



Europejski Festiwal Smaku w Lublinie  
Regulamin Konkursu  
XXVIII Ogólnopolski Turniej Nalewek  
Lublin, 8 września 2018, restauracja Old Pub

10 Europejski Festiwal Smaku w Lublinie  
[www.europejskifestiwal-smaku.pl](http://www.europejskifestiwal-smaku.pl)

**Sekretarz Kapituły: Marek Dyrka**

## I. INFORMACJE OGÓLNE

XXVIII Ogólnopolski Turniej Nalewek zwany dalej Konkursem jest imprezą artystyczną, która ma na celu promocję polskich Artystów Nalewek, tradycji wyrobu nalewek, odkrywanie dawnych receptur i nagradzanie ich twórców oraz szeroko rozumianą integrację polskiego środowiska nalewkarckiego. W tym roku jest poświęcony pamięci tragicznie zmarłego Piotra Bikonta, który od początku pracował w kapitule naszego turnieju. **Po raz pierwszy ma charakter tematyczny: nalewki ziołowe. Po raz pierwszy także nalewkom towarzyszy Seminarium: Nalewki i zioła lecznicze oraz wspólny posiłek i pokaz kulinarny. Po ogłoszeniu wyników wspólna degustacja nalewek.**

2

Organizatorem Konkursu jest Stowarzyszenie Kresowa Akademia Smaku z siedzibą w Lublinie, ul. Żłota 3, 20 -117 Lublin.

3

W Konkursie mogą uczestniczyć osoby pełnoletnie posiadające pełną zdolność do czynności prawnych, zakwalifikowane przez organizatora, zwane dalej Uczestnikami Konkursu

4

Konkurs odbywa się w ramach 10 edycji Europejskiego Festiwalu Smaku.

5

Konkurs przeprowadza Kapituła powołana przez zarząd Stowarzyszenie Kresowa Akademia Smaku w Lublinie. W skład kapituły wchodzi osoby świata gastronomii, kultury, sztuki i mediów oraz inne zaproszone do udziału w Kapitulce.

6

Nad sprawną organizacją konkursu czuwa powołany przez organizatora konkursu Sekretarz Kapituły. Sekretarzem Kapituły jest Marek Dyrka tel. 507 063 977

## II. ZASADY UCZESTNICTWA

7

Uczestnicy Konkursu podpisując zgłoszenie do Konkursu akceptują jego regulamin oraz zobowiązują się uszanować wszelkie postanowienia Kapituły.

8

Do Turnieju zgłaszać można nalewki domowe, których podstawą są zioła, oraz wszystkie inne nalewki, które nie są dostępne w sprzedaży i zostały wytworzone na bazie alkoholu z akcyzą. Wszelkie wątpliwości w tym zakresie rozstrzyga telefonicznie sekretarz Kapituły.

9

Zgłoszenia przyjmowane są drogą mailową/pocztową/kurierską/osobiście lub po wcześniejszym umówieniu się w restauracji Old Pub, Grodzka 8, 20 -112 Lublin, tel. 81 743 71 27. **Nalewki należy oznaczyć "Ziołowe" lub „Inne”** i dostarczyć do restauracji Old Pub do godz. 12.00 dnia 8 września 2018.

10

Uczestnicy zgłaszający się do Konkursu zobowiązani są dostarczyć minimalnie 1 nalewkę a maksymalnie 5 różnych nalewek. Nalewki należy dostarczyć w próbkach o pojemności nie mniejszej niż 2 razy 250 ml. Do każdej zgłaszanej nalewki uczestnik powinien wypełnić osobną

Kartę Zgłoszenia. Biuro przyjmujące nalewki nada im konkursowe oznaczenia własne i nr konkursowy.

### III. ZASADY PROCEDOWANIA I WYNIKI

11

Obecni na posiedzeniu członkowie Kapituły dokonują degustacji zgłoszonych do Konkursu nalewek według zasad ustalonych przez organizatora, oceniając każdą nalewkę w 3 aspektach: Wzrok (barwa, równomierność, klarowność), Nos (aromat i bukiet) oraz Usta (smak, dotyk, finisz).

12

Zwycięzców konkursu wyłaniają obecni na posiedzeniu Członkowie Kapituły wg zasad głosowania przyjętych przez Kapitułę.

13

Wyniki Konkursu ogłaszane są przez przewodniczącego kapituły lub osobę przez niego wyznaczoną po zakończeniu posiedzenia, jednak nie później niż o godz. 20.00 dnia 9 września 2017. Miejscem ogłoszenia wyników oraz wręczenia nagród jest scena Europejskiego Festiwalu Smaku na placu Po Farze. Nagrody nie odebrane przez laureatów w dniu ich ogłoszenia zostaną przekazane im inną drogą po uprzednim ustaleniu sposobu ich przekazania z uczestnikami.

14

Uczestnicy Konkursu ubiegają się o następujące tytuły:

Mistrz Polskich Nalewek Ziołowych 2018

I, II i III miejsce w konkursie nalewek ziołowych

I, II oraz III miejsce w pozostałych nalewkach.

Wraz z tytułami przyznawane są nagrody.

15

Regulamin niniejszy wchodzi w życie z dniem jego ogłoszenia.

Zatwierdził: Waldemar Sulisz

Prezes Zarządu Stowarzyszenia Kresowa Akademia Smaku