

REGULAMIN KONKURSU KULINARNEGO
KÓŁ GOSPODYŃ WIEJSKICH
Smaczki, Smaki i Przysmaki Gnieźnieńskiej Kuchni
X edycja Konkursu 09.07. 2022 r. Gniezno

1. Organizatorami konkursu są:

- Starosta Gnieźnieński,
- Sieć Hoteli Pietrak,
- Centrum Kultury „Scena to Dziwna”.

2. Partnerzy:

Wójtowie i Burmistrzowie gmin powiatu gnieźnieńskiego.

3. Cele konkursu:

- promocja regionu poprzez wypromowanie potrawy regionalnej, kojarzonej z powiatem gnieźnieńskim;
- prezentacja kuchni regionalnej, tradycyjnej regionu;
- aktywizacja Kół Gospodyń Wiejskich;
- wymiana doświadczeń i przepisów;
- zebranie przepisów i receptur potraw, które posłużą w przyszłości do przygotowania publikacji na temat potraw związanych z powiatem gnieźnieńskim;
- budowa więzi wewnątrz społeczności lokalnych;
- promocja powiatu gnieźnieńskiego.

4. Adresaci Konkursu:

Konkurs adresowany jest do wszystkich Kół Gospodyń Wiejskich działających na terenie powiatu gnieźnieńskiego.

5. Warunki uczestnictwa:

Przystąpienie do konkursu następuje poprzez zapoznanie się z regulaminem konkursu oraz wypełnienie formularza zgłoszeniowego. Zgłoszenia winny być dostarczone do organizatora

drogą mailową, pocztą tradycyjną lub osobiście na adres: Starostwa Powiatowego w Gnieźnie, ul. Papieża Jana Pawła II 9/10, e-mail: promocja@powiat-gniezno.pl.

Termin dostarczenia formularzy upływa z dniem 15 czerwca 2022 roku. W konkursie wezmą udział 5-osobowe drużyny reprezentujące gminy powiatu gnieźnieńskiego. Drużyny mają obowiązek dostarczyć organizatorom we wskazanym powyżej terminie receptury i przepisy na ciasta oraz danie i nalewkę zgłoszone do konkursu.

Ocenie podlegać będą:

- 1 rodzaj ciasta,
- 1 danie będące specjalnością drużyny (w konkursie gotowania na żywo),
- 1 nalewka,
- stoisko promocyjne.

6. Data i miejsce przeprowadzenia konkursu:

Konkurs odbędzie się w dniu 9 lipca 2022 roku w godz. od 12:00 do 15:00 na terenie ogrodów Hotelu Adalbertus w Gnieźnie przy ul. Tumskiej 7a. Tego samego dnia nastąpi rozstrzygnięcie Konkursu. Drużyny rozpoczynają swoje prace od godziny 9:00.

7. Zasady organizacyjne:

Uczestnicy przywożą ze sobą jedno ciasto oraz produkty i półprodukty potrzebne do przygotowania dania głównego, a także 1 rodzaj nalewki. Inne produkty mogą znaleźć się na stoisku promocyjnym jednak nie podlegają one ocenie.

Organizator zapewnia wszystkim drużynom następujący sprzęt do konkursu gotowania na żywo: płyty indukcyjne, patelnie, deski do krojenia, 2 garnki, dostęp do bieżącej wody, 1 stół na stoisko o wymiarze 240 x 70 cm oraz 4 krzesła na stoisko. Drużyny przywożą swój sprzęt podręczny (noże, widelce, talerze oraz obrusy). Ze względów technicznych przygotowane będą wydzielone stanowiska wyposażone w kuchenkę indukcyjną.

8. Zasady przeprowadzenia konkursu:

Każda z drużyn wytypuje 2 osoby spośród siebie do obsługi stoiska promocyjnego oraz 3 osoby w konkursie gotowania na żywo.

Każda drużyna reprezentująca gminę zobowiązana jest do przygotowania:

- stoiska promocyjnego,
- 2 rodzajów ciast w tym jednego podlegającego ocenie,
- 1 dania będącego specjalnością drużyny (w konkursie gotowania na żywo),
- 1 x nalewki,
- dostarczenia organizatorowi receptur i przepisów zgłoszonych do konkursów kulinariów i nalewki. Na stoisku mogą znajdować się także inne kulinaria – nie będą one jednak podlegać ocenie. Każda z drużyn przy swoim stanowisku do gotowania będzie musiała przygotować w ciągu 1 godziny zgłoszoną do konkursu potrawę.

W tej kategorii ocenie podlegać będą:

- czynniki kulinarne: smak, wygląd, zapach;
- pomysł, kreatywność, nazwa;
- sposób podania prezentacja;
- dowcip i humor.

9. Jury konkursu:

Organizatorzy powołają jury konkursowe, w skład którego wejdą:

Przewodniczący: Szef Kuchni Sieci Hoteli Pietrak

Członkowie:

Starosta Gnieźnieński,

Prezydent Miasta Gniezna,

Wójtowie Burmistrzowie gmin powiatu gnieźnieńskiego,

(Wójt/ Burmistrz nie będzie mógł oceniać reprezentacji swojej gminy).

10. Nagrody:

Zwycięska drużyna zostanie nagrodzona „Złotą Łyżką” Starosty Gnieźnieńskiego oraz nagrodami rzeczowymi. Zwycięska potrawa wchodzi do menu sieci Restauracji Pietrak. Wszystkie drużyny biorące udział w konkursie finałowym otrzymają ponadto pamiątkowe dyplomy oraz upominki ufundowane przez organizatorów i sponsorów konkursu.