

Regulamin konkursu „Nalewki domowe na miodzie” 2024

I. Organizator i czas trwania konkursu:

Organizatorem konkursu jest Związek Pszczelarzy „Podlasie”, ul. Pocztowa 3, 21-500 Biała Podlaska. Konkurs odbędzie się w **dniu 25 sierpnia 2024r. podczas Białkopodlaskiego Święta Miodu** na terenie rekreacyjnym przy stacji w Kobyłanach (gm. Terespol).

II. Cel konkursu:

- poszukiwanie produktów tradycyjnych o charakterystycznych walorach smakowych i estetycznych, z wykorzystaniem miodu;
- identyfikacja oryginalnych produktów z wykorzystaniem miodu oraz gromadzenie przepisów wyrobu nalewek;
- promocja dawnych tradycji przyrządzania nalewek;
- popularyzacja wiedzy na temat produkcji nalewek w warunkach domowych.

III. Przedmiot konkursu:

Nalewki domowe, produkty tradycyjne przeznaczone do bezpośredniego spożycia, charakteryzujące się szczególnymi walorami estetycznymi i smakowymi. Produkt zgłaszany do konkursu powinien w swoim składzie zawierać miód.

Produkty będą oceniane w jednej kategorii: **nalewki domowe**

IV. Zasady udziału w konkursie:

- w konkursie mogą wziąć udział wyłącznie osoby pełnoletnie;
- uczestnikiem konkursu może być osoba wytwarzająca amatorsko nalewki w warunkach domowych, bez przeznaczenia komercyjnego;
- jeden uczestnik konkursu może zgłosić jedną nalewkę, zawierającą w swoim składzie miód;
- nalewki powinny być dostarczone w butelkach, karafkach itp.;
- uczestnicy zobowiązani są do wypełnienia zgłoszenia do konkursu, którego należy dokonać na karcie zgłoszeniowej zgodnie z załączonym wzorem, jednocześnie oświadczając wyrażenie zgody na przetwarzanie danych osobowych oraz zgody na udostępnianie wizerunku. Podanie danych jest dobrowolne, jednak konieczne do realizacji celów konkursowych;
- uczestnictwo w konkursie jest bezpłatne;

- nalewki wraz z kartą zgłoszenia należy dostarczyć do biura Gminnego Centrum Kultury w Kobylanach, Pl. Ryszarda Kaczorowskiego 1, 21-540 Małaszewicze lub na adres organizatora do dnia 23 sierpnia 2024r. do godz. 15:00;
- produkty oceni komisja w dniu 25 sierpnia 2024r.

V. Komisja konkursowa:

- w skład komisji wchodzi 3 osoby wskazane przez Organizatora;
- spośród komisji konkursowej zostanie wyłoniony przewodniczący jury;
- komisja konkursowa dokonuje oceny na arkuszach konkursowych zgodnie z punktacją: klarowność (0-5); kolor (0-5); bukiet (0-5); aromat (0-5).

VI. Nagrody:

Nagrodzone zostaną trzy nalewki z największą ilością punktów . W konkursie przewidziane są nagrody rzeczowe (3 pierwsze miejsca) oraz dyplomy.

VII. Wyniki konkursu:

- po zakończeniu konkursu oraz obliczeń zostanie sporządzony protokół, który będzie zawierał informacje tj.: imienną listę zwycięzców oraz pozostałych uczestników, nazwy nalewek, ilość zdobytych punktów;
- w sytuacjach spornych wszelkie wątpliwości rozstrzyga organizator.

VIII. Pozostałe informacje:

Ostateczna interpretacja regulaminu należy do organizatora.
Kwestie sporne rozstrzyga organizator.