**Regulamin konkursu kulinarnego pt. „Świąteczny piernik”**

Organizatorem konkursu jest Stowarzyszenie Przyjaciół Szkoły na Parcelkach.

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 11 grudnia 2016 r. podczas trwania 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 o godz. 12.00. Rozstrzygnięcie konkursu nastąpi
do godziny 15.00.

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

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