

## Rezydencje dla artystów gotujących w ramach Malta Festival Poznań GENERATOR MALTA 2013

### Regulamin programu rezydencji

#### ORGANIZATORZY

1. Program rezydencji jest organizowany przez **Fundację Malta** z siedzibą przy ul. św. Marcin 80/82, 61-809 Poznań.
2. Współorganizatorem konkursu jest **Durszlak.pl**, partner merytoryczny.
3. Regulamin programu jest dostępny na stronie [www.durszlak.pl](http://www.durszlak.pl).

#### JURY KONKURSOWE

Skład jury konkursowego zostanie opublikowany przez zakończeniem konkursu na stronach Organizatorów ([www.durszlak.pl](http://www.durszlak.pl), <http://generator.malta-festival.pl>).

#### SEKRETARZ KONKURSU

Sekretarzem Konkursu jest **Karolina Dzielak** ([karolina.dzielak@malta-festival.pl](mailto:karolina.dzielak@malta-festival.pl)).

#### IDEA

Z poczucia braku rodzi się potrzeba. Z potrzeby – pragnienie. Z pragnienia – namiętność. PASJA. Uświadomienie braku czegoś może doprowadzić do poruszenia, pożądania, chęci zmiany, poprawy jakości życia – z beznamiętności w pasję! Według piramidy Masłowa, aby przetrwać, powinno się zaspokoić najpierw POTRZEBY FIZJOLOGICZNE – sen, GŁÓD, pragnienie, tlen i seks. Następne w hierarchii są potrzeby bezpieczeństwa, afiliacji, szacunku i uznania oraz samorealizacji. Poszukiwanie doskonałości, podnoszenie jakości życia zamiast koncentracji na samym prze-życiu, pogłębianie wiedzy, rozumienie świata, poszukiwanie piękna. Sięgamy do podstaw piramidy Masłowa, szukając w prostocie potrzeb fizjologicznych, jak głód, klucza do osiągnięcia pełnej jakości życia, jego afirmacji i szczęścia.

Program rezydencji jest kierowany do blogerów kulinarnych: profesjonalnych i nieprofesjonalnych artystów kuchni, pasjonatów sztuki gotowania, miłośników dobrego smaku, dla których pełnia życia i afirmacja szczęścia jest ściśle związana z gotowaniem.

Podjmując się próby stworzenia przestrzeni przyjaznej mieszkańcom, odpowiadającej różnym potrzebom, projektujemy Generator Malta – mając nadzieję, że będzie to platforma kreatywności, wymiany idei. To miejsce działania artystów w tym zajmujących się sztuką kulinarną. Budujemy Mikromiasto na placu

Wolności, czyli miejsce poruszania zmysłów: smaku, zapachu, widzenia, dotyku, słuchania, a przede wszystkim współdziałania. Tu powstanie lokalna kuchnia, targ zdrowej żywności, piekarnia, 3 sceny prezentacji, muzyka i teatr. Program Rezydencyjny obejmuje kreatywną prezentację artystów gotujących w miejscu Lokal:Kuchnia, czyli przygotowanej tymczasowej sceny kulinarnej otwartej dla publiczności festiwalowej.

## ZADANIE

1. Aby zgłosić się do udziału w programie, należy przygotować autorskie menu złożone z co najmniej jednego przepisu na:
  - LUNCH
  - KOLACJĘ
  - DESER.
2. Przepisy będą oparte na produktach sezonowych i lokalnych, dostępnych w regionie Wielkopolski na przełomie czerwca i lipca.
3. Przepisy powinny być proste i łatwe w przygotowaniu. Szacowany czas przygotowania każdej z potraw powinien wynieść nie więcej niż 30 minut.
4. Szacowany koszt przygotowania każdej z potraw powinien zamykać się w przedziale 5-25 zł.

## OBOWIĄZUJĄCE TERMINY

1. Nabór zgłoszeń, podczas którego zgłaszać można autorskie menu, zaczyna się 14 maja i upływa 10 czerwca. Ogłoszenie wyników nastąpi 17 czerwca.
2. Dwudniowe rezydencje Generators Malta będą odbywały się w przedziale czasowym od 24 czerwca do 20 lipca w terminie do ustalenia z Organizatorem.

## WARUNKI UCZESTNICTWA W KONKURSIE

1. Program rezydencji jest kierowany do pasjonatów kulinarnych, dla których kuchnia, gotowanie, jedzenie stanowią pasję. Program jest dedykowany kulinarnym pasjonatom, blogerom, kucharzom, artystom, zarówno profesjonalistom, jak i amatorom. Są oni zwani dalej Uczestnikami.
2. Uczestnictwo w programie jest nieodpłatne.
3. Uczestnictwa w programie, jak i praw i obowiązków z nimi związanych, w tym także prawa do nagrody, nie można przenosić na inne osoby.
4. Organizatorzy podkreślają, że zgromadzone adresy mailowe Uczestników będą wykorzystywane wyłącznie na potrzeby realizacji *programu rezydencyjnego*.

## PRZEBIEG UCZESTNICTWA W KONKURSIE

1. Zgłoszenie do programu rezydencji polega na przesłaniu autorskiego menu złożonego z co najmniej 3 przepisów (z przepisu na lunch, kolację i deser) z wykorzystaniem sezonowych, lokalnych składników, dostępnych w regionie Wielkopolski.
2. Aby zgłosić menu do konkursu, należy:
  - a. Umieścić je na swoim blogu i zgłosić do akcji prowadzonej na [www.durszlak.pl](http://www.durszlak.pl) do dnia 10 czerwca 2013 r.
  - b. Poprzez zgłoszenie do programu Uczestnik oświadcza, że treść i forma każdej z zamieszczonych wypowiedzi konkursowych nie narusza przepisów prawa ani prawem chronionych dóbr osób trzecich. Uczestnik odpowiada za naruszenie cudzych dóbr osobistych oraz praw autorskich i zobowiązuje się przejąć wszelkie roszczenia względem Organizatora wynikające z naruszenia tych praw.
  - c. Uczestnik programu zobowiązuje się umieścić na swoim blogu baner konkursowy, który będzie można pobrać na stronie [www.durszlak.pl](http://www.durszlak.pl), który będzie przekierowywał do podstrony [www.durszlak.pl](http://www.durszlak.pl) z zasadami konkursu. Baner musi zostać na blogu do dnia zakończenia konkursu.
  - d. Uczestnik programu oświadcza, że wyraża zgodę na zamieszczenie zgłoszonych do konkursu przepisów na stronach organizatorów konkursu oraz partnerów merytorycznych programu.

## ZASADY WYŁANIANIA ZWYCIĘZCÓW I WYRÓŻNIONYCH

1. Spośród zgłoszeń do programu rezydencji, dziesięciu najwybitniejszych artystów kuchni, którzy zostaną zaproszeni do programu rezydencyjnego i otrzymają certyfikaty „Artysta Gotujący – Generator Malta 2013, Malta Festival Poznań”, wybiera jury konkursowe.
2. Spośród zgłoszeń do programu rezydencji, dziesięciu Uczestników w oparciu o oceny jury konkursowego zostanie wyróżnionych; ich przepisy zostaną zaprezentowane w Lokal:Kuchnia przez profesjonalny zespół.
3. Wszystkich ww. Festival Malta/Generator Malta będzie prezentował na blogu <http://generator.malta-festival.pl> w zakładce „Artyści Gotujący”. Organizator zastrzega sobie prawo do odmówienia publikacji nadesłanych treści na ww. blogu bez uzasadnienia.
4. Nabór zgłoszeń rozpoczyna się 14 maja, a kończy 10 czerwca 2013 r.
5. Wyniki naboru zgłoszeń zostaną ogłoszone do 17 czerwca 2013 r. na stronie [www.durszlak.pl](http://www.durszlak.pl) oraz <http://generator.malta-festival.pl>
6. Ocenie w konkursie podlegać będą:
  - jakość (wykorzystanie lokalnych produktów slow food)

- technika (prostota wykonania, dokładność opisu)
- kreatywność, wyobraźnia i estetyka przedstawionego przepisu (np. na podstawie zdjęcia)
- smak.

## REZYDENCJE

1. Jury większością głosów wybierze 10 najwybitniejszych artystów sztuki kulinarnej, których Organizator (Fundacja Malta) zaprosi na rezydencje w ramach projektu Generator Malta.
2. Generator Malta to projekt będący częścią Malta Festival Poznań 2013.
3. Dwudniowe rezydencje odbędą się w przedziale czasowym od 24 czerwca do 20 lipca 2013 r. w terminie do ustalenia z Organizatorem.
4. Organizator pokryje koszty dojazdu Laureata w obrębie Polski, noclegu, wyżywienia w ramach terminu rezydencji.
5. Podczas rezydencji realizowane będą przepisy opracowane przez Laureatów i pod ich okiem. Laureaci w ramach rezydencji opracują co najmniej trzy przepisy na lunch, kolację i deser w Lokal:Kuchni.
6. Spośród opracowanych podczas rezydencji przepisów Laureaci opracują co najmniej jeden wegetariański przepis na lunch i kolację.
7. Rezydenci będą mieli do dyspozycji otwartą Lokal:Kuchnię, zaplecze kuchenne oraz zespół kucharzy.

## ZAPLECZE KUCHENNE – SPECYFIKACJA TECHNICZNA

1. Zaplecze kuchenne wyposażone jest w profesjonalny sprzęt kuchenny wykonany z najwyższej jakości stali kwasowej. W jego skład wchodzi:
  - piec konwekcyjno parowy na siedem GN 1/1
  - stół roboczy
  - frytkownica 10 l.
  - patelnia z ruchomą płytą i pokrywą dł. 90 cm szer. 60 cm
  - stół roboczy ze zlewozmywakiem i z półkami na 30 szt. GN 1/1 i termą na ciepłą wodę
  - kuchnia czteropalnikowa
  - taboret dwupalnikowy przystosowany do 2 garnków 100 litrowych.
2. Lokal:Kuchnia jest wyposażona również w profesjonalny ciąg do wydawania posiłków gorących i zimnych, tj.:
  - nalewak do piwa wraz z chłodziarką
  - stół roboczy dł. 110 na 60 szer. z półkami na 20 szt. GN 1/1
  - stół z szafką otwartą do wydawania posiłków
  - stół z szafką z drzwiami przesuwными do wydawania posiłków
  - bema do dań gorących
  - lada chłodnicza do sałatek i surówek

- szafka grzewcza z 15 półkami na GN 1/1 + blat do wydawania posiłków
  - szafka z trzema kuchenkami mikrofalowymi i piecem elektrycznym z możliwością grillowania
  - komora chłodnicza o wymiarach 2,20 m. na 1,60 m. temp. do 0 stopni C. wyposażona w szafkę zamykaną na GN 1/1 oraz regał 1.40 m. dł. na 0,60 metra m.
3. W dziale kuchennym są zamontowane okapy z filtrami i wyciągiem mechanicznym z płynną regulacją. Kuchnia wyposażona jest również w szafki podwieszane z drzwiami przesuwными.
  4. Spiżarnia.
  5. Sprzęt gastronomiczny (garnki, rondelki, chochle, G/N, tace, krajalnice).