

Konkurs kulinarny na dania przygotowane na podstawie książki kucharskiej „Nauka gotowania do użytku ludu polskiego” z 1915 roku

Ponad sto 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. Wcześniej w 1866 r. wydano w Grudziądzu książkę kucharską w języku niemieckim, napisaną przez nauczycielkę ze szkoły dla dziewcząt. Publikacja ta, zatytułowana Martha. Eine zuverlässige Rathgeberin in der Kochkunst (Martha: godna zaufania doradczyni w sztuce kucharskiej) była potem wielokrotnie wydawana w Toruniu i w Lipsku i stała się prawdziwym bestsellerem. Obie książki, napisane w różnych językach opisywały jednak tę samą, wspólną, regionalną kuchnię pomorską.

W związku z obchodami „Roku Rzeki Wisły” tematem wiodącym konkursu w 2017 r. będą „ryby słodkowodne”, stąd organizatorzy ogłaszają konkurs na potrawy rybne z dwóch grudziądzkich książek kulinarnych:

- „Nauka gotowania do użytku ludu polskiego”, rozdział VI „Ryby słodkowodne” (zał. nr 1),
- „Marta godna zaufania doradczyni w sztuce kulinarnej i w wielu innych zagadnieniach gospodarstwa domowego”, rozdział VI „Ryby” (zał. nr 2).

Celem działań organizatorów jest promocja nowej edycji książki grudziądzkiej oraz nawiązanie do wydarzenia, jakim było ogłoszenie konkursu kulinarnego przez Wiktora Kulerskiego. Jest to również pokazanie dawnej kuchni regionu, przypomnienie dawnych smaków, produktów i tradycji kulinarnych.

I. Organizatorzy główni:

- Towarzystwo Przyjaciół Dolnej Wisły,
- Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich im. Marii Skłodowskiej–Curie w Grudziądzu,
- Urząd Miejski w Grudziądzu,
- Zespół Parków Krajobrazowych Chełmińskiego i Nadwiślańskiego,
- Centrum Dziedzictw Kulinarnego, Uniwersytet Mikołaja Kopernika w Toruniu
- European Food Education Season, program Erasmus+

Współorganizatorzy:

- Miejskie Wodociągi i Oczyszczalnia sp. z o.o.,
- Slow Food Polska Convivium Gruczno,
- Wytwórnia Octu i Majonezu „OCETIX” Sp. z o.o.,
- Grudziądzka Spółdzielnia Mleczarska,
- Hotel Hanza Pałac w Rulewie,
- Młyny Szczepanki Sp. z o.o.,
- Urząd Gminy Grudziądz,
- Starostwo Powiatowe w Świeciu.

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: 6 kwietnia 2017 roku.

4. Termin nadsyłania zgłoszeń: 25 kwietnia 2017 roku do godziny 10⁰⁰.

5. Forma nadsyłania zgłoszeń: wypełniony formularz zgłoszeniowy, zamieszczony na stronach internetowych Towarzystwa Przyjaciół Dolnej Wisły (www.festiwalsmaku.pl, www.tpdw.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: piątek 28 kwietnia 2017 r. w Grudziądzu godz. 10.00.

7. Informacje na temat konkursu zostaną ogłoszone w:

- lokalnej prasie (Gazeta Pomorska, Nowości Grudziądz)
- mediach elektronicznych:
 - www.tpdw.pl- strona internetowa TPDW,
 - www.festiwalsmaku.pl - strona Festiwalu Smaku w Grucznie,
 - www.grudziadz.pl, www.haszgru.pl, [facebook.com/haszgru](https://www.facebook.com/haszgru) - strona Urzędu Miejskiego w Grudziądzu,
 - www.zsgh.eu - strona internetowa Zespół 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-trzy osobowe zespoły,

- uczniowie szkół gastronomicznych (wraz ze swoimi nauczycielami) z województw: pomorskiego i kujawsko-pomorskiego, każda szkoła może zgłosić do dwóch dwu-trzy osobowych zespołów,
- uczniowie szkół ponadgimnazjalnych (wraz ze swoimi nauczycielami) z województw: pomorskiego i kujawsko-pomorskiego, każda szkoła może zgłosić do dwóch dwu-trzy osobowych zespołów,
- uczniowie szkół gimnazjalnych z Grudziądza, każda szkoła może zgłosić do dwóch dwu-trzy osobowych zespołów.

9. Organizatorzy udostępnią chętnym do uczestnictwa w konkursie receptury z książek:

- „Nauka gotowania do użytku ludu polskiego” Wiktora Kulerskiego,
- „Marta godna zaufania doradczyni w sztuce kulinarnej i w wielu innych zagadnieniach gospodarstwa domowego”,

z których uczestnicy konkursu wybiorą i przygotują jedną z potraw ze wskazanego rozdziału.

10. Uczestnicy stawiają się w miejscu organizowanego konkursu do godziny 9.45, konkurs rozpoczyna się o godzinie 10.15. Czas na przygotowanie potraw: 1,5 godziny.

O godzinie 11.45 rozpocznie się prezentacja oraz ocena potraw przez Jury konkursowe.

O godzinie 14.00 ogłoszone zostaną wyniki i nastąpi wręczenie nagród.

11. Organizatorzy zapewniają uczestnikom konkursu:

- świeże ryby słodkowodne: szczupak, sandacz, lin, okoń, karp, węgorz lub inne w zależności od efektu nocnych połowów na Wiśle i kaszubskich jeziorach,
- pokrycie kosztów produktów do 50 zł 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

12. Uczestnicy konkursu będą przygotowywać potrawy w udostępnionej przez Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich im. Marii Skłodowskiej - Curie w Grudziądzu kuchni. Prezentacja przygotowanych potraw odbędzie się w przygotowanych przez Szkołę salach. Aranżacja oraz zastawa w zakresie uczestników turnieju.

13. 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).

14. Koordynatorzy konkursu:

Agata Kotwica, tel. 739-244-265, e-mail (konkurs.kulerski@wp.pl)

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

16. Przewidziane są cenne nagrody dla dwóch pierwszych zespołów w poszczególnych kategoriach oraz kilka wyróżnień.