



Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie. Fundacja Lokalna Grupa Działania „Spichlerz Górnego Śląska” współfinansowana jest ze środków Unii Europejskiej w ramach Osi 4 – LEADER Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013.

## Fundacja Lokalna Grupa Działania „Spichlerz Górnego Śląska”

ul. Sienkiewicz 1; 42-286 Koszęcin

# Regulamin konkursu



## DANIE ROKU Spichlerza 2014

1. Konkurs przebiega dwuetapowo w trzech kategoriach:
  - Kategoria I: Stowarzyszenia, Koła Gospodyń Wiejskich itp.
  - Kategoria II: restauracje, firmy cateringowe itp.
  - Kategoria III: osoby fizyczne..
2. Pierwszy etap konkursu polega na nadesłaniu oryginalnych przepisów dań Górnoszlązaków. Przepisy mogą mieć formę:
  - ✓ pracy pisemnej na temat związany z tradycyjnymi potrawami śląskimi czy sposobem przyrządzania dań śląskich,
  - ✓ oryginalnych przepisów,
  - ✓ historyjek związanych z menu Górnoszlązaków.
3. Prace należy napisać w gwarze śląskiej używanej w okolicy, z której pochodzi uczestnik. Organizatorzy dopuszczają także możliwość używania języka literackiego.
4. Przewodnim mottem tegorocznego konkursu jest: **„To co lato”**.
5. Termin nadsyłania prac: 07 października 2014r. do godz. 15.<sup>00</sup> (**uwaga!** liczy się termin dostarczenia do biura!)
6. Prace należy przysyłać w 1 egzemplarzu na papierze o formacie A-4 w ilości nie przekraczającej 3 stron lub drogą elektroniczną w pliku tekstowym o takim formacie.
7. Do zgłoszenia należy dołączyć poprawnie wypełnioną kartę zgłoszenia oraz jeżeli jest taka możliwość zdjęcie gotowego dania.
8. Każdy uczestnik może przesłać maksymalnie 3 propozycje dań.
9. Preferowany jest sposób dostarczenia zgłoszenia drogą mailową na adres: [biuro@spichlerz.info.pl](mailto:biuro@spichlerz.info.pl)
10. Nadesłane prace zostaną ocenione przez Jury obradujące na wspólnym posiedzeniu 10 października 2014r.
11. Autorzy najciekawszych przepisów ( 4 z zostaną zaproszeni do udziału w II etapie konkursu.
12. Finaliści zostaną powiadomieni o wynikach I etapu telefonicznie lub mailowo do trzech dni po zakończeniu obrad Jury.
13. II etap konkursu polega na przygotowaniu i zaprezentowaniu wcześniej opisanego dania na uroczystym finale, który odbędzie się 22 października 2014r. w „Karczmie Koszvice” w Koszvicach gmina Pawonków
14. Jury, oceniające w co najmniej 5-osobowym składzie, klasyfikować będzie m.in.
  - ✓ walory smakowe przygotowanej potrawy
  - ✓ łatwość jej przyrządzenia

- ✓ jej związek z tradycją regionu
  - ✓ zgodność z mottem przewodnim
  - ✓ wystrój stołu i sposób prezentacji.
15. W wyniku konkursu zostaną wyłonieni zwycięscy w trzech kategoriach:
- ✓ Osoby fizyczne,
  - ✓ Organizacje społeczne,
  - ✓ Restauratorzy.
16. Organizator przewiduje zwrot kosztów przygotowania stołu oraz zakupu artykułów spożywczych potrzebnych do przygotowania dania konkursowego (umowa o dzieło na kwotę 400,00 zł brutto).
17. Organizator nie przewiduje zwrotu kosztów przejazdu na finał.
18. Organizator zastrzega sobie prawo do wykorzystania nadesłanych materiałów w celach promocyjnych oraz jako materiały do wydawanych przez LGD wydawnictw promocyjnych.
19. Przesłanie zgłoszenia jest jednoznaczne z wyrażeniem zgody na publikację wizerunku w przypadku udziału w Finale konkursu.

**ZGŁOSZENIA PROSIMY PRZESYŁAĆ NA ADRES:**

Fundacja Lokalna Grupa Działania „*Spichlerz Górnego Śląska*”  
ul. Sienkiewicza 1  
42-286 Koszęcin  
E-mail: [biuro@spichlerz.info.pl](mailto:biuro@spichlerz.info.pl)

**OSOBA DO KONTAKTU W SPRAWIE KONKURSU:**

Agata Reich-Burek  
tel. 791 583 307

e-mail: [biuro@spichlerz.info.pl](mailto:biuro@spichlerz.info.pl)