

REGULAMIN KONKURSU „PACHNĄCY SAD”

1. Organizator i cel konkursu

Organizator: Dom Kultury w Czarnej Białostockiej, Wiejski Dom Kultury w Czarnej Wsi Kościelnej.

Cel: Promowanie tradycyjnych domowych wypieków, wykorzystanie lokalnych owoców jesiennych, kultywowanie tradycji kulinarnych oraz integracja społeczności wiejskiej.

2. Uczestnicy

Konkurs ma charakter otwarty i jest skierowany do wszystkich mieszkańców gminy (zgłoszenia indywidualne).

3. Warunki uczestnictwa

Przedmiotem konkursu jest domowy wypiek z obowiązkowym dodatkiem owoców z jesiennego sadu (np. jabłka, gruszki, śliwki, orzechy).

Do konkursu należy zgłosić całe ciasto (np. w blaszce, tortownicy lub na paterze).

Każdy wypiek musi być podpisany metryczką (imię i nazwisko autora, numer telefonu oraz krótka nazwa ciasta).

Do wypieku warto dołączyć listę użytych owoców/głównych składników (ze względu na ew. alergeny).

Gotowe produkty nie mogą wymagać dodatkowych zabiegów gastronomicznych na miejscu.

4. Czas i miejsce

Ciasta należy dostarczyć w dniu dożynek – 13 września, do godziny 13:00 do punktu organizacyjnego przy WDK w Czarnej Wsi Kościelnej.

Ogłoszenie wyników oraz wręczenie nagród nastąpi podczas programu artystycznego Dożynek.

5. Kryteria oceny

Komisja konkursowa oceni zgłoszone ciasta według następujących kryteriów:

Smak i aromat: wyrazistość owocowych nut.

Wygląd i estetyka: pomysłowość w dekoracji i podaniu.

Wpisywanie się w temat: stopień wykorzystania darów jesiennego sadu.

6. Nagrody

Zwycięzcy I, II i III miejsca otrzymają dyplomy oraz nagrody rzeczowe.

Wszyscy uczestnicy otrzymają pamiątkowe dyplomy i drobne upominki.

7. Postanowienia końcowe

Po rozstrzygnięciu konkursu wypieki zostaną przeznaczone do wspólnej degustacji dla uczestników i gości Dożynek.

Zgłoszenie wypieku oznacza akceptację regulaminu oraz zgodę na publikację wizerunku i wyników w materiałach promocyjnych wydarzenia.