

REGULAMIN KONKURSU NA PIERNIK

o tytuł PIERNICZKI I PIERNIKA ROKU

Postanowienia ogólne

1. Konkurs na piernik o tytuł PIERNICZKI I PIERNIKA ROKU, w dalszej części niniejszego regulaminu nazywany jest Konkursem.
2. Organizatorami Konkursu są: „ŁAŻNIA” Radomski Klub Środowisk Twórczych i Galeria, Cech Piekarzy w Radomiu oraz kolektyw rebeliancki Miejska Partyzantka Geriatryczna, zwani dalej Organizatorami.
3. Konkurs jest integralną częścią projektu pod nazwą „MŁODZIEŻ ZAAWANSOWANA (reaktywacja)”, imprezy która odbędzie się w Radomiu w dniu 18 września 2016 roku, a która dalej nazywana jest Imprezą.
4. Uczestnicy Konkursu w dalszej części niniejszego regulaminu nazywani będą Wypiekającymi.

Cele Konkursu

1. Pobudzanie twórczej aktywności cukierniczej.
2. Promowanie domowych wypieków jako okazji do ponadpokoleniowych spotkań rodzinnych i sąsiedzkich.
3. Pobudzanie do aktywnego uczestnictwa w życiu kulturalnym Radomia.

Zasady Konkursu

1. Konkurs jest konkursem **dla amatorów**.
2. Każdy Wypiekający może zgłosić do Konkursu maksymalnie 3 różne pierniki.
3. Jury Konkursu przyjmuje następującą definicję piernika według Wikipedii:
Piernik – **twarde** ciemnobrązowe ciasto robione z mieszaniny mąki pszennej i żytniej, mleka, jajek, karmelizowanego cukru, miodu, mocno przyprawione cynamonem, imbirem, a czasem także goździkami, kardamonem, gałką muszkatołową, anyżem i lawendą.
4. Kształt i wielkość pierników zależy od inwencji Wypiekających.
5. Warunkiem uczestnictwa w Konkursie jest dostarczenie przygotowanych na Konkurs pierników w trakcie Święta Chleba organizowanego przez Cech Piekarzy w Radomiu do namiotu Cechu Piekarzy na terenie Muzeum Wsi Radomskiej w dniu 4 września 2016 r. w godzinach 12.00 – 15.00
6. Każdą pracę konkursową należy opatrzyć godłem (pseudonimem).
7. Do prac należy dołączyć, podpisaną tym samym godłem (pseudonimem), zaklejoną kopertę zawierającą wypełniony i podpisany formularz zgłoszeniowy wraz z wypełnionym i podpisanym oświadczeniem. Oba te druki są załącznikami niniejszego Regulaminu.
8. Prace nie spełniające wymogów formalnych nie będą dopuszczone do udziału w Konkursie.

Rozstrzygnięcie Konkursu

1. Pierniki zgłoszone na Konkurs oceni jury powołane przez Organizatorów.
2. Jury oceniać będzie pierniki w sposób następujący: smak (0 – 20 punktów), zapach (0 – 10 punktów) i wygląd (0 – 20 punktów).
3. Rozstrzygnięcie Konkursu, uroczyste ogłoszenie wyników i wręczenie nagród, nastąpi podczas Imprezy, w dniu 18 września 2016 r.
4. Laureaci Konkursu zostaną zaproszeni przez Organizatorów do udziału w Imprezie.
5. Fundatorem nagród w Konkursie jest Cech Piekarzy w Radomiu.

Postanowienia końcowe

1. Organizatorzy nie zwracają pierników zgłoszonych na Konkurs.
2. Udział w Konkursie jest równoznaczny z wyrażeniem przez Wypiekających zgody na przetwarzanie przez Organizatorów ich danych osobowych na potrzeby Konkursu (Ustawa o ochronie danych osobowych z dn. 29.08.1997 r. Dz.U. NR 133, poz. 833 z późniejszymi zmianami).
3. Spory bądź sprawy nieobjęte niniejszym regulaminem rozstrzyga jury oraz Organizatorzy Konkursu.
4. Organizatorzy Konkursu zastrzegają sobie prawo do zmian w niniejszym Regulaminie.
5. W szczególnych przypadkach Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do unieważnienia Konkursu.
6. Udział w Konkursie jest jednoznaczny z akceptacją wszystkich punktów Regulaminu Konkursu.
7. Informacji dotyczących Konkursu udziela
„ŁAŻNIA” Radomski Klub Środowisk Twórczych i Galeria,
26 – 600 Radom, ul Żeromskiego 56,
tel. 48/385 80 81,
e – mail: poczta@laznia-radom.pl

Załączniki do regulaminu konkursu na piernik o tytuł PIERNICZKI I PIERNIKA ROKU:

FORMULARZ ZGŁOSZENIOWY

Imię

Nazwisko

Wiek

Zawód

Adres zamieszkania

.....

Telefon

.....

E – mail

Data Czytelny podpis.....

OŚWIADCZENIE

Ja, niżej podpisana/y zgłaszając swój udział w konkursie na piernik o tytuł PIERNICZKI i PIERNIKA ROKU, oświadczam, że:

1. Zapoznałam/em się z Regulaminem Konkursu zamieszczonym na stronie internetowej Organizatorów i akceptuję wszystkie zawarte w nim warunki.
2. Zgłaszany przeze mnie na Konkurs piernik/pierniki przygotowałam/łem i wypiekałam/em osobiście.

Data..... Czytelny podpis