



Urząd Miejski  
w Grudziądzu



Europejski Fundusz Rolny na rzecz  
Rozwoju Obszarów Wiejskich



WOJEWÓDZTWO  
KUJAWSKO-POMORSKIE



Centrum Badań  
nad Historią i Kulturą  
Wyżywienia

stacja naukowa  
Polskiego Towarzystwa  
Historycznego

# Konkurs kulinarny

## na dania przygotowane na podstawie

### książki kucharskiej "Nauka gotowania do użytku ludu

### polskiego" z 1915 roku

Prawie sto lat temu Wiktor Kulerski, wydawca słynnej "Gazety Grudziądzkiej", opublikował "Naukę gotowania do użytku ludu polskiego" - książkę kucharską złożoną z przepisów nadesłanych przez gospodynie z Ziemi Chełmińskiej i Pomorza. Przepisy te były efektem ogłoszonego przez „Gazetę Grudziądzką” konkursu kulinarnego.

Dzisiaj kilka instytucji i organizacji wymienionych niżej ogłaszają konkurs na potrawy z rozdziału VIII „Jaja i potrawy mięsne” oraz z rozdziału XI „Chleb i ciasto”.

Celem działań organizatorów jest promocja nowej edycji książki grudziądzkiej oraz nawiązanie do wydarzenia, jakim było ogłoszenie konkursu kulinarnego przez Wiktora Kulerskiego. Jest to również pokazanie dawnej kuchni regionu, przypomnienie dawnych smaków, produktów i tradycji kulinarnych.

#### 1. Organizatorzy główni:

- Towarzystwo Przyjaciół Dolnej Wisły,
- Urząd Miejski w Grudziądzu,

- Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich im. Marii Skłodowskiej- Curie w Grudziądzu.

Współorganizatorzy:

- Centrum Badań nad Historią i Kulturą Wyżywienia (stacja naukowa Polskiego Towarzystwa Historycznego w Toruniu),
- Zespół Parków Krajobrazowych Chełmińskiego i Nadwiślańskiego,
- Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich sekretariat w Toruniu,

2. Miejsce konkursu: Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich im. Marii Skłodowskiej-Curie w Grudziądzu.

3. Termin ogłoszenia konkursu: 28 października 2014 roku.

4. Termin nadsyłania zgłoszeń: 12 listopada 2014 roku.

5. Forma nadsyłania zgłoszeń: wypełniony formularz zgłoszeniowy, zamieszczony na stronach internetowych Towarzystwa Przyjaciół Dolnej Wisły ([www.festiwalsmaku.pl](http://www.festiwalsmaku.pl), [www.tpdw.pl](http://www.tpdw.pl)), Urzędu Miejskiego w Grudziądzu ([www.grudziadz.pl](http://www.grudziadz.pl)) należy wypełnić i przesłać na adres: [konkurs.kulerski@wp.pl](mailto:konkurs.kulerski@wp.pl). W tytule maila należy podać powiat, z którego pochodzą uczestnicy konkursu, w przypadku szkół gastronomicznych w temacie maila należy podać: szkoła, plus odpowiednie województwo.

6. Termin rozstrzygnięcia konkursu: 14 listopada 2014 r., w Grudziądzu.

7. Informacje na temat konkursu zostaną ogłoszone w:

- lokalnej prasie (Gazeta Pomorska, Nowości Grudziądz, Dziennik Bałtycki)
- mediach elektronicznych:
  - [www.tpdw.pl](http://www.tpdw.pl) - strona internetowa TPDW,
  - [www.festiwalsmaku.pl](http://www.festiwalsmaku.pl) - strona Festiwalu Smaku w Grucznie, [facebook.com/gruczno](https://www.facebook.com/gruczno)
  - [www.grudziadz.pl](http://www.grudziadz.pl), [www.haszgru.pl](http://www.haszgru.pl), [facebook.com/haszgru](https://www.facebook.com/haszgru) - strona Urzędu Miejskiego w Grudziądzu,

- [www.zsgh.eu](http://www.zsgh.eu) - strona internetowa Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich im. Marii Skłodowskiej- Curie w Grudziądzu.

8. Uczestnikami mogą być:

- mieszkańcy Kociewia, Powiśla i nadwiślańskiej części Ziemi Chełmińskiej z następujących powiatów: grudziądzkiego, chełmińskiego i świeckiego (z Województwa Kujawsko-Pomorskiego) oraz tczewskiego, kwidzyńskiego i starogardzkiego (z Województwa Pomorskiego). W konkursie biorą udział zespoły do trzech osób,
- uczniowie szkół gastronomicznych (wraz ze swoimi nauczycielami) z województw: pomorskiego i kujawsko-pomorskiego, każda szkoła może zgłosić do dwóch zespołów trzyosobowych.

9. Organizatorzy udostępnią chętnym do uczestnictwa w konkursie receptury z książki "Nauka gotowania do użytku ludu polskiego" Wiktora Kulerskiego, z których ci wybiorą i przygotują jedną z potraw z obu wskazanych rozdziałów.

10. Uczestnicy stawiają się w miejscu organizowanego konkursu do godziny 9.00, konkurs rozpoczyna się o godzinie 10.00. Czas na przygotowanie potraw: 2 godziny. O godzinie 12.00 rozpocznie się prezentacja oraz ocena potraw przez Jury konkursowe. O godzinie 13.30 ogłoszone zostaną wyniki i nastąpi wręczenie nagród.

11. Organizatorzy zapewniają uczestnikom konkursu pokrycie kosztów produktów do 100 zł/drużyna. Dofinansowanie do zakupu odbędzie się po okazaniu faktury.

Dane do faktury:

Towarzystwo Przyjaciół Dolnej Wisły,  
ul Młyńska 4, 86-111 Gruczno,  
NIP 559-16-66-790

12. Uczestnicy konkursu będą przygotowywać potrawy w udostępnionej przez Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich im. Marii Skłodowskiej – Curie w Grudziądzu kuchni. Prezentacja przygotowanych potraw odbędzie się w przygotowanych przez Szkołę salach. Aranżacja oraz zastawa w zakresie uczestników turnieju.

13. Ocenie podlegać będzie:

- smak potrawy,
- estetyka sposobu podania i aranżacja,
- czystość podczas pracy,
- ustny opis (prezentacja) potrawy przedstawiony przez wykonawcę/ów (2-3 minuty),
- wierność z tradycją i recepturą podaną w książce Wiktora Kulerskiego,
- pochodzenie produktów wyjściowych (preferowane będą surowce lokalne, wskazane jest dostarczenie próbek lub udokumentowanie pochodzenia podstawowych składników),
- możliwości komercjalizacji potrawy (przydatność do zastosowania w placówkach gastronomicznych).

14. Koordynatorzy konkursu:

- *Justyna Litkowska*, tel. 664-480-549, e-mail ([konkurs.kulerski@wp.pl](mailto:konkurs.kulerski@wp.pl))

15. W merytorycznie uzasadnionych okolicznościach lub w przypadku zdarzeń losowych Organizatorzy zastrzegają sobie prawo zmiany regulaminu Konkursu Kulinarnego.

16. Przewidziane są cenne nagrody dla trzech pierwszych osób/zespołów oraz kilka wyróżnień.

## SPONSORZY



Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich Sekretariat  
Regionalny w Toruniu



Urząd Miejski w Grudziądzu



Towarzystwo Przyjaciół Dolnej Wisły



Hotel Hanza Pałac w Rulewie



Wytwórnia Octu i Majonezu "OCETIX" Sp. z o.o.



Miejskie Wodociągi i Oczyszczalnia sp. z o.o.  
w Grudziądz



Młyny Szczepanki Sp. z o.o.



Zespół Szkół Gastronomiczno  
-Hotelarskich im. Marii Skłodowskiej- Curie  
w Grudziądz