

Konkurs na najlepszego pączka tradycyjnego
oraz pączka nowoczesnego
REGULAMIN

1. Organizator: Gminny Ośrodek Kultury i Rekreacji w Mszanie, 44-325 Mszana, ul. Mickiewicza 92, NIP 647 25 65 994, tel. 32 4720076

2. Cele konkursu:

- Rozwijanie umiejętności kulinarnych mieszkańców gminy Mszana
- Kulturowanie tradycji śląskiej oraz tradycji polskiej
- Edukacja kulinarna młodego pokolenia
- Integracja mieszkańców Gminy Mszana.

3. Tematyka prac konkursowych:

Głównym zadaniem konkursowym jest wykonanie tradycyjnego pączka polskiego. Kategorią towarzyszącą jest wykonanie pączka nowoczesnego.

4. Warunki uczestnictwa:

A. Konkurs organizowany jest w dwóch kategoriach:

- pączek tradycyjny
- pączek nowoczesny

Kategoria: pączek tradycyjny

- Powinien być wykonany z ciasta drożdżowego z mąki pszennej
- Kształt: kula mieszcząca się w dłoni (średnica pączka od 4 cm do 10 cm)
- Smażenie: w głębokim tłuszczu (smalcu, fryturze wołowej, oleju lub ceresie, klarowanym maśle)
- Nadzienie: konfitura różana lub marmolada wieloowocowa
- Pączek powinien być lukrowany lub oprószony cukrem pudrem, może być też posypyany kandyzowaną skórka pomarańczową lub polany czekoladą.

Kategoria: pączek nowoczesny

- Powinien być wyrobem jadalnym
- Technika wykonania dowolna z zastrzeżeniem, że produkt powinien być usmażony
- Kształt, rozmiar i zdobienie - dowolne

B. Uczestnik może zgłosić do konkursu jednego pączka w każdej kategorii.

C. Pączek powinien być wykonany przez uczestnika konkursu, który potwierdza ten fakt podpisując stosowne oświadczenie.

D. Organizator nie zapewnia produktów spożywczych niezbędnych do wykonania pączków.

E. Pączek (pączki) powinien być wykonywany wcześniej (np. w domu) i gotowy przyniesiony na finał konkursu 16 lutego.

5. Ocena

Komisja konkursowa oceni pączki pod względem:

- Zgodności wypieków z tematem i zasadami konkursu
- Smaku
- Estetyki wykonania i podania
- Wierności tradycyjnej recepturze (w przypadku pierwszej kategorii)
- Pomysłowości i efektywności wykonania (w przypadku drugiej kategorii)

6. Terminy:

- 16 lutego 2023 - termin zgłoszenia prac (osobiste dostarczenie pączków na godz. 17.00 do dali Ośrodka Kultury w Połomi, ul. Szkolna 17, 44-323 Połomia)
- 16 lutego 2023 – ocena prac przez trzysobowe jury (Ośrodek Kultury w Połomi)
- 16 lutego 2023 – wręczenie nagród (Ośrodek Kultury w Połomi)

7. Nagrody

- Organizator przyznaje po trzy nagrody rzeczowe w każdej z kategorii
- Nagrodami są m.in. akcesoria kuchenne