

## Imprezy: Konfrontacje kulinarne

Bieszczadzkie konfrontacje kulinarne 2 sierpnia 2008 (sobota) na terenie hotelu Energetyk oraz na zaporze wodnej w Myczkowcach.

Energetyk Spa i Klub Szefów Kuchni zapraszają 2 sierpnia br., w godzinach od 11.00 do 22.00, do Myczkowca (nad Zalewem Myczkowieckim) na wielki festiwal kulinarny z prezentacjami najlepszych bieszczadzkich potraw i produktów żywnościowych. Organizatorzy zapraszają do udziału w imprezie Koła Gospody Wiejskich, gospodarstwa agroturystyczne, restauratorów (restauracje, karczmy, zajazdy, pensjonaty,) z Podkarpacia oraz producentów regionalnych wyrobów kulinarnych. Zgłoszenia uczestników rywalizacji kulinarnej i wystawców przyjmowane są do dnia 30 lipca br. pod adresem: Hotel Energetyk Myczkowce, 38-623 Uherce (z dopiskiem: "Bieszczadzkie Konfrontacje Kulinarne"). Zgłoszenia można także osobiście (pod wskazanym wyżej adresem), faksem: (013) 461 80 31 lub za pośrednictwem poczty elektronicznej: m.ros@hotels-energetyk.com.pl. W programie konfrontacji m.in. konkursowe pokazy przygotowane przez mistrzów kucharskich, Koła Gospody Wiejskich i restauratorów, występy zespołów regionalnych, wystawy rękodzieła artystycznego, jarmark bieszczadzki, teatr uliczny, pokaz ratownictwa wodnego, regaty wioślarskie, koncerty oraz inne atrakcyjne imprezy towarzyszące. Plakat

powiiesz plakat REGULAMIN I BIESZCZADZKICH KONFRONTACJI KULINARNYCH NA NAJLEPSZĄ PREZENTACJĘ REGIONALNYCH POTRAW I PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH.

- Organizatorem prezentacji jest Energetyk SPA Sp. z o.o. przy udziale Klubu Szefów Kuchni.

- Cele prezentacji:

\* identyfikacja i zgromadzenie wiedzy o oryginalnych regionalnych potrawach i produktach żywnościowych stanowiących dziedzictwo kulinarne regionu, wytwarzanych w firmach gastronomicznych, gospodarstwach agroturystycznych i przez lokalnych rzemieślników,

\* poszukiwanie potraw i produktów żywnościowych specyficznych, charakterystycznych dla regionu, które mogą stać się jego wizytówką.

\* upowszechnienie wiedzy o możliwościach wykorzystania walorów specyficznych regionalnych produktów w ofercie lokalnego rolnictwa, turystyki (zwłaszcza agroturystyki) oraz rzemiosła i przetwórstwa.

\* promowanie i stymulowanie wykorzystania zasobów lokalnej, tradycyjnej żywności przez regionalną gastronomię.

\* identyfikacja regionalnego dziedzictwa kulinarnego, które może służyć do budowy produktu turystycznego i marki regionu.

- Przedmiot prezentacji.

Przez regionalne potrawy i produkty żywnościowe rozumiemy surowce lub wyroby, które mogą być przeznaczone do bezpośredniego spożycia. Regionalne potrawy i produkty żywnościowe muszą być związane z określonym obszarem geograficznym, charakteryzować się szczególnymi cechami, czynnikiem wynikającymi ze specyficznych warunków klimatycznych i glebowych regionu, z którego pochodzą. Powinny być wytwarzane w małej skali, tradycyjnymi metodami, wywodzą się z tradycji i kulturowanych w danym regionie zwyczajów oraz powinny być od dawna znane w okolicy.

Prezentacje będą oceniane w następujących kategoriach:

\* regionalne potrawy,

\* regionalne produkty żywnościowe (np. mięso, ryby, wędliny, mleko, sery, farsze, miód, owoce, warzywa i ich przetwory, chleby i inne wypieki).

- Zasady udziału w prezentacjach.

W prezentacjach mogą wziąć udział wszyscy ci, którzy przedstawią potrawy lub produkty żywnościowe spełniające warunki podanej wyżej definicji oraz przyłóż wypełnione karty zgłoszenia.

- Przebieg prezentacji.

\* Przesłanie wypełnionych kart zgłoszenia najpóźniej do 30.07.2008 r.

- pocztą: Hotel Energetyk Myczkowce, 38-623 Uherce (z dopiskiem: "Bieszczadzkie Konfrontacje Kulinarne");

- faksem: 0134618031

- elektronicznie: m.ros@hotels-energetyk.com.pl

- osobiście: w Biurze Organizacyjnym Bieszczadzkiej Konfrontacji Kulinarnej, Hotel Energetyk Myczkowce, 38-623 Uherce.

Wzór karty zgłoszenia jest dostępny w załączniku lub w Biurze Organizacyjnym Bieszczadzkiej Konfrontacji Kulinarnej, Hotel Energetyk Myczkowce, 38-623 Uherce

- Najlepsze prezentacje wyróżnione będą nagrodami publicznymi i nagrodami jury.

Jury ocenia będzie prezentacje według następujących kryteriów:

- \* walory smakowe - ilo punktów 0-10
- \* walory estetyczne - ilo punktów 0-5
- \* zwi zek potrawy lub produktu z regionem i jego tradycjami - ilo punktów 0-6

Lista laureatów zostanie umieszczona na stronie internetowej:  
[www.hotels-energetyk.com.pl](http://www.hotels-energetyk.com.pl)

- Zało enia dodatkowe.
- \* Organizator prezentacji zastrzega sobie do publikacji i zdj potraw i produktów oraz uczestników prezentacji.
- \* Wszystkie pytania dotycz ce spraw nie wyszczególnionych w regulaminie, a zwi zane z organizacja prezentacji prosimy kierowa na adres:  
Marzena Ro , tel. (013) 461 80 31, [m.ros@hotels-energetyk.com.pl](mailto:m.ros@hotels-energetyk.com.pl)

Wszystkie informacje oraz karta zgłoszenia uczestnictwa Bieszczadzkich Konfrontacji Kulinarynych dost pne s równie pod adresami:  
<http://www.potrawyregionalne.pl/153,imprezy.htm?action=more&id=2294> <http://hotels-energetyk.com.pl/atraccje/>

Informacja:  
BDK LESKO  
SKOMENTUJ TO NA FORUM DYSKUSYJNYM