

# JUBILEUSZOWE DORSZOWE ŻNIWA

## 2-3 sierpnia 2013



### KONKURS X DORSZOWE ŻNIWA NOMINOWANY JEST DO KULINARNEGO PUCHARU POLSKI 2013

**Dorszowe Żniwa** to jeden z najstarszych Konkursów Kulinarnych w Polsce. W tym roku to już jego X JUBILEUSZOWA Edycja, po raz drugi organizowana na Zamku Krzyżackim Gniew w Gniewie.

#### **Celem Mistrzostw jest:**

- promocja sztuki kulinarnej
- popularyzowanie polskiej tradycji kulinarnej
- utrwalać więzi i jedności środowiskowej branży kucharskiej w Polsce

#### **Zasady uczestnictwa:**

1. W Mistrzostwach uczestniczą 2- osobowe zespoły składające się z dwóch profesjonalnych kucharzy ( bez ograniczenia wiekowego ), które stawiają się w dniu 02 sierpnia 2013 r. do godz. 19.00 w Hotelu Gniew ul. Zamkowa 3 Gniew 83-140
2. Konkurs – zorganizowany jest w formie Sztafety Kulinarnej gdzie każdy członek ekipy ( kucharz ) wykonuje
  - Zakąskę z dorsza ( I członek ekipy )
  - Zupę rybną z wykorzystaniem dorsza ( II członek ekipy )
  - II Danie z dorszem ( razem – dwóch członków ekipy )
3. Zadaniem zespołu będzie wykonanie w czasie max do 3 godzin trzech dań składających się z
  - a/ 8 szt. zakąski z ryby (obowiązkowo z dorsza ) oraz sera żółtego Ser Mlekdamer “Warmia” oraz Grzybów polskich „Gąska zielona”
  - b/ 8 szt. Zupy rybnej z wykorzystaniem dorsza i łososia oraz śmietanki UHT 30 % firmy MAĆKOWY
  - c/ 8 szt. II Danie z wykorzystaniem dorsza ,Masło Extra Warmia oraz dyni świeżej i oliwy smakowej ”czosnkowej „ lub „ ziołowej” KRUSZWICA.



4. Sporządzanie potraw odbywać się będzie na Dziedzińcu Zamku Gniew w Gniewie w dniu 3 sierpnia 2013 i trwać będzie 6 godzin poprzedzone oficjalnym otwarciem o godz. 10.00

### Warunki organizacyjne

1. Ilość drużyn biorących udział w Mistrzostwach: 8 ( osiem )

O zakwalifikowaniu decyduje kreatywność i pomysłowość zgłaszanych prac w terminie do 1 lipca 2013 r. pocztą elektroniczną na adres e -mail [szulba@tlen.pl](mailto:szulba@tlen.pl) lub [mariusz.gachewicz@op.pl](mailto:mariusz.gachewicz@op.pl)

Organizator po sprawdzeniu pod względem merytorycznym ogłosi listę Uczestników wraz z listą rezerwową do 10 Lipca 2013 roku

### Zgłoszenie powinno zawierać ( druk PDF)

- nazwiska i imiona osób drużyny ( szef drużyny i kucharz )
- telefon kontaktowy
- e- mail kontaktowy
- nazwę rodzimej restauracji z której startuje drużyna
- nazwę potraw
- receptury wraz ze zdjęciami wykonywanych potraw

2. Organizator zapewni uczestnikom nocleg oraz wyżywienie.

3. W dniu konkursu kulinarnego 03.08.2013, stanowiska pracy zorganizowane na dziedzińcu Zamku Gniew, zostaną wyposażone w:

- podłączenia prądowe ( dwa gniazdko elektryczne )
- dwa stoły kuchenne,
- jeden stół kuchenny ze zlewem
- piec konwekcyjny - parowy firmy rm gastro
- ogólnodostępny grill drewno – węglowy firmy ferro

4. Każda z drużyn przywozi ze sobą:

- produkty potrzebne do wykonania dań ( z wyłączeniem produktów firmy Polmlek które będą dostępne podczas trwania konkursu),
  - sprzęt kuchenny ( deski , noże, szumówki itd....) niezbędny do przygotowania dań konkursowych,
- zastawę porcelanową do serwowania wszystkich potraw

5. Wszystkie Ekipy konkursowe wyposażone będą w zapaski kucharskie ufundowane przez Firmę Cheman.



## Zasady konkursu:

1. Przedmiotem „Sztafety Kulinarnej” jest serwowanie dań ( zakąska, zupa, II danie) w czasie nie dłuższym niż trzy godziny przez dwóch zmieniających się kucharzy ( po zakąsce i zupie ) . Danie drugie kucharze wykonują razem.
  - Pierwszy kucharz przygotowuje 8 szt. zakąski z ryby (obowiązkowo z dorsza ) oraz sera żółtego Ser Mlekdamer “Warmia” oraz grzybów polskich „zielona gąska”
  - Drugi Kucharz przygotowuje 8 szt. Zupy rybnej z wykorzystaniem dorsza i łososa oraz Śmietanki UHT 30 % firmy MAĆKOWY
  - Razem ( dwóch kucharzy ) przygotowują 8 szt. - II Danie z wykorzystaniem dorsza , Masła Extra „Warmii” oraz dyni świeżej i oliwy smakowej “czosnkowej „ lub „ ziołowej” KRUSZWICA
- 2 Zespoły konkursowe będą wpuszczane na stanowiska w dwóch turach
  - Pierwsza od 10.30 do 13.30
  - Druga od 14.00 do 17.00
4. Zmagania konkursowe oceniać będą trzy składy sędziowskie
  - Jury Degustacyjnej składające się z zawodowych Szefów Kuchni
  - Jury techniczne składające się z zawodowych Szefów Kuchni
  - Jury VIP Dorszowych Żniw
5. Każdy Zespół ma 180 min czasu na przygotowanie Set Menu Tj.
  - Zakąska 60 min – regulamin dopuszcza wcześniejsze ukończenie pracy
  - Zupa 60 min - regulamin dopuszcza wcześniejsze ukończenie pracy
  - II Danie 60 min - regulamin dopuszcza wcześniejsze ukończenie pracy
6. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany terminu i lokalizacji Konkursu bez podania przyczyny.
7. Organizator zastrzega sobie prawo do odwołania Konkursu bez podania przyczyny.
8. Organizator zastrzega sobie prawo do zmian w regulaminie nie naruszając podstawowych zasad i założeń Konkursu Dorszowe Żniwa.
9. Organizator zastrzega sobie prawo do publikacji zdjęć oraz receptur uczestników.
10. Zgłoszone receptury oraz fotografie muszą być autorskie i nie mogą być kopiowane lub naruszać praw autorskich osób trzecich.



11. Uczestnicy w dniu zakończenia konkursu przenoszą autorskie prawa majątkowe do przesłanych materiałów w tym do receptury i zdjęć) oraz prawa do rozpowszechniania opracowań materiałów, obejmujące, bez ograniczeń terytorialnych i czasowych, wszystkie znane w momencie przeniesienia pola eksploatacji, a w szczególności: utrwalanie, zwielokrotnianie dowolną techniką, wprowadzanie do obrotu, wprowadzanie do pamięci komputera, publiczne wykonanie albo publiczne odtwarzanie, wystawianie, wyświetlanie, najem, dzierżawa, nadanie za pomocą wizji lub fonii przewodowej albo bezprzewodowej przez stacje naziemną, nadanie za pośrednictwem satelity, równoczesne i integralne nadanie utworu nadawanego przez inną organizację radiową lub telewizyjną, publikacja i dystrybucja poprzez Internet.

12. Zgłaszające się Ekipy Kucharskie do X Edycji Dorszowych Żniw wyrażają zgodę na przetwarzanie swoich danych osobowych dla potrzeb projektu zgodnie z Ustawą o ochronie z 29. 08. 1997 r. (Dz. Nr. 133 poz. 833).

### Sposób punktacji:

#### Jury Techniczne Dorszowych Żniw

Każdy Członek Jury Technicznego może przyznać MAX 60 Punktów

- Przygotowanie stanowiska pracy w tym Mis en place - max . 10 punktów
- Profesjonalizm pracy w tym wykorzystany surowiec - max . 10 punktów
- Techniki użyte w przygotowaniu max . 20 punktów
- Ogólna praca Zespołu ( każda minuta po czasie to 5 punktów karnych ) – max . 20 punktów

#### Jury Degustacyjne Dorszowych Żniw

Każdy członek Jury Degustacyjnego może przyznać MAX 100 punktów.

- Dobór odpowiednich składników – max .20 punktów
- Prezentacja potrawy oraz estetyka wykonania– max .20 punktów
- Brak sztucznych dodatków zmieniających smak produktów - max. 20 punktów • smak potrawy - max. 40 punktów

#### Jury Degustacyjne VIP Dorszowych Żniw

Każdy członek Jury VIP Dorszowych Żniw może przyznać MAX 20 punktów.

- Wygląd i aranżację potrawy - max. 10 punktów
- Smak potrawy - max. 10 punktów
- Sumą punktów trzech składów Jury zostanie wyłoniona Mistrzowska Drużyna Dorszowych Żniw 2013
- Sumą punktów Jury Technicznego oraz Profesjonalnego zostanie wyłoniona Drużyna która zakwalifikuje się do półfinału Kulinarne Pucharu Polski 2013

Lista głównych nagród ogłoszona zostanie do 25 Lipca 2013

