

I OTWARTE MISTRZOSTWA POLSKI W GOTOWANIU GROCHÓWKI W KUCHNIACH POLOWYCH

I. Postanowienia ogólne

§ 1.

Niniejszy regulamin określa warunki, na jakich odbywa się konkurs kulinarny pt. I Otwarte Mistrzostwa Polski w Gotowaniu Grochówki w Kuchniach Polowych

§ 2.

Organizatorem Konkursu jest Kuchnia Polowa Poznań. Partnerzy: Makro, de'GUSTATOR PR.

§ 3.

Konkurs odbędzie się w dniu 28.04.2017 w Poznaniu na parkingu przed halą Makro przy ul. Aleje Solidarności 51.

II. Przedmiot i cel Konkursu

Przedmiotem Konkursu jest grochówka gotowana przy wykorzystaniu wojskowych kuchni polowych opalanych drewnem.

Celem Konkursu jest:

1. Wyłonienie wśród zgłoszonych do konkursu najsmaczniejszej grochówki.
2. Zaprezentowanie szerokiemu gronu techniki gotowania w kuchniach polowych.
3. Pokazanie, że grochówka nie jedno ma imię.
4. Integracja i aktywizacja społeczności lokalnej.
5. Promocja uczestników konkursu wśród jego obserwatorów.

III. Uczestnicy Konkursu

§ 1.

Uczestnikami konkursu mogą być:

1. Ekipy amatorskie składające się z 2-3 osób. Pod pojęciem amatorskie kryją się także zawodowi kucharze, którzy nie gotują z wykorzystaniem wojskowych kuchni polowych.
2. Zawodowcy, czyli Ci którzy na co dzień gotują z wykorzystaniem wojskowych kuchni polowych. Zespoły składające się z 2 osób.

W konkursie nie mogą uczestniczyć członkowie jury konkursu, organizatorzy, ani ich rodziny.

§ 2.

Warunkiem udziału w konkursie jest:

1. Nadesłanie wypełnionego formularza zgłoszeniowego wraz z przepisem na danie konkursowe do dnia 25 kwietnia 2017 r na adres mailowy: kamuflaz.poznan@gmail.com i express-poznan@wp.pl
Wzór formularza zgłoszeniowego, stanowiący załącznik nr 1 do niniejszego Regulaminu, dostępny jest na profilu FB <https://www.facebook.com/events/899595620175651/>
2. Przygotowanie dla komisji finalnego produktu w ilości co najmniej 12 sztuk w dniu konkursu po zakończeniu gotowania. Zupy należy wyserwować w talerzach porcelanowych albo menażkach oraz podać sztućce.
3. Ugotowanie kotła min. 50-litrowego - max 80-litrowego tej samej zupy do dyspozycji przez organizatorów dla widzów konkursu.
4. Posiadanie kuchni polowej o zbliżonej pojemności do KP-75. Nie dotyczy kategorii amator.

IV. Zasady Organizacyjne

§ 1.

1. Organizator wszystkim uczestnikom Konkursu zapewnia teren przeznaczony na stanowisko konkursowe, wyposażony w dwa stoły, kuchnię polową (kategoria amator), opał do kuchni (mieszanka brzoźowo-dębowa do porąbania, proszę zabrać siekierę), podstawowe produkty: groch (dopuszczamy użycie swojego), włoszczyzna, ziemniaki, mięso, kiełbasa oraz naczynia jednorazowe i sztucce do wyserwowania zup dla widzów konkursu.
2. Uczestnicy Konkursu sami ponoszą koszt dojazdu i zakupu produktów potrzebnych do wykonania dania konkursowego poza wymienionymi w punkcie IV.§1.pkt.1.
3. Sprzęt kuchenny oraz zastawę niezbędną do serwowania dań każda ekipa zabezpiecza we własnym zakresie.
4. Organizator zapewnia dostęp do wody bieżącej.
5. Wystawca swoje wyroby serwuje publiczności na talerzykach jednorazowych.

V. Zasady Przeprowadzenia Konkursu

§ 1.

1. Produkt zgłoszony do konkursu powinien być wyserwowany komisji sędziowskiej przez przedstawiciela zespołu, który przedstawi swoje danie.
2. Produkty oceniać będzie Komisja Konkursowa powołana przez Kuchnię Polową Poznań.
3. Każda ekipa może swoje danie dowolnie wzbogacić naturalnymi dodatkami spożywczymi.
4. Wszystkie stanowiska zostaną zaprezentowane publiczności w celu prezentacji pełnego kunsztu gotujących. Dlatego też każda ekipa powinna efektownie się zaprezentować zarówno jeśli chodzi o wygląd Kucharzy jak i swojego stanowiska.
5. Wszystkie ekipy powinny wystawić nazwy swoich dań konkursowych w formie „stołowego standu” zawierającego również imię i nazwisko wykonawców lub nazwę instytucji czy organizacji.

§ 2.

Przy ocenie produktów Komisja Konkursowa kierować się będzie następującymi kryteriami:

- ⌚ Spełnieniem wymogów określonych regulaminem i tematyką konkursu
- ⌚ Ogólnymi cechami potrawy takimi jak smak, zapach, konsystencja, wygląd
- ⌚ Szczególnymi elementami dekoracyjnymi i estetyką
- ⌚ Oryginalnością i pomysłowością

§ 3.

Dania będą oceniane także przez wszystkich uczestników imprezy poprzez głosowanie na specjalnych kartkach wrzucanych do pudełek na stoisku każdej ekipy gotujących.

§ 4.

Każda ekipa ma 4,5 godziny czasu na ugotowanie zupy. Czas startuje od momentu podejścia do stanowiska. Ekipy muszą rozpalić kuchnię, ugotować i być gotowym do wyserwowania zupy. Nad prawidłowością czuwa juror techniczny. Za każde 15 minut przekroczenia czasu juror techniczny będzie przyznawał 5 punktów karnych.

§ 5.

Wszystkie ekipy startują o jednym czasie

§ 6.

1. Za zajęcie I miejsca w obu kategoriach zostaną wręczone nagrody rzeczowe. Wszyscy uczestnicy otrzymają certyfikat. Zostanie przyznany także puchar Zwycięzcy za najlepszą grochówkę w ocenie publiczności.
2. Możliwe jest także przyznanie nagród poza regulaminowych.

VI. Postanowienia Końcowe

§ 10.

Udział w Konkursie oznacza wyrażenie zgody na przetwarzanie danych osobowych, publikację zwycięskich przepisów i zdjęć potraw. Informację o nagrodzonych i ich produktach zostaną podane do publicznej wiadomości przez organizatorów imprezy oraz opublikowane w mediach elektronicznych i drukowanych

Wszelkich informacji udzielamy:

nr tel. 509997411

kamuflaz.poznan@gmail.com

Elżbieta Podolska mail: express-poznan@wp.pl