



Co dobrego do Spichlerza Kujawskiego?

Posmakować skarbów regionu, czyli *Co dobrego do Spichlerza Kujawskiego?*

Można tu spróbować jednych z najlepszych powideł śliwkowych, całym sercem pokochać lokalnie wypiekany chleb, a także sprawdzić właściwości kosmetyków na bazie bogatej w naturalne minerały soli. Kujawy to prawdziwa skarbnica regionalnych składników i receptur, a zadaniem inicjatywy Spichlerza Kujawskiego jest zebranie ich w jednym miejscu.

Spichlerz Kujawski to najnowszy konkurs Kujawsko-Pomorskiej Organizacji Turystycznej, prowadzony na fanpage'u Kujawsko-Pomorskie.travel. Inspiracją dla jego pomysłodawców było tradycyjne przygotowywanie przetworów z lokalnych warzyw, owoców, roślin i innych składników o lokalnym pochodzeniu.

Kulinary rytuał wypełniania naszych spiżarni na zimę jest przez cały czas kultywowany. Celem konkursu jest wyłonienie najsmakowitszych i najbardziej oryginalnych przetworów, które zostaną nagrodzone etykietami wraz z rekomendacją organizatora. Zwycięskie przepisy zostaną włączone do inicjatywy Spichlerza Kujawskiego.

A jakie warunki trzeba spełnić, by wziąć udział w konkursie? Najważniejszym kryterium oceny jest regionalność. Kujawskie składniki i kujawskie tradycje receptury – to one przesądzą o liście zwycięzców.

Konkurs *Co dobrego do Spichlerza Kujawskiego?* trwa na fanpage'u Kujawsko-Pomorskie.travel. Ty także możesz wziąć w nim udział! Co zrobić, by wygrać? Pod postem konkursowym opublikuj w komentarzu swoją autorską recepturę na przetwór wraz ze zdjęciem. Komplet etykiet z rekomendacją organizatora może trafić właśnie do Ciebie!

[Regulamin konkursu](#)

Co dobrego
do Spichlerza
Kujawskiego?

KONKURS



ORGANIZATOR: Kujawsko-Pomorskie Konstelacje dobrych miejsc

Zadanie publiczne jest współfinansowane ze środków Województwa Kujawsko-Pomorskiego



Województwo
Kujawsko-Pomorskie



Urząd Marszałkowski
Województwa
Kujawsko-Pomorskiego
w Toruniu

Dofinansowano z budżetu Samorządu Województwa Kujawsko-Pomorskiego

adres strony: <http://konkurs.kujawsko-pomorskie.travel/pl/aktualnosci/co-dobrego-do-spichlerza-kujawskiego>