

### Kuchnia dla Klimatu czyli zdrowo, roślinnie, ekonomicznie i ekologicznie

#### DANIE I - PRZEKĄSKA ZIMNA

- Humus jako dip - można użyć ciecierzycy suchej lub konserwowej (z puszki)
- Podpłomyk

#### DANIE II - DANIE GŁÓWNE PODAWANE NA CIEPŁO

- Kasza jaglana
- Ratatouille

Podczas finału Konkursu uczestnicy mają pełną dowolność w wyborze składników i techniki kulinarnego przygotowania, aby stworzyć oba dania.

Każda drużyna może wykazać się kreatywnością, komponując dania przy użyciu wybranych przez siebie składników. Zachęcamy do eksperymentowania z różnymi smakami i teksturami.

Jako organizatorzy konkursu, zalecamy również, aby wszystkie dania były prezentowane w sposób estetyczny i apetyczny, zachęcający do degustacji. Jury będzie oceniać nie tylko smak i jakość potraw, ale także kreatywność, umiejętności kulinarnego przygotowania oraz estetykę prezentacji.

Prosimy o przesłanie swojego zapotrzebowania na produkty, w tym ilość i rodzaj składników, do dnia **20 września 2023**, abyśmy mogli przygotować odpowiednie zapasy i zapewnić, że wszyscy uczestnicy będą mieli równe szanse w Konkursie.