

## Konkurs gotowania zupy rybnej Warmińsko-Mazurski Kociołek Rybny

13 lipca 2014 r., Iława

### I. POSTANOWIENIA OGÓLNE

#### § 1.

Niniejszy regulamin określa warunki, na jakich odbywa się Konkurs gotowania zupy rybnej „Warmińsko-Mazurski Kociołek Rybny”.

Organizatorem Konkursu jest Samorząd Województwa Warmińsko – Mazurskiego oraz Gmina Miejska Iława.

#### § 2.

Konkurs odbędzie się w dniu 13 lipca 2014 r. przy Amfiteatrze w Iławie, ul. Niepodległości.

### II. CEL KONKURSU

#### § 3.

Celem Konkursu jest:

1. kultywowanie, propagowanie i pogłębianie wiedzy o tradycjach kuchni regionalnej Warmii, Mazur i Powiśla,
2. promowanie jedynych w swoim rodzaju produktów żywnościowych, specyficznych dla naszego regionu,
3. zachowanie niepowtarzalnych smaków produktów żywnościowych,
4. promocja regionu warmińsko-mazurskiego.

### III. UCZESTNICZY KONKURSU

#### § 4.

Uczestnikami konkursu są przedstawiciele jednostek samorządu terytorialnego województwa warmińsko-mazurskiego wraz z kucharzami zaproszonymi przez przedstawiciela. Zaproszeni kucharze powinni pochodzić z terenu powiatu, którego przedstawiciel jest reprezentantem. W konkursie mogą wziąć również udział przedstawiciele gospodarstw rybackich oraz innych organizacji i stowarzyszeń z terenu województwa warmińsko-mazurskiego.

#### § 5.

1. W Konkursie bierze udział do 4 ekip.
2. W konkursie mogą wziąć udział uczestnicy, którzy wypełnią formularz zgłoszeniowy,

dołączą do niego przepis na zupę rybną i zaprezentują ją podczas konkursu.

3. W konkursie nie mogą uczestniczyć członkowie komisji konkursowej, ani członkowie ich rodzin.
4. Uczestnik konkursu zobowiązany jest do przygotowania, zaprezentowania i poddania ocenie jury zupy rybnej wraz z przepisem podczas trwania konkursu.
5. Warunkiem udziału w konkursie jest nadesłanie do dnia 28.06.2014 r. wypełnionego formularza zgłoszeniowego na jeden z podanych poniżej kontaktów:

- 1) e-mail: [bjz@warmia.mazury.pl](mailto:bjz@warmia.mazury.pl)
- 2) Faks: 089 521 98 59
- 3) Listownie:

Departament Polityki Jakości  
Urząd Marszałkowski Województwa  
Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie  
ul. Emilii Plater 1; 10-562 Olsztyn

6. Wzór formularza zgłoszeniowego, stanowiący załącznik nr 1 do niniejszego Regulaminu, dostępny jest:

- 1) w siedzibie Departamentu Polityki Jakości Urzędu Marszałkowskiego Województwa Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie,
- 2) w siedzibie Urzędu Miejskiego w Iławie,
- 3) w siedzibie Iławskiego Centrum Kultury,
- 4) na stronach internetowych:

[www.warmia.mazury.pl](http://www.warmia.mazury.pl),  
[www.produktregionalny.warmia.mazury.pl](http://www.produktregionalny.warmia.mazury.pl),  
[www.ilawa.pl](http://www.ilawa.pl) i [www.ickilawa.pl](http://www.ickilawa.pl).

### IV. PRZEDMIOT KONKURSU

#### § 6.

Przedmiotem konkursu jest zupa rybną.



## V. PRZEBIEG KONKURSU

### § 7.

Konkurs przebiegać będzie w II etapach:

1. **I etap** - nominacja do finału konkursu
  - 1) przesłanie – do dnia 28.06.2014 roku – wypełnionego formularza zgłoszeniowego na jeden z adresów podanych w § 5 ust. 5,
  - 2) Etap ten ma za zadanie wyłonienie uczestników finału.
2. **II etap** - finał konkursu:
  - 1) finał konkursu odbędzie się w Iławie, w dniu 13 lipca 2014 r.,
  - 2) podczas finału nastąpi prezentacja zup rybnych.

### § 8.

Osoby zakwalifikowane do finału zostaną powiadomione o tym fakcie drogą elektroniczną, bądź telefonicznie.

## VI. REGUŁY PRZEPROWADZENIA KONKURSU

### § 9.

1. Każde stanowisko konkursowe wyposażone zostanie przez organizatora w kociołek wraz z paleniskiem.
2. Organizator zapewnia każdej z ekip:
  - 1 kg filetów z karpia,
  - 1 kg filetów z okonia,
  - 1 kg filetów z płoci,
  - 1 kg filetów z lina,
  - 2 porcje rosółowe z ryby.
3. Gotowanie zupy rozpocznie się **o godzinie 12.30.**
4. Czas przeznaczony na przygotowanie zupy rybnej wynosi **180 minut.**
5. Ekipy przygotowują:
  - 6 porcji zupy rybnej – 5 porcji do oceny jury konkursu i 1 porcję na stół prezentacyjny.
6. Komisja konkursowa oceni zupę rybną każdej z ekip ok. godz. **15.30.**
7. Pozostałe porcje zup rybnych zostaną wydane publiczności do degustacji.
8. Czas na rozłożenie produktów i drobnego sprzętu oraz dekorację stanowisk konkursowych nie będzie liczony przez Jurorów jako czas przewidziany do przygotowania dań konkursowych.
9. Każda z ekip zabezpiecza we własnym zakresie drobny sprzęt kuchenny potrzebny

do wykonania dań konkursowych, deski, miski, garnki, zastawę potrzebną do podania potraw.

10. Każda ekipa może swoją zupę rybną dowolnie wzbogacić naturalnymi dodatkami spożywczymi używanymi w kuchni polskiej.
11. Wszystkie stanowiska zostaną ustawione przed publicznością zaproszoną na Konkurs w celu zaprezentowania pełnego kunsztu Kucharzy. Dlatego też każda ekipa powinna zadbać o efektowne zaprezentowanie się zarówno, jeśli chodzi o wygląd kucharzy, jak i swojego stanowiska.

### § 10.

1. Komisja konkursowa wyłoni zwycięzcę, któremu zostanie przyznany Puchar Marszałka Województwa Warmińsko-Mazurskiego.
2. Ogłoszenie wyników konkursu nastąpi ok. godz. 16.30.
3. Decyzje Komisji są wiążące i ostateczne.

## VII. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

### § 11.

Udział w konkursie oznacza wyrażenie zgody na przetwarzanie danych osobowych (imię, nazwisko, adres) i publikację, bez prawa do odrębnego wynagrodzenia, zgłoszonych do konkursu przepisów oraz zdjęć zup rybnych.

### § 12.

Informacje o nagrodzonych i ich produktach zostaną opublikowane w regionalnych mediach, na stronie internetowej Urzędu Miejskiego w Iławie [www.ilawa.pl](http://www.ilawa.pl) oraz na stronach internetowych Urzędu Marszałkowskiego Województwa Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie: [www.warmia.mazury.pl](http://www.warmia.mazury.pl) oraz [www.produktregionalny.warmia.mazury.pl](http://www.produktregionalny.warmia.mazury.pl).

### § 13.

Komisja konkursowa zostanie powołana przez organizatorów konkursu.

### § 14.

Organizatorzy nie zwracają kosztów podróży oraz kosztów dodatkowych produktów potrzebnych do wykonania dań konkursowych, za wyjątkiem produktów wymienionych w § 9 ust. 2.

