



VII CHMIELEŃSKIE BABKI

Wielkanocne 2021

REGULAMIN KONKURSU

1. Organizator konkursu:

Organizatorem konkursu jest Gminny Ośrodek Kultury, Sportu i Rekreacji w Chmielnie.

2. Data, miejsce organizacji i rozstrzygnięcie konkursu:

Prezentacja konkursowa Babek Wielkanocnych oraz rozstrzygnięcie konkursu odbędzie się 28 marca 2021 br. w sali widowiskowej Domu Kultur w Chmielnie ul. Gryfa Pomorskiego 20. Wydarzenie będzie transmitowane na kanale YouTube GOKSiR Chmielno oraz na Fb/goksirchmielno.

3. Cel konkursu:

- Przypomnienie oraz kultywowanie zwyczajów i tradycji wypieku babek wielkanocnych.
- Wymiana doświadczeń kulinarnych.
- Aktywizacja społeczności lokalnej.
- Promocja lokalnego tradycyjnego wypieku.
- Identyfikacja charakterystycznych produktów regionalnych

4. Adresaci Konkursu:

Konkurs skierowany jest do wszystkich zainteresowanych.

5. Organizacja Konkursu

- W konkursie może wziąć udział każda osoba lub organizacja, która przygotuje babę, babkę lub babeczkę według tradycyjnego przepisu rozumianego jako przepis pochodzący z zasobów rodzinnych zeszytów z przepisami babci, ze starych książek kucharskich. Intencją Organizatora jest powrót do przepisów stosowanych na Kaszubach przed laty. Zgłaszający ponosi koszty związane z przygotowaniem i dostarczeniem produktu na konkurs.
- Oceny babek wielkanocnych dokona komisja konkursowa powołana przez Organizatora.
- Każdy produkt zostanie oceniony w następujących kategoriach:
 1. Smaczna
 2. Pulchna
 3. Estetyczna
 4. Tradycyjna
 5. Pomysłowa
 6. Bajeczna (kategoria dla dzieci)

W przypadku, gdy w konkursie zgłoszone zostaną wypieki, których ocena w różnych kategoriach będzie szczególnie wysoka, komisja może podjąć decyzję o przyznaniu nagrody w wielu kategoriach. Tytuł Mistrza Chmieleńskich Babek Wielkanocnych obowiązywać będzie do czasu organizacji kolejnej edycji konkursu.

Kryteria oceny przez komisje konkursową

1. Tradycyjna receptura z przywołaniem przepisu (w miarę możliwości kopii zeszytu po babci, itp.)
2. Wykorzystanie składników o niskim stopniu przetworzenia. Unikanie gotowych elementów zdobniczych, gotowych lukrów i polew.
3. Cechy organoleptyczne – smak, zapach, pulchność, itp.
4. Oryginalność formy prezentowanego wypieku.
5. Złożoność elementów zdobniczych takich jak czepce babek, itp., a także zgodność z tradycyjnymi regułami przygotowywania takowych.

- Decyzja Komisji Konkursowej jest ostateczna i nie przysługuje od niej odwołanie.
- Z posiedzenia Komisji Konkursowej zostanie sporządzony protokół.
- Komisja Konkursowa składa się z 3 osób.
- Organizator zastrzega sobie prawo do opublikowania imion, nazwisk, zdjęć fotograficznych i informacji o zwycięzcach i uczestnikach Konkursu.
- Regulamin Konkursu jest udostępniony do wglądu w siedzibie Organizatora, a także na stronie internetowej www.chmielno.naszgok.pl
- W konkursie nie mogą uczestniczyć członkowie komisji konkursowej oraz ich najbliższa rodzina.
- W konkursie nie mogą startować zawodowi cukiernicy.
- Dla zwycięzców konkursu przewidziano 6 nagród głównych oraz 6 wyróżnień oraz upominki dla każdego uczestnika konkursu.
- Udział w konkursie oznacza wyrażenie zgody na przetwarzanie danych osobowych (imię, nazwisko, adres) i publikację przepisów oraz zdjęć babek zgłoszonych do konkursu, bez prawa do odrębnego wynagrodzenia.
- Organizatorzy zastrzegają sobie prawo dokonywania zmian w niniejszym regulaminie.
- Uczestnik konkursu zgłasza swój udział na adres Gminnego Ośrodka Kultury, Sportu i Rekreacji w Chmielnie ul. Gryfa Pomorskiego 20, 83-333 Chmielno lub mailem – goksir@chmielno.pl do dnia **26 marca 2021 r. do godz. 16.00.**
- Upieczoną babkę należy dostarczyć w dniu 28 marca od godz. 8.00 do 11.00 do Domu Kultury w Chmielnie.
- Tego samego dnia jury powołane przez organizatora oceni zgłoszone produkty i wybierze najlepszą Chmieleńską Babkę Wielkanocną. Jury będzie obradowało od godz. 11.30.
- Zgłoszenie się do konkursu jest jednoznaczne z zaakceptowaniem regulaminu konkursu.

Załącznik:

Karta zgłoszenia udziału w konkursie

UWAGA! Do każdego zgłoszenia należy dołączyć przepis na „Babkę Wielkanocną”.