

**Regulamin konkursu „Polsko- Niemieckie Ottonowe smaki tradycji”  
organizowanego podczas Polsko-Niemieckich Dni Ottonowych  
w Wolinie w dniu 20 lipca 2024 r.**

§ 1.

1. Regulamin niniejszego konkursu precyzuje zasady uczestnictwa w konkursie kulinarnym pt. „Polsko- Niemieckie Ottonowe smaki tradycji”, dla Kół Gospodyń Wiejskich, innych instytucji oraz osób prywatnych, zwany dalej „Konkuresem”.
2. Organizatorem Konkursu jest Rzymskokatolicka Parafia pw. Św. Mikołaja w Wolinie, we współpracy z Biblioteką Publiczną Gminy Wolin.

§ 2.

Konkurs odbędzie się w dniu 20 lipca 2024 r. na Błoniach w Wolinie w godz. 9:30-16:30.

I ETAP godz. 9:30 - rozstawienie stoisk przez uczestników konkursu ( organizator zapewnia 2 ławki szkolne i 4 krzesła).

II ETAP godz.10:00 - przygotowanie przynajmniej jednej potrawy konkursowej ( pozostałe dwie potrawy mogą być przygotowane wcześniej i przywiezione w dniu konkursu).

III ETAP godz. 13:00 – degustacja potraw.

IV ETAP godz. 13:30-15:00 – ocena potraw konkursowych przez Jury.

V ETAP godz.16:00 – ogłoszenie wyników konkursu.

§ 3.

Celem Konkursu jest:

1. promocja regionalnych potraw, których jednym ze składników są rośliny ottonowe z załącznika;
2. wyłonienie wśród zgłoszonych do konkursu najsmaczniejszych potraw;
3. zaprezentowanie bogactwa i różnorodności zachodniopomorskich tradycji kulinarnych;
4. integracja i aktywizacja Kół Gospodyń Wiejskich oraz innych instytucji.

§ 4.

1. Warunkiem uczestnictwa w Konkursie jest przygotowanie trzech potraw, w których jednym ze składników są rośliny ottonowe oraz wystawienie pokazowego stoiska zgłaszanego Koła Gospodyń Wiejskich lub innej instytucji, czy osoby indywidualnej w miejscu i czasie wskazanym w § 2.

2. Rodzaj potrawy jest dowolny i zależy od pomysłowości i umiejętności kulinarnych Uczestników konkursu jednak każda z trzech potraw musi być z innej kategorii żywieniowej. Organizator przewiduje następujące kategorie: przystawki, zupy, dania obiadowe, desery, ciasta, surówki.

3. Potrawa powinna być wytwarzana w małej skali, tradycyjnymi metodami.

4. Każde Koło Gospodyń Wiejskich, inna instytucja czy osoba indywidualna może zgłosić do Konkursu tylko trzy potrawy.

§ 5.

1. Konkurs kierowany jest do Kół Gospodyń Wiejskich, innych instytucji oraz osób indywidualnych.
2. W Konkursie nie mogą uczestniczyć członkowie komisji konkursowej, pracownicy i współpracownicy Organizatora, ani członkowie ich rodzin.
3. Podczas wydarzenia uczestnicy konkursu mogą sprzedawać na stanowiskach swoje wyroby (wytworzone zgodnie z obowiązującymi przepisami polskiego prawa).

#### § 6.

1. Warunkiem udziału w Konkursie jest dostarczenie Organizatorowi uzupełnionego formularza zgłoszeniowego do dnia 10.07.2024 r. pocztą elektroniczną: wolindzialania@gmail.com
2. Wzór formularza zgłoszeniowego, o którym mowa w ust.1 stanowi załącznik nr 1 do niniejszego Regulaminu i dostępny jest w siedzibie Organizatora oraz na stronie internetowej organizatora.

#### § 7.

1. Organizator nie zapewnia urządzeń do podgrzewania lub gotowania.
2. Uczestnicy Konkursu sami ponoszą koszt dojazdu i zakupu produktów potrzebnych do wykonania dania konkursowego.
3. Potrawy będą serwowane na talerzach, tacach lub innych naczyniach przyniesionych przez uczestników Konkursu wraz z potrawą.

#### § 8.

1. Potrawy oceniać będzie Komisja Konkursowa powołana przez Organizatora.

#### § 9.

Komisja Konkursowa dokona degustacji potraw i przy ocenie potraw kierować się będzie następującymi kryteriami:

- 1) Ogólnymi cechami potrawy takimi jak smak, zapach, konsystencja,
- 2) Szczególnymi elementami dekoracyjnymi i estetyką oraz oryginalnością i pomysłowością podania.
- 3) Obowiązkowo w potrawie musi się znaleźć roślina „ottonowa” z załącznika nr 2.

#### § 10.

1. Zwycięzcą Konkursu zostanie osoba, która uzyska największą łączną ilość punktów podczas oceny Komisji Konkursowej, przy uwzględnieniu obu kryteriów wskazanych w §9. Regulaminu.
2. Zwycięzcy Konkursu otrzymają nagrody pieniężne: I miejsce- 2000 zł, II miejsce- 1500 zł, III miejsce- 1000 zł. Pozostali uczestnicy otrzymają statuetki.
3. Nagrody pieniężne wypłacone zostaną na konta bankowe wskazane przez laureatów, w terminie 7 dni od podania nr. rachunku.
4. Statuetki rozdane zostaną po ogłoszeniu wyników Konkursu.

#### § 11.

1. Udział w Konkursie oznacza wyrażenie zgody na przetwarzanie danych osobowych, publikację zwycięskich zdjęć potraw oraz zgodę na rozpowszechnianie przez Organizatora zgłoszonej pracy konkursowej w dowolnej formie bez ograniczeń czasowych, w celach promocyjno-informacyjnych oraz dokumentujących działalność Organizatora. Informacje o nagrodzonych i ich potrawach zostaną podane do publicznej wiadomości przez Organizatora konkursu oraz opublikowane m.in. na stronie internetowej i facebooku Organizatora.
2. Wszelkich informacji udziela koordynator konkursu ks. Marcin Miczkuła (609 066 292).

## § 12.

Organizator zastrzega możliwość zmiany postanowień niniejszego Regulaminu.



Dodatkowe informacje lub uwagi:

.....  
.....  
.....

Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych przez Rzymskokatolicką Parafię pw. św. Mikołaja Biskupa w Wolinie oraz Bibliotekę Publiczną Gminy Wolin, zgodnie z Ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2002 r. nr 101, poz. 926 ze zm.) w celach związanych z przeprowadzeniem konkursu.

.....  
(czytelny podpis)

## **Załącznik 2.**

1. Powój polny, Ackerwinde, *Convolvulus arvensis* L.,
2. Aloes, Aloe, Aloe
3. Szarłat, Amaranant, *Amaranthus*
4. Ananas, Ananas, *Ananas comosus* L.
5. Jabłoń domowa, Apfelbaum, *Malus domestica* L.
6. Berberys zwyczajny, Berberitze, *Berberis vulgaris* L.
7. Grusza pospolita, Birnbaum, *Pyrus communis* L.
8. Ogórecznik lekarski, Borretsch, *Borago officinalis* L.
9. Pokrzywa zwyczajna, Brennessel, *Urtica dioica* L.
10. Daktylowiec właściwy, Dattelpalme, *Phoenix dactylifera* L.
11. Psianka podłużna (Oberżyna), Eierpflanze (Aubergine), *Solanum melongena* L.
12. Groch zwyczajny, Erbse, *Pisum sativum* L.
13. Poziomka/Truskawka, Erdbeere, *Fragaria*
14. Figowiec pospolity, Feigenbaum, *Ficus carica* L.
15. Lilia bulwkowata, Feuerlilie, *Lilium bulbiferum* L.
16. Lilak pospolity, Flieder, *Syringa vulgaris* L.
17. Stokrotka pospolita, Gänselblümchen, *Bellis perennis*
18. Goździk ogrodowy, Gartennelke, *Dianthus caryophyllus* L.
19. Granat właściwy, Grantapfelbaum, *Punica granatum* L.
20. Borówka czarna, Heidelbeere, *Vaccinium myrtillus* L.
21. Bez czarny, Holunder, *Sambucus nigra* L.
22. Imbir lekarski, Ingwer, *Zingiber officinale* Rosc.
23. Porzeczka zwyczajna (czerwona/czarna), Johannisbeere, *Ribes rubrum/nigrum* L.
24. Rumianek pospolity, Kamille, *Chamomilla recutita* L.
25. Czereśnia, trześnia, Kirschbaum, *Prunus avium* L.
26. Mak polny, Klatschmohn, *Papaver rhoeas* L.
27. Dziewanna, Königskerzen, *Verbascum* L.
28. Chaber bławatek, Kornblume, *Centaurea cyanus* L.
29. Dynia, Kürbis, *Cucurbita* L.

30. Lilia biała, Lilie, *Lilium candidum* L.
31. Miodunka plamista, Lungenkraut, *Pulmonaria officinalis* L.
32. Kukurydza zwyczajna, Mais, *Zea mays*
33. Migdał jadalny, Mandelbaum, *Prunus dulcis*
34. Morwa biała, Maulbeerbaum, *Morus alba* L.
35. Ogórek melon, Melone, *Cucumis melo* L.
36. Przepękla pospolita, *Momordica*, *Momordica balsamina* L.
37. Oliwka europejska, Ölbaum, *Olea europaea* L.
38. Opuncja figowa, Opuntie, *Opuntia ficus-indica*
39. Papryka roczna, Paprika, *Capsicum annuum* L.
40. Męczennica, Passionblume, *Passiflora* L.
41. Pieprz czarny, Pfeffer, *Piper nigrum* L.
42. Wyka bób, Pferdebohne, *Vicia faba* L.
43. Piwonia lekarska, Pfingstrose, *Paeonia officinalis* L.
44. Brzoskwinia zwyczajna, Pfirsichbaum, *Prunus persica* L.
45. Śliwa domowa, Pflaumenbaum, *Prunus domestica* L.
46. Nagietek lekarski, Ringelblume, *Calendula officinalis* L.
  
47. Roża, Rose, *Rosa*
48. Szafran uprawny, Safran, *Crocus sativus* L.
49. Mak lekarski, Schlafmohn, *Papaver somniferum* L.
50. Pierwiosnek lekarski, Schlüsselblume, *Primula veris* L.
51. Czarnuszka polna, Schwarzkümmel, *Nigella arvensis* L.
52. Mydlnica lekarska, Seifenkraut, *Saponaria officinalis* L.
53. Porzeczka agrest, Stachelbeere, *Ribes uva-crispa* L.
54. Fiołek trójbarwny, Stiefmütterchen, *Viola tricolor* L.
55. Malwa różowa, Stockrose, *Alcea rosea* L.
56. Aksamitka rozpierzchła, Studentenblume, *Tagetes patula* L.
57. Lukrecja gładka, Süssholz, *Glycyrrhiza glabra* L.
58. Zerwa, Teufelskralle, *Phyteuma*
59. Pomidor, Tomate, *Solanum lycopersicon* Mill.

60. Fiołek, Veilchen, Viola
61. Przytulia wonna, Waldmeister, Galium odoratum L.
62. Babka, Wegerich, Plantago L.
63. Cykoria podróżnik, Wegwarte, Cichorium intybus L.
64. Winorośl właściwa, Weinstock, Vitis vinifera L.
65. Ananas jadalny, Ananas, Ananas comosus L.
66. Goździk brodaty, Bartnelke, Dinathus barbatus
67. Komosa strzałkowata, Guter Heinrich, Blitum bonus-henricus L.
68. Łączeń baldaszkowy, Schwanenblume, Butomus umbellatus
69. Kalina, Schneeball, Viburnum L.
70. Pigwa pospolita, Quitte, Cydonia oblonga Mill.
71. Morela pospolita, Aprikose, Prunus armeniaca L.
72. Pomarańcza olbrzymia, Pampelmuse, Citrus maxima Burm. f.
73. Wiśnia, Kirsche, Prunus avium L.
74. Krokosz barwierski, Färbar-Saflor, Carthamus tinctorius L.
75. Kurzyśląd polny, Ackergauchheil, Anagallis arvensis L.
76. Miechunka, Lampionpflanze, Physalis L.
77. Jaśmin, Jasmin, Jasminum L.
78. Firletka poszarpana, Kuckucks-Lichtnelke, Silene flos-cuculi L.
79. Psiząb liliowy, Hundszahn-Lilie, Erythronium dens-canis L.
80. Lawenda, Lavendel, Lavandula L.