

**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”. Konkurs realizowany jest w dwóch kategoriach:
3. **KATEGORIA I** – najsmaczniejsza i najładniej zaprezentowana baba wielkanocna przygotowana indywidualnie (w tej kategorii mogą wystartować jedynie mieszkańcy gminy Gorzyce).
4. **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.
5. Konkurs odbywać się będzie w dniu **9 kwietnia 2017 roku w świetlicy – remizie OSP w Gorzycach w godzinach 12.00 – 13.00**
6. Uczestnicy konkursu kulinarnego zobowiązani są do przestrzegania czystości, a przede wszystkim przestrzegania przepisów higienicznych, sanitarnych, weterynaryjnych i bezpieczeństwa żywności.
7. Organizatorem konkursu kulinarnego jest Gminny Ośrodek Kultury w Gorzycach oraz Urząd Gminy Gorzyce.

**ZASADY ORGANIZACYJNE**

1. Do konkursu może przystąpić każdy mieszkaniec gminy Gorzyce i powiatu tarnobrzeskiego 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 **9 kwietnia 2017 r. od godz. 10.00 do 11.00.** podczas Festiwalu Wielkanocnych Potraw i Rękodzieła Artystycznego.
4. Warunkiem zgłoszenia do udziału w konkursie jest przygotowanie i przyniesienie „Baby Wielkanocnej” i zaprezentowanie jej na stole wskazanym przez organizatora.

**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 lub zespołu, organizacji itp. 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.

**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 w każdej kategorii.
2. Laureatom konkursów zostaną przyznane dyplomy oraz nagrody rzeczowe.
3. Nagrody nie podlegają zwrotom.
4. Wręczenie nagród nastąpi podczas Festiwalu Wielkanocnych Potraw i Rękodzieła Artystycznego w niedzielę 9 kwietnia 2017 r. około godz. 14.00
5. Decyzja Jurorów do przyznania miejsc, wyróżnień oraz nagród jest decyzją ostateczną.

ORGANIZATORZY