

## REGULAMIN XIV KONKURSU NA „CIESZYŃSKIE CIASTECZKA”

1. Organizatorem konkursu jest Zamek Cieszyn.
2. Celem konkursu jest promocja wypieku cieszyńskich ciasteczek charakterystycznych dla kultury i tradycji regionu śląska cieszyńskiego.
3. W konkursie mogą wziąć udział tylko osoby fizyczne powyżej 16 lat bez względu na miejsce zamieszkania.
4. W konkursie nie mogą brać udziału pracownicy Zamku Cieszyn, członkowie jury oraz najbliżsi członkowie ich rodzin.
5. Zasady konkursu określa regulamin dostępny na stronie [www.zamekcieszyn.pl](http://www.zamekcieszyn.pl), który wchodzi w życie z dniem zamieszczenia informacji o konkursie na stronie internetowej Zamku Cieszyn i obowiązuje do momentu ogłoszenia wyników.
6. Przedmiotem konkursu jest przygotowanie i zaprezentowanie zestawu samodzielnie wykonanych tradycyjnych cieszyńskich ciasteczek.
7. Chęć udziału w konkursie należy zgłosić telefonicznie (33 851 08 21 w. 10) lub mailowo ([info@zamekcieszyn.pl](mailto:info@zamekcieszyn.pl)) do dnia 16 grudnia 2020 r.
8. Wypieki wraz z czytelnie wypełnionym i podpisanym formularzem zgłoszeniowym (dostępnym na stronie internetowej Zamku Cieszyn) należy dostarczyć w dniu 17 grudnia 2020 (czwartek) w godzinach 8.00–17.00 do Oranżerii Zamku Cieszyn, ul. Zamkowa 3a (sala konferencyjna).  
Brak zgłoszenia telefonicznego o chęci udziału w konkursie i/lub dostarczenie ciasteczek w innym terminie lub w innych godzinach niż te wskazane w regulaminie, a także niepoprawnie wypełniony formularz zgłoszeniowy, powoduje, że ciasteczka nie będą podlegały ocenie i brać udziału w konkursie.
9. Z uwagi na pandemię Covid-19 prosimy dostarczyć ciasteczka na naczyniach (paterach) jednorazowych, które nie będą podlegały zwrotowi.
10. Dostarczone ciasteczka i formularz zgłoszeniowy zostaną oznaczone numerem identyfikacyjnym, który będzie używany podczas prezentacji wypieków i oceny jury. Pozwoli to zachować anonimowość i obiektywność.
11. W formularzu zgłoszeniowym należy wypisać wszystkie rodzaje ciasteczek, które zostają zgłoszone do konkursu i znajdują się na tacy.
12. Członkami jury będzie grupa od 4 do 6 osób wybranych przez organizatora.
13. Jury oceniać będzie w punktach od 1 do 5:
  1. zgodność z tradycją
  2. bogactwo form
  3. smak
  4. sposób podania
  5. estetykę i staranność wykonania.
14. Każdy członek jury może maksymalnie przyznać 25 punktów na jedno zgłoszenie. Na ostateczną ocenę składać się będzie suma wszystkich ocen członków jury.
15. Spośród wszystkich zgłoszeń biorących udział w konkursie jury wybierze trzy najlepsze.
16. Decyzje jury są ostateczne i nieodwołalne.
17. Wyniki zostaną ogłoszone 23 grudnia 2020 (środa) o godz. 10.00 na stronie internetowej Zamku Cieszyn [www.zamekcieszyn.pl](http://www.zamekcieszyn.pl)
18. Za zdobycie I, II i III miejsca przewidziano nagrody.
  - I – 500 zł w gotówce,
  - II – serwis kawowy Porcelana Śląska
  - III – koszyk produktów firmy FH Hanna Wilczek
19. Z laureatami konkursu organizator będzie się kontaktował celem ustalenia miejsca i terminu odbioru nagrody.
20. Zwycięskie ciasteczka będą prezentowane szerokiej publiczności w Zamku Cieszyn do 6 stycznia 2021. Ciasteczka dostarczone na konkurs nie podlegają zwrotowi. Po obradach jury ciasteczka zostaną przekazane do Domu Spokojnej Starości oraz do Domu Pomocy Społecznej w Cieszynie.
21. Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do zmian w regulaminie oraz możliwość odwołania, przerwania lub unieważnienia konkursu.
22. Organizator nie ponosi kosztów związanych z przygotowaniem ciasteczek oraz ich dostarczeniem na konkurs.
23. Laureat I - miejsca nie może brać udziału w kolejnym konkursie.
24. Zgłoszenie ciasteczek na konkurs jest równoznaczne z oświadczeniem przez uczestnika, że treść regulaminu jest mu dobrze znana, akceptuje wszystkie jego postanowienia i jest autorem zgłoszonych wypieków.
25. Sprawy nieobjęte regulaminem oraz sporne rozstrzyga organizator konkursu.
26. Informacje dotyczące konkursu udzielane są przez organizatora tylko telefonicznie 33 851 08 21 w. 10 lub mailowo [info@zamekcieszyn.pl](mailto:info@zamekcieszyn.pl)

