Regulamin

II MAZOWIECKIEGO KONKURSU KUCHNI MYŚLIWSKIEJ I ŁOWIECKIEJ W DOMU POLONII W PUŁTUSKU IM. DR.GRZEGORZA RUSSAKA

**1. Organizator konkursu:**

Organizatorem konkursu jest Koło Łowieckie „Czajka” w Pułtusku, Zarządy Okręgowe Polskiego Związku Łowieckiego w Ciechanowie, Ostrołęce i Olsztynie, Dom Polonii w Pułtusku oraz Stowarzyszenie Wspólnota Polska,

pod honorowym patronatem Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
Data i miejsce rozstrzygnięcia konkursu:
Prezentacja konkursowa i degustacja potraw odbędzie się **21 maja 2023** r. w Domu Polonii w Pułtusku – Podzamcze godzina 12.00

**2. Cel konkursu**:
• promocja regionu poprzez propagowanie staropolskiej kuchni myśliwskiej, upowszechnianą również przez dr Grzegorza Russaka,
• prezentacja kuchni myśliwskiej i łowieckiej,
• wymiana doświadczeń i przepisów.

**3. Adresaci konkursu**:
• Konkurs adresowany jest do kół łowieckich, myśliwych niezrzeszonych oraz kół gospodyń wiejskich z terenu Mazowsza Warmii i Mazur

**4. Warunki uczestnictwa:**• Warunkiem uczestnictwa w konkursie jest przygotowanie potrawy myśliwskiej.
• Do konkursu mogą przystąpić koła łowieckie, myśliwi niezrzeszeni, koła gospodyń wiejskich z terenu Mazowsza, zakłady przetwórstwa mięsa z dziczyzny oraz inne.
• Przystąpienie do konkursu następuje poprzez zapoznanie się z regulaminem konkursu oraz wypełnienie formularza zgłoszeniowego, który należy dostarczyć do organizatora lub przesłać na adres kl.czajka.sekretarz@wp.pl, dodatkowe inf. A. Przybysz tel. 602 616 601.
• Ostateczny termin nadsyłania zgłoszeń upływa 10 maj 2023 roku.
• Uczestnicy konkursu są zobowiązani do dostarczenia wcześniej przygotowanych potraw na miejsce oficjalnego rozstrzygnięcia konkursu i zaaranżowania stoiska wystawienniczego . Teren Podzamcza dostępny będzie od godz.11.00. Organizator zapewnia na stoisko wystawiennicze powierzchnię max. do 18 m 2. lub mniejsze Wskazane namioty o wymiarach do 6 m x 3 m. Rezerwacja większych powierzchni dodatkowo płatna.
• Organizatorzy podczas trwania konkursu ze względu na warunki polowe zapewniają dostęp do kuchni tylko w zorganizowanym punkcie grzewczym ( przy Tawernie ), gdzie uczestniczy będą mogli podgrzać wcześniej przygotowaną potrawę. Organizatorzy nie zapewniają kuchenek na indywidualne stoiska. W miarę możliwości możemy dostarczyć prąd (210V)

**5. Ocena prac:**Oceny potraw dokona Komisja Konkursowa powołana przez Organizatorów. Będzie oceniać :
• smak potrawy,
• nawiązanie potrawy do tradycyjnej staropolskiej kuchni myśliwskiej,
• sposób przyrządzenia,
• wygląd i sposób podania potrawy,

• aranżację stoiska wystawienniczego.
**Kategorie:**1. Zimna przystawka wędliny , pasztety
2. Danie obiadowe w tym zupy i gulasze ( zalecany gulasz z dziczyzny )
3. Deser bądź nalewka.
Każdy uczestnik może wziąć udział w każdej z kategorii.
**Decyzje komisji konkursowej są ostateczne i nie przysługuje od nich odwołanie.**

 **6. Komisja konkursowa:**W skład Komisji Konkursowej wejdą:
• Profesjonalni Kucharze,
• Członkowie PZŁ,
• Zaproszeni gości oraz partnerzy i sponsorzy wydarzenia.

**7. Nagrody:**• Nagrody rzeczowe za trzy kolejne miejsca w trzech kategoriach:
1. Zimna przystawka.
2. Danie obiadowe.
3. Deser bądź nalewka.

**7A. Nagrody:**

- **Dodatkowe wyróżnienie dla Kół Gospodyń Wiejskich**

**8. Postanowienia końcowe**:
• Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do opublikowania imion, nazwisk, zdjęć i informacji o zwycięzcach i uczestnikach konkursu,
• Organizatorzy konkursu zastrzegają sobie prawo do zamieszczania informacji o potrawach konkursowych w swoich materiałach i kampaniach promocyjnych. Poprzez przystąpienie do konkursu uczestnicy wyrażają zgodę na warunki zawarte w regulaminie.
• Regulamin konkursu jest udostępniony do wglądu w siedzibie organizatora a także na stronie internetowej Zarządu Okręgowego w Ciechanowie……………...
• Wszystkie kwestie, których nie obejmuje regulamin, ustalają organizatorzy.

**9. Kontakt:**Dodatkowe informacje udzielane są pod numerem tel. …602616601 ……
Zapraszamy do udziału i życzymy wielu pomysłów!

**10. Dla kół Gospodyń Wiejskich**

Dla kół Gospodyń wiejskich dostępne będą tusze ( ½ sarny ) w Domu Polonii

Klauzula Informacyjna o przetwarzaniu danych osobowych
W związku z realizacją wymogów Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz
uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych "RODO"), informujemy o zasadach przetwarzania Pani/Pana danych osobowych oraz o przysługujących
Pani/Panu prawach z tym związanych. Poniższe zasady stosuje się począwszy od 25 maja 2018 roku.
3) Pana/Pani dane osobowe będą przetwarzane w ramach realizacji wydarzenia MAZOWIECKIEGO KONKURSU KUCHNI MYŚLIWSKIEJ I ŁOWIECKIEJ W DOMU POLONII W PUŁTUSKU IM. DRA
GRZEGORZA RUSSAKA
4) W niektórych sytuacjach Pana/Pani dane osobowe mogą być udostępniane innym odbiorcom lub kategoriom odbiorców danych osobowych. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych mogą być tylko podmioty uprawnione do odbioru Pani/Pana danych w uzasadnionych przypadkach i na podstawie odpowiednich przepisów prawa.
5) Pana/Pani dane osobowe nie będą przekazywane do państwa trzeciego/organizacji międzynarodowej.
6) Ma Pan/Pani prawo dostępu do swoich danych, ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania.
7) Ma Pan/Pani prawo wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania.
8) Ma Pan/Pani prawo do cofnięcia zgody w dowolnym momencie. Skorzystanie z prawa do cofnięcia zgody nie ma wpływu na przetwarzanie, które miało miejsce do momentu wycofania zgody.
9) Przysługuje Panu/Pani prawo wniesienia skargi do Organu Nadzorczego, gdy stwierdzi Pan/Pani naruszenie przetwarzania danych osobowych Pana/Pani dotyczących.
10) Podanie danych jest dobrowolne, lecz niezbędne do realizacja celu realizacji wydarzenia I