



Festiwal „Śląskie Smaki”[®] to jedyna w swoim rodzaju okazja do poznania najlepszych smaków województwa śląskiego. Drużyny uczestniczące w konkursie kulinarnym przygotowują tradycyjne potrawy kuchni śląskiej, jurajskiej, częstochowskiej, zagłębiowskiej czy góralskiej. Po kulinarnych doznaniach przychodzi czas na atrakcje kulturalne – największą w nich jest występ, towarzyszącego Festiwalom od samego początku, Zespołu Pieśni i Tańca „Śląsk” im. Stanisława Hadyny.

Organizatorzy:



Partner:



Współfinansowanie:

Projekt jest współfinansowany
z budżetu samorządu
województwa śląskiego



REGULAMIN KONKURSU KULINARNEGO

Informacje wstępne

Organizatorami konkursu są:

- a) Śląska Organizacja Turystyczna
- b) Miasto Chorzów

Celem konkursu jest promowanie sztuki kulinarnej, pogłębienie wiedzy na temat tradycyjnych potraw i zwyczajów kulinarnych ziem województwa śląskiego, zachęcenie kucharzy do propagowania różnorodności kuchni woj. śląskiego w swoich lokalach.

Konkurs odbędzie się w dniu 26 maja 2012 r. (sobota) w Parku Śląskim w Chorzowie, obok Hali Kapelusz. Początek zmagania konkursowych o godz. 13.00.

Odprawa ekip startujących w konkursie od godz. 12.00 w punkcie informacyjnym, znajdującym się na terenie Parku.

Przyjazd uczestników na koszt własny. Organizatorzy nie refundują kosztów przygotowania potraw.

1. Warunki uczestnictwa

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

- kucharzy profesjonalistów,
- uczniów szkół gastronomicznych,
- ekip 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. Ekipy profesjonalistów i uczniów szkół gastronomicznych składają się z 1-2 osób.

1.4. Ekipy 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 gazową czteropalnikową
- * dwa stoły robocze
- * parasol lub namiot
- * piec konwekcyjny (co najmniej 1 szt. na 10 stanowisk).

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

2.3. Drobny sprzęt kuchenny (np. piekarniki, 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 ekipa zabezpiecza we własnym zakresie.

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

3. Zasady przeprowadzania konkursu

3.1. Każda z ekip musi wykonać trzy dania:

- * przekąskę lub deser,**
- * zupę,**
- * danie główne.**

3.2. Ekipy profesjonalistów oraz uczniów szkół gastronomicznych przygotowują po 8 porcji każdego z trzech dań konkursowych (podane w formie porcjowej).

3.3. Każda z ekip amatorskich przygotowuje po 8 porcji każdego z trzech dań konkursowych. Potrawy przygotowywane przez ekipy amatorskie mogą być podane wieloporcjowo (na wspólnych półmiskach).

3.4. Produkty spożywcze użyte w konkursie mogą być poddane wcześniejszej obróbce technologicznej.

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.

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

3.7. Każda ekipa 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. Ekipy 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:

Anita Kopeć (konkurs@slaskiesmaki.pl)

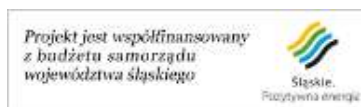
Barbara Salamon-Szympruch (barbara.salamon@silesia-sot.pl)

3.9. Formularz musi być wypełniony tak, aby zawierał imiona i nazwiska członków każdej ekipy wraz z kontaktowymi numerami telefonów i ew. faksów 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.

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

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

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



3.12. Zgłoszenia należy przesyłać **do poniedziałku, 30 kwietnia 2012 r.** Decyduje data wpłynięcia zgłoszenia do biura ŚOT.

3.13. Ostateczna lista uczestników zostanie opublikowana na stronie internetowej konkursu www.slaskiesmaki.pl **do środy, 9 maja 2012 r.** Udział w konkursie zostanie również potwierdzony pisemnie.

3.14. 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 2012”.

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 – Anita Kopeć – konkurs@slaskiesmaki.pl, Barbara Salamon-Szympruch, barbara.salamon@silesia-sot.pl).

7.2 Informacje o konkursie będą na bieżąco publikowane na stronie internetowej imprezy: www.slaskiesmaki.pl.