



MAŁOPOLSKA



Krajowa Sieć
Obszarów Wiejskich



Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020
– Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

EtnoMałopolska

**– 3 dniowe warsztaty szkoleniowe dla przedstawicielek Kół Gospodyń
Wiejskich z Województwa Małopolskiego – strażniczek dziedzictwa
kulinarnego regionu .**

Szaflary, 6-8 marzec 2023 r.

Jak ugotować najlepsze danie konkursowe

Trochę o prowadzącym



- Marcin Socha
- Od 2016 roku Szef kuchni Vienna House Andels Cracow by Wyndham
- Wiceprezes Małopolskiego Stowarzyszenia Kucharzy i Cukierników
- Członek założyciel Izby Gospodarczej Gastronomi Polskiej
- Członek Rady IGGP
- Juror konkursów dla młodzieży i dorosłych

Dlaczego warto startować w konkursach

- Promowanie dziedzictwa kulturowego regionu
- Pogłębianie własnych umiejętności i wiedzy w danej dziedzinie
- Wzmacnianie więzi lokalnych (poszerzanie grona znajomych)
- Czerpanie inspiracji
- Chęć autoprezentacji swojej osoby lub organizacji
- Możliwość sprawdzenia się
- Korzyści materialne

Rodzaje konkursów kulinarnych



Jak przygotować się do konkursu

Etap zgłoszenia



Etap
przygotowawczy

Etap zgłoszenia

- Wybór konkursu
- Analiza regulaminu konkursu
- Wybór dania zgodnie z tematyką konkursu
- Wypełnienie zgłoszenia

**Karta zgłoszeniowa konkursu kulinarnego
na Kociewską potrawę regionalną - "Golce z kartofli"**

1. Dane uczestnika konkursu

Imię i nazwisko/nazwa uczestnika (indywidualnie gospodyni, KGW, szkoła, przedsiębiorca)	
Adres: ulica, nr domu, kod pocztowy	
Telefon i adres mailowy	

2. Nazwa potrawy
(tradycyjnie nazywanej w domu, w szkole bądź w lokalu gastronomicznym)

3. Składniki wykorzystane do przygotowania potrawy
(podać pochodzenie poszczególnych składników: nazwę gatunku ziemniaków, rodzaj mąki,
produkty takie jak: jajka, nabiał, warzywa ze sklepu, z własnej uprawy, ekologiczne itp.)

4. Sposób przygotowania potrawy
(Opisać w skrócie sposób przygotowania potrawy z uwzględnieniem poszczególnych etapów.
Czy przepis ma tradycje rodzinne, skąd pochodzi.)

.....
data

.....
podpis/ pieczęć uczestnika konkursu

Etap przygotowawczy

- Opracowanie planu wykonania dania konkursowego
- Właściwy dobór składników dania
- Dobór technik wykonania
- Kilukrotne wykonanie dania w warunkach zbliżonych do panujących w miejscu konkursu
- Analiza możliwych wariantów wykonania dania
- Przygotowanie krótkiej autoprezentacji dania przed jury

Dlaczego tradycja i oryginalność jest bardzo ważna

TRADYCJA jest międzypokoleniowym przekazem, zawierającym wierzenia, poglądy, normy społeczne czy zachowania uznane przez zbiorowość, do której przynależymy. Dzięki niej znamy swoje korzenie, wiemy kim jesteśmy, skąd pochodzimy, kim byli nasi przodkowie. Odgrywa ogromną rolę w umacnianiu więzi rodzinnych, budując tym samym poczucie bezpieczeństwa i stabilizacji.

Dlaczego tradycja jest ważna

- możemy kultywować dziedzictwo naszych pokoleń
- łatwość przygotowania się do konkursu ze względu na wiedzę którą posiadamy i przekazywana nam jest z pokolenia na pokolenie

Dlaczego oryginalność jest ważna

- Pozwala nam zostać łatwiej zapamiętanym
- Pozwala wyróżnić nam się z pośród konkurencji
- Pozwala nam mieć pewność niepowtarzalności dania konkursowego
- Zwiększa naszą szansę na wygranie konkursu

Dobór składników potraw konkursowych i ich znaczenie w końcowej ocenie



Oryginalność produktów i jakość produktów jest jednym z największych czynników wpływających na sukces

- Świeżość produktów
- Naturalność produktu
- Wiadome pochodzenie
- Możliwość promocji produktów regionalnych

W jaki sposób jury ocenia dania konkursowe

Karta Oceny Konkursowej Komisji

Nazwa Koła Gospodyń Wiejskich:

Nazwa potrawy:

Lp.	Kryterium oceny	Ilość punktów możliwych do uzyskania	Ilość przyznanych punktów
1	Pracochłonność dania	6	
2	Związek z tradycją	8	
3	Oryginalność przepisu	8	
4	Wykorzystanie lokalnych produktów/plodów rolnych	8	
5	Prezentacja potrawy	8	

Rodzaje oceny dań konkursowych



Ocena techniczna (zależne od formy konkursu)

- sposób wykonania,
- pracochłonność,
- wykorzystanie produktów,
- czystość wykonania

Ocena organoleptyczna

- smak
- zapach
- sposób podania
- konsystencja

Najczęściej popełniane błędy przez uczestników konkursu

- Niewłaściwie dobrane danie do tematyki konkursu
- Używanie zabronionych składników
- Zła jakość produktów używanych do przygotowania dania
- Brak przygotowania technicznego (nieprzetrenowanie dania)
- Wykonanie dania niezgodnie ze zgłoszoną techniką lub podanymi składnikami dania

