**„Obłędna herbatka u Kapelusznika”**

**Regulamin konkursu kulinarnego na nadzwyczajnie fantastyczny deser**

1. **Termin konkursu: 24.09.2016 r., godz.16:00**
2. Miejsce: Suwalski Ośrodek Kultury, ul. Papieża Jana Pawła II 5, hol na I piętrze
3. Organizator: Biblioteka Publiczna im. Marii Konopnickiej w Suwałkach

Szczegółowych informacji udzielają: Małgorzata Czerucka, Jolanta Gąglewska

tel. (87) 565 62 46, e-mail: metodyka@bpsuwalki.pl

1. Uczestnicy: W konkursie mogą wziąć udział osoby, które uwielbiają eksperymentować
w kuchni, niezależnie od wieku i płci.
2. Warunki uczestnictwa: Zainteresowani udziałem w konkursie zobowiązani są do dokonania zgłoszenia**. Zgłoszenia należy przesłać mailem w terminie do 20.09.2016 r.** do godz. 15:00 na adres e-mail: **metodyka@bpsuwalki.pl**. O uczestnictwie w konkursie decyduje data zgłoszenia.
Ilość uczestników konkursu jest limitowana i określana kolejnością zgłoszeń. Organizator zastrzega sobie prawo do rozszerzenia limitu ekip w przypadku wpłynięcia większej liczby zgłoszeń.
3. Zasady przeprowadzenia konkursu: Zadaniem uczestników jest zaprezentowanie samodzielnie wykonanego całkowicie nadzwyczajnego, oryginalnego deseru, który będzie nawiązywał do powieści „Gałęziste” Artura Urbanowicza. Prace konkursowe powinny być atrakcyjne
i niepowtarzalne zarówno w formie, jak i w smaku. Prezentacja i degustacja deserów (także przez zgromadzoną publiczność) odbędzie się 24.09.2016 r. o godz. 16:00 w Suwalskim Ośrodku Kultury, hol na I piętrze (wszyscy uczestnicy powinni dostarczyć tam swoje prace do godziny 15.30).
4. Zasady organizacyjne:
* Organizator nie pokrywa kosztów podróży uczestników konkursu.
* Drobny sprzęt kuchenny oraz zastawę do prezentowania potraw uczestnik zapewnia
we własnym zakresie. Uczestnicy konkursu zapewniają we własnym zakresie produkty niezbędne do przygotowania potraw. Uczestnicy, jeśli zechcą, mogą wystąpić w strojach fantastycznych lub w tradycyjnych strojach kucharskich.
* Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do wykorzystywania produktów kulinarnych prezentowanych w trakcie konkursu (zdjęcia, filmy, receptura i sposób przygotowania)
w przedsięwzięciach promocyjnych (np. publikacje prasowe i wydawnicze, Internet itp.).
* Potrawy konkursowe będą oceniane przez trzyosobowe jury. Każdy członek jury może przyznać maksymalnie 30 punktów.
* Kryteria oceny:
* ciekawy wygląd i aranżacja – 10 pkt.
* ogólne wrażenie smakowe – 10 pkt
* inspiracja i interpretacja – opowieść kuchmistrza – 10 pkt

W konkursie przewidziane są atrakcyjne nagrody dla laureatów pierwszych trzech miejsc.

Wszyscy uczestnicy konkursu otrzymają upominki za udział w konkursie ufundowane przez

organizatorów. Lista laureatów zostanie zamieszczona na stronie internetowej: www.bpsuwalki.pl oraz www.soksuwalki.eu.