Załącznik nr 2 do Regulamin Konkursu tarcia

chrzanu w Chrzanie – Wielkopolskie Tradycje Wielkanocne

**KARTA ZGŁOSZENIOWA – KONKURS NA POTRAWĘ Z CHRZANU LUB Z CHRZANEM**

1. Dane podmiotu:
2. nazwa Koła Gospodyń Wiejskich .................................................................................................

...........................................................................................................................................................

1. adres korespondencyjny............................................................................................................... ......................................................................................................................................................................................................................................................................................................................
2. numer telefonu ............................................................................................................................
3. adres e-mail .................................................................................................................................
4. NIP ................................................................................................................................................
5. REGON .........................................................................................................................................
6. imię i nazwisko przewodniczącego/kierownika/prezesa (reprezentacja Koła Gospodyń Wiejskich): .........................................................................................................................................
7. Region reprezentowany przez Koło Gospodyń Wiejskich:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Województwo | Powiat | Gmina | Miejscowość |
|  |  |  |  |

1. Krótka informacja o potrawie zgłoszonej do Konkursu:
2. nazwa potrawy zgłoszonej do Konkursu (drukowanymi literami) .................................................

......................................................................................................................................................................................................................................................................................................................

1. źródła receptury/przepisu (książki kucharskiej, przekaz ustny itp.) .............................................

.................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................

1. Przepis potrawy zgłoszonej do Konkursu:
2. lista potrzebnych składników wraz z podaniem ilości ...................................................................

....................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................

......................................................................................................................................................................................................................................................................................................................

1. wykonanie – opisanie krok po kroku kolejnych czynności prowadzących do otrzymania potrawy wraz z podaniem czasu niektórych działań, np. obróbki termicznej .................................................

..................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................

.................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................

.............................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................

.................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................

1. sposób podania potrawy zgłoszonej do Konkursu ........................................................................

.................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................

1. inne informacje (jeśli dotyczy) ......................................................................................................

.................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................

Podpisanie karty jest równoznaczne z zapoznaniem się i zaakceptowaniem postanowień Regulaminu Konkursu tarcia chrzanu w Chrzanie – Wielkopolskie Tradycje Wielkanocne.

.................................................... .............................................................................

Pieczęć podmiotu Podpis osoby upoważnionej do reprezentacji

 przewodniczącego/kierownika/prezesa