

# REGULAMIN MAZURSKICH MISTRZOSTW LEPIENIA PIEROGÓW NA CZAS „Dzyndzałkowe Przędownice” podczas Fest Galówki z dzyndzałkami 28 czerwca 2026r.

## I. ORGANIZATORZY

Organizatorem konkursu jest Gminny Ośrodek Kultury w Budrach

## II. DATA I MIEJSCE ROZSTRZYGNIĘCIA KONKURSU:

Konkurs odbędzie się w dniu wydarzenia – 28 czerwca 2026r. o godzinie 15.00.  
Rozstrzygnięcie konkursu nastąpi bezpośrednio po jego zakończeniu.

## III. CEL KONKURSU:

- aktywizacja Kół Gospodyń Wiejskich i mieszkańców
- wymiana doświadczeń kulinarnych w zakresie kuchni tradycyjnej i regionalnej
- budowa więzi wewnątrz społeczności lokalnych
- promowanie produktu turystycznego i marki lokalnej
- prezentacja kuchni lokalnej i tradycyjnej

## IV. ADRESACI KONKURSU:

Konkurs adresowany jest do Kół Gospodyń Wiejskich, stowarzyszeń, grup nieformalnych oraz osób fizycznych.

## IV. WARUNKI UCZESTNICTWA:

Przystąpienie do konkursu następuje poprzez zapoznanie się z regulaminem konkursu oraz wypełnienie i dostarczenie do siedziby Organizatora formularza zgłoszeniowego osobiście, drogą pocztową lub pocztą elektroniczną na następujący adres email: **konkursy.gokbudry@interia.pl w terminie do 14 czerwca 2026r.**

Uczestnicy konkursu (drużyny dwuosobowe) są zobowiązani do wyprodukowania 50 pierogów w jak najkrótszym czasie, tradycyjnym sposobem( rozwałkowania ciasta wałkiem, wykrawania ciasta szklanką oraz nakładania farszu łyżeczką) Farsz do pierogów drużyny dostarczają we własnym zakresie. Konkurencję nadzoruje powołana przez Organizatora Komisja, która będzie oceniać dokładność i rzetelność wykonywania pierogów. Wygrywa drużyna, która najszybciej wykona 50 szt. pierogów starannie wykonanych z dokładnie wypełnionym nadzieniem. Wszelkie potrzebne składniki i narzędzia kuchenne uczestnicy konkursu dostarczają we własnym zakresie. **Organizator zapewnia stół oraz 1kg mąki pszennej.**

## V. OCENA:

Oceny dokona Komisja Konkursowa powołana przez Organizatora. Komisja ma prawo podczas trwania konkursu odrzucić niedokładnie wyrobione pierogi, wówczas uczestnicy muszą uzupełnić zbiór. Wygrywa drużyna, która w najkrótszym czasie poprawnie wykona zadanie.

## VI. NAGRODY:

Komisja konkursowa przyzna nagrody za zajęcie I, II, III miejsca oraz wyróżnienia.

## VIII. POSTANOWIENIA KOŃCOWE:

1.Decyzje komisji konkursowej są ostateczne i nie przysługuje od nich odwołanie. Z posiedzenia komisji konkursowej zostanie sporządzony protokół. Uczestnicy przygotowują konkursowe pierogi na własny koszt. Po rozstrzygnięciu konkursu odbędzie się degustacja. 2. Organizator zastrzega sobie prawo do opublikowania imion, nazwisk, zdjęć oraz informacji o zwyczajach i uczestnikach konkursu. 3. Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do zamieszczania informacji o potrawach konkursowych w swoich materiałach i kampaniach promocyjnych. 4. Poprzez przystąpienie do konkursu uczestnicy wyrażają zgodę na warunki zawarte w regulaminie. Niniejszy regulamin jest jedynym określającym zasady konkursu. 5. Regulamin konkursu udostępniony jest do wglądu w siedzibie organizatora, a także na stronie internetowej [www.gokbudry.pl](http://www.gokbudry.pl). 6. Wszystkie kwestie, których nie obejmuje niniejszy regulamin ustala organizator. 7. Dodatkowe informacje udzielane są pod numerem telefonu 87 4278048

*Oświadczam, że zapoznałem się i akceptuję postanowienia niniejszego Regulaminu*

.....  
.....  
(data i podpis Uczestnika)

.....  
.....  
(data i podpis Uczestnika)

**FORMULARZ ZGŁOSZENIOWY KONKURSU  
MAZURSKIE MISTRZOSTWA LEPIENIA PIEROGÓW NA CZAS  
„Dzyndzałkowe Przodownice” podczas FestGalówki z dzyndzałkami  
FestGalówka z dzyndzałkami – BUDRY 28.06.2026r.**

Nazwa drużyny: .....

Skład osobowy: .....

Adres: .....

Numer telefonu: .....

**OŚWIADCZENIE**

Oświadczam, że zapoznałam/łem się z treścią Regulaminu MAZURSKICH MISTRZOSTW LEPIENIA PIEROGÓW NA CZAS „Dzyndzałkowe Przodownice” podczas FestGalówki z dzyndzałkami i w pełni go akceptuję. Oświadczam, że powstałe danie jest wykonane przeze mnie i zostało przygotowane w warunkach domowych. Wyrażam zgodę na fotografowanie mojego dania oraz zamieszczenie tych fotografii wraz z danymi osobowymi do publicznej wiadomości, do celów promocyjnych organizatora konkursu.

.....  
.....  
(Data i podpis Uczestnika)

.....  
.....  
(Data i podpis Uczestnika)

**OBOWIĄZEK INFORMACYJNY**

Zgodnie z art. 13 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych), publ. Dz. Urz. UE L Nr 119, s. 1, informujemy, że:

1. Administratorem danych przetwarzanych w związku z organizacją konkursu jest Gminny Ośrodek Kultury w Budrach - tel. 87 4278048 gokbudry@wp.pl

2. W GOK w Budrach powołany został inspektor ochrony danych (dane kontaktowe: adres e-mail: inspektor@cbi24.pl).

3. Dane osobowe będą przetwarzane w celu organizacji warsztatów.

4. Dane osobowe będą przetwarzane przez okres niezbędny do realizacji ww. celu z uwzględnieniem okresów przechowywania określonych w przepisach odrębnych.

5. Podstawą prawną przetwarzania danych jest art. 6 ust. 1 lit. a) i c) ww. Rozporządzenia.

Osoba, której dane dotyczą ma prawo do: cofnięcia zgody w dowolnym momencie, jednak bez wpływu na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie zgody przed jej cofnięciem; żądania dostępu do danych osobowych oraz ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania danych osobowych; wniesienia skargi do organu nadzorczego

.....  
.....  
(Data i podpis Uczestnika)

.....  
.....  
(Data i podpis Uczestnika)

**Przystąpienie do konkursu jest jednoznaczne z akceptacją regulaminu konkursowego.**