



„Europejski Fundusz Rolny na Rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.

Operacja realizowana jest przez Kujawsko-Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego, współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020. Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.



REGULAMIN KONKURSU

„Ziemniak w kuchni fusion”

Minikowo, 22 września 2024 roku

W ramach operacji: „Kujawsko-Pomorskie Dni Pola - innowacyjne rozwiązania w uprawie roślin”.

1. Organizatorem konkursu jest Kujawsko-Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Minikowie.
2. Konkurs realizowany jest w ramach operacji wpisanej do Planu Operacyjnego Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich na lata 2024-2025 w zakresie SIR, Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.
3. Fundatorem konkursu jest Kujawsko-Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Minikowie.
4. Celem konkursu jest odkrycie i promocja dań z ziemniaka, które harmonijnie łączą różnorodne smaki i tradycje kulinarne, tworząc nowe potrawy oparte na tradycyjnych składnikach, przyprawach i smakach.
5. Konkurs odbędzie się podczas targów „BARWY LATA - DARY JESIENI” w Minikowie dnia 22 września 2024 roku.
6. W konkursie mogą wziąć udział koła gospodyń wiejskich, osoby indywidualne i lokalne grupy działania, które:
 - ✓ zgłosiły udział w konkursie na piśmie (karta zgłoszeniowa) w terminie do 18 września 2024 roku,
 - ✓ uzasadniły w krótkim opisie dania na karcie zgłoszeniowej, dlaczego prezentowane danie jest zaliczane do kuchni fusion,
 - ✓ zaprezentują w Centrum Dziedzictwa Kulinarного i Turystyki Wiejskiej (CDiTW) 1 potrawę wraz z recepturą/przepisem.
7. Prezentacja i ocena konkursowa dań z ziemniaka odbędzie się w Centrum Dziedzictwa Kulinarного i Turystyki Wiejskiej podczas targów: „BARWY LATA – DARY JESIENI” 22 września 2024 roku w Minikowie, w godzinach 9⁰⁰-12⁰⁰. Ocena konkursowych dań zostanie przeprowadzona przez komisję konkursową powołaną przez KPODR. W jej skład będą mogli wejść pracownicy KPODR.
8. Prezentacji jednej potrawy ze strony zgłaszającego dokonuje 1 osoba.
9. Czas prezentacji łącznie z konsumpcją nie może przekroczyć 5 minut.
10. Kolejność prezentacji zostanie ustalona przed dniem konkursu, a Organizator poinformuje uczestników o wyznaczonych dla nich godzinach. Komisja konkursowa dokonuje oceny wszystkich potraw w CDKiTW prezentowanych w grupach po 5 uczestników. Komisja samodzielnie określa, którą potrawę będzie w danym momencie oceniać.
11. Konkursowa potrawa będzie oznakowana numerem.
12. Minimum trzyosobowa komisja konkursowa będzie oceniać następujące elementy prezentacji:

Lp.	Kryteria oceny	Punktacja	Uwagi
1	Walory smakowe i zapachowe	0 - 20	konsumpcja
2	Estetyka i sposób podania potrawy	0 - 10	ocena wizualna
3	Sposób zaprezentowania	0 - 10	forma dowolna
4	Związek z kuchnią fusion. Sprawdzone będą następujące kryteria:	0 - 10	prezentacja przez uczestnika

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kreatywne połączenie składników (komisja powinna ocenić jak skutecznie danie łączy elementy różnych tradycji kulinarnych. Należy zwrócić uwagę na sposób, w jaki uczestnik wykorzystuje ziemniaka jako główny składnik, ale łączy go z nietypowymi składnikami, często pochodzącymi z innych kultur). 2. Innowacyjność smakowa (jury powinno ocenić czy smaki w daniu harmonijnie współgrają, mimo że pochodzą z różnych tradycji kulinarnych). 3. Balans tradycji i nowoczesności (czy danie stanowi równowagę między tradycją a nowoczesnością.). Wskazane jest przygotowanie dania, które w unikalny sposób łączy elementy tradycyjnej kuchni z współczesnymi trendami żywieniowymi, takimi jak zdrowa żywność, diety roślinne czy innowacyjne techniki kulinarne. 		
--	---	--	--

13. Maksymalnie potrawa może uzyskać **50 punktów**.
14. Podsumowanie prac komisji konkursowej odbędzie się po przeprowadzeniu oceny, a wręczenie nagród i wyróżnień – na scenie głównej około godz. 13⁰⁰.
15. Decyzje komisji są niepodważalne.
16. Udział w konkursie jest bezpłatny i dobrowolny.
17. Wysokość nagród: za zajęcie pierwszego miejsca wartość nagrody wyniesie 1000 zł. Za zajęcie drugiego miejsca wartość nagrody wyniesie 600 zł. Za zajęcie trzeciego miejsca wartość nagrody wyniesie 400 zł. Dla wyróżnionych uczestników przewidziano nagrody książkowe.
18. Wręczenie nagród nastąpi 22 września 2024 roku zgodnie z programem targów Bary Lata – Dary Jesieni.
19. Przesyłając zgłoszenie uczestnik wyraża zgodę na przetwarzanie przez organizatorów Konkursu swoich danych osobowych oraz wizerunku na potrzeby realizacji konkursu: **„Ziemniak w kuchni fusion”**.
20. Kartę zgłoszeniową należy wypełnić, wydrukować, podpisać własnoręcznie i przesać drogą mailową (skan karty) na adres mailowy: magdalena.kulus@kpodr.pl, lub pocztą tradycyjną na adres: Kujawsko-Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Minikowie, Minikowo 1, 89-122 Minikowo, z dopiskiem **„Ziemniak w kuchni fusion”**. Zgłoszenia są przyjmowane do 18 września 2024 r. do godz. 15:30 (liczy się moment wpływu zgłoszenia do organizatora).

Informacje dodatkowe

1. Uczestnicy konkursu mają obowiązek przestrzegania zasad BHP przez cały czas uczestnictwa w konkursie (a w sposób szczególny – właściwego korzystania z kuchenek gazowych) oraz obowiązek przestrzegania przepisów przeciwpożarowych.
2. Uczestnicy korzystający podczas konkursu z infrastruktury i wyposażenia CDKiTW mają obowiązek stosować się do próśb i poleceń przedstawicieli organizatora konkursu.

Kontakt: Magdalena Kulus – tel. 52 386 72 46, kom. 723 692 551