

W związku z pojawieniem się pytania dotyczącego konkurencji II „**Kaczka i królik z małopolskim akcentem**”, która, zostanie przeprowadzona **23.X.2025** w Zespole Szkół Gastronomicznych nr 2 ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków, przekazujemy pytania wraz z odpowiedziami.

PYTANIA:

1. W zał. nr 1 do Regulaminu jest zapis o podziale produktów na kosz w tabeli nr 1 i nr 2, ale produkty wypisane są tylko jako tabela nr 1. Proszę o podanie na podział kosz podstawowy i uzupełniający.

ODPOWIEDŹ:

Produkty podzielone będą na 2 kosze podstawowy dla każdej drużyny oraz uzupełniający z którego każda drużyna może dobrać sobie odpowiednie produkty

Tabela 1 - Kosz produktów podstawowych – dla każdego zespołu

Lista materiałów niezbędnych do przeprowadzenia konkurencji				
Lp.	Nazwa materiału	Ilość na jedną drużynę	Ilość na 10 drużyn	Jedn. miary
1.	Filet z kaczki ze skórą świeży o wadze minimum 250 g	3	30	szt.
2.	Udko z kaczki ze skórą świeże o wadze minimum 200 g	3	30	szt.
3.	Udko z królika ze skórą o wadze minimum 150 g	4	40	szt.
4.	Borowiki mrożone - kapelusze	0,3	3	kg
5.	Borowiki suszone	0,05	0,5	kg
6.	Borowiki marynowane op. jed. min. 200 g	1	10	op.
7.	Konfitura borówkowo-jabłkowa (op. 330 g)	1	10	op.
8.	Nasiona fasoli „Jaś”	0,3	3	kg
9.	Ogórki kiszone	0,2	2	kg
10.	Bryndza	0,1	1	kg
11.	Ser wędzony z mleka owczego	0,1	1	kg
12.	Kiełbasa wiejska	0,1	1	kg
13.	Śliwka suszona wędzona	0,1	1	kg
14.	Obwarzanek	1	10	szt.

Tabela nr 2 - Kosz produktów uzupełniających – 1 kosz na 6 zespołów

Lista materiałów niezbędnych do przeprowadzenia konkurencji				
Lp.	Nazwa materiału	Ilość na jedną drużynę	Ilość na 10 drużyn	Jedn. miary

Fundusze Europejskie
dla MałopolskiRzeczpospolita
PolskaDofinansowane przez
Unię Europejską

MAŁOPOLSKA

1.	Wątróbka z kurczaka	0,2	2	kg
2.	Miód spadziowy	0,2	2	kg
3.	Jabłko kwaśne	0,3	3	kg
4.	Jabłko słodkie	0,3	3	kg
5.	Sok malinowy	0,1	1	l
6.	Śliwowica	0,15	1,5	l
7.	Czosnek	1	10	główka
8.	Oliwa extra vergin	0,25	2,5	l
9.	Olej rzepakowy	0,25	2,5	l
10.	Masło wiejskie	0,2	2	kg
11.	Śmietanka 30 % (op. 500 ml)	1	10	op.
12.	Chrzan tarty (op. 200 g)	1	10	op.
13.	Ziemniaki sałatkowe	0,6	6	kg
14.	Topinambur	0,3	3	kg
15.	Pomidor malinowy	0,3	3	kg
16.	Marchew całe sztuki	0,3	3	kg
17.	Seler korzeń	0,3	3	kg
18.	Pietruszka korzeń całe sztuki	0,3	3	kg
19.	Szalotka	0,5	5	kg
20.	Papryka świeża czerwona	1	10	szt.
21.	Papryka świeża chili	1	10	szt.
22.	Jaja klasa L	5	50	szt.
23.	Migdały w płatkach (op. 100 g)	1	10	op.
24.	Świeże zioła: zielona pietruszka, kolendra, koper, bazylia, majeranek, rozmaryn, oregano, tymianek,	0,5	5	zestaw
25.	Szczypiorek	0,5	5	pęczek
26.	Groszek zielony mrożony	0,2	2	kg
27.	Sól	0,1	1	kg
28.	Pieprz kolorowy w ziarnach w młynku	1	10	op.
29.	Pieprz biały mielony (op. 20 g)	1	10	op.
30.	Gałka muszkatołowa (op. jedn. 20 g)	1	10	op.
31.	Papryka mielona ostra - chili	1	10	op.
32.	Limonki	1	10	szt.
33.	Pomarańcze	2	20	szt.
34.	Wino białe wytrawne	0,15	1,5	l
35.	Wino czerwone wytrawne	0,15	1,5	l
36.	Masło klarowane	0,1	1	kg
37.	Jagody leśne mrożone	0,15	1,5	kg
38.	Wiśnie mrożone	0,15	1,5	kg
39.	Kapusta włoska	0,5	5	szt.
40.	Orzech laskowy	0,1	1	kg
41.	Pistacje zielone, łuskane, niesolone	0,1	1	kg

42.	Mąka pszenna tortowa typ. 450 op. jed. min. 1kg	0,5	5	op.
43.	Mąka ziemniaczana	0,1	1	kg
44.	Cukier kryształ	0,2	2	kg
45.	Zestaw: mikro zioła (op. jednostkowe min. 40 g: groszek, burak, słonecznik, rzodkiewka, kolendra) każdego po 1 opakowaniu	0,5	5	zestaw
46.	Świeże kwiaty jadalne (op. jednostkowe min. 40 g bratki)	0,5	5	op.
47.	Folia aluminiowa, szerokość nie mniej niż 30 cm, długość nie mniej niż 20 m	1	10	op.
48.	Papier do pieczenia, szerokość nie mniej niż 30 cm, długość nie mniej niż 20 m	1	10	op.
49.	Folia spożywcza, szerokość nie mniej niż 30 cm, długość nie mniej niż 20 m	1	10	op.
50.	Worki do pakowarek próżniowych minimum 10 cm x 20 cm	3	30	op.
51.	Rękawiczki jednorazowe nitrylowe lub winylowe: rozm. L (op. 100 szt.)	0,1	1	op.
52.	Drewniane wykałaczki długie 20 cm do szaszłyków (op. jednostkowe zawierające min. 50 szt.)	0,1	1	op.
53.	Ręczniki papierowe duże rolki (czyściwo gastronomiczne minimum 300 m w rolce)	1	10	szt.
54.	Worki na śmieci pojemność 60 l	4	40	szt.
55.	Woda mineralna niegazowana (op. jedn. 0,5 l)	1	10	szt.
Uwaga! Uwaga każda drużyna może ze wspólnego kosza wziąć każdego produktu maksymalnie ilość podaną dla jednej drużyny.				

2. Czy do dania głównego należy użyć zarówno mięsa z kaczki i królika czy tylko po jednym z nich?

ODPOWIEDŹ:

Uczestnicy muszą obowiązkowo wykorzystać zarówno do zimnej zakąski, jak i dania głównego mięso z kaczki i królika.

3. W kryteriach oceny, w pkt 2 pojawia się informacja o wykorzystaniu w daniu "dowolnego owocu cytrusowego", natomiast w opisie zadania tej informacji nie ma. Czym należy się sugerować- opisem zadania czy kryteriami oceny?

ODPOWIEDŹ:

Kryterium 2 powinno brzmieć:

Ocena receptury – jej zapis i prawidłowość pod względem merytorycznym, zgodność z tematem konkursu – wykorzystaniem do zakąski i dania głównego po mięsie z kaczki i



Fundusze Europejskie
dla Małopolski



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



MAŁOPOLSKA

królika, borowików oraz minimum jednym dodatkowym produkcie tradycyjnym, dobór składników.

4. W regulaminie napisane jest :

Uczestnicy muszą obowiązkowo wykorzystać do zimnej zakąski i dania głównego: po mięsie z kaczki i królika, borowiki.....

W dodatkowym wyjaśnieniu napisali Państwo:

Uczestnicy muszą obowiązkowo wykorzystać zarówno do zimnej zakąski, jak i dania głównego mięso z kaczki i królika.

W związku z tym mam pytania:

Czy przygotowując zakąskę i danie główne uczestnik ma połączyć mięso z kaczki i królika i podać 3 porcje potrawy? Czy Terrina lub pasztet z kaczki i królika i Gulasz z królika i kaczki z suszonymi śliwkami i czerwonym winem - połączenie obu rodzajów mięs w jedno danie spełnia kryteria regulaminu?

Czy uczestnicy mają wykorzystać oddzielnie dwa rodzaje mięsa i przygotować 3 porcje zakąski z kaczki i 3 porcje zakąski z królika oraz 3 porcje dania głównego z kaczki i 3 porcje dania głównego z królika?

ODPOWIEDŹ:

Wykorzystanie mięsa kaczki i królika na jednym talerzu nie wymaga połączenia ich w jedną potrawę. Może być np. Pasztet z jednego mięsa i tatar z drugiego na jednym talerzu.

**5. Czy obydwie potrawy- przystawka i danie główne muszą być podane w tym samym czasie?
Czy można np. przystawkę podać godzinę wcześniej, zaraz po jej przygotowaniu.**

ODPOWIEDŹ:

Uczestnicy powinni najpierw wydać zakąskę (przekazać informację jurorom czy jest zimna czy ciepła), a danie główne gorące po przygotowaniu i wyporcjowaniu, zapewne z zachowaniem odstępu czasowego.

6. Czy nasiona fasoli „Jaś” będą namoczone czy suche?

ODPOWIEDŹ:

Jeśli ktoś potrzebuje do potrawy namoczoną fasolę, proszę przesłać informację, ile suchej fasoli namoczyć.