



Marszałek Województwa
Kujawsko-Pomorskiego
Piotr Całbecki

Konkurs kulinarny im. W. Kulerskiego „Kuchnia czasów Ludwika Rydygiera” na dania przygotowane na podstawie dawnych grudziądzkich księzek kulinarnych

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.

Weześniej 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 Rządu Minnę Hooff. Publikacja ta, zatytułowana „Martha. Eine zuverlässige Rathgeberin in der Kochkunst“ (Martha: godna zaufania doradczyni 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 „potrawy warzywne oraz sosy”, na podstawie przepisów z trzech grudziądzkich księzek kulinarnych:

- „Marta. Przepisy z najstarszej grudziądzkiej książki kucharskiej z czasów Ludwika Rydygiera” (tłumaczenie z oryginału z 1866 r.),
- „Tania kucharka” (1906 r.),
- „Nauka gotowania do użytku ludu polskiego” (1915 r.).

Celem działań organizatorów jest promocja grudziądzkich księzek 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. Organizatorzy główni:

Konkurs objęty jest patronatem Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, patronatem honorowym Marszałka Województwa Kujawsko – Pomorskiego Piotra Całbeckiego oraz Prezydenta Miasta Grudziądza Macieja Glamowskiego

- Towarzystwo Przyjaciół Dolnej Wisły,
- Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich im. Marii Skłodowskiej–Curie w Grudziądzu,
- Urząd Miejski w Grudziądzu
- Urząd Gminy w Grudziądzu,
- Zespół Parków Krajobrazowych nad Dolną Wisłą,
- Centrum Dziedzictwa Kulinarne, Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu,
- Departament Zdrowia, Urząd Marszałkowski Województwa Kujawsko-Pomorskiego w Toruniu.

Współorganizatorzy:

- Starostwo Powiatowe w Świeciu,
- Wytwórnia Octu i Majonezu „OCETIX” Sp. z o.o.,
- Slow Food Polska Convivium Gruczno,
- Młyny Szczepanki Sp. z o.o.

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

3. Termin ogłoszenia konkursu: 04.04.2022 r.

4. Termin nadsyłania zgłoszeń: 29.04.2022 r. do godziny 12:00.

5. Forma nadsyłania zgłoszeń: wypełniony formularz zgłoszeniowy, zamieszczony na stronach internetowych Towarzystwa Przyjaciół Dolnej Wisły (www.festiwalsmaku.pl, www.tpdw.pl), Urzędu Miejskiego w Grudziądzu (www.grudziadz.pl), należy wypełnić i przesłać na adres: 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.

6. Termin rozpoczęcia konkursu: wtorek 10.05.2022 r. w Grudziądzu godz. 9:30.

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

- www.tpdw.pl- strona internetowa TPDW,

- www.festiwal-smaku.pl - strona Festiwalu Smaku w Grucznie,
- www.haszgru.pl, [facebook.com/haszgru](https://www.facebook.com/haszgru) - strona Urzędu Miejskiego w Grudziądzu,
- www.zsgh.eu - strona internetowa Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich im. Marii Skłodowskiej-Curie w Grudziądzu.

8. 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- trzy osobowe zespoły,
- uczniowie szkół gastronomicznych (wraz ze swoimi nauczycielami) z województw: pomorskiego i kujawsko-pomorskiego, każda szkoła może zgłosić do dwóch dwu-trzy osobowych zespołów,
- uczniowie szkół średnich (wraz ze swoimi nauczycielami) z województw: pomorskiego i kujawsko-pomorskiego, każda szkoła może zgłosić do dwóch dwu-trzy osobowych zespołów,
- uczniowie szkół podstawowych z Grudziądza i okolic (najlepiej 7 i 8 klasa), każda szkoła może zgłosić do dwóch dwu-trzy osobowych zespołów.

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

- „Marta. Przepisy z najstarszej grudziądzkiej książki kucharskiej z czasów Ludwika Rydygiera” (tłumaczenie z oryginału z 1866 r.),
- „Tania kucharka” (1906 r.),
- „Nauka gotowania do użytku ludu polskiego” (1915 r.).

z których uczestnicy konkursu wybiorą i przygotują danie ze wskazanych rozdziałów.

10. Uczestnicy stawiają się w miejscu organizowanego konkursu do godziny 9:15, konkurs rozpoczyna się o godzinie 9:30. Czas na przygotowanie potraw: 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.

11. 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

12. 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.

13. 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).

14. Koordynatorzy konkursu:

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

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

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

16. Przewidziane są nagrody dla pierwszych zespołów w poszczególnych kategoriach oraz kilka wyróżnień.