



WOJEWODA ŚWIĘTOKRZYSKI

Bożentyna Pałka-Koruba

Nasze województwo to jeden z najpiękniejszych i najbogatszych w rodzime tradycje regionów Polski. Jako wojewoda świętokrzyski staram się w pełni profesjonalnie odpowiadać na oczekiwania mieszkańców regionu świętokrzyskiego dotyczące rozwoju i promocji turystyki. Pragnę również aktywnie uczestniczyć w procesie kształtowania nowoczesnej polityki promocyjnej województwa – stąd pomysł realizacji kolejnej, trzeciej już, edycji konferencji „W krainie świętokrzyskich smaków”.

Przedsięwzięcie ma na celu promocję regionalnej kuchni oraz tradycyjnych potraw związanych z Ziemią Świętokrzyską. Niejednokrotnie są to przepisy przekazywane od kilkuset lat, z pokolenia na pokolenie, często stanowią również skrywane rodzinne sekrety kulinarne. Konferencja cieszy się ogromną popularnością wśród mieszkańców całego województwa, została także doceniona przez znawców kuchni, takich jak Robert Sowa czy Grzegorz Russak, którzy zasiadali w Jury konkursu, ogłaszanego w ramach przedsięwzięcia.

W tegorocznej konferencji, organizowanej po raz drugi w Targach Kielce, wezmą udział restauratorzy z regionu świętokrzyskiego. Głównym zadaniem w rywalizacji będzie przygotowanie potrawy, która zostanie oceniona przez Jury. Podczas konferencji wszystkie potrawy zostaną zaprezentowane, a restauratorzy z całego województwa będą walczyć o wyróżnienia dotyczące podtrzymywania tradycji kuchni regionalnej. Organizowana impreza to szansa degustacji wielu potraw rodem z województwa świętokrzyskiego, które trafią do menu restauracji naszego regionu.

Serdecznie zapraszam wszystkich Państwa!

REGULAMIN

KONKURSU GASTRONOMICZNEGO DLA RESTAURATORÓW ZIEMI ŚWIĘTOKRZYSKIEJ O TYTUŁ „RESTAURACJA Z KUCHNIĄ REGIONALNĄ”

I. Ogólne sprawy organizacyjne.

1. Organizatorem konkursu gastronomicznego o tytuł „Restauracja z kuchnią regionalną” jest Wojewoda Świętokrzyski.
2. Konkurs skierowany jest do restauracji regionu świętokrzyskiego.
3. **Konkurs odbędzie się podczas IV Targów Wyposażenia dla Piekarstwa, Gastronomii i Przemysłu Przetwórczego GASTRO-TECH w dniu 14 października 2010 roku na terenie Targów Kielce, przy ul. Zakładowej 1 (pawilon C).**
4. Celem konkursu jest promowanie potraw regionalnych wśród restauratorów Ziemi Świętokrzyskiej poprzez prezentacje kulinarne z wyraźnym zaznaczeniem charakteru regionalnego i tradycji kulinarnych naszego regionu.

II. Warunki uczestnictwa.

1. W konkursie mogą brać udział kucharze zatrudnieni w restauracjach regionu świętokrzyskiego.
2. Uczestnicy muszą pracować zgodnie ze swoimi kwalifikacjami w zakładach gastronomicznych, które dokonały zgłoszenia, aż do momentu rozstrzygnięcia konkursu.
3. W konkursie nie obowiązuje jakikolwiek limit wiekowy, jak również wszyscy uczestnicy biorący udział w konkursie mogą posiadać dowolny stopień w hierarchii zawodowej.
4. **W konkursie biorą udział ekipy 4 osobowe (2 osoby – przygotowujące konkursowe potrawy, 2 osoby – serwujące komisji konkursowej przygotowane potrawy).**
5. Warunkiem podstawowym jest dokonanie zgłoszenia na załączonym formularzu (**załącznik nr 1**) wraz z opisem technologicznym oraz opisem związku potrawy z regionem oraz załączonymi zdjęciami wykonywanych potraw i przesłanie do dnia 10 września 2010r. na adres:

Anna Żmudzińska
Świętokrzyski Urząd Wojewódzki
al. IX Wieków Kielc 3
25-516 Kielce
e-mail: anna.zmudzinska@kielce.uw.gov.pl
tel. 41 342 12 44

6. Formularz musi być wypełniony pismem drukowanym w celu poprawnego odczytania imienia i nazwiska uczestników każdej grupy wraz z kontaktowymi numerami telefonów i faksów oraz pełną nazwą restauracji delegującej na konkurs.

III. Zasady organizacyjne.

1. Organizator zapewnia miejsce wystawowe na terenie Targów Kielce wraz z dostępem do wody i energii.
2. **Każda grupa konkursowa lub ich zakład pokrywa koszty transportu oraz wszystkich produktów użytych do wykonania potraw konkursowych.**
3. Drobną sprzęt potrzebny do wykonania potraw konkursowych oraz zastawę niezbędną do podania i degustacji – każda ekipa przywozi ze sobą.
4. **Odpowiedzi o odpuszczeniu do konkursu zostaną wysłane uczestnikom do dnia 1 października 2010r. wraz z dokładnym harmonogramem konkursu.**
5. W przypadku zgłoszenia więcej niż 16 ekip Organizator zastrzega sobie prawo powołania jury selekcyjnego, które na podstawie nadesłanych zdjęć i przepisów zdecydować o dopuszczeniu do udziału w konkursie.

IV. Reguły przeprowadzenia konkursu.

1. Każda ekipa konkursowa będzie miała do przygotowania 2 dania (danie główne + przystawka) na podstawie dostarczonych ogólnych przepisów z wyraźnym zaznaczeniem w daniu charakteru regionalnego przygotowywanej potrawy.
2. Czas przygotowania od momentu wejścia na pracy, do momentu ustawienia **dwóch** przygotowanych dań na ladzie ekspozycyjnej nie może przekroczyć **3 godzin**, a prezentacja odbędzie się **około godz. 13.30**.
3. Stanowiska pracy będą wyposażone w stoły robocze, płytę elektryczną, zlewozmywak i piec typu konwekcyjno-parowy.
4. Wszystkie produkty użyte w konkursie nie mogą być poddane wcześniejszej obróbce technologicznej, a dodatki jarzynowe, skrobiowe i inne mogą być jedynie umyte, obrane.
5. Wszystkie dania konkursowe muszą składać się wyłącznie z jadalnych produktów - dotyczy to również dekoracji.
6. Rozpoczęcie konkursu rozpocznie się o godz. 10.30, każda ekipa konkursowa zgłasza się na stanowisko najpóźniej na godz. 9.00 w dniu 14 października 2010r.
7. Laureaci konkursu gastronomicznego zobowiązują się do umieszczenia w karcie menu restauracji przygotowywanych potraw regionalnych wraz ze szczegółową informacją o potrawie i jej związkiem z regionem.
8. Laureat konkursu otrzymuje nagrodę oraz grawerton z opisem „Laureat konkursu Wojewody o tytuł „RESTAURACJA Z KUCHNIĄ REGIONALNĄ” wraz z prawem posługiwania się we wszelkich materiałach firmowych i reklamowych tytułem „Laureat konkursu Wojewody o tytuł.....”.

V. Założenia dodatkowe

1. Organizator zastrzega sobie prawo zmiany regulaminu.
 2. Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji i zdjęć potraw konkursowych oraz uczestników konkursu.
 3. Wszystkie prace konkursowe powinny być pomysłowe i bogate w formie oraz treści, czysto i elegancko podane, zawierające elementy tradycji regionu.
 4. **Uczestnicy konkursu w dniach 15-16 października 2010r. podczas IVI Targów Wyposażenia dla Piekarstwa, Gastronomii i Przemysłu Przetwórczego GASTRO-TECH mają możliwość prezentacji swoich restauracji i serwowanych produktów. Organizator nagrodzi restaurację, która wyróżni się ciekawym pomysłem na aranżację swojego stoiska.**
 5. Wszystkie pytania dotyczące nie wyszczególnionych spraw, a związanych z organizacyjną stroną konkursu – proszę kierować do Pani Anny Żmudzińskiej – Rady Wojewody, tel. 41 342 12 44.

Z A Ł A C Z N I K nr 1

Karta nr.....

Stoisko

nr.....

(wypełnia organizator)

KARTA ZGŁOSZENIA 2010r.
Konkurs gastronomiczny – „ Restauracja z Kuchnią Regionalną”

I. Nazwa stowarzyszenia, firmy

.....
.....

II. Adres firmy

.....
.....

III. Imiona i nazwiska osób oddelegowanych

1.
2.
3.
4.

IV. Numer kontaktowy

.....
.....

V. Nazwa wybranych potraw wraz z opisem przygotowania:

1).....
.....
.....

2).....
.....

....
.....
.....

VI. Zdjęcia potraw sztuk

VII. Informacje o potrawach:

a) Miejsce występowania (miejscowość, gmina, rejon)
.....
.....

b) Charakter regionalny potraw
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

VIII. Organizacja stoiska

Proszę o zabezpieczenie (proszę podkreślić):

- miejsca na stoisko
- stołu
- krzeselka szt.
- bieżącej wody
- przyłącze elektryczne

IX. W dniach 14-16 października 2010r. na teren Targów Kielce wjedzie pojazd:

marka

nr rej.....

X. Uczestnicy konkursy zobowiązani są do stawienia się na teren Targów Kielce w dniu 14 października 2010r. na godzinę 9.00.

XI. Wyrażam chęć uczestnictwa w prezentacji swojego stoiska w dniach 15-16 października 2010r. w ramach wystawy targowej.

Tak

Nie

Zapoznałem się z Regulaminem i akceptuję podane warunki konkursu oraz wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych przez Świętokrzyski Urząd Wojewódzki w Kielcach, al. IX Wieków Kielc 3 w celach promocyjnych zgodnie z Ustawą z dnia 29.08.1997r. o Ochronie Danych Osobowych (Dz. Ust. Nr 133 poz.883)

.....
/Data i czytelny podpis uczestnika/