



REGULAMIN PARASOŁOWEGO PROJEKTU KULINARNEGO

„ Z tradycją i smakiem...

...Kucharzymy, Gotujemy, Warzymy”

1. **Organizatorem** projektu jest **Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Ziemia Pszczyńska”** z siedzibą w Pszczynie na ul. 3 Maja 11, 43-200 Pszczyna, zwane dalej Organizatorem.
2. **Pomysłodawcą** projektu jest **Gminny Związek Rolników, Kólek i Organizacji Rolniczych** z siedzibą w Pszczynie na ul. Kopernika 14, 43-200 Pszczyna, zwany dalej Pomysłodawcą.
3. **Partnerem** projektu jest **Ośrodek Doradztwa Rolniczego** z siedzibą w Pszczynie na ul. Kopernika 14, 43-200 Pszczyna, zwany dalej Partnerem, którego rola polegać będzie na pomocy przy wymianie informacji pomiędzy Organizatorem a uczestnikami projektu oraz na Promocji projektu.
4. **Uczestnikami** projektu są **Koła Gospodyń Wiejskich** z terenu działania Stowarzyszenia Lokalna Grupa Działania „Ziemia Pszczyńska”, które w odpowiedzi na pismo zgłosiły swój udział Organizatorowi do dnia 14 marca 2013r., zwane dalej Uczestnikami.
5. Projekt zakłada aktywizację członkiń Kół Gospodyń Wiejskich, z terenu Powiatu Pszczyńskiego poprzez promocję lokalnego dziedzictwa kulinarnego, zachowanie i popularyzowanie wśród mieszkańców tradycji kulinarnych. Zamysłem Organizatora jest promocja starych przepisów kulinarnych w celu zachowania i kultywowania tradycji kulinarnych Ziemi Pszczyńskiej. Projekt zakłada realizację przedsięwzięcia nr 13 z Lokalnej Strategii Rozwoju Stowarzyszenia LGD „Ziemia Pszczyńska” - Inicjowane przez mieszkańców działania przyczyniające się do nawiązywania dialogu między różnymi grupami społecznymi i jednoczenia mieszkańców wokół najważniejszych wartości obszaru.
6. Projekt składa się z **3 etapów i NIE MA formuły konkursowej:**
 - a) **I etap** - organizacja spotkań w każdym Kole – Uczestnicy zastanawiają się nad wyborem przepisów potraw, które zaprezentują podczas spotkania podsumowującego projekt. Dodatkowo członkinie Kół rozmawiają na temat dawnych, tradycyjnych smaków i przepisów kulinarnych, charakterystycznych dla terenu Powiatu Pszczyńskiego. Przygotowane propozycje przepisów znajdują się w przepiśniku potraw, jaki Organizator planuje wydać po zakończonym projekcie. Spotkania mogą odbywać się w dowolnym terminie i dowolnej liczbie. **Pierwsze spotkanie, odbędzie się jednak nie wcześniej niż od dnia 1 lipca br. (II półrocze 2013r.).** W spotkaniu, oprócz wszystkich członkiń Koła będą mieli możliwość uczestnictwa również przedstawiciele Organizatora i/lub Pomysłodawcy i Partnera, dlatego też Uczestnicy **zobowiązani są poinformować Organizatora o terminie spotkania, nie później niż na 7 dni przed planowanym spotkaniem.** Termin spotkania zostanie odrębnie i bezpośrednio ustalony z każdym kołem.



- b) **II etap** – Koła w charakterze warsztatu przygotowują potrawy/ę. Koła ustalają termin samodzielnie. **Spotkanie, z uwagi jednak na specyfikę działania Stowarzyszenia, odbędzie się nie wcześniej niż od dnia 1 września br. (II półrocze 2013r.)**, Organizator, Pomysłodawca lub Partner mogą uczestniczyć w spotkaniu dlatego też **uczestnicy zobowiązani są poinformować Organizatora o terminie spotkania, nie później niż na 7 dni przed planowanym spotkaniem**. Wybór i liczbę potraw Organizator i Pomysłodawca pozostawia Kołom. Zaznacza się jednak **aby przygotowywane potrawy związane były z tradycją kulinarną Ziemi Pszczyńskiej**. Zamysłem Organizatora, Pomysłodawcy i Partnera jest, aby podczas projektu udało się dotrzeć do jak największej liczby jak najstarszych, tradycyjnych i charakterystycznych potraw lub przygotowania ich wg dawnych receptur. Koła mogą konsultować między sobą wybór potraw/y, chcąc np. uniknąć powtórzeń potraw/y. Wykaz Kół uczestniczących w projekcie, stanowi załącznik do niniejszego regulaminu.
- c) **III etap** – spotkanie podsumowujące projekt. **Planowany termin – 27 listopada 2013r.** Ostateczny termin, miejsce i godzina zostanie Kołom potwierdzona najpóźniej na miesiąc przed planowaną imprezą. W trakcie spotkania **wszystkie** Koła biorące udział w projekcie, prezentują przygotowane przez siebie potrawy i uczestniczą w spotkaniu z kucharzem – **Remigiuszem Rączką**. **Koła podczas spotkania podsumowującego są reprezentowane maksymalnie przez 4 członkinie**. Dodatkowo każde Koło, przygotowuje spis przepisów, które zostały przez członkinie Kół przygotowane na wcześniejszych etapach realizacji projektu. **Przepisy te zostaną podczas spotkania przekazane Organizatorowi**, wybrane z nich, zostaną zaprezentowane w planowanym do wydania przepiśniku potraw Ziemi Pszczyńskiej (liczba przepisów dowolna). Ważne jest, aby były to przepisy tradycyjnych, a często również zapomnianych już potraw/deserów/napojów/nalewek związanych z obszarem Ziemi Pszczyńskiej. Podczas spotkania podsumowującego, wykonane zostaną materiały zdjęciowe, do zamieszczenia w przepiśniku.
7. Organizator pokrywa koszty związane z zakupem towaru i materiałów na przygotowanie i prezentację potraw, zgodnie z poniżej zawartym pkt. 8 ust. 1 i 2 w wysokości jednakowej dla wszystkich kół, **tj.: 320,00zł brutto/1 koło biorące udział w projekcie**. Organizator pokrywa koszty tylko do wysokości przyjętej kwoty – środki wydane przez Koła powyżej ustalonej kwoty, pomimo, iż związane będą bezpośrednio z realizacją projektu, stają się kosztem nier refundowalnym dla Uczestnika.
8. Koszty kwalifikowane przez Organizatora dotyczą:
1. Zakupu towarów i produktów spożywczych koniecznych do przygotowania wybranej potrawy/potraw/napojów;
 2. Zakupu materiałów koniecznych do zaprezentowania potraw, dekoracji i aranżacji stoiska koła podczas spotkania podsumowującego, maksymalnie do wysokości **50zł brutto**, kwoty o której mowa w pkt.7. Ważne jest aby pamiętać, iż również dekoracje i ozdoby potraw powinny nawiązywać do dawnych tradycji kulinarnych.








9. Kwota o której mowa w pkt. 7, z przyczyn od Organizatora niezależnych może ulec zmianie, o czym Koła zostaną niezwłocznie poinformowane.
10. Organizator po kontakcie z Kołami ustala termin/y dokonania zakupów potrzebnych do realizacji projektu. W określonych terminach Organizator udaje się do wybranych sklepów z listą zakupów przygotowaną przez każde KGW lub z osobą, będącą przedstawicielem Koła. Po dokonaniu zakupów, Organizator **dokonuje zapłaty bezgotówkowej** za produkty potrzebne KGW, do wysokości kwoty ustalonej w punkcie 7 niniejszego regulaminu.

Koszty mogą zostać zrealizowane nie wcześniej niż od dnia 1 września br.

11. Organizator nie zapewnia uczestnikom spotkań transportu na miejsce odbywania się przedmiotowego wydarzenia.
12. Organizator pokrywa pozostałe koszty związane z organizacją projektu tj. koszt wynagrodzenia Pana Remigiusza Rączki, koszt wynajmu pomieszczenia oraz zakupu naczyń jednorazowych na spotkanie podsumowujące projekt koszt związany z wydaniem przepiśnika .
13. Wydarzenie ma charakter otwarty – każdy zainteresowany, może wziąć udział w spotkaniu podsumowującym projekt. Ze względu jednak na ograniczenia lokalowe, wcześniej osoba zainteresowana udziałem zobowiązana jest poinformować telefonicznie lub osobiście Organizatora , **najpóźniej na 2 dni przed planowanym wydarzeniem** o chęci uczestnictwa, (biuro Stowarzyszenia LGD „Ziemia Pszczyńska”, tel.: 32/210 02 12, ul. 3 Maja 11, 43-200 Pszczyna).
14. Organizator zaznacza, iż dodatkowo umożliwi również przesyłanie przepisów potraw osobom zainteresowanym tematem i chcącym się podzielić ciekawymi przepisami na tradycyjne potrawy związane z regionem Ziemi Pszczyńskiej, które nie są członkami KGW. Po zapoznaniu się z nadesłanymi materiałami Organizator ma możliwość umieszczenia w przepiśniku nadesłanych przepisów, obok materiałów przygotowanych przez poszczególne Koła Gospodyń Wiejskich.
15. Niniejszy regulamin zostaje przyjęty uchwałą Zarządu Stowarzyszenia Lokalna Grupa Działania „Ziemia Pszczyńska”. Zarząd Stowarzyszenia LGD „Ziemia Pszczyńska” zastrzega sobie prawo do zmiany niniejszego regulaminu.

WYKAZ KÓŁ GOSPODYŃ WIEJSKICH BIORĄCYCH UDZIAŁ W PROJEKCIE

1. **Ćwiklice**
2. **Golasowice**
3. **Wisła Mała**
4. **Rudziczka**
5. **Poręba**
6. **Piasek**
7. **Studzionka**
8. **Pawłowice**
9. **Brzeźce**
10. **Kobiór**
11. **Kryry**
12. **Jankowice**
13. **Miedzna**
14. **Grzawa**
15. **Góra**
16. **Gilowice**
17. **Frydek**
18. **Wola**
19. **Pielgrzymowice**
20. **Stara Wieś**
21. **Wisła Wielka**
22. **Goczalkowice-Zdrój**

-  KGW zrzeszone w Gminnym Związku Rolników, Kółek i Organizacji Rolniczych z siedzibą w Pszczynie – 10 kół.
-  KGW z Gminy Pawłowice – 3 koła.
-  KGW z Gminy Suszec – 2 koła.
-  KGW z Gminy Miedzna – 6 kół.
-  KGW z Gminy Goczalkowice-Zdrój – 1 koło.

ŁĄCZNIE – 22 KOŁA GOSPODYŃ WIEJSKICH