Zapraszamy do udziału w Konkursie na najlepszy wypiek **mazurka wielkanocnego.**
W konkursie mogą brać udział osoby prywatne, członkowie organizacji pozarządowych,
Kół Gospodyń Wiejskich, szkół itp.

Zanim rozpoczniesz przygotowania do wypieku zapoznaj się z regulaminem, który publikujemy poniżej.

**Regulamin konkursu kulinarnego pt. „Mazurek Wielkanocny”**

Organizatorem konkursu jest Centrum Krotoszyńskich Inicjatyw.

**Informacje wstępne:**

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 mazurka.

2. Konkurs odbędzie się 9 kwietnia 2017 r. podczas trwania Kiermaszu Wielkanocnego na krotoszyńskim rynku.

3. Przyjmowanie zgłoszeń i mazurków odbywać się będzie w godzinach od 11.00 - 13.00 podczas kiermaszu w punkcie organizatorów na krotoszyńskim rynku.

4. Zakończenie przyjmowania zgłoszeń o godz. 13.00 w dniu kiermaszu.

5. Uczestnicy konkursu przybywają na koszt własny. Zakup półproduktów do wypieku mazurka na koszt własny uczestnika.

**Warunki uczestnictwa:**

W konkursie mogą uczestniczyć AMATORSKIE grupy kulinarne, np. Koła Gospodyń Wiejskich, a także osoby prywatne.

**Zasady organizacyjne i przeprowadzenia konkursu:**

1. Uczestnicy konkursu dostarczają mazurek w formie piekarskiej, niepokrojony,
nienaruszony do punktu zgłoszeń organizatora do godziny 13.00.

2. Organizator nadaje zgłoszonemu mazurkowi 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. O godzinie 13.00 rozpocznie swoje posiedzenie specjalnie w tym celu powołane Jury konkursowe.

4. W konkursie mogą wziąć udział wypieki dokonane własnoręcznie przez uczestnika konkursu.

5. Dozwolone są dowolne przyozdobienia wypieku, wykonane już po upieczeniu mazurka.

6. Rozstrzygnięcie konkursu nastąpi do godziny 14.30 w dniu kiermaszu.

7. Jury konkursowe będzie oceniało następujące walory konkursowego pieczywa:

a) Smak

b) Estetyka wykonania

8. Organizator wręczy nagrodę główną.

Ponadto organizator przewiduje nagrody pocieszenia. Organizator może zwiększyć pulę nagród oraz ich ilość w zależności od możliwości finansowych.

9. Pieczywo uczestniczące w konkursie pozostaje w gestii organizatora. Formy piekarskie zostaną zwrócone uczestnikom po ogłoszeniu wyników.

10. Uczestnik konkursu oświadcza, że przy przygotowywaniu mazurka zadbał o wszelkie zasady higieny i bezpieczeństwa oraz gwarantuje zdatność pieczywa do spożycia.