



**Powiat  
Piotrkowski**  
Prosto z serca



SINCE 1176  
**HOTEL  
PODKLASZTORZE**  
TU DZIEJE SIĘ HISTORIA

## **Konkurs „Potrawy lokalne z klasztorną nutą Cysterską”**

Kuchnia klasztorna to kuchnia pozbawiona zbędnych dodatków, a jednocześnie bogata w to co zdrowe i przede wszystkim naturalne. Wszystko przygotowane z niezwykłą dbałością o szczegóły, wyczuciem i smakiem.

Cystersi zakładali sady, warzywniki, stawy rybne, uprawiali zioła, hodowali bydło i trzodę chlewną, budowali młyny czy kuźnie wodne, browary. To cystersi rozpoczęli w Polsce hodowlę karpia już ponad 800 lat temu. Warto zatem zajrzeć pracowitym mnichom do garnka, bo w dziedzinie kulinarnej też wiele cystersom zawdzięczamy.

### **I. CEL KONKURSU**

1. Celem Konkursu „Potrawy lokalne z klasztorną nutą Cysterską”, zwanym dalej „Konkuresem” jest:
  - pozyskanie i zachowanie od zapomnienia sprawdzonych przepisów kulinarnych z uwzględnieniem składników wykorzystywanych do klasztornych potraw cysterskich takich m.in. jak: miód, karp, piwo, dziczyzna.
  - wymiana doświadczeń kulinarnych i przepisów na potrawy tradycyjne i regionalne,
  - identyfikacja lokalnego dziedzictwa kulinarnego, które może służyć do budowy produktu turystycznego i marki lokalnej Powiatu Piotrkowskiego.

### **II. ADRESACI KONKURSU**

1. Do udziału w Konkursie zapraszamy pełnoletnie osoby ceniące dobry smak i kulinarne tradycje naszego regionu.
2. Zgłoszenia do udziału w Konkursie mogą dokonać osoby indywidualne, KGW, OSP stowarzyszenia, organizacje i grupy nieformalne działające na terenie Powiatu Piotrkowskiego.

### **III. WARUNKI UCZESTNICTWA**

1. Przystąpienie do Konkursu następuje poprzez zapoznanie się z Regulaminem Konkursu oraz wypełnienie i dostarczenie osobiście Karty zgłoszeniowej, drogą pocztową lub pocztą elektroniczną na następujący adres: Starostwo Powiatowe w Piotrkowie Trybunalskim, adres korespondencyjny: 97-300 Piotrków Trybunalski, ul. Dąbrowskiego 7, e-mail: [r.budzisz@powiat-piotrkowski.pl](mailto:r.budzisz@powiat-piotrkowski.pl) w terminie do 21 czerwca 2022 roku.
2. Karta zgłoszeniowa stanowi załącznik nr 1 do regulaminu Konkursu.

3. Do Konkursu należy zgłosić potrawy inspirowane klasztorną kuchnią cysterską (mogą to być np. przekąski, zupy, dania główne, ciasta i desery, przetwory).
4. Uczestnicy Konkursu, zakwalifikowani przez Organizatora, są zobowiązani do dostarczenia wcześniej przygotowanych potraw na miejsce oficjalnego rozstrzygnięcia Konkursu w dniu 25 czerwca 2022 roku, który odbędzie się w Hotelu Podklasztorze ul. Władysława Jagiełły 1, 97-330 Sulejów. O szczegółach uczestnicy zostaną poinformowani telefonicznie.
5. Organizator zapewnia Uczestnikom dostęp do wody i prądu, stołów, krzeseł (zapotrzebowanie na ww. należy zaznaczyć w karcie zgłoszenia w rubryce „Informacje dodatkowe”).

#### **IV. OCENA PRAC**

1. Oceny potraw dokona Komisja Konkursowa powołana przez Organizatora.
2. Każda potrawa będzie oceniana uwzględniając następujące kryteria:
  - a. oryginalność przepisu,
  - b. smak potrawy i sposób przyrządzenia,
  - c. regionalność, tradycja i historia,
  - d. szczegółowa receptura i dokładność opisu przyrządzenia.
3. Z posiedzenia Komisji Konkursowej zostanie sporządzony protokół.
4. Postanowienia Komisji Konkursowej są ostateczne i nie przysługuje od nich odwołanie.
5. Wyniki zostaną ogłoszone w dniu Konkursu 25 czerwca 2022 roku.

#### **V. NAGRODY**

1. Komisja Konkursowa przyzna nagrody za zajęcie I, II i III miejsca.
2. Komisja Konkursowa i Organizator mogą przyznać dodatkowe nagrody i wyróżnienia.
3. Pozostali Uczestnicy Konkursu otrzymają upominki rzeczowe i dyplomy.

#### **VI. POSTANOWIENIA KOŃCOWE**

1. Organizatorem Konkursu „Potrawy lokalne z klasztorną nutą Cysterską” jest Starostwo Powiatowe w Piotrkowie Trybunalskim oraz Hotel Podklasztorze.
2. Regulamin Konkursu oraz Karta zgłoszeniowa są dostępne w siedzibie Starostwa Powiatowego w Wydziale Aktywizacji Społecznej, pokój nr 8 ul. Dąbrowskiego 7, 97-300 Piotrków Trybunalski oraz na stronie internetowej [www.powiat-piotrkowski.pl](http://www.powiat-piotrkowski.pl)
3. Ostateczna interpretacja zapisów Regulaminu należy do Organizatora. Sprawy nieobjęte Regulaminem rozstrzyga Organizator.
4. Uczestnicy Konkursu akceptują warunki Regulaminu oraz wyrażają zgodę na przetwarzanie i upublicznianie danych osobowych w zakresie niezbędnym do przeprowadzenia i promocji Konkursu.
5. Administratorem danych osobowych jest Starosta Powiatu Piotrkowskiego z siedzibą w Starostwie Powiatowym, ul. Dąbrowskiego 7, 97-300 Piotrków Trybunalski, e-mail: [starosta@powiat-piotrkowski.pl](mailto:starosta@powiat-piotrkowski.pl); tel.: 44 732 88 00, 44 732 88 01, fax: 44 732 88 03.
6. Dane osobowe będą przetwarzane zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie

swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych), publ. Dz. Urz. UE L Nr 119, s. 1.5.

7. Klauzula informacyjna dotycząca przetwarzania danych osobowych jest zawarta w karcie zgłoszeniowej.
8. Organizator zastrzega sobie prawo do opublikowania imion, nazwisk, zdjęć i informacji o Uczestnikach i zwycięzcach Konkursu.
9. Organizator Konkursu zastrzega sobie prawo do zamieszczania informacji o potrawach konkursowych, recepturach, przepisach tychże potraw oraz ich publikowania na swoich stronach internetowych, w mediach społecznościowych, prasie, mediach oraz w wydawnictwach promocyjnych Organizatora.
10. Informacje o nagrodzonych zostaną podane do publicznej wiadomości przez Organizatora Konkursu oraz zamieszczone będą na stronie internetowej oraz FB Organizatora.
11. Koordynatorami konkursu jest Wydział Aktywizacji Społecznej Starostwa Powiatowego w Piotrkowie Trybunalskim, ul. Dąbrowskiego 7, Renata Budzisz, pokój 8, tel.: 44 732 88 44, r.budzisz@powiat-piotrkowski.pl oraz Zofia Kuśmierka Hotel Podklaszorze tel. 507 268 078