

## **Regulamin „Konkurs na najsmaczniejszy makowiec”**

### **1. Organizator**

Organizatorami konkursu są: Muzeum Tkactwa w Kamiennej Górze, Centrum Kultury w Kamiennej Górze, Miejska Biblioteka Publiczna w Kamiennej Górze oraz Miejskie Centrum Kultury Fizycznej w Kamiennej Górze

### **2. Data i miejsce konkursu**

Konkurs zostanie przeprowadzony podczas wydarzenia plenerowego „Jarmark Bożonarodzeniowy”, które odbędzie się w dniach 6-8 grudnia 2024 r.

### **3. Cel**

Celem konkursu na najsmaczniejszy makowiec jest promowanie tradycyjnych produktów cukierniczych, ze szczególnym uwzględnieniem maku, jako zdrowego i naturalnego składnika wypieków. Konkurs ma na celu popularyzację lokalnych smaków, kultywowanie kulinarnych tradycji oraz zachęcenie do kreatywnego spędzenia wolnego czasu.

### **4. Kategorie**

„Konkurs na najsmaczniejszy makowiec” organizowany jest w 4 kategoriach;

I Kategoria- makowce przygotowane przez osoby prywatne

II Kategoria – makowce przygotowane przez szkoły i przedszkola, placówki oświatowe, opiekuńcze, społeczne

III Kategoria – makowce przygotowane przez cukiernie i podmioty zajmujące się zawodowo wypiekiem ciast

IV Kategoria – makowce przygotowane przez stowarzyszenia, KGW, kluby seniora, instytucje grupy nieformalne

### **5. Warunki uczestnictwa**

Uczestnicy konkursu zobowiązani są do dostarczenia do Muzeum Tkactwa w Kamiennej Górze (pl. Wolności 11, Kamienna Góra) wypieku z makiem o wadze co najmniej 1 kg, w dniach 6-8 grudnia 2024 , piątek-sobota godz. 10.00- 17.00 lub niedziela 10.00-13.00

Do makowca należy dołączyć kartę zgłoszenia oraz **przepis na ciasto.**

Makowce zostaną wykorzystane jako poczęstunek dla uczestników wydarzenia oraz jako porcje degustacyjne dla komisji konkursowej.

W konkursie nie mogą brać udziału członkowie jury i ich najbliższa rodzina oraz pracownicy instytucji organizujących konkurs.

## **6. Kryteria oceny**

**Zawartość maku**- ciasto musi zawierać mak jako jeden z głównych składników.

**Naturalne składniki** - makowiec musi być przygotowany wyłącznie z naturalnych składników, bez użycia gotowych mieszanek ciastkarskich czy gotowych mas makowych.

**Smak**- ocenie będą podlegały walory smakowe ciasta

**Estetyka wykonania i sposób prezentacji wypieku**- ocenione zostaną: kształt, dekoracja, prezentacja wizualna

## **7. Postanowienia końcowe**

Komisja konkursowa nagrodzi 4 najsmaczniejsze makowce, po jednym w każdej kategorii, zgodnie z przyjętymi kryteriami (według punktacji 0- 5 w każdym kryterium oceny, łączna liczba punktów 20).

Komisja konkursowa zastrzega sobie prawo innego podziału nagród. Decyzja komisji o wynikach jest ostateczna.

Wyniki konkursu zostaną ogłoszone podczas Jarmarku Bożonarodzeniowego. Dyrektorzy instytucji, organizujących konkurs wręczą nagrody o wartości każda 500 zł , na scenie na kamiennogórskim rynku, 08.12.2024, o godz. 16.00.

Wyniki konkursu zostaną opublikowane na stronach organizatorów oraz w mediach społecznościowych.

Uczestnicy, zgłaszając swój udział, akceptują regulamin konkursu oraz zobowiązują się uszanować wszelkie postanowienia komisji konkursowej.

Zgłoszenie do konkursu jest równoznaczne z wyrażeniem zgody na przetwarzanie danych osobowych (imię, nazwisko, dane teleadresowe), rozpowszechnienie wizerunku (dokumentacja fotograficzna) na potrzeby konkursy i imprezy.