



**REGULAMIN WIELKOPOLSKIEGO KONKURSU KULINARNEGO
DLA KÓŁ GOSPODYŃ WIEJSKICH Z WIELKOPOLSKI „Szparagowa Doskonałość”
15 czerwca 2025 r., Mochy**

§ 1 POSTANOWIENIA OGÓLNE

1. Konkurs kulinarny „Szparagowa Doskonałość” (dalej: Konkurs) organizowany jest w ramach wydarzenia plenerowego „Święto Szparaga”, promującego regionalne dziedzictwo kulinarne Wielkopolski.
2. Organizatorem Konkursu jest Gminne Centrum Kultury i Biblioteka w Przemęcie (dalej: Organizator).
3. Współorganizatorem i partnerem wydarzenia jest Województwo Wielkopolskie – Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu.
4. Konkurs odbędzie się 15 czerwca 2025 r. na stadionie w Mochach, podczas imprezy otwartej dla publiczności.

§ 2 CELE KONKURSU

1. Promocja lokalnych tradycji kulinarnych związanych z uprawą i wykorzystaniem szparagów.
2. Wspieranie dziedzictwa kulinarnego oraz integracja środowisk wiejskich.
3. Promowanie Wielkopolski jako regionu żywności wysokiej jakości.
4. Aktywizacja społeczna i promocja działalności Kół Gospodyń Wiejskich (KGW).

§ 3 UCZESTNICY KONKURSU

1. Uczestnikami Konkursu mogą być wyłącznie Koła Gospodyń Wiejskich z województwa wielkopolskiego.
2. Każde Koło może zgłosić jedną drużynę składającą się maksymalnie z 3 pełnoletnich osób.
3. Zgłoszenie udziału należy przestać do 26 maja 2025 r. za pomocą formularza dostępnego na stronie internetowej GCKiB Przemęt oraz Urzędu Marszałkowskiego.
4. Formularz zgłoszeniowy należy wysłać na adres e-mail: biuro@gckib.org.pl.

§ 4 ZADANIE KONKURSOWE

1. Każde Koło przygotowuje:
 - **Danie główne:** tarta szparagowa z kozim serem i suszonym pomidorem,
 - **Deser:** mus szparagowo-truskawkowy z bezą.



WIELKOPOLSKA



**SAMORZĄD
WOJEWÓDZTWA
WIELKOPOLSKIEGO**



2. Każde Koło zobowiązane jest dostarczyć:

- 20 porcji degustacyjnych dania głównego,
- 20 porcji degustacyjnych deseru,
- oraz po 3 porcje każdego dania dla Jury.

3. Wszystkie potrawy muszą być przygotowane wcześniej i dostarczone na miejsce konkursu zgodnie z harmonogramem ustalonym przez Organizatora.

§ 5 OCENA KONKURSOWA

1. Jury oceni każdą potrawę według następujących kryteriów:

- smak i aromat (0–10 pkt),
- estetyka i sposób podania (0–5 pkt),
- oryginalność przepisu (0–5 pkt),
- wykorzystanie lokalnych składników (0–5 pkt).

2. Decyzje Jury są ostateczne i nie podlegają odwołaniu.

§ 6 NAGRODY

1. Organizator przewiduje następujące nagrody finansowe dla laureatów Konkursu:

- **I miejsce** – 3 000 zł brutto,
- **II miejsce** – 2 000 zł brutto,
- **III miejsce** – 1 000 zł brutto.

2. Jury przyzna także **5 wyróżnień**, każde w wysokości **300 zł brutto**.

3. Nagrody zostaną wręczone podczas oficjalnego ogłoszenia wyników w dniu Konkursu.

4. Nagrody mogą być wypłacone przelewem na wskazane konto lub przekazane w innej formie, ustalonej przez Organizatora.

5. Lista nagrodzonych oraz zdjęcia z wydarzenia zostaną opublikowane na stronie internetowej Organizatora.

§ 7 DOSTĘPNOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO

1. Organizator zapewnia dostępność wydarzenia zgodnie z ustawą z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami.

2. W razie potrzeby możliwe będzie zapewnienie wsparcia asystenta lub alternatywnej formy udziału.



WIELKOPOLSKA



SAMORZĄD
WOJEWÓDZTWA
WIELKOPOLSKIEGO



3. Wydarzenie będzie zabezpieczone medycznie i porządkowo.
4. Organizator zapewnia zgodność wydarzenia z ustawą z dnia 13 maja 2016 r. o przeciwdziałaniu zagrożeniom przestępczością na tle seksualnym i ochronie małoletnich.

§ 8 PROMOCJA I WIZERUNEK

1. Konkurs realizowany jest w ramach Programu Promocji Dziedzictwa Kulinarnego Wielkopolski i Żywności Wysokiej Jakości na lata 2021–2030.

§ 9 POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Organizator zastrzega sobie prawo do wprowadzenia zmian w regulaminie z ważnych powodów.
2. Wszelkie zmiany będą publikowane na stronie internetowej www.gckib.org.pl
3. W sprawach nieuregulowanych niniejszym regulaminem zastosowanie mają przepisy prawa powszechnie obowiązującego, w szczególności kodeksu cywilnego.



WIELKOPOLSKA



**SAMORZĄD
WOJEWÓDZTWA
WIELKOPOLSKIEGO**