



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



Zasady SEA-EU 2021 Cooking Experience

Hasło: Zrównoważony rozwój na talerzu Europejskiego studenta.

1. Główne założenia

Sześciu partnerów Europejskiego Uniwersytetu SEA-EU organizuje wydarzenie kulinarne pt. SEA-EU 2021 Cooking Experience, skierowane do studentów, uwzględniające cele zrównoważonego rozwoju.

Idea tego działania jest rozbudzenie ciekawości studentów co do różnorodności europejskiego jedzenia oraz wykorzystanie gotowania, jako narzędzia do zwiększenia świadomości na temat międzykulturowości, np. co jest takie hiszpańskie w tym daniu? dlaczego ta potrawa jest typowo polska?

Celem *Cooking Experience* jest również zachęcenie studentów do zastanowienia się, jak to co jemy wpływa na nasze zdrowie, naszą gospodarkę i naturalne środowisko, a także zwrócenie uwagi, że gotowanie może być codziennym zobowiązaniem do bardziej zrównoważonego stylu życia. Przykładowo, uwzględnienie śladu węglowego przy podejmowaniu decyzji o zakupie, np. korzystanie z lokalnych produktów, rozważenie organicznej żywności sezonowej, unikanie przetworzonych składników, jest podstawą zaangażowania w *SEA-EU 2021 Cooking Experience*.

SEA-EU 2021 Cooking Experience zorganizowane będzie wokół 3 kategorii, opartych na trzydaniowym posiłku:

1. Przystawka
2. Morskie danie główne (danie główne przygotowane z ryb, owoców morza lub wodorostów, jak również dowolnych inspiracji związanych z morzem)
3. Deser

2. Etapy oraz terminy

SEA-EU 2021 Cooking Experience zorganizowane będzie w trzech etapach:

1. Przesyłanie przepisów





Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



2. Wybór jednego zestawu przepisów, który będzie reprezentował polskie dania
3. Wspólne europejskie gotowanie

2.1. Etap przysyłania przepisów – do 31 marca 2021 r.

Na każdym uniwersytecie partnerskim odbywać się będą lokalne konkursy, które mają na celu wybranie najlepszych przepisów odzwierciedlających lokalną kuchnię.

Wydarzenie *SEA-EU 2021 Cooking Experience* jest otwarte dla wszystkich studentów Uniwersytetu Gdańskiego – zgłoszenie do konkursu należy wysłać **ze studenckiego** adresu emailowego.

Każdy student może przesłać **maksymalnie trzy przepisy** - z każdej kategorii (tj. przystawka, danie główne, deser) po jednym. Czyli może wysłać jeden lub dwa przepisy, ale tylko po jednym z danej kategorii. Dokładny opis przepisów należy zawrzeć w formularzu zgłoszeniowym.

Przepis odzwierciedlający tradycje polskiej kuchni musi zawierać:

- tytuł,
- czas wykonania w minutach, z podziałem na czas przygotowania, gotowania, ogółem,
- składniki oraz ich ilości,
- sposób wykonania,
- **eko wskazówkę**, czyli aspekt zrównoważonego rozwoju w przepisie. "Eko wskazówka" to krótki tekst wyjaśniający w jaki sposób wykonawca realizował cel zrównoważonego rozwoju przy realizacji przepisu, np. kupno ziemniaków luzem w lokalnym warzywniaku, wykorzystanie lokalnie rosnących sezonowych składników.

Ponadto, do przepisu należy dołączyć 3 lub 4 **zdjęcia** przedstawiające:

- zdjęcie 1 – PRZED: zdjęcie składników – wymagane,
- zdjęcie 2 – W TRAKCIE: zdjęcie w trakcie przygotowywania dania – wymagane,
- zdjęcie 3 – PO: zdjęcie przygotowanego dania – wymagane,
- zdjęcie 4 – selfie z przygotowanym daniem – opcjonalne.

Zdjęcia powinny być zatytułowane wg. schematu:

UG_Imię_Nazwisko_Starter/Głowne/Deser_Przed/Wtrakcie/Po (w zależności od kategorii oraz fazy przygotowań)

Zgłoszenia przepisów bez zdjęć będą odrzucane.





Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



W celu wzięcia udziału w *SEA-EU 2021 Cooking Experience* należy wypełnić formularz zgłoszeniowy oraz dołączyć trzy lub cztery zdjęcia do **do 31 marca** br. Formularz dostępny jest TUTAJ.

Zgłaszając swój udział w konkursie, uczestnik zgadza się na udostępnienie swoich danych osobowych, tj. imię, nazwisko, adres email w celu realizowania konkursu *SEA-EU 2021 Cooking Experience* (pełna treść Klauzuli RODO dostępna jest w formularzu zgłoszeniowym).

Uczestnik konkursu zgadza się także na udostępnienie fotografii swojego autorstwa na zasadach Licencji Publicznych Creative Commons, a w szczególności CC BY-NC-ND. Licencja ta pozwala innym na pobranie pracy oraz rozpowszechnienie jej, tylko w przypadku, kiedy umieszczona będzie informacja o twórcy, nie zostaną wprowadzone żadne zmiany i wykorzystana będzie do użytku niekomercyjnego. Ponadto, uczestnik konkursu oświadcza, że jest autorem zgłoszonych przez siebie fotografii oraz że posiada wszelkie potrzebne zgody na ich opublikowanie.

2.2. Wybór zestawu przepisów

Wybór zestawu trzech przepisów, z każdej kategorii po jednym, spośród nadesłanych przez studentów UG musi nastąpić do **dnia 8 kwietnia 2021 r.**

W głosowaniu weźmie udział jury oraz opinia publiczna z procentowym podziałem wagi oddanych głosów:

- opinia publiczna w mediach społecznościowych: 40% (głosowanie od 1 do 7 kwietnia)
- jury: 60% (głosowanie 8 kwietnia)

Kryteriami oceny jury będą (każde z nich liczy się za 25% oceny):

- jakość, atrakcyjność i kreatywność przepisu;
- prawidłowa prezentacja i wykonanie przepisu;
- czy przepis jest reprezentatywny dla lokalnej kuchni;
- eko wskazówka: jak dobrze przepis uwzględnia ideę gotowania o małej szkodliwości dla środowiska.

Studenci zwycięskich przepisów w poszczególnych kategoriach otrzymają nagrodę w postaci żeliwnej patelni wraz z drewnianą podstawką o wartości około 200 zł.





Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



2.3. Europejski Festiwal Kulinaryny

Zwieńczeniem konkursów odbywających się na poszczególnych uniwersytetach będzie Europejski Festiwal Kulinaryny, który odbędzie się **pomiędzy 27 kwietnia, a 7 maja**.

Na Instagramie na profilu SEA-EU oraz na stronie sea-eu.org umieszczone zostanie 18 zwycięskich przepisów – po trzy z każdego kraju partnerskiego.

Celem tego wydarzenia jest zachęcenie studentów do wypróbowania swoich umiejętności kulinarnych przygotowując potrawy z innych krajów, uczestnicząc jednocześnie w wymianie międzykulturowej. Całe SEA-EU będzie jednoczyć się we wspólnym gotowaniu i dzieleniu się wynikami na dedykowanym do tego kanale mediów społecznościowych.

Europejski Festiwal Kulinaryny to promocja różnorodności kulturowej w gastronomii Europy. Każdemu krajowi dedykowany będzie osobny dzień. Określonego dnia na stronie i na Instagramie SEA-EU umieszczone zostaną przepisy z wybranego kraju. I tak:

- 27 kwietnia – potrawy francuskie,
- 28 kwietnia – potrawy niemieckie,
- 30 kwietnia – potrawy chorwackie,
- 5 maja – potrawy maltańskie,
- 6 maja – potrawy polskie,
- 7 maja – potrawy hiszpańskie.

18 wybranych wcześniej na poszczególnych uniwersytetach przepisów kulinarnych posłuży do stworzenia ebooka z przepisami SEA-EU.

