

Még mindig tele a polc?

Receptverseny az egészséges és környezetbarát ételek népszerűsítéséért

Szeretnéd megbolondítani a család vacsoráját valamivel, ami otthon van és egészséges? Újfajta ízeket varázsolnál a lezárt befőttesüvegeid tartalmából? Mit lehetne kihozni még a télire eltett almakompótból, vagy paradicsomléből, lecsóból esetleg zöldbabból? Valami újat, finomat és egészségeset?

A Csalán Környezet- és Természetvédő Egyesület 2012. április 4-től 2012. május 2-ig terjedő határidővel RECEPTVERSENYT hirdet meg, melyre olyan ételekkel lehet pályázni, melyek alapja a télire eltett befőttes üveg tartalma. Pályázhatsz így sütemény, leves, főétel receptjével ízlés szerint.

A receptverseny nyereményei:

1. díj 20 literes zománcos fazék
2. díj befőző kötény
3. díj befőző fakanál
4. + különdíj:

Emellett minden induló befőzőmatricát kap ajándékba.

A pályázatokat a megmindigteleapoc@csalan.hu e-mail címre vagy a Csalán Egyesület 8201 Veszprém, Pf. 222. postacímre várjuk 2012. május 2. 24.00 óráig beérkezően. A nyertest 10 napon belül hirdetjük ki.

Eredményhirdetés

Az eredményhirdetés időpontja és helyszíne: 2012. május 10. 17:00 óra, Oliva Étterem (8200 Veszprém, Buhim u. 14-16.), ahová minden résztvevő meghívást kap.

A pályázatok elbírálását szakértői zsűri végzi, melynek tagjai
Tornyos Balázs mesterszakács, Oliva Étterem
Poór Balázs táplálkozási szakértő, Vissza a Gyökerekhez Alapítvány
Szalay Tímea elnök, Csalán Környezet- és Természetvédő Egyesület
Kiss Renáta alelnök, Csalán Környezet- és Természetvédő Egyesület.

A zsűri által kiválasztott három díjazott mellett különdíjat kap az a nevezőnk, akinek a receptjét a Csalán Egyesület facebook (www.facebook.com/csalanegyesulet) oldaláról a legtöbbet megosztják.

A receptverseny szabályai:

- 1) A pályázatra olyan receptekkel lehet jelentkezni, amelyek egyik fő hozzávalója üvegekben házilag eltett finomság.
- 2) Egy beküldő több recepttel is pályázhat, ezáltal növelve az esélyt a díjak elnyerésére.

- 3) A recepteket a következő tartalommal ellátva kell beküldeni: pontos hozzávalók megadása, az elkészítés menetének pontos ismertetése. A receptekkel együtt kérjük, küldd el neved, a posta ill. e-mail címedet, valamint telefonos elérhetőségedet is.
- 4) A receptekben kérjük, lehetőség szerint kerülj az alábbi anyagok használatát: ízfokozók, aromák, ételszínezékek, cukor. Helyettük helyi, természetes hozzávalók szerepeljenek, a zsűri ezt külön értékelné fogja.
- 5) A recepteket csakis és kizárólag saját készítésű fényképpel együtt fogadjuk el. A kész ételről 2 db fénykép beküldése szükséges: 1 db fotó, amin csak a kész étel látható, és 1 db másik fotó, ami a kész ételt és annak készítőjét együtt ábrázolja. A digitálisan készült fényképek legalább 800*600-as felbontásúak legyenek. Papír alapon beküldött képek mérete 10*15 cm-es jó minőségű fotó legyen. A fényképek a saját készítés igazolását, illetve a recept népszerűsítését segítik.
- 6) A legjobb receptek felkerülnek a www.csalan.hu/meg-mindig-tele-a-polc oldal receptgyűjteményébe és megosztjuk azokat a Csalán Egyesület facebook profilján, a [facebook.com/csalanegyesulet](https://www.facebook.com/csalanegyesulet) oldalon
- 7) A pályázók nevezéskor elfogadják, hogy a beküldött recepteket és fotókat a Csalán Környezet-és Természetvédő Egyesület a továbbiakban sajátjaként kezeli, és azok szerzői jogait azok beküldőjétől független módon gyakorolhatja. A Csalán Egyesület a beküldött tartalmak minőségéért nem vállal felelősséget..

A receptverseny támogatója a Vidékfejlesztési Minisztérium Zöld Forrás pályázati programja