



## VIII. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

### § 12.

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.

### § 13.

Informacje o nagrodzonych i ich produktach zostaną opublikowane w regionalnych mediach, na stronie internetowej Urzędu Miejskiego w Iławie

[www.ilawa.pl](http://www.ilawa.pl) oraz na stronach internetowych Urzędu Marszałkowskiego Województwa Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie:

[www.warmia.mazury.pl](http://www.warmia.mazury.pl),

[www.produktregionalny.warmia.mazury.pl](http://www.produktregionalny.warmia.mazury.pl).

### § 14.

Komisja konkursowa zostanie powołana przez organizatorów konkursu.

### § 15.

Organizatorzy nie zwracają kosztów podróży oraz kosztów dodatkowych produktów potrzebnych do wykonania dań konkursowych, za wyjątkiem produktów wymienionych w § 9 ust. 2.



Agencja  
Rynku  
Rolnego



Krajowa Sieć  
Obszarów Wiejskich

