

Regulamin konkursu „O złotą Warzechę”

1. Organizator:

Samorządowe Centrum Kultury, Turystyki i Rekreacji w Popielowie

Konkurs odbywać się będzie podczas Festiwalu Popielove Folkowe.

2. Cele konkursu:

 Aktywizacja społeczności lokalnej, promowanie i rozpowszechnianie regionalnych przetworów (dżemy, konfitury, kiszonki, galaretki, soki, nalewki) i chlebów.

3. Adresaci:

 Konkurs adresowany jest do osób prywatnych i Kół Gospodyń Wiejskich.

4. Zadanie konkursowe:

 Zadanie konkursowe polega na samodzielnym wykonaniu domowym sposobem przetworów (dżemy, konfitury, galaretki, kiszonki, soki, nalewki) lub chlebów.

Konkurs przeprowadzony będzie w trzech kategoriach:

 kat. I - przetwory słodkie i słone

 kat. II - nalewki

kat. III - chleby

W konkursie każdy podmiot może zgłosić do dwóch przetworów\nalewek\chlebów.

Wyroby konkursowe należy dostarczyć do dnia 26 sierpnia do godz. 15:00 lub w dniu konkursu do godziny 12:30 do sekretariatu SCKTiR w Popielowie.

5. Aby wziąć udział w konkursie, należy wypełnić kartę zgłoszeniową, na której produkt otrzyma numer konkursowy, pod którym będzie oceniany przez uczestników Festiwalu Popielove Folkowe. Karta zostanie wypełniona przez uczestnika konkursu w dniu dostarczenia produktu konkursowego.

6. Oceny wyrobów będzie dokonywać publiczność Festiwalu, każdy uczestnik może oddać jeden głos. Karteczki z numerem typowanego przetworu będą wrzucane do szklanego pojemnika.

7. Po zakończeniu czasu konkursowego, tj. o godz. 17:00, komisja konkursowa zliczy głosy i wyłoni zwycięskie przetwory.

8. Rozstrzygnięcie konkursu i ogłoszenie wyników odbędzie się na plenerowej scenie festiwalowej około godz. 18:30.

9 . Zwycięzcy w każdej kategorii otrzymają statuetkę „Złotą Warzechę” oraz nagrodę rzeczową.

10 . Biorąc udział w konkursie uczestnik wyraża zgodę na publikację swojego wizerunku oraz zdjęcia przetworu konkursowego na stronie internetowej SCKTiR i w mediach społecznościowych.

11. O sprawach nieujętych w regulaminie decyduje organizator wydarzenia.

Koordynator konkursu: Bernadetta Kampa, tel. 77 469 21 93