



## **Regulamin**

### **Konkurs kulinarny im. W. Kulerskiego**

#### **na dania przygotowane na podstawie receptur z najstarszych ksiąg kucharskich z regionu kujawsko-pomorskiego**

Ponad sto lat temu Wiktor Kulerski, wydawca słynnej "Gazety Grudziądzkiej", opublikował "Naukę gotowania do użytku ludu polskiego" - książkę kucharską złożoną z przepisów nadesłanych przez gospodynie z Ziemi Chełmińskiej i Pomorza. Przepisy te były efektem ogłoszonego przez "Gazetę Grudziądzką" konkursu kulinarnego.

Wcześniej w 1866 r. wydano w Grudziądzu książkę kucharską w języku niemieckim, wydaną przez kuratorium sierocińca dla ewangelickich dziewcząt w Grudziądzu, a napisaną przez pochodzącą z Rządza Minnę Hooff. Publikacja ta, zatytułowana „Martha. Eine zuverlässige Rathgeberin in der Kochkunst“ (Martha: godna zaufania doradczynie w sztuce kulinarnej i w wielu innych zagadnieniach gospodarstwa domowego) była potem wielokrotnie wydawana w Toruniu i w Lipsku i stała się prawdziwym bestsellerem. Książki, napisane w różnych językach opisywały jednak tę samą, wspólną, regionalną kuchnię pomorską.

Organizatorzy ogłaszają konkurs, którego tematem wiodącym będą „Pierogi”, na podstawie receptur z najstarszych ksiąg kucharskich z regionu kujawsko-pomorskiego wymienionych w pkt. 10.

Celem działań organizatorów jest promocja grudziądzkich ksiąg kucharskich oraz nawiązanie do wydarzenia, jakim było ogłoszenie konkursu kulinarnego przez Wiktora Kulerskiego. Przedsięwzięcie ma również na celu pokazanie dawnej kuchni regionu, przypomnienie dawnych smaków, produktów i tradycji kulinarnych Pomorza i Kujaw.

1. Konkurs objęty jest patronatem:

- Marszałka Województwa Kujawsko-Pomorskiego Piotra Całbeckiego,
- Prezydenta Miasta Grudziądza Macieja Glamowskiego.

2. Organizatorzy główni:

- Zespół Parków Krajobrazowych nad Dolną Wisłą wraz z Zespołem Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich im. Marii Skłodowskiej–Curie w Grudziądzu,
- Towarzystwo Przyjaciół Dolnej Wisły,
- Urząd Miejski w Grudziądzu,
- Urząd Gminy w Grudziądzu,
- Centrum Dziedzictwa Kulinarnego, Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu,
- Departament Rolnictwa i Geodezji, Wydział Rozwoju Wsi, Urząd Marszałkowski Województwa Kujawsko-Pomorskiego w Toruniu.

Współorganizatorzy:

- Wytwórnia Octu i Majonezu „OCETIX” Sp. z o.o.,
- Slow Food Polska Convivium Gruczno,
- Młyny Szczepanki Sp. z o.o.
- Grudziądzka Spółdzielnia Mleczarska,
- Zakład Produkcji Cukierniczej Wisła,
- Pierogarnie Stary Młyn / Restaurators sp. z o.o.

3. Miejsce konkursu: Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich im. Marii Skłodowskiej-Curie w Grudziądzu (ul. Marii Skłodowskiej-Curie 22/24, 86-300 Grudziądz).

4. Termin ogłoszenia konkursu: 01.03.2024 r.

5. Termin nadsyłania zgłoszeń: 14.03.2024 r. do godziny 12:00.

6. Forma nadsyłania zgłoszeń: wypełniony formularz zgłoszeniowy, zamieszczony na stronach internetowych Towarzystwa Przyjaciół Dolnej Wisły ([www.festiwalsmaku.pl](http://www.festiwalsmaku.pl), [www.tpdw.pl](http://www.tpdw.pl)), Urzędu Miejskiego w Grudziądzu ([www.grudziadz.pl](http://www.grudziadz.pl)), należy wypełnić i przesłać na adres: [konkurs.kulerski@wp.pl](mailto:konkurs.kulerski@wp.pl). W tytule maila należy podać powiat, z którego pochodzą uczestnicy konkursu, w przypadku szkół gastronomicznych w temacie maila należy podać: szkoła, plus odpowiednie województwo.

7. Termin rozpoczęcia konkursu: czwartek 21.03.2024 r. w Grudziądzu godz. 9:30.

8. Informacje na temat konkursu zostaną ogłoszone w mediach elektronicznych:

- [www.tpdw.pl](http://www.tpdw.pl)- strona internetowa TPDW,

- [www.grudziadz.pl](http://www.grudziadz.pl) – strona główna Urzędu Miasta Grudziądz
- [facebook.com/kochamgrudziadz](https://facebook.com/kochamgrudziadz) - strona Urzędu Miasta Grudziądz
- [www.festiwalsmaku.pl](http://www.festiwalsmaku.pl) - strona Festiwalu Smaku w Grucznie,
- [www.zsgh.eu](http://www.zsgh.eu) - strona Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich im. Marii Skłodowskiej-Curie w Grudziądzu.

9. Uczestnikami mogą być:

- mieszkańcy Kociewia, Powiśla i nadwiślańskiej części Ziemi Chełmińskiej z następujących powiatów: grudziądzkiego, chełmińskiego, świeckiego (z województwa kujawsko-pomorskiego) oraz tczewskiego, kwidzyńskiego i starogardzkiego (z województwa pomorskiego). W bezpośredniej rywalizacji biorą udział dwu osobowe zespoły z opiekunem,
- uczniowie szkół gastronomicznych (wraz ze swoimi nauczycielami) z województw: pomorskiego i kujawsko-pomorskiego, każda szkoła może zgłosić do dwóch dwuosobowych zespołów,
- uczniowie szkół średnich (wraz ze swoimi nauczycielami) z województw: pomorskiego i kujawsko-pomorskiego, każda szkoła może zgłosić do dwóch dwuosobowych zespołów,
- uczniowie szkół podstawowych z Grudziądza i okolic (najlepiej 7 i 8 klasa wraz ze swoimi nauczycielami), każda szkoła może zgłosić do dwóch dwuosobowych zespołów.

10. Organizatorzy udostępnią chętnym do uczestnictwa w konkursie receptury z książek:

- „Marta. Przepisy z najstarszej grudziądzkiej książki kucharskiej z czasów Ludwika Rydygiera” M. Hooff (Grudziądz, tłumaczenie z oryginału z 1866 r.),
- „Kuchnia polska: niezbędny podręcznik dla kucharzy i gospodyń wiejskich i miejskich oraz poradnik w wielu gałęziach gospodarstwa domowego” (Toruń, 1885 r.),
- „Ilustrowany kucharz polski. Praktyczny podręcznik kuchenny i spiżarniany zawierający wypróbowane przepisy gotowania tanich a smacznych potraw” A. de Saint-Paul (Inowrocław, 1899 r.),
- „Kuchnia polska: niezbędny podręcznik dla kucharzy i gospodyń wiejskich i miejskich oraz poradnik w wielu gałęziach gospodarstwa domowego” (Toruń, 1901 r.),
- „Tania kucharka, zawierająca liczne przepisy na tanie i smaczne przyrządzenie różnych potraw, o szczególnie zup, sosów, jarzyn, potraw mięsnych i postnych” (Grudziądz, 1906 r.),

- „Nauka gotowania do użytku ludu polskiego”, ułożona z prac konkursowych: Marii Reszelskiej, Stanisławy Mittmann i Stefanii Królikowskiej (Grudziądz, 1915 r.),
  - „Praktyczna kuchnia domowa” D. Wyrybkowska (Żnin, 1937 r.).
- z których uczestnicy konkursu wybiorą i przygotują danie ze wskazanych rozdziałów.

11. Uczestnicy stawiają się w miejscu organizowanego konkursu do godziny 9:15, konkurs rozpoczyna się o godzinie 9:30.

Czas na przygotowanie potraw: ok. 1,5 godziny.

O godzinie 11:00 rozpocznie się prezentacja oraz ocena potraw przez Jury konkursowe.

O godzinie 13:00 ogłoszone zostaną wyniki i nastąpi wręczenie nagród.

12. Organizatorzy zapewniają uczestnikom konkursu pokrycie kosztów produktów do 75 zł brutto na drużynę. Refundacja kosztów zakupu odbędzie się po okazaniu faktury wystawionej na Towarzystwo Przyjaciół Dolnej Wisły.

**Dane do faktury:** Towarzystwo Przyjaciół Dolnej Wisły  
ul. Młyńska 4  
86-111 Gruczno  
NIP 559-16-66-790

13. Uczestnicy konkursu będą przygotowywać potrawy w udostępnionej przez Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich im. Marii Skłodowskiej - Curie w Grudziądzu pracowni gastronomicznej. Prezentacja przygotowanych potraw odbędzie się w przygotowanych przez Szkołę salach. Aranżacja oraz zastawa w zakresie uczestników turnieju.

14. Ocenie podlegać będzie:

- smak potrawy,
- estetyka sposobu podania i aranżacja,
- czystość podczas pracy,
- ustny opis (prezentacja) potrawy przedstawiony przez wykonawcę/ów (2-3 minuty),
- wierność z tradycją i recepturą podaną w książkach,
- pochodzenie produktów wyjściowych (preferowane będą surowce lokalne, wskazane jest dostarczenie próbek lub udokumentowanie pochodzenia podstawowych składników),
- możliwości komercjalizacji potrawy (przydatność do zastosowania w placówkach gastronomicznych).

15. Koordynatorzy konkursu:

*Anna Stefan* tel. (52) 33-15-000, e-mail:konkurs.kulerski@wp.pl

*Katarzyna Kurek*, e-mail: kasmar44@op.pl

16. W merytorycznie uzasadnionych okolicznościach lub w przypadku zdarzeń losowych Organizatorzy zastrzegają sobie prawo zmiany regulaminu Konkursu kulinarnego.

17. Przewidziane są nagrody dla pierwszych trzech zespołów w poszczególnych kategoriach:

- Szkoły ponadpodstawowe,

- Szkoły podstawowe,

- Koła Gospodyń Wiejskich,

oraz Nagroda specjalna i wyróżnienia.

*wersja z dnia 28 lutego 2024 r.*