



## **KONKURS NA NAJSMACZNIEJSZĄ POTRAWĘ REGIONALNĄ** **podczas Jarmarku Zaborskiego 2024 w Brusach**

Członkowie lokalnych stowarzyszeń, kół gospodyń wiejskich, a także mieszkańcy Gminy Brusy oraz powiatu chojnickiego będą mieć okazję by pochwalić się swoimi umiejętnościami kulinarnymi podczas **Jarmarku Zaborskiego**, który odbędzie się 27 lipca 2024 roku od godz.10.00 na ul. Józefa Chełmowskiego w Brusach.

### Konkurs kulinarny na **NAJSMACZNIEJSZĄ KASZUBSKĄ ZUPĘ**

Kaszuby kojarzą się nie tylko z pięknymi krajobrazami oraz charakterystycznym językiem, ale również znakomitą kuchnią. Kulinarne dziedzictwo Kaszub oparte jest na składnikach, które znaleźć można w lasach, sadach, polach, na łąkach oraz w morzu. W tegorocznej edycji Jarmarku Zaborskiego, chcemy Państwu zaproponować **kaszubskie zupy**. Dla Kaszubów zupa jest czymś więcej niż tylko przystawką. Często zagęszcza się ją kaszą lub mięsem. Nierzadko to właśnie ona stanowi danie główne podczas obiadu.

Aby wziąć udział w konkursie należy:

1. Przygotować zupę z wykorzystaniem lokalnych produktów, w oparciu o oryginalne przepisy, stanowiące przykład naszego dziedzictwa kulturalnego.
2. Każdy uczestnik może przygotować tylko **jedną** zupę.
3. Uczestnicy muszą przygotować potrawę do degustacji (co najmniej 14 porcji) w jednym naczyniu (wazie, misie, garnku lub w innym naczyniu)
4. Przesłać **przepis** drogą elektroniczną lub złożyć osobiście w Chacie Kaszubskiej (Brusy Jaglie).
5. Potrawę należy dostarczyć do stoiska w sobotę **27.07.2024** 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-Jagliach.
  - b) elektronicznie: [chatakaszubska@wp.pl](mailto:chatakaszubska@wp.pl)
  - c) telefonicznie: 52 398 3202.
7. **Potwierdzenia** udziału należy bezwzględnie dokonać do **26 lipca 2024 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.