**Regulamin konkursu**

**na najsmaczniejsze ciasto z polskimi owocami sezonowymi**



1. **Postanowienia ogólne**
2. Niniejszy regulamin określa warunki i zasady, na jakich odbywa się „Konkurs
na najsmaczniejsze ciasto z polskimi owocami sezonowymi”.
3. Organizatorem konkursu jestGminny Ośrodek Kultury w Wojniczu

**II. Uczestnicy Konkursu**

1. Konkurs adresowany jest do Kół Gospodyń Wiejskich z terenu gminy Wojnicz.

**III. Cele konkursu**

1. Celem konkursu jest:
* kultywowanie tradycji o przekazywaniu przepisów na tradycyjne ciasta
z polskimi owocami sezonowymi;
* wymiana doświadczeń kulinarnych;
* prezentacja umiejętności kulinarnych uczestników konkursu;
* popularyzacja kultury i polskiej tradycji ludowej;
* integracja społeczności lokalnej;

**IV. Przebieg i reguły przeprowadzania konkursu**

1. W ramach konkursu uczestnicy zobowiązani są do upieczenia dowolnego ciasta z polskimi owocami sezonowymi.
2. Każde Koło Gospodyń Wiejskich może zgłosić do konkursu dowolną ilość ciast.
3. Wytyczne do ciasta konkursowego:
4. ciasto wykonane samodzielnie przez członkinie/członków Kół Gospodyń Wiejskich, format dowolny, z zastrzeżeniem, że ciasto musi stanowić klasyczny rozmiar (nie nagrodzimy tartaletek, muffinek, miniserniczków)
5. zdobienie ciasta:

- wykonane samodzielnie, z wykorzystaniem polskich świeżych owoców sezonowych oraz m.in.: barwników spożywczych, mas cukrowych, czekolady, lukru, karmelu, posypek cukrowych i waflowych.

**- Dopuszcza się użycia owoców z puszki, kandyzowanych, suszonych jedynie w roli dekoracji.**

**- Zakazane jest użycie wszelkich niejadalnych dekoracji, gotowych ozdób cukrowych, np. w postaci figurek.**

1. ***Kartę zgłoszenia w formie papierowej należy dostarczyć do Gminnego Ośrodka Kultury w Wojniczu ul. Rynek 30 w nieprzekraczalnym terminie do 6 sierpnia 2021 r.***
2. Organizator nadaje zgłoszonemu ciastu numer, według kolejności zgłoszenia.
3. Finał konkursu odbędzie się **14 sierpnia 2021 r.** **o godz. 17:30** na Terenie rekreacyjnym w Łukanowicach podczas odbywającego się Turnieju Sołectw Gminy Wojnicz.
4. Upieczone ciasto należy dostarczyć **w dniu finału.**
5. W przypadku złej pogody konkurs odbędzie w Domu Grodzkim w Wojniuczu.
6. Dostarczone ciasta będą oceniane przez powołaną przez Organizatora
komisję konkursową według następujących kryteriów:
* spełnienie wymogów określonych regulaminem i zgodność z tematyką konkursu;
* walory smakowe;
* elementy dekoracyjne i estetyka ciasta;
* oryginalność i pomysłowość.
1. Podczas finału konkursu uczestników musi reprezentować minimum 4 osoby.
2. Organizator nie zapewnia uczestnikom produktów oraz sprzętu, niezbędnych
do przygotowania ciasta. Wszelkie naczynia oraz niezbędne akcesoria, potrzebne do podania ciasta do degustacji i oceny komisji konkursowej, zobowiązani są zorganizować we własnym zakresie. Organizator nie pokrywa również kosztów związanych z dojazdem uczestników oraz zakupem produktów potrzebnych do upieczenia ciast.

***\*Komisja konkursowa oceniać będzie również sposób podania porcji ciasta****.*

1. Laureaci otrzymają nagrody rzeczowe.

**V. Postanowienia Końcowe**

1. Zgłoszone do konkursu ciasto przechodzi na własność Organizatora konkursu.
2. Uczestnik konkursu oświadcza, że przy przygotowaniu ciasta zadbał
o wszelkie zasady higieny i bezpieczeństwa oraz gwarantuje jego zdatność do spożycia.
3. Finał konkursu odbędzie się z zachowaniem specjalnych zasad bezpieczeństwa związanych z COVID-19.
4. Regulamin konkursu może ulegać zmianom w trakcie trwania konkursu.