

**REGULAMIN
POLSKO-NIEMIECKIEGO KONKURSU
HISTORYCZNE GOTOWANIE 2016**

- ORGANIZATORZY:** Muzeum Lubuskie im. Jana Dekerta
w Gorzowie Wielkopolskim
ul. Warszawska 35
66-400 Gorzów Wlkp.
- Interessengemeinschaft Alltagskultur
Günter Grützner
Mühlenstr. 36
OT Altranft
16259 Bad Freienwalde
- TERMIN REALIZACJI:** 24 IX 2016
- MIEJSCE REALIZACJI:** Muzeum Lubuskie im. Jana Dekerta
w Gorzowie Wielkopolskim –
Zagroda Młyńska w Bogdańcu
ul. Leśna 37
66-450 Bogdaniec
- CELE KONKURSU:**
- działanie na rzecz zachowania dziedzictwa kulturowego terenu pogranicza polsko-niemieckiego
 - reaktywowanie dawnych tradycji kulinarnych
 - odkrywanie i poznawanie różnych wymiarów sąsiedztwa
 - popularyzowanie mało znanych potraw kuchni regionalnych oraz kuchni grup etnicznych
 - popularyzacja tradycyjnego sposobu przygotowywania posiłków
 - współpraca w kształceniu zawodowym uczniów
 - poszerzanie wiedzy na temat historii regionu i tradycji
 - zacieśnienie związków międzynarodowych
 - wymiana doświadczeń i integracja

1. Do konkursu zapraszani są uczniowie polskich i niemieckich szkół gastronomicznych, koła gospodyń wiejskich, stowarzyszenia, instytucje zajmujące się gastronomią.
2. W konkursie udział bierze maksymalnie 6 dwu- do czteroosobowych zespołów. O udziale w konkursie decyduje kolejność zgłoszeń.
3. Zgłoszenia do udziału w konkursie przyjmowane są do 1 IX 2016 roku w formie pisemnej odpowiedzi na zaproszenie. Wzór formularza zgłoszeniowego w załączniku nr 1. Adres do korespondencji:
Muzeum Lubuskie im. Jana Dekerta w Gorzowie Wielkopolskim
ul. Warszawska 35
66-400 Gorzów Wielkopolski
z dopiskiem: Historyczne gotowanie 2016
4. Zadaniem zespołów jest przygotowanie mało znanych potraw kuchni regionalnych lub kuchni mniejszości etnicznych z lat 50. XX wieku.
5. Gotowanie potraw odbywa się na wyznaczonych stanowiskach, wyposażonych w namioty, stoły i kuchenki. Naczynia drużyny zapewniają sobie we własnym zakresie.
6. Uczestnicy konkursu przedstawiają źródło przepisu, na którym będą się wzorować (książka kucharska z danego okresu lub przekaz od konkretnej osoby). Uczestnicy konkursu przekazują organizatorom kopię przepisu, na którym będą się wzorować.
7. Przygotowane składniki oraz naczynia drużyny przed rozpoczęciem konkursu prezentują przedstawicielom organizatorów, którzy sprawdzają ich zgodność z duchem czasu.
8. Zabronione jest używanie materiałów, które nie istniały w latach 50. XX wieku: współczesnych mieszanek przypraw, opakowań, granulatów.
9. Potrawy ocenia publiczność, biorąc pod uwagę estetykę przygotowywania potrawy oraz gotowej potrawy, a także jej smak.
10. Należy przygotować prezentację potraw - jedna porcja na stół wystawowy oraz 40 małych porcji dla publiczności.
11. Po zaprezentowaniu gotowej potrawy prosimy o przekazanie Organizatorom wypełnionego załącznika nr 3, przeznaczonego dla przewidzianego na 2017 rok kolejnego wydania "Historycznej książki kucharskiej".

12. Drużynom biorącym udział w konkursie przysługuje zwrot kosztów zakupu artykułów spożywczych niezbędnych do przygotowania potraw zgodnych z zaleceniami regulaminu konkursu, do kwoty 200 zł, po okazaniu rachunków wystawionych na Muzeum. Dane do rachunku zostaną przekazane drużynom po zgłoszeniu do udziału w konkursie.

13. Program wydarzenia zamieszczony jest w załączniku nr 2.

Kontakt w Polsce:

Mirosław Pecuch

Tel: +48 957510007

e-mail: mirpec@wp.pl

ul. Leśna 37

66-450 Bogdaniec

Kontakt w Niemczech:

Günter Grützner

Tel: 0178 8113053

mail: guenter@gruetznerberatungen.de

Mühlenstr. 35

OT Altranft

16259 Bad Freienwalde

Muzeum Lubuskie im. Jana Dekerta
ul. Warszawska 35
66-00 Gorzów Wielkopolski

**FORMULARZ ZGŁOSZENIA ZESPOŁU
DO UDZIAŁU W KONKURSIE**

Historyczne gotowanie 2016

W odpowiedzi na zaproszenie do udziału w konkursie pn. „Historyczne gotowanie 2016”, który odbędzie się w dniu 24 IX 2016 roku w Zagrodzie Młyńskiej w Bogdańcu, ul. Leśna 37 zgłaszam udział Zespołu w tym konkursie i oświadczam, iż przyjmuję i akceptuję regulamin oraz warunki uczestnictwa.

Nazwa instytucji (zespołu, szkoły, koła gospodyń itp.):.....

.....

Nazwiska członków zespołu:

1).....

2).....

3).....

4).....

Nazwisko osoby wyznaczonej do kontaktów z organizatorami konkursu:

.....

Adres kontaktowy:

Adres e-mail:

Tel. kontaktowy:

Nazwa proponowanej do konkursu potrawy:

.....

....., dn.....

.....

*(podpis osoby upoważnionej do
reprezentowania zespołu)*

PROGRAM WYDARZENIA

- | | |
|---|------------------------------------|
| 1. Sprawy organizacyjne – wyznaczenie stanowisk, przygotowanie miejsc pracy przez zespoły. | 9 ⁰⁰ –9 ³⁰ |
| 2. Oficjalne powitanie uczestników, przedstawienie programu wydarzenia. | 9 ³⁰ –9 ⁴⁰ |
| 3. Zgłoszenie organizatorom:
– nazw potraw i receptur,
– naczyń i składników spożywczych. | 9 ⁴⁰ –10 ⁰⁰ |
| 4. Rozpoczęcie konkursu – wykonanie zgłoszonych potraw. | 10 ⁰⁰ –12 ³⁰ |
| 5. Prezentacja potraw. | 12 ³⁰ –13 ³⁰ |
| 6. Ogłoszenie wyników konkursu. | 14 ⁰⁰ |
| 7. IMPREZA TOWARZYSZĄCA – bezpłatne zwiedzanie Muzeum. | 10 ³⁰ –15 ⁰⁰ |

Załącznik nr 3

Jeśli mają Państwo potrawę składającą się z kilku dań, proszę wypełnić ten formularz dla każdego z dań osobno.

Drużyna	
Nazwa dania	
Składniki dla 4 osób	
Przygotowanie dania współcześnie	

**REGLEMENT
DES POLNISCH-DEUTSCHEN WETTBEWERBS
"HISTORISCHES KOCHEN 2016"**

- ORGANISATOREN:** Muzeum Lubuskie im. Jana Dekerta
in Gorzów Wielkopolski
ul. Warszawska 35
66-400 Gorzów Wlkp.
- Interessengemeinschaft Alltagskultur
Günter Grützner
Mühlenstr. 36
OT Altranft
16259 Bad Freienwalde
- AUSFÜHRUNGSTERMIN:** 24.09.2016
- AUSFÜHRUNGORT:** Muzeum Lubuskie im. Jana Dekerta in
Gorzów Wielkopolski – Zagroda Młyńska
in Bogdaniec, ul. Leśna 37, 66–450
Bogdaniec
- PROJEKTZIELE:**
- Förderung der Erhaltung des Kulturerbes auf dem Gebiet der polnisch-deutschen Grenzregion
 - Reaktivierung der historischen Kochtraditionen
 - Entdeckung und Erleben der verschiedenen Dimensionen der Nachbarschaft
 - Popularisierung der wenig bekannten Speisen der regionalen Küche und der Küche der ethnischen Gruppen
 - Popularisierung der traditionellen Kochkunst
 - Kooperation auf dem Gebiet der Berufsausbildung
 - Erweiterung der Kenntnisse zur Geschichte und Tradition der Verflechtungsregion
 - Vertiefung der internationalen Beziehungen

– Erfahrungsaustausch und Integration

Zur Beteiligung am Wettbewerb werden Schüler der polnischen und deutschen Kochschulen, verschiedene Organisationen, Vereine und Institutionen eingeladen, die sich mit der Kochkunst befassen.

1. Am Wettbewerb nehmen höchstens 6 Mannschaften aus 2 bis 4 Personen teil, die Reihenfolge des Einganges entscheidet über die Teilnahme.
2. Die Anmeldung für den Wettbewerb erfolgt in schriftlicher Form (Anlage Nr. 1) und wird bis zum 1.09.2016 angenommen. Anschrift für die Korrespondenz in Deutschland:
Günter Grützner
Mühlenstr. 36
OT Altranft
16259 Bad Freienwalde
guenter@gruetznerberatungen.de
FAX: 03344 150388
3. Die Aufgabe der Mannschaften für den Wettbewerb ist: **“Wenig bekannte Speisen der regionalen Küche und der Küche der ethnischen Gruppen aus den 50er Jahren des 20. Jahrhunderts”** zuzubereiten.
4. Für das Kochen werden Zelte, Tische und traditionelle Herde zur Verfügung gestellt. Die notwendigen Utensilien und Geschirr müssen von den Mannschaften mitgebracht werden.
5. Die Teilnehmer präsentieren ihre Rezeptquellen (zum Beispiel Kochbuch aus der zutreffenden Zeit oder Überlieferungen einer konkreten Person). Die Teilnehmer übergeben den Organisatoren die von ihnen verwendeten Rezepte.
6. Die mitgebrachten Zutaten und Geschirr werden den Organisatoren vor dem Beginn des Wettbewerbs vorgezeigt, die ihre Zeitgemäßheit überprüfen.
7. Das Benutzen von Materialien, die nicht zeitgemäß sind, Gewürzmischungen, Industrieverpackungen und Glutamat ist verboten.
8. Die Speisen werden vom Publikum bewertet, wobei die Vorbereitung der Speisen und die fertigen Speisen berücksichtigt werden sowie auch ihr Geschmack.

9. Für die Präsentation der Speisen bereiten die Mannschaften 1 Portion für den Ausstellungstisch und 40 kleine Portionen für das Publikum vor.
10. Die Gerichte sind mit der Anlage 3 einzureichen, da vorgesehen ist, 2017 wieder ein „Historisches Kochbuch“ herauszugeben.
11. Die Mannschaften bekommen eine Erstattung der Einkaufskosten der Zutaten für die Speisen - bis 200 Zł, nach vorgelegten Rechnungen, die auf das Muzeum Lubuskie ausgestellt worden sind (entsprechende Daten werden den Mannschaften nach der Anmeldung geliefert)
12. Das Programm des Wettbewerbs befindet sich in der Anlage Nr. 2

Kontakt in Polen:
Miroslaw Pecuch
Tel: +48 957510007
e-mail: mirpec@wp.pl
ul. Leśna 37
66-450 Bogdaniec

Kontakt in Deutschland:
Günter Grützner
Tel: 0178 8113053
mail: guenter@gruetznerberatungen.de
Mühlenstr. 35
OT Altranft
16259 Bad Freienwalde

Muzeum Lubuskie im. Jana
Dekerta
ul. Warszawska 35
66-400 Gorzów Wielkopolski

ANMELDUNG ZUM

"Historischen Kochen 2016"

Hiermit melde ich meine Mannschaft für die Teilnahme an dem Wettbewerb "Historisches Kochen 2016" an, die am 24.09.2016 in Zagroda Młyńska in Bogdaniec, ul. Leśna 37 stattfindet, und erkläre, dass ich das Reglement und die Teilnahmebedingungen annehme und akzeptiere.

Name der Anstalt (Mannschaft, Schule, Verein usw.):.....
.....

Namen der Mannschaftsmitglieder:

01.....

02.....

03.....

04.....

Name der Kontaktperson:

.....

Kontaktadresse:.....

E-mail:.....

Telefon:.....

Name der für den Wettbewerb vorgeschlagener Speise:

.....

....., am

.....
(Unterschrift)

ZEITPLAN DES WETTBEWERBS

- | | |
|--|------------------------------------|
| 1. Organisationsangelegenheiten – Bestimmung der Stände, Vorbereitung der Arbeitsplätze von Mannschaften | 9 ⁰⁰ –9 ³⁰ |
| 2. Offizielle Begrüßung der Teilnehmer, Vorstellung des Zeitplans des Wettbewerbs | 9 ³⁰ –9 ⁴⁰ |
| 3. Einreichen der Information von Speisennamen, Rezepte, Gerätschaften und Zutaten an die Organisatoren | 9 ⁴⁰ –10 ⁰⁰ |
| 4. Beginn des Wettbewerbes - Herstellung der angemeldeten Speisen | 10 ⁰⁰ –12 ³⁰ |
| 5. Präsentation der Speisen | 12 ³⁰ –13 ³⁰ |
| 6. Siegerehrung | 14 ⁰⁰ |
| 7. Begleitveranstaltung – kostenlose Besichtigung des Museums | 10 ³⁰ –15 ⁰⁰ |

Anlage 3

Haben Sie ein Gericht mit mehreren Gängen, dann füllen Sie bitte das Formular für jeden Gang extra aus.

Jeśli mają Państwo potrawę składającą się z kilku dań, proszę wypełnić ten formularz dla każdego z dań osobno.

Mannschaft Drużyna	
Speisenbezeichnung Nazwa dania	
Zutaten für 4 Personen Składniki dla 4 osób	
Zubereitung heute Przygotowanie dania współcześnie	