



## REGULAMIN XX EDYCJI KONKURSU „NASZE KULINARNE DZIEDZICTWO – SMAKI REGIONÓW” na najlepszą potrawę regionalną

1. Organizatorami konkursu są Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego oraz Urzędy Marszałkowskie. Partnerem konkursu jest Związek Województw RP.
2. Celem konkursu jest:
  - a. Identyfikacja i zgromadzenie wiedzy o oryginalnych regionalnych potrawach, stanowiących dziedzictwo kulinarne regionu, wytwarzanych w firmach
  - b. gastronomicznych i gospodarstwach agroturystycznych;
  - c. Promowanie i stymulowanie wykorzystania zasobów lokalnej, tradycyjnej żywności przez regionalną gastronomię;
  - d. Identyfikacja regionalnego dziedzictwa kulinarnego, które może służyć do budowy produktu turystycznego i marki regionu;
3. Zasady uczestnictwa w konkursie:
  - a. W konkursie mogą wziąć udział dwuosobowe ekipy reprezentujące firmy gastronomiczne, gospodarstwa agroturystyczne lub koła gospodyń wiejskich.
  - b. Każda ekipa zobowiązana jest do przesłania karty zgłoszenia potraw do koordynatorów regionalnych, **do dnia 9 lipca 2021 roku** na adres:

Departament Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich  
Urząd Marszałkowski Województwa Lubelskiego w Lublinie  
ul. Grottgera 4  
20-029 Lublin

z dopiskiem: „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów”  
**lub zeskanowane zgłoszenie emailem: konkursy@lubelskie.pl**

Karty zgłoszeń zawierać muszą: przepisy z dokładnym wykazem użytych produktów, opis związku dania z regionem i historią oraz z tradycją kulinarną regionu.

- c. Ilość ekip startujących w danym regionie **nie może przekroczyć sześciu**. W przypadku zgłoszenia więcej niż zakładana liczba ekip Organizator zastrzega sobie prawo do powołania jury selekcyjnego, które na podstawie zgłoszeń dokona wyboru startujących.

d. Menu konkursowe składa się z dwóch dań:

- zupy lub przystawki
- dania głównego

**Każde danie konkursowe musi być przygotowane z wykorzystaniem produktów związanych z danym regionem, powszechnie znanych i rozpoznawalnych w regionie.**

e. Jury finałów regionalnych wyłoni zwycięzców, przyznając I, II i III nagrodę rzeczową oraz nominując wybrane potrawy do nagrody honorowej „Perła 2021”. Nagroda ta zostanie wręczona podczas Wielkiego Finału Konkursu, w czasie którego laureaci będą mieli możliwość zaprezentowania dań konkursowych.

#### 4. Zasady konkursu:

- Ekipy biorące udział w finale będą wchodziły na stanowisko konkursowe według wylosowanej kolejności. **Liczba ekip nie może przekraczać 6.**
- Każda z ekip ma 40 minut na przygotowanie dań konkursowych w tym: zupy (6 talerzy w tym 5 do oceny przez jury oraz 1 na stół prezentacyjny) oraz dania głównego (6 talerzy w tym 5 do oceny przez jury oraz 1 na stół prezentacyjny). Stanowisko pracy, po jej zakończeniu, musi być wysprzątane i gotowe na wejście następnej ekipy.
- Każda ekipa będzie miała do dyspozycji stanowisko pracy wyposażone w sprzęt kuchenny niezbędny do przygotowania dań konkursowych: kuchenkę elektryczną 2 palnikową oraz stanowisko robocze. Niezbędny sprzęt oraz naczynia do przygotowania i prezentacji dań uczestnicy konkursu zapewniają we własnym zakresie.
- Wszelkie produkty niezbędne do wykonania dań każda z ekip zapewnia we własnym zakresie.
- Wszelkie produkty użyte w konkursie mogą być poddane wcześniejszej obróbce technologicznej.
- Wszystkie potrawy konkursowe muszą składać się wyłącznie z produktów jadalnych – nie wyłączając dekoracji.
- Dania oceniane będą przez jury składające się z maksimum 5 osób. Członkowie jury oceniają:
  - walory smakowe – liczba punktów: 0-5
  - wygląd potrawy – liczba punktów: 0-5
  - związek dania z regionem i jego tradycjami – liczba punktów: 0-6Każda z ekip może otrzymać maksymalnie 32 punkty.

5. Przedstawiciele Komisji Konkursowych dokonają na finałach regionalnych nominacji nagrodzonych produktów do nagrody „Perła 2021”.

Spośród nominowanych w finałach regionalnych produktów, Kapituła Krajowa Konkursu dokona wyboru produktów odznaczonych statuetką „Perła 2021”.

Skład Komisji Konkursowych i Kapituły Krajowej do wglądu w siedzibie Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego.

6. Krajowy Finał Konkursu, polegający na uroczystości wręczenia statuetki „Perły”, odbędzie się w Poznaniu, w czasie trwania Międzynarodowych Targów Smaki Regionów, 3 października 2021 r.

7. Lista laureatów zostanie umieszczona na stronach: [www.produktyregionalne.pl](http://www.produktyregionalne.pl) Wszyscy laureaci „Perel” otrzymają propozycję udziału w ekspozycji swoich produktów po uroczystości Wielkiego Finału.
8. Założenia dodatkowe
  - a. Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji materiałów i zdjęć potraw konkursowych oraz uczestników konkursu.
  - b. Wszystkie pytania dotyczące spraw nie wyszczególnionych w regulaminie, a związane z organizacją konkursu prosimy kierować na adres: [izba@produktyregionalne.pl](mailto:izba@produktyregionalne.pl) lub do pani Izabelli Byszewskiej – tel. 505 17 55 78 i pani Grażyny Kurpińskiej – tel. 504 081 707.