

Regulamin konkursu „Smaki ryb odrzańskich” Żabnica 16.06.2012

I ORGANIZATOR KONKURSU

Organizatorem konkursu jest Stowarzyszenie „Razem”; współorganizatorami są: Urząd Marszałkowski Województwa Zachodniopomorskiego, Starostwo Gryfińskie, Urząd Miasta i Gminy Gryfino.

II CEL KONKURSU

Celem konkursu jest promocja Regionu poprzez wylansowanie potrawy regionalnej z ryb odrzańskich opartej na własnych dawnych recepturach związanych z kuchnią rodzinną lub nowych propozycjach jako nowego smaku regionalnego.

III KATEGORIE

Ustala się następujące kategorie potraw z ryb poddanych ocenie jury:

1. zupy rybne.
2. ryby smażone, duszone, pieczone, grillowane, suszone.
3. ryby faszerowane.
4. ryby marynowane i w galaretach oraz przetworzone w podobny sposób.
5. rybne kotlety, pasty, pasztety, kiełbasy itp.

Przyrządzone do oceny potrawy z ryb, Jury kwalifikować będzie w dwóch wymiarach:

1. jako potrawy tradycyjne, w tym przypadku koniecznie z udokumentowaną kilkudziesięcioletnią historią np. przyrządzania jej we własnej rodzinie.
2. jako potrawy prezentujące nowe smaki zachodniopomorskie, tu warunek, że smaki, sposób przyrządzania i dodatki, nie spotykane są w innych regionach kraju.

IV ETAPY OCENY

Pierwszy etap oceny dotyczy ogólnych kwalifikacji potraw z ryb:

1. potrawy muszą być sporządzone z ryb dziko żyjących w odrze, Regalicy i rozlewiskach odrzańskich.
2. ryby muszą być przyrządzone wyłącznie z dodatkiem naturalnych składników.
3. w ocenie istotna jest dostępność w/w składników np. w regionie zachodniopomorskim.
4. nazwa potrawy winna być polska i mieć rodzimy charakter (nie może brzmieć np. „ryba po grecku”).



Drugi etap oceny dotyczy.

1. walorów smakowych.
2. sposobu podania, prezentacji.
3. dekoracji potrawy.
4. stopnia trudności wykonania potrawy.
5. możliwości dalszej promocji jako produktu regionalnego

PONADTO

1. potrawy z ryb odrzańskich przygotowane do konkursu oceniać będzie niezależne jury złożone ze specjalistów w tym zakresie.
2. jury ustala czy dana potrawa z ryb jest tradycyjna, czy prezentuje nowe smaki regionu zachodniopomorskiego, w razie rozbieżności stanowisk, ostatecznie decyduje przewodniczący jury.
3. punktację za poszczególne walory potraw ustala jury.
4. decyzja jury jest nieodwołalna.
5. potrawy konkursowe winny być przygotowane wcześniej (na stoisku konkursowym dopuszcza się tylko możliwość podgrzania zup). udział w konkursie jest bezpłatny i otwarty, mogą w nim uczestniczyć podmioty gospodarcze, stowarzyszenia, grupy nieformalne i osoby fizyczne.
6. każdy uczestnik może zgłosić do konkursu tylko trzy potrawy z ryb.
7. w każdej kategorii proponuje się trzy miejsca nagrodzone (1,2,3) oraz trzy wyróżnienia, (dopuszcza się dodatkowe nagrody ufundowane przez darczyńców).
8. prezentacje konkursowe odbędą się na wydzielonym stanowisku konkursowym.
9. rozstrzygnięcie konkursu nastąpi w dniu prezentacji, po konsultacjach i obradach jury, wyniki konkursu zostaną podane do publicznej wiadomości podczas imprezy.
10. uczestnik konkursu wyraża zgodę na opublikowanie receptury przygotowanej potrawy konkursowej z ryb. ponadto organizator zastrzega sobie prawo do opublikowania imienia, nazwiska lub nazwy firmy i informacji o zwycięzcach konkursu oraz umieszczenie tych informacji w materiałach pokonkursowych m. in. w publikacji książkowej oraz w mediach i Internecie.
11. każdy uczestnik konkursu powinien zapoznać się z regulaminem konkursu, w



przypadku wątpliwości ma prawo zwrócić się do organizatora o dodatkowe wyjaśnienie, organizator wymaga akceptacji postanowień regulaminu.

