



Święto Żuru Kujawskiego



Regulamin Konkursu Święto Żuru Kujawskiego 17.03.2024

ORGANIZATOR: Klub „Łęg” Centrum Kultury Browar B,

CELE KONKURSU:

- Integracja środowisk związanych z kulturą ludową.
- Podtrzymanie kujawskich tradycji ludowych związanych ze Świętami Wielkiej Nocy.
- Prezentacja umiejętności kulinarnych.
- Wymiana doświadczeń kulinarnych.
- Propagowanie kultury Kujaw, której elementem są tradycyjne potrawy, wśród których szczególnie miejsce zajmuje żur - gotowany na zakwasie z żytniej mąki.

UCZESTNICY:

W konkursie mogą wziąć udział drużyny - kół gospodyń wiejskich, klubów seniorskich, ośrodków kultury, artystów ludowych, innych organizacji związanych z kulturą ludową oraz barów i restauracji promujących kujawską kuchnię, oraz wszystkich chętnych grup chcących podzielić się swoimi umiejętnościami kulinarnymi.

TERMIN I MIEJSCE KONKURSU:

Termin: **17.03.2024 r.** (niedziela), w godz.: 16:00 – 19:00

Miejsce: plac przy Klubie Łęg, ul. Płocka 246, tel. 54 233 97 05, 694 244 019

ZGŁOSZENIA:

1. Zgłoszenia udziału w konkursie przyjmowane są na kartach zgłoszeniowych do **11 marca 2024 r.** na adres:
 - Klub „Łęg”, ul. Płocka 246, 87-800 Włocławek, z dopiskiem na kopercie: Konkurs Żuru Kujawskiego
 - Drogą elektroniczną na adres: klubleg@ckbb.pl
 - Karta zgłoszenia do pobrania na stronie: www.ckbrowarb.pl oraz w Klubie „Łęg”.

ZASADY KONKURSU:

1. Drużyny - uczestnicy Konkursu odpowiednio wcześniej przygotowują potrawę /żur/, dostarczając ją w dniu **17.03.2024.** w miejsce organizacji Konkursu.
2. W konkursie uczestniczą drużyny maksymalnie 5-osobowe, wśród których przynajmniej jedna musi być pełnoletnia.
3. Drużyny przybywające na konkurs zgłaszają się w dniu konkursu w godz. od 15:00 do 15:30 do kierownika Klubu „Łęg”, celem odebrania karty startowej oraz przydzielenia miejsca prezentacji i degustacji żuru.
4. Ugotowany przez drużyny żur będzie degustowany i oceniany przez Jury Konkursu, powołane przez Organizatora.
5. Uczestnicy konkursu we własnym zakresie zapewniają dodatkowe artykuły żywnościowe (np. chleb) służące do degustacji żuru.
6. Organizatorzy zapewniają źródło wody, prądu, stosowne kosze na odpadki oraz naczynia jednorazowe do degustacji żuru.
7. Od godz. 16:30 do godz. 17:00 Jury Konkursu dokonuje degustacji i oceny żuru.
8. Ok. godz. 18:00 Jury Konkursu ogłasza wyniki Konkursu Wielkanocnego Żuru Kujawskiego. Po ogłoszeniu wyników Konkursu jego zwycięzcy otrzymują nagrody a wszystkie startujące drużyny – dyplomy uczestnictwa oraz pamiątkowe statuetki i następuje degustacja przez przybyłych widzów.
9. Każdy z uczestniczących w Konkursie zobowiązuje się do pozostawienia porządku na swoim stanowisku po zakończeniu konkurencji.
10. Organizator zastrzega sobie prawo odwołania konkursu z przyczyn niezależnych.

JURY:

1. W skład jury wejdą przedstawiciele instytucji kultury oraz znawcy sztuki kulinarnej.
2. Podstawą do sformułowania werdyktu jury jest ocena smaku potrawy, estetyka oraz Wielkanocne dekoracje.
3. Werdykt jury jest ostateczny i niepodważalny.

NAGRODY:

Jury przyzna I, II, III miejsce, nagrody rzeczowe oraz statuetki

Dyplomy dla każdej drużyny biorącej udział w Konkursie oraz pamiątkowe statuetki

INFORMACJE DODATKOWE:

- Organizator nie pobiera opłaty za udział w Konkursie.
- Uczestnicy mogą przygotować również inne potrawy w/g własnego przepisu, jednak ocenie jury będzie podlegać wyłącznie potrawa konkursowa - żur
- Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do niekomercyjnego opublikowania zdjęć z konkursu na stronie internetowej
- Koszty związane z przygotowaniem do konkursu, przyjazdem oraz pobytem pokrywają uczestnicy lub instytucje delegujące.
-

Wszelkich informacji udziela Kierownik Klubu „Łęg” Magdalena Musielewicz

nr tel.: 54 233 97 05 lub 694 244 019

Regulamin konkursu oraz karta zgłoszenia znajdują się na stronie: www.ckbrowarb.pl

współorganizatorzy: