

Regulamin Konkursu na „Najlepszy Chleb”

w kategorii:

I. chleb tradycyjny na zakwasie,

II. zdrowy chleb fit.

1. Organizatorami konkursu są Gmina Jabłonna oraz Centrum Kultury Gminy Jabłonna.
2. Przedmiotem konkursu jest **wykonanie chleba o dowolnej formie i rozmiarze w wybranej kategorii:**

Kat. I tradycyjnego chleba na zakwasie,

Kat. II zdrowego chleba fit.
3. Konkurs przeznaczony jest dla **mieszkańców gminy Jabłonna.**
4. Celem konkursu jest przypomnienie, kultywowanie i promowanie zwyczajów wypieku chleba tradycyjnymi metodami oraz promowanie zwyczajów wypieku zdrowego chleba, a także przekazywanie ich młodemu pokoleniu, jak również aktywizacja społeczności lokalnej mieszkańców gminy Jabłonna czy zachęcanie do zdrowego odżywiania się poprzez spożywanie przygotowanych samodzielnie produktów.
5. **Warunkiem udziału w konkursie** jest zapoznanie się z regulaminem oraz wypełnienie i podpisanie **karty zgłoszenia na konkurs wraz z oświadczeniem** o przetwarzaniu danych osobowych.
6. **Kartę zgłoszenia wraz z oświadczeniami należy dostarczyć do Biura Obsługi Mieszkańców w Urzędzie Gminy Jabłonna**, Jabłonna-Majątek 22, 23-114 Jabłonna-Majątek osobiście w poniedziałek, środa, czwartek, piątek w godz. 7:30-15:30, wtorek w godz. 9:00-17:00, pocztą lub przesłać wypełniony skan na adres mailowy: centrumkultury@jablonna.lubelskie.pl najpóźniej **do 9 sierpnia 2024 r.**
7. Regulamin konkursu, formularz karty zgłoszenia wraz z oświadczeniami dostępny jest na stronie internetowej Centrum Kultury Gminy Jabłonna www.kultura.gminajablonna.pl oraz Gminy Jabłonna www.jablonna.lubelskie.pl
8. Uczestnicy konkursu zobowiązani są wykonać chleb w jednej z zakreślonych przez niniejszy regulamin kategorii i dostarczyć go do namiotu Organizatorów Dożynek Gminnych pod sceną **w dniu 25 sierpnia 2024 do godz. 16:00** podczas Dożynek Gminnych.
9. Organizatorzy powołują komisję konkursową, która będzie oceniać chleby w dwóch kategoriach biorąc pod uwagę:

1) chleb tradycyjny na zakwasie:
 - a) smak wyrobu – max. 2 punkty,
 - b) strukturę miąższu wypieku – max. 2 punkty,
 - c) barwę i jakość wypieczenia skórki – max. 2 punkty,

- d) wygląd – max. 2 punkty,
- e) wyrośnięcie ciasta – max. 2 punkty.

2) zdrowy chleb fit:

- a) właściwości zdrowotne – max. 2 punkty,
- b) strukturę miąższu wypieku – max. 2 punkty,
- c) barwę wypieczenia skórki – max. 2 punkty,
- d) wygląd – max. 2 punkty,
- e) zapach – max. 2 punkty;

łącznie zgłoszony do konkursu chleb może uzyskać maksymalnie 10 punktów.

10. Komisja konkursowa przyzna w obu kategoriach nagrody za I, II, III miejsce oraz ewentualne wyróżnienia.
11. W przypadku otrzymania przez uczestników konkursu tej samej ilości punktów komisja ma prawo przyznać nagrody równorzędne.
12. Organizatorzy zastrzegają, że komisja konkursowa może nie przyznać któregoś z miejsc oraz wyróżnień.
13. Decyzja komisji konkursowej jest ostateczna i nie przysługuje od niej odwołanie.
14. Rozstrzygnięcie konkursu i wręczenie nagród zwycięzcom nastąpi podczas Dożynek Gminnych **25 sierpnia 2024 r. około godz. 17:30.**
15. Organizatorzy zapewniają nagrody oraz pamiątkowe dyplomy.
16. Poprzez przystąpienie do konkursu uczestnicy wyrażają zgodę na warunki zawarte w regulaminie.
17. Zgłoszenie do konkursu jest równoznaczne z wyrażeniem przez uczestnika zgody na przetwarzanie danych osobowych, wyłącznie do celów konkursu (w tym publikacji wizerunku w prasie i internecie).
18. Zgłoszenie chleba do konkursu jest równoznaczne również z przekazaniem prawa na rzecz organizatorów do publikacji przepisu na wykonanie zgłoszonego do konkursu chleba oraz ewentualnie informacji na temat jego tradycji w wydawnictwach wszelkiego typu, wydawanych przez organizatorów jak również do wykorzystania na wybranych przez organizatorów polach eksploatacji, jako element promujący Gminę Jabłonna, bez uiszczania autorowi należności finansowych.
19. Wszystkie informacje dotyczące konkursu można uzyskać w **Centrum Kultury Gminy Jabłonna** pod numerem telefonu **81 561 30 21.**
20. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do zmian w regulaminie konkursu.