

Informacje ogólne

Warunki uczestnictwa

- posiadanie kuchni polowej o pojemności zbliżonej do KP 75
- wypełnienie i przesłanie ZGŁOSZENIA UCZESTNICTWA
- przyjazd do Poznania na własny koszt
- przesłanie listy produktów do dnia 25 kwietnia 2017 r jakie są potrzebne uczestnikowi do ugotowania grochówki.

- Dopuszcza się udział kucharzy zawodowych nie posiadających własnych kuchni.

W mistrzostwach mogą brać udział wszyscy uczestnicy, którzy spełnią warunki uczestnictwa.

Organizator zapewnia:

- stanowisko konkursowe
- dostęp do wody,
- opał (sucha mieszanka brzożowo – dębowa) potrzebny toporek lub siekiera
 - wsad do kotła według specyfikacji wskazanej w regulaminie do limitu 300 zł w oparciu o listę produktów wskazanych w zgłoszeniu.
 - Opakowania jednorazowe i sztucce
 - zapewnienie wszystkim uczestnikom równych warunków konkursowych w zakresie miejsca, opału, wody itp.
 - promocję Mistrzostw i uczestników w mediach i za pośrednictwem kanałów komunikacji.

Przewidujemy udział 15 kuchni polowych wobec czego lista uczestników jest ograniczona umowami sponsorskimi. Decydować będzie kolejność zgłoszeń.

Zmagania kucharzy oceniać będzie profesjonalne jury złożone z cenionych krytyków kulinarnych oraz znawców kuchni wojskowej i smakoszy. Skład podamy wkrótce.

Każdy uczestnik otrzyma certyfikat udziału w mistrzostwach oraz pamiątkę. Za zajęcie pierwszych trzech miejsc wręczone zostaną puchary i dyplomy. Nie przewidujemy nagród rzeczowych.

Ocenie poddane zostaną następujące rzeczy:

- ugotowana grochówka (konkurs jurorski)
- techniczne aspekty obsługi kuchni i wygląd stoiska i obsługi
- ugotowana grochówka (nagroda publiczności)

Atrakcje towarzyszące zawodom:

- diorama wojskowa
- animacje dla najmłodszych

- pokazy kuchni molekularnej
- Policyjna akcja znakowania rowerów
- Pokazy ratownictwa
- Prezentacja domowych sposobów na robienie wędlin i wędzonek
- i inne (sprawa rozwojowa)

W celu uatrakcyjnienia wydarzenia zapraszamy wszystkich do zabrania ze sobą wszystkiego co związane z kuchniami polowymi i wojskowością.

Program ramowy imprezy:

- 8.00 zbiórka załóg
- 8.15 odprawa i losowanie stanowisk (dotyczy kuchni organizatora)
- 8.45 gotowość na stanowiskach
- 9.00 start (rozpoczęcie gotowania)
- 13.30 zakończenie gotowania
- 14.00 ogłoszenie werdyktu jurorskiego
- do 17.00 czas dla publiczności
- 18.00 zakończenie

Dla chętnych uczestników organizator zapewnia nocleg w zabytkowym Forcie VI w Poznaniu na noc przed zawodami i noc po zawodach. Jest to czas na wspólne ognisko i wymianę doświadczeń.

Pozostajemy do dyspozycji i chętnie odpowiemy na wszystkie pytania.