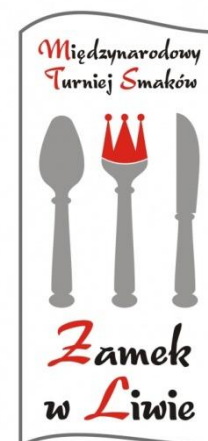


IV Międzynarodowy Turniej Smaków na Zamku w Liwie  
„O Kielich Wojciecha Wielądko”

25 czerwca 2017 r.



**REGULAMIN KONKURSÓW KULINARNYCH na:**

- „Najsmaczniejszą potrawę regionalną na Szlaku Wielkiego Gościńca Litewskiego”
- „Gościńiec z podróży”, czyli najlepszy regionalny podarunek kulinarny z podróży szlakiem Wielkiego Gościńca Litewskiego

**1. ORGANIZATOR:**

Organizatorami konkursów są: Muzeum Zbrojownia na Zamku w Liwie i Lokalna Organizacja Turystyczna Wielki Gościńiec Litewski

**2. DATA I MIEJSCE**

Prezentacje konkursowe odbędą się na podzamczu zamku w Liwie (Muzeum Zbrojownia na Zamku w Liwie, ul. S. Batorego 2, Liw, 07-100 Węgrów, woj. mazowieckie) w dniu 25 czerwca 2017 r., od godz. 10:00. Ogłoszenie wyników konkursu odbędzie się w dniu 25 czerwca 2017 ok. godz. 18.00.

**3. CEL**

Celem konkursu jest:

- Identyfikacja i zgromadzenie wiedzy o oryginalnych produktach i potrawach z regionów na szlaku Wielkiego Gościńca Litewskiego (dalej WGL), wytwarzanych w gospodarstwach i przez lokalnych rzemieślników
- Poszukiwanie produktów i potraw specyficznych dla regionów na szlaku WGL, które mogą stać się jego wizytówką
- Promocja szlaku WGL poprzez prezentację tradycji kulinarnych regionów, przez które przebiega szlak: Wschodnie Mazowsze, Podlasie, Grodzieńszczyzna, Wileńszczyzna,
- Popularyzacja kuchni regionalnej jako atrakcji turystycznej na szlaku WGL,
- Wymiana doświadczeń kulinarnych pomiędzy uczestnikami,
- Budowa tożsamości kulturowej w oparciu o ciągłość tradycji przekazywaną przez starszych młodszymi pokoleniom,
- Upowszechnianie wiedzy o możliwościach wykorzystywania walorów specyficznych, regionalnych produktów i potraw w ofercie lokalnego rolnictwa, turystyki, rzemiosła i przetwórstwa.

**4. UCZESTNICY**

Do udziału w konkursie Organizatorzy zapraszają: właścicieli gospodarstw agroturystycznych i ekologicznych, piekarnie, cukiernie, restauratorów, organizacje pozarządowe, Koła Gospodyń Wiejskich, sołectwa, gminy, miasta, ośrodki kultury, szkoły, osoby indywidualne z powiatów, przez które przebiega szlak Wielkiego Gościńca Litewskiego (Warszawa, powiaty: miński, węgrowski, sokołowski, siemiatycki, bielsko-podlaski, białostocki, sokólski oraz Grodzieńszczyzna na Białorusi i Wileńszczyzna na Litwie).

**5. WARUNKI UCZESTNICTWA**

Przystąpienie do konkursu następuje poprzez zapoznanie się z regulaminem oraz wypełnieniem formularza zgłoszeniowego, który należy dostarczyć w nieprzekraczalnym terminie do dnia 6 czerwca 2017 r. na adres: Muzeum Zbrojownia na Zamku w Liwie, ul. S. Batorego 2, Liw, 07-100 Węgrów lub e-mail: [lotwgl@wp.pl](mailto:lotwgl@wp.pl). Formularz zgłoszeniowy oraz regulamin konkursu jest dostępny na stronach internetowych: [www.wielkigoscinieclitewski.pl](http://www.wielkigoscinieclitewski.pl) oraz [www.liw-zamek.pl](http://www.liw-zamek.pl)

Dostarczenie niekompletnego formularza skutkuje jego odrzuceniem.

**6. ZASADY PRZEPROWADZENIA KONKURSU**

<b>„Najsmaczniejsza potrawa regionalna na Szlaku Wielkiego Gościńca Litewskiego”</b>	<b>„Gościńiec z podróży”</b>
Przedmiotem konkursu są potrawy regionalne i lokalne, charakterystyczne dla regionów i miejscowości, przez które przebiega szlak Wielkiego Gościńca Litewskiego (nie zalicza się do nich nalewki i innych napojów, które mogą zostać zgłoszone do konkursu „Gościńiec z podróży”), Potrawy regionalne, zgłoszone do konkursu powinny być związane z obszarem geograficznym i historycznym, powinny charakteryzować się szczególnymi cechami,	Produkty zgłaszane do konkursu to regionalne i lokalne produkty żywnościowe, które mogą być kulinarnym symbolem miejscowości, w której powstają i mogą być oryginalnym podarunkiem – gościńcem z podróży szlakiem Wielkiego Gościńca Litewskiego (m. in. charakterystyczne pieczywo, ciasta, ciastka, wędliny, słodczyce, przetwory, zioła, miody, nalewki, napoje itp.) Produkty powinny być <b>opakowane i oznakowane</b> (nazwa

<p>często wynikającymi ze specyficznych warunków kulturowych, klimatycznych i glebowych regionu i miejscowości, z którego pochodzą. Powinny być wytwarzane w małej skali, tradycyjnymi metodami, ze składników lokalnie dostępnych, wywodzić się z tradycji i kultywowanych na danym terenie zwyczajów oraz być od dawna znane w okolicy,</p>	<p>produktu, gdzie można je nabyć).  Produkty konkursowe muszą być związane z obszarem geograficznym i historycznym regionu i miejscowości, z którego pochodzą, powinny charakteryzować się szczególnymi cechami, często wynikającymi ze specyficznych warunków kulturowych, klimatycznych i glebowych regionu i miejscowości; powinny być wytwarzane w małej skali, tradycyjnymi metodami, ze składników lokalnie dostępnych, wywodzić się z tradycji i kultywowanych na danym terenie zwyczajów oraz być znane w okolicy,  Produkty konkursowe powinny być dostępne w sprzedaży ciągłej lub czasowej (np. na telefon)</p>
---	---

#### Pozostałe:

- Każdy z uczestników może zgłosić do konkursu **jedną** potrawę i **jeden** „Gościniec z podróży”
- Uczestnik prezentuje zgłoszoną do konkursu potrawę w miejscu wskazanym przez Organizatora. Prezentacje konkursowe odbędą się na stoiskach przygotowanych przez Organizatora. W przypadku dużej liczby zgłoszeń i przekraczających liczbę stoisk będących do dyspozycji Organizatora, uczestnicy zaprezentują potrawy na stoiskach własnych,
- Niezbędny produkty, sprzęt oraz naczynia do przygotowania i prezentacji dań uczestnicy konkursu zapewniają we własnym zakresie (ograniczone możliwości podłączenia do energii elektrycznej, mile widziane własne, indywidualne źródła prądu)
- Każde danie konkursowe musi być przygotowane z wykorzystaniem **produktów związanych z danym regionem, powszechnie znanych i rozpoznawalnych w regionie**. Wykluczone jest używanie produktów obcego pochodzenia (np. warzyw i owoców egzotycznych).
- Oceny potraw konkursowych/gościńców dokona Komisja Konkursowa, której skład ustala Organizator. Komisja Konkursowa ma prawo do przyznania dodatkowych nagród dla wyróżniających się prezentacji, Komisja ma prawo do podziału danej kategorii na podkategorie
- W konkursie potrawy oceniane będą według następujących kryteriów: walory smakowe, wygląd potrawy, związek dania z regionem i jego tradycjami
- Decyzja Komisji Konkursowej jest ostateczna
- Laureatom i uczestnikom konkursu zostaną wręczone nagrody rzeczowe, pieniężne oraz pamiątkowe dyplomy.
- Po dokonaniu oceny potrawy zostaną podane do degustacji uczestnikom imprezy.

#### 7. POSTANOWIENIA KOŃCOWE:

- Organizatorzy zastrzegają sobie prawo zmiany regulaminu w każdym momencie bez podania przyczyny.
- Uczestnik przysyłając zgłoszenie potwierdza tym samym, że wyraża zgodę na udział w konkursie na zasadach określonych w niniejszym regulaminie,
- Uczestnicy wyrażają zgodę na przetwarzanie ich danych osobowych w zakresie niezbędnym do przeprowadzenia konkursu oraz przygotowania pokonkursowych materiałów promocyjno-informacyjnych,
- Uczestnicy konkursu mogą równocześnie uczestniczyć w kiermaszu produktów regionalnych, który będzie miał miejsce w dniu 25 czerwca 2017 r. w godz. 10.00 – 18.00 na Podzamczu Zamku w Liwie. Warunkiem udziału w kiermaszu jest zgłoszenie wypisane na odrębnej karcie i przesłane do Organizatora do dnia 6 czerwca 2017 r. na adres podany poniżej.

##### **Więcej informacji:**

Katarzyna Sobieska, Biuro LOT WGL, ul. Wolności 21, 08-300 Sokołów Podlaski,  
tel. 536 838 500, e-mail: [lotwgl@wp.pl](mailto:lotwgl@wp.pl)

