

**REGULAMIN KONKURSU
NA NAJLEPSZĄ POTRAWĘ Z PSTRĄGA PRZYRZĄDZONEGO NA OGNIU
PODCZAS XV „DNIA PSTRĄGA”
W BIAŁYM DUNAJCU 9. 07. 2016 r.**

UWAGA: Zmieniona formuła konkursu! Od tego roku uczestnicy muszą wykazać się umiejętnością gotowania w naturze, wykorzystując grille i ogniska, bez profesjonalnego wyposażenie restauracyjnego!

1. Sprawy organizacyjne:

1.1. Organizatorami Dnia Pstrąga są: Urząd Gminy Biały Dunajec, Gminny Ośrodek Kultury im. gen. bryg. A. Galicy w Białym Dunajcu, Polski Związek Wędkarski Koło w Zakopanem, Klub Muchowy „Potok” Biały Dunajec, Tatrzańska Agencja Rozwoju, Promocji i Kultury, Związek Podhalań Oddział w Białym Dunajcu, Sylwester Lis – Szef Kuchni Bukovina Resort.

1.2. Dzień Pstrąga odbędzie się w Białym Dunajcu na kamieńcu obok boiska sportowego przy ul. Kościuszki w dniu 9 lipca 2016 r. (sobota).

2. Warunki uczestnictwa:

2.1. Konkurs ma charakter otwarty – mogą w nim brać udział zawodowi kucharze, blogerzy kulinarni i wszyscy pasjonaci gotowania.

2.2. Dozwolony jest start wyłącznie osób pełnoletnich.

3. Zasady organizacyjne:

3.1. Uczestnicy konkursu pokrywają koszty dojazdu oraz koszty produktów potrzebnych do wykonania dań konkursowych. Dopuszczalny jest wystrój stanowiska konkursowego poprzez ekspozycję nazwy zakładu gastronomicznego (restauracja, hotel, nazwa blogu itp.).

3.2. Sprzęt potrzebny do wykonania dań oraz naczynia i zastawę niezbędną do podania dań konkursowych każda ekipa przywozi ze sobą. Organizator zapewnia 2 stoły robocze, dwa grille oraz dwa ruszty na ogniskach.

4. Reguły przeprowadzenia konkursu:

4.1. Tematem konkursu jest pstrąg; dodatkowe produkty i sposób wykonania – dowolne.

4.2. Początek konkursu o godz. 15.00; czas – 1,5 godziny.

4.3. Danie powinno zostać w całości przygotowane w miejscu odbywania konkursu, jednak dopuszczalna jest częściowa obróbka potrawy w swoim punkcie gastronomicznym i dostarczenie potrawy do końcowego przygotowania i podania na miejsce konkursu.

4.4. Każda ekipa musi wykonać minimum trzy porcje dania konkursowego.

4.5. Wszystkie porcje dania konkursowego powinny zostać podane jednocześnie.

4.6. Jakość dań ocenia jury. Ocenie podlegają: smak, wygląd, sposób podania, dekoracja. Skala ocen: 0-5 pkt.

4.7. Wszystkie stanowiska będą usytuowane przed publicznością zaproszoną na konkurs w celu zaprezentowania pełnego kunsztu występujących kucharzy.

5. Nagrody:

5.1. Za miejsca I-III zostaną przyznane nagrody finansowe w wysokości odpowiednio 1500.-; 900.- i 600. -złoty oraz pamiątkowe dyplomy i nagrody rzeczowe. W wypadku przyznania nagród ex aequo jury zastrzega sobie możliwość innego podziału nagród pieniężnych.

6. Zgłoszenia.

6.1 Zgłoszenia przyjmowane są w Gminnym Ośrodku Kultury w Białym Dunajcu, ul. Jana Pawła II 363, tel. 182001690; 605128391, fax. 182073330, mail:gok@bialydunajec.com.pl do 8 lipca 2016 r.