

### **REGULAMIN UCZESTNICTWA :**

#### **I. Informacje ogólne:**

1. Organizatorem festiwalu jest **Pszczyńskie Centrum Kultury w Pszczynie, Punkt „G”astronomiczny Bistro& Bar** oraz **Urząd Miasta Pszczyna**.
2. Celem konkursu jest promowanie tradycyjnej kuchni regionalnej - w szczególności potraw charakterystycznych dla ziemi pszczyńskiej, będących symbolem i wizytówką naszego regionu.
3. Konkurs odbędzie się **25 sierpnia 2019 r.** na rynku w Pszczynie. Początek zmagania konkursowych o godz. 13:00, prezentacja potraw w godz. od 13:00 do 15:00, ogłoszenie wyników o godz. 16:00.
4. Przyjazd Uczestników na koszt własny.
5. Termin składania kart zgłoszenia do Pszczyńskiego Centrum Kultury upływa **31 lipca 2019 r.** Uwaga! Liczba miejsc jest ograniczona i wynosi 15 miejsc. Decyduje kolejność wpływu kart do sekretariatu PCKul.
6. Stoiska będą umieszczone w hali namiotowej, gdzie każdy zespół będzie mieć do dyspozycji 2 stoły oraz ławkę.
7. Spotkanie organizacyjne z przedstawicielami uczestników, którzy zadeklarowali udział w festiwalu odbędzie się **9 lipca br. o godz. 15.00**, w Pszczyńskim Centrum Kultury, Pszczyna ul. Piastowska 1.

#### **II. Warunki uczestnictwa:**

1. Konkurs ma charakter otwarty. Uczestnikami mogą być koła gospodyń wiejskich, amatorzy, zespoły regionalne, zespoły koleżeńskie i rodzinne, miłośnicy kuchni regionalnej z terenów powiatu pszczyńskiego, serwujący tradycyjne specjały naszego regionu.
2. Startują zespoły w liczbie minimum dwóch uczestników jednak nie większej niż pięciu uczestników.
3. Tematem konkursu jest **„deser”** – oceniamy potrawę przygotowaną przez uczestników wg własnego przepisu.
4. Należy przygotować minimum 4 porcje dania – do oceny przez jury oraz dodatkowo min. 20 porcji dla osób chętnych do degustacji potraw.
5. Dobór dodatków dowolny wg pomysłowości i inwencji twórczej uczestników.
6. Ze względów organizacyjnych prosimy o podanie szczegółowego spisu produktów, które będą zamawiane przez Organizatora i kupowane ze środków PCKul, a które będą potrzebne do przygotowania potraw (ilość i rodzaj) – załącznik nr. 1 do Regulaminu.
7. Produkty potrzebne do przygotowania deseru kupuje Organizator (max. kwota to 437,00 zł na zespół) zgodnie z przedstawioną listą produktów.
8. Produkty będą odbierać Uczestnicy na tydzień przed konkursem w podanym przez organizatora sklepie.
9. Pozostałe surowce do potraw uczestnicy zapewniają sami.
10. Drobną sprzęt oraz zastawę stołową każdy zespół zapewnia sobie we własnym zakresie.
11. Czas zakończenia organizacji stanowiska – godz. 13:00.
12. Mile widziane będzie przygotowanie większej ilości potrawy w celu degustacji przez szerszą widownię. Stoisko może być czynne do godz. 18:00.

### **III. Sprawy organizacyjne:**

1. W dniu 25 sierpnia 2019 r. o godzinie 12:00 (przed konkursem) odbędzie się odprawa z ekipami, w której uczestniczyć będzie przedstawiciel organizatorów i przewodniczący jury.
2. Organizatorzy zapewniają zespołom stanowisko do pracy w postaci dwóch stołów i ławki, pokryją koszty zakupu artykułów spożywczych do przygotowania potraw oraz naczyń jednorazowych do przeprowadzenia degustacji w każdym zespole do wysokości 437,00 zł.

### **IV. Kryteria oceny oraz skład Jury:**

Jury złożone z pracujących szefów kuchni, wysokiej klasy specjalistów, członków Śląskiej Grupy Kulinarnej oraz zaproszonych gości będzie oceniać:

1. porządek na stanowisku pracy, organizację, wygląd uczestników – max. 10 pkt.
2. smak, estetykę podania, pomysłowość dania konkursowego - max. 40 pkt.
3. aranżację i sposób prezentacji stanowiska – max. 20 pkt.

### **V. Nagrody:**

1. Zwycięzca I-szego miejsca otrzyma statuetkę „Chochli 2019”.
2. Każdy z uczestników otrzyma nagrody rzeczowe o wartości 50 zł.

## NAZWA ZESPOŁU

.....

| <b>produkt</b>         | <b>typ/rodzaj</b> | <b>pojemność</b> | <b>ilość szt./kg</b> |
|------------------------|-------------------|------------------|----------------------|
| <b>Nabiał</b>          |                   |                  |                      |
| mleko                  |                   |                  |                      |
| Śmietana 18%           |                   |                  |                      |
| Śmietana 36%           |                   |                  |                      |
| twaróg                 |                   |                  |                      |
| Ser żółty              |                   |                  |                      |
| Ser homogenizowany     |                   |                  |                      |
| kefir                  |                   |                  |                      |
| maślanka               |                   |                  |                      |
| Jogurt                 |                   |                  |                      |
| jajka                  |                   |                  |                      |
|                        |                   |                  |                      |
|                        |                   |                  |                      |
| <b>Produkty sypkie</b> |                   |                  |                      |
| Mąka pszenna           |                   |                  |                      |
| Mąka żytnia            |                   |                  |                      |
| ryż                    |                   |                  |                      |
| kasza                  |                   |                  |                      |
| Kasza manna            |                   |                  |                      |
| cukier                 |                   |                  |                      |
| Cukier puder           |                   |                  |                      |
| sól                    |                   |                  |                      |
| Bułka tarta            |                   |                  |                      |
|                        |                   |                  |                      |
|                        |                   |                  |                      |
| <b>Mięso, wędliny</b>  |                   |                  |                      |
| Mięso wieprzowe        |                   |                  |                      |
| wołowe                 |                   |                  |                      |
| kurczak                |                   |                  |                      |
| kaczka                 |                   |                  |                      |
| gęś                    |                   |                  |                      |
| podroby                |                   |                  |                      |
| kielbasa               |                   |                  |                      |
| boczek                 |                   |                  |                      |
| słonina                |                   |                  |                      |
| wędlina                |                   |                  |                      |
| Mięso mielone          |                   |                  |                      |
|                        |                   |                  |                      |
|                        |                   |                  |                      |
| <b>Tłuszcze</b>        |                   |                  |                      |
| Olej                   |                   |                  |                      |
| margaryna              |                   |                  |                      |
| masło                  |                   |                  |                      |
| Masło klarowane        |                   |                  |                      |

|                                |  |  |  |
|--------------------------------|--|--|--|
| smalec                         |  |  |  |
|                                |  |  |  |
|                                |  |  |  |
| <b>Warzywa i owoce</b>         |  |  |  |
| Kapusta biała                  |  |  |  |
| Kapusta czerwona               |  |  |  |
| Kapusta włoska                 |  |  |  |
| cebula                         |  |  |  |
| pomidory                       |  |  |  |
| marchewka                      |  |  |  |
| Pietruszka korzeń              |  |  |  |
| Pietruszka natka               |  |  |  |
| seler                          |  |  |  |
| por                            |  |  |  |
| buraki                         |  |  |  |
| ziemniaki                      |  |  |  |
| pomidory                       |  |  |  |
| papryka                        |  |  |  |
| Ogórek zielony                 |  |  |  |
| cytryny                        |  |  |  |
| jabłka                         |  |  |  |
| czosnek                        |  |  |  |
|                                |  |  |  |
|                                |  |  |  |
| <b>Produkty<br/>konserwowe</b> |  |  |  |
| grostek                        |  |  |  |
| kukurydza                      |  |  |  |
| Pomidory w puszcze             |  |  |  |
| Przecier pomidorowy            |  |  |  |
| Ogórki konserwowe              |  |  |  |
| Ogórki kiszzone                |  |  |  |
| fasola                         |  |  |  |
|                                |  |  |  |
|                                |  |  |  |
| <b>Przyprawy</b>               |  |  |  |
| pieprz                         |  |  |  |
| Papryka słodka                 |  |  |  |
| Papryka ostra                  |  |  |  |
| Ziele angielskie               |  |  |  |
| Liść laurowy                   |  |  |  |
| majeranek                      |  |  |  |
| cynamon                        |  |  |  |
| goździki                       |  |  |  |
| vegeta                         |  |  |  |
| maggi                          |  |  |  |
| Proszek do pieczenia           |  |  |  |
| Cukier waniliowy               |  |  |  |
| soda                           |  |  |  |
|                                |  |  |  |
|                                |  |  |  |
| <b>Słodycze</b>                |  |  |  |
| budyń                          |  |  |  |
| czekolada                      |  |  |  |

