REGULAMIN KONKURSU KULINARNEGO „POTRAWA WIGILIJNA 2026”

I. POSTANOWIENIA OGÓLNE

1. Organizatorem Konkursu kulinarnego „Potrawa Wigilijna 2026” (dalej: „Konkurs”) jest Centrum Kultury i Książki w Gościnie z siedzibą przy ul. Matejki 2, 78-120 Gościno (dalej: „Organizator” lub „CKiK”).
2. Konkurs towarzyszy wydarzeniu „Wigilia z Tradycją”, którego Głównym Partnerem jest podmiot wskazany w materiałach informacyjnych Organizatora (dalej: „Główny Partner”).
3. Konkurs, ocena potraw oraz ogłoszenie wyników odbędą się 18 grudnia 2026 r. podczas wydarzenia „Wigilia z Tradycją” w hali namiotowej przy Centrum Kultury i Książki w Gościnie.
4. Przedmiotem Konkursu są postne potrawy wigilijne spełniające wymagania określone w rozdziale IV Regulaminu.
5. Każdy uczestnik może zgłosić do Konkursu wyłącznie jedną potrawę.
6. Udział w Konkursie jest bezpłatny.
7. W związku z remontem siedziby CKiK wszelkie dokumenty (w tym Kartę Zgłoszeniową) przed dniem 18 grudnia 2026 r. można składać wyłącznie w Bibliotece Publicznej w Gościnie, w godzinach jej otwarcia.
8. Regulamin wraz z Kartą Zgłoszeniową jest dostępny w Bibliotece Publicznej w Gościnie, na stronie internetowej Organizatora (https://ckk.goscino.pl) oraz na stronie internetowej Gminy Gościno (https://goscino.pl/konkursy-ckk).

II. CELE KONKURSU

Celem Konkursu jest:

a) zaprezentowanie bogactwa i różnorodności lokalnych tradycji kulinarnych i obyczajowych mieszkańców Gminy Gościno,

b) kultywowanie i propagowanie wiedzy o tradycyjnej kuchni polskiej, w szczególności o kuchni wigilijnej,

c) prezentacja umiejętności kulinarnych uczestników Konkursu,

d) wymiana doświadczeń pomiędzy uczestnikami,

e) promowanie społecznej aktywności mieszkańców Gminy Gościno.

III. UCZESTNICY KONKURSU

1. Konkurs skierowany jest do:
   a) mieszkańców Gminy Gościno – osób fizycznych,
   b) podmiotów zbiorowych działających na terenie Gminy Gościno, tj. kół gospodyń wiejskich, sołectw, grup lokalnych, klubów i stowarzyszeń; podmiot zbiorowy reprezentuje w Konkursie osoba wskazana w Karcie Zgłoszeniowej (dalej: „przedstawiciel”).
2. Osoby niepełnoletnie mogą wziąć udział w Konkursie za pisemną zgodą rodzica lub opiekuna prawnego, wyrażoną w Karcie Zgłoszeniowej.
3. Liczba uczestników jest ograniczona do 15. O przyjęciu do Konkursu decyduje kolejność zgłoszeń. Zgłoszenia, które wpłyną po wyczerpaniu limitu, są wpisywane na listę rezerwową; w przypadku rezygnacji uczestnika Organizator zaprasza kolejną osobę lub podmiot z tej listy.
4. W Konkursie nie mogą brać udziału pracownicy Centrum Kultury i Książki w Gościnie oraz członkowie Komisji Konkursowej.

IV. POTRAWA KONKURSOWA

1. Do Konkursu można zgłosić potrawę wigilijną, tj. potrawę tradycyjnie przygotowywaną na wieczerzę wigilijną, np.: zupy (barszcz czerwony z uszkami, zupa grzybowa, rybna, migdałowa), potrawy z ryb (karp, śledzie, szczupak, ryba w galarecie lub po grecku), pierogi i uszka, potrawy z kapusty, grzybów, grochu i fasoli, a także tradycyjne desery wigilijne (np. kutia, makiełki, kluski z makiem, łamańce). Wymienione przykłady nie zamykają katalogu potraw.
2. **Potrawa musi być postna** – nie może zawierać mięsa (z wyjątkiem ryb), wędlin, podrobów, smalcu, słoniny ani wywarów i tłuszczów mięsnych.
3. Potrawa powinna nawiązywać do tradycji – lokalnej, regionalnej lub rodzinnej. Mile widziane są przepisy przekazywane z pokolenia na pokolenie, w tym pochodzące z regionów, z których wywodzą się rodziny mieszkańców Gminy Gościno (np. z Kresów Wschodnich, Wielkopolski, Kaszub czy innych stron Polski). Dopuszcza się własną interpretację tradycyjnej potrawy, o ile zachowuje ona jej wigilijny charakter.
4. W Karcie Zgłoszeniowej uczestnik podaje nazwę potrawy, jej krótki opis lub historię, główne składniki oraz występujące w niej alergeny.
5. Uczestnik dostarcza potrawę w ilości **co najmniej 7 porcji degustacyjnych** (łącznie nie mniej niż ok. 700 g, a w przypadku zup – nie mniej niż 1 litr), z czego 5 porcji przeznaczonych jest dla Komisji Konkursowej, a pozostała część – do prezentacji podczas wydarzenia.
6. Potrawa powinna być dostarczona gotowa do podania, na półmisku lub w naczyniu zwyczajowo przeznaczonym do jej podawania.
7. **Organizator nie zapewnia możliwości podgrzewania potraw na miejscu.** Potrawy podawane na ciepło należy dostarczyć w naczyniach utrzymujących temperaturę (np. termos, garnek termiczny, termoopakowanie).
8. Uczestnik odpowiada za jakość i świeżość potrawy oraz za przygotowanie jej z zachowaniem zasad higieny. O ewentualnej degustacji potraw przez gości wydarzenia decyduje Organizator.
9. Naczynia należy odebrać po zakończeniu wydarzenia. Organizator nie odpowiada za naczynia pozostawione po jego zakończeniu.

V. ZGŁOSZENIA

1. Zgłoszenia przyjmowane są **do 14 grudnia 2026 r.** telefonicznie pod numerem **602 681 300** lub e-mailem na adres **ckk@goscino.pl**. W zgłoszeniu należy podać imię i nazwisko (lub nazwę podmiotu zbiorowego i imię i nazwisko przedstawiciela), numer telefonu oraz nazwę potrawy.
2. Organizator potwierdza przyjęcie zgłoszenia albo wpisanie na listę rezerwową telefonicznie lub e-mailem.
3. Warunkiem udziału w Konkursie jest dostarczenie Organizatorowi wypełnionej i podpisanej Karty Zgłoszeniowej, stanowiącej Załącznik nr 1 do Regulaminu. Kartę można:
   a) złożyć w Bibliotece Publicznej w Gościnie, w godzinach jej otwarcia, najpóźniej do 17 grudnia 2026 r., albo
   b) dostarczyć wraz z potrawą w dniu Konkursu.
4. Potrawa zgłoszona bez podpisanej Karty Zgłoszeniowej nie zostanie dopuszczona do oceny. Karty Zgłoszeniowe nie są przyjmowane w formie skanów ani pocztą elektroniczną.
5. Zgłoszenie udziału w Konkursie oznacza akceptację niniejszego Regulaminu.

VI. PRZEBIEG I OCENA KONKURSU

1. Potrawy należy dostarczyć **18 grudnia 2026 r. w godzinach 12:00–14:00** do hali namiotowej przy Centrum Kultury i Książki w Gościnie. Potrawy dostarczone po tym czasie nie będą oceniane.

2. O wyłonieniu laureatów decyduje Komisja Konkursowa złożona z minimum 3 do maksymalnie 5 osób powołanych przez Organizatora. Komisja wybiera ze swojego grona Przewodniczącego.
3. Komisja Konkursowa ocenia potrawy według następujących kryteriów:
   a) **smak** – walory smakowe, właściwe doprawienie, konsystencja i jakość wykonania potrawy,
   b) **nawiązanie do tradycji** – wykorzystanie tradycyjnych przepisów, technik i składników regionalnych lub sezonowych, zachowanie wigilijnego charakteru potrawy oraz jej historia przedstawiona w Karcie Zgłoszeniowej,
   c) **pomysłowość i oryginalność** – indywidualny charakter przepisu, potrawa rzadko spotykana lub ciekawa interpretacja potrawy tradycyjnej,
   d) **sposób zaprezentowania potrawy** – estetyka podania, dekoracja, dobór naczynia i świąteczna oprawa.
4. Skalę punktową dla poszczególnych kryteriów określa Komisja Konkursowa przed przystąpieniem do oceny i stosuje ją jednakowo wobec wszystkich potraw.
5. W przypadku równej liczby punktów o kolejności miejsc decyduje Komisja Konkursowa w głosowaniu; przy równej liczbie głosów rozstrzyga głos Przewodniczącego.
6. Komisja Konkursowa może nie dopuścić do oceny potrawy niespełniającej wymagań Regulaminu, w szczególności potrawy, która nie jest postna.
7. Z przebiegu obrad Komisja Konkursowa sporządza protokół. Decyzje Komisji są ostateczne i nie przysługuje od nich odwołanie.

VII. NAGRODY

1. Laureaci I, II i III miejsca otrzymują nagrody pieniężne i/lub rzeczowe.
2. Każdy pozostały uczestnik, którego potrawa została dopuszczona do oceny, otrzymuje nagrodę pieniężną i/lub rzeczową za udział w Konkursie.
3. Pulę środków na nagrody ustala Organizator. O wysokości poszczególnych nagród decyduje Komisja Konkursowa w ramach tej puli. Wartość pojedynczej nagrody nie przekroczy limitu zwolnienia z podatku dochodowego od osób fizycznych, o którym mowa w art. 21 ust. 1 pkt 68 ustawy o podatku dochodowym od osób fizycznych.
4. Ogłoszenie wyników oraz wręczenie nagród odbędzie się 18 grudnia 2026 r. ze sceny, w trakcie wydarzenia „Wigilia z Tradycją”. Wyniki zostaną także opublikowane na stronie internetowej i w mediach społecznościowych Organizatora.
5. Nagrody są wręczane w trakcie ogłoszenia wyników. W imieniu podmiotu zbiorowego nagrodę odbiera przedstawiciel, a w imieniu osoby niepełnoletniej – rodzic lub opiekun prawny.
6. Nagrodzone potrawy zostaną oznaczone imionami i nazwiskami lub nazwami laureatów oraz zaprezentowane podczas wydarzenia „Wigilia z Tradycją”.

VIII. WIZERUNEK, PROMOCJA I DANE OSOBOWE

1. Konkurs ma charakter publiczny i jest dokumentowany w formie zdjęć oraz nagrań audiowizualnych.
2. Warunkiem udziału w Konkursie jest udzielenie w Karcie Zgłoszeniowej nieodpłatnego zezwolenia na utrwalanie i rozpowszechnianie wizerunku uczestnika (a w przypadku podmiotu zbiorowego – przedstawiciela i osób prezentujących potrawę) oraz zdjęć zgłoszonej potrawy, w celu dokumentacji i promocji Konkursu i wydarzenia „Wigilia z Tradycją”, w tym w materiałach informujących o roli Głównego Partnera. Zezwolenie obejmuje publikację w materiałach Organizatora i Głównego Partnera: na stronach internetowych, w mediach cyfrowych, w tym w serwisach społecznościowych i na platformach wideo (np. Facebook, Instagram, YouTube, TikTok), w materiałach prasowych przekazywanych mediom oraz w materiałach drukowanych.
3. Z tytułu udzielenia zezwolenia, o którym mowa w ust. 2, uczestnikom nie przysługuje wynagrodzenie.

4. Dane osobowe uczestników są przetwarzane zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 (RODO) na zasadach opisanych w klauzuli informacyjnej stanowiącej część Karty Zgłoszeniowej.

IX. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Informacji o Konkursie udziela Organizator: tel. 602 681 300, e-mail: ckk@goscino.pl.
2. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany Regulaminu z ważnych przyczyn oraz do odwołania Konkursu z przyczyn od niego niezależnych. Informacja o zmianach zostanie podana w taki sam sposób jak Regulamin, a zgłoszeni uczestnicy zostaną o nich powiadomieni telefonicznie lub e-mailem.
3. W sprawach nieuregulowanych w Regulaminie decyduje Organizator, a w sprawach dotyczących oceny potraw – Komisja Konkursowa.

Załącznik nr 1 – Karta Zgłoszeniowa wraz z klauzulą informacyjną.