**Regulamin**

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

**1. Organizator konkursu:**

Organizatorem konkursu jest Zarząd Okręgowy Polskiego Związku Łowieckiego
w Ciechanowie, Koło Łowieckie „Czajka” w Pułtusku, Stowarzyszenie Wspólnota Polska Dom Polonii w Pułtusku

Patronat honorowy Łowczego Krajowego Polskiego Związku Łowieckiego

Data i miejsce rozstrzygnięcia konkursu:

Prezentacja konkursowa i degustacja potraw odbędzie się 25 sierpnia 2024 r.
w Domu Polonii w Pułtusku – Podzamcze

**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.

**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 zo.ciechanow@pzlow.pl

• Ostateczny termin nadsyłania zgłoszeń upływa 18 sierpnia 2024 roku.

• Uczestnicy konkursu są zobowiązani do dostarczenia wcześniej przygotowanych potraw na miejsce oficjalnego rozstrzygnięcia konkursu i zaaranżowania stoiska wystawienniczego. Organizator zapewnia na stoisko wystawiennicze powierzchnię max. do 20 m 2. Wskazane namioty o wymiarach 3mx3m max 6mx3 m. Rezerwacja większych powierzchni dodatkowo płatna.

• Organizatorzy podczas trwania konkursu ze względu na warunki polowe zapewniają dostęp do kuchni tylko w zorganizowanym punkcie grzewczy (przy Tawernie), gdzie uczestniczy będą mogli podgrzać wcześniej przygotowaną potrawę. Organizatorzy nie zapewniają kuchenek na indywidualne stoiska.

**5. Ocena prac:**

Oceny potraw dokona Komisja Konkursowa powołana przez Organizatorów.

Ocenie poddane zostaną:
• 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
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,
* Przedstawiciele PZŁ,
* Przedstawiciele LP,
* 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.

**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.

• 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 telefonu Kolegi A. Przybysz -
tel. 602 616 601.

**Zapraszamy do udziału i życzymy wielu pomysłów!**

**Klauzula Informacyjna**

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.

1. Pana/Pani dane osobowe będą przetwarzane w ramach realizacji wydarzenia MAZOWIECKIEGO KONKURSU KUCHNI MYŚLIWSKIEJ I ŁOWIECKIEJ W DOMU POLONII W PUŁTUSKU IM.GRZEGORZA RUSSAKA
2. 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.
3. Pana/Pani dane osobowe nie będą przekazywane do państwa trzeciego/organizacji międzynarodowej.
4. Ma Pan/Pani prawo dostępu do swoich danych, ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania.
5. Ma Pan/Pani prawo wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania.
6. 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.
7. Przysługuje Panu/Pani prawo wniesienia skargi do Organu Nadzorczego, gdy stwierdzi Pan/Pani naruszenie przetwarzania danych osobowych Pana/Pani dotyczących.
8. Podanie danych jest dobrowolne, lecz niezbędne do realizacja celu realizacji wydarzenia.