**Regulamin konkursu „Młody Mistrz Tradycji”   
organizowanego przez Centrum Biblioteczno-Kulturalne Gminy Kamienna Góra**

**ZAŁOŻENIA OGÓLNE:**

1. Organizatorem Konkursu Kulinarnego „Młody Mistrz Tradycji” jest Centrum Biblioteczno-Kulturalne Gminy Kamienna Góra.
2. Głównym celem Konkursu jest propagowanie i pogłębianie wiedzy o polskiej kuchni wigilijnej wśród przedstawicieli młodego pokolenia.
3. Uczestnicy Konkursu powinni wykazać się znajomością tradycyjnych potraw wigilijnej kuchni polskiej oraz umiejętnością ich własnoręcznego przygotowania.
4. Rozstrzygnięcie konkursu nastąpi 16 grudnia podczas dorocznego Przeglądu Tradycyjnych Stołów Wigilijnych w siedzibie Centrum Biblioteczno-Kulturalnego w Pisarzowicach.
5. Nad prawidłowym przebiegiem Konkursu czuwać będzie niezależne jury, którego skład zostanie ogłoszony 16 grudnia.

**ZASADY UCZESTNICTWA:**

1. Konkurs kierowany jest do osób w wieku od 10 do 18 lat. Uczestnicy będą rywalizować w dwóch grupach wiekowych – 10 do 14 lat oraz 15 do 18 lat.
2. Warunkiem uczestnictwa w Konkursie jest wypełnienie karty zgłoszeniowej (dostępnej na stronie www.cbkkrzeszow.pl), którą należy wysłać drogą mailową ([krzeszowcbk@gmail.com](mailto:krzeszowcbk@gmail.com)) lub dostarczyć osobiście do jednej z dwóch siedzib CBK (Krzeszów lub Pisarzowice), najpóźniej do 11 grudnia 2017 r.

**ZASADY KONKURSU:**

1. W karcie zgłoszeniowej każdy uczestnik powinien odnotować swoje dane, przedstawić recepturę przygotowywanego przez siebie dania oraz jego proces produkcyjny.
2. W trakcie przygotowywania konkursowej potrawy uczestnicy zobowiązani są do stworzenia materiału zdjęciowego lub/i filmowego, który poświadczy o samodzielnym wykonaniu zgłoszonych dań. Filmy i fotografie zostaną zaprezentowane w dniu rozstrzygnięcia konkursu.
3. Prezentacja potrawy konkursowej nie powinna przekroczyć 10 minut. W jej trakcie uczestnicy w formie krótkiej wypowiedzi powinni przedstawić recepturę potrawy, sposób jej przygotowania oraz uzasadnić wybór przepisu.
4. Uczestnicy Konkursu sami ponoszą koszt związany z zakupem składników niezbędnych do przygotowania konkursowej potrawy.
5. Uczestnicy serwują swoją potrawę na własnej zastawie stołowej.
6. Organizatorzy zapewniają stanowisko ekspozycyjne oraz jego dekorację.

**OCENA JURY:**

1. Po zaprezentowaniu wszystkich potraw konkursowych, jury dokona ich degustacji.
2. Poza smakiem dań, komisja będzie brała pod uwagę również: sposób ich prezentacji, estetykę wykonania oraz zgodność z polską tradycją.
3. Po naradzie członkowie jury wybiorą zwycięzców w dwóch kategoriach wiekowych. Poza nagrodami głównymi organizatorzy przewidują również nagrody pocieszenia/wyróżnienia.