



Warszawa 01.05.2023 r.

REGULAMIN

Dotyczy: Konkursu na najlepszą potrawę z wołowiny z grilla bądź bbq prezentowanej : *12 Sierpnia 2023 r.* w trakcie Jarmarku Dominika w Gdańsku - pod nazwą: **Polskie Zdrowe Mięso Wołowe**
Wołowa Uczta u Neptuna.

1. Konkurs jest otwarty, skierowany do wszystkich osób zainteresowanych - profesjonalistów i amatorów, chcących wziąć w nim udział – nie ma ograniczeń wieku. W konkursie mogą brać udział obcokrajowcy
2. Głównym organizatorem konkursu jest Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy Rzeczypospolitej Polskiej.
3. Głównym celem akcji konkursowej jest zwiększenie spożycia wołowiny w Polsce poprzez: rozszerzenie asortymentów konsumpcyjnych z wykorzystaniem mało znanych, stosowanych elementów wołowych.
4. Zwiększenie wiedzy zarówno konsumentów jak i producentów na temat walorów odżywczych i prozdrowotnych w zrównoważonej diecie na bazie polskiej wołowiny z powstałych nowych atrakcyjnych mało znanych przepisów kulinarnych.
5. Konkurs, patronatem merytorycznym objęli: Polskie Stowarzyszenie Grilla i BBQ oraz Akademia Grilla BBQ i Wędzenia oraz Masarstwa Tradycyjnego SMOKER.
6. W finałowym konkursie *Wołowej Uczty Neptuna* podczas Jarmarku Dominikańskiego udział wezmą osoby, których przepisy zostały zakwalifikowane do **najlepszej piątki**.



7. Konkurs będzie rozgrywany wyłącznie na urządzeniach typu Smoker (opalanych drewnem ekologicznym liściastym, suchym – buk, olcha dąb), gdzie każdy uczestnik będzie przygotować dania ze swoich przepisów z **wołowiną w roli głównej** na zasadzie **freestyle / Live cooking** (dowolnej improwizacji) gotując, smażąc, wędząc, grillując, można również stosować obróbkę termiczną niskiej temperatury tzw. metodą Bbq - używając dowolnych przypraw i dodatków.
8. Cały konkurs będzie na żywo relacjonowany podczas trwania całej imprezy. Pełna relacja przekazana w mediach Horeca, gastronomicznych portalach m.in. Gastrona.pl , TV Regionalne m.in. SieWie.tv, strona Polskiego Stowarzyszenia Rzeźników i Wędliniarzy RP, strona Smoker www.smoker.com.pl, Facebook Polskiego Stowarzyszenia Grilla i Bbq, „Smoker Zdrowe Grillowanie”, „Akademia Grilla i Bbq”, Wędzarnicza Brać, Amber Expo.
9. Organizator zapewni uczestnikom:
 - a. Stanowisko konkursowe wyposażone w
 - Namiot – (3 m x 2 m)
 - grille typu SMOKER
 - stół cateringowy
 - 2 x stolik 70 cm
 - 2 x krzesło.
 - naczynia jednorazowe do serwowania, serwetki.
 - pudełko na karnety / vouchery.



b. Produkty konkursowe wcześniej uzgodnione.

- wybrany do konkursu element wołowy z przepisu własnego.
- Podstawowe przyprawy – pieprz sól, paprykę słodką, paprykę ostrą, cebulę w proszku, czosnek w proszku, kolendrę ziarno, gorczycę ziarno.
- dostęp do wody, do mycia rąk.
- środki do dezynfekcji rąk, maseczki.

10. Uczestnicy konkursowego pokazu degustacyjnego we własnym zakresie zabezpieczają sobie :

- Drobnny sprzęt gastronomiczny – garnki, miski patelnie, noże, deski do obróbki i serwowania itp.
- swoje wyszukane dodatki i przyprawy do dania konkursowego.
- Mile widziane będą ulotki z stosowanym przepisem kulinarnym dla publiczności.

11. Każdy uczestnik konkursu otrzyma dwie godziny na przygotowanie stanowiska pracy i potem w ciągu 4 godzin musi przygotować i wydać 30 porcji degustacyjnych dla publiczności oraz 3-5 porcji dla Jury technicznego.

12. Produkty i dodatki konkursowe wymagające obróbki termicznej w niskiej temperaturze mogą być przygotowane we własnym zakresie wcześniej.

13. Uczestnik konkursu, danie konkursowe może wydać tylko dla takiej osoby – publiczności, która będzie posiadała kupon/żeton konkursowy. Żeton/kupon taki można pozyskać poprzez zakręcenie kołem fortuny i po zrealizowaniu wylosowanego zadania lub pytania z wiedzy o wołowninie.
1 karnet/voucher = 1 punkt. (max. można uzyskać 30 pkt. od publiczności).



14. Jury Techniczne wybrane przez organizatora ocenia:

a. Ocena stanowiska pracy:

- przygotowanie stanowiska pracy. – max. ilość pkt.- 2 pkt
- gospodarka produktami i przyprawami. – max. ilość. pkt. – 2 pkt
- przestrzeganie warunków sanitarnych – max. ilość pkt. – 2 pkt

Razem = 6 pkt.

b. Ocena dania konkursowego:

- smak – max ilość pkt. – 15 pkt.
- harmonia smaku głównego produktu (wołowina) i dodatków – 5 pkt
- tekstura – 4 pkt.

Razem = 24 pkt

15. Łącznie, uczestnik konkursu: Polskie zdrowe mięso Wołowe Uczty Neptuna może uzyskać:

- 30 pkt – od Jury Publiczności
- 30 pkt – od Jury Technicznego

Łącznie razem max = 60 pkt.

16. Harmonogram konkursu:

- **9,00 – Zbiórka uczestników konkursu – odprawa.**
- **9,30** – Losowanie stanowisk konkursowych.
- **10,00 – 12,00** - Przygotowanie potraw konkursowych: finałowa „5”
- **11,30 – 12,30** - szkolenie z zakresu wiedzy o polskiej wołowinie (jakości/ walorach odżywczych, itp.) - prowadzący Ekspert Grzegorz Kazubski wraz z gościem specjalnym z USA Ekspertem w dziedzinie grill & barbecue **Michael Duvall**



- **12,30 – 17,30 – Tzw. „live cooking”** (pokaz kulinarny, podczas którego kucharz przygotowuje potrawę w obecności obserwujących go gości. Wywiady z uczestnikami konkursu - interakcja z widzami/odpowiadanie na pytania publiczności- jury dotyczącymi danej potrawy. Goście mają okazję zobaczyć, jak wygląda proces tworzenia dań: przygotowanie składników, kolejne etapy procesu, ostateczne podanie potrawy) / **Wydawanie potraw dla Publiczności-Jury**
- **18,00 – Podsumowanie Konkursu/ zliczanie głosów/ obrady Jury**
- **18,30- 19,00 - Ogłoszenie wyników na scenie/ wręczenie nagród/ zakończenie Uczty.**

17. Konkurs zabawy z Kołem Fortuny rozpocznie się od godziny 12,00 i będzie trwał do godziny 17,00.

18. W trakcie zmagania konkursowych przez finałową „5” uczestników odbędzie się szkolenie dotyczące jakości i walorów odżywczych polskiej wołowiny, przeprowadzone przez cenionego eksperta z branży mięsnej oraz przez Gościa Specjalnego- Eksperta w dziedzinie grilla i barbecue

18. Podczas trwania zadania będą odbywały się konkursy z nagrodami, prowadzone będą wywiady na żywo ze specjalistami na temat żywienia.

19. Przez czas trwania konkursu będzie czynny punkt konsultacyjny od godziny 9 do godziny 17, a nad całością będzie czuwał Konferansjer oraz Koordynator Zadania.

Organizator