




(<http://muzeumlubuskie.pl/>)

Strona główna (<http://muzeumlubuskie.pl/>)    Wystawy (<http://muzeumlubuskie.pl/?cat=30>)  
 Działy Muzeum (<http://muzeumlubuskie.pl/?cat=99>)    Archiwum (<http://muzeumlubuskie.pl/?cat=112>)  
 BIP (<http://bip.muzeumlubuskie.pl>)

## Niemiecko-polski konkurs „Historyczne Gotowanie 2017”

 Posted on 27 czerwca 2017 (<http://muzeumlubuskie.pl/?p=1484>)     Lidia (<http://muzeumlubuskie.pl/?author=2>)  
 Posted in Imprezy (<http://muzeumlubuskie.pl/?cat=23>), Imprezy (<http://muzeumlubuskie.pl/?cat=55>)

**Interessengemeinschaft Alltagskultur, Stowarzyszenie na Rzecz Wspierania Zatrudnienia i Kwalifikacji Zawodowych Bad Freienwalde eV (VFBQ) oraz Muzeum Lubuskie im. Jana Dekerta w Gorzowie Wielkopolskim mają zaszczyt zaprosić do udziału w niemiecko-polskim konkursie „Historyczne Gotowanie 2017”**

Organizatorzy:

Stowarzyszenie na Rzecz Wspierania Zatrudnienia i Kwalifikacji Zawodowych Bad Freienwalde eV (VFBQ)

Muzeum Lubuskie im. Jana Dekerta w Gorzowie Wielkopolskim

we współpracy z Interessengemeinschaft Alltagskultur, regionalnymi instytucjami i stowarzyszeniami.

Termin:                    30. wrzesień 2017

Miejsce:                Gemeinnütziges Informations-, Bildungs- und Begegnungszentrum

Wasserstraße 18

16259 Bad Freienwalde

Deutschland

Cele:

- wspieranie i przedstawienie dziedzictwa kulturowego na pograniczu polsko-niemieckim,
- reaktywowanie dawnych tradycji i technik kulinarnych na obszarach wiejskich,
- niemiecko-polska współpraca w obszarze kształcenia zawodowego, turystyki oraz poszerzenia wiedzy w

Ta strona korzysta z ciasteczek aby świadczyć usługi na najwyższym poziomie. Dalsze korzystanie ze strony oznacza, że zgadzasz się na ich użycie. [Zgoda](#) [Dowiedz się więcej \(<http://wszystkociasteczkach.pl/>\)](#)

- rozwój wspólnoty na pograniczu niemiecko-polskim, redukowanie istniejących uprzedzeń,
- wspieranie prezentacji aspektu kulturowego codziennego na obszarze wiejskim w roku 1900.

(<http://muzeumlubuskie.pl/>)

Uczestnicy konkursu:

- Strona główna (<http://muzeumlubuskie.pl/>)
- Wystawy (<http://muzeumlubuskie.pl/?cat=30>)
- uczniowie niemieckich i polskich szkół gastronomicznych, praktykańcy z przedsiębiorstw o kierunkach
- Działy Muzeum (<http://muzeumlubuskie.pl/?cat=99>)
- Archiwum (<http://muzeumlubuskie.pl/?cat=112>)
- stowarzyszenia, przedsiębiorstwa, inne organizacje i grupy osób, które wykazują zainteresowanie gotowaniem historycznym,
- w konkursie może wziąć udział najwięcej 6 grup. Każda drużyna powinna składać się z 2 do maksymalnie 4 osób. Przy zgłoszeniu większej ilości zespołów decydować będzie kolejność zgłoszeń, przy czym liczba niemieckich i polskich drużyn powinna być możliwie równa.

Zgłoszenie:

- Zgłoszenia do udziału w konkursie przyjmowane są do 15 września 2017 roku w formie pisemnej (załącznik nr 1). Należy przestać pod następujący adres:

Günter Beratungen

IG Alltagskultur

Mühlenstr. 36

OT Altranft

16259 Bad Freienwalde

Deutschland

lub Fax an +40 3344 150388

Mail an [info@altranft.eu](mailto:info@altranft.eu)

Temat: „Kuchnia robotników rolnych we wrześniu 1899“

Tło historyczne:

Mieszkańcy obszarów wiejskich Brandenburgii znajdują się w połowie XIX wieku w sferze napięć zaczynającej się modernizacji kultury obszarów wiejskich oraz tradycyjnych sposobów życia szczególnie na dużych majątkach.

Ten proces modernizacji sięgał daleko w wiek XIX i określał podstawowe tendencje w zakresie brandenburskiego żywienia na wsi. Polepszenie produkcji rolnej w uprawie zboża i hodowli bydła, nowo pojawiający się przemysł spożywczy, techniki konserwacji oraz rozszerzająca się kontrola artykułów spożywczych polepszyły wartości w sposobie odżywiania się. Produkty takie jak ekstrakt mięsny, kawa zbożowa, margaryna jako zamiennik masła i tanie konserwy, jak i rozprzestrzenianie się gminnych rzeźni pod koniec XIX wieku podniosły standard życia przede wszystkim w słabszych ekonomicznie warstwach społecznych.

Ta strona korzysta z ciasteczek aby świadczyć usługi na najwyższym poziomie. Dalsze korzystanie ze strony oznacza, że zgadzasz się na ich użycie.  http://wszystkociasteczkach.pl/)"/>

wszystkim w zakresie technik konserwacji, przemysłowo standaryzowana produkcja masowa i standaryzacja artykułów żywnościowych oraz produkcja ciekawych produktów jak margaryna, proszek do pieczenia, sztuczny miód czy mleko w proszku. Szczególną inspiracją przedstawiało wynalezienie maszynki do mięsa Karla Draisa w połowie XIX wieku. W majątkach były dla pracowników obcych i zwłaszcza sezonowych dwa rodzaje zaopatrzenia. Po pierwsze zaopatrywani oni byli przez właścicieli gospodarstw lub pracownicy sezonowi, przede wszystkim obcego pochodzenia mieli do dyspozycji osobę, która gotowała i zaopatrywała ich w jedzenie. Ta osoba mogła wpłynąć na swoje potrawy czy nawyki żywieniowe.

Strona główna (<http://muzeumlubuskie.pl/>)

Wystawy (<http://muzeumlubuskie.pl/?cat=30>)

Działy Muzeum (<http://muzeumlubuskie.pl/?cat=99>)

Archiwum (<http://muzeumlubuskie.pl/?cat=112>)

Zadanie:

BIP (<http://bip.muzeumlubuskie.pl>)

1. Proszę przygotować scenariusz wydarzenia z września 1899, który drużyna będzie prezentować. Scenariusz należy opisać maksymalnie na max ½ strony A4.
2. Należy przygotować historyczną potrawę składającą się z dwóch dań typowych dla grypy robotników rolnych z roku 1899. Proszę o przygotowanie zestawienia produktów w koszu potrzebnych dla 10 porcji.
3. Wraz z meldunkiem, prosimy o przesłanie formularza (załącznik 2), w którym uwzględnione będą składniki dla 4 osób. Podany przez Państwa przepis będzie wydrukowany w książce kucharskiej.
4. W dniu imprezy do państwa dyspozycji będzie piec węglowy z drewnem i węglem. Wszystkie surowce, narzędzia kuchenne, produkty i przyprawy muszą Państwo przywieźć ze sobą. Przy okazanym rachunku mogą być Państwu zwrócone maksymalnie 25 € za wykorzystane produkty.
5. W dniu imprezy gotują Państwo na piecu węglowym 10 porcji swojego menu.
6. Poza tym nakrywają Państwo stół dla 4 osób, przy czym prezentowane będzie nakrycie dla fotografa wypełnione porcją Pańskiego menu. Kolejną porcję przygotowują Państwo dla degustacji jury. 8 pozostałych mniejszych porcji mogą być degustowane przez przybyłych gości po ocenie jury.
7. Do gotowania i prezentacji menu do Państwa dyspozycji będzie przygotowane miejsce pracy (patrz rysunek). Składa się ono ze: stołu (1,40m x 0,60m, ławki, 1 kuchenki węglowej, 1 stołu (1,20m x 0,80m) stołu na 4 nakrycia i do degustacji przez komisję konkursową (0,80m x 0,80m) i 1 namiotu. Woda jest na miejscu.
8. Podczas gotowania komisja konkursowa będzie robiła wywiad na temat tła historycznego Państwa potrawy, stosowanych technologii gotowania, przyborów kuchennych i surowców.
9. Przed degustacją potraw przez komisję konkursową prosimy o prezentację Państwa menu. Proszę użyć karty dań przygotowanej przez Państwa w języku niemieckim i polskim.

Ta strona korzysta z ciasteczek aby świadczyć usługi na najwyższym poziomie. Dalsze korzystanie ze strony oznacza, że zgadzasz się na ich użycie.

Zgoda

Dowiedz się więcej (<http://wszystkociasteczkach.pl/>)

Jury:

- Komisja składa się z 2 niemieckich, 2 polskich gastronomów oraz 1 niemieckiego i 1 polskiego historyka.

(<http://muzeumlubuskie.pl/>)

Ocena:

- Komisja konkursowa obraduje za zamkniętymi drzwiami, zgodnie z wytycznymi (kryteria oceniania w Strona główna (<http://muzeumlubuskie.pl/>) Wystawy (<http://muzeumlubuskie.pl/?cat=30>) załączniku nr 3) i jest ostateczna.

Działy Muzeum (<http://muzeumlubuskie.pl/?cat=99>)      Archiwum (<http://muzeumlubuskie.pl/?cat=112>)

BIP (<http://bip.muzeumlubuskie.pl>)

Regulamin konkursu – wersja po polsku (<http://muzeumlubuskie.pl/wp-content/uploads/wersja-po-polsku.doc>)

← Informacja (<http://muzeumlubuskie.pl/?p=1481>)

Denar gorzowski podczas Dni Gorzowa 2017

(<http://muzeumlubuskie.pl/?p=1488>) →

Wrzesień 2017

P	W	Ś	C	P	S	N
				1	2	3
4	5	6	7 ( <a href="http://muzeumlubuskie.pl/?m=20170907">http://muzeumlubuskie.pl/?m=20170907</a> )	8 ( <a href="http://muzeumlubuskie.pl/?m=20170908">http://muzeumlubuskie.pl/?m=20170908</a> )	9	10
11 ( <a href="http://muzeumlubuskie.pl/?m=20170911">http://muzeumlubuskie.pl/?m=20170911</a> )	12	13 ( <a href="http://muzeumlubuskie.pl/?m=20170913">http://muzeumlubuskie.pl/?m=20170913</a> )	14 ( <a href="http://muzeumlubuskie.pl/?m=20170914">http://muzeumlubuskie.pl/?m=20170914</a> )	15	16	17
18 ( <a href="http://muzeumlubuskie.pl/?m=20170918">http://muzeumlubuskie.pl/?m=20170918</a> )	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	
« Lip ( <a href="http://muzeumlubuskie.pl/?m=201707">http://muzeumlubuskie.pl/?m=201707</a> )						

## NASZ SPONSOR

Ta strona korzysta z ciasteczek aby świadczyć usługi na najwyższym poziomie. Dalsze korzystanie ze strony oznacza, że zgadzasz się na ich użycie.  http://wszystkociasteczkach.pl/)"/>



(<http://muzeumlubuskie.pl/>)

(<http://www.gofin.pl>)

Strona główna (<http://muzeumlubuskie.pl/>)

Wystawy (<http://muzeumlubuskie.pl/?cat=30>)

Działy Muzeum (<http://muzeumlubuskie.pl/?cat=99>)

Archiwum (<http://muzeumlubuskie.pl/?cat=112>)

BIP (<http://bip.muzeumlubuskie.pl>)

## KONTAKT:

🏠 ul. Warszawska 35, 66-400 Gorzów Wielkopolski, Polska

☎ +48 95 732 28 43

✉ [info@muzeumlubuskie.pl](mailto:info@muzeumlubuskie.pl) (<mailto:info@muzeumlubuskie.pl>)

## FACEBOOK



(<https://www.facebook.com/Muzeum-Lubuskie-327023347396624/>)

## DLA PRACOWNIKÓW

Regulaminy ([http://muzeumlubuskie.pl/?page\\_id=1248](http://muzeumlubuskie.pl/?page_id=1248))

Muzeum Lubuskie im. Jana Dekerta w Gorzowie Wielkopolskim. () | Wszelkie prawa zastrzeżone.



[www.lubuskie.pl](http://www.lubuskie.pl)

Ta strona korzysta z ciasteczek aby świadczyć usługi na najwyższym poziomie. Dalsze korzystanie ze strony oznacza, że zgadzasz się na ich użycie. [Zgoda](#) [Dowiedz się więcej \(http://wszystkociasteczkach.pl/\)](#)