

REGULAMIN KONKURSU

NA NAJSMACZNIEJSZY SWOJSKI CHLEB NA ZAKWASIE ZE SMAROWIDŁEM PODCZAS DOŻYNEK GMINNYCH W BUDRACH

I. Organizatorzy: Urząd Gminy w Budrach i Gminny Ośrodek Kultury w Budrach

II. Uczestnicy: Konkurs kierowany jest do: członków lokalnych stowarzyszeń, kół gospodyń wiejskich, a także mieszkańcy powiatu węgorzewskiego, w tym Gminy Budry.

III. Czas i miejsce: konkurs odbędzie się w dniu 14 września 2025 r. podczas Dożynek Gminnych w Budrach na boisku gminnym

IV. Kryteria:

1. Każdy uczestnik, lub organizacja, może zgłosić tylko jeden chleb o dowolnej gramaturze
2. Potwierdzić/zgłosić swój udział:
 - a) osobiście w Gminnym Ośrodku Kultury w Budrach
 - b) elektronicznie: gokbudry@wp.pl
3. Potwierdzenie udziału należy bezwzględnie dokonać do **31 sierpnia 2025 do godz. 15.00.**
4. Upiec swojski chleb na zakwasie wg swego przepisu bazującego na kuchni tradycyjnej (z dowolnymi dodatkami lub bez dodatków)
5. Dostarczyć upieczony chleb na miejsce imprezy w **dniu 14 września 2025 na miejsce wskazane przez organizatora do godz. 12.30**
6. Uczestnicy przygotowują chleb do degustacji w postaci pokrojonej, dla jury w składzie do 6-8 osób
7. Przy chlebie obowiązkowo musi widnieć przepis, receptura, według której został upieczony konkursowy chleb. Do chleba uczestnik konkursu podaje również smarowidło.
8. Każdemu chlebowi przyporządkowany będzie numer.
9. Uczestnicy konkursu mogą częstować osobiście chlebem publiczność dopiero po zakończeniu degustacji przez jury.
10. Organizator nie pokrywa kosztów zakupu surowców, wypieku chleba oraz kosztów dojazdu uczestników do miejsca rozstrzygnięcia Konkursu.
11. Zabrania się używania elementów niejadalnych, niespełniających wymogów sanitarnych i niedopuszczonych do spożycia na terytorium UE.
12. Uczestników obowiązuje wypełnienie formularza RODO (dostarczonego przez organizatora), na miejscu imprezy.

Organizatorzy proszą uczestników, by dostarczyli odpowiednie przykrycia na chleb dla ochrony przed owadami.

Komisja ocenia wypieki biorąc pod uwagę następujące kryteria oceny:

- kolor od 0 do 5 punktów
- smak od 0 do 5 punktów
- zapach od 0 do 5 punktów
- struktura w przekroju od 0 do 5 punktów
- estetyka prezentacji/wrażenie ogólne od 0 do 5 punktów

Ogłoszenie wyników około godz. **17.00.**

W konkursie przewidywane są nagrody.

Osoba do kontaktu: **Barbara Tomaszewska 874278090**