

Regulamin konkursu kulinarnego pt. „Wielkanocny mazurek”

Organizatorem konkursu jest Stowarzyszenie Sympatyków Krotoszyńskiej „Jedynki”, MK EVENT Monika Kwiatkowska

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 25 marca 2018 r. podczas trwania Świątecznego Kiermaszu Wielkanocnego na krotoszyńskim rynku.
3. Otwarcie konkursu i początek przyjmowania zgłoszeń i ciast do oceny o godzinie 11.00 w punkcie organizatorów Kiermaszu na krotoszyńskim rynku.
4. Zakończenie przyjmowania zgłoszeń o godz. 12.00. Rozstrzygnięcie konkursu nastąpi do godziny 13.30.
5. Uczestnicy konkursu przybywają na koszt własny. Zakup półproduktów do wypieku mazurka na koszt własny uczestnika.
6. 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 12.00 .
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 12.00 rozpocznie swoje posiedzenie specjalnie w tym celu powołane Jury konkursowe.
4. W konkursie mogą wziąć udział wypieki dokonane własnoręcznie przez uczestnika konkursu. Dozwolone są dowolne przyozdobienia wypieku, wykonane już po upieczeniu mazurka.
5. Jury konkursowe będzie oceniało następujące walory konkursowego pieczywa: smak oraz estetykę wykonania.
6. Organizator wręczy nagrodę główną. Ponadto organizator przewiduje nagrody pocieszenia. Organizator może zwiększyć pulę nagród oraz ich ilość w zależności od możliwości finansowych.
7. Pieczywo uczestniczące w konkursie zostanie zwrócone Uczestnikom konkursu.
8. Uczestnik konkursu oświadcza, że przy przygotowywaniu mazurka zadbał o wszelkie zasady higieny i bezpieczeństwa oraz gwarantuje zdatność pieczywa do spożycia.