

Województwo Zachodniopomorskie  
Urząd Marszałkowski  
Szczecin, ul. Korsarzy 34  
70-540 Szczecin  
Data: 4 grudnia 2012 r.

## REGULAMIN KONKURSU NA TRADYCYJNĄ POTRAWĘ BOŻONARODZENIOWĄ

Organizatorem konkursu jest Województwo Zachodniopomorskie – Wydział Rolnictwa i Rybactwa Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego w Szczecinie.

### I. CELE KONKURSU

1. Identyfikacja i zgromadzenie wiedzy o oryginalnych lokalnych potrawach przygotowywanych z okazji świąt Bożego Narodzenia w gospodarstwach domowych bądź przez lokalnych rzemieślników czy restauratorów.
2. Poszukiwanie produktów specyficznych, charakterystycznych dla Pomorza Zachodniego, które mogą stać się jego wizytówką.
3. Upowszechnianie wiedzy o możliwości wykorzystania walorów specyficznych, regionalnych produktów w ofercie lokalnego rolnictwa, turystyki (a w szczególności – agroturystyki) oraz rzemiosła i przetwórstwa.
4. Kulturowanie tradycji świąt Bożego Narodzenia – jednego z najważniejszych elementów kultury chrześcijańskiej.

### II. PRZEDMIOT KONKURSU

Przez potrawy bożonarodzeniowe rozumiemy potrawy przygotowywane z okazji świąt Bożego Narodzenia z uwzględnieniem tradycji i specyfiki tych świąt. Powinny być wytwarzane w małej skali, tradycyjnymi metodami, wywodzić się z tradycji i kultywowanych w regionie zwyczajów. Potrawy powinny być przygotowane z produktów i surowców występujących lokalnie, przeznaczonych do bezpośredniego spożycia lub do sporządzania potraw. Potrawy będą oceniane w następujących kategoriach:

1. Potrawy świąteczne.
2. Wypieki i desery świąteczne.

### III. NAGRODY:

Jury konkursu, po ocenie i degustacji zaprezentowanych potraw przyzna po trzy nagrody rzeczowe w każdej z kategorii ufundowane przez Marszałka Województwa Zachodniopomorskiego. Jury zastrzega sobie prawo do innego podziału nagród.

### IV. ZASADY UDZIAŁU W KONKURSIE

W konkursie mogą wziąć udział wszyscy ci, którzy przedstawią potrawy spełniające warunki podanej wyżej definicji oraz przyślą wypełnione karty zgłoszenia do konkursu.

#### Przebieg konkursu

1. Wypełnione KARTY ZGŁOSZENIA należy przesłać na adres:  
**Wydział Rolnictwa i Rybactwa Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego w Szczecinie, ul. Korsarzy 34, 70-540 Szczecin, z dopiskiem:**

nasze



Konkurs Bożonarodzeniowy, bądź pocztą elektroniczną (skan) na jeden z podanych adresów: [akolodziej@wzp.pl](mailto:akolodziej@wzp.pl), [kwika@wzp.pl](mailto:kwika@wzp.pl) lub [ajaszczuk@wzp.pl](mailto:ajaszczuk@wzp.pl). Karty powinny wpłynąć do dnia 3 grudnia br. (decyduje data wpływu). Wzór formularza dostępny jest w siedzibie Wydziału Rolnictwa i Rybactwa, Szczecin, ul. Starzyńskiego 3-4, pok. 114 oraz na stronie internetowej: [wrir.wzp.pl](http://wrir.wzp.pl) - Aktualności.

2. Jeden producent w całym konkursie może zgłosić jedną potrawę.
3. Łączna liczba potraw biorących udział w konkursie nie może przekroczyć 40 - po 20 w każdej kategorii. Jury zastrzega sobie prawo do wyznaczenia innego limitu.
4. Prezentacja i ocena zakwalifikowanych potraw nastąpi 6 grudnia 2014 r. ok. godz. 13:00 w Restauracji „Zamkowa” położonej przy ulicy Rycerskiej 3 w Szczecinie. Potrawy muszą być dostarczone do godz. 12:30
5. Potrawy będą prezentowane anonimowo. Każda potrawa będzie oznaczona numerem przyznanym przez Organizatora.
6. Oceny potraw dokona jury w składzie 3 – 6 osobowym powołane przez Organizatora. Ocenie będzie podlegać: smak, wygląd potrawy, związek potrawy ze świętami Bożego Narodzenia, związek potrawy i użytych składników z regionem – po 5 punktów za każde z kryteriów, łącznie 20 punktów.
7. O kolejności miejsc decyduje łączna liczba przyznaných punktów.
8. We wszystkich spornych kwestiach głos rozstrzygający należy do Przewodniczącego Jury.
9. Ogłoszenie wyników i wręczenie nagród nastąpi 6 grudnia 2014 r. ok. godz. 15:00 na Małym Dziedzińcu Zamku Książąt Pomorskich.

Osoby odpowiedzialne za organizację konkursu:

1. Agnieszka Kołodziej – tel. 91 44 10 213, [akolodziej@wzp.pl](mailto:akolodziej@wzp.pl),
2. Aleksandra Jaszczuk, tel. 91 44 10 214, [ajaszczuk@wzp.pl](mailto:ajaszczuk@wzp.pl)
3. Krzysztof Wika – tel. 91 44 10 212, [kwika@wzp.pl](mailto:kwika@wzp.pl),

**Orientacyjna kalkulacja kosztów**  
**Konkurs na Tradycyjną Potrawę Bożonarodzeniową**  
**6 grudnia 2014 roku**

Koszty- do 3.000,00 zł brutto, kwota wydatkowana ze środków WRiR  
(Dział 750, Rozdział 75075, §4210, zadanie 001-002-001), w tym zaś:

1. Zakup nagród rzeczowych (6 szt. w postaci małego sprzętu AGD) do kwoty 2.500,00 zł brutto (§4210)
2. Zakup materiałów oraz artykułów spożywczych do obsługi konkursu ( kawa, herbata, woda, ciastka, obrusy, jednorazowe kubki, talerzyki i sztucce, elementy wystroju stołów itp.) do kwoty 500,00 zł brutto (§4210).

*B. B.*

<b>KONKURS NA TRADYCYJNĄ POTRAWĘ BOŻONARODZENIOWĄ SZCZECIN, 6 GRUDNIA 2014 R.</b>	<b>Nr zgłoszenia</b>
<b>Do konkursu powinna być zgłoszona</b>	
Potrawa wytwarzana tradycyjnymi metodami, przy użyciu lokalnych surowców, posiadająca tradycyjny skład oraz tradycyjną nazwę. W potrawach mogą być użyte wyłącznie <b>surowce lub wyroby</b> , które mogą być przeznaczone do bezpośredniego spożycia lub sporządzania potraw.	
<b>KARTA ZGŁOSZENIA POTRAWY/WYPIEKU (dla jednej potrawy/wypieku)</b>	
<b>Kategoria – właściwe zaznaczyć :</b>	
- potrawy świąteczne	<input type="checkbox"/>
- wypieki i desery świąteczne	<input type="checkbox"/>
Nazwa potrawy/wypieku (historyczna, ludowa, obecnie używana)	
Nazwa regionu, z którego pochodzi (zwyczajowa, historyczna).	
Skład potrawy/wypieku (charakterystyka surowców i ich pochodzenie):	
Związek potrawy i użytych składników z regionem :	
<b>Dane zgłaszającego:</b>	
1. Imię, nazwisko	
2. Adres	
3. Telefon kontaktowy	
4. E-mail	

Wyrażam zgodę na przetwarzanie na potrzeby powyższego konkursu moich danych osobowych, zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2002 r. nr 101 z późn. zm.).

Miejscowość, data i podpis zgłaszającego

## UZASADNIENIE

Wydział Rolnictwa i Rybactwa planuje zorganizować, w dniu 6 grudnia 2014 roku, równoległe do Jarmarku Bożonarodzeniowego odbywającego się na Zamku Książąt Pomorskich w dniach 6-7 grudnia 2014 roku, konkurs na „Tradycyjną Potrawę Bożonarodzeniową”.

Celem konkursu jest:

- identyfikację i zgromadzenie wiedzy o oryginalnych lokalnych potrawach przygotowywanych z okazji świąt Bożego Narodzenia w gospodarstwach domowych bądź przez lokalnych rzemieślników czy restauratorów;
- poszukiwanie produktów specyficznych, charakterystycznych dla Pomorza Zachodniego, które mogą stać się jego wizytówką;
- upowszechnianie wiedzy o możliwości wykorzystania walorów specyficznych, regionalnych produktów w ofercie lokalnego rolnictwa, turystyki (a w szczególności – agroturystyki) oraz rzemiosła i przetwórstwa;
- kultywowanie tradycji świąt Bożego Narodzenia – jednego z najważniejszych elementów kultury chrześcijańskiej.

Specjalności kulinarne mogą być zgłaszane w dwóch kategoriach:

- I. potrawy świąteczne
- II. wypieki i desery świąteczne

Proponowane wydarzenie skierowane jest do mieszkańców województwa zachodniopomorskiego. Opis danego produktu, jego tradycję wytwarzania, skład oraz inne niezbędne informacje zgłaszający zamieszczają w karcie zgłoszeniowej potrawy.

Kolejnym etapem konkursu jest ocena zgłoszonych potraw przez min. 5- osobowe Jury, w skład którego wchodzi specjaliści w zakresie żywienia oraz tradycji kulinarnych naszego regionu.

*Best*