

REGULAMIN KONKURSU NA CHLEB WŁASNEGO WYPIEKU

„CHLEB, JAK DAWNIEJ”

§ 1. Organizator Konkursu

1. Organizatorem konkursu na chleb własnego wypieku „Chleb, jak dawniej”, zwanego dalej „Konkursem”, jest Miejska i Powiatowa Biblioteka Publiczna im. Marii Konopnickiej w Lubaniu, z siedzibą pod adresem Rynek-Ratusz, 59-800 Lubań, tel. 75-722-24-69, zwana dalej „Organizatorem”.
2. Konkurs organizowany jest w ramach wydarzenia „Kuchenne opowieści” jako element projektu „Dziedzictwo bez granic – międzypokoleniowe warsztaty kulturowe”.
3. Konkurs ma charakter otwarty i jest skierowany do osób pełnoletnich.

§ 2. Cele Konkursu

Celem Konkursu jest:

1. Kultywowanie tradycji domowego wypieku chleba.
2. Promowanie tradycyjnych receptur i sposobów przygotowywania pieczywa.
3. Zachęcanie do samodzielnego przygotowywania pieczywa oraz świadomego wyboru składników.
4. Prezentacja różnorodności domowych wypieków.
5. Stworzenie okazji do wymiany doświadczeń i przepisów związanych z wypiekiem chleba.
6. Integracja mieszkańców oraz promocja aktywności kulinarnej i międzypokoleniowego przekazywania tradycji.

§ 3. Warunki uczestnictwa

1. Udział w Konkursie jest dobrowolny i bezpłatny.
2. W Konkursie mogą wziąć udział osoby pełnoletnie.
3. Każdy uczestnik może zgłosić do Konkursu **jeden własnoręcznie wykonany chleb**.
4. Chleb musi być wypiekiem domowym, przygotowanym samodzielnie przez uczestnika. Dopuszcza się wykorzystanie automatu do wypieku chleba.
5. Do Konkursu można zgłaszać chleby wykonane z dowolnego rodzaju mąki, z wykorzystaniem drożdży, zakwasu lub innych naturalnych składników.

6. Dopuszcza się stosowanie dodatków, takich jak ziarna, pestki, orzechy, zioła, suszone owoce, warzywa czy inne składniki.
7. Organizator nie narzuca określonego rodzaju chleba ani konkretnej receptury.
8. Niedopuszczalne jest zgłaszanie chleba zakupionego w piekarni, sklepie lub wykonanego przez inną osobę.
9. Przystąpienie do Konkursu jest równoznaczne z akceptacją niniejszego Regulaminu.

§ 4. Zgłoszenie i dostarczenie wypieku

1. Warunkiem udziału w Konkursie jest dostarczenie chleba wraz z kartą zgłoszenia.
2. **Chleb należy dostarczyć w dniu 24 września 2026 roku w godzinach 10:00-16:00** do sekretariatu Miejskiej i Powiatowej Biblioteki Publicznej w Lubaniu, Rynek-Ratusz.
3. Chleb należy dostarczyć **w całości, niepokrojony i nienaruszony**.
4. Wypiek powinien być umieszczony na talerzu, tacy lub innym odpowiednim podkładzie, umożliwiającym jego zaprezentowanie komisji konkursowej. Odbiór talerzy, tac i innych podkładów należy do uczestników po zakończeniu wydarzenia.
5. Każdy wypiek powinien być oznaczony wyłącznie **godłem lub pseudonimem uczestnika**, bez podawania imienia i nazwiska na samym wypieku.
6. Do chleba należy dołączyć kartę zgłoszenia (zał. nr 1) zawierającą:
 - imię i nazwisko uczestnika,
 - tel. kontaktowy,
 - pseudonim lub godło,
 - nazwę lub rodzaj chleba,
 - wykaz podstawowych składników,
 - krótki opis receptury lub historii związanej z wypiekiem.
7. Dostarczenie wypieku po upływie wyznaczonego terminu może skutkować niedopuszczeniem go do oceny.
8. Uczestnik ponosi we własnym zakresie koszty przygotowania i dostarczenia wypieku.

§ 5. Komisja Konkursowa

1. Oceny wypieków dokona Komisja Konkursowa powołana przez Organizatora.

2. W skład Komisji mogą wejść osoby posiadające wiedzę lub doświadczenie kulinarne, piekarskie, gastronomiczne, kulturoznawcze lub związane z tradycjami kulinarnymi.
3. Członkowie Komisji dokonują oceny niezależnie i bezstronnie.
4. Członek Komisji, który pozostaje w relacji mogącej budzić wątpliwości co do jego bezstronności wobec uczestnika, powinien wyłączyć się z oceny danego wypieku.

§ 6. Kryteria oceny

1. Komisja Konkursowa oceniać będzie każdy wypiek według następujących kryteriów:

Kryterium	Maksymalna liczba punktów
Smak i walory degustacyjne	10 pkt
Aromat	5 pkt
Wygląd i estetyka wypieku	5 pkt
Struktura i jakość miększu	5 pkt
Oryginalność receptury / zastosowanych dodatków	5 pkt
Łącznie	30 pkt

2. W przypadku zastosowania nietypowych składników Komisja może zwrócić uwagę na ich właściwe połączenie i wpływ na walory smakowe wypieku.
3. Komisja ma prawo przyznać dodatkowe wyróżnienie za szczególnie interesującą historię, tradycyjną recepturę lub sposób przekazywania przepisu z pokolenia na pokolenie.
4. W przypadku uzyskania przez dwóch lub więcej uczestników takiej samej liczby punktów o kolejności miejsc decyduje wyższa liczba punktów uzyskanych za smak.

§ 7. Rozstrzygnięcie Konkursu i nagrody

1. Rozstrzygnięcie Konkursu nastąpi w dniu **24 września 2026 r.**
2. Wyniki Konkursu zostaną ogłoszone po spotkaniu „Kuchenne opowieści” z Anną Rumińską, podczas którego odbędzie się degustacja past do kanapek. Spotkanie rozpoczyna się tego samego dnia o godzinie 16:00.
3. Laureaci Konkursu otrzymają nagrody rzeczowe i/lub dyplomy.
4. Organizator przewiduje przyznanie:

I miejsca, II miejsca, III miejsca.

5. Organizator zastrzega sobie prawo do przyznania dodatkowych wyróżnień.
6. Nagrody nieodebrane podczas wydarzenia można odebrać do dnia 30 września 2026 r. w siedzibie Organizatora.
7. Decyzja Komisji Konkursowej jest ostateczna i nie przysługuje od niej odwołanie.

§ 8. Degustacja i bezpieczeństwo żywności

1. Uczestnik zgłaszający chleb do Konkursu oświadcza, że wypiek został przygotowany w warunkach domowych, z wykorzystaniem składników nadających się do spożycia.
2. Uczestnik ponosi odpowiedzialność za prawdziwość informacji dotyczących składu zgłoszonego wypieku.
3. Uczestnik zobowiązany jest poinformować Organizatora o składnikach mogących wywoływać reakcje alergiczne, w szczególności glutenu, mleka, jaj, sezamu, orzechów, soi oraz innych składników alergennych.
4. Informacja o składzie wypieku powinna zostać przekazana w karcie zgłoszenia.
5. Organizator zaleca, aby wypieki były przygotowane z zachowaniem zasad higieny i bezpieczeństwa żywności.
6. Organizator nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne reakcje alergiczne lub inne skutki spożycia wypieku wynikające z indywidualnej reakcji organizmu uczestnika lub osoby dokonującej degustacji, jeżeli Organizator udostępnił informacje o składzie przekazane przez uczestnika.
7. Osoby dokonujące degustacji powinny przed spożyciem zapoznać się z informacją o składzie poszczególnych wypieków.

§ 9. Postanowienia dotyczące wypieków

1. Zgłoszone do Konkursu chleby nie podlegają zwrotowi i pozostają do dyspozycji Organizatora.
2. Po zakończeniu oceny Organizator może przeznaczyć wypieki do degustacji przez uczestników wydarzenia, o ile pozwala na to ich stan i sposób przygotowania.
3. Uczestnik, przekazując wypiek do Konkursu, wyraża zgodę na jego prezentację podczas wydarzenia oraz degustację po zakończeniu oceny.

§ 10. Dane osobowe i wizerunek

1. Uczestnik Konkursu podaje Organizatorowi dane niezbędne do przeprowadzenia Konkursu.
2. Dane osobowe będą przetwarzane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
3. Uczestnicy wyrażają zgodę na publikację imienia i nazwiska, wizerunku oraz informacji o zajętych miejscach w materiałach informacyjnych Organizatora.
4. Administratorem danych osobowych jest Miejska i Powiatowa Biblioteka Publiczna im. Marii Konopnickiej w Lubaniu.
5. Szczegółowe informacje dotyczące przetwarzania danych osobowych zawiera regulamin korzystania z oferty i usług Miejskiej i Powiatowej Biblioteki Publicznej im. Marii Konopnickiej w Lubaniu dostępny na stronie: <https://bibliotekaluban.pl/regulamin/>.

§ 11. Postanowienia końcowe

1. Organizator zastrzega sobie prawo do niedopuszczenia do Konkursu wypieku, który nie spełnia wymogów określonych w Regulaminie.
2. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany terminu lub miejsca Konkursu z przyczyn niezależnych od Organizatora. O zmianach uczestnicy zostaną poinformowani w możliwie najkrótszym terminie.
3. W sprawach nieuregulowanych niniejszym Regulaminem decyzję podejmuje Organizator.
4. Regulamin jest dostępny w siedzibie Organizatora oraz w jego kanałach informacyjnych.