



Regulamin X edycji konkursu produktów tradycyjnych Powiatu Radziejowskiego

„Od zakwasu do żurku kujawskiego”

Organizatorami konkursu są

**Kujawsko-Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Minikowie
oraz
Powiatowa Rada Kół Gospodyń Wiejskich w Radziejowie.**

Cel konkursu

1. Identyfikacja i zgromadzenie wiedzy na temat oryginalnych, regionalnych produktów żywnościowych, wytwarzanych tradycyjnymi metodami na terenie powiatu radziejowskiego.
2. Poszukiwanie produktów specyficznych, charakterystycznych dla danego regionu, które mogą stać się jego wizytówką.
3. Promowanie zdrowej, tradycyjnej żywności.
4. Zachęcanie do kontynuowania tradycji kulinarnych regionu.
5. Podtrzymanie tożsamości lokalnej.
6. Aktywizacja mieszkańców obszarów wiejskich.

Przedmiot konkursu

Produkty żywnościowe i potrawy wytwarzane w małej skali, tradycyjnymi metodami, wywodzące się z tradycji i kulturowanych zwyczajów na Kujawach, od dawna znane w okolicy.

Produkty będą oceniane w następujących kategoriach:

- I. Produkty pochodzenia zwierzęcego (mięso, drób, ryby, wędliny, sery, przetwory mleczne, miód, smalec itd.)

II. Produkty pochodzenia roślinnego (przetwory z owoców i warzyw: dżemy, powidła, konfitury, soki, grzyby, chleb, wypieki)

III. Inne produkty (potrawy, nalewki)

Zasady udziału w konkursie

Uczestnikiem konkursu może być Koło Gospodyń Wiejskich lub członkini KGW, funkcjonujące na terenie powiatu radziejowskiego, współpracujące z Powiatową Radą KGW w Radziejowie. Produkt lub potrawę należy zgłosić do 9 marca 2017r, przygotować i zaprezentować podczas finału X edycji konkursu 19 marca 2017r.

Koło Gospodyń Wiejskich lub jego członkinie może zgłosić maksymalnie trzy produkty.

Produkty wymienione w załączniku nie mogą brać powtórnie udziału w konkursie.

Komisja konkursowa, po ocenie i degustacji produktów zaprezentowanych na finale X edycji konkursu „Od zakwasu do żurku kujawskiego” przyzna nagrody (I, II, III miejsce) w każdej kategorii. Komisja zastrzega sobie inny podział nagród.

O wyborze produktu decydują poniższe kryteria:

1. Terminowość zgłoszenia (produkty zgłoszone po wyznaczonym terminie nie będą brane pod uwagę)
2. Prawidłowo wypełniony formularz zgłoszeniowy (czytelny)
3. Tradycyjność produktu i związek z regionem.

Przebieg konkursu

Zgłoszenia produktu lub potrawy należy dokonać na formularzu zgłoszeniowym, wypełniony i podpisany przez osobę wytwarzającą produkt/potrawę formularz przesłać pocztą lub złożyć osobiście:

Urszula Nowakowska
Powiatowy Zespół Doradztwa Rolniczego, Przemyska 23,
88-200 Radziejów, tel. 723330633

Urszula Rosół
Gminny Ośrodek Kultury w Czołowie,
88-200 Radziejów tel. 664126554

Formularze powinny wpłynąć do 9 marca 2017 r

Komisja konkursowa powołana zostanie przed konkursem (do 19 marca 2017r), przewodniczący komisji zostanie wyłoniony z powołanego składu przed rozpoczęciem prac komisji w dniu konkursu.

Finał X edycji konkursu „*Od zakwasu do żurku kujawskiego*” odbędzie się w Gminnym Ośrodku Kultury w Dobrem, 19 marca 2017r.

Potrawy należy dostarczyć do godz. 9.45, prace komisji rozpoczynają się o godz. 10.00, ogłoszenie wyników ok. godz. 12.00 po uroczystym otwarciu imprezy.

Lista laureatów zostanie zamieszczona w miesięczniku „Wieś Kujawsko-Pomorska” oraz na stronie [www. kpodr.pl](http://www.kpodr.pl)

Załącznik 1

Zestawienie nagrodzonych produktów, których nie można zgłaszać w kolejnych edycjach konkursu „Od zakwasu do żurku kujawskiego”:

kiełbasa rogiem napychana, kiełbasa w smalcu, kurczak faszerowany, smalec z przyprawami, smalec z ziołami, masło, pasztet z gęsi, kaczka w weku, mięso ze słoika, Prażonka - świeżynka, świżynka, kiszka-kaszanka, szynka parzona/pieczona z kością, biały ser, gzik, serek topiony, owijunki, smarowidło do chleba, biała kiełbasa pieczona, ryby z dołka na kwaśno, nadziunko, miód z ziół kujawskich, sernik, babka drożdżowa (Wielkanocna), bułeczki drożdżowe z kruszonką, placek drożdżowy, ciastka na skwarkach, placek z marchwią, placki ruchane, ruchańce drożdżowe, racuchy, babka parzona, amoniaczki, chruściki, jabłecznik, placek z banią, placki na sodzie i kwaśnym mleku, placki na sodce, rogaliki na wodzie, buchty drożdżowe z powidłami, gruszki smażone, konfitura z cebuli, syrop z buraków cukrowych, konfitura z wiśni, ciasteczka Białe koperty, marmolada z buraka, konfiturka z róży, ciastka maszynkowe, pączki z ziemniaków, kujawskie powidła śliwkoweżurek, żurek na buraku cukrowym, zupa Zagraj, kartoflunka z zacierką, zacierki, zupa królewska na ryżu, kwas z kiszonej kapusty na kościach, zupa śledziowa, rosopita śledziowa i ziemniaki w łupinach, barszcz czerwony zabieleny z tłuczonymi ziemniakami, czarnina z kluskami ziemniaczanym, zupa z dyni, kiszczok, placki ziemniaczane pieczone na fajerach, pyzy z marchwią, marchew krychano, placuszki z buraka cukrowego, kapusta gotowana zasmażana z golonką, kapusta zasmażana z majerankiem, żeberka w kapuście, kluski z serem, pospółki, prażuchy, prażucha, buraczki zasmażane, nalewka z wiśni, nalewka z czarnej porzeczki, nalewka z pigwy, zupa szczawiowa z jajkiem i krychanymi ziemniakami, pyzok, szablok z zacierkami, parzybroda, groch z kapusta i smażonką, winko z chabru