



## **KONKURS NA NAJSMACZNIEJSZĄ POTRAWĘ REGIONALNĄ** **podczas Jarmarku Zaborskiego 2021 w Brusach**

Członkowie lokalnych stowarzyszeń, kół gospodyń wiejskich, a także mieszkańcy Gminy Brusy i powiatu chojnickiego (i powiatów sąsiednich) będą mieć okazję by pochwalić się swoimi umiejętnościami kulinarnymi. Podczas Jarmarku Zaborskiego, który odbędzie się 31 lipca 2021 roku od godz. 12.00 na placu przy SP nr 2 w Brusach, ul. Armii Krajowej 1. Zostanie tam rozstrzygnięty

### **Konkurs kulinarny** **Golce - kaszubski rarytas z ziemniaków**

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 były ziemniaki i wszystko, co tylko można było z nich "wyczarować". W tegorocznym konkursie prym będą wiodły kluski z ziemniaków czyli GOLCE.

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 będą golce czyli kluski po kaszubsku.
2. Uczestnicy mogą 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 osobiście do Chaty Kaszubskiej).
5. Potrawę należy dostarczyć do stoiska w sobotę dnia **31.07.2021** do godziny **13.50**. Potrawy do degustacji będą udostępnione jury od godz. 14.00.
6. Potwierdzić swój udział:
  - a) Osobiście w Chacie Kaszubskiej w Brusach-Jagliach.
  - b) Elektronicznie: [chatakaszubska@wp.pl](mailto:chatakaszubska@wp.pl) lub telefonicznie: 52 398 3202.
7. **Potwierdzenia** udziału należy bezwzględnie dokonać do **28 lipca 2021 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 odpowiednie 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 15.30.

Organizator zapewni do degustacji naczynia i sztućce 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.