**REGULAMIN KONKURSU KULINARNEGO**

**pod hasłem *„PORA NA POMIDORA”***

**organizowanego w ramach uroczystości**

**DożynekGminnych w Bińczu**

**ORGANIZATOR KONKURSU:**

Czarneńskie Centrum Kultury.

**MIEJSCE I CZAS KONKURSU:**

Gmina Czarne - Bińcze, 30sierpnia 2025 r.

**CEL KONKURSU:**

1. Promowanie produktów i potraw, charakterystycznych dla naszego regionu, stanowiących dziedzictwo kulturowe, które mogą stać się jego wizytówką.
2. Zachęcanie do poszukiwania pomysłów i inspiracji kulinarnych.
3. Wymiana doświadczeń kulinarnych.
4. Upowszechnianie i wykorzystanie „specjałów” do wzbogacenia oferty turystycznej.
5. Budowanie więzi społeczności lokalnej.
6. Promocja gminy i podmiotów działających w obszarze społecznym.

**PRZEDMIOT KONKURSU:**

Przedmiotem konkursu jest przygotowanie potrawy, której jednym

z głównych składników jestpomidor.

**ZASADY UDZIAŁU W KONKURSIE:**

1. Zgłoszenia mogą dokonywać pojedyncze osoby lub grupa.
2. Zgłoszenia należy dokonywać do dnia 25sierpnia 2025r. osobiście lub elektronicznie na podstawie karty zgłoszenia wraz z załącznikami, podając nazwę przygotowanego produktu, recepturę, sposób wykonania, ilość osób, które będą brały udział w przygotowaniu potrawy. Zgłoszenia przyjmuje biuro Czarneńskiego Centrum Kultury u. Kolejowa 14, 77-330 Czarne, e-mail - dkczarne@wp.pl

 **Wzór formularza karty zgłoszenia dostępny jest w Czarneńskim**

**Centrum Kultury, oraz na stronie internetowej** [**www.cck.czarne.pl**](http://www.cck.czarne.pl)

**OCENA KONKURSOWA:**

1. Ocenie podlegają wszystkie potrawy zgodnie z warunkami konkursowymi.
2. Organizator zapewni miejsce w celu zaprezentowania potrawy biorącej udział w konkursie organizowanym w ramach obchodów Dożynek Gminnych w Bińczu w dniu 30sierpnia 2025 r.
3. Potrawy kulinarne prezentowane w ramach konkursu powinny być gotowe do spożycia.
4. Organizator podczas trwania konkursu nie zapewnia dostępu do kuchni (tym samym na miejscu rozstrzygnięcia konkursu nie będzie możliwości podgrzania potraw. W przypadku przygotowania przez uczestnika ciepłych potraw należy je dostarczyć w termosach lub innych naczyniach zabezpieczających ciepło).
5. Oceny produktów dokona jury powołane przez organizatora.
6. Kryteriami oceny zgłoszonych do konkursu potraw będą:
	* walory smakowe,
	* walory estetyczne,
	* oryginalność pomysłu,
	* sposób prezentacji,
7. Po zapoznaniu się z potrawami komisja przyzna I, II, III miejsce oraz wyróżnienia.

**POSTANOWIENIA KOŃCOWE**

1. Przystąpienie do konkursu jest równoznaczne z:
	* wyrażeniem zgody na przetwarzanie swoich danych osobowych dla celów niniejszego konkursu zgodnie w rozumieniu ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2019r. poz. 1781z późniejszymi zm.).
	* akceptacją warunków niniejszego regulaminu.
2. Ostateczna interpretacja regulaminu należy do organizatorów.
3. Wszelkich dodatkowych informacji udziela Czarneńskie Centrum Kultury pod nr tel. 796 587 783 lub 796-587-515.