



Festiwal „Śląskie Smaki”<sup>®</sup> to jedyna w swoim rodzaju okazja do poznania najlepszych smaków województwa śląskiego. Drużyny uczestniczące w konkursie kulinarnym przygotowują tradycyjne potrawy lokalnych kuchni z całego regionu. W trakcie imprezy smakowitości oferują lokale Szlaku Kulinarnego „Śląskie Smaki”, a po kulinarnych doznaniach przychodzi czas na atrakcje kulturalne – największą w nich jest występ Zespołu Pieśni i Tańca „Śląsk” im. Stanisława Hadyny.

**Organizatorzy:**



# REGULAMIN KONKURSU KULINARNEGO

## Informacje wstępne

Organizatorami konkursu są:

- a) Śląska Organizacja Turystyczna
- b) Miasto Wisła

Celem konkursu jest promowanie sztuki kulinarnej, pogłębienie wiedzy na temat tradycyjnych potraw i zwyczajów kulinarnych województwa śląskiego, zachęcenie zawodowych kucharzy do propagowania różnorodności kuchni województwa śląskiego i wprowadzania dań kuchni regionalnych do menu lokali.

**Konkurs odbędzie się w dniu 6 czerwca 2015 r. (sobota) na Placu Hoffa w Wiśle. Początek zmagania konkursowych o godz. 13.00. Odprawa ekip startujących w konkursie od godz. 11.00 w punkcie informacyjnym.**

Przyjazd uczestników na koszt własny. Organizatorzy nie refundują kosztów udziału w imprezie, w tym kosztów transportu i przygotowania potraw.

## 1. Warunki uczestnictwa

1.1. Konkurs jest pokazem przyrządzania i serwowania potraw tradycyjnych kuchni pochodzących z terenu województwa śląskiego i odbywać się będzie w trzech kategoriach:

- kucharzy profesjonalistów,
- uczniów szkół gastronomicznych,
- drużyn amatorskich, np. Kół Gospodyń Wiejskich, osób prywatnych.

1.2. W konkursie drużyn profesjonalistów mogą brać udział kucharze zatrudnieni na terenie całej Polski, pod warunkiem, że dania zaprezentowane w konkursie będą wykonane według tradycyjnych receptur kuchni z terenu województwa śląskiego.

1.3. **Drużyny profesjonalistów i uczniów szkół gastronomicznych składają się z 1-2 osób.**

1.4. **Drużyny amatorskie składają się z 1-4 osób.**

1.5. W konkursie mogą łącznie wziąć udział **maksymalnie 24 drużyny.**

## 2. Zasady organizacyjne

2.1. Każde stanowisko konkursowe będzie wyposażone przez organizatora w:

\* kuchenkę (2 palniki dla każdej drużyny)

\* dwa stoły robocze

\* piec konwekcyjny (stanowiska profesjonalistów i uczniów szkół gastronomicznych) lub piekarnik (dla drużyn amatorskich) – wspólne dla wszystkich drużyn.

2.2. Uczestnicy konkursu we własnym zakresie ponoszą koszty dojazdu i zakupu produktów potrzebnych do wykonania dań konkursowych oraz koszty ewentualnego wystroju stoiska konkursowego.

2.3. Drobny sprzęt kuchenny (np. dodatkowe piekarniki i palniki elektryczne, drobny sprzęt AGD, naczynia, przedłużacze), zastawę stołową (talerze, sztućce, wazy na zupę itp.) potrzebną do przygotowania i serwowania dań konkursowych oraz elementy wystroju stołu (obrussy, serwetki, kwiaty itp.) każda drużyna zabezpiecza we własnym zakresie.

2.4. Ze względów bezpieczeństwa zabrania się używania w trakcie trwania konkursu urządzeń ciśnieniowych i kuchenek gazowych.

### **3. Zasady przeprowadzania konkursu**

**3.1. Każda z drużyn musi wykonać trzy dania regionalnej kuchni województwa śląskiego (ze szczególnym naciskiem na kuchnie: jurajską, beskidzką i śląską):**

**\* przystawkę lub deser,**

**\* zupę,**

**\* danie główne.**

**W formularzach zgłoszeniowych, oprócz dokładnej gramatury i receptury dań musi się znaleźć ich historia i opis pochodzenia.**

3.2. Drużyny profesjonalistów oraz uczniów szkół gastronomicznych przygotowują po 4 porcje każdego z trzech dań konkursowych (podane w formie porcjowej).

3.3. Każda z drużyn amatorskich przygotowuje po 4 porcje każdego z trzech dań konkursowych. Potrawy przygotowywane przez drużyny amatorskie mogą być podane wieloporcjowo (na wspólnych półmiskach). Dopuszcza się przygotowanie większej ilości porcji i rozdanie ich do degustacji festiwalowej publiczności.

3.4. Produkty spożywcze użyte w konkursie mogą być poddane wcześniejszej obróbce technologicznej. Dopuszcza się przygotowanie większej ilości porcji i rozdanie ich do degustacji festiwalowej publiczności.

**3.5. Przygotowanie potraw konkursowych trwa od godz. 13.00 do godz. 16.00. W tym czasie potrawy muszą być ugotowane i podane w ostatecznej formie do oceny jury.**

3.6. Serwowane dania muszą być związane z tradycją kuchni regionalnej z terenu województwa śląskiego.

**3.7. Każda drużyna zobowiązana jest do przekazania dla organizatora tj. Śląskiej Organizacji Turystycznej przed konkursem, wraz ze zgłoszeniem swojego uczestnictwa, opisu potrawy zawierającej: składniki potrawy, ich gramatury, sposób przyrządzenia, opis tradycji i miejsce pochodzenia, jak i sposób serwowania potrawy. Dostarczenie opisu jest warunkiem dopuszczenia ekipy do konkursu.**

**3.8. Drużyny profesjonalistów oraz uczniów szkół gastronomicznych przed przystąpieniem do konkursu są zobowiązane przedstawić do wglądu organizatorów ważne książeczki zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych (książeczka Sanepidu). Jej brak jest jednoznaczny z niedopuszczeniem uczestnika do udziału w konkursie.**

3.9 Drużyny zobowiązane są do dokonania zgłoszenia na załączonym do niniejszego regulaminu formularzu.

**Zgłoszenia winny być przesyłane do organizatora konkursu drogą mailową, bądź pocztą tradycyjną:**

**Śląska Organizacja Turystyczna  
ul. Mickiewicza 29  
40-085 Katowice**

**tel. 32 207 207 3**

**Osoby kontaktowe w Śląskiej Organizacji Turystycznej:  
Karolina Jarosz (karolina@silesia.travel),  
Barbara Salamon-Szympruch (basia@silesia.travel).**

3.10. Formularz musi być wypełniony tak, aby zawierał imiona i nazwiska członków każdej drużyny wraz z kontaktowymi numerami telefonów oraz pełną nazwę podmiotu, który jest reprezentowany przez uczestników konkursu. Przesłanie wypełnionych formularzy jest

jednoznaczne z wyrażeniem zgody na przetwarzanie danych osobowych uczestników w związku z działaniami promującymi konkurs.

3.11. Każda drużyna musi otrzymać od organizatora potwierdzenie udziału, bez którego nie może uczestniczyć w konkursie.

**3.12. W przypadku zgłoszenia się większej niż przewiduje regulamin ilości drużyn Śląska Organizacja Turystyczna zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia eliminacji.**

3.12.1 Eliminacje zostaną przeprowadzone przy wsparciu merytorycznym współpracujących z ŚOT kucharzy, w oparciu o analizę nadesłanych przepisów i ich powiązania z tradycjami kulinarnymi województwa śląskiego.

3.13. Zgłoszenia należy przysyłać **do piątku, 15 maja 2015 r.** Decyduje data wpłynięcia zgłoszenia do biura ŚOT.

3.14. Ostateczna lista uczestników zostanie opublikowana na stronie internetowej konkursu [www.slaskiesmaki.pl](http://www.slaskiesmaki.pl) **do piątku, 22 maja 2015 r.** Udział w konkursie zostanie również potwierdzony pisemnie (mailowo) lub telefonicznie.

3.15. Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji receptur potraw konkursowych i ich zdjęć oraz relacji z przebiegu konkursu wraz z wykorzystaniem wizerunków poszczególnych uczestników konkursu.

#### **4. Zasady prac konkursowego Jury**

4.1 Jury zostanie podzielone na 3 zespoły, z których każdy oceniać będzie potrawy przygotowane przez jedną kategorię uczestników.

4.2 Nad całością prac wszystkich członków jury będzie czuwał **koordynator**, odpowiedzialny za sprawne przeprowadzenie konkursu, ocenę wszystkich potraw i wyłonienie zwycięzców.

4.3 Drużyny, które wcześniej ukończą potrawy mogą zgłosić Jury chęć poddania się ocenie (względy techniczne, świeżość dań wpływająca zarazem na jakość).

4.4 Jury oceniając potrawy będzie brało pod uwagę:

a) smak potrawy (10 pkt)

b) wygląd potrawy i sposób podania (5 pkt)

c) zgodność merytoryczną - dobór składników oraz czy potrawa pochodzi rzeczywiście z danego regionu województwa śląskiego (5 pkt)

d) ogólny wyraz artystyczny - sposób przygotowania potraw, czystość stanowiska, prezentacja stanowiska i uczestników (5 pkt).

#### **5. Nagrody**

5.1 Za zajęcia I, II, III miejsca zostaną wręczone dyplomy, statuetki (Złoty, Srebrny bądź Brązowy Durszlak) oraz nagrody rzeczowe ufundowane przez organizatora Festiwalu i sponsorów.

5.2 Zdobywcy I miejsca we wszystkich kategoriach mają prawo do używania tytułu: „Ekspert Śląskich Smaków 2015”.

#### **6. Informacje organizacyjne**

6.1 Wszystkie pytania, dotyczące spraw nie objętych regulaminem prosimy kierować do organizatora konkursu: Śląska Organizacja Turystyczna, ul. Mickiewicza 29, 40-085 Katowice, tel. 32 207 207 3, osoby kontaktowe: Karolina Jarosz, [karolina@silesia.travel](mailto:karolina@silesia.travel), Barbara Salamon-Szympruch, [basia@silesia.travel](mailto:basia@silesia.travel)).

7.2 Informacje o konkursie będą na bieżąco publikowane na stronie internetowej imprezy: [www.slaskiesmaki.pl](http://www.slaskiesmaki.pl).