



REGULAMIN KONKURSU NA TRADYCYJNY POLSKI ŻUR NA ZAKWASIE

1. Cel konkursu:

- 1) popularyzacja regionalnych tradycji kulinarnych, w tym poprzez zachowanie pałuckich receptur i smaków,
- 2) prezentacja umiejętności i wymiana doświadczeń kulinarnych oraz edukacja w zakresie obyczajów i zwyczajów,
- 3) propagowanie kultury Pałuk i pałuckich tradycji ludowych związanych ze Świątami Wielkiej Nocy,
- 4) aktywizacja społeczności wywodzących się z KGW.

2. Adresaci konkursu:

W konkursie mogą wziąć udział Koła Gospodyń Wiejskich lub ich reprezentacja (KGW) z terenu powiatu żnińskiego.

3. Termin i miejsce konkursu:

- 1) 25 marca 2023 roku (sobota) - gotowość na godz. 10.00,
- 2) Hala Widowiskowo-Sportowa (HWS), ul. Jakuba Wojciechowskiego 1, Barcin,
- 3) przygotowania do Konkursu - wejście na HWS od godz. 8.00.

4. Zgłoszenia udziału w konkursie:

Zgłoszenia przyjmowane będą na właściwej Karcie (załącznik do rzeczowego Regulaminu) - do dnia 15 marca 2023 r.:

- a) w sposób tradycyjny - Urząd Miejski w Barcinie, ul. Artylerzystów 9, 88-190 Barcin, Biuro Obsługi Klienta, z dopiskiem na kopercie: **KONKURS NA TRADYCYJNY POLSKI ŻUR NA ZAKWASIE**,
- b) drogą elektroniczną – na adresy e-mail podane w dalszej części Regulaminu (pkt. 8 ust. 7).

5. Zasady konkursu:

- 1) Uczestnicy konkursu mają za zadanie ugotowanie i zaprezentowanie obowiązkowej pozycji na wielkanocnym stole tj. tradycyjnego polskiego żuru.
- 2) Żur powinien być przygotowany na zakwasie z mąki żytniej, wędzonce i białej kiełbasie, podawany z jajkiem oraz z posmakiem czosnku i grzybów, łączący w sobie smak słony, kwaśny i słodki, ale bez gródek. Do prezentujących pozostaje decyzja w sprawie wyrazistego smaku, z dodatkiem chrzanu czy odrobiną kwaśnej śmietany. Organizatorzy dopuszczają żur zabieleny, podawany np. na talerzu – misce, w chlebie i/lub z ziemniakami. KGW przygotowuje żur odpowiednio wcześniej, dostarczając go w dniu 25.03.2023 r. na miejsce organizacji Konkursu.
- 3) Ilość osób reprezentujących KGW (Gminę) jest dowolna.
- 4) Reprezentacja KGW (Gminy) - uczestnicy tego Konkursu we własnym zakresie zapewniają pieczywo do degustacji, o ile uznają to za zasadne.



Barcin, 25 marca 2023 r.



- 5) Ugotowany żur będzie degustowany i oceniany przez Komisję Konkursową (Komisja) wytypowaną przez Organizatorów, w godz. 10.00 - 11:30.
- 6) W skład Komisji (3 osoby) wejdą przedstawiciel Organizatorów oraz osoby znające sztukę kulinarną.
- 7) Komisja konkursowa przy ocenie potrawy będzie kierowała się regulaminowymi kryteriami i anonimowością poszczególnych uczestników.
- 8) Przed rozstrzygnięciem Konkursu Komisja sporządzi protokół z oceny.
- 9) Werdykt Komisji konkursowej jest ostateczny i niepodważalny.

6. Kryteria oceny żurku:

- 1) Zgodność z powyższymi zasadami konkursu (patrz pkt. 5.2),
- 2) Konsystencja żuru - składniki i dodatki,
- 3) Walory smakowe i zapachowe, czyli przyprawienie żuru - smakowość żurku,
- 4) Estetyka i sposób podania.

7. Nagrody:

- 1) Zwycięzca Konkursu otrzyma nagrodę główną i dyplom.
- 2) Pozostali Uczestnicy - Adresaci Konkursu otrzymają dyplom i upominek.

8. Inne ustalenia organizacyjne:

- 1) Organizatorzy zapewniają stół do wyeksponowania żurku.
- 2) Regulamin konkursu i Zgłoszenia zostaną udostępnione w siedzibie Organizatorów, jak również na stronie internetowej www.barcin.pl.
- 3) Każde KGW – reprezentacja gminy, przygotowuje i eksponuje jeden talerz/miskę żuru.
- 4) Koszty związane z przygotowaniem do Konkursu, przyjazdem oraz pobytem pokrywa gmina delegująca KGW.
- 5) Udział w konkursie oznacza wyrażenie zgody na przetwarzanie danych osobowych oraz publikację, bez prawa do odrębnego wynagrodzenia, zgłoszonych do konkursu oraz zdjęć potraw konkursowych.
- 6) Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do niekomercyjnego opublikowania zdjęć z konkursu na stronie internetowej.
- 7) Do kontaktu w sprawach organizacyjnych i udziału w Konkursie pozostają:
 - a) Marlena Czerwiak, e-mail: koordynator@barcin.pl, tel. +48 52 383 41 59,
 - b) Waldemar Dolata, e-mail: sekretarz@barcin.pl, tel. +48 52 383 41 50.
- 8) Niniejszy Regulamin wchodzi w życie z dniem rozpoczęcia konkursu i obowiązuje do czasu jego zakończenia.

**Serdecznie zapraszamy
Organizatorzy**



Barcin, 25 marca 2023 r.