

Miejski Konkurs Kulinaryny

„Smaki Regionu”

pod patronatem

Burmistrza Czechowic-Dziedzic



Sponsor konkursu: Dworek Eureka



Regulamin Konkursu

I. Cel konkursu:

- promowanie i poznawanie kuchni regionalnej
- pogłębianie wiedzy z zakresu zdrowego odżywiania z uwzględnieniem zdrowotnych i smakowych walorów miodu
- rozwijanie wśród uczniów umiejętności kulinarnych
- rozbudzanie zainteresowań zawodowych i inspiracja przy świadomym wyborze drogi dalszego kształcenia

II. Warunki konkursu

- Konkurs skierowany jest do uczniów szkół gimnazjalnych z terenu miasta i gminy Czechowice-Dziedzice
- Każda ze szkół może zgłosić do udziału w konkursie 1 czteroosobową drużynę
- Konkurs składa się z części pisemnej i praktycznej
- W części pisemnej drużyny rozwiązują test. Do części pisemnej obowiązuje literatura podana w punkcie VII
- Część praktyczna będzie polegać na przygotowaniu przekąsek z produktów przygotowanych przez sponsora oraz przygotowaniu i przystrojeniu stołu do podanego menu. W ocenie przygotowanych potraw będą brane pod uwagę walory smakowe i estetyczne. Drużyna przygotowuje przekąski w ilości pozwalającej na degustację przez Jury i pozostałych uczestników konkursu. Szczegółowe zagadnienia do części praktycznej podane są w punkcie VIII. Wszystkie potrzebne materiały – sztucze, talerze, produkty spożywcze dla drużyn zapewnione są przez organizatora w wystarczających ilościach.
- Tematem przewodnim tegorocznej edycji konkursu jest miód.
- W przypadku niemożności wyłonienia zwycięskiej drużyny przewidywana jest dogrywka

III. Organizacja konkursu

Organizatorem konkursu jest Gimnazjum Publiczne Nr 1 w Czechowicach-Dziedzicach im. Ks. Jana Twardowskiego, patronat nad konkursem sprawuje Burmistrz Czechowic-Dziedzic. Konkurs organizowany jest w ramach projektu Arboretum Inspiruje. Wsparcie gastronomiczne zapewnia Dworek Eureka – sponsor konkursu.

IV. Termin i miejsce konkursu

Konkurs odbędzie się w dniu 9 kwietnia o 10.30
w Dworku Eureka ul. Prusa 64.

Czas trwania części pisemnej: 60 minut

Czas trwania części praktycznej: 60 minut



V. Wyniki i nagrody

- Każdy z uczestników otrzyma nagrodę książkową i dyplom
- Zwycięska drużyna otrzyma dodatkowo pamiątkową statuetkę
- Wyniki zostaną ogłoszone w dniu konkursu ok. godziny 13.00



VI. Jury

- Część pisemną będzie oceniała Komisja w składzie : Maria Koutny, Magdalena Jasińska
- Komisja konkursowa do części praktycznej: Tomasz Kopeć – właściciel Dworku Eureka oraz 2 nauczycieli przedmiotów gastronomicznych z Zespołu Szkół Licealnych i Technicznych

VI. Zapisy i informacje

W celu wzięcia udziału w konkursie należy zgłosić skład drużyny oraz nazwisko nauczyciela opiekuna do dnia 31 stycznia 2015 drogą mailową na adres mjasinska@poczta.onet.pl lub telefoniczną do Gimnazjum Publicznego nr 1 tel. (32) 215-55-09.

Informacji w sprawie konkursu udziela pani Magdalena Jasińska

VII . Literatura

Kuchnia Śląska Cieszyńskiego, czyli wybór przepisów kulinarnych Emilii Kołder, Zeszyt Kalendarza Beskidzkiego nr 1, Bielsko-Biała (Wstęp. Na Śląskich stołach)

Marek Szołtysek Kuchnia śląska. Jodło, historia, kultura, gwara, Rybnik 2003

Wera Sztabowa, Krupnioki i moczka, czyli gawędy o kuchni śląskiej, Katowice 1985 (Zamiast wstępu oraz Strucle i kroszonki)

Śląska kucharka doskonała. Zebrała i opracowała Elżbieta Łabońska, Katowice 1989 (Marian Grzegorz Gerlich, Od uczyty szlacheckiej do siemieniutki śląskiej- od słów... „Śląska kucharka doskonała” to pozycja, po którą z całą pewnością warto sięgnąć....)

www.slaskiesmaki.pl – zakładka PRODUKTY TRADYCYJNE – wyroby piekarnicze cukiernicze, Miody ze szczególnym uwzględnieniem produktów ze Śląska Cieszyńskiego

Bardzo cennym źródłem informacji o śląskich kulinariach jest wiedza babci, cioci a nawet wujka- jeśli tylko wychowali się na Śląsku

VIII . Zagadnienia do cz. praktycznej

- Zasady układania zastawy stołowej (dobór talerzy, szkła, sztucce)
- Ozdoby z serwetek
- Dobór kieliszków i szklanek do danego typu napoju
- Kolejność układania i rodzaje sztuczków
- Sporządzanie prostych przekąsek na zimno – kanapki koktajlowe, pasty, jajka faszerowane, pasty , desery z wykorzystaniem miodu, itp