



Regulamin konkursu kulinarnego pt. „Świąteczny piernik”

Organizatorem konkursu jest Centrum Krotoszyńskich Inicjatyw.

1. Celem konkursu jest propagowanie sztuki kulinarnej, pogłębienie wiedzy na temat receptur i sposobów wyrobu, a także zachęcenie amatorów pieczenia ciast do poszukiwania nowych sposobów wypieku piernika.
2. Konkurs odbędzie się 8 grudnia 2019 r. podczas trwania X Jarmarku Świątecznego na krotoszyńskim rynku.
3. Otwarcie konkursu i początek przyjmowania zgłoszeń i ciast do oceny o godzinie 11.00 w punkcie organizatorów Jarmarku na krotoszyńskim rynku.
4. Zakończenie przyjmowania zgłoszeń nastąpi o godz. 12.00. Rozstrzygnięcie konkursu nastąpi ok. godz. 13:15.
5. Uczestnicy konkursu przybywają na koszt własny. Zakup półproduktów do wypieku piernika na koszt własny uczestnika.
6. W konkursie mogą uczestniczyć amatorskie grupy kulinarne, np. Koła Gospodyń Wiejskich, Stowarzyszenia, a także osoby prywatne.

Zasady organizacyjne i przeprowadzenia konkursu:

1. Uczestnicy konkursu dostarczają piernik w formie piekarskiej, niepokrojony, nienaruszony do punktu zgłoszeń organizatora do godziny 12.00.
2. Organizator nadaje zgłoszonemu piernikowi numer, taki sam z nazwą (nazwiskiem) uczestnika zakleja w kopercie. Jury konkursowe otrzymuje jedynie formę z pieczywem oraz numer. Organizator zadba o przestrzeganie uczciwości konkursowej.
3. Po godzinie 12.00 rozpocznie swoje posiedzenie specjalnie w tym celu powołane Jury konkursowe.
4. W konkursie mają wziąć udział wypieki dokonane własnoręcznie przez uczestnika konkursu. Dozwolone są dowolne przyozdobienia wypieku, wykonane już po upieczeniu piernika.
5. Jury konkursowe będzie oceniało następujące walory konkursowego pieczywa: smak oraz estetykę wykonania.
6. Organizator wręczy nagrodę główną. Ponadto organizator przewiduje wyróżnienia. Organizator może zwiększyć pulę nagród oraz ich ilość w zależności od możliwości finansowych. Sponsorem nagród w konkursie jest **Powiat Krotoszyński i Centrum Krotoszyńskich Inicjatyw**.
7. Uczestnik konkursu oświadcza, że przy przygotowywaniu piernika zadbał o wszelkie zasady higieny i bezpieczeństwa oraz gwarantuje zdatność pieczywa do spożycia.