

Festiwal „Śląskie Smaki”[®] 2009



Festiwal ma charakter pokazu sztuki kulinarnej, tradycji i kultury stołu województwa śląskiego, a jego celem jest odbudowa wizerunku tradycyjnej kuchni śląskiej.

Organizatorzy:



ŚLĄSKA ORGANIZACJA TURYSTYCZNA

Współorganizatorzy:



Miasto Pszczyna

Patronat medialny:

- * Dziennik Zachodni
- * Wiadomosci24.pl



Patronat honorowy:

- * Marszałek Województwa Śląskiego
- * Polska Organizacja Turystyczna
- * Ministerstwo Sportu i Turystyki

REGULAMIN KONKURSU

Informacje wstępne

Organizatorami konkursu są:

- a) Śląska Organizacja Turystyczna przy merytorycznym współudziale Śląskiej Kapituły Smaku, oraz Śląskiej Grupy Kulinarnej
- b) Urząd Miasta Pszczyna

Celem konkursu jest promowanie śląskiej sztuki kulinarnej, pogłębienie wiedzy na temat tradycyjnych receptur i zwyczajów kulinarnych ziemi śląskiej, zachęcenie kucharzy do propagowania kuchni śląskiej w swoich lokalach.

Konkurs odbędzie się w dniu 7 czerwca 2009 r. na placu obok zamku Książąt Pszczyńskich w Pszczynie.

Początek zmagañ konkursowych o godz. 13.00.

Odprawa ekip startujących w konkursie o godz. 11.00 w namiocie jury.

Przyjazd uczestników na koszt własny.

1. Warunki uczestnictwa

1.1. Konkurs zorganizowany jest jako pokaz przyrządzania i serwowania potraw tradycyjnej kuchni pochodzącej z terenu województwa śląskiego i odbywać się będzie w dwóch kategoriach: kucharzy profesjonalistów oraz ekip amatorskich, np. Kół Gospodyń Wiejskich, osób prywatnych.

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

1.3. Ekipy profesjonalistów składają się z 1-2 osób.

1.4. Ekipy amatorskie składają się z 1-4 osób.

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 20 stanowisk).

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

2.3. Drobną sprzęt kuchenny (np. piekarniki, drobny sprzęt AGD, naczynia), zastawę potrzebną do przygotowania i serwowania dań konkursowych oraz elementy wystroju stołu (obrusy, serwetki; przedłużacze prądowe itp.) każda ekipa zabezpiecza we własnym zakresie.

3. Zasady przeprowadzania konkursu

3.1. Każda z ekip (zarówno profesjonalnych jak i amatorskich) musi wykonać trzy dania:

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

- 3.2. Ekipy profesjonalistów przygotowują po 6 porcji każdego z trzech dań konkursowych (podane w formie porcjowej).
- 3.3. Każda z ekip amatorskich przygotowuje po 6 porcji każdego z trzech dań konkursowych. Potrawy przygotowywane przez ekipy amatorskie mogą być podane w formie do wyserwowania (na wspólnych półmiskach).
- 3.4. Produkty spożywcze użyte w konkursie mogą być poddane wcześniejszej obróbce technologicznej.
- 3.5. Czas przygotowania od momentu wejścia na stanowisko do momentu zakończenia pracy nie może przekroczyć 2 godzin. Dania będą serwowane co 30 minut.
- 3.6. 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, sposób jej przyrządzenia, opis tradycji i miejsce jej pochodzenia, jak i sposób serwowania potrawy. Dostarczenie opisu jest warunkiem dopuszczenia ekipy do konkursu.
- 3.8. Ekipy zobowiązane są do dokonania zgłoszenia na załączonym formularzu.

Zgłoszenia winny być przesyłane na adres organizatora konkursu:

Śląska Organizacja Turystyczna

ul. Mickiewicza 29

40-085 Katowice

tel. + 48 (032) 207-207-1

fax. + 48 (032) 207-207-2

e:mail info@silesia-sot.pl

kontakt: Barbara Salamon (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 faksów oraz pełną nazwę podmiotu, który jest reprezentowany przez uczestników konkursu.
- 3.10. Każda ekipa musi otrzymać od organizatora potwierdzenie udziału, bez którego nie może uczestniczyć w konkursie.
- 3.11. W przypadku większej ilości zgłoszeń zostanie powołane Jury selekcyjne, które wyłoni uczestników.
- 3.12. Zgłoszenia należy przysyłać **do 20 maja 2009 roku**
- 3.13. 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. Nagrody

- 4.1 Za zajęcia I, II, III miejsca zostaną wręczone dyplomy, statuetki (Złoty, Srebrny bądź Brązowy Durszlak) oraz nagrody rzeczowe ufundowane przez sponsorów.
- 4.2 Zdobywcy I miejsca w obydwu kategoriach (profesjonalistów i amatorów) mają prawo do używania tytułu: „**Ekspert Śląskich Smaków 2009**”.
- 4.3 Wszystkie pytania dotyczące spraw nie objętych regulaminem prosimy kierować do organizatora konkursu (dane teleadresowe w pkt. 3.8).