**Warszawa 26.05.2022 r.**

**Duda Nasze Polskie zaprasza na Mistrzostwa Polski w Grillowaniu**

Sześć doświadczonych drużyn, które walczą o dostanie się do wielkiego finału, rywalizacja na najwyższym poziomie, mnóstwo pomysłów i łączenie smaków – to Mistrzostwa Polski w Grillowaniu, zorganizowane przez producenta wędlin Duda Nasze Polskie. Niekwestionowaną bohaterką mistrzostw będzie z pewnością Kiełbasa Beskidzka, nowość na rynku polskich wędlin, która odważnie wkracza na polskie grille.

Najwięksi i najbardziej doświadczeni grill masterzy prezentują swoje kulinarne talenty w rywalizacji, która może doprowadzić ich do wielkiego finału Mistrzostw Polski w Grillowaniu. Już teraz zmagania mistrzów grilla można śledzić w Internecie, a 25 czerwca dwie drużyny staną na scenie przed zgromadzoną publicznością w Wiśle – kurorcie nazywanym Perłą Beskidów.

– Zapraszamy do Wisły, do serca Beskidu Śląskiego już 25 czerwca. Na tamtejszym rynku odbędzie się finał Mistrzostw Polski w Grillowaniu. Miejsce jest oczywiście nieprzypadkowe, bohaterką mistrzostw będzie Kiełbasa Beskidzka z czosnkiem niedźwiedzim, czyli nasz prawdziwie góralski przysmak i nowa propozycja na tegoroczny sezon grillowy – mówi Edyta Zębala, Dyrektor Marketingu ZM Silesia.

Także dzień wielkiego finału jest nieprzypadkowy, to efekt nawiązania współpracy producenta wędlin Duda Nasze Polskie właśnie z Wisłą. W ten weekend w Perle Beskidów odbywać się będzie szczególna edycja Dni Wisły, połączona z jubileuszem miasta.

– Dni Wisły będą w tym roku wyjątkowe, to także jubileusz Miasta Wisła, a więc mnóstwo atrakcji, które czekają na wszystkich gości w naszej miejscowości. Gwoździem programu będzie z pewnością koncert Ewy Farnej w wiślańskim amfiteatrze, będzie też jarmark regionalny, wspaniały folklor i wiele innych urzekających wydarzeń – mówi Katarzyna Czyż-Kaźmierczak, dyrektor Wiślańskiego Centrum Kultury.

Choć wielki finał Mistrzostw odbędzie się 25 czerwca, już teraz warto śledzić rywalizację polskich mistrzów grilla, a nawet włączyć się do rywalizacji, oddając głos na jedną z drużyn. Na stronie internetowej [www.mistrzostwagrillowania.pl](http://www.mistrzostwagrillowania.pl) można zobaczyć wszystkie drużyny, zapoznać się z ich pomysłami na grilla z wykorzystaniem Kiełbasy Beskidzkiej i zdecydować, która z drużyn powinna pojechać na wielki finał do Wisły.

– To będzie największe i najważniejsze wydarzenie tegorocznego sezonu grillowego. Tym ważniejsze, że to my wszyscy możemy zdecydować, które drużyny dostaną się do finału, a więc także jakie powinno być nasze polskie grillowanie – komentuje Edyta Zębala

Filmy, które prezentują pomysły mistrzowskich drużyn dostępne są na stronie konkursu, a także na portalu Youtube Duda Nasze Polskie – każda z drużyn za zadanie miała przygotowanie grillowego dania z Kiełbasy Beskidzkiej z czosnkiem niedźwiedzim. To Polacy zdecydują, które z drużyn powinny pojechać do Wisły. To jednak nie wszystko – obie drużyny zostaną wzmocnione przez jedną osobę, która do konkursu dołączy z grona amatorów, wysyłając zgłoszenie ze swoimi grillowymi popisami. Zgłoszenia w konkursie będzie można wysyłać od 13 czerwca – to drużyny, które zakwalifikują się do finału wybiorą swoich partnerów.

– Chcieliśmy, żeby każdy Polak, nie tylko grill masterzy i profesjonaliści, mógł wziąć udział w Mistrzostwach Polski w Grillowaniu, tym bardziej że grill to nasza polska specjalność – mówi Zębala.

Kiełbasa Beskidzka z czosnkiem niedźwiedzim od Duda Nasze Polskie to unikalne nawiązanie do kulinarnych tradycji polskich Beskidów. Produkowana jest u podnóża gór, gdzie w naturalnym środowisku rośnie też aromatyczny czosnek niedźwiedzi. Właśnie temu dodatkowi zawdzięcza swój niepowtarzalny smak i góralski charakter. To propozycja, która idealnie sprawdza się na grilla, a dla wygody użytkowników, została już nacięta – wystarczy po prostu wrzucić ją na rozgrzany ruszt, żeby już kilka minut później cieszyć się niezwykłym smakiem i beskidzką tradycją kulinarną.