

## **REGULAMIN KONKURSU NA „NAJSMACZNIEJSZĄ BABĘ WIELKANOCNĄ”**

### **ZAŁOŻENIA**

1. Konkurs ma na celu promocję tradycji i zwyczajów oraz lokalnych obrzędów, w tym kulinarnych związanych ze Świętami Wielkanocnymi.
2. Konkurs kulinarny obejmuje przygotowanie **ciasta** zwanego popularnie „Babą Wielkanocną”, realizowany będzie on w dwóch kategoriach:
  - a) KATEGORIA I – najsmaczniejsza i najładniej zaprezentowana baba wielkanocna przygotowana indywidualnie (w tej kategorii mogą wystartować jedynie mieszkańcy gminy Gorzyce).
  - b) KATEGORIA II – najsmaczniejsza i najładniej zaprezentowana baba wielkanocna przygotowana przez zespół, organizację pozarządową, stowarzyszenie, firmę, zakład, instytucję itp. działające w obrębie powiatu tarnobrzeskiego oraz Tarnobrzega i Sandomierza.
3. Konkurs odbywać się będzie w dniu **20 marca 2016 roku w świetlicy – remizie OSP w Gorzycach w godzinach 12.00 – 13.00**
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 Gminny Ośrodek Kultury w Gorzycach

### **ZASADY ORGANIZACYJNE**

1. Do konkursu może przystąpić każdy mieszkaniec gminy Gorzyce lub przedstawiciele organizacji, firm, zespołów, stowarzyszeń i innych działających w obrębie powiatu tarnobrzeskiego. Jeden podmiot może zgłosić do konkursu jedno ciasto – „Babę Wielkanocną”.
2. Wiek uczestnika w przypadku kat. I konkursu to min. 14 lat.
3. Zgłoszenia do udziału w konkursie dokonywane są w dniu **20 marca 2016 r. od godz. 10.00 do 11.00**, podczas Festiwalu Wielkanocnych Smaków.
4. Warunkiem zgłoszenia do udziału w konkursie jest przygotowanie i przyniesienie „Baby Wielkanocnej” i zaprezentowanie jej na stole wskazanym przez organizatora.

### **ZASADY UCZESTNICTWA**

#### **„BABA WIELKANOCNA”**

1. Prezentacja domowych wypieków „Bab Wielkanocnych” podczas Festiwalu Wielkanocnych Smaków 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 lub zespołu, organizacji itp. przygotowującej ciasto
  - skład i sposób przygotowania.
3. Baby Wielkanocne wraz z metryczkami będą prezentowane na stole wskazanym przez organizatora.

### **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.
4. Jury Degustacyjne przyznaje punkty w skali od 1 do 5.

### **NAGRODY**

1. Jury może przyznać I, II i III miejsce oraz wyróżnienia w każdej kategorii.
2. Laureatom konkursów zostaną przyznane dyplomy oraz nagrody rzeczowe.
3. Nagrody nie podlegają zwrotom.
4. Wręczenie nagród nastąpi podczas Festiwalu Wielkanocnych Smaków w niedzielę 20 marca 2016 r. około godz. 14.00
5. Decyzja Jurorów do przyznania miejsc, wyróżnień oraz nagród jest decyzją ostateczną.

ORGANIZATOR