



Regulamin Etapu Gminnego Konkursu Kulinarnego

„Zupa w oparciu o produkty z pola, lasu i wody”

I. Postanowienia ogólne

1. Niniejszy Regulamin określa zasady organizacji i przeprowadzenia etapu gminnego konkursu kulinarnego pn. „Zupa w oparciu o produkty z pola, lasu i wody”, zwanego dalej „Konkursem”.
2. Organizatorem etapu gminnego Konkursu jest Gmina Kosów Lacki zwana dalej „Organizatorem”.
3. Konkurs realizowany jest w ramach powiatowego konkursu kulinarnego organizowanego przez Stowarzyszenie „Lokalna Grupa Działania – Tygiel Doliny Bugu” oraz Powiat Sokołowski.
4. Etap gminny Konkursu odbędzie się dnia 4 lipca 2026 podczas pikniku charytatywnego „Razem dla Poli!”.

II. Cele Konkursu

1. Promocja lokalnego dziedzictwa kulinarnego oraz tradycyjnych potraw regionu nadbużańskiego.
2. Upowszechnianie wykorzystania produktów pochodzących z pola, lasu i wody.
3. Integracja mieszkańców oraz aktywizacja społeczności lokalnej.
4. Promowanie działalności organizacji pozarządowych, Kół Gospodyń Wiejskich, gospodarstw agroturystycznych oraz lokalnych podmiotów gastronomicznych.
5. Wyłonienie reprezentantów gminy do etapu powiatowego Konkursu, który odbędzie się podczas Dożynek Powiatu Sokołowskiego oraz drugiego dnia imprezy „Z pola, lasu i wody” w Sabniach w dniu 23.08.2026 r.

III. Warunki uczestnictwa

1. Uczestnikami Konkursu mogą być:
 - o organizacje pozarządowe,
 - o Koła Gospodyń Wiejskich,
 - o gospodarstwa agroturystyczne,
 - o obiekty gastronomiczne działające na terenie Gminy Kosów Lacki, zwane dalej „Podmiotami Lokalnymi”.
2. Każdy Podmiot Lokalny może zgłosić do Konkursu wyłącznie jedną zupę.



3. Podmiot Lokalny może być reprezentowany przez maksymalnie dwie osoby.
4. Warunkiem udziału w Konkursie jest:
 - a) prawidłowe wypełnienie formularza zgłoszeniowego,
 - b) akceptacja postanowień niniejszego Regulaminu,
 - c) dostarczenie formularza zgłoszeniowego w wyznaczonym terminie,
 - d) przygotowanie we własnym zakresie wszystkich produktów, naczyń oraz sprzętu niezbędnego do prezentacji i degustacji potrawy,
 - e) przekazanie Komisji Konkursowej czterech porcji degustacyjnych zupy o minimalnej objętości 50 ml każda.
5. Organizator zapewnia uczestnikom:
 - o stół do prezentacji potraw,
 - o dwa krzesła,
 - o dostęp do energii elektrycznej.
6. Po dokonaniu oceny przez Komisję Konkursową uczestnicy zobowiązani są do udostępnienia uczestnikom wydarzenia degustacyjnych porcji przygotowanej potrawy.

IV. Przebieg Konkursu

1. Konkurs przeprowadzony zostanie w formie prezentacji i degustacji zgłoszonych potraw.
2. Komisja Konkursowa powołana przez Organizatora dokona oceny potraw według następujących kryteriów:
 - a) zgodność z tematyką Konkursu,
 - b) nawiązanie do tradycji kulinarnej regionu,
 - c) walory smakowe,
 - d) estetyka podania,
 - e) oryginalność receptury,
 - f) składniki zupy muszą pochodzić z min. jednej grupy produktów z pola, lasu, wody z Podlasia Nadbużańskiego.
3. Komisja Konkursowa wyłoni trzech laureatów etapu gminnego, którzy uzyskają najwyższą liczbę punktów.
4. Laureaci, którzy zajęli pierwsze miejsce w etapie gminnym zostaną zgłoszeni przez Organizatora do udziału w etapie powiatowym Konkursu Kulinarneho „Zupa w oparciu o produkty z pola, lasu i wody”.
5. Decyzje Komisji Konkursowej są ostateczne i nie przysługuje od nich odwołanie.

V. Harmonogram Konkursu

1. Termin składania zgłoszeń upływa dnia 30 czerwca 2026 r.
2. Formularz zgłoszeniowy należy dostarczyć:
 - o osobiście do Miejsko – Gminnego Ośrodka Kultury w Kosowie Lackim
 - o lub przesłać na adres e-mail: mgok@kosowlacki.pl
3. Rozstrzygnięcie Konkursu nastąpi dnia 4 lipca 2026 r.



VI. Nagrody

1. Organizator przewiduje nagrody oraz dyplomy dla laureatów Konkursu.
2. Trzej laureaci etapu gminnego zostaną zakwalifikowani do etapu powiatowego Konkursu.

VII. Postanowienia końcowe

1. Organizator zastrzega sobie prawo do publikowania zdjęć oraz informacji dotyczących uczestników i laureatów Konkursu w materiałach promocyjnych oraz mediach.
2. Uczestnictwo w Konkursie oznacza akceptację niniejszego Regulaminu.
3. Organizator zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w Regulaminie.
4. W sprawach nieuregulowanych niniejszym Regulaminem decyzję podejmuje Organizator.
5. Dodatkowe informacje można uzyskać pod numerem telefonu 500137883 lub adresem e-mail mgok@kosowlacki.pl

Zapraszamy do udziału i życzymy wielu kulinarnych inspiracji!