

II OTWARTE MISTRZOSTWA POLSKI W GOTOWANIU GROCHÓWKI W KUCHNIACH POLOWYCH

I. Postanowienia ogólne

§ 1.

Niniejszy regulamin określa warunki, na jakich odbywa się konkursu kulinarnego pt. II Otwarte Mistrzostwa Polski w Gotowaniu Grochówki w Kuchniach Polowych

§ 2.

Organizatorem Konkursu jest „KAMUFLAŻ” oś Jana III Sobieskiego 19 60-881 Poznań NIP 6443067816 Regon 365521638 właściciel marki **Kuchnia Polowa Poznań**. Partnerzy: Makro, de'GUSTATOR PR.

§ 3.

Konkurs odbędzie się w dniu 14.04.2017 w Poznaniu na parkingu przed halą Makro przy ul. Aleje Solidarności 51. Szczegółowy plan konkursu zawarty jest w informacji ogólnej.

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 szerokiego gronu techniki gotowania w kuchniach polowych.
3. Pokazanie, że grochówka nie jedno ma imię.
4. Integracja i aktywizacja społeczności lokalnej.
5. Promocja uczestników konkursu.

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 -3 osób.

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

§ 2.

Warunkiem udziału w konkursie jest:

1. Nadesłanie wypełnionego formularza zgłoszeniowego do dnia 10 kwietnia 2018 r na adres mailowy: kamuflaz.poznan@gmail.com.

Wzór formularza zgłoszeniowego, stanowiący załącznik nr 1 do niniejszego Regulaminu.

Regulamin dostępny jest na:

profilu FB <https://www.facebook.com/events/1743059242431209/> oraz

na stronie www.kuchniapolowapoznan.pl/mistrzostwa

2. Ugotowanie kotła min. 50-litrowego - max 80-litrowego
3. Z ugotowanej ilości grochówki wyserwowanie dla komisji finalnego produktu w ilości co

najmniej 10 porcji min 350 gr w dniu konkursu po zakończeniu gotowania. Zupy należy wyserwować w sposób umożliwiający ich degustację oraz podać sztucce.

4. Posiadanie kuchni polowej o zbliżonej pojemności do KP-75. Nie dotyczy kategorii amator.
5. Dla Amatorskiej grupy zawodników możemy udostępnić max 10 kuchni polowych.
Decyduje kolejność zgłoszeń

IV. Zasady Organizacyjne

§ 1.

1. Organizator wszystkim uczestnikom Konkursu zapewni 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, włoszczyzna, ziemniaki, mięso, kiełbasa oraz naczynia jednorazowe i sztucce do wyserwowania zup dla widzów konkursu. Zawodnicy mogą korzystać z produktów oferowanych przez organizatora bądź używać własnych.
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. Podczas mistrzostw ustanawiany będzie Rekord Polski w kategorii **"Najwięcej kuchni polowych gotujących jednocześnie"**

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 za pomocą kuponów wrzucanych do pudełek na stoisku każdej ekipy gotujących. Wzór kuponów zostanie przedstawiony uczestnikom konkursu w dniu zawodów.

§ 4.

Każda ekipa ma 4 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. Po czasie konkursowym uczestnicy wydają swoją grochówkę dla publiczności w naczyniach jednorazowych dostarczonych przez organizatora.

§ 6.

1. Za zajęcie I miejsca w obu kategoriach zostaną wręczone nagrody w postaci upominków od sponsorów. Wszyscy uczestnicy otrzymają certyfikat udziału w mistrzostwach. 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