



# Regulamin Konkursu Gastronomicznego

## 1. ZASADY OGÓLNE

- 1.1. Organizatorem konkursu „ BITWA NA NOŻE KIDS” jest Rada Sołecka w Dobrzenu Małym, Pracownia Smaków oraz Stowarzyszenie Obrony Samorządności "Na Swoim".
- 1.2. Finał konkursu odbędzie się w dniu 08.10.2023 od godziny 15.00 w sali Ochotniczej Straży Pożarnej w Dobrzenu Małym.
- 1.3. Celem głównym konkursu jest promocja lokalnych produktów, propagowanie zdrowego żywienia wśród dzieci oraz promocję walorów turystycznych Województwa Opolskiego.
- 1.4. Nad prawidłowością przebiegu Konkursu czuwać będzie niezależne pięcioosobowe jury.
- 1.5 Impreza jest finansowana ze środków Samorządu Województwa Opolskiego, natomiast patronat honorowy nad wydarzeniem objął Andrzej Buła - Marszałek Województwa Opolskiego

## 2. ZASADY UCZESTNICTWA

- 2.1. W konkursie uczestniczą zespoły 2-osobowe.
- 2.2 Warunkiem jest aby jeden uczestnik miał maksymalnie 13 lat, natomiast opiekun (2 członek) był osobą pełnoletnią.
- 2.2 Zgłoszenia zespołu do konkursu dokonują wyłącznie osoby pełnoletnie, opiekunowie zespołów.
- 2.3 Uczestnik jest zobowiązany w terminie t.j. do 03.10.2023 wysłać do organizatora formularz, który jest załącznikiem do regulaminu.
- 2.4 Organizator najpóźniej do dnia 05.10.2023 poinformuje zespoły o zakwalifikowaniu się do finału



Finansowane  
przez Samorząd  
Województwa  
Opolskiego



OPOLSKIE



Stowarzyszenie  
Obrony  
Samorządności  
NA SWOIM



MOBILNA AKADEMIA KULINARNA  
FOODIE  
by Patryk Baniś



### 3. ZASADY KONKURSU - FINAŁ

3.1. Uczestnicy mają 90 minut na przygotowanie 2 dań konkursowych.

3.2 Każdy zespół musi przygotować danie główne i deser oraz wyporcjować je na 4 talerze.

3.2 Głównymi produktami, które TRZEBA wykorzystać w sporządzeniu potraw są: polędwica z jelenia, pesto z czosnku niedźwiedziego, czekolada z owocami leśnymi (ze sklepu "Dobre z Lasu Opole")

3.3 Wszystkie 3 produkty muszą znaleźć się w dwóch konkursowych daniach. Do dania głównego należy użyć polędwicę oraz pesto, natomiast do deseru czekoladę.

3.4 Organizator zapewnia główne produkty, pozostałe składniki zapewniają uczestnicy we własnym zakresie.

3.5 Organizatorzy dla wszystkich uczestników konkursu zapewniają: wodę (1,5 litra), kuchenkę gazową, 2 garnki, patelnię, podstawowy zestaw sztućców, deskę do krojenia, dwa noże, zastawę stołową, 2 miski, 2 blendery na wszystkie stanowiska, 1 maszynkę do mielenia na wszystkie stanowiska, 2 piekarniki. Uczestnik może zapewnić dodatkowy sprzęt bądź inne talerze we własnym zakresie.

### 4. WARUNKI ORGANIZACYJNE

4.1. Ilość zespołów startujących w finale konkursu jest ściśle określona - maksymalnie 8 ekip. Zgłoszenia są przyjmowane pod numerem telefonu: 504-836-359.

4.2. W razie zgłoszenia większej ilości drużyn organizator powoła jury, które na podstawie przesłanych nazw potraw wybierze zespoły, awansujące do finału.

4.2. Każdy z kucharzy powinien mieć prawidłowe ubranie kucharskie.

4.3. W finale jury wyłoni trzy zespoły na podstawie łącznej ilości punktów, które otrzymają nagrody rzeczowe.



Finansowane  
przez Samorząd  
Województwa  
Opolskiego



MARSZAŁEK  
Województwa Opolskiego  
Andrzej Bula

OPOLSKIE



Stowarzyszenie  
Obrony  
Samorządności  
NA SWOIM



MOBILNA AKADEMIA KULINARNA  
FOODIE  
by Patryk Baniś



4.4. Każdy zespół otrzyma pamiątkowe dyplomy.

4.5. Zgłaszając się do konkursu wyrażasz zgodę na przetwarzanie twoich danych osobowych oraz na wykonanie i publikację zdjęć z danej imprezy.

4.6. Uczestnik jest zobowiązany przestrzegać zaleceń Organizatora.

4.7. Opiekun zespołu odpowiada za bezpieczeństwo podczas gotowania, nie ma prawa wniesienia żadnych roszczeń względem organizatora.

## 5. OCENA JURY

5.1. Dania konkursowe będą oceniane przez jury, a ocenie podlegać będą:

- kreatywność,
- wygląd i aranżacja,
- smak i aromat,
- higiena i czystość w czasie i po zakończeniu pracy,
- czas
- wkład dzieci przy sporządzaniu potraw



Finansowane  
przez Samorząd  
Województwa  
Opolskiego

Patronat Honorowy



MARSZAŁEK  
Województwa Opolskiego  
Andrzej Bula

OPOLSKIE



Stowarzyszenie  
Obrony  
Samorządności  
NA SWOIM



MOBILNA AKADEMIA KULINARNA  
FOODIE  
by Patryk Banaś



# Formularz zgłoszeniowy

Imiona oraz nazwiska uczestników

	WIEK
--	------

	WIEK
--	------

Nazwa I potrawy (Danie główne)

--

Nazwa II potrawy (Deser)

--

Podpisy uczestników

--

--

Data i miejscowość

--

**Ważne!** Prosimy aby nazwa potrawy jasno określała co to jest za danie.

Prawidłowo - Krem borowikowy z grzankami

Źle - Najlepsza zupa Krysi



Finansowane przez Samorząd Województwa Opolskiego

Patronat Honorowy



MARSZAŁEK Województwa Opolskiego  
Andrzej Buła

OPOLSKIE



Stowarzyszenie Obrony Samorządności NA SWOIM



MOBILNA AKADEMIA KULINARNA  
FOODIE  
by Patryk Banaś