**Karta zgłoszeniowa**

**I**

**Imię i nazwisko autora: ………………………………………**

**Miejscowość:** …………………………………………..

**Gmina:** …………………………………………………

**Telefon:** ………………………………………………….

**II**

**Jeśli udział w konkursie bierze grupa (np. stowarzyszenie/ koło/ sołectwo):**

**Nazwa grupy :** …………………………….

**Przewodnicząca/y grupy:** …………………………………………………..

**Skład grupy:** ………………………………………………………………….

**Miejscowość:** …………………………………………………………………

**Gmina:** ………………………………………………………………………..

**Telefon:** ……………………………………………………………………….

**Przykładowy opis działalności grupy:**

*Obecnie nasze Koło Gospodyń skupia 13 członkiń. Jako Członkinie Koła spotykamy się w świetlicy wiejskiej. Pieniądze na działania mamy ze składek członkowskich oraz dzięki wypożyczaniu zastawy stołowej na różne uroczystości.*

*Koło Gospodyń angażuje się w organizację wszelkich świąt – Dnia Dziecka, Dnia Matki, Dnia Kobiet, Dożynek, współpracuje z Lokalną Grupą Działania, pomaga przy organizacji Gminnych Jasełek i Balu Karnawałowego.*

*Koło Gospodyń jest dla nas odskocznią od codziennych obowiązków. Pomagamy sobie nawzajem, każda może się tu wygadać, bo zawsze zostanie wysłuchana i dostanie wsparcie. Ważna jest dla nas też zabawa, integracja, bo nie można cały czas tylko pracować. Dużym wydarzeniem, w którym bierzemy corocznie udział są dożynki.*

*Źródło:* [*http://kobietynawsi.pl/316*](http://kobietynawsi.pl/316)

**Przykładowo sformułowany przepisy**

**Nazwa potrawy**: Sałatka wiosenna

Składniki:

- sałata lodowa

- ogórek zielony

- pomidory koktajlowe

- papryka czerwona

- cebula dymka

- bratek do dekoracji

- 1 łyżka octu winnego

- 2 łyżki oliwy z oliwek

- koper, oregano

- sól, pieprz

Wykonanie:

Ogórki, pomidory, paprykę pokroić w kostkę. Sałatę poszatkować. Cebulę pokroić drobno. Połączyć składniki. Doprawić do smaku solą, pieprzem, oregano, octem winnym i posypać koprem. Sałatkę podawać na dużym talerzu, udekorować bratkiem.

Zachęcamy także do dzielenia się swoimi wspomnieniami kulinarnymi, doświadczeniami związanymi z przygotowywaniem potrwa wielkanocnych. Będzie nam miło jeśli opatrzycie Państwo swoje przepisy swoistym komentarzem odautorskim i cennymi wskazówkami kulinarnymi. Być może z konkretną potrawą kojarzy się Państwu jakaś ciekawa historia, anegdota, wspomnienie? Każda forma literacka wzbogacająca przepisy będzie dla nas ważna. Do dzieła!