



KONKURS NA NAJSMACZNIEJSZĄ POTRAWĘ REGIONALNĄ **podczas Jarmarku Zaborskiego 2025 w Brusach**

z okazji 45-lecia ZPiT „Krëbane”

Członkowie lokalnych stowarzyszeń, kół gospodyń wiejskich, a **szczególnie mieszkańcy Gminy Brusy** i powiatu chojnickiego (i powiatów sąsiednich) będą mieć okazję by pochwalić się swoimi umiejętnościami kulinarnymi. Podczas Jarmarku Zaborskiego, który odbędzie się 26 lipca 2025 roku od godz.10.00 na ul. Ogrodowej w Brusach (parking przed Szk. Podst. Nr 2 / za halą widowiskowo-sportową) zostanie tam rozstrzygnięty konkurs kulinarny:

Krëbanowskô zupa

Przygotowana Zupa ma być oryginalna, niepowtarzalna, jedyna, której przepisu na próżno szukać w różnorodnych publikacjach czy książkach kucharskich. Zupę więc należy wymyśleć od podstaw. Przepis na zupę będzie przepisem autorskim. Będzie jedyną wyśmienitą i regionalną zupą, którą także będzie można zjeść w restauracji KASZUBSKA do końca sierpnia 2025.

Zupa będzie oceniana przez jury, które przyznają nagrodę dla autora, wykonawcy najsmaczniejszej i najbardziej oryginalnej zupy.

Aby wziąć udział w konkursie należy:

1. Wymyśleć zupę od podstaw (skład, sposób wykonania dowolny)
2. Każdy uczestnik może przygotować tylko **jedną** zupę.
3. Przesłać **przepis** drogą elektroniczną (lub osobiście do Chaty Kaszubskiej).
4. Uczestnicy muszą przygotować zupę do degustacji (co najmniej 10 porcji) w jednej **grapie z chochlą**.
5. Potrawę należy dostarczyć do stoiska w sobotę dnia **26.07.2025** do godziny **11.45**. Zupy do degustacji będą udostępnione jury w samo południe gdy dzwony kościoła w Brusach oznajmią godzinę 12.00.
6. Potwierdzić swój udział:
 - a) Osobiście Chacie Kaszubskiej w Brusach-Jagłach.
 - b) Elektronicznie: chatakaszubska@wp.pl lub telefonicznie: 52 398 3202.
7. **Potwierdzenia** udziału należy bezwzględnie dokonać do **23 lipca 2025 do godz. 16.00**.

Jury będzie oceniać zupę w składzie do 10 osób. Jury nie będzie wiedzieć, kto dane zupy 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 13.00.

Uczestnicy mogą częstować osobiście potrawą publiczność dopiero po zakończeniu degustacji przez jury.

Organizator zapewnia 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.