**REGULAMIN KONKURSU NA TRADYCYJNĄ POTRAWĘ BOŻONARODZENIOWĄ**

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

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, szczególnie ryb, 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. Kultywowanie tradycji świąt Bożego Narodzenia – jednego z najważniejszych elementów kultury chrześcijańskiej.

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:

**I. Potrawy wigilijne.**

**II. Potrawy świąteczne**

**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.

**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: 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 [pmakatun@wzp.pl](mailto:pmakatun@wzp.pl). Karty powinny wpłynąć do dnia 10 grudnia br. (decyduje data wpływu). Wzór formularza dostępny jest w siedzibie Wydziału Rolnictwa i Rybactwa, Szczecin, ul. Starzyńskiego 3-4, pok. 114oraz na stronie internetowej: <wrir.wzp.pl> - Aktualności.

1. Jeden producent może zgłosić jedną potrawę w każdej kategorii.
2. Łączna liczba potraw biorących udział w konkursie nie może przekroczyć 80 - po 40 w każdej kategorii. Jury zastrzega sobie prawo do wyznaczenia innego limitu.
3. Prezentacja i ocena zakwalifikowanych potraw nastąpi 14 grudnia od godz. 1000 w restauracji „Zamkowa” w Szczecinie, ul. Korsarzy 34 (Zamek Książąt Pomorskich). Potrawy muszą być dostarczone do godz. 930.
4. Potrawy będą prezentowane anonimowo. Każda potrawa będzie oznaczona numerem przyznanym przez Organizatora.
5. Oceny potraw dokona jury w składzie 3 – 5 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.
6. O kolejności miejsc decyduje łączna liczba przyznanych punktów.
7. We wszystkich spornych kwestiach głos rozstrzygający należy do przewodniczącego jury.
8. Ogłoszenie wyników i wręczenie nagród nastąpi 14 grudnia ok. godz. 1430 na Dziedzińcu

Głównym Zamku Książąt Pomorskich.

Osoby odpowiedzialne za organizację konkursu:

1. Agnieszka Kołodziej – tel. 91 44 10 213, [akolodziej@wzp.pl](mailto:akolodziej@wzp.pl),
2. Krzysztof Wika – tel. 91 44 10 212, [kwika@wzp.pl](mailto:kwika@wzp.pl),
3. Paulina Makatun-Hałas, tel. 91 44 10 214, [pmakatun@wzp.pl](mailto:pmakatun@wzp.pl).