



Program
Rozwoju
Obszarów
Wiejskich
na lata 2007-2013

Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa Inwestująca w Obszary Wiejskie
Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach działania „Funkcjonowanie lokalnej grupy działania,
nabywanie umiejętności i aktywizacja”, objętego PROW na lata 2007-2013
Instytucja zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata
2007-2013 Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Trzy osobowe jury (wybrane na podstawie CV i doświadczenia w dziedzinie dziedzictwa kulinarnego)
w składzie:

1. Grażyna Zaręba- Szuba
2. Bogdan Matłowski
3. Artur Skorupa

Na podstawie kart oceny konkursu wyłoniło 12 potraw. Do siedziby LGD do dnia 30.04.2012 roku
wpłynęło 27 przepisów nadesłanych przez dwa Koła Gospodyń Wiejskich (Nosowo gm. Suchań,
Gogolewo gm. Marianowo) oraz 13 osób indywidualnych. Do 15 maja 2012 roku jury oceniła
nadesłane przepisy według następujących kryteriów:

KARTA OCENY KONURSU PT. **”W babcinej kuchni .Nasze dziedzictwo”**- etap I.

1. historia potrawy (opis, podanie z jakich obszarów potrawa pochodzi) 1- 5 pkt
2. składniki (opis, nawiązanie do starych receptur w oparciu o np. wykorzystanie naturalnych przypraw, regionalnych produktów) 1- 5 pkt.
3. wykonanie potrawy (opis jak się przygotowuje potrawę) 1- 5 pkt

Jury nie znało nazwisk uczestników konkursu, których oznaczono według kolejności zgłoszeń cyframi od 1 do 15. Wszystkie wyniki sumowano i podzielono przez 3 uzyskując średnią do każdej pozycji.

Do II ETAPU według ilości uzyskanych punktów zakwalifikowały się:

1. Teresa Zauliczna(nr 1)- piernik lwowski
2. Małgorzata Czyż(nr 10)- pierogi ruskie
3. Sylwia Wiecha(nr14)- kondziuk
4. Koło Gospodyń Wiejskich Gogolewo, Dalewo(nr 4)- pierogi z nadzieniem buraków ćwikłowych i ziemniaków

5. Koło Gospodyń Wiejskich z Nosowa-(nr 12)potrawa łączna- barszcz czerwony na zakwasie z serkiem
6. Irena Sadowska(5)- makowiec zawijany
7. Ewa Bukowińska (nr 8)- mięsne kartacze
8. Grażyna Kuca(nr 1)- młoda kapusta na zakwasie
9. Irena Kosmal (nr 11)- ciasto drożdżowe
10. Jolanta Lipińska(nr 13)- prażochy
11. Mirosława Belska(nr 7)- kapusta z grochem
12. Maria Krakowiak (nr 6)- zalewajka

Wszystkie wymienione osoby zostały powiadomione telefonicznie i zaproszone do udziału w II etapie konkursu, który odbędzie się w świetlicy wiejskiej w Dzwonowie o godz. 13. **W drugim etapie jury oceniać będzie: smak potrawy, estetykę wykonania i podania potrawy,**