REGULAMIN KONKURSU KULINARNEGO
NA REGIONALNY PLACEK ZIEMNIACZANY POD NAZWĄ „BAMBRZOK”

I. Postanowienia ogólne

1. Niniejszy regulamin określa warunki, na jakich odbywa się konkurs kulinarny na najlepszy ludowy placek ziemniaczany pod nazwą „Bambrzok”. Przepis podstawowy stanowi załącznik nr 1 do Regulaminu. Uczestnicy mogą go dowolnie modyfikować.
2. Organizatorem konkursu jest Fundacja Ochrony Dziedzictwa Kultury Wsi i Rolnictwa z siedzibą przy Muzeum Narodowym Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie, ul. Dworcowa 5, 62-052 Komorniki.
3. Celem konkursu jest upowszechnianie wiedzy o regionalnych produktach, tradycji spożywania wyrobów z ziemniaków, przepisach i recepturach przekazywanych z pokolenia na pokolenie, obecnie częściowo zapomnianych i niepraktykowanych, a posiadających niezaprzeczalne walory smakowe.
4. Na realizację zadania Fundacja otrzymała dofinansowanie ze środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich na operację pn.: "Konkurs kulinarny na regionalny placek ziemniaczany *bambrzok*”. Partnerem Fundacji w realizacji tej operacji jest Muzeum Narodowe Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie. Operacja jest realizowana w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 i została ujęta w Planie Operacyjnym Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich na lata 2016-2017 w Województwie Wielkopolskim w 2016 roku. Operacja jest realizowana w ramach Działania 13 "Promocja zrównoważonego rozwoju obszarów wiejskich".

II. Zasady uczestnictwa w konkursie

1. W konkursie mogą wziąć udział Koła Gospodyń Wiejskich, stowarzyszenia, osoby indywidualne, szkoły oraz punkty prowadzące działalność gastronomiczną.
2. Warunkiem udziału w konkursie jest dostarczenie potrawy w dniu 9 października 2016 roku do godz. 12.00 do Muzeum Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie, ul. Dworcowa 5. Potrawa zgłoszona do konkursu powinna być dostarczona w nieoznakowanym opakowaniu do stoiska muzealnego w zielonym namiocie na placu głównym, oznaczonego napisem „Konkurs kulinarny BAMBRZOK”. Na miejscu po wypełnieniu karty zgłoszenia potrawa zostanie zarejestrowana i otrzyma numer identyfikacyjny.
3. Ocenie będzie podlegać:
   - smak potrawy - 70% oceny
   - wygląd zewnętrzny (sposób prezentacji) - 20% oceny
   - struktura i konsystencja potrawy - 10% oceny

III. Zasady przyznawania nagród

1. O wyłonieniu zwycięzców decyduje powołana w tym celu Komisja konkursowa.
2. Komisję konkursową powołuje Organizator. W skład Komisji wchodzi minimum 7 osób.
3. Spośród dostarczonych i zaprezentowanych prac Komisja konkursowa wybierze i przyzna następujące nagrody rzeczowe:
   - Miejsca 1-3 – 3 nagrody w postaci robota kuchennego wieloczynnościowego o wartości jednostkowej 1000 zł brutto.
   - Wyróżnienia – 2 nagrody w postaci blendera o wartości jednostkowej 250 zł brutto.
4. Nagrody zostaną wręczone na scenie przez Organizatora podczas trwania imprezy „Pyra poznańska” w dniu 9 października 2016 roku o godzinie 15.45. W przypadku nieobecności laureata nagroda zostanie wysłana pocztą.

IV. Postanowienia końcowe

1. Zgłoszenie prac do konkursu jest równoznaczne z udzieleniem zgody na przetwarzanie danych osobowych i publikację materiałów: zdjęć ilustrujących wygląd potrawy oraz opis potrawy zgłoszonej do konkursu.
2. Zdjęcia i przepisy nagrodzonych potraw zostaną zamieszczone na stronie internetowej Muzeum w Szreniawie oraz w specjalnie przygotowanym kalendarzu ściennym.
3. Dodatkowych informacji udziela Anna Grześkowiak-Przywecka pod numerem telefonu 61/8107629 w. 28, e-mail: fundacja@muzeum-szreniawa.pl

Załącznik nr 1

REGIONALNY PLACEK ZIEMNIACZANY „BAMBRZOK”

Do przyrządzenia potrawy w tradycyjny sposób potrzebne są następujące składniki :

1.	ziemniaki	2 kg
2.	mąka pszenna	120 g
3.	jajka	4 szt.
4.	soda oczyszczona	1 łyżeczka
5.	sól	do smaku
6.	tłuszcz	3 – 4 łyżki

Ziemniaki należy umyć, obrać i zetrzeć na tarce, tak jak na plendze. Następnie dodać mąkę, jajka, sodę, sól, cukier i dobrze wymieszać. Ciasto wyłożyć na posmarowaną tłuszczem blachę, rozprowadzić równomiernie na całej powierzchni blachy i posmarować na wierzchu rozpuszczonym tłuszczem. Piec w temperaturze 250°C na złoty kolor około 30 minut.

„Bambrzok” podawany jest na ciepło.

Jeżeli „bambrzok” przygotowujemy z boczkiem, kiełbasą, kaszanką lub cebulką, to możemy podawać go jako danie główne. Na podwieczorek przygotowujemy „bambrzok” na słodko, z dodatkiem 80–100g cukru i wtedy podajemy go z musem jabłkowym lub powidłami i kawą zbożową..

Nasza rada: *Jeżeli starte na tarce ziemniaki mają dużą zawartość soku, dobrze jest włożyć je na sito wyłożone płótnem, żeby odciekły.*