



Regulamin

Konkurs kulinarny im. W. Kulerskiego na dania przygotowane na podstawie receptur z najstarszych książek kucharskich z regionu kujawsko-pomorskiego

Ponad sto dziesięć lat temu Wiktor Kulerski, wydawca słynnej "Gazety Grudziądzkiej", opublikował "Naukę gotowania do użytku ludu polskiego" - książkę kucharską złożoną z przepisów nadesłanych przez gospodynie z Ziemi Chełmińskiej i Pomorza. Przepisy te były efektem ogłoszonego przez "Gazetę Grudziądzką" konkursu kulinarnego.

Organizatorzy ogłaszają konkurs, którego tematem wiodącym będą „Ryby słodkowodne oraz desery z wykorzystaniem darów lasu”, na podstawie receptur z najstarszych książek kucharskich z regionu kujawsko-pomorskiego.

Celem konkursu jest:

1. **Promowanie tradycyjnych praktyk kulinarnych regionu Kujawsko-Pomorskiego /Doliny Dolnej Wisły/Kociewia** poprzez ożywienie i popularyzację dawnych przepisów kucharskich opartych na darach lasu, które odzwierciedlają tradycje kulinarne i wiedzę przodków.
2. **Ochrona i transmisja lokalnego dziedzictwa kulinarnego** przez dążenie do zachowania przepisów i technik kulinarnych pochodzących z najstarszych książek kucharskich, umożliwiając ich przekazywanie kolejnym pokoleniom.
3. **Wzmacnianie tożsamości regionalnej i więzi z naturą** przez pogłębienie świadomości uczestników na temat związku między środowiskiem naturalnym a kulinarnymi tradycjami regionu, kładąc nacisk na wykorzystanie darów lasu w dawnych potrawach.
4. **Promocja zrównoważonego korzystania z lokalnych zasobów naturalnych** poprzez zachęcenie do korzystania z produktów naturalnych, pochodzących z lasów regionu, w sposób

odpowiedzialny i ekologiczny, przy jednoczesnym zachowaniu tradycyjnych receptur kulinarnych.

5. Zachowanie tradycyjnej wiedzy o środowisku i umiejętności związanych z lasem przez promocje wiedzy o rozpoznawaniu roślin, grzybów i ziół oraz umiejętności ich zbierania i wykorzystywania w kuchni, które od wieków były integralną częścią życia mieszkańców regionu. Wiedza ta, oparta na doświadczeniu i zrozumieniu lokalnych ekosystemów, odgrywa kluczową rolę w ochronie niematerialnego dziedzictwa związanego z lasem.

1. Organizatorzy główni:

- Towarzystwo Przyjaciół Dolnej Wisły,
- Zespół Parków Krajobrazowych nad Dolną Wisłą
- Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich im. Marii Skłodowskiej-Curie w Grudziądzu,
- UNESCO Chair in Living Heritage and Sustainable Livelihoods / Chaire UNESCO en Patrimoine vivant et moyens de subsistances viables/ Katedra UNESCO ds. Żywego Dziedzictwa i Zrównoważonych Środków Utrzymania,
- Urząd Miasta Grudziądz,
- Urząd Gminy w Grudziądzu i Rogóźnie,
- Centrum Dziedzictwa Kulinarnego Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu,
- Piotr Kulerski
- Departament Środowiska, Urząd Marszałkowski Województwa Kujawsko-Pomorskiego w Toruniu.

Współorganizatorzy:

- Wytwórnia Octu i Majonezu „OCETIX” Sp. z o.o.,
- Młyny Szczepanki Sp. z o.o.
- Grudziądzka Spółdzielnia Mleczarska,
- Zakład Produkcji Cukierniczej Wisła,
- Pierogarnie Stary Młyn / Restaurators sp. z o.o.
- Slow Food Polska Convivium Gruczno.

2. Miejsce konkursu: Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich im. Marii Skłodowskiej-Curie w Grudziądzu (ul. Marii Skłodowskiej-Curie 22/24, 86-300 Grudziądz).

3. Termin ogłoszenia konkursu: 12.02.2025 r.

4. Termin nadsyłania zgłoszeń: 14.03.2025 r. do godziny 12:00.
5. Forma nadsyłania zgłoszeń: wypełniony formularz zgłoszeniowy, zamieszczony na stronach internetowych Towarzystwa Przyjaciół Dolnej Wisły (www.festiwalsmaku.pl), Urzędu Miejskiego w Grudziądzu (www.grudziadz.pl), należy wypełnić i przesłać na adres: konkurs.kulerski@wp.pl. W tytule maila należy podać powiat, z którego pochodzą uczestnicy konkursu, w przypadku szkół gastronomicznych w temacie maila należy podać: szkoła, plus odpowiednie województwo.
6. **Termin rozpoczęcia konkursu: czwartek 20.03.2025 r. w Grudziądzu godz. 9:30.**
7. Informacje na temat konkursu zostaną ogłoszone w mediach elektronicznych:
 - www.tpdw.pl- strona internetowa TPDW,
 - www.grudziadz.pl – strona główna Urzędu Miasta Grudziądz
 - facebook.com/kochamgrudziadz - strona Urzędu Miasta Grudziądz
 - www.festiwalsmaku.pl - strona Festiwalu Smaku w Grucznie,
 - www.zsgh.eu - strona Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich im. Marii Skłodowskiej-Curie w Grudziądzu.
8. Uczestnikami mogą być:
 - mieszkańcy Kociewia, Powiśla i nadwiślańskiej części Ziemi Chełmińskiej z następujących powiatów: grudziądzkiego, chełmińskiego, świeckiego (z województwa kujawsko-pomorskiego) oraz tczewskiego, kwidzyńskiego i starogardzkiego (z województwa pomorskiego). W bezpośredniej rywalizacji biorą udział dwu osobowe zespoły w ramach Koła Gospodyń Wiejskich i nie tylko,
 - uczniowie szkół gastronomicznych (wraz ze swoimi nauczycielami) z województw: pomorskiego i kujawsko-pomorskiego, każda szkoła może zgłosić do dwóch dwuosobowych zespołów,
 - uczniowie szkół średnich (wraz ze swoimi nauczycielami) z województw: pomorskiego i kujawsko-pomorskiego, każda szkoła może zgłosić do dwóch dwuosobowych zespołów,
 - uczniowie szkół podstawowych z Grudziądza i okolic (najlepiej 7 i 8 klasa wraz ze swoimi nauczycielami), każda szkoła może zgłosić do dwóch dwuosobowych zespołów.

Maksymalnie 8 drużyn z każdej kategorii (decydować będzie kolejność zgłoszeń).

9. Uczestnicy stawiają się w miejscu organizowanego konkursu do godziny 9:15, konkurs rozpoczyna się o godzinie 9:30.

Czas na przygotowanie potraw: ok. 2,0 godziny.

O godzinie 11:30 rozpocznie się prezentacja oraz ocena potraw przez Jury konkursowe.

O godzinie 13:30 ogłoszone zostaną wyniki i nastąpi wręczenie nagród.

10. Organizatorzy zapewniają uczestnikom konkursu pokrycie kosztów produktów do 100,00 zł brutto na drużynę. Refundacja kosztów zakupu odbędzie się po okazaniu faktury wystawionej na Towarzystwo Przyjaciół Dolnej Wisły.

Dane do faktury: Towarzystwo Przyjaciół Dolnej Wisły
ul. Młyńska 4
86-111 Gruczno
NIP 559-16-66-790

11. Uczestnicy konkursu będą przygotowywać potrawy w udostępnionej przez Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich im. Marii Skłodowskiej - Curie w Grudziądzu pracowni gastronomicznej. Prezentacja przygotowanych potraw odbędzie się w auli szkolnej. Aranżacja oraz zastawa w zakresie uczestników turnieju.

12. Ocenie podlegać będzie:

- smak potrawy,
- estetyka sposobu podania i aranżacja,
- czystość podczas pracy,
- ustny opis (prezentacja) potrawy przedstawiony przez wykonawcę/ów (2-3 minuty),
- wierność z tradycją i recepturą podaną w książkach,
- pochodzenie produktów wyjściowych (preferowane będą surowce lokalne, wskazane jest dostarczenie próbek lub udokumentowanie pochodzenia podstawowych składników),
- możliwości komercjalizacji potrawy (przydatność do zastosowania w placówkach gastronomicznych).

13. Koordynatorzy konkursu:

Anna Stefan, tel. (52) 33-15-000, e-mail:konkurs.kulerski@wp.pl

Katarzyna Kurek, e-mail: kasmar44@op.pl

14. W merytorycznie uzasadnionych okolicznościach lub w przypadku zdarzeń losowych Organizatorzy zastrzegają sobie prawo zmiany regulaminu Konkursu kulinarnego.

15. Przewidziane są nagrody dla pierwszych trzech zespołów w poszczególnych kategoriach.