

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 wielką fetę kulinarną połączoną z prezentacjami najlepszych bieszczadzkich potraw i produktów żywnościowych. Organizatorzy zapraszają do udziału w imprezie Koła Gospodyń 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 dokonać 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 Gospodyń 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

powiększ 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 możliwości wykorzystania walorów specyficznych regionalnych produktów w ofercie lokalnego rolnictwa, turystyki (a w szczególności 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, często wynikającymi ze specyficznych warunków klimatycznych i glebowych regionu, z którego pochodzą. Powinny być wytwarzane w małej skali, tradycyjnymi metodami, wywodząc 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 przedstawiają potrawy lub produkty żywnościowe spełniające warunki podanej wyżej definicji oraz przysłał 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 Bieszczadzkich Konfrontacji Kulinarnych, Hotel Energetyk Myczkowce, 38-623 Uherce.

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

- Najlepsze prezentacje wyróżnione będą nagrodą publiczności i nagrodą jury.

Jury oceniać będzie prezentacje według następujących kryteriów:

- * walory smakowe - ilość punktów 0-10
- * walory estetyczne - ilość punktów 0-5
- * związek potrawy lub produktu z regionem i jego tradycjami - ilość punktów 0-6

Lista laureatów zostanie umieszczona na stronie internetowej:
www.hotels-energetyk.com.pl

- Założenia dodatkowe.
- * Organizator prezentacji zastrzega sobie do publikacji i zdjęć potraw i produktów oraz uczestników prezentacji.
- * Wszystkie pytania dotyczące spraw nie wyszczególnionych w regulaminie, a związane z organizacją prezentacji prosimy kierować na adres:
Marzena Roś, tel. (013) 461 80 31, m.ros@hotels-energetyk.com.pl

Wszystkie informacje oraz karta zgłoszenia uczestnictwa Bieszczadzkich Konfrontacji Kulinarnych dostępne są również 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