



MARSZAŁEK WOJEWODZTWA
KUJAWSKO-POMORSKIEGO
Piotr Całbecki



Europejski Fundusz Rolny na rzecz
Rozwoju Obszarów Wiejskich



Województwo
Kujawsko-Pomorskie



Krajowa Sieć
Obszarów Wiejskich



Program
Rozwoju
Obszarów
Wiejskich
na lata 2007-2013

Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie

Turniej Kulinaryny dla uczniów szkół gastronomicznych na tradycyjne dania z gęsiny 12 grudnia 2014 r., Świecie

REGULAMIN

Celem działań organizatorów Turnieju Kulinarneho jest przypomnienie dawnych smaków, produktów i tradycji kulinarnych oraz promocja gęsiny, jako wspaniałego, pełnowartościowego i smacznego mięsa. W Turnieju chcemy odwołać się do tradycji spożywania gęsiny nie tylko na św. Marcina, ale i podczas świąt Bożego Narodzenia. Jak co roku przyświeca nam idea promowania prostych potraw, wykorzystujących zasoby nadwiślańskich pól i ogrodów i sadów – tym razem gęsinie ma towarzyszyć brukiew oraz powidła z Doliny Dolnej Wisły.

1. Organizatorzy główni:

- Zespół Parków Krajobrazowych Chełmińskiego i Nadwiślańskiego,
- Towarzystwo Przyjaciół Dolnej Wisły,
- Restauracja Hotelu „Vistula” w Świeciu
- Slow Food Polska *convivium* Gruczno,
- Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych w Świeciu,
- Stowarzyszenie Kucharzy Kujaw i Pomorza.

2. Miejsce i data przeprowadzenia Turnieju: Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych w Świeciu, 12 grudnia 2014 r.

3. Termin ogłoszenia Turnieju: 11 listopada 2014 r.

4. Termin nadsyłania zgłoszeń z podaniem nazwy konkursowego **dania i receptury: 5 grudnia 2014 r.**

5. Forma nadsyłania zgłoszeń: wypełniony formularz zgłoszeniowy, zamieszczony na stronach internetowych Towarzystwa Przyjaciół Dolnej Wisły (www.festiwalsmaku.pl),



www.tpdw.pl), Zespołu Parków Krajobrazowych Chełmińskiego i Nadwiślańskiego (www.dolnawisla.pl, facebook.com/ZPKChiN), należy wypełnić i przesłać na adres: **akn.parki@gmail.com**. W tytule maila należy wpisać: turniej gęsina, podać nazwę szkoły.

6. Termin i miejsce rozstrzygnięcia Turnieju: 12 grudnia 2014 r., Świecie
7. Informacje na temat Turnieju zostaną ogłoszone w:
 - lokalnej prasie,
 - mediach elektronicznych (strona internetowa TPDW, facebook.com/gruczno, strona internetowa ZPKChiN, facebook.com/ZPKChiN, strona Festiwalu Smaku w Grucznie, facebook.com/SlowFoodGruczno)
8. Uczestnikami mogą być uczniowie szkół gastronomicznych (wraz ze swoimi nauczycielami), każda szkoła może zgłosić do dwóch zespołów czteroosobowych osobowych, składających się z dwóch kucharzy i dwóch przedstawicieli z klas kelnerskich.
9. Podczas, gdy zespoły z klas kucharskich będą przygotowywały potrawy, reprezentanci klas o profilu kelnerskim będą miały zadanie zaaranżować stół, na którym będą podawane potrawy. Temat związany z aranżacją – stół świąteczny/bożonarodzeniowy. Stoły, a także sposób podania będą podlegały oddzielnej ocenie.
10. Organizatorzy zapewniają podstawowe produkty, które są wyznaczone jako baza przepisu – gęsinę, brukiew, powidła z Doliny Dolnej Wisły.
11. Biorący udział w Turnieju przygotowują dodatkowe produkty, zastawę stołową oraz sprzęt kuchenny umożliwiający przygotowanie i podanie potrawy (garnki, sztucce, talerze, obrusy, ozdoby stołowe, etc.).
12. Uczestnicy Turnieju będą przygotowywać **zupę i danie główne** z gęsiny. Danie główne ma być uzupełnione o dodatek skrobiowy i warzywny. Potrawy przygotowane przez uczestników powinny być inspirowane tradycją regionu. Surowce mogą być częściowo przygotowane np. warzywa obrane nie pokrojone, ciasto wyrobione nie uformowane. Liczba porcji przewidziana na 5 talerzy (4 porcje dla jury, piąty talerz pokazowy) i ewentualnie porcje degustacyjne.
13. Dodatkowe surowce podstawowe do gęsiny, które zapewnia organizator to: brukiew i powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły.
14. Rozpoczęcie Turnieju odbędzie się **12 grudnia 2014 r.** o godzinie **9.30**. Czas na przygotowanie potraw to 1,5 godziny plus 10 minut na uprzątnięcie stoiska. Należy tak opracować plan przygotowania potraw aby zmieścić się w limicie 1,5 godziny.
15. **UWAGA!** W przypadku większej liczby drużyn Turniej odbędzie się w dwóch turach; pierwsza od godziny 9.30 do 11.00, druga od 11.20 do 12.50.



MARSZAŁEK WOJEWODZTWA
KUJAWSKO-POMORSKIEGO
Piotr Całbecki



Europejski Fundusz Rolny na rzecz
Rozwoju Obszarów Wiejskich



Województwo
Kujawsko-Pomorskie



Krajowa Sieć
Obszarów Wiejskich



Program
Rozwoju
Obszarów
Wiejskich
na lata 2007-2013

Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie

14. Ocenie podlegać będzie:

- smak potrawy,
- estetyka sposobu podania,
- ustny opis (prezentacja) potrawy przedstawiony przez wykonawcę/ów (2-3 minuty),
- wierność z tradycją i recepturą
- możliwości komercjalizacji potrawy (przydatność do zastosowania w placówkach gastronomicznych),
- oddzielnie oceniany będzie stół oraz obsługa podczas podania potraw.

Koordynatorzy Turnieju:

Aleksandra Kleśta-Nawrocka - (akn.parki@gmail.com, tel. 697-830-678)

Koordynator ds. gastronomicznych chef Tomasz Welter (tel. 728-392-110)

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

16. Przewidziane są nagrody rzeczowe dla trzech pierwszych zespołów oraz wyróżnienia.

18. Wsparcie finansowe oraz patronat:

- Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich Sekretariat Regionalny w Toruniu,
- Towarzystwo Przyjaciół Dolnej Wisły,
- Hotel „Vistula” w Świeciu,
- Stowarzyszenie Kucharzy Kujaw i Pomorza.

Opracowała dr Aleksandra Kleśta-Nawrocka,

wersja z dnia 11.11.2014 r.