

## **Regulamin polsko-niemieckiego konkursu „Historyczne gotowanie 2018”**

1. Organizatorami polsko-niemieckiego konkursu „Historyczne gotowanie 2018”, zwanego dalej Konkursem, są Muzeum Lubuskie im. Jana Dekerta w Gorzowie Wielkopolskim z siedzibą przy ul. Warszawskiej 35, 66-400 Gorzów Wielkopolski oraz Verein zur Förderung von Beschäftigung und Qualifizierung Bad Freienwalde e.V. z siedzibą przy ul. Am Weidendamm 7 16259 Bad Freienwalde.
2. Konkurs organizowany jest w filii Muzeum Lubuskiego im. Jana Dekerta w Gorzowie Wielkopolskim – Zagrodzie Młyńskiej przy ul. Leśnej 37 w Bogdańcu dnia 15 września 2018 roku, w godzinach 9:00-15:00. Przebieg Konkursu opisany jest w załączniku nr 1.
3. Cele Konkursu:
  - a) pogłębienie dostępu do polskiego i niemieckiego dziedzictwa,
  - b) odkrycie i poznawanie różnych wymiarów wspólnego sąsiedztwa poprzez tworzenie warunków do reaktywowania dawnych tradycji kulinarnych,
  - c) wymiana doświadczeń i integracja uczestników z Polski i Niemiec,
  - d) niemiecko-polska współpraca w obszarze kształcenia zawodowego, turystyki oraz poszerzenie wiedzy w obszarze historii regionu i tradycji,
  - e) wspieranie prezentacji aspektu kultury dnia codziennego na obszarze wiejskim po zakończeniu I wojny światowej.
4. W Konkursie mogą wziąć udział:
  - a) uczniowie niemieckich i polskich szkół gastronomicznych, praktykanci z przedsiębiorstw o kierunkach gastronomicznych, jak i gospodarstw domowych,
  - b) stowarzyszenia, przedsiębiorstwa, sołectwa, koła gospodyń wiejskich i inne organizacje i grupy osób, które wykazują zainteresowanie gotowaniem historycznym.
5. W Konkursie może wziąć udział maksymalnie 6 drużyn liczących 2-5 osób. Decyduje kolejność zgłoszeń, przy czym liczba niemieckich i polskich drużyn powinna być w miarę możliwości równa.
6. Tematem Konkursu są potrawy z warzyw strączkowych z przepisów z lat 1918-1920. Powszechnie uprawiane warzywa strączkowe stanowiły jedną z podstaw wyżywienia tradycyjnych społeczeństw Europy Środkowej. Wrzesień jest czasem suszenia warzyw strączkowych po okresie zbiorów. Lata 1918-1920 to okres zubożenia społeczeństw po wyniszczającej I wojnie światowej. Jednocześnie zapoczątkowanym wówczas zmianom politycznym i gospodarczym towarzyszyły przeobrażenia obyczajowe i społeczne, które siłą rzeczy wpłynęły na kulturę kulinarną.
7. Ocenie podlega historyczność potrawy, oryginalność przepisu, sposób przygotowania posiłku oraz jego prezentacja (załącznik nr 5).
8. Należy przygotować w językach polskim i niemieckim kartę dania (załącznik nr 4) dla potrawy z lat 1918-1920, którą drużyna będzie prezentować. Uczestnicy Konkursu muszą przedstawić źródło wykorzystanego przepisu.

9. Przygotowane składniki oraz naczynia należy przed rozpoczęciem konkursu zaprezentować jurorom.
10. Należy przygotować potrawy w ilości co najmniej 10 porcji.
11. Podczas gotowania komisja konkursowa prowadzi rozmowy z uczestnikami na temat tła historycznego przygotowywanej potrawy, stosowanych technologii gotowania, przyborów kuchennych i surowców.
12. Należy zaprezentować dania na stole nakrytym dla 4 osób. Ponadto jedną porcję należy przygotować na degustację jury. Pozostałe porcje mogą być degustowane przez przybyłych gości po ocenie jury.
13. Do prezentacji dań przed komisją konkursową należy użyć karty dań przygotowanej przez uczestników w językach polskim i niemieckim.
14. Mile widziane są stroje nawiązujące do czasów, z których pochodzą przepisy na potrawy.
15. Niedozwolone jest rozpalanie ognia za pomocą współczesnych środków (np. zapalniczki), używanie materiałów niezgodnych z duchem czasu (np. plastik, stal stopowa, teflon), a także współczesnych przypraw, opakowań, granulatów.
16. Wszystkie surowce, narzędzia kuchenne, produkty i przyprawy uczestnicy konkursu przywożą ze sobą. Po dostarczeniu dowodu zakupu zostanie zwrócona kwota maksymalnie 100 euro za wykorzystane produkty.
17. Organizatorzy zapewniają stanowiska do gotowania wyposażone w: piec węglowy z drewnem i węglem, namiot z ławką i ze stołem służącym do przygotowania i eksponowania dań. Ponadto do dyspozycji dla wszystkich palenisko i woda.
18. Komisję Polsko-Niemieckiego Konkursu „Historyczne Gotowanie 2018”, zwaną dalej Komisją, powołują organizatorzy konkursu. Komisja składa się z sześciu specjalistów: historyków i gastronomów, i obraduje w Zagrodzie Młyńskiej w Bogdanacu, ul. Leśna 37.
19. **Formularze zgłoszeń do udziału w Konkursie (załącznik nr 2), klauzule informacyjne o przetwarzaniu danych podpisane przez każdego członka zespołu (załącznik nr 3) oraz wypełnione w językach polskim i niemieckim karty dań (załącznik nr 4) (uwaga – załącznik nr 4 należy wypełnić, uwzględniając liczbę składników na 4 porcje) należy przesłać do 7 września 2018 pocztą tradycyjną lub elektroniczną:**  
Zagroda Młyńska – Muzeum Lubuskie im. Jana Dekerta w Gorzowie Wielkopolskim  
ul. Leśna 37, 66-450 Bogdaniec  
e-mail: [info@muzeumlubuskie.pl](mailto:info@muzeumlubuskie.pl)
20. Szczegółowe informacje uzyskać można pod numerem telefonu: 95 751 00 007.
21. Uczestnicy konkursu wyrażają zgodę na opublikowanie informacji o ich udziale w konkursie (imię nazwisko, drużyna) oraz wykorzystanie ich wizerunku w mediach i innych publikatorach, m.in. w mediach społecznościowych i na stronie internetowej [www.muzeumlubuskie.pl](http://www.muzeumlubuskie.pl).

## **Przebieg Konkursu**

- |    |   |             |
|----|---|-------------|
| 1. | Przyjazd drużyn   | do 9.00     |
| 2. | Wybór miejsc pracy na wyspie młyńskiej  | do 9.15     |
| 3. | Otwarcie<br>Prezentacja drużyn<br>Przygotowanie miejsc pracy<br>Gotowanie<br>Rozmowy jurorów z przedstawicielami drużyn | 9.30-12.45  |
| 4. | Wydarzenia towarzyszące   | 10.30-13.00 |
| 5. | Prezentacja potraw przed jury   | od 12.45    |
| 6. | Degustacja potraw przez odwiedzających  | od 13.00    |
| 7. | Ogłoszenie wyników  | 14.45       |

**Formularz zgłoszenia udziału w polsko niemieckim konkursie  
„Historyczne gotowanie 2018”**

Zgłaszamy udział w konkursie „Historyczne gotowanie 2018”, który odbędzie się 15.09.2018 w Bogdańcu. Jednocześnie oświadczamy, iż przyjmujemy i akceptujemy regulamin.

Nazwa instytucji:.....

Imiona i nazwiska członków zespołu:

1 .....

2 .....

3 .....

4 .....

5 .....

Dane osoby do kontaktu:

Imię i nazwisko: .....

Adres e-mail: .....

Numer telefonu: .....

Nazwa prezentowanej potrawy konkursowej:

.....

.....

.....

.....  
Miejsce, data

.....  
Podpis reprezentanta zespołu

## **Klauzula informacyjna o przetwarzaniu danych<sup>1</sup>**

Zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych (RODO) oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE,

### **informuję, że:**

1. Administratorem Pana/Pani danych jest Muzeum Lubuskie im. Jana Dekerta w Gorzowie Wielkopolskim z siedzibą przy ul. Warszawskiej 35, 66-400 Gorzów Wielkopolski, telefon: 0048 957 322 843, e-mail: info@muzeumlubuskie.pl.
2. W sprawach związanych z Pana/Pani danymi proszę kontaktować się z Inspektorem Ochrony Danych, e-mail: biuro@itmediagroup.pl.
3. Dane będą przetwarzane w celu przeprowadzenia konkursu pn. „Historyczne gotowanie 2018” w filii Muzeum Lubuskiego im. Jana Dekerta w Gorzowie Wielkopolskim – Zagrodzie Młyńskiej przy ul. Leśnej 37 w Bogdańcu.
4. Dane mogą być udostępnione w celu prawidłowej realizacji konkursu określonego w regulaminie polsko-niemieckiego konkursu „Historyczne gotowanie 2018”.
5. Pana/Pani dane osobowe będą przechowywane przez okres niezbędny do realizacji Konkursu, a następnie przez okres konieczny dla zabezpieczenia dochodzenia ewentualnych roszczeń oraz spełnienia obowiązków wynikających z przepisów prawa w związku z przeprowadzonym konkursem.
6. Podanie przez Pana/Panią danych jest dobrowolne, lecz niezbędne do przeprowadzenia Konkursu. Konsekwencją niepodania danych osobowych jest brak możliwości udziału w Konkursie.
7. Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa ma Pan/Pani prawo dostępu do swoich danych, ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania.
8. Ma Pan/Pani prawo do wniesienia sprzeciwu wobec dalszego przetwarzania, a w przypadku zgody na przetwarzanie danych do jej wycofania. Skorzystanie z prawa cofnięcia zgody nie ma wpływu na przetwarzanie, które miało miejsce do momentu wycofania zgody.
9. Przysługuje Panu/Pani prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.
10. Udostępnione przez Pana/Panią dane osobowe mogą być przekazywane na żądanie organu publicznego, upoważnionego z mocy prawa, w związku z podejmowanymi przez ten organ czynnościami.

.....  
(Miejsce, data, podpis)

---

<sup>1</sup> Załącznik należy wydrukować dla każdego członka zespołu i muszą go podpisać wszyscy członkowie zespołu.

### **Karta dania (w języku polskim i niemieckim)**

Jeżeli przygotowują Państwo dwa dania konkursowe, to prosimy o wypełnienie kart dla każdego dania osobno.

Jeżeli opis przygotowania któregoś z dań tego wymaga, formularz można wypełnić wykraczając poza rubryki.

Nazwa instytucji	
Nazwa dania	
Składniki (na 4 porcje)	
Opis przygotowania (współczesny)	

## **Kryteria oceniania**

### 1. Historyczność:

- 1) w jakim stopniu samodzielnie przyrządzone danie zgodne jest z historycznym przepisem,
- 2) zastosowanie przyborów kuchennych w zgodzie z duchem minionej epoki,
- 3) zastosowanie dawnych składników, przypraw itp.

### 2. Oryginalność przepisu:

- 1) stopień trudności przygotowania dania,
- 2) zgodność z założeniami konkursu.

### 3. Przygotowanie posiłku:

- 1) praktyczne zastosowanie fachowej wiedzy, zwłaszcza dotyczącej dawnych technologii kulinarnych,
- 2) organizacja czasu pracy,
- 3) sposób użycia składników,
- 4) organizacja miejsca pracy,
- 5) ocena potraw.

### 5. Prezentacja:

- 1) przedstawienie dania,
- 2) komentarz dotyczący walorów smakowych,
- 3) uzasadnienie wyboru naczyń, w których danie jest prezentowane.