**ZAŁOŻENIA DO PROGRAMU KULINARNY SZLAK PÓŁNOCNYCH KASZUB**

|  |  |
| --- | --- |
| **NAZWA SZLAKU** | KULINARNY SZLAK PÓŁNOCNYCH KASZUB |
| **OPIS SZLAKU** | Ideą szlaku Smaku Północnych Kaszub jest stworzenie mapy miejsc, w których można kupić regionalne produkty wysokiej jakości promujące północne Kaszuby, przedstawiające walory i różnorodność naszych terenów. Szlak tworzyć mają miejsca (restauracje, lokalni wytwórcy, producenci) w których przygotowywane są produkty (przetwory, potrawy,) wysokiej jakości, wpisujące się w nurt slow food związane z kuchnią regionalną przygotowywane według tradycyjnych receptur lub produkty wysokiej jakości wytwarzane/hodowane przez miejscowych wytwórców /ogrodników/ rolników.  |
| **ZASADA UDZIAŁU W PROGRAMIE** | Miejsca do Kulinarnego Szlaku zgłaszają gminy/miasta – członkowie NORDY. Przystępujący do programu uczestnicy podpisują deklaracje udziału w programie na podstawie której zobowiązują się do zapewnienia stałości swojej oferty oraz gwarantują jej jakość w zamian za działania promocyjne. |
| **KRYTERIA WG KTÓRYCH MIEJSCA BĘDĄ MOGŁY PRZYSTĘPOWAĆ DO SZLAKU** |
| **RESTAURACJE/LOKALE GASTRONOMICZNE** | - Restauracja powinna mieć w ofercie danie/dania oparte na tradycyjnej recepturze, przyrządzanej z produktów i surowców pochodzących od lokalnych wytwórców.- danie to powinno być w stałej ofercie, ewentualnie ze względu na sezonowość z góry powinien być określony czas, w jakim potrawa jest dostępna. Ciągła dostępność dania jest kluczowa dla przystąpienia do szlaku.- każdy lokal znajdujący się na szlaku musi posiadać w swojej ofercie przynajmniej 3 tradycyjne potrawy kaszubskiej kuchni regionalnej, które powinny być wyróżnione w karcie dań |
| **PRODUCENCI ŻYWNOŚCI (GOSPODARSTWA ROLNICZE, OGRODNICZE, PASIEKI, HODOWLE)**  | Do programu zgłaszać można miejsca w następujących kategoriach:* Produkty mleczne
* Mięsa
* Ryby i przetwory rybne
* Warzywa i owoce
* Wyroby piekarnicze i cukiernicze
* Oleje i tłuszcze
* Miody
* Gotowe dania i potrawy
* Napoje
* Inne produkty

- Muszą to byś produkty nawiązujące do regionalnych tradycji kulinarnych, wyroby najwyższej jakości, produkowane z naturalnych środków bez stosowania konserwantów, ulepszaczy i wzmacniaczy smaków, zgodnie z tradycyjnymi recepturami.- produkty zgłoszone do programu powinny być w ciągłej ofercie, możliwe do zakupienia. - przystępując do programu wytwórca zgłasza miejsce w którym można kupić produkt.  |
| **ZASADY ORGANIZACYJNE**  | Każda Gmina – członek NORDY – samodzielnie prowadzi nabór uczestników do programu. Sama określa zasady współpracy z podmiotami: może ogłosić konkurs, może proponować udział w Szlaku wybranym podmiotom. Następnie zgłoszone miejsce jest opisywane, fotografowane, zostaje podpisana deklaracja udziału w programie (deklaracja przewiduje roczny udział w szlaku, corocznie odnawiany).Na podstawie zgłoszonych miejsc tworzona jest mapa Szlaku Kulinarnego Północnych Kaszub. |