



Warszawa 20.06.2022 r.

## REGULAMIN

Dotyczy: Konkursu na najlepszą potrawę z wołowiny z grilla bądź bbq prezentowanej : *12 Sierpnia 2022 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 Rzeczpospolitej 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 *Uczty Neptuna* podczas Jarmarku Dominikańskiego udział wezmą osoby, których przepisy zostały zakwalifikowane do najlepszej dziesiątki.



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 fristajlowej ( dowolnej improwizacji) gotując, smażąc, wędząc, grillując, można również stosować obróbkę termiczną niskiej temperatury t.zw. 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 Gastrona.pl , TV Się Wie, Facebook Polskiego Stowarzyszenia Grilla i Bbq, „Smoker ZdroweGrillowanie”, Wędzarnicza Brać, Amber Expo.
9. Organizator zapewni uczestnikom:
  - a. Stanowisko konkursowe wyposażone w
    - Namiot – ( 3 m x 2 m )
    - grill typu SMOKER
    - stół cateringowy
    - 2 x stolik 70 cm
    - 2 x krzesło.
    - naczynia jednorazowe do serwowania, serwetki.
    - pudełko na karnety / żetony.
  - 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:**

- a. 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 godzinę na przygotowanie stanowiska pracy i potem w ciągu 3 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 wołowinie.  
**1 karnet/żeton = 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 osób startujących w konkursie.
- 9,30 - Losowanie stanowisk konkursowych.
- 10,00 – 11,00 – Przygotowanie stanowisk – I grupa.
- 11,00 – 14,00 – Konkurs - I grupa.
- 14,00 – 15,00 – Przygotowanie stanowisk - II grupa.
- 15,00 – 18,00 – Konkurs II grupa.
- 19,00 – Ogłoszenie wyników na scenie.

**17.** Występy muzyczne.

Organizator