



Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie. Fundacja Lokalna Grupa Działania „Spichlerz Górnego Śląska” współfinansowana jest ze środków Unii Europejskiej w ramach Osi 4 – LEADER Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013.

## Fundacja Lokalna Grupa Działania „Spichlerz Górnego Śląska”

ul. Zamkowa 3; 42-286 Koszęcin

---

# REGULAMIN KONKURSU



## DANIE ROKU 2012 „SPICHLERZA GÓRNEGO ŚLĄSKA”

1. Konkurs przebiega dwuetapowo.
2. Pierwszy etap konkursu polega na nadesłaniu oryginalnych przepisów dań Górnoszlązaków. Przepisy mogą mieć formę:
  - ✓ pracy pisemnej na temat związany z tradycyjnymi potrawami śląskimi czy sposobem przyrządzania dań śląskich,
  - ✓ oryginalnych przepisów,
  - ✓ historyjek związanych z menu Górnoszlązaków.
3. Prace należy napisać w gwarze śląskiej używanej w okolicy, z której pochodzi uczestnik. Organizatorzy dopuszczają także możliwość używania języka literackiego.
4. Przewodnim mottem tegorocznego konkursu jest: „**Jodło z monki**”.
5. Termin nadsyłania prac: 15 listopada 2012r. do godz. 12.<sup>00</sup> (**uwaga!** liczy się termin dostarczenia do biura!)
6. Prace należy przysłać w 1 egzemplarzu na papierze o formacie A-4 w ilości nie przekraczającej 3 stron lub drogą elektroniczną w pliku tekstowym o takim formacie.
7. Do zgłoszenia należy dołączyć poprawnie wypełnioną kartę zgłoszenia.
8. Preferowany jest sposób dostarczenia zgłoszenia drogą mailową na adres: **biuro@spichlerz.info.pl**.
9. Nadesłane prace zostaną ocenione przez trzysobowe Jury obradujące na wspólnym posiedzeniu 19 listopada 2012r.
10. Finałiści zostaną powiadomieni o wynikach I etapu telefonicznie lub mailowo po otrzymaniu protokołu komisji konkursowej.
11. Autorzy najciekawszych przepisów zostaną zaproszeni do udziału w II etapie konkursu.

12. II etap konkursu polega na przygotowaniu i zaprezentowaniu wcześniej opisanego dania na uroczystym finale, który odbędzie się 22 listopada 2012r. w restauracji „Dworek Myśliwski” w Brynku ( gm. Tworóg ).
13. Jury, oceniające w co najmniej 5-osobowym składzie, klasyfikować będzie m.in.
- ✓ walory smakowe przygotowanej potrawy
  - ✓ łatwość jej przyrządzenia
  - ✓ jej związek z tradycją regionu
  - ✓ zgodność z mottem przewodnim
  - ✓ wystrój stołu i sposób prezentacji.
14. W wyniku konkursu zostaną wyłonieni zwycięscy w trzech kategoriach:
- ✓ Osoby fizyczne,
  - ✓ Organizacje społeczne,
  - ✓ Restauratorzy.
15. Organizator przewiduje zwrotu kosztów przygotowania stołu oraz zakupu artykułów spożywczych potrzebnych do przygotowania dania konkursowego.
16. Organizator nie przewiduje zwrotu kosztów przejazdu na finał.
17. Organizator zastrzega sobie prawo do wykorzystania nadesłanych materiałów w celach promocyjnych oraz jako materiały do wydawanych przez LGD wydawnictw promocyjnych.

**ZGŁOSZENIA PROSIMY PRZESYŁAĆ NA ADRES:**

Fundacja Lokalna Grupa Działania „*Spichlerz Górnego Śląska*”  
ul. Zamkowa 3  
42-286 Koszęcin  
E-mail: [biuro@spichlerz.info.pl](mailto:biuro@spichlerz.info.pl)

**OSOBA DO KONTAKTU W SPRAWIE KONKURSU:**

Agata Reich-Burek  
e-mail: [areichburek@spichlerz.info.pl](mailto:areichburek@spichlerz.info.pl)

Barbara Jaźwińska  
e-mail: [bjazwinska@spichlerz.info.pl](mailto:bjazwinska@spichlerz.info.pl)