

OSWAJAMY
DZICZYZNĘ

SPALSKI FESTIWAL
KULINARNY

Spała, 17-18.10.2009

PATRONAT MERYTORYCZNY: FUNDACJA



SPALSKI FESTIWAL KULINARNY „OSWAJAMY DZICZYZNĘ”

organizowany jest w ramach największej w Polsce imprezy myśliwskiej i jeździeckiej: „Hubertus Spalski”

Celem festiwalu jest:

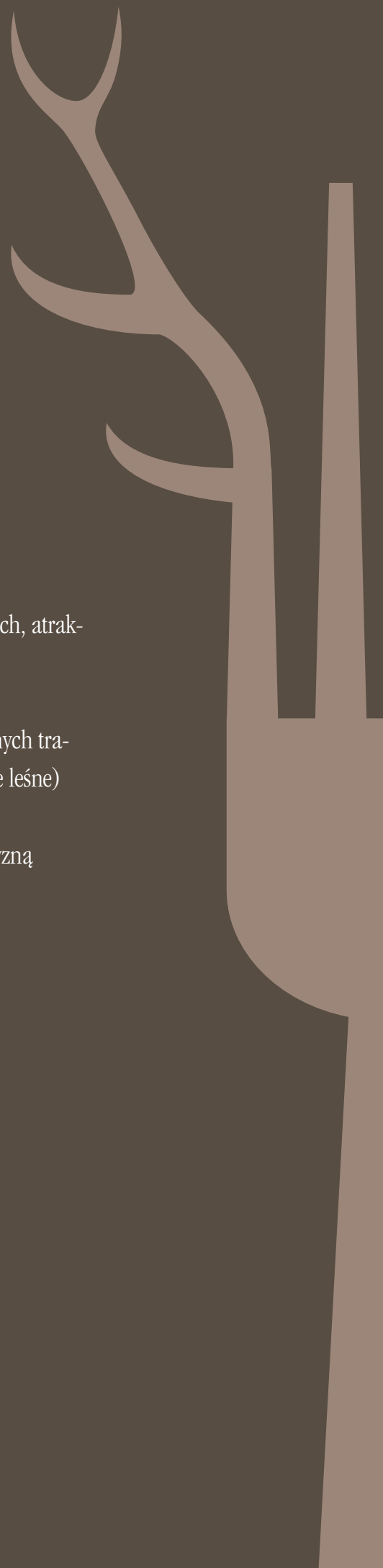
- osvajanie naszej współczesnej kuchni z dziczyzną
 - prezentacja dziczyzny jako mięsa zdrowego i smacznego
 - prezentacja właściwych sposobów przyrządzania dziczyzny: lekkich, atrakcyjnych, tradycyjnych i nowoczesnych
 - popularyzowanie zdrowego stylu odżywiania opartego na rodzimych tradycyjnych produktach (przede wszystkim dziczyzna, grzyby i owoce leśne)
 - kultywowanie polskich tradycji kulinarnych związanych z dziczyzną
-

W ramach **SPALSKIEGO FESTIWALU KULINARNEGO** odbywać się będą:

- konkurs profesjonalistów
- konkurs amatorów
- konkurs nalewek

W latach następnych planujemy rozszerzenie programu o:

- pokazy kulinarne mistrzów
- wielkie pieczenie dzika



1. Konkurs profesjonalistów

W konkursie biorą udział dwuosobowe zespoły złożone z zawodowych kucharzy zgłoszonych oficjalnie przez hotele i restauracje, które na co dzień podają swoim gościom dania z dziczyzny.

Każda ekipa losuje zestaw produktów, z których ma przygotować główne danie.

Kucharze dostają do dyspozycji odpowiednio przygotowane stanowiska oraz produkty podstawowe (dzczyzna i grzyby), jak też produkty pomocnicze (ziola, przyprawy, dodatki).

Zabronione jest korzystanie z wcześniej przygotowanych, obrobionych termicznie, lub w inny sposób przyrządzonych produktów. Na przykład, nie wolno używać wcześniej przygotowanego sosu, czy ugotowanej kaszy. Nie wolno też używać składników wysoko przetworzonych jak na przykład ketchup, ani też gotowych mieszanek przypraw.

Każda z ekip we własnym zakresie przygotowuje drobny sprzęt kuchenny (patelnie, garnki, noże etc.)

Zastawę do podawania dań zapewniają organizatorzy.

Kucharze ubrani są w kitel, zapaskę i czapkę kucharską, mają rękawiczki lateksowe.

Każda z ekip przygotowuje z otrzymanych składników po 5 głównych dań (trzy dla jury smakoszy, jedno dla jury technicznego i jedno na stół prezentacyjny).

Każdy z jurorów dokonuje niezależnej oceny na karcie konkursowej.

Zwycięża ta ekipa, która uzyska największą sumę punktów.



Jury będzie brać pod uwagę:

- profesjonalizm ekipy podczas pracy
- sposób wykorzystania produktów
- dobór i łączenie składników
- aranżację i estetykę dań
- smak

2. Konkurs amatorów

Jest to konkurs otwarty. Wziąć w nim udział mogą wszyscy chętni, a zwłaszcza myśliwi i członkowie ich rodzin. Proponujemy, aby były to zespoły dwuosobowe.

Uczestnicy konkursu mogą wykorzystywać własne składniki (mogą być to produkty częściowo przetworzone).

Jedynym wymogiem jest wykorzystywanie dziczyzny oraz – jako dodatków – składników tradycyjnych, mniej lub bardziej związanych z kuchnią myśliwską..

3. Konkurs nalewek

Jest to konkurs otwarty. Brać w nim udział mogą osoby pełnoletnie, które przed konkursem dostarczą organizatorom próbki swoich nalewek. Po zaakceptowaniu próbki przez organizatorów, uczestnik zostaje dopuszczony do konkursu.

Każdy z uczestników powinien dostarczyć co najmniej jedną butelkę nalewki (o pojemności minimum 0,5 l.).

Preferowane będą nalewki wykonane na owocach leśnych i ziołach.



Nie zostaną dopuszczone do konkursu nalewki na owocach egzotycznych, oraz te, które w ocenie organizatorów zostały przygotowane bez zachowania należytej staranności oraz tradycyjnych polskich zasad tworzenia nalewek.

Jury oceniać będzie kompozycję, smak, barwę, wiek, dodatki oraz stosunek do tradycji.

4. Pokazy kulinarne mistrzów

Planujemy zorganizowanie serii profesjonalnych prezentacji sztuki rozbioru i obróbki dziczyzny.

Przewidujemy też pokazy przygotowania dań z dziczyzny w wykonaniu wybitnych artystów kuchni, zarówno profesjonalistów, jak i amatorów.

Uczestnikami tej części festiwalu będą znawcy myśliwskiej sztuki kulinarnej – doświadczeni szefowie kuchni, restauratorzy, mistrzowie rozbioru dziczyzny oraz myśliwscy pasjonaci.

5. Wielkie pieczenie dzika

Gdy myśliwi biorący udział w Hubertusie Spalskim wyjadą na łowy, na oczach publiczności odbywać się będzie pokaz pieczenia dzika.

Goście będą mogli zobaczyć ze szczegółami, jak wygląda przyprawianie, faszerowanie i pieczenie dzika.

Pokaz zostanie zakończony degustacją.



Konkursy oceniane będą przez jury:

- jury profesjonalne
(szefowie kuchni, restauratorzy, mistrzowie kulinarni)
- jury smakoszy (VIP)

Dla zwycięzców ufundowaliśmy nagrody.

Krzysztof Lechowski

tel.: 604 771 597

krzysztof.lechowski@provincja.pl

