



KONKURS NA NAJSMACZNIEJSZĄ POTRAWĘ REGIONALNĄ **podczas Jarmarku Zaborskiego 2023 w Brusach**

Członkowie lokalnych stowarzyszeń, kół gospodyń wiejskich, a także mieszkańcy Gminy Brusy oraz powiatu chojnickiego i powiatów sąsiednich, będą mieć okazję by pochwalić się swoimi umiejętnościami kulinarnymi. Podczas Jarmarku Zaborskiego, który odbędzie się 29 lipca 2023 roku od godz.10.00 na ul. Józefa Chęłmowskiego w Brusach zostanie rozstrzygnięty

Konkurs kulinarny

Krëpë – kaszubski rarytas z kaszy

Kaszubi przygotowując posiłek wykorzystywali bogactwo lasów, jezior, sadów, łąk, pól i mórz. Ta zasada od stuleci obowiązuje także i dzisiaj. Jednym z filarów codziennego menu była kasza i wszystko, co tylko można było z niej „wyczarować”. W tegorocznym konkursie prym będzie wiodła właśnie kasza.

Przygotowana potrawa ma być oryginalna, niepowtarzalna, jedyna, której przepisu trudno szukać w różnorodnych publikacjach czy książkach kucharskich. Potrawa będzie oceniana przez dwa niezależne gremia: jury i publiczność, które przyznają nagrodę dla autora, wykonawcy najsmaczniejszej i najbardziej oryginalnej potrawy.

Aby wziąć udział w konkursie należy:

1. Przygotować danie, którego głównym (podstawowym) składnikiem będzie kasza (jakiegokolwiek rodzaju).
2. Każdy uczestnik może przygotować tylko **jedną** potrawę.
3. Uczestnicy muszą przygotować potrawę do degustacji (co najmniej 14 porcji) na jednym talerzu (paterze, blasze lub innym naczyniu)
4. Przesłać **przepis** drogą elektroniczną lub złożyć osobiście w Chacie Kaszubskiej (Brusy Jaglie).
5. Potrawę należy dostarczyć do stoiska w sobotę **29.07.2023** do godziny **11.40**. Potrawy do degustacji będą udostępnione jury o godzinie 12.00.
6. Potwierdzić swój udział:
 - a) osobiście w Chacie Kaszubskiej w Brusach-Jagłiach.
 - b) elektronicznie: chatakaszubska@wp.pl
 - c) telefonicznie: 52 398 3202.
7. **Potwierdzenia** udziału należy bezwzględnie dokonać do **27 lipca 2023 do godz. 16.00**.
8. Uczestnicy mogą częstować osobiście potrawą publiczność dopiero po zakończeniu degustacji przez jury.

Jury będzie oceniać potrawę w składzie do 14 osób. Jury nie będzie wiedzieć, kto dane potrawy przygotował, gdyż zostaną im nadane numery. Organizatorzy proszą uczestników, by dostarczyli odpowiednie przykrycia na potrawę dla ochrony przed owadami. Kryteria oceny: **oryginalność przepisu, smak, estetyka podania potrawy**. Przewidywane ogłoszenie wyników: około 13.00.

Organizator zapewnia do degustacji naczynia i sztucce oraz stoły, namioty.

W konkursie przewidywane są nagrody rzeczowe ufundowane przez organizatorów.

Osoba do kontaktu w sprawie konkursu kulinarnego: **Krzysztof Gradowski** tel. 52 398 3202.