



MUZEUM LUBUSKIE
im. Jana Dekerta
ul. Warszawska 35
66-400 Gorzów Wlkp.

IG Alltagskultur



Interessengemeinschaft Alltagskultur, Urząd Miasta Bad Freienwalde oraz Muzeum Lubuskie mają zaszczyt zaprosić do udziału

w niemiecko – polskim konkursie „Historyczne Gotowanie 2022”

Organizatorzy: Stadt Bad Freienwalde
Karl-Marx-Str. 1
16259 Bad Freienwalde Niemcy

Muzeum Lubuskie im. Jana Dekerta
ul. Warszawska 35
66-400 Gorzów Wlkp.
Polska

We współpracy z Interessengemeinschaft Alltagskultur, regionalnymi instytucjami i stowarzyszeniami.

Termin: 24. wrzesień 2022

Miejsce: Fontane – Haus Schiffmühle
Schiffmühle 3
16259 Bad Freienwalde Niemcy

Cele:

- Wspieranie i przedstawienie dziedzictwa kulturowego na pograniczu polsko-niemieckim,
- reaktywowanie dawnych tradycji i technik kulinarnych na obszarach wiejskich,
- niemiecko- polska współpraca w obszarze kształcenia zawodowego, turystyki oraz zachowania historii,
- Rozwój procesu współżycia na pograniczu niemiecko- polskim, redukcja istniejących uprzedzeń,
- Dokumentacja różnych aspektów kultury dnia codziennego

Uczestnicy konkursu:

- Uczniowie niemieckich i polskich placówek oświatowych, praktykanci firm we wszystkich gastronomicznych dziedzinach edukacji
- Stowarzyszenia, przedsiębiorstwa, inne organizacje i grupy osób, które wykazują zainteresowanie gotowaniem historycznym,
- W konkursie może wziąć udział maksymalnie 6 grup. Każda drużyna powinna składać się z 2 do maksymalnie 4 osób. Przy zgłoszeniu większej ilości zespołów decydować będzie kolejność zgłoszeń, przy czym liczba niemieckich i polskich drużyn powinna być możliwie równa.

Zgłoszenie:

- Zgłoszenia do konkursu należy składać na formularzu (załącznik 1) do dnia 10.09.2022 r. na adres:

○ Grütznert Beratungen
○ IG Alltagskultur
Mühlenstr. 36
OT Altranft
16259 Bad Freienwalde
Deutschland
lub Fax: +40 3344 150388
lub Mail: info@altranft.eu

Temat: „Jedzenie z Fontane“

Tło historyczne:

Dotychczasowe tematy polsko-niemieckiego projektu „Historyczne Gotowanie” obejmowały okres po wojnie 30-letniej aż do czasów współczesnych, czyli lat 60-tych ubiegłego wieku, lecz tym razem chcielibyśmy skupić się na bardziej pasującym do regionu temacie. Inspiracją tegorocznego tematu są „Wędrowki przez Marchię Brandenburską” autorstwa Theodora Fontane (1819-1898), w których autor opisuje swoje wędrowki z lat od 1861 do 1882 po pięciu brandenburskich regionach zgrupowanych wokół Berlina ich piękny a zarazem zróżnicowany krajobraz. W jego opisach wplecione są również kulinarne specjały poszczególnych regionów. Różnice i odmienność wynikają z wpływów sąsiedzkich, słowiańsko-serbskich, saskich, dolnosaksońskich i meklembursko-pomorskich. Jego opisy są również historycznie stykające do naszej obecnej, polsko-niemieckiej przestrzeni wzajemnych powiązań.

Szczególnym aspektem naszego projektu jest to, że wydarzenie odbędzie się w autentycznym miejscu - w domu ojca Theodora Fontane. Jego ojciec Louis Henry Fontane (1796-1867) nabył w 1885 r. posiadłość nad „Starą Odrą” w Schiffmühle koło Bad Freienwalde i mieszkał tam aż do swojej śmierci. Odwiedziny u ojca w Schiffmühle opisuje Theodor Fontane w swoich „Wędrowkach przez Marchię Brandenburską”.

Realizację projektu ułatwi fakt, iż w ramach Roku Fontane 2019 odbyło się wiele imprez, w ramach których opublikowano broszury przedstawiające kulinarny świat Fontane łącznie z historycznymi przepisami.

Zadanie:

1. Przygotowanie tła historycznego do wybranego menu. Historyczne ramy czasowe nie będą podane, ich ustalenie należy do Państwa. Tło historyczne należy opisać maksymalnie na ½ strony A4.
2. Przygotowanie potrawy na 10 osób. Zaopatrzenie się w składniki potrzebne do przygotowania menu.
3. Wraz z meldunkiem, prosimy o przesłanie formularza (załącznik 2), w którym uwzględnione będą składniki (ilość surowców) dla 4 osób. Podany przez Państwa przepis będzie wydrukowany w książce kucharskiej.
4. Udostępnione zostaną kuchenki opalane drzewem i węglem oraz opał. Wszystkie surowce, narzędzia kuchenne, produkty i przyprawy należy przywieźć ze sobą. Po okazaniu faktury lub paragonu otrzymają Państwo zwrot kosztów, maksymalnie 50,00 euro, za zakupione produkty.
5. W dniu imprezy potrawy powinny być przygotowane w ilości dla 10 osób.
6. Przygotowanie stołu z nakryciem dla czterech osób. Jedną porcję dania zaprezentować na stole tak, aby można było je sfotografować a drugą porcję dla jury. Po ocenie przez jury,

pozostałe osiem porcji będzie można wydać odwiedzającym imprezę.

7. Każda drużyna otrzyma następujące stanowisko pracy (patrz rysunek):

- namiot
- 1 stół i 1 ławka
- 1 stół o wymiarach 1,20 cm x 0,80 cm (do prezentacji potrawy)
- Kuchenkę

do dyspozycji jest: materiał opałowy. woda

8. Podczas gotowania komisja konkursowa będzie robiła wywiad na temat tła historycznego Państwa potrawy, stosowanych technologii gotowania, przyborów kuchennych i surowców.

9. Prezentacja potrawy nastąpi przed degustacją. Należy również przygotować menu w języku polskim i niemieckim.

Jury:

- Komisja składa się z 2 niemieckich i 2 polskich gastronomów oraz 1 niemieckiego i 1 polskiego historyka.

Ocena:

- Obrady komisji odbędą się przy drzwiach zamkniętych, zgodnie z wytycznymi określonymi w załączniku nr 3 i jest ostateczna.

Przebieg 24.09.2022:

- Przyjazd do godz. 9.00
- Otwarcie 9.15
- Losowanie miejsc pracy
- Przygotowanie miejsc pracy
- Rozpoczęcie gotowania
- Jednocześnie dyskusje z Jury
- Prezentacja potrawy przed Jury od 12.45
- Degustacja potraw przez odwiedzających od 13.00
- Ogłoszenie wyników 14.45

Załącznik nr 1

**Formularz zgłoszeniowy
„Historyczne gotowanie”
24.09.2022
Bad Freienwalde / Schiffmühle**

Zgłoszenia należy przesać do dnia 10.09.2022 Fax (+49 3344 150388) lub e-mail (info@altranft.eu)

Niniejszym dokonujemy wiążącego zgłoszenia do udziału w konkursie „Historyczne gotowanie” w Bad Freienwalde/ Schiffmühle. Jednocześnie oświadczamy, że będziemy przestrzegać regulaminu i warunków uczestnictwa. (Proszę pisać wyraźnie, w miarę możliwości drukowanymi literami).

Formularz można pobrać ze strony internetowej www.altranft.eu/kochen2022/anmeldung.pdf.

Nazwa instytucji:

Nazwiska członków zespołu:

01

02

03

04

Nazwisko osoby do kontaktu:

.....

e-mail:

Tel.:

Nazwa prezentowanej potrawy konkursowej:

.....

.....

.....

.....
Miejscowość

.....
Data

.....
Podpis reprezentanta zespołu

Załącznik nr 2

Prosimy wypełnić koniecznie poniższy formularz. Jest on bowiem niezbędny do wydania książki kucharskiej oraz do publikacji przepisów na stronie internetowej.

Jeśli Państwa menu składa się z większej ilości dań, to prosimy o wypełnienie formularza dla każdego dania osobno.

Jeśli opis przygotowania któregoś z dań tego wymaga, mogą Państwo wypełnić niniejszy formularz wykraczając poza rubryki.

Drużyna	
Nazwa dania	
Składniki dla 4 osób	
Przygotowanie dania współcześnie	

Załącznik nr 3

A-Jury

Drużyna

Kryteria oceniania

Możliwe do
uzyskania
punkty.....
Uzyskane
punkty

Organizacja miejsca pracy

5

Porządek i czystość w miejscu pracy
oraz sposób pracy

10

Sposób obchodzenia się z artykułami spożywczymi

Czy podana ilości produktów została wykożystan

Czy żywność jest poprawnie przechowywana

10

Prezentacja (fachowe pytania)

5

Sposób podania i smak

1. danie

10

Sposób podania i smak

2. danie

15

Suma punktów

55

B-Jury

Drużyna

Kryteria oceniania

Możliwe do
uzyskania
punkty.....
Uzyskane
punkty

Historyczne zastosowanie przyborów kuchennych

5

Historyczny aspekt potrawy/
zestawienie menu

5

Karta dań w języku niemieckim i polskim/
dekoracja stołu i temat

10

Sposób podania poszczególnych komponentów z punktu
widzenia historycznego

5

Prezentacja (fachowe pytania)

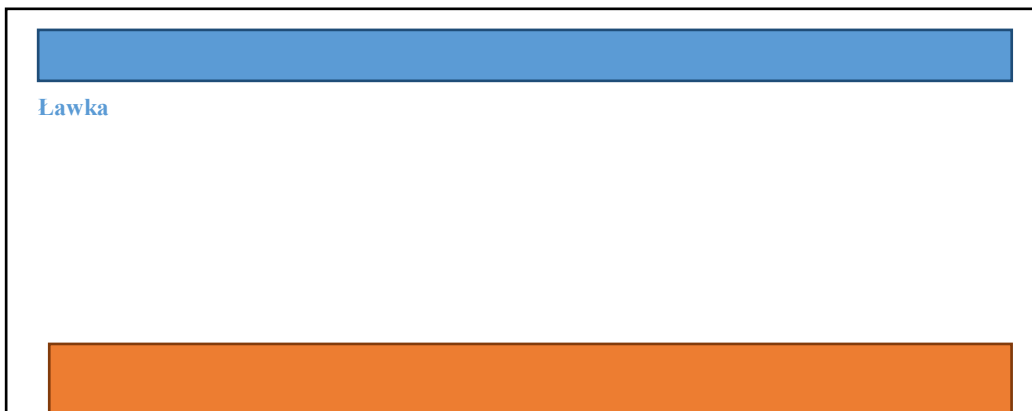
10

Suma

35

Miejsce pracy:

Namiot



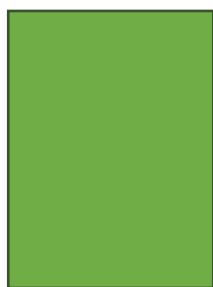
Ławka



**Kuchenka
węglowa**



Miejsce pracy



Stół do nakrycia