**REGULAMIN KONKURSU**

**„3 POTRAWY Z 1 GĘSI”**

1. Konkurs „3 potrawy z 1 gęsi” odbywa się w ramach akcji promocyjnej Kujawsko-pomorska gęsina na św. Marcina.
2. Celem konkursu jest propagowanie powrotu gęsiny do polskiej kuchni i na polskie stoły oraz upowszechnianie przepisów na potrawy z gęsiny, które podkreślają wysoką wydajność tuszki gęsiej jako surowca do przyrządzenia trzech potraw z jednej gęsiej tuszki dla co najmniej czterech osób.
3. Organizatorem konkursu jest SOS MUSIC Remigiusz Trawiński i Wojciech Zaguła sp.j., Wykonawca zamówienia Województwa Kujawsko-Pomorskiego.
4. Konkurs adresowany jest do pasjonatów gotowania, którzy nie są czynnymi zawodowo kucharzami.
5. Osoba zgłaszająca się do konkursu powinna mieć ukończone 18 lat.
6. Uczestnicy konkursu – w oparciu o własne pomysły i próby kulinarne – opracowują przepisy na trzy potrawy dla co najmniej czterech osób, które można wykonać wykorzystując tylko jedną tuszkę gęsią.
7. Każdy przepis musi umożliwiać przygotowanie pełnowartościowego pod względem gramatury posiłku, składającego się z przekąski, zupy i dania głównego.
8. Konkurs trwa od 1 października do 30 listopada 213 roku.
9. Przepisy na 3 potrawy z 1 gęsi można przysyłać pocztą tradycyjną na adres organizatora: SOS MUSIC, ul. Jagiellońska 20/1, 87-100 Toruń z dopiskiem: Konkurs „3 potrawy z 1 gęsi” lub drogą mailową na adres [kontakt@czasnagesine.pl](mailto:kontakt@czasnagesine.pl).
10. Nadesłane przepisy oceniać będzie komisja złożona z kucharzy profesjonalistów oraz organizatora akcji.
11. Rozstrzygnięcie konkursu nastąpi podczas finału konkursu „Złote półgęski”, zaplanowanego na połowę grudnia 2013 roku.
12. Główną nagrodą w konkursie jest sfinansowanie wyjazdu (pokrycie kosztów transportu, trzech noclegów, całodziennego wyżywienia) do Tours, we Francji, miasta związanego ze św. Marcinem i gęsiną, w terminie uzgodnionym pomiędzy zwycięzcą i organizatorem konkursu.
13. Organizator przewiduje również nagrody rzeczowe.
14. W sprawach spornych decydujący głos ma organizator konkursu.