

REGULAMIN KONKURSU NA „NAJSMACZNIEJSZEGO MAZURKA WIELKANOCNEGO” 2025

ORGANIZATOR KONKURSU: Muzeum Małopolski Zachodniej w Wygielzowie

DATA I MIEJSCE KONKURSU: 13 kwiecień 2025, teren Muzeum Małopolski Zachodniej w Wygielzowie (skansen), ul. Podzamcze 1, Wygielzów, 32-551 Babice

CEL KONKURSU:

1. Celem konkursu jest podtrzymanie tradycji pieczenia mazurków i wyłonienie mistrza domowych wypieków.
2. Nie wprowadza się ograniczeń surowcowych - składników ciasta.
3. Uczestnicy nie będą podzieleni na kategorie wiekowe.

WARUNKI UCZESTNICTWA:

1. Warunkiem zorganizowania konkursu jest zgłoszenie do rywalizacji minimum 10 ciast.
2. Aby wziąć udział w konkursie należy zgłosić swoje uczestnictwo do 10.04.2025 r.
- telefonicznie pod nr tel. 690-396-878,
- mailowo rpajak@mmz.info.pl
- osobiście w siedzibie w Muzeum Małopolski Zachodniej w Wygielzowie
na załączonym do regulaminu formularzu, należy dołączyć opis mazurka i wypełnić zgody – każdy uczestnik dostarcza dobrowolnie zgodę na przetwarzanie danych i zgodę na przetwarzanie wizerunku – (w przypadku zgłoszenia grupy należy podać reprezentanta grupy oraz jego dane - w tym przypadku zgodę na przetwarzanie danych osobowych podpisuje tylko reprezentant grupy).
W każdym przypadku należy dołączyć wypełniony i podpisany formularz zgłoszeniowy oraz opis mazurka (przepis, wykonanie) i w/w zgody. Brak pozytywnych zgód jest równoznaczny z niedopuszczeniem do konkursu.
3. Organizator informuje, że wydarzenie będzie dokumentowane fotograficznie, co wiąże się z wykorzystywaniem wizerunku uczestników w celach promocyjnych MMZ w Wygielzowie.
4. Konkurs skierowany jest do Kół Gospodyń Wiejskich i Organizacji Pozarządowych.
5. Każdy uczestnik może zgłosić do konkursu tylko jeden samodzielnie upieczony mazurek.
6. Wypiek należy dostarczyć w dniu **13.04.2025 r. do godz. 14:00 do Muzeum Małopolski Zachodniej (Dwór z Drogini)**
7. Organizator zastrzega sobie prawo nie przyjmowania zgłoszeń przed 10.04.2025 i wcześniejsze ukończenie naboru do konkursu w przypadku osiągnięcia maksymalnej liczby uczestników pozwalającej na sprawne przeprowadzenie konkursu.
8. Ocenie poddane zostaną wyłącznie zgłoszone wcześniej wypieki – poprzez dostarczony do Organizatora formularz zgłoszenia.
9. Każdy uczestnik konkursu przygotowuje wypiek konkursowy i dostarcza go w całości. Uczestnik konkursu wykrawa 3 porcje ciasta do degustacji dla komisji oceniającej na talerzykach papierowych (talerzyki zabezpiecza organizator). Pozostałą część ciasta należy podzielić na mniejsze porcje o wym. około 2cm x 2cm, które będą degustowane przez osoby przybyłe na wydarzenie.
10. Nie dostarczenie/nadesłanie w wyznaczonym przez Organizatora terminie formularza zgłoszenia wraz z opisem mazurka, skutkowało będzie niedopuszczeniem do konkursu.

11. Nie dostarczenie w wyznaczonym przez Organizatora terminie przygotowanych odpowiednio wypieków, skutkowało będzie dyskwalifikacją w konkursie.

OCENA KONKURSOWA:

1. Kryteria oceny:

- sposób zaprezentowania wypieku konkursowego,
- smak i zapach wykonanych ciast (degustacja),
- dekoracja wypieku,
- samodzielność wykonania,
- oryginalność.

ROZSTRZYGNIĘCIE KONKURSU:

1. **Rozdanie nagród nastąpi w dniu 13.04.2025 r. do godziny 18:00.**
2. Relacja fotograficzna oraz wyniki konkursu zawierające Imię i Nazwisko nagrodzonych osób zostaną podane do publicznej wiadomości na stronie mmz.info.pl oraz na profilu FB Małopolski Zachodniej w Wygiełzowie.
3. Dla zdobywców I, II i III miejsca przewidziane są nagrody finansowe w wysokości: 700 zł, 600 zł oraz 500 zł., w formie kart podarunkowych oraz nagroda publiczności.
4. Szczegółowych informacji udziela Muzeum Małopolski Zachodniej pod numerem telefonu: 690-396-878
5. Organizatorzy zastrzegają sobie możliwość dokonywania zmian w regulaminie.