



MARSZAŁEK  
Województwa Opolskiego



Załącznik 3 do uchwały Nr 4908 /2021  
Zarządu Województwa Opolskiego  
z dnia 8 czerwca 2021r.

**REGULAMIN XX EDYCJI KONKURSU  
„NASZE KULINARNE DZIEDZICTWO – SMAKI REGIONÓW”  
FINAŁU REGIONALNEGO W WOJEWÓDZTWIE OPOLSKIM  
na najlepszą potrawę regionalną**

**§1**

Organizatorem konkursu na szczeblu centralnym jest Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego w partnerstwie ze Związkiem Województw RP. Organizatorami konkursu na szczeblu regionalnym w województwie opolskim są: Urząd Marszałkowski Województwa Opolskiego i Muzeum Wsi Opolskiej we współpracy z Polską Izbą Produktu Regionalnego i Lokalnego oraz przy udziale Opolskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Łosiosie.

**§2**

**Celem konkursu jest:**

1. Identyfikacja i zgromadzenie wiedzy o oryginalnych regionalnych potrawach, stanowiących dziedzictwo kulinarne regionu, wytwarzanych w firmach gastronomicznych i gospodarstwach agroturystycznych;
2. Promowanie i stymulowanie wykorzystania zasobów lokalnej, tradycyjnej żywności przez gastronomię z województwa opolskiego;
3. Identyfikacja regionalnego dziedzictwa kulinarnego, które może służyć do budowy produktu turystycznego i marki Opolszczyzny.

**§3**

**Zasady uczestnictwa w konkursie:**

1. W konkursie mogą wziąć udział dwuosobowe ekipy reprezentujące firmy gastronomiczne, gospodarstwa agroturystyczne lub koła gospodyń wiejskich z województwa opolskiego.
2. Każda ekipa zobowiązana jest do przesłania karty zgłoszenia potraw do Opolskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Łosiosie do 26 lipca 2021 r., którzy następnie przesyłają karty zgłoszeń najpóźniej na dwa tygodnie przed finałem w danym regionie na adres: Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego, 00-023 Warszawa, ul. Widok 20 lok. 1. (wzór formularza dostępny jest w Urzędzie Marszałkowskim Województwa Opolskiego, Opolskim Ośrodku Doradztwa Rolniczego w Łosiosie oraz w siedzibie Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego oraz na stronie internetowej [www.produktyregionalne.pl](http://www.produktyregionalne.pl), [www.odnowawsi.eu](http://www.odnowawsi.eu), [www.oodr.pl](http://www.oodr.pl)).
3. Karty zgłoszeń zawierać muszą: przepisy z dokładnym wykazem użytych produktów, opis związku dania z regionem i historią oraz z tradycją kulinarną regionu (załącznik do niniejszego regulaminu).
4. Ilość ekip startujących w danym regionie **nie może przekroczyć sześciu**.

5. W przypadku zgłoszenia więcej niż zakładana liczba ekip Organizator zastrzega sobie prawo do powołania jury selekcyjnego, które na podstawie zgłoszeń dokona wyboru startujących .
6. Menu konkursowe składa się z dwóch dań:
  - zupy lub przystawki
  - dania głównego**Każde danie konkursowe musi być przygotowane z wykorzystaniem produktów związanych z województwem opolskim, powszechnie znanych i rozpoznawalnych w regionie.**
7. Prezentacja dań konkursowych nastąpi na finale regionalnym, który w województwie opolskim odbędzie się w dniu 5 września 2021 r. w Muzeum Wsi Opolskiej w Opolu.

#### §4 NAGRODY

Jury finału regionalnego wyłoni zwycięzców, przyznając nagrodę finansową:

I miejsce- 1000 zł

II miejsce – 800 zł

III miejsce – 500 zł

oraz nominując wybrane potrawy do nagrody honorowej „Perła 2021”. Nagrody finansowe zostaną wręczone podczas finału regionalnego w Muzeum Wsi Opolskiej, natomiast nagroda honorowa „Perła 2021” zostanie wręczona podczas Wielkiego Finału Konkursu w Poznaniu .

#### §5 ZASADY KONKURSU

1. Ekipy biorące udział w finale regionalnym będą wchodziły na stanowisko konkursowe według ustalonej kolejności. **Liczba ekip nie może przekraczać 6.**
2. Jedną ekipę mogą reprezentować maksymalnie dwie osoby.
3. Każda z ekip ma 40 minut na przygotowanie dań konkursowych w tym: zupy (6 talerzy w tym 5 do oceny przez jury oraz 1 na stół prezentacyjny) oraz dania głównego (6 talerzy w tym 5 do oceny przez jury oraz 1 na stół prezentacyjny). Stanowisko pracy, po jej zakończeniu, musi być wysprzątane i gotowe na wejście następnej ekipy.
4. Każda ekipa będzie miała do dyspozycji stanowisko pracy wyposażone w sprzęt kuchenny niezbędny do przygotowania dań konkursowych: kuchenkę gazową 2 palnikową oraz stanowisko robocze. Niezbędny sprzęt (m.in. dodatkowa kuchenka elektryczna) oraz naczynia do przygotowania i prezentacji dań uczestnicy konkursu zapewniają we własnym zakresie.
5. Uczestnicy konkursu zobowiązani są do przestrzegania obowiązujących norm sanitarnych wyznaczanych przez organizatora.
6. Do konkursu mogą wystartować wyłącznie osoby pełnoletnie
7. Wszelkie produkty niezbędne do wykonania dań każda z ekip zapewnia we własnym zakresie.
8. Wszelkie produkty użyte w konkursie mogą być poddane wcześniejszej obróbce technologicznej.
9. Wszelkie potrawy konkursowe muszą składać się wyłącznie z produktów jadalnych – nie wyłączając dekoracji.
10. Dania oceniane będą przez jury składające się z maksimum 5 osób. Członkowie jury oceniają
  - walory smakowe – liczba punktów: 0-5
  - wygląd potrawy – liczba punktów: 0-5
  - związek dania z regionem i jego tradycjami – liczba punktów: 0-6Każda z ekip może otrzymać za dwa dni maksymalnie 32 punkty.

## §6

1. Przedstawiciele Komisji Konkursowej dokonają na finale regionalnym w Muzeum Wsi Opolskiej nominacji nagrodzonych potraw do nagrody „Perła 2021”.
2. Spośród nominowanych w finałach regionalnych potraw, Kapituła Krajowa Konkursu dokona wyboru potraw odznaczonych statuetką „Perła 2021”.
3. Skład Komisji Konkursowych i Kapituły Krajowej znajduje się do wglądu w siedzibie Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego.
4. Krajowy Finał Konkursu, podczas którego zostaną wręczone statuetki „Perły”, odbędzie się w Poznaniu, w czasie trwania Międzynarodowych Targów Smaki Regionów, 3 października 2021 r.
5. Lista laureatów zostanie umieszczona na stronach: [www.produktyregionalne.pl](http://www.produktyregionalne.pl) oraz [dziedzictwo.kulinarne.opolskie.pl](http://dziedzictwo.kulinarne.opolskie.pl)
6. Wszyscy laureaci „Perel” otrzymają propozycję udziału w ekspozycji swoich potraw po uroczystości Wielkiego Finału.
7. Miejsce i termin regionalnego finału konkursu i krajowego finału konkursu może ulec zmianie lub odwołaniu, ze względu na sytuację epidemiologiczną. Organizator regionalny nie odpowiada za ewentualne zmiany.

## §7 ZAŁOŻENIA DODATKOWE

1. Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji materiałów i zdjęć potraw konkursowych oraz uczestników konkursu.
2. Wszystkie pytania dotyczące spraw nie wyszczególnionych w regulaminie, a związane z organizacją konkursu prosimy kierować na adres: [izba@produktyregionalne.pl](mailto:izba@produktyregionalne.pl) lub do pani Izabelli Byszewskiej – tel. 505 17 55 78 i pani Grażyny Kurpińskiej – tel. 504 081 707.