

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.