

REGULAMIN „PRZEGLĄDU KULINARNEGO NA DOMOWY PIERNIK”

I. POSTANOWIENIA OGÓLNE

§ 1.

Niniejszy regulamin określa zasady, na jakich odbywa się przegląd kulinarny na „Domowy Piernik”.

§ 2.

Organizatorem przeglądu jest Wielkopolska Izba Rolnicza.

§ 3.

Przeгляд odbędzie się 1 grudnia 2014 roku w trakcie spotkania, które odbędzie się w Muzeum Wikliniarstwa i Chmielarstwa w Nowym Tomyślu, ul. Topolowa przy ulicy Topolowej 10.

II. CEL PRZEGLĄDU

§ 4.

Celem przeglądu jest:

1. Popularyzacja tradycyjnej bożonarodzeniowej kuchni wielkopolskiej,
2. Propagowanie tradycyjnej formy i jakości ciasta,
3. Prezentacja potraw i umiejętności kulinarnych oraz wymiana doświadczeń i przepisów,
4. Integracja społeczności lokalnych i promowanie społecznej aktywności mieszkańców wsi,

III. UCZESTNICZY PRZEGLĄDU

§ 5.

Przeгляд adresowany jest do:

1. Kół Gospodyń Wiejskich,
2. Organizacji pozarządowych,
3. Osób prywatnych – miłośników sztuki kulinarniej.

IV. PRZEBIEG PRZEGLĄDU

§ 6.

1. Aby wziąć udział w konkursie należy przygotować ciasto domowe typu piernik o wymiarach co najmniej 40 cm x 25 cm.
2. Ciasto należy dostarczyć 1 grudnia 2014 roku na spotkanie które odbędzie się w Muzeum Wikliniarstwa i Chmielarstwa w Nowym Tomyślu i przekazać organizatorom spotkania (na kartonowej podkładce pokrojone, co ułatwi degustację).

3. Ciasto należy podpisać (najlepiej „wykonawcę” wpisać na ulotce i podkleić pod spodem blaszki – podkładki).
4. Ciasto zostanie przekazane do degustacji w trakcie spotkania.
5. Rozstrzygnięcie przeglądu i wręczenie wyróżnień nastąpi w trakcie spotkania
6. **Zamiar udziału w przeglądzie wraz z przepisem na ciasto należy zgłosić do dnia 27 listopada 2014 r. telefonicznie pod nr tel. 61 847 84 80 lub 62 592 80 18 bądź na adres: Wielkopolska Izba Rolnicza, ul Gołęcińska 9, 60-626 Poznań, e-mail: pir@wir.org.pl, oraz Biuro Powiatowe Wielkopolskiej izby Rolniczej w Ostrowie ul. Wrocławska 18, 63-400 Ostrów, e-mail: wirost@wir.org.pl.**

V. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

§9.

Organizator zastrzega sobie prawo przerwania, zmiany przeglądu w razie przyczyn od niego niezależnych lub zmiany terminu i miejsca ogłoszenia wyników przeglądu.

§10.

Wszystkie informacje dotyczące spraw nie wyszczególnionych w regulaminie można otrzymać pod numerem tel. **61 847 84 80 lub 62 592 80 18**

§11.

Przystępując do przeglądu Uczestnicy wyrażają zgodę na przetwarzanie ich danych osobowych w rozumieniu ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (t. j. Dz. U. 2001, Nr 101, poz. 928 ze zm.) przez Organizatora w celach związanych z przeprowadzeniem Przeglądu i w zakresie niezbędnym do jego należytego przeprowadzenia.