

Festyn BARWY LATA, DARY JESIENI

Przysiek, 13 września 2014 roku

godz. 10⁰⁰-15⁰⁰

Cel festynu:

Promowanie – poprzez wystawy, degustacje, pokazy, konkursy, kiermasze, stoiska informacyjno-konsultacyjne i dobrą zabawę:

- produktów lokalnych i regionalnych oraz produktów rolnictwa ekologicznego,
- lokalnych i regionalnych inicjatyw na rzecz rozwoju obszarów wiejskich.

Miejsce realizacji:

- teren wystawowy przy siedzibie Oddziału KPODR w Przysieku

Ramowy program

1. Prezentacja i promocja rolnictwa ekologicznego

- stoiska handlowo-promocyjne rolników i przetwórców ekologicznych
- degustacja żywności ekologicznej
- konkurs wiedzy ekologicznej „Z Ekologią na Ty” dla zwiedzających

2. Święto Ziemniaka – w ramach festynu „Barwy Lata, Dary Jesieni”

- wystawa odmian ziemniaka polskiej hodowli
- prezentacja instytucji zajmujących się hodowlą ziemniaka
- konkurs konsumencki na najsmaczniejszą odmianę ziemniaka oraz konkurs ekspercki na najlepszą odmianę ziemniaka
- degustacja odmian ziemniaka nagrodzonych w konkursie konsumenckim w latach poprzednich (ziemniaki z parnika)
- konkurs kulinarny na potrawę z ziemniaków „Ziemniak w tradycji kuchni Pomorza i Kujaw”
- degustacja regionalnych potraw z ziemniaków
- sprzedaż ziemniaków jadalnych dla konsumentów

3. Prezentacja oferty dotyczącej promocji rozwoju przedsiębiorczości na obszarach wiejskich w oparciu o lokalne zasoby kulturowe i przyrodnicze

- prezentacja LGD pt. „Produkty regionalne – podstawą rozwoju różnych form przedsiębiorczości” (żywnościowe produkty lokalne i regionalne, agroturystyka, turystyka i promocja lokalnych produktów turystycznych, rękodzielnictwo, różne formy przedsiębiorczości w oparciu o produkt regionalny i lokalny)
- konkurs na najbardziej atrakcyjne stoisko z produktami regionalnymi i rękodzieła ludowego, prezentowane przez LGD
- prezentacja podmiotów zajmujących się promocją rozwoju przedsiębiorczości na obszarach wiejskich – oferta dla przedsiębiorczych (podmioty wdrażające programy, podmioty doradcze uczestniczące w realizacji projektów doradczo-szkoleniowych)
- prezentacja projektu „Nowy Zawód – Nowa Szansa”
- prezentacja oferty banków dla przedsiębiorców i rolników
- prezentacja oferty regionalnych wytwórców z obszarów wiejskich (rzemiosło, rękodzielnictwo, usługi)
- kiermasz produktów lokalnych z Pomorza i Kujaw – odpłatne degustacje regionalnych wyrobów kulinarnych
- prezentacja oferty KPODR
- prezentacja gminy Zławieś Wielka

4. Kiermasz handlowy

żywność, rośliny ozdobne, materiał szkófkarski, miód i produkty pszczele, sztuka użytkowa, biżuteria, odzież

5. Występy zespołów ludowych oraz konkursy, gry i zabawy dla publiczności – prowadzone przez konferansjera na scenie

6. Wystawa drobnego inwentarza (drób, szynszyle, króliki, gołębie)

REGULAMIN KONKURSU

„Ziemniak w tradycji kuchni Pomorza i Kujaw”

Przysiek, 13 września 2014 roku

Kryteria oceny

1. W konkursie uczestniczą wyłącznie potrawy i wystawcy, którzy zgłosili udział w konkursie na piśmie **do 11 września 2014 roku (obowiązkowy druk zgłoszenia)**.
2. Prezentacja i ocena konkursowa dań z ziemniaka odbędzie się na stoiskach podczas festynu „Barwy Lata, Dary Jesieni” 13 września 2014 roku w Przysieku, w godzinach 11⁰⁰-13⁰⁰.
3. Prezentacji potrawy ze strony zgłaszającego dokonuje **1 osoba**.
4. Czas prezentacji łącznie z konsumpcją nie może przekroczyć **3 minut**.
5. Kolejność prezentacji zostanie ustalona o godz. 10³⁰. **Komisja dokonuje oceny wszystkich potraw wystawionych w danym namiocie i następnie przechodzi do kolejnego.** Komisja samodzielnie określa, którą potrawę będzie w danym momencie oceniać.
6. Każda konkursowa potrawa będzie oznakowana numerem.
7. Trzyosobowa komisja konkursowa oceniać będzie następujące elementy prezentacji:

Lp.	Kryteria oceny	Punktacja	Uwagi
1	Walory smakowe i zapachowe	0–20	konsumpcja
2	Estetyka i sposób podania potrawy	0–10	ocena wizualna
3	Sposób zaprezentowania	0–10	forma dowolna
4	Związek z historią, tradycją regionalną	0–10	udokumentowanie

8. Maksymalnie potrawa może uzyskać **50 punktów**.
9. Podsumowanie prac komisji konkursowej odbędzie się w godz. 13⁰⁰-13³⁰, a wręczenie nagród i wyróżnień – na scenie głównej około godz. 14.

Wymogi dodatkowe

1. Uczestnicy konkursu mają obowiązek przestrzegania zasad BHP przez cały czas korzystania z przekazanych do dyspozycji miejsc prezentacji i wyposażenia (a w sposób szczególny – właściwego korzystania z kuchenek gazowych i elektrycznych) oraz obowiązek przestrzegania przepisów przeciwpożarowych.
2. Po zakończeniu konkursu oraz wykorzystaniu stoiska wystawcy mają obowiązek pozostawienia miejsca w należyłym porządku.
3. Organizatorzy zapewniają stanowisko pod namiotem, wyposażone w podłączenie prądu, krzesła oraz 2 stoły, z których jeden stół o wymiarach 1,2 x 0,6 m służy do prezentacji potraw.

Kontakt

Opiekę nad uczestnikami konkursu w trakcie festynu sprawować będzie:

Marek Radzimierski – tel. 56/ 611 09 22