

Organizatorzy:



Patronat:



Gmina Radgoszcz



## Mistrzostwa Grilla i BBQ nad Zalewem w Narożnikach

### REGULAMIN

1. Współorganizatorami Mistrzostw, zwanymi dalej Organizatorem, są: TARSMAC Gonddek i Wspólnicy sp.j. z siedzibą w Radgoszczu, ul. Witosa 40, NIP 8711003184 oraz SteakHouse Restauracja z siedzibą w Dębicy, ul. Krakowska 7A, NIP 8721907898
2. Konkurs kulinarny „MISTRZOSTWA GRILLA I BBQ”, odbędzie się w dniach: 02-03 sierpień 2019 r na terenie Gminnego Ośrodka Wodnego w Narożnikach ul. Narożniki 19, 33-207 Radgoszcz w ramach festiwalu „Steak House Tarsmak Festival” w Radgoszczu
3. Uczestnikami Mistrzostw mogą być kucharze profesjonaliści i amatorzy.
4. Zespoły uczestniczące w Mistrzostwach liczą maksymalnie cztery osoby.
5. Organizator pokrywa koszty zakwaterowania i wyżywienia dla 4 osób z ekip startujących.
6. Zgłoszenia do Konkursu należy przysyłać obowiązkowo na konkursowych drukach zgłoszeniowych. Druk dostępny jest na stronach internetowych organizatora [www.steakhousedebica.pl](http://www.steakhousedebica.pl) , [www.tarsmak.pl](http://www.tarsmak.pl) oraz na FB “Steak House Tarsmak Festival” Wszystkie zgłoszenia należy przysyłać drogą elektroniczną do 12.07.2019 r na adres [festival@tarsmak.pl](mailto:festival@tarsmak.pl)
7. Lista uczestników zakwalifikowanych do udziału w Konkursie podana zostanie do publicznej wiadomości do dnia 19.07.2019r. oraz zostaną wysłane powiadomienia do zespołów.
8. Organizator zapewnia każdemu zespołowi produkty spożywcze przeznaczone do wykonania zadań konkursowych składających się z mięsa:
  - Karkówka – 4 kg.
  - Żeberka wieprzowe – 4 szt.
  - Przepona wołowa – 1 szt.
  - Stek wołowy – 1 kgoraz „koszyka” z dodatkami niezbędnymi do wykonania dań konkursowych.
9. Grill, naczynia i sprzęt drobny (noże, miski, talerze, tace, półmiski i wystrój stoiska) zawodnicy zapewnić muszą we własnym zakresie.
10. Organizator zapewnia każdemu zespołowi wygradzoną przestrzeń do pracy wyposażoną w sprzęt:
  - Namiot
  - Stół i 2 ławki piwne
  - Drewno + węgiel drzewny.
11. Mistrzostwa składają się z dwóch etapów
  - I etap (02.08.2019) : rozpoczęcie konkursu, przygotowanie i zamarynowanie mięsa
  - II etap (03.08.2019): grillowanie i zakończenie konkursu

Organizatorzy:



Patronat:



Gmina Radgoszcz



12. Po zakończeniu I etapu Mistrzostw Organizator zabezpieczy mięso w pojemnikach izotermicznych i stanowiska do momentu rozpoczęcia etapu II.

13. Każdy zespół zobowiązany jest do przygotowania 6 porcji z każdej kategorii. Każda porcja mięsa musi być wystarczająca do degustacji dla jednego sędziego. Wydawanie potraw będzie w zamkniętych „menuboxach” dostarczonych przez organizatora. Jeden „menubox” na mięso, drugi „menubox” na dodatek z koszyka przygotowanego przez organizatora.

14. Planowane godziny serwisu:

- Danie nr 1 – Karkówka plus pomidor – 16:00
- Danie nr 2 - Żeberka wieprzowe plus kukurydza – 16:30
- Danie nr 3 - Przepona wołowa plus cukinia – 17:00
- Danie nr 4 - Stek wołowy plus ziemniak – 17:30

15. Dostępny czas dostarczenia poszczególnych kategorii do JURY to pięć (5) minut przed do pięciu (5) minut po wyznaczonym terminie bez żadnej dalszej tolerancji. Opóźnione przekazanie dań zostanie ocenione na jeden (1) we wszystkich kryteriach.

16. Każdy zespół zobligowany jest do użycia poszczególnych rodzajów warzyw do konkretnych elementów mięsnych. Dodatek musi być odpowiednio wyeksponowany w „menuboxie” tak aby inne elementy nie zakłóciły formy głównego składnika. I tak:

- Danie nr 1 - Karkówka – pomidor
- Danie nr 2 - Żeberka wieprzowe – kukurydza
- Danie nr 3 - Przepona wołowa – cukinia
- Danie nr 4 - Stek wołowy – ziemniak

„Koszyk” pozostałych dodatków: kukurydza, batat, szczypior, natka, koperek, pietruszka, sałata masłowa, sałata karbowana, cykorja, seler, marchew

#### Danie nr 1 Karkówka wieprzowa.

Mięso może być grillowane w formie steków lub zrobione metodą BBQ w całości, a następnie pokrojone, rozdzielone widelcem lub rozdrobnione. Do przygotowania tej potrawy należy użyć w formie przyprawy lub dodatku sosu z oferty marki Tarsmak: Red Thai, lub Tikka Masala.

#### Danie nr 2 Żeberka wieprzowe

Porcja żeberka musi zawierać kości! Mięso może być grillowane lub zrobione metodą BBQ w całości, a następnie pokrojone. Do przygotowania tej potrawy należy użyć w formie przyprawy lub dodatku sosu z oferty marki G&B: BBQ Classic lub BBQ Honey & Garlic.

#### Danie nr 3 Przepona wołowa

Mięso powinno być zrobione metodą BBQ a przed podaniem może być pokrojone, rozdzielone widelcem lub rozdrobnione. Do przygotowania tej potrawy należy użyć w formie przyprawy lub dodatku sosu z oferty marki Tarsmak: Samuraj lub Piri Piri

#### Danie nr 4 Stek wołowy

Mięso musi być grillowane najlepiej do poziomu średnio wysmażone. Do przygotowania tej potrawy należy użyć w formie przyprawy lub dodatku sosu z oferty marki G&B: BBQ Brown lub BBQ Chipotle.

Organizatorzy:



Patronat:



Gmina Radgoszcz



17. Dekoracje/przybranie jest możliwe. Jeżeli zostanie zastosowane, należy je ograniczyć do pokrojonych, posiekanych, poszatkowanych lub całych liści świeżej, zielonej sałaty, liści pietruszki ozdobnej, liści natki pietruszki i/lub kolendry. Jarmuż, endywia, sałata czerwona, głąby sałaty i inne warzywa są zabronione. Nieprawidłowe przybranie zostanie ocenione jako jeden (1) w kategorii Wygląd.

18. Użycie sosu jest konieczne. Powinien być wylany bezpośrednio na mięso, nie wylany lub przelany do osobnego naczynia. Nie wolno umieszczać żadnych dodatkowych naczyń z sosami w naczyniu, w którym podawane jest mięso konkursowe. Dopuszczalny jest sos z kawałkami mięsa. Kawałki nie mogą być większe niż mała kostka. Naruszenie zasad dotyczących sosu skutkuje uzyskaniem jednego (1) punktu w kategorii: „Wygląd”.

19. W daniach 1-4 nie można używać żadnych produktów spoza koszyka. Akcesoria takie jak folia aluminiowa, szpikulce do mięsa, itp. są dozwolone do przyrządzenia potraw, ale nie mogą się znaleźć w „menuboxach” z gotowymi daniami. Dania z nadprogramowymi dodatkami lub dekoracjami będą eliminowane z konkursu z oceną 1.

20. Jury profesjonalne ocenia:

- Wygląd dania.
- Harmonia dania.
- Wygląd głównego składnika.
- Wygląd składnika głównego w kontekście obróbki termicznej
- Struktura głównego składnika.
- Smak głównego składnika.
- Smak dodatków.

21. Maksymalna ilość punktów dla każdej kategorii, jaką jury profesjonalne może przyznać jednorazowo to 10. Oceny są przyznawane co „1” punkt w skali od „1” do „10” punktów.

- 1 całkowicie nie do przelknięcia
- 2 mocno zwęglone lub wciąż surowe
- 3 mocno przepieczone lub niedopieczone
- 4 przepieczone lub niedopieczone
- 5 zadowolające
- 6 dobre
- 7 bardzo dobre
- 8 znakomite
- 9 super
- 10 wyśmienite

Każda ocena sędziego poniżej „6” musi być opisana na karcie do głosowania.

22. W skład jury wchodzi przedstawiciele: Polskiego Stowarzyszenia Grilla i BBQ oraz kucharze.

23. Uczestnicy Mistrzostw nie mogą reklamować podczas ich trwania produktów, firm i usług bez uzgodnienia z Organizatorem.

24. Uczestnicy Mistrzostw zobowiązani są do przestrzegania wszystkich wskazówek i zaleceń wydawanych przez Organizatora.

Organizatorzy:



Patronat:



Gmina Radgoszcz



25. Przystąpienie do Konkursu jest równoznaczne z akceptacją przez uczestnika Regulaminu w całości. Uczestnik zobowiązuje się do przestrzegania określonych w nim zasad.

26. Poprzez udział w konkursie uczestnicy wyrażają zgodę na przetwarzanie swoich danych osobowych dla potrzeb niezbędnych do organizacji mistrzostw (zgodnie z ustawą z dnia 10 maja 2018 roku o ochronie danych osobowych (Dz. Ustaw z 2018, poz. 1000) oraz 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 oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (RODO))

27. Przepisy na przygotowywane przez ekipy potrawy muszą być udostępnione Organizatorowi po ogłoszeniu wyników w celach promocyjnych.

28. Elektryczność:

Na miejscu będą zainstalowane punkty dystrybucji elektryczności, ale każda drużyna musi przywieźć ze sobą wystarczającą ilość rozgałęziaczy i kabli (do 50m). Elektryczność będzie dostępna dla każdej drużyny. Kable muszą być opisane nazwą drużyny. Organizator nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłowo podłączonym sprzętem należącym do którejś z drużyn. Aby zapobiec przeciążeniu sieci drużyny powinny podłączać tylko niezbędny sprzęt. Organizator dołoży wszelkich starań aby dostarczyć elektryczność bez przerw. Organizator nie bierze odpowiedzialności za ewentualne przerwy w dostawie energii elektrycznej z jakiegokolwiek powodu. Tym samym, Organizator nie bierze odpowiedzialności ani nie może być zaskarżony z tego powodu. Drużyny akceptują te warunki poprzez zgłoszenie do konkursu.

29. Woda:

Źródła wody (wyłącznie zimnej) są dostępne. Każda drużyna musi sama zorganizować miejsce do mycia rąk. W tym celu wystarczające będą kanister z kranikiem, dozownik do mydła i ręczniki papierowe. Punkty do zmywania naczyń zostaną rozstawione.

30. Bezpieczeństwo:

Rozlokowanie drużyn odbędzie się w piątek. Ochrona terenu będzie nadzorować teren nocami od piątku do niedzieli. Organizator nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody i kradzieże.

31. Stanowiska konkursowe

Stanowisko konkursowe o wymiarach 3x3 metrów zostanie wyznaczone dla każdej drużyny. Organizatorzy postarają się sprostać wszystkim prośbom i wymaganiom, ale drużyny nie są uprawnione ani do konkretnego ani do większego stanowiska.

Parking będzie zorganizowany w najbliższej okolicy.

32. Prezentacja

Wszystkie drużyny biorące udział w zawodach będą miały okazję przedstawić się publiczności serwując przekąski i specjały z grilla. Sponsorzy zapewnią nieodpłatnie produkty do ich przyrządzenia i dostarczą je na stanowiska konkursowe. Sprzedaż produktów jest zabroniona.

33. Kontrola

Organizator skorzysta z kontrolera, który będzie sprawdzał czy uczestnicy przestrzegają podstawowych reguł, w szczególności użycia obowiązkowych składników. Na życzenie

Organizatorzy:



Patronat:



Gmina Radgoszcz



kontrolera drużyny muszą pokazać i otworzyć wszystkie miejsca przechowywania: lodówki, pudła, pojazdy, itp. Drużyny zgadzają się z takimi warunkami kontroli poprzez zgłoszenie i udział w zawodach.

#### 34. Ocena

Ocena odbędzie się zgodnie z regułami zawodów Polskiego Stowarzyszenia Grilla i BBQ. „Menuboxy” na dania do oceny potraw zostaną przekazane drużynom w dniu zawodów i są jedynymi dozwolonymi. Nie wolno oznaczać tych pojemników ani umieszczać w nich żadnych innych substancji, które mogłyby sugerować drużynę. W razie naruszenia tych zasad przewodniczący jury ogłosi dyskwalifikację danej drużyny.

#### 35. Tytuły i nagrody

Mistrz Grilla i BBQ Steak House Tarsmak 2019

Wszystkie elementy oceny składają się na przyznanie tytułu Mistrz Grilla i BBQ Steak House Tarsmak 2019. Oprócz tego, zwycięzcy poszczególnych dań (wszystkich 4) zostaną dodatkowo wyróżnieni. Każda drużyna i każdy uczestnik otrzymają certyfikat. Zwycięzcy otrzymają dyplomy, puchary i nagrody.

#### 36. Nagrody:

- I. miejsce: Tytuł Mistrza Grilla i BBQ 2019, Grill gazowy pięciopalnikowy, nagrody od sponsorów o wartości 1000 zł.
- II. miejsce: Grill gazowy pięciopalnikowy
- III. miejsce: Grill węglowy XXL

Wyróżnienie od Polskiej Akademii Sztuki Kulinarnej – nóż kuty.

Organizator pokryje koszty podatku związane z przyznaną nagrodą

#### 37. Media

Wszystkie drużyny przekazują Organizatorowi wszystkie prawa do wizerunku, słowa mówionego i dźwięków dla publikacji drukiem oraz w innych mediach, w szczególności w mediach radiowo-telewizyjnych, Internecie dla celów reklamowych. Reklamy i akcje promocyjne nieustalone z organizatorami będą usuwane z terenu zawodów. Jeśli nie będzie możliwości usunięcia takiej reklamy, zostanie ona zasłonięta. Wszystkie reklamy muszą być uzgodnione z organizatorem, ponieważ w niektórych przypadkach sponsorzy mają wyłączne prawo reklamy. Dziękujemy za zrozumienie.

#### 38. Wsparcie/ Aktualności

Organizator zastrzega sobie prawo do ewentualnego wprowadzenia zmian w warunkach uczestnictwa i wytycznych dotyczących zaproszeń w niezbędnym stopniu. Drużyny będą informowane o każdej zmianie.