

## **REGULAMIN III Otwartego Konkursu na Potrawę z Serem podczas Dnia Sera w Turku**

**1.**

III Otwarty konkurs na potrawę z serem - zwany dalej Konkursem jest imprezą promocyjno-towarzyską mającą na celu promocję Turku oraz zachęcenie mieszkańców do wspólnej zabawy. Konkurs odbywa się w ramach imprezy Dzień Sera w Turku w dniu 30.06.2013 r.

**2.**

Organizatorem konkursu jest Urząd Miejski w Turku.

**3.**

W konkursie mogą uczestniczyć drużyny składające się z od 2 do 5 osób. W każdej drużynie powinna być co najmniej jedna osoba pełnoletnia. Lider drużyny powinien być pełnoletni. Formuła dobierania się drużyn jest dowolna (członkami drużyn mogą być członkowie rodziny, znajomi z osiedla, pracy, uczniowie tej samej klasy etc).

**4.**

Drużyny chcące wziąć udział w konkursie w terminie do 24 czerwca powinny dostarczyć wypełnioną kartę zgłoszenia do Biura Promocji i Informacji Urzędu Miejskiego w Turku: e-mailem na adres: [promocja@miastoturek.pl](mailto:promocja@miastoturek.pl), bądź osobiście na adres: ul. Kaliska 59, 62-700 Turek, pokój 107, kontakt tel. 63 289-61-42/20.

**5.**

Maksymalna ilość drużyn biorących udział w konkursie wynosi 5. W przypadku większej ilości zgłoszeń drużyny zostaną wyselekcjonowane na podstawie kolejności zgłoszeń.

**6.**

Konkurs odbędzie się na terenie OSiR w Turku przy ul. Armii Krajowej 1, w dniu 30.06.2013 r. w godzinach od 15.00 do 17.30. Po objaśnieniu zasad i przygotowaniu stanowisk każda z drużyn będzie miała 120 minut na przygotowanie minimum jednej, a maksymalnie dwóch potraw, które przedstawione zostaną do oceny jury. Każda z potraw powinna być przygotowana w czterech porcjach degustacyjnych.

**7.**

Obowiązkowe jest użycie sera marki „TUREK” w każdej z potraw przygotowywanych w ramach konkursu. Ser powinien stanowić integralny i istotny element serwowanych dań.

**8.**

Na wyposażenie stoiska każdej z drużyn składa się: dwie kuchenki gazowe jednopalnikowe, komplet noży, nóż szefa kuchni, patelnia 30cm, garnek 5l z pokrywką, drewniane akcesoria (łopatki, łyżki), dwie miski stalowe, deski do krojenia x 3, papierowe ręczniki, ręczniki kuchenne. Dodatkowo na stoisku pomocniczym do dyspozycji uczestników konkursu oddane zostaną: miski stalowe i plastikowe, trzepaczki, otwieracze do puszek, obieraczki, noże, szczypce, i inne akcesoria kuchenne oraz blender, opiekacz, mikser, przedłużacze.

**9.**

Wszystkie potrzebne, a nie wymienione w punkcie 8 akcesoria kuchenne, sztućce, talerze oraz składniki potrzebne do przygotowania i podania potraw drużyny zapewniają samodzielnie.

**10.**

Jury konkursu pod przewodnictwem Ewy Wachowicz, oceni potrawy przy stanowiskach rozmawiając z ich twórcami i zadając dodatkowe pytania na temat ich przygotowywania.

**11.**

Przyznane zostaną nagrody: pierwsza (500 zł) i nagrody pocieszenia po 100 zł jako pokrycie kosztu użytych produktów. Wręczenie nagród nastąpi na scenie Dnia Sera w Turku około godziny 18.00, 30.06.2013 r.

**12.**

We wszystkich kwestiach nie objętych regulaminem rozstrzyga koordynator konkursu, kierownik Biura Promocji i Informacji Urzędu Miejskiego w Turku.

**Organizator**