

Konkurs „Niech Cię Zakole”

„Menu na Uczę Napoleońską”

„Jagnięcina najlepsza na nizinach – Poznaj Smak Doliny Wisły”

W dniu 27 czerwca 2015 roku w Klubie Magazyn - Unisław

Regulamin

I. Założenia główne

Zaproszeni na „Uczę” Szanowni Goście mają poznać „Smak Doliny Dolnej Wisły”. Chcemy ich podjąć godnie lecz na miarę naszych możliwości i serwując to czym chcemy i możemy się podzielić. Menu jest przyczynkiem do wypracowania lokalnej marki kulinarnej Zakola Dolnej Wisły.

1. Organizatorami konkursu są: Stowarzyszenie Wędliniarzy i Rzeźników RP - Fundusz Promocji Mięsa Owczego i PHS „Lenart”
2. Konkurs dotyczy opracowania „**Menu na Uczę Napoleońską**”, która będzie miała miejsce w dniu 27 czerwca 2015 roku w Restauracji „Klub – Magazyn” w Unisławiu pow. chełmiński.
3. Głównym motywem kulinarnym menu jest jagnięcina z regionu kujawsko – pomorskiego np. z Instytutu Zootechniki w Kołudzie Wielkiej.
4. Uczestnikami mogą być dziennikarze zajmujący się branżą rolno - spożywczą w tym zwłaszcza tematyką kulinarną, propagujący inicjatywy podejmowane na obszarach wiejskich.

II. Wskazówki dot. opracowania menu

1. Menu powinno się składać z przystawki, zupy, dania głównego, deseru, przekąsek podanych po deserze oraz propozycji napojów gorących, zimnych i alkoholowych, rekomendowanych do poszczególnych dań.
2. Menu ma być oparte na jagnięcinie dostępnej na terenie regionu kujawsko – pomorskiego np. z merynosa barwnego z hodowli Instytutu Zootechniki w Kołudzie Wielkiej.
3. Układając menu należy się starać wykorzystać tuszkę jagnięcą w sposób jak najbardziej efektywny.
4. Potrawy z jagnięciny, a więc ich receptury i zastosowane dodatki do mięsa jagnięcego powinny mieć charakter lokalny i być dobierane tak, aby oddawały tożsamość kulinarną Doliny i Zakola Dolnej Wisły czyli obszaru od Ostromecka do Chełmna i od Chełmna do Strzelec Dolnych, po drugiej stronie Wisły.
5. Deser, przekąski – składniki na nie, a także napoje powinny również wywodzić się z lokalnej tradycji czy też być dostępne na zdefiniowanym powyżej obszarze.
6. Menu ma być zrównoważone, spójne i oryginalne.
7. Kalkulacja dotyczy kwoty **120 zł/osobę z napojami**. Należy przy tym określić sumę przewidzianą na potrawy i na napoje.

III. Kryteria oceny:

1. **Efektywność wykorzystania tuszki jagnięcej** – maksymalne wykorzystanie każdego elementu w potrawach;
2. **Lokalność menu** – związek ze zdefiniowanym regionem poszczególnych potraw i zastosowanych dodatków;

3. **Ekonomika menu** – kalkulacja uwzględniająca ceny produktów i koszty wykonania, ceny napojów oraz ilość osób przewidzianych do konsumpcji potraw z jednej tuszki;
4. **Wykonalność** - uwzględniająca proces przygotowania oraz sprawne serwowanie, tak aby liczbę zaangażowanego personelu ograniczyć do niezbędnego minimum.
5. **Oryginalność** przejawiająca się w pomysłowym wykorzystaniu lokalnych produktów nie zaś w „udziwnionej egzotyce”.

Wszystkie kryteria mają tę samą wagę.

IV. Jurorzy

Skład Kapituły Konkursu:

- **Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy RP – Fundusz Promocji Mięsa Owczego;**
- **Instytut Zootechniki w Kołudzie Wielkiej;**
- **Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich Urzędu Marszałkowskiego woj. kujawsko – pomorskiego;**
- **Towarzystwo Przyjaciół Doliny Wisły - „Convivium Slowfood Gruczno”;**
- **„Niech Cię Zakole”;**

Zespoły jurorskie

- **Instytucje promujące** Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy - Fundusz Promocji Mięsa Owczego; Instytut Zootechniki w Kołudzie Wielkiej; Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich Urzędu Marszałkowskiego; Kujawsko – Pomorska Organizacja Turystyczna;
- **Wójtowie Zakola Dolnej Wisły** – Dąbrowa Chełmińska; Kijewo Królewskie, Unisław, Zławieś Wielka;
- **Stowarzyszenia:** Towarzystwo Przyjaciół Doliny Dolnej Wisły – „Convivium Slowfood Gruczno”; Lokalna Grupa Działania „Zakole Dolnej Wisły”; Lokalna Grupa Działania „Trzy Doliny”; LGD „Ziemia Gotyku”; Stowarzyszenie Kujawsko - Pomorski Ośrodek Wsparcia Inicjatyw Pozarządowych TŁOK;
- **Restauracje regionalne:** „Zajazd pod Kłobukiem” w Małdytach – woj. warmińsko – mazurskie; Folwark Hawaje w Starej Wiśniewce – woj. wielkopolskie; Karczma Kujawska w Cieślinie – woj. kujawsko – pomorskie; Klub – Magazyn – restauracja w Unisławiu;
- **Gospodarstwa agroturystyczne Zakola Dolnej Wisły** – Gzinianka, Pachotówko, Zacisze, Willa Tużur;
- **Internauci**
- **„Niech Cię Zakole”**

V. Przebieg Konkursu – w dwóch etapach

Etap I

- Regulamin konkursu zostanie ogłoszony na profilu „Niech Cię Zakole”.
- Zainteresowani uczestnicy winni nadesłać menu z recepturami potraw do dnia **15 czerwca 2015** na adres niechciezakole@onet.pl
- Propozycje menu zostaną rozesłane do członków Kapituły Konkursu.

- Spośród nadesłanych propozycji Kapituła wybierze **6** do ogłoszenia na profilu www.facebook.com/niechciezakole do dnia **18 czerwca**

Etap II

Wybór laureatów

- Każdy zespół jurorski typuje w drugim etapie kolejność menu: **I miejsce – 3 pkt.; II miejsce – 2 pkt.; III miejsce 1 punkt.**
- Kolejność w głosowaniu przez internautów jest określana na podstawie ilości polubień przyznanych poszczególnym menu.
- Zwycięzca może uzyskać maksymalnie 21 punktów (7x3).
- W przypadku równej ilości głosów przyznanych kontrkandydatom decyduje Kapituła Konkursu.

VI. Ogłoszenie wyników konkursu

Uroczyste ogłoszenie wyników konkursu nastąpi w dniu 27 czerwca podczas „**Uczty Napoleońskiej**”, podczas której zostanie zaprezentowany wybór dań konkursowych.

Nagrody w konkursie to:

I miejsce – wyjazd laureata - 1 osoba - Wyprawa do Alzacji - „Szlakiem wina i kapusty po krainie foie gras” w dniach 29 września 4 października 2015;

II miejsce – 2 dniowy pobyt dla 2 osób w każdym z trzech gospodarstw agroturystycznych Doliny Dolnej Wisły. W każdym przewidziana jest uroczysta kolacja w formie „**uczty tematycznej**” z warsztatami kulinarnymi „Niech Cię Zakole” – Piotr Lenart oraz „**krótki kurs utrzymania się na koniu**” w OJK „Zagończyk” (*termin do uzgodnienia z właścicielami*).

III miejsce - pobyt 3 dniowy dla 2 osób w jednym z wybranych gospodarstw agroturystycznych. Przewidziana uczta tematyczna z warsztatami kulinarnymi „Niech Cię Zakole” oraz „**krótki kurs utrzymania się na koniu**” w OJK „Zagończyk” (*termin do uzgodnienia z właścicielami*).

- VII. Akceptując treść niniejszego regulaminu i biorąc udział w konkursie uczestnik wyraża zgodę na przetwarzanie swoich danych osobowych podanych Organizatorowi zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych

Wszelkie zapytania należy kierować pocztą elektroniczną na adres niechciezakole@onet.pl