



REGULAMIN KONKURSU NA DANIE Z OLECKIEGO SERA ŻÓLTEGO

1. **Organizatorem** konkursu jest Zespół Szkół Licealnych i Zawodowych w Olecku przy współpracy Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Olecku oraz Lokalnej Organizacji Turystycznej Ziemi Oleckiej.
2. Konkurs zostanie przeprowadzony w dniach **od 04.01.2010 r. do 13.02.2010 r.** w oparciu o informacje i regulamin dostępne na stronie internetowej Zespołu Szkół Licealnych i Zawodowych w Olecku: www.zsliz.olecko.pl oraz Powiatu Oleckiego: www.powiat.olecko.pl
3. **Patronat:**
 - Starosta Olecki,
 - Prezes OSM w Olecku.
4. **Sponsorzy:**
 - Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Olecku,
 - Starostwo Powiatowe w Olecku,
 - Lokalna Organizacja Turystyczna Ziemi Oleckiej.
5. **Celem konkursu** jest opracowanie nowej receptury dań w oparciu o dojrzewający ser żółty typu holenderskiego produkowany przez Okręgową Spółdzielnię Mleczarską w Olecku. Najciekawsze przepisy będą umieszczane na stronach internetowych: www.zsliz.olecko.pl i www.osmolecko.pl i mogą być wykorzystane przez wszystkie restauracje w kraju do sporządzania dań z Żółtego Sera Oleckiego. Może to być: przystawka, zupa, danie główne, deser.
6. **Zasady uczestnictwa w konkursie:**
 1. Uczestnikiem konkursu mogą być osoby zamieszkałe na terenie regionu Warmii, Mazur i Suwalszczyzny – uczniowie szkół ponadgimnazjalnych, przedstawiciele stowarzyszeń, osoby prowadzące gospodarstwa agroturystyczne oraz wszyscy chętni. Uczestnicy mogą tworzyć grupy dwuosobowe.
 2. Zgłoszenie udziału: wypełnioną kartę zgłoszenia wraz z przepisem na zgłoszoną potrawę należy przesłać w terminie do 04.01.2010 r. na adres e-mail: www.zsliz.olecko.pl lub listem na adres szkoły: Zespół Szkół Licealnych i Zawodowych w Olecku, ul. Gołdapska 29.
7. **Przebieg konkursu:** przeprowadzony zostanie w 2 etapach:
 1. Spośród wszystkich nadesłanych zgłoszeń, na 2 tygodnie przed finałem jury wytypuje 15 finalistów. Zostaną oni poinformowani telefonicznie i e-mailowo oraz zaproszeni do udziału w finale, który odbędzie się w siedzibie **głównego organizatora konkursu – Zespole Szkół Licealnych i Zawodowych w Olecku.**
 2. Ocena nadesłanych prac zostanie dokonana na podstawie otrzymanych materiałów.
 3. Osoby, których przepisy zostaną zakwalifikowane do finału konkursu zaprezentują zgłoszone dania.

4. Każda ekipa będzie miała do dyspozycji stanowisko do wyeksponowania swoich potraw oraz możliwość podgrzania. Niezbędny sprzęt oraz naczynia do przygotowania i prezentacji dań uczestnicy konkursu zapewniają we własnym zakresie.
 5. Wszelkie produkty niezbędne do wykonania dań każda z ekip zapewnia we własnym zakresie.
 6. Wszelkie produkty użyte w konkursie mogą być poddane wcześniejszej obróbce technologicznej.
 7. Wszystkie potrawy konkursowe muszą składać się wyłącznie z produktów jadalnych, włącznie z dekoracją.
8. **Skład jury:**
- **przewodniczący:** Maria Wanda Dzienisiewicz – Wicestarosta Olecki,
 - **członkowie:**
 - Marzanna Pojawa-Grajewska – Wicedyrektor Zespołu Szkół Licealnych i Zawodowych w Olecku,
 - Jerzy Skorupski – Członek Zarządu OSM w Olecku,
 - Celina Bronikowska-Chudy – nauczyciel w Zespole Szkół Licealnych i Zawodowych w Olecku.
9. Prezentowane potrawy jury oceni pod kątem: **smaku, estetyki, pomysłowości i oryginalności receptury i co ważne, zastosowania sera oleckiego żółtego jako głównego produktu w daniach.**
10. **Zwycięzca otrzyma:**
- puchar oraz inne nagrody rzeczowe ufundowane przez organizatorów,
 - pozostali finaliści otrzymują wyróżnienia i pamiątkowe dyplomy.
11. Laureaci mają prawo do posługiwania się w danych biograficznych uzyskaną nagrodą i wyróżnieniem.
12. Ewentualne pytania i wątpliwości należy kierować do: dyrektora szkoły Beaty Stypułkowskiej lub pani wicedyrektor Marzanny Pojawy-Grajewskiej ewentualnie w sekretariacie szkoły w Zespole Szkół Licealnych i Zawodowych w Olecku tel. (087) 520 22 51 lub po adresem e-mail: zsliz@zsliz.olecko.pl
13. Formularz zgłoszeniowy do pobrania na stronie internetowej: www.zsliz.olecko.pl
14. Wszystkie kwestie sporne rozstrzyga organizator konkursu.
15. Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do zmian regulaminu.