



# projekt pt. „Trzy razy TAK”

Załącznik nr 2 do Regulaminu – Fiszka informacyjna nt. Drużyny oraz dania / potrawy  
Fiszkę należy złożyć w dniu Turnieju, tj. 21.06.2024 na stanowisku Organizatora

## FISZKA INFORMACYJNA NT. DRUŻYNY oraz DANIA/POTRAWY I-szy GMINNY TURNIEJ KULINARNY, Dąbrówno 21.06.2024

A. INFORMACJE O DRUŻYNIE	
<b>Nazwa DRUŻYNY</b>	DRUŻYNA „... FADNA NAZWA ...”
<b>MIEJSCOWOŚĆ, z której pochodzi Drużyna</b> <i>tylko z gminy Dąbrówno</i>	DĄBRÓWNO
<b>LICZBA osób w Drużynie</b> <i>minimum 1 max. 4 osoby</i>	Skład osobowy Drużyny: /imię, nazwisko, miejsce zamieszkania/ 1. MARIA KOHAŁSKA - DĄBRÓWNO 2. ANNA KOHAŁSKA - DĄBRÓWNO 3. PIOTR KOHAŁSKI - DĄBRÓWNO 4. MICHAŁ KOHAŁSKI - KALBORNIA
4	
<b>Rodzaj DRUŻYNY</b> <i>prosimy zaznaczyć właściwe</i>	<input checked="" type="checkbox"/> grupa osób indywidualnych (np. przyjaciele, znajomi, sąsiedzi itp.) <input type="checkbox"/> rodzina INSTYTUCJE: <input type="checkbox"/> sołectwo <input type="checkbox"/> koło gospodyń wiejskich <input type="checkbox"/> firma <input type="checkbox"/> ochotnicza straż pożarna <input type="checkbox"/> organizacja pozarządowa i/lub społeczna, np. stowarzyszenie, fundacja, klub sportowy INSTYTUCJE cd. <input type="checkbox"/> szkoła w Elgnowie, Marwałdzie, Dąbrównie* <input type="checkbox"/> Klub Seniora w Tułodzadzie <input type="checkbox"/> Gminy Ośrodek Pomocy Społecznej w Dąbrównie <input type="checkbox"/> Gminne Centrum Kulturalno-Biblioteczne w Dąbrównie <input type="checkbox"/> Urząd Gminy Dąbrówno <input type="checkbox"/> inne, jakie ..... * proszę zaznaczyć, która szkoła
<b>Pełna nazwa instytucji, z której pochodzi Drużyna</b> <i>- jeśli dotyczy</i>	

B. INFORMACJE O DANIU / POTRAWIE	
<b>KATEGORIA,</b> <i>jedna Drużyna = jedna kategoria</i>	<input checked="" type="checkbox"/> kategoria 1: danie lokalne – WYTRAWNE <input type="checkbox"/> kategoria 2: danie lokalne – DESER / DANIE NA SŁODKO
<b>NAZWA DANIA / POTRAWY</b>	DASZCZYNICA



# projekt pt. „Trzy razy TAK”

PRZEPIS	
<b>SKŁADNIKI</b> <i>produkty i ilości (przepis)</i>	- 5 JAJ - 1 ŁYŻKA MASTA - SÓL, PIEPRZ
<b>RECEPTURA</b> <i>sposób wykonania (przepis)</i>	- NA PATELNI ROZGRZAĆ MASTO - WBIĆ JAJA I ROZTLEPAĆ AŻ SIĘ ZETNA, - DOPRAWIĆ DO SMAKU
<b>POCHODZENIE SKŁADNIKÓW z lokalnych zasobów</b>	- JAJA OD WIASNYCH KUR - OD ANNY KOŁAJSKIED Z DĄBRÓWNA
<b>UZASADNIENIE nawiązania do lokalnych tradycji, kultury, zwyczajów</b>	WZASADNIC: ..... ..... .....
Dodatkowe informacje <i>pole nieobowiązkowe dla chętnych</i>	—
Zdjęcie potrawy / dania <i>pole nieobowiązkowe dla chętnych</i> <b>wkleić zdjęcie</b>	—
<b>WCZEŚNIEJSZE PRZYGOTOWANIE DANIA / POTRAWY</b>	Czy Drużyna wnosi na konkurs wcześniej przygotowane półprodukty – jeśli tak, proszę opisać: <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ jakie produkty/półprodukty?</li> <li>◆ na czym polegało wcześniejsze przygotowanie (marynowanie, mrożenie,</li> <li>◆ ile czasu to trwała wcześniejsza obróbka?</li> </ul>
Miejsce na opis – jeśli dotyczy:  /	

DATA 21.06.2024

PODPIS LIDERA DRUŻYNY – CZYTELNY

Anna Kowalska