

# **Stowarzyszenie „Ostrzeszowska Lokalna Grupa Działania”**

## **ogłasza konkursy**

w ramach przygotowań do V Ogólnopolskiego Festiwalu Pasztetników i Potraw  
z Gęsi

pod patronatem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi  
oraz Marszałka Województwa Wielkopolskiego

### **I Konkurs na najlepszy pasztet**

### **II Konkurs na najlepszą potrawę z gęsi**

Organizatorzy zapraszają wszystkich zainteresowanych do wzięcia udziału w konkursach, których celem jest upowszechnianie wiedzy o regionalnych produktach, tradycji spożywania pasztetów i wyrobów z mięsa, przepisach i recepturach przekazywanych z pokolenia na pokolenie. Obecnie częściowo zapomnianych i niepraktykowanych, a posiadających niezaprzeczalne walory smakowe.

#### **I Konkurs – NA NAJLEPSZY PASZTET**

*Konkurs będzie odbywał się w kategoriach:*

- I. Przedsiębiorstwa, firmy branży mięsnej, restauracje i stołówki
- II. Koła gospodyń wiejskich i gospodarstwa agroturystyczne, osoby indywidualne
- III. Szkoły
- IV. Wystawcy Zagraniczni

*Ocenie będzie podlegać:*

1. Wygląd zewnętrzny – sposób prezentacji
2. Wygląd na przekroju
3. Smakowitość

Konkurs będzie odbywać się 18 września w Zespole Szkół nr 3 przy ul. Zamkowej 12 w Ostrzeszowie. Na konkurs należy dostarczyć 2 sztuki pasztetu – jeden będzie podlegał ocenie przez Kapitułę, a drugi zostanie pokazany na wystawie w drugim dniu festiwalu tj. 19 września w ZS nr 3 od godziny 10.00 do godziny 14.00 z możliwością degustacji.

Potrawy konkursowe należy dostarczyć w dniu 18 września od godz. 11<sup>00</sup> do 12<sup>00</sup> do Zespołu Szkół nr 3 ul. Zamkowa 12. Do potraw należy dołączyć przepis, recepturę, jak została wykonana, skąd się wywodzi.

## **II Konkurs – NA NAJLEPSZĄ POTRAWĘ Z GĘSI**

*Konkurs będzie odbywał się w kategoriach:*

I. Przedsiębiorstwa, firmy branży mięsnej, restauracje i stołówki

II . Koła gospodyń wiejskich i gospodarstwa agroturystyczne, osoby indywidualne

III. Szkoły

*Ocenie będzie podlegać:*

1. Wygląd zewnętrzny – sposób prezentacji

2. Smakowitość

Konkurs odbędzie się 18 września w Zespole Szkół nr 3 przy ul. Zamkowej 12 w Ostrzeszowie. Należy przygotować dwie jednakowe potrawy jedną konkursową, a drugą do prezentacji na wystawie. Potrawy należy dostarczyć w dniu 18 września w godz. od 12.00 do 13.00. Do potraw należy dołączyć opis, recepturę oraz przepis mówiący jak została wykonana.

## **Zasady przyznawania nagród:**

1. O wyłonieniu zwycięzców decyduje powołana w tym celu Kapituła.

Skład Kapituły:

- Prof. dr hab. Włodzimierz Dolata
- Dr Jerzy Mróz
- Mgr inż. Andrzej Bobrowski
- Dr Grzegorz Russak
- Witold Wróbel

- Mirosława Rzepecka
- Maksencja Bestry
- Teresa Palacz
- Romana Chojnacka
- Jolanta Przytuła
- Prof. Ewa Łukaszewicz
- Aleksandra Suwlińska - Katulska

2. Kapitułę powołuje Organizator.
3. Spośród dostarczonych i zaprezentowanych prac Kapituła wybierze i przyzna nagrody za 3 najciekawsze prace w każdej kategorii.
4. W uzasadnionych przypadkach istnieje możliwość przyznania specjalnych wyróżnień dla autorów prac, które nie znalazły uznania Kapituły w ocenie zgodnie z regulaminem Konkursu.
5. Nagrody zostaną wręczone podczas Festiwalu 19 września o godz. 11.30 w Sali Ostrzeszowskiego Centrum Kultury przy ul. Gorgolewskiego 2.
6. Wystawa pasztetów i potraw konkursowych odbywać się będzie 19 września w ZS nr 3 w Ostrzeszowie ul. Zamkowa 12 od godziny 10.00 do 14.00.

Zgłoszenie prac do konkursów jest równoznaczne z przekazaniem praw autorskich na rzecz Organizatora, o których mowa w art. 50 ustawy z dn. 4 lutego 1994 r.(Dz. U. Nr 24 poz.83) o prawach autorskich pokrewnych oraz publikacji w wydawnictwach wszelkiego typu, wydawanych przez Organizatora oraz publikowanych w Internecie.

Zgłoszenia do konkursów należy dokonać na formularzu zgłoszeniowym, dostępnym w biurze Stowarzyszenia „Ostrzeszowska Lokalna Grupa Działania”, ul. Przemysłowa 27 Ostrzeszów, tel. 667 777 024, 667 777 022 lub e-mail: [solgd.ostrzeszow@gmail.com](mailto:solgd.ostrzeszow@gmail.com) do dnia 17 września do godz. 15.00 lub w dniu Konkursu.

*Serdecznie zapraszamy do wzięcia udziału w konkursie*

*Organizatorzy*