

X CHMIELEŃSKIE BABKI

Wielkanocne 2024

**R E G U L A M I N K O N K U R S U**

**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 w Niedzielę Palmową
24 marca 2024 r. w sali widowiskowej Domu Kultury w Chmielnie przy ul. Gryfa Pomorskiego 20.

**3. Cele 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.

•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 4.Tradycyjna

2.Pulchna 5.Pomysłowa

3.Estetyczna 6.Bajeczna (kategoria dla dzieci)

**Kryteria oceny przez komisję konkursową:**

1. Ogólne cechy organoleptyczne babki (smak, zapach, pulchność).

2. Receptura z wykorzystaniem naturalnych składników.

3. Szczególne elementy dekoracyjne związane tradycją wielkanocną.

4. Oryginalność i pomysłowość.

5. Udokumentowanie tradycyjnej receptury (zeszyt z przepisem, książka kucharska wydana co najmniej 25 lat temu itp.)

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 i 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 22 marca 2024 do godz. 16.00.

Upieczoną babkę należy dostarczyć 24 marca 2024 r. w godz. 12:00-14:00 do Domu Kultury w Chmielnie.

Tego samego dnia jury powołane przez organizatora oceni zgłoszone produkty i wybierze najlepsze Chmieleńskie Babki Wielkanocne. Jury będzie obradowało od godz. 12.15.

Zgłoszenie się do konkursu jest jednoznaczne z zaakceptowaniem regulaminu konkursu.

Po rozstrzygnięciu konkursu odbędzie się degustacja konkursowych babek.

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

Formularz zgłoszeniowy udział w konkursie
„ Chmieleńskie Babki Wielkanocne 2024”

**Nazwa lub imię i nazwisko:**

|  |
| --- |
|  |

**Siedziba i adres lub miejsce zamieszkania i adres:**

|  |
| --- |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Telefon:** |  |
| **E-mail:** |  |

**1. Nazwa babki**

|  |
| --- |
|   |

 **2. Surowce wykorzystywane do przygotowania babki**Informacje dotyczące surowców wykorzystywanych do produkcji.

|  |
| --- |
|  |

Jeżeli to konieczne, należy powiększyć tabelę.

 **3. Opis wykonania**ze szczególnym uwzględnieniem tradycyjnych technik, umiejętności i narzędzi.

|  |
| --- |
| Etap 1 –   |
| Etap 2 –    |
| Etap 3 –     |
| Etap 4 –     |

Jeżeli to konieczne, należy rozszerzyć pola lub powiększyć tabelę o kolejne etapy produkcji.

Czy metoda wytwarzania babki ulegała zmianom w ciągu ostatnich lat?

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  **TAK** |   |  **NIE** |   |

Należy napisać, czy zmiany miały wpływ na jakość lub wyjątkowe cechy i właściwości wynikające ze stosowania tradycyjnej metody produkcji.

|  |
| --- |
|              |

Jeżeli to konieczne, należy powiększyć ramkę.

**4. Tradycja, pochodzenie oraz historia**Należy przedstawić informacje dotyczące tradycji, pochodzenia oraz historii wytwarzania babki w tym historyczne, spotykane w literaturze lub innych materiałach źródłowych wzmianki (np. stare przepisy, receptury, oznaczenia, w tym etykiety, cytaty z książek i z artykułów prasowych itp.) potwierdzające wykorzystywanie metody produkcji co najmniej od 25 lat.

|  |
| --- |
|   |

Jeżeli to konieczne, należy powiększyć ramkę.

 **5. Wykaz dokumentów dołączonych do zgłoszenia**

|  |  |
| --- | --- |
| Lp. | Nazwa dokumentu |
|  |  |

Jeżeli to konieczne, należy powiększyć tabelę.

……………………………………………………. …………………………………………………………………
 Data Podpis