

REGULAMIN KONKURSU „PIECZENIA STRUDLA IM. KINGI IWANEK-RIESS”

1. Organizatorem konkursu jest Zamek Cieszyn.
 2. Celem konkursu jest promocja wypieku strudla charakterystycznego 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, organizatorzy, partnerzy wydarzenia, prowadzący pokazy oraz najbliżsi członkowie ich rodzin.
 5. Niniejszy regulamin wchodzi w życie z dniem zamieszczania informacji o konkursie na stronie internetowej Zamku Cieszyn (www.zamekcieszyn.pl) i obowiązuje do momentu ogłoszenia wyników.
 6. Przedmiotem konkursu jest przygotowanie i zaprezentowanie samodzielnie wykonanego strudla.
 7. Chęć udziału w konkursie należy zgłosić telefonicznie (33 851 08 21 w. 10) lub mailowo (jmalorny@zamekcieszyn.pl) do dnia 17 września 2021 r.
 8. Wypieki wraz z czytelnie wypełnionym i podpisanym formularzem zgłoszeniowym (dostępnym na stronie internetowej Zamku Cieszyn) należy dostarczyć w dniu 19 września 2021 (niedziela) w godzinach 10.00 - 12.00 do Punktu Informacji Turystycznej Zamku Cieszyn, ul. Zamkowa 3c (budynek administracji na dziedzińcu zamkowym).
- Brak zgłoszenia telefonicznego o chęci udziału w konkursie i/lub dostarczenie strudla w innym terminie lub w innych godzinach niż te wskazane w regulaminie, a także niepoprawnie wypełniony formularz zgłoszeniowy, powoduje, że strudel nie będzie podlegał ocenie i brać udziału w konkursie.
9. Z uwagi na pandemię Covid-19 prosimy dostarczyć strudla na naczyniach (paterach) jednorazowych, które nie będą podlegać zwrotowi.
 10. Dostarczone strudle i formularz zgłoszeniowy zostaną oznaczone numerem identyfikacyjnym, który będzie używany podczas prezentacji wypieków i oceny jury. Pozwoli to zachować anonimowość i obiektywność.
 11. Członkami jury będzie grupa od 4 do 6 osób wybranych przez organizatorów.
 12. Jury oceniać będzie w punktach od 1 do 5:
 - zgodność z tradycją,
 - smak,
 - sposób podania,
 - estetykę i staranność wykonania.

13. Każdy członek jury może maksymalnie przyznać 20 punktów na jedno zgłoszenie. Na ostateczną ocenę składać się będzie suma wszystkich ocen członków jury.
14. Spośród wszystkich zgłoszeń biorących udział w konkursie jury wybierze trzy najlepsze.
15. Decyzje jury są ostateczne i nieodwołalne.
16. Wyniki zostaną ogłoszone 19 września 2021 (niedziela) o godz. 16.00 podczas trwania wydarzenia na scenie na wzgórzu zamkowym i równocześnie na stronie internetowej Zamku Cieszyn www.zamekcieszyn.pl oraz profilu na FB.
17. Za zdobycie I, II i III miejsca przewidziano nagrody.
I – trówa,
II – Serwis Porcelana Śląska
III – kosz z specjałami regionalnymi.
18. Laureaci konkursu odbiorą nagrodę podczas trwania wydarzenia na scenie. W razie imprezy online organizator będzie się kontaktował ze zwycięzcami osobiście celem ustalenia miejsca i terminu odbioru nagrody.
19. Z uwagi na pandemię COVID-19 zwycięskie strudle nie będą prezentowane szerokiej publiczności. W trakcie trwania wydarzenia będzie je można oglądać w formie zdjęć wyświetlanych na telewizorze umieszczonym na scenie.
- Strudle dostarczone na konkurs nie podlegają zwrotowi. Po obradach jury zostaną one przekazane do Domu Spokojnej Starości oraz do Domu Pomocy Społecznej w Cieszynie.
20. Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do zmian w regulaminie oraz możliwość odwołania, przerwania lub unieważnienia konkursu.
21. Organizator nie ponosi kosztów związanych z przygotowaniem strudli oraz ich dostarczeniem na konkurs.
22. Laureat I - miejsca nie może brać udziału w kolejnym konkursie.
23. Zgłoszenie strudla na konkurs jest równoznaczne z oświadczeniem przez uczestnika, że treść regulaminu jest mu dobrze znana, akceptuje wszystkie jego postanowienia i jest autorem zgłoszonego wypieku.
24. Sprawy nieobjęte regulaminem oraz sporne rozstrzyga organizator konkursu.
25. Informacje dotyczące konkursu udzielane są przez organizatora tylko telefonicznie 33 851 08 21 w. 10 lub mailowo jmalorny@zamekcieszyn.pl