

## **Konkurs kulinarny**

### **na dania przygotowane na podstawie książki kucharskiej**

### **„Nauka gotowania do użytku ludu polskiego” z 1915 r.**

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 kulinarnej i w wielu innych zagadnieniach gospodarstwa domowego) 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.

Organizatorzy ogłaszają konkurs, którego tematem wiodącym będą „chleb i ciasta”, na podstawie przepisów z dwóch grudziądzkich książek kulinarnych:

- „Nauka gotowania do użytku ludu polskiego”,
- „Marta godna zaufania doradczyni w sztuce kulinarnej i w wielu innych zagadnieniach gospodarstwa domowego” (tłumaczenie).

Celem działań organizatorów jest promocja grudziądzkich książek 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.

## 1. Organizatorzy główni:

- Towarzystwo Przyjaciół Dolnej Wisły,
- Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich im. Marii Skłodowskiej–Curie w Grudziądzu,
- Urząd Miejski w Grudziądzu,
- Zespół Parków Krajobrazowych nad Dolną Wisłą,
- Urząd Gminy Grudziądz,
- Centrum Dziedzictwa Kulinarnego, Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu.

## Współorganizatorzy:

- Starostwo Powiatowe w Świeciu,
- Miejskie Wodociągi i Oczyszczalnia sp. z o.o.,
- Wytwórnia Octu i Majonezu „OCETIX” 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: 20.02.2019 r.

4. Termin nadsyłania zgłoszeń: 11.03.2019 r. do godziny 12:00.

5. Forma nadsyłania zgłoszeń: wypełniony formularz zgłoszeniowy, zamieszczony na stronach internetowych Towarzystwa Przyjaciół Dolnej Wisły ([www.festiwalsmaku.pl](http://www.festiwalsmaku.pl), [www.tpdw.pl](http://www.tpdw.pl)), Urzędu Miejskiego w Grudziądzu ([www.grudziadz.pl](http://www.grudziadz.pl)) należy wypełnić i przesłać na adres: [konkurs.kulerski@wp.pl](mailto: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 14.03.2019 r. w Grudziądzu godz. 9:30.

7. Informacje na temat konkursu zostaną ogłoszone w mediach elektronicznych:

- [www.tpdw.pl](http://www.tpdw.pl)- strona internetowa TPDW,
- [www.festiwalsmaku.pl](http://www.festiwalsmaku.pl) - strona Festiwalu Smaku w Grucznie,
- [www.haszgru.pl](http://www.haszgru.pl), [facebook.com/haszgru](https://www.facebook.com/haszgru) - strona Urzędu Miejskiego w Grudziądzu,
- [www.zsgh.eu](http://www.zsgh.eu) - strona internetowa 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-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 jeden z deserów ze wskazanych rozdziałów. Dodatkowo dopuszcza się rozszerzenie zakresu o wypiek chleba.

10. Uczestnicy stawiają się w miejscu organizowanego konkursu do godziny 9:15, konkurs rozpoczyna się o godzinie 9:30. Czas na przygotowanie potraw: 1,5 godziny.

O godzinie 11:00 rozpocznie się prezentacja oraz ocena potraw przez Jury konkursowe.

O godzinie 13:00 ogłoszone zostaną wyniki i nastąpi wręczenie nagród.

11. Organizatorzy zapewniają uczestnikom konkursu 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, Anna Stefan* tel. (52) 33-15-000, 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 pierwszych zespołów w poszczególnych kategoriach oraz kilka wyróżnień.