

# III OTWARTE MISTRZOSTWA W GOTOWANIU GROCHÓWKI W KUCHNIACH POLOWYCH OPERACJA BOYEN 2023

## I. Postanowienia ogólne

### § 1.

Niniejszy regulamin określa warunki, na jakich odbywa się konkursu kulinarny pt. "III Otwarte Mistrzostwa Polski w Gotowaniu Grochówki w Kuchniach Polowych Operacja Boyen 2023"

### § 2.

Organizatorem Konkursu jest Giżyckie Centrum Kultury, ul. Konarskiego 8, 11-500 Giżycko,

### § 3.

Konkurs odbędzie się w dniu 11 sierpnia 2023 r. w Twierdzy Boyen, ul. Turystyczna 1, 11-500 Giżycko. 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

### § 4.

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.

### § 5.

Warunkiem udziału w konkursie jest:

1. Nadesłanie wypełnionego formularza zgłoszeniowego do dnia 3 sierpnia 2023 r. na adres mailowy: [jolanta.grabowa@gck.gizycko.pl](mailto:jolanta.grabowa@gck.gizycko.pl)

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

Regulamin dostępny jest na:

profilu FB oraz na stronie [www.twierdza.gizycko.pl](http://www.twierdza.gizycko.pl)

2. Ugotowanie kotła min. 50-litrowego - max 80-litrowego
3. Z ugotowanej ilości grochówki wyserwowanie dla komisji finalnego produktu w ilości co najmniej 5 porcji min 350 gr w dniu konkursu po zakończeniu gotowania. Zupy należy wyserwować w sposób umożliwiający ich degustację oraz podać sztuce.

#### IV. Zasady Organizacyjne

##### § 6.

1. Organizator wszystkim uczestnikom Konkursu zapewnia teren przeznaczony na stanowisko konkursowe, wyposażony w stół, opał do kuchni (mieszanka brzożowo- jesionowa do porąbania, proszę zabrać siekiere),
2. Uczestnicy Konkursu sami ponoszą koszt dojazdu i zakupu produktów potrzebnych do wykonania dania konkursowego.
3. Sprzęt kuchenny oraz zastawę niezbędną do serwowania dań każda ekipa zabezpiecza we własnym zakresie.
4. Organizator zapewnia dostęp do wody bieżącej.
5. Każda z ekip konkursowych może sprzedawać ugotowaną grochówkę po zakończeniu konkursu i ogłoszeniu werdyktu.

#### V. Zasady Przeprowadzenia Konkursu

##### § 7.

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 organizatora.
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 zawierającego również imię i nazwisko wykonawców lub nazwę własną.

##### § 8.

Przy ocenie produktów Komisja Konkursowa kierować się będzie następującymi kryteriami:

Spełnieniem wymogów określonych regulaminem i tematyką konkursu

1. Ogólnymi cechami potrawy takimi jak smak, zapach, konsystencja, wygląd
2. Szczególnymi elementami dekoracyjnymi i estetyką
3. Oryginalnością i pomysłowością

##### § 9.

Każda ekipa ma maksymalnie 6 godzin czasu na ugotowanie zupy (od momentu rozpalenia). Czas startuje od momentu podejścia do stoiska organizatora i odebrania numeru startowego. 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.

## § 10.

Wszystkie ekipy startują o jednym czasie. Start godzina 9.00 koniec godzina 15.00. Po czasie konkursowym uczestnicy wydają (sprzedają) swoją grochówkę dla publiczności we własnych naczyniach jednorazowych.

## § 11.

1. Wszyscy uczestnicy otrzymają certyfikat udziału w mistrzostwach. Zostanie przyznany także puchar Zwycięzcy za najlepszą grochówkę.
2. Nagrody główne to nagrody pieniężne przyznane za miejsca 1, 2 i 3.  
1 miejsce: 2500 zł brutto, 2 miejsce: 1500 zł brutto, 3 miejsce: 1000 zł brutto.
3. Organizator zastrzega sobie przyznanie nagród ex aequo i/lub nie przyznania któregoś z miejsc.

## VI. Postanowienia Końcowe

## § 12.

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.