



www.zielonypierscien.eu e-mail: lgd@zielonypierscien.eu

Biurowo LGD „Zielony Pierścień”: Kośmin 7, 24-103 Żyrzyn, tel/fax: + 48 81 50 16 140, tel.: + 48 81 50 16 141

Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: **Europa inwestująca w obszary wiejskie**  
Baranów Janowiec Kazimierz Dolny Końskowola Kurów Markuszów Nałęczów Puławy Wąwolnica Wojciechów Żyrzyn

## REGULAMIN UDZIAŁU W WARSZTATACH KULINARNYCH

1. Organizatorem **nieodpłatnych warsztatów kulinarnych** jest **Lokalna Grupa Działania „Zielony Pierścień”** z siedzibą w Kośminie (adres: Kośmin 7, 24-103 Żyrzyn), zwana dalej „Organizatorem”.
2. Warsztaty są adresowane do pełnoletnich mieszkańców, którzy chcą rozwijać swoje pasje kulinarne z wykorzystaniem lokalnych produktów. W szczególności do osób należących do Kół Gospodyń Wiejskich lub innych organizacji pozarządowych i grup nieformalnych działających na rzecz swoich społeczności lokalnych z obszaru gmin: Baranów, Janowiec, Kazimierz Dolny, Końskowola, Kurów, Markuszów, Nałęczów, Puławy (gmina wiejska), Wąwolnica, Wojciechów i Żyrzyn.
3. Celem warsztatów jest pokazanie możliwości wykorzystania produktów tradycyjnych i lokalnych we współczesnej kuchni.
4. Uczestnicy warsztatów zobowiązani są do przestrzegania niniejszego Regulaminu.
5. Rekrutacja uczestników warsztatów jest ogłoszona na stronie internetowej [www.zielonypierscien.eu](http://www.zielonypierscien.eu) oraz na profilu LGD z Facebooku.
6. Organizator zaplanował 12 dwudniowych warsztatów o tej samej tematyce.
7. Jeden **warsztat to dwudniowe zajęcia**, które każdego dnia będą trwać po 5 godzin zegarowych. Jedna grupa warsztatowa liczy **do 15 osób**. Zajęcia będą prowadzone przez profesjonalnego kucharza. Tematyka warsztatów będzie obejmowała wykorzystanie produktów tradycyjnych i lokalnych we współczesnej kuchni, a także przedstawienie sposobów dekorowania potraw i ich atrakcyjnego podania.  
Program zajęć obejmuje przygotowanie :  
**1 dzień –**
  - makaron orkiszowy z boczkiem wędzonym (tagliatelle orkiszowe Ametriciana);
  - pierożki (tortellini) z samopszy nadziewane białą kiełbasą i sosem dyniowym;
  - sałatka ze szpinakiem, suszoną i świeżą gruszką, kozim serem, borówkami i orzechami włoskimi z dressingiem malinowym;
  - naleśniki z płaskurki z sosem z porzeczek i czarnego bzu;
  - dekorowanie przygotowanych potraw i przedstawienie sposobu ich podania;**2 dzień –**
  - krem z pieczonych buraków z dodatkiem kwaśnej śmietany i cebuli;
  - polędwiczki wieprzowe z pieczarkami z sosem winnym i syropem z czarnego bzu;
  - surówka z marchewki i rukoli w dressingu z rokitnikiem i olejem dyniowym;
  - deser z orzechów włoskich na biszkopcie z patelni z sosem;
  - dekorowanie przygotowanych potraw i przedstawienie sposobu ich podania;
8. Rekrutacja prowadzona jest w terminie ogłoszonym przez Organizatora. Ogłoszenie o rekrutacji zawiera termin składania zgłoszeń, planowane miejsce i termin warsztatów, formularz zgłoszeniowy kandydata. Załącznikiem do ogłoszenia jest niniejszy Regulamin

9. Swoj udział można zgłosić tylko w jednym dwudniowym warsztacie.
10. Wypełniony i podpisany formularz zgłoszeniowy należy dostarczyć osobiście, faksem (81 50 16 140), mailem (lgd@zielonypierscien.eu) lub za pośrednictwem poczty do Biura Organizatora (LGD „Zielony Pierścień”, Kośmin 7, 24-103 Żyrzyn) w terminie wskazanym w ogłoszeniu. Za terminowe wniesienie zgłoszenia uznaje się termin jego złożenia w Biurze Organizatora.
11. W przypadku dużego zainteresowania zajęciami (będzie więcej chętnych niż przewidzianych miejsc) o wyborze będzie decydować motywacja kandydatów dotycząca udziału w zajęciach i wykorzystania nabytych umiejętności po zakończeniu warsztatów.
12. Zakwalifikowanie na warsztaty potwierdzone jest telefonicznie bądź pocztą elektroniczną przez Organizatora najpóźniej na 3 dni przed rozpoczęciem zajęć.
13. Osoby spełniające kryteria uczestnictwa, które nie zostały zakwalifikowane do uczestnictwa w danych warsztatach, tworzą listę rezerwową. Osoby, które znajdują się na liście rezerwowej, są o tym informowane w sposób opisany w punkcie 12. W przypadku zwolnienia się miejsca uczestnictwa w warsztatach przed ich rozpoczęciem, uczestnictwo proponowane jest niezwłocznie kolejnym osobom z listy rezerwowej.
14. Zakwalifikowani Uczestnicy są zobowiązani do obecności na zajęciach oraz podpisania listy obecności w każdym dniu warsztatów.
15. Organizator warsztatów zapewnia ich realizację w sali spełniającej odpowiednie standardy dla zajęć warsztatowych. Uczestnikom warsztatów zapewnione zostają materiały niezbędne do uczestnictwa w zajęciach, chyba że nie przewiduje tego Organizator o czym informuje w ogłoszeniu o rekrutacji.
16. Organizator warsztatów nie zapewnia dojazdu na miejsce warsztatów lub zwrotu jego kosztów, a także noclegów lub zwrotu ich kosztów (niezależnie od czasu trwania warsztatów).
17. Organizator warsztatów zastrzega sobie prawo do odwołania warsztatów lub wprowadzenia zmian w programie lub w organizacji warsztatu (w tym terminu i miejsca jego przeprowadzenia). Organizator jest zobowiązany do niezwłocznego poinformowania uczestników o odwołaniu lub zmianach telefonicznie lub pocztą elektroniczną.
18. Poprzez złożenie formularza zgłoszeniowego Uczestnik wyraża zgodę na przetwarzanie danych osobowych zawartych w formularzu oraz wizerunku utrwalonego na fotografiach dla potrzeb promocyjnych oraz sprawozdawczych Organizatora.
19. Warsztaty są organizowane w ramach operacji własnej Lokalnej Grupy Działania „Zielony Pierścień” pn. „Organizacja warsztatów związanych z dziedzictwem lokalnym obszaru LSR” i współfinansowane z Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich.