



Szanowni Państwo  
Firm gastronomiczne

Światowa Loża Smakoszy Beskidzkiej Kwaśnicy oraz Beskidzki Klub Kulinarny wraz z wielkimi Gwiazdami Kulinarными maja zaszczyt zaprosić Restauracje, Hotele, Zajazdy itp. do uczestnictwa w gotowaniu na żywo kwaśnicy według niżej podanego przepisu Łoży. Konkurs kulinarny odbędzie się w sobotę 13 sierpnia o godzinie 14,00 w trakcie trwania XIII. Edycji Festiwalu Kwaśnicy (12-14 sierpnia 2011r.) w Żywcu.  
<http://www.kwasnica.pl/>

Udział w takim konkursie daje Państwu niesamowitą reklamę oraz podniesienie prestiżu swojego Lokalu, ponieważ będziecie Państwo mogli umieścić swój banner, stoisko reklamowe w miejscu na którym będą przeprowadzone konkursy. Miejsce dla uczestników konkursu jest zarezerwowane w miejscu centralnym, pod Rekordowym Garnkiem.

W czasie gotowania atrakcją dla Was będzie udział w napełnieniu Rekordowego Garnka z 0,5 toną mięsa ,wraz z Generalnymi Kucharzami. Po ugotowaniu przez Państwo kwaśnicy w ilości 12 porcji oraz po ocenie jej przez specjalnie powołane Jury, będą nadawane Złote Certyfikaty pozwalające na wprowadzenie jej do Menu danej restauracji, co będzie dla Państwa największą korzyścią.

W skład Komisji Jury wchodzi :

1. Pomysłodawca i organizator Festiwalu Kwaśnicy - Barbara Czul
2. Burmistrz Miasta Żywiec - Antoni Szlagor
3. Generalny Sponsor Grupa Żywiec -
4. Wiesław Wróblewski - Prezes Beskidzkiego Klubu Kulinarnego – organizator Festiwalu Kuchni Zbójnickiej w Skoczowie,
5. Grzegorz Komendarek - Ceniony szef kuchni, aktor (seroal „Złotopolscy”), i wielki znawca kuchni od podszewki,
6. Jacek Dutka - Wiceprezes Beskidzkiego Klubu Kulinarnego, organizator Festiwalu kuchni Zbójnickiej w Skoczowie,
7. Jan Sztefek - Wielki Zbójnik Gromady Górali, organizator Święta baraniny w Ustroniu.

Koszt uczestnictwa 280zł

Przepisy kwaśnicy ,które należy wybrać do konkursu :



1. Kwaśnica na żeberkach
2. Kwaśnica na świńskim ryju
3. Kwaśnica na baraninie
4. Kwaśnica na jagnięcinie
5. Kwaśnica z fasolą jaśkiem zalewana słodkim mlekiem (wigilijna)
6. Kwaśnica z fasolą ciemną, podrabianą zasmażką
7. Kwaśnica na golonkach i ogonach

Zgłoszenia ekip na e-mail [biuro@beskidzkikk.pl](mailto:biuro@beskidzkikk.pl)

Wpłatę należy dokonać na konto Światowej Łoży Beskidzkiej Kwaśnicy  
Genin Nobile Bank 73156000132367235069450001

Jeśli jesteście Państwo zainteresowani współpracą z nami prosimy o kontakt  
pismny, telefoniczny lub mailowy na adres [basiaczul@wp.pl](mailto:basiaczul@wp.pl) lub tel 501009722

---

Więcej informacji na temat Światowego Festiwalu Smakowania Kwaśnicy w Żywcu  
udzielają

Organizator: Barbara Czul [basiaczul@wp.pl](mailto:basiaczul@wp.pl); 501 009 722

Impreza odbywa się pod patronatem Marszałka Województwa Śląskiego oraz Burmistrza  
Miasta Żywiec. Program imprezy: [www.kwasnica.pl](http://www.kwasnica.pl)