



KONKURS KULINARNY DLA KÓŁ GOSPODYŃ
WIEJSKICH POWIATU GARWOLIŃSKIEGO
„Kasza w polskiej tradycji kulinarnej ziemi
garwolińskiej”

REGULAMIN

I INFORMACJE OGÓLNE

1. Konkurs realizowany jest w ramach wydarzenia „IV Festiwal Etnograficzny Powiatu Garwolińskiego” organizowanego w dniu 3 sierpnia 2025 r.
2. Organizatorem konkursu jest Powiatowe Centrum Kultury i Promocji w Miętne.
3. Partnerem wydarzenia jest Powiat Garwoliński.
4. Konkurs skierowany jest wyłącznie do Kół Gospodyń Wiejskich z powiatu garwolińskiego.
5. **Celem konkursu jest:**
 - prezentacja różnorodnych (tradycyjnych i współczesnych) przepisów na dania z kaszy lub tworzenie własnych wariacji na jej temat;
 - popularyzowanie i pogłębianie wiedzy o regionalnych tradycjach kulinarnych;
 - upowszechnianie walorów zdrowotnych i smakowych tradycyjnie wytwarzanych potraw i dań z kaszy;
 - promowanie regionalnych potraw, a także bogactwa i różnorodności lokalnych tradycji kulinarnych.
 - prezentacja dorobku i tradycji kulinarnych Kół Gospodyń Wiejskich Powiatu Garwolińskiego;
 - aktywizacja środowisk wiejskich w oparciu o lokalne zwyczaje i umiejętności;
 - integracja środowiskowa i międzypokoleniowa;
 - wymiana doświadczeń i przepisów kulinarnych.
6. Konkurs jest dwuetapowy.

II WARUNKI UCZESTNICTWA

1. W konkursie może wziąć udział Koło Gospodyń Wiejskich posiadające wpis do Krajowego Rejestru Kół Gospodyń Wiejskich koła utworzonego na podstawie przepisów Ustawy z dnia 9 listopada 2018 r. o kołach gospodyń wiejskich oraz KGW, które działają w oparciu o ustawę z dnia 8 października 1982 r. o społeczno-zawodowych organizacjach rolników.
2. Zapoznanie się z Regulaminem Konkursu.
3. Warunkiem udziału w konkursie jest wypełnienie i podpisanie formularza zgłoszeniowego stanowiącego załącznik nr 1 do niniejszego Regulaminu. Uczestnicy konkursu zobowiązani są



do zaprezentowania i poddania ocenie komisji konkursowej zgłoszonej potrawy wraz z przepisem podczas IV Festiwalu Etnograficznego Powiatu Garwolińskiego, który odbędzie się 3 sierpnia 2025 r. w Miętne.

4. Uczestnictwo w konkursie jest bezpłatne.

III. ZASADY KONKURSU

1. Etap I - Każde KGW przesyła jeden autorski przepis z nazwą potrawy, której jednym z głównych składników bądź niezbędnym jest kasza, jej składnikami, opisem przygotowania i minimum dwa zdjęcia potrawy, które należy przesłać w formie elektronicznej na adres biuro@dworekmiotne.pl
2. Każdy z uczestników Konkursu może przygotować do oceny jedną potrawę z kaszy polskiej.
3. Spośród nadesłanych przepisów kulinarnych komisja konkursowa, powołana przez Dyrektora Powiatowego Centrum Kultury i Promocji w Miętne dokona wstępnej weryfikacji zgłoszonych przepisów według kryteriów podanych na karcie oceny stanowiącej Załącznik nr 2 do niniejszego Regulaminu. Komisja konkursowa na podstawie dokonanej weryfikacji wyłoni uczestników do II etapu konkursu.
4. Wyniki etapu I zostaną ogłoszone **do 23 lipca 2025 r.** Koła, które zakwalifikują się do II etapu konkursu zostaną poinformowane telefonicznie.
5. Etap II konkursu odbędzie się podczas Festiwalu Etnograficznego **w dniu 3 sierpnia 2025 r.** w Miętne. Wezmą w nim udział zwycięscy I etapu konkursu, którzy zaprezentują zgłoszone potrawy komisji konkursowej, następnie ta wyłoni zwycięzców.
6. Uczestnicy II etapu konkursu zobowiązani są do przywiezienia gotowych potraw i ich zaprezentowania podczas trwania konkursu.
7. Uczestnicy przygotowują jedną porcję konkursową (pokazową) potrawy do oceny wizualnej przez komisję konkursową oraz minimum 4 porcje do degustacji.
8. Wszelkie produkty niezbędne do wykonania potraw oraz ich koszty leżą po stronie startujących w konkursie.
9. Uczestnicy konkursu będą mieli zabezpieczone przez Organizatora miejsce umożliwiające prezentację potrawy w celu oceny przez komisję. Otrzymają jednolite wzory wizytówek z nazwą uczestnika i prezentowanej potrawy.
10. Spośród potraw zaprezentowanych w II etapie Konkursu, komisja konkursowa, powołana przez Dyrektora Powiatowego Centrum Kultury i Promocji w Miętne dokona oceny zgłoszonych potraw według kryteriów podanych na karcie oceny stanowiącej Załącznik nr 3 do niniejszego Regulaminu.



IV ZGŁOSZENIE UCZESTNICTWA

1. Zgłoszenia do udziału w konkursie „Kasza w polskiej tradycji kulinarnej ziemi garwolińskiej” należy dokonać na karcie zgłoszenia stanowiącej załącznik Nr 1 do niniejszego regulaminu, w siedzibie Powiatowego Centrum Kultury i Promocji w Miętne lub w formie elektronicznej na adres **biuro@dworekmietne.pl**, do dnia 15 lipca 2025 r.

2. Potrawy oceniać będzie powołana przez Organizatora 3 osobowa komisja konkursowa.

3. W I Etapie Konkursu ocenie podlegać będzie:

- spełnienie wymogów określonych regulaminem i tematyką konkursu - 10 pkt.
- wygląd potrawy i dekoracja, estetyka podania – 20 pkt.
- oryginalność przepisu - 10 pkt.

W II Etapie Konkursu ocenie podlegać będzie:

- wygląd potrawy i dekoracja – 20 pkt.
- smak, zapach, konsystencja – 20 pkt.
- oryginalność i pomysłowość – 10 pkt.

4. Członkowie Komisji konkursowej oceniają zgłoszone do konkursu potrawy poprzez wypełnienie specjalnie do tego przygotowanych przez Organizatora kart oceny. Wygrywają te potrawy, które uzyskają najwyższą łączną liczbę punktów przyznaną przez komisję konkursową. W przypadku, gdy taka sama liczbę punktów uzyskują dwa lub więcej dań, głos rozstrzygający należy do przewodniczącego komisji.

5. Rozstrzygnięcie konkursu nastąpi w dniu 3 sierpnia 2025 r.

6. Laureaci konkursu otrzymają nagrody a wszyscy pozostali uczestnicy pamiątkowe dyplomy.

7. Decyzje komisji konkursowej są ostateczne.

V. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Regulamin konkursu jest udostępniony w siedzibie organizatora oraz na stronie **www.dworekmietne.pl**

2. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do zmiany niniejszego Regulaminu.

3. Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji materiałów i zdjęć potraw konkursowych oraz uczestników konkursu.

4. Uczestnicy wyrażają zgodę na przetwarzanie swoich danych osobowych przez organizatora (w tym umieszczenie ich na stronie internetowej).



5. Zasady przetwarzania danych osobowych zostały określone w załączniku nr 4 do Regulaminu.

