

## Miasto i Gmina Gąbin

ul. Stary Rynek 16, 09-530 Gąbin  
tel. 024 267-41-50, fax. 024 277-12-56  
[www.gabin.pl](http://www.gabin.pl)



### REGULAMIN KONKURSU

#### „Na najsmaczniejszą potrawę regionalną, najsmaczniejsze ciasto i najciekawsze stoisko regionalne podczas VII Jarmarku Gąbińskiego 31 lipca 2016r.”

1. Organizatorami konkursu są: Miasto i Gmina Gąbin, Miejsko-Gminny Ośrodek Kultury w Gąbinie, Ochotnicza Straż Pożarna w Gąbinie.
2. Celem konkursu jest:
  - identyfikacja i zgromadzenie wiedzy o oryginalnych regionalnych potrawach i tradycjach, stanowiących dziedzictwo kulinarne i historyczne regionu,
  - promowanie i stymulowanie wykorzystania zasobów lokalnej, tradycyjnej żywności przez regionalną gastronomię,
  - identyfikacja regionalnego dziedzictwa kulinarnego i regionalnego, które może służyć do budowy produktu turystycznego i marki regionu.
3. Zasady uczestnictwa w konkursie:
  - w konkursie mogą wziąć udział ekipy reprezentujące firmy gastronomiczne, gospodarstwa agroturystyczne, koła gospodyń wiejskich lub organizacje pozarządowe,
  - każda ekipa zobowiązana jest do przesłania karty zgłoszenia potraw wraz z przepisem i składem potrawy lub z opisem stoiska najpóźniej do dnia 29.07.2016r. na adres:

**Miasto i Gmina Gąbin**

**ul. Stary Rynek 16**

**09-530 Gąbin**

**lub mailowo: [m.kansy@gabin.pl](mailto:m.kansy@gabin.pl)**

Karty zgłoszeń muszą zawierać przepisy z dokładnym wykazem użytych produktów oraz opis związku dań z regionem i historią oraz tradycją kulinarną regionu. Stoiska które będą brały udział w konkursie na najciekawsze stoisko muszą przysłać zgłoszenie z opisem jego związku z historią i tradycją regionu gąbińskiego lub Zachodniego Mazowsza.

**Każde danie konkursowe musi być przygotowane z wykorzystaniem produktów związanych z Regionem Gąbińskim.**

- Jury finału regionalnego wyłoni zwycięzców, przyznając I nagrodę finansową w trzech kategoriach; na najsmaczniejszą potrawę regionalną(200,00 zł), najsmaczniejsze ciasto (200,00 zł) oraz najładniejsze stoisko (200,00 zł).
- Każde stoisko kulinarne powinno przygotować pięć małych porcji dla jury konkursowego.

#### 4. Zasady konkursu:

- 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 5 osób. Członkowie jury oceniają:  
W kategorii na najsmaczniejszą potrawę regionalną i najsmaczniejsze ciasto:
  - walory smakowe – ilość punktów: 0 – 6
  - wygląd potrawy – ilość punktów: 0 – 5
  - związek dania z regionem i jego tradycjami – ilość punktów: 0 – 10W kategorii na najładniejsze stoisko:

## **Miasto i Gmina Gąbin**

ul. Stary Rynek 16, 09-530 Gąbin  
tel. 024 267-41-50, fax. 024 277-12-56  
[www.gabin.pl](http://www.gabin.pl)



- wygląd stoiska- ilość punktów - 0-6
- związek stoiska z regionem i jego tradycjami- ilość punktów: 0-6

### 5. Założenia dodatkowe:

- organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji materiałów i zdjęć potraw konkursowych oraz uczestników konkursu;