

Wybór drugiego dania – na co zwrócić uwagę?

1. PODSTAWA DANIA DRUGIEGO – PRODUKTY I PRZETWORY ZBOŻOWE

To **najważniejszy element oceny!** Danie główne musi opierać się na **produktach i przetworach zbożowych** – to one stanowią temat przewodni konkursu. Nie wystarczy symboliczny dodatek – zboża powinny być **wyraźnie obecne w potrawie** i stanowić jej **istotny składnik**.

Czym są produkty zbożowe?



Produkty zbożowe to wszystkie wyroby powstające z ziaren zbóż, takich jak pszenica, żyto, jęczmień, owies, kukurydza czy gryka. Do produktów zbożowych zaliczamy m.in.:

- **mąki** (pszenna, żytnia, jęczmienna, gryczana, kukurydziana, owsiana),
- **kasze** (jęczmienna, manna, gryczana, kukurydziana),
- **płatki zbożowe** (owsiane, żytnie, jęczmienne),
- **makarony** (pszenne, żytnie),
- **ziarna** zbóż – całe, łamane, prażone lub mielone.

Przykładami dań głównych, w których produkty zbożowe są głównym składnikiem, są: pierogi z kaszą gryczaną, gołąbki z kaszą jęczmienną, kopytka pszenne z sosem grzybowym, naleśniki, placki gryczane lub makarony z sosami.

2. REGIONALNE POCHODZENIE LUB TRADYCJA

Drugim elementem oceny jest **pochodzenie dania** – potrawa powinna mieć **związek z regionem, historią lub lokalną tradycją kulinarną**.

✔ Wysoko oceniane przepisy:

- Dania główne wywodzące się z konkretnego regionu lub nawiązujące do lokalnej tradycji.
- Dania inspirowane przekazami rodzinnymi lub wspomnieniami dawnych zwyczajów.
- Przepisy podkreślające lokalne produkty i zwyczaje – np. mąka z regionalnego młyna, kasza z miejscowego gospodarstwa.

⊘ Nisko oceniane przepisy:

- Dania bez lokalnego kontekstu, które mogłyby pochodzić z dowolnego miejsca.
- Potrawy całkowicie nowoczesne, pozbawione elementów tradycji lub historii.

3. ORYGINALNOŚĆ PRZEPISY

Trzeci element oceny to **pomysłowość i wyjątkowość propozycji**.

✔ Oryginalny przepis to taki, który wyróżnia się spośród innych – nie tylko smakiem, ale także **kompozycją składników, sposobem przedstawienia oraz nazwą**. Jury zwraca uwagę na świeżość pomysłu oraz ciekawe połączenia produktów zbożowych z innymi składnikami.

⊘ **Nisko oceniane przepisy** to takie, które są powtarzalne i nie wnoszą nic nowego.