



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

REGULAMIN KONKURSU

II Międzynarodowy Festiwal Tortów, Ciast i Ciasteczek

Opolskie -Zamki- Pałace- Dworki Herby miast lub gmin województwa Opolskiego

Imprezę objęły patronatem media lokalne i ogólnopolskie, a oceny prac konkursowych dokonają sędziowie z Polski i zagranicy.

1. Organizatorem konkursu jest Lokalna Grupa Działania Stobrawski Zielony Szlak
2. Celem konkursu jest:
 - ✓ identyfikacja i zgromadzenie wiedzy o oryginalnych wyrobach cukierniczych służących promocji obszaru, regionu, czy miejscowości.
 - ✓ promowanie i stymulowanie wykorzystania lokalnych zasobów, walorów obszaru ✓ identyfikacja podmiotów i ich wyrobów, które mogą służyć do budowania produktu turystycznego i marki regionu.

Konkurs przeprowadzony zostanie w dwóch kategoriach :

I kategoria - Duży tort - tort rzeźbiony 3D

Dopuszczalne wykonanie tortu na atrapie.

Dozwolona: masa cukrowa, czekolada, lukier królewski oraz wszelkie jadalne masy do obłożenia tortu, wafel papier, karmel, isomalt.

Zakazane: wszelkie niejadalne dekoracje (plastikowe części, wstążki, taśmy, niejadalne barwniki).

II Kategoria – Herb miasta lub gminy województwa Opolskiego - forma dowolna w całości jadalna Forma wykonania dowolna.

Dozwolona: masa cukrowa, czekolada, lukier królewski oraz wszelkie jadalne masy do obłożenia tortu, wafel papier, karmel, isomalt.

Zakazane: wszelkie niejadalne dekoracje (plastikowe części, wstążki, taśmy, niejadalne barwniki).

Średnica tortów w kategorii I i II (w tym także tortów rzeźbionych) powinna wynosić powyżej 25 cm, kształty mogą być dowolne.

Każdy uczestnik konkursu może dokonać zgłoszenia swojej pracy w dwóch kategoriach.



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

3. Warunki uczestnictwa w konkursie:

- ✓ Wypełnienie karty zgłoszeniowej
- ✓ Wykonanie i przywiezienie tortu lub atrapy tortu.
- ✓ Wykonanie na miejscu dla publiczności mini wyrobu cukierniczego np. zdobionego ciastka, lizaka, praliny, czekolady przedstawiających walory kulturowe, historyczne i przyrodnicze województwa opolskiego w tym Stobrawskiego Zielonego Szlaku .
- ✓ Prezentacja swojego tortu oraz herbu dla komisji konkursowej oraz odwiedzających festiwal.
- ✓ Przygotowanie smakołyków do degustacji dla odwiedzających np. ciasteczka, babeczki

4. Uczestnicy konkursu

- ✓ W konkursie mogą wziąć udział przedstawiciele sektora prywatnego i społecznego których pasją są wyroby cukiernicze.
- ✓ Każda uczestnik zobowiązany jest do przesłania karty zgłoszenia produktu konkursowego (zawierającego opis produktu) najpóźniej do dnia 31.05.2017 r. na adres: Lokalna Grupa Działania Stobrawski Zielony Szlak ul. Sienkiewicza 8
36-034 Pokój **z dopiskiem: Opolskie - Zamki - Pałace - Dworki oraz herby miast lub gmin woj. opolskiego.**

5. Zasady konkursu:

Produkty zgłoszone do konkursu oceniane będą przez jury składające się z 4 osób. Członkowie jury oceniają:

- ✓ wygląd i staranność wykonania, ilość użytych technik, własnoręczne wykonanie elementów ozdobnych, niekonwencjonalny pomysł

ilość punktów: 0 – 5

- ✓ związek tortu z tematem konkursu. **ilość punktów: 0 – 5**
- ✓ odwzorowanie wypieku do rzeczywistego wyglądu budowli, herbu **ilość punktów: 0 – 5**

Każdy uczestnik może otrzymać maksymalnie 15 punktów.

Zostanie przyznana nagroda publiczności Grand Prix Festiwalu, na którym głosy będą oddawali odwiedzający wystawę, oceniając smak przygotowanych smakołyków oraz wygląd prezentowanych tortów.

6. Założenia dodatkowe:



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

- ✓ organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji materiałów i zdjęć wypieków konkursowych oraz uczestników konkursu.
- ✓ Uczestnicy konkursu mogą przygotować swoje eksponaty we własnych pracowniach i w całości lub w elementach przywieźć na teren wystawowy
- ✓ Organizator zapewnia część magazynową na pojemniki, kartony, koszyki do transportu.
- ✓ Organizator zapewnia zaplecze kuchenne, bez możliwości wypieku oraz powierzchnię wystawową.
- ✓ Ze względu na panujące w hali wystawienniczej warunki, zaleca się, aby dekoracje tortów były wykonane na atrapach. Jury konkursu nie będzie w torcie dekoracyjnym oceniać składu, smaku, ani receptury.
- ✓ Zastrzega się jednak, że mimo, iż tort wykonany będzie z atrapy, to jego dekoracje muszą być wykonane z elementów jadalnych (karmel, dragant, masy dekoracyjne itp.).
- ✓ Laureatem wystawy – konkursu zostaje Uczestnik, który zdobędzie największą liczbę punktów przyznanych przez Jury.
- ✓ Organizator zastrzega sobie prawo do odwołania konkursu z przyczyn losowych.
Takiemu zdarzeniu nie będzie skutkowało zwrotem kosztów i innych zobowiązań finansowych poniesionych przez Uczestnika w celu przygotowania pracy wystawowej. ✓ Ocena prac przez Jury jest ostateczna i nie podlega zaskarżeniu czy odwołaniu.
- ✓ Organizatorzy nie pokrywają kosztów dojazdu zawodników.
- ✓ Organizatorzy nie biorą odpowiedzialności za ewentualne uszkodzenia lub zgubienie eksponatu, sprzętu lub rzeczy osobistych.
- ✓ Każda praca powinna być wykonana samodzielnie przez uczestnika, każdy eksponat powinien być oryginalny i niewystawiony nigdzie wcześniej. Produkt może być zdyskwalifikowany, jeśli okaże się, że jest inaczej.
- ✓ Wśród osób głoszących na nagrodę Grand Prix Festiwalu zostanie wylosowana jedna nagroda specjalna.

UWAGA!

- ✓ Organizator zapewnia nocleg ze śniadaniem dla 30 uczestników oraz obiadokolację w dniu przygotowań do konkursu (16.06.2017 r.)
- ✓ Ilość osób startujących w konkursie nie może przekroczyć 30 . W przypadku zgłoszenia więcej niż zakładana liczba osób organizator zastrzega sobie prawo do powołania jury selekcyjnego, które na podstawie zgłoszeń dokona wyboru startujących.
- ✓ Jury konkursu wyłoni zwycięzców, przyznając I, II i III nagrodę w dwóch kategoriach Nagrody zostaną wręczone podczas Wielkiego Finału Konkursu (17.06.2017 r.), w czasie którego laureaci będą mieli możliwość zaprezentowania produktów konkursowych. Przewidziane nagrody dla zwycięzców to m.in. Vouchery pobytowe dla 2 osób w gospodarstwach agroturystycznych, hoteli i pensjonatów woj. opolskiego, sprzęt .



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”