

## REGULAMIN KONKURSU

### MASTERCHEF GMINY BEJSCE

#### § 1

1. Uczestnikami konkursu mogą być Koła Gospodyń z terenu gminy Bejsce.(Koła Gospodyń Wiejskich zarejestrowane w ARMIR oraz działające nieformalnie.)
2. W konkursie każdą miejscowość może reprezentować tylko jeden zespół.
3. Koło Gospodyń Wiejskich reprezentuje 3 osobowy zespół.
4. Zespoły mają za zadanie przygotować po 6 porcji degustacyjnych każdego z dań, z czego jedna porcja powinna być odpowiednio prezentowana na stole gdzie będzie oceniany sposób podania.5 porcji należy podać komisji konkursowej do degustacji.
5. Menu składać się będzie z 3 potraw tj. przystawki, dania głównego i deseru.
6. Koła gospodyń wiejskich we własnym zakresie zaopatrzą się w niezbędne produkty do przygotowania swoich dań oraz w niezbędne do ich przygotowania akcesoria.(garnki, patelnie, miski, noże, akcesoria cukiernicze, mikser itp.)
7. Do dyspozycji zawodników będzie zaplecze kuchenne w świetlicy wiejskiej w Bejskach wraz ze znajdującymi się tam naczyniami do serwowania potraw.

#### § 2

1. Zawodników oceniać będzie 5 osobowe jury w skład którego wchodzić będzie 1 profesjonalny kucharz.
2. Kryteria oceny przez jury:

Inwencja, oryginalność i pomysłowość	1-10
Klarowny opis sposobu wykonania	1-10
Zgodność z tematyką konkursu	1-10
Ocena walorów smakowych	1-10
Wygląd i dekoracja potrawy	1-10

3. Decyzje komisji są ostateczne i nieodwołalne.

### § 3.

1. Organizator konkursu wybierze trzech laureatów konkursu .

### §4.

Uczestnicy przygotowują następujące dania:

- **Przystawka:** w skład dania będą wchodzić świeże warzywa, warzywa konserwowe lub gotowane oraz elementy białkowe ( mięso, ser, wędlina – dodatek dowolny)składniki należy pokroić na miejscu oraz własnoręcznie przygotować sos na bazie: oleju lub oliwy, majonezu lub jogurtu, ziół i przypraw itp.
- **Danie główne:** pierogi z dowolnym farszem. W zależności od rodzaju farszu jest możliwość wcześniejszego przygotowania półproduktów niezbędnych do przyrządzenia potrawy np. przyniesienie podsmażonych grzybów, ugotowanych ziemniaków, kapusty itp. Ciasto na pierogi oraz przygotowanie farszu w wersji ostatecznej odbywać się ma podczas trwania konkursu. Porcja to 3 pierogi .Pierogi muszą być podawane z okrasą .
- **Deser:** bazą deseru jest kruche ciasto ( przygotowane na miejscu) podane w formie tarty lub tartaletek. Kompozycja smaków, rodzaj nadzienia jest dowolna. Dekoracja i przygotowanie poszczególnych elementów deseru mają odbywać się podczas trwania konkursu.

**CZAS NA PRZYGOTOWANIE I WYDANIE POTRAW – 100 MINUT!!!**

### § 5

**Wypełnione i podpisane karty zgłoszenia należy złożyć w sekretariacie UG Bejsce lub na adres e -mailowy: [gmina@bejsce.eu](mailto:gmina@bejsce.eu) w terminie do dnia 7 lutego 2023r. do godz. 15.00**

