

nagrody przez uczestnika w tym terminie, przedmiot nagrody przechodzi na własność Organizatora.

Informacje dodatkowe

- Organizator nie pokrywa kosztów związanych z udziałem Koła w Konkursie, transport oraz produkty spożywcze, zgłoszone KGW zapewniają we własnym zakresie.
- Organizator nie ponosi odpowiedzialności za skutki spożycia dań, które zostaną zaprezentowane podczas Konkursu.
- Ilość miejsc ograniczona. Decyduje kolejność zgłoszeń

UWAGA

Koła Gospodyń Wiejskich, które biorą udział w konkursie zobowiązane są wysłać delegację na wykłady organizowane w dniu 18.09.21 r.

WYKŁADOWCY:

Jarosław Dumanowski – polski historyk, dr hab. nauk historycznych, prof. UMK. Pracował m.in. w katedrze UNESCO Europejskiego Instytutu Historii i Kultur Wyżywienia (IEHCA). Jego zainteresowania badawcze obejmują antropologię historyczną oraz historię sztuki kulinarnej i żywienia. Pomysłodawca edycji staropolskich książek kucharskich w ramach projektu Monumenta Poloniae Culinaria, pionier polskiej gastronomii historycznej. Kieruje Centrum Dziedzictwa Kulinarne na Wydziale Nauk Historycznych UMK w Toruniu.

Krzysztof Zieliński – animator, członek Stowarzyszenia Pro Carpathia, współtwórca Szlaku Kulinarne „Podkarpackie Smaki”.

Jolanta Dragan – kustosz Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej, archeolog i etnograf. Prowadzi seminaria i szkolenia dla animatorów kultury w zakresie obrzędowości i folkloru. Autorka wielu artykułów naukowych. Od wielu lat koordynuje prace badawcze nad kulturą ludową Puszczy Sandomierskiej oraz Rzeszowiakami.

Angelika Sowa – dyplomowany dietetyk oraz trener personalny. Założyciel poradni dietetycznej w Rzeszowie.

**EUROPEJSKIE
DNI
DZIEDZICTWA**
SMAKI
DZIEDZICTWA
11–19 września

SPRAWDŹ NA
EDD.NID.PL
| [FACEBOOK.COM/EUROPEJSKIE.
DNI.DZIEDZICTWA](https://facebook.com/europejskie.dni.dziedzictwa)



REGULAMIN KONKURSU ZAPOMNIANE KULINARIA „OD NOWA”

18 września 2021 r.

PATRONAT NARODOWY
PREZYDENTA RZECZYPOSPOLITEJ POLSKI ANDRZEJA DUDY
W STULECIE ODZYSKANIA NIEPODLEGŁOŚCI 1918-2018



KOORDYNATOR OGÓLNOPOLSKI



I

DOFINANSOWANO ZE ŚRODKÓW MINISTRA KULTURY, DZIEDZICTWA NARODOWEGO
PORTU W RAMACH PROGRAMU WIELOLETNIEGO NIEPODLEGŁOŚCI NA LATA 2019-2022



niepodległa

PARTNER



Wojewódzki Dom Kultury w Rzeszowie
Zespół Zamkowo - Parkowy w Baranowie Sandomierskim



Regulamin Konkursu

„Zapomniane kulinaria OD NOWA - Krupy i jagły” realizowanego w ramach Europejskich Dni Dziedzictwa Narodowego pod hasłem „Smaki dziedzictwa”.

18 - 19 września 2021 r.

Organizatorzy

Wojewódzki Dom Kultury w Rzeszowie
Zespół Zamkowo-Parkowy w Baranowie Sandomierskim
Urząd Miasta i Gminy w Baranowie Sandomierskim

Termin i miejsce realizacji Konkursu

18 września 2021 r., Zespół Zamkowo-Parkowy w Baranowie Sandomierskim

Cele konkursu

- odkrywanie niedocenionych i zapomnianych produktów z dawnego wiejskiego stołu, ukazanie ich na nowo w różnych aspektach kulinarnych,
- ukazanie jak współcześnie można wykorzystać w kuchni dawne smaki oraz promować tradycyjne produkty regionalne,
- rozbudzenie rozmiłowania w dawnej, zdrowej, wiejskiej kuchni poprzez wyszukanie, przypomnienie starych zapomnianych przepisów,

Warunki uczestnictwa w Konkursie

Kwalifikacja do Konkursu nastąpi na podstawie przesłanego filmu wraz z wypełnioną kartą zgłoszenia, które należy przesłać do dnia 10 września 2021 r.

Film zgłaszany na Konkurs ma przedstawiać wykonanie potrawy z kaszy na podstawie starego regionalnego przepisu. Nagranie zawierać powinno informacje o pochodzeniu przepisu, prezentację składników i wykonanie.

Czas trwania nie dłuższy niż 10 min.

W dniu 18 września zakwalifikowane KGW zobligowane są przywieść co najmniej 4 porcje potrawy prezentowanej w filmie do oceny Jury. Komisja Konkursowa

powołana przez Organizatora biorąc pod uwagę film i prezentowaną potrawę wyłoni zwycięzców Konkursu.

Dodatkowo zakwalifikowane Koła Gospodyń Wiejskich zobowiązane są do wystawienia w dniu 18 września 2021 stoiska z lokalnymi potrawami z kasz (i nie tylko), które mogą sprzedawać podczas trwania kiermaszu.

Po wcześniejszym poinformowaniu Organizatorów istnieje możliwość ponownego wystawienia stoiska w dniu 19 (niedziela) września 2021 r.

Koła które nie wezmą udziału w Konkursie mogą również zgłosić swój udział w kiermaszu produktów regionalnych.

Informacje o filmie

Czas trwania filmu nie dłuższy niż 10 min. Nagrania audio-video prosimy przesłać w formie cyfrowej (na płycie DVD, pendrive lub platformą WeTransfer - preferowany format pliku to MP4) do dnia 10 września 2021 r. na adres:

Wojewódzki Dom Kultury w Rzeszowie

ul. Okrzei 7, 35-002 Rzeszów

lub na adres mailowy: wdk@podkarpackie.pl

Kryteria oceny

- unikalność receptury i nawiązanie do kuchni regionalnej,
- dobór lokalnych i regionalnych składników,
- informacje o pochodzeniu potrawy,
- estetyka i forma prezentacji dania,
- smak potrawy,
- sposób zaprezentowania przepisu w filmie.

Nagrody

Jury powołane przez organizatora z przewodniczącym utytułowanym kucharzem Grzegorzem Parczewskim za najlepsze filmy i dania przyzna nagrody i wyróżnienia pieniężne. Werdykt Jury jest ostateczny i nieodwoalny.

Po upływie dwóch miesięcy od wezwania uczestnika do odbioru przedmiotu nagrody na podany przez niego adres korespondencyjny i nieodebraniu