

Regulamin konkursu na „Najlepszą pieczonkę podlaską” 11 września 2011

Ziemniak jest niekoronowanym królem, Podlasia. Kartacze, kiszka ziemniaczana czy babka znane są w całej Polsce. Warto podpatrzeć jakie smakowitości z ziemniaka potrafią wydobyć nasi sąsiedzi na Śląsku czy w Wielkopolsce, gdzie tak popularne są pieczonki. Prosty żeliwny garnek daje ku temu olbrzymie możliwości. Ziemniaki pieczone z boczkiem, warzywami a podane z chłodnikiem mogą być znakomitym urozmaiceniem nieco już monotonnego grilla. Zapraszamy więc na konkurs na „Najlepszą pieczonkę podlaską”, na którym posmakujemy nieco inne oblicze ziemniaka.

- 1) Konkurs ma charakter otwarty.
- 2) Zadaniem uczestników jest sporządzenie z dowolnych składników, pieczonej w żeliwnym garnku, potrawy w dowolnej technologii.
- 3) Uczestnicy muszą zgłosić udział w konkursie **do 9 września** wraz z podaniem:
 - krótkiego opisu potrawy oraz
 - technologii jej wykonania (opalenie drewnem lub węglem drzewnym).
- 4) Ponieważ organizatorzy mają ograniczoną ilość sprzętu, osoby które zgłoszą się a nie uzyskają wyposażenia, mogą korzystać z własnych kociołków. Organizator zapewnia opał.
- 5) Uczestnicy zgłaszają do konkursu minimum 3 kg potrawy.
- 6) Potrawy oceniać będzie publiczność.
- 7) Potrawy zgłoszone do konkursu powinny być gotowe na godz. 14.00.
- 8) Zwycięscy otrzymają cenne nagrody.

Zapisy przyjmowane są pod nr telefonu **(85) 743 60 82 wew. 4** lub **509 336 816**, albo na adres e-mail **bmw@muzeum.bialystok.pl**.