



## **Regulamin**

### **Konkurs kulinarny im. W. Kulerskiego**

#### **na dania przygotowane na podstawie receptur z najstarszych książek kucharskich z regionu kujawsko-pomorskiego**

Ponad sto dziesięć lat temu Wiktor Kulerski, wydawca słynnej "Gazety Grudziądzkiej", opublikował "Naukę gotowania do użytku ludu polskiego" - książkę kucharską złożoną z przepisów nadesłanych przez gospodynie z Ziemi Chełmińskiej i Pomorza. Przepisy te były efektem ogłoszonego przez "Gazetę Grudziądzką" konkursu kulinarnego.

Organizatorzy ogłaszają konkurs, którego tematem wiodącym będą **„Ptactwo wodne (w tym dzikie ptactwo), dodatek skrobiowy oraz deser z wykorzystaniem jabłek”**, na podstawie receptur z najstarszych książek kucharskich z regionu kujawsko-pomorskiego.

#### **Celem konkursu jest:**

- I. Promowanie tradycyjnych praktyk kulinarnych regionu Kujawsko-Pomorskiego /Doliny Dolnej Wisły/Kociewia** poprzez ożywienie i popularyzację dawnych przepisów kucharskich opartych na darach lasu, które odzwierciedlają tradycje kulinarne i wiedzę przodków.
- II. Ochrona i transmisja lokalnego dziedzictwa kulinarnego** przez dążenie do zachowania przepisów i technik kulinarnych pochodzących z najstarszych książek kucharskich, umożliwiając ich przekazywanie kolejnym pokoleniom.
- III. Wzmacnianie tożsamości regionalnej i więzi z naturą** przez pogłębienie świadomości uczestników na temat związku między środowiskiem naturalnym a kulinarnymi tradycjami regionu, kładąc nacisk na wykorzystanie darów lasu w dawnych potrawach.
- IV. Promocja zrównoważonego korzystania z lokalnych zasobów naturalnych** poprzez zachęcenie do korzystania z produktów naturalnych, pochodzących z lasów regionu, w sposób odpowiedzialny i ekologiczny, przy jednoczesnym zachowaniu tradycyjnych receptur kulinarnych.

V. **Zachowanie tradycyjnej wiedzy o środowisku i umiejętności związanych z lasem** przez promocje wiedzy o rozpoznawaniu roślin, grzybów i ziół oraz umiejętności ich zbierania i wykorzystywania w kuchni, które od wieków były integralną częścią życia mieszkańców regionu. Wiedza ta, oparta na doświadczeniu i zrozumieniu lokalnych ekosystemów, odgrywa kluczową rolę w ochronie niematerialnego dziedzictwa związanego z lasem.

1. Organizatorzy główni:

- Towarzystwo Przyjaciół Dolnej Wisły,
- Zespół Parków Krajobrazowych nad Dolną Wisłą
- Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich im. Marii Skłodowskiej–Curie w Grudziądzu,
- UNESCO Chair in Living Heritage and Sustainable Livelihoods / Chaire UNESCO en Patrimoine vivant et moyens de subsistances viables/ Katedra UNESCO ds. Żywego Dziedzictwa i Zrównoważonych Środków Utrzymania,
- Urząd Miasta Grudziądz,
- Urząd Gminy w Grudziądzu i Rogóźnie,
- Centrum Dziedzictwa Kulinarnego Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu,
- Piotr Kulerski
- Departament Środowiska, Urząd Marszałkowski Województwa Kujawsko-Pomorskiego w Toruniu.

Współorganizatorzy:

- Wytwórnia Octu i Majonezu „OCETIX” Sp. z o.o.,
- Młyny Szczepanki Sp. z o.o.
- Grudziądzka Spółdzielnia Mleczarska,
- Zakład Produkcji Cukierniczej Wisła,
- Pierogarnie Stary Młyn / Restaurators sp. z o.o.
- Slow Food Polska Convivium Gruczno,
- Powiatowy Zespół Doradztwa Rolniczego w Świeciu.

2. Miejsce konkursu: **Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich** im. Marii Skłodowskiej-Curie w Grudziądzu (ul. Marii Skłodowskiej-Curie 22/24, 86-300 Grudziądz).

3. Termin ogłoszenia konkursu: 22.01.2026 r.

4. Termin nadsyłania zgłoszeń: **26.02.2026 r. do godziny 12:00.**

5. Forma nadsyłania zgłoszeń: **wypełniony formularz zgłoszeniowy**, zamieszczony na stronach internetowych Towarzystwa Przyjaciół Dolnej Wisły ([www.festiwalismaku.pl](http://www.festiwalismaku.pl)), Urzędu Miejskiego w Grudziądzu ([www.grudziadz.pl](http://www.grudziadz.pl)), należy wypełnić i przesłać na adres: [konkurs.kulerski@wp.pl](mailto:konkurs.kulerski@wp.pl) W tytule maila należy podać powiat, z którego pochodzą uczestnicy konkursu, w przypadku szkół gastronomicznych w temacie maila należy podać: szkoła, plus odpowiednie województwo.

6. **Termin rozpoczęcia konkursu: czwartek 4.03.2026 r.  
w Grudziądzu godz. 9:30.**

7. Informacje na temat konkursu zostaną ogłoszone w mediach elektronicznych:

- [www.tpdw.pl](http://www.tpdw.pl)- strona internetowa TPDW,
- [www.grudziadz.pl](http://www.grudziadz.pl) – strona główna Urzędu Miasta Grudziądz
- [facebook.com/kochamgrudziadz](https://facebook.com/kochamgrudziadz) - strona Urzędu Miasta Grudziądz
- [www.festiwalismaku.pl](http://www.festiwalismaku.pl) - strona Festiwalu Smaku w Grucznie,
- [www.zsgh.eu](http://www.zsgh.eu) - strona Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich im. Marii Skłodowskiej-Curie w Grudziądzu.

8. **Uczestnikami mogą być:**

- **mieszkańcy** Kociewia, Powiśla i nadwiślańskiej części Ziemi Chełmińskiej z następujących powiatów: grudziądzkiego, chełmińskiego, świeckiego (z województwa kujawsko-pomorskiego) oraz tczewskiego, kwidzyńskiego i starogardzkiego (z województwa pomorskiego). W bezpośredniej rywalizacji biorą udział dwu osobowe zespoły w ramach Koła Gospodyń Wiejskich i nie tylko,
- **uczniowie szkół ponadpodstawowych** z województw: pomorskiego i kujawsko-pomorskiego, każda szkoła może zgłosić do dwóch dwuosobowych zespołów,
- **uczniowie szkół podstawowych** z Grudziądza i okolic (najlepiej 7 i 8 klasa), każda szkoła może zgłosić do dwóch dwuosobowych zespołów.

Maksymalnie **6 drużyn z każdej z trzech kategorii** (decyduje kolejność zgłoszeń).

9. Uczestnicy stawiają się w miejscu organizowanego konkursu do **godziny 9:15**, konkurs rozpoczyna się o **godzinie 9:30**.

Czas na przygotowanie potraw: ok. 2,0 godziny.

O godzinie **11:30** rozpocznie się prezentacja oraz ocena potraw przez Jury konkursowe.

O godzinie **13:30** ogłoszone zostaną wyniki i nastąpi wręczenie nagród.

10. Organizatorzy zapewniają uczestnikom konkursu pokrycie **kosztów produktów do 150,00 zł** brutto na drużynę. Refundacja kosztów zakupu odbędzie się po okazaniu faktury wystawionej na Towarzystwo Przyjaciół Dolnej Wisły.

**Dane do faktury:** Towarzystwo Przyjaciół Dolnej Wisły  
ul. Młyńska 4  
86-111 Gruczno  
NIP 559-16-66-790

11. Uczestnicy konkursu będą przygotowywać potrawy w udostępnionej przez Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich im. Marii Skłodowskiej - Curie w Grudziądzu **pracowni gastronomicznej**. Prezentacja przygotowanych potraw odbędzie się w auli szkolnej. **Aranżacja oraz zastawa w zakresie uczestników turnieju.**

**12. Ocenie podlegać będzie:**

- smak potrawy,
- estetyka sposobu podania i aranżacja,
- czystość podczas pracy,
- ustny opis (prezentacja) potrawy przedstawiony przez wykonawcę/ów (2-3 minuty),
- wierność z tradycją i recepturą podaną w książkach,
- pochodzenie produktów wyjściowych (preferowane będą surowce lokalne, wskazane jest dostarczenie próbek lub udokumentowanie pochodzenia podstawowych składników),
- możliwości komercjalizacji potrawy (przydatność do zastosowania w placówkach gastronomicznych).

13. Koordynatorzy konkursu:

*Anna Stefan*, tel. (52) 33-15-000, e-mail: [konkurs.kulerski@wp.pl](mailto:konkurs.kulerski@wp.pl)

*Katarzyna Kurek*, e-mail: [kasmar44@op.pl](mailto:kasmar44@op.pl)

*Adrianna Klimkiewicz* [a.klimkiewicz@um.grudziadz.pl](mailto:a.klimkiewicz@um.grudziadz.pl)

14. W merytorycznie uzasadnionych okolicznościach lub w przypadku zdarzeń losowych Organizatorzy zastrzegają sobie prawo zmiany regulaminu Konkursu kulinarnego.

15. Przewidziane są **nagrody dla pierwszych trzech zespołów** w poszczególnych kategoriach.