**ZAŁOŻENIA**

1. Konkurs ma na celu promocję tradycji i zwyczajów oraz lokalnych obrzędów, w tym kulinarnych związanych ze Świętami Wielkanocnymi.
2. Konkurs obejmuje przygotowanie ciasta zwanego popularnie „Babą Wielkanocną”.
3. Konkurs odbywać się będzie w dniu **23 marca 2024 roku w Technicznym Ogrodzie w Gorzycach.**
4. Uczestnicy konkursu kulinarnego zobowiązani są do przestrzegania czystości, a przede wszystkim przestrzegania przepisów higienicznych, sanitarnych, weterynaryjnych i bezpieczeństwa żywności.
5. Organizatorem konkursu kulinarnego jest Urząd Gminy Gorzyce i Gminny Ośrodek Kultury w Gorzycach.

**ZASADY ORGANIZACYJNE**

1. Do konkursu może przystąpić każdy mieszkaniec gminy Gorzyce powyżej 18. roku życia. W konkursie wziąć udział mogą również osoby nie mieszkające na stałe w gminie Gorzyce, które są miłośnikami i pasjonatami cukiernictwa.
2. Jedna osoba może zgłosić jedną babkę wielkanocną na konkurs.
3. Wiek uczestnika to min. 18 lat.
4. Zgłoszenia do udziału w konkursie dokonywane są w dniu **23 marca 2024 r. od godz. 9.00 do 10.00**  podczas Festiwalu Wielkanocnych Potraw i Rękodzieła Artystycznego.
5. Warunkiem zgłoszenia do udziału w konkursie jest:

- przygotowanie i przyniesienie baby wielkanocnej i zaprezentowanie jej na stole wskazanym przez organizatora;

- przygotowanie metryczki informacyjnej do ciasta z podaniem składników i sposobu wykonania;

- wypełnienie karty zgłoszenia będącej Załącznikiem nr 1 do niniejszego regulaminu.

**ZASADY UCZESTNICTWA**

1. Prezentacja domowych wypieków „Bab Wielkanocnych” podczas Festiwalu Wielkanocnych Potraw i Rękodzieła Artystycznego ma na celu powrót do tradycji związanych z okresem wielkanocnym, charakterem przyrządzania potraw, do których wykonania używa się nieprzetworzonych chemicznie produktów pochodzących z rodzimych gospodarstw, lokalnych upraw, lasów itp., mile widziane ciekawe formy i dekoracje.
2. Zgłoszone do konkursu ciasta - „Baby Wielkanocne” powinny zostać zaprezentowane na tacy lub innej formie. Ciasto winno posiadać swoją metryczkę z opisem zawierającym:

- nazwę ciasta,

- imię i nazwisko osoby przygotowującej ciasto,

- pełną recepturę tj. skład i sposób przygotowania.

Metryczka powinna być umieszczona na (przy) babie wielkanocnej przy pomocy patyczka, wykałaczki lub przy użyciu innej formy, w taki sposób, aby stanowiła integralną część, również dekoracyjną.

Ciasta nie posiadające metryczki nie zostaną ujęte w konkursie.

1. Baby Wielkanocne wraz z metryczkami będą prezentowane na stole wskazanym przez organizatora.
2. Po ocenie jurorów, baby wielkanocne będą mogli degustować uczestnicy Festiwalu.
3. Organizator nie zwraca kosztów produktów, ani kosztów przygotowania baby wielkanocnej. Udział konkursie jest dobrowolny. Po ocenie jury, ciasto będzie przeznaczone do degustacji przez publiczność, prosi się o szczególne zachowanie wszelkich zasad bezpieczeństwa przede wszystkim przestrzegania przepisów higienicznych, sanitarnych przyrządzania i podawania żywności.

**JURY DEGUSTACYJNE**

1. Członków Jury Degustacyjnego powołuje organizator.
2. W Jury Degustacyjnym zasiadają osoby związane z kulturą, mediami, sztuką, polityką.
3. Jury Degustacyjne ocenia „Baby Wielkanocne” wg następujących wyróżników:

- estetyka,

- ogólne wrażenie (podanie Baby, przygotowanie metryczki – opisu ciasta),

- smak.

1. Jury Degustacyjne przyznaje punkty w skali od 1 do 5.

**NAGRODY**

1. Jury może przyznać I, II i III miejsce oraz wyróżnienia.
2. Laureatom konkursów zostaną przyznane dyplomy oraz nagrody rzeczowe w postaci książek kulinarnych lub innych nagród rzeczowych.
3. Nagrody nie podlegają zwrotom.
4. Wręczenie nagród nastąpi podczas Festiwalu Wielkanocnych Potraw
i Rękodzieła Artystycznego w niedzielę 23 marca 2024 r. około godz. 12.00
5. Decyzja Jurorów do przyznania miejsc, wyróżnień oraz nagród jest decyzją ostateczną.

**INFORMACJA O KONKURSIE**

1. Informacja wraz z regulaminami zostanie opublikowana na stronie internetowej [www.gminagorzyce](http://www.gminagorzyce).pl wraz z regulaminami konkursów wchodzących w skład Festiwalu Wielkanocnych Potraw i Rękodzieła Artystycznego.
2. Informacja o konkursie wraz z linkami do regulaminów lub/i informacją o stronie, na której dostępne są regulaminy zostanie opublikowana w prasie, radiu i telewizji – w mediach sprawujących patronat nad VI Festiwalem Wielkanocnych Potraw i Rękodzieła Artystycznego.

**UWAGI KOŃCOWE**

1. Udział w Festiwalu Wielkanocnych Potraw i Rękodzieła Artystycznego jest **jednoznaczny z wyrażeniem zgody na bezpłatne upublicznianie wizerunku zwycięzców w konkursie, wystawców oraz zwiedzających**. Podczas wydarzenia będą wykonywane zjęcia i filmy, na których może zostać uchwycony wizerunek osób obecnych. Zdjęcia i filmy, które powstaną z Festiwalu, organizatorzy mają prawo wykorzystać do swoich działań promocyjno-informacyjnch.
2. Realizując obowiązek informacyjny wynikający z Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych (RODO) na stronie www.gminagorzyce.pl oraz www.gorzyce.itl.pl/bip/ umieściliśmy szczegółowe informacje na temat przetwarzania Państwa danych osobowych.

ORGANIZATORZY

ZAŁĄCZNIK NR 1

*do regulaminu*

*konkursu na babkę wielkanocną 2024*

**KARTA ZGŁOSZENIA**

**UDZIAŁU W KONKURSIE NA NAJSMACZNIEJSZĄ BABKĘ WIELKANOCNĄ**

**ORGANIZOWANEGO**

PODCZAS FESTIWALU WIELKANOCNYCH POTRAW

I RĘKODZIEŁA ARTYSTYCZNEGO

Imię i nazwisko ………………………………………………………………………………

tel.………………………………………………………………………………………………

**Baba wielkanocna – nazwa** ………………………………………………………………..

Główne składniki użyte do ciasta: ………………………………………………………….

…………………………………………………………………………………………………..

Oświadczam, że zapoznałem(am) się z regulaminem i nie wnoszę żadnych zastrzeżeń. Jednocześnie informuję, że zostałem(am) poinformowany(a) o obowiązku informacyjnym dotyczącym przetwarzania danych osobowych, jak również zostałem(am) poinformowany(a) o zasadach dotyczących bezpłatnego wykorzystywania wizerunku, wykonywania zdjęć i filmów podczas Festiwalu.

……………………………………………………………………………………………

*(data i czytelny podpis)*