



KONKURS NA NAJSMACZNIEJSZY SWOJSKI CHLEB

podczas XXV „Pieczenia Chleba” w Widnie

Członkowie lokalnych stowarzyszeń, kół gospodyń wiejskich, a także mieszkańcy Gminy Brusy będą mieć okazję, aby pochwalić się swoimi umiejętnościami związanymi z wypiekiem domowego chleba podczas XXV święta „Pieczenie chleba” które odbędzie się **05 sierpnia 2023 roku w Widnie**, na placu przy piecu chlebowym.

Aby wziąć udział w konkursie należy spełnić następujące kryteria:

1. Każdy uczestnik, lub organizacja, może zgłosić tylko jeden chleb o dowolnej gramaturze
2. Potwierdzić/zgłosić swój udział:
 - a) osobiście w Centrum Kultury i Biblioteki w Brusach lub w Chacie Kaszubskiej w Brusach-Jagłiach
 - b) elektronicznie: chatakaszubska@wp.pl lub telefonicznie: 52 398 3202
3. Potwierdzenie udziału należy bezwzględnie dokonać do **3 sierpnia 2023 (czwartek) do godz. 16.00.**
4. Upiec swojski chleb wg swego, dowolnego przepisu (z dowolnymi dodatkami lub bez dodatków)
5. Dostarczyć upieczony chleb do organizatora na miejsce imprezy czyli na plac chlebowy w Widnie **5 sierpnia 2023 r. w godzinach 16.00-16.30**
6. Uczestnicy przygotowują chleb do degustacji w postaci pokrojonej, dla jury w składzie do 10 osób.
7. Przy chlebie obowiązkowo musi widnieć przepis, receptura, według której został upieczony konkursowy chleb.
8. Uczestnicy mogą częstować osobiście chlebem publiczność dopiero po zakończeniu degustacji przez jury.
9. Organizator nie pokrywa kosztów zakupu surowców, wypieku chleba oraz kosztów dojazdu uczestników do miejsca rozstrzygnięcia Konkursu.
10. Zabrania się używania elementów niejadalnych, niespełniających wymogów sanitarnych i niedopuszczonych do spożycia na terytorium UE.
11. Uczestników obowiązuje wypełnienie formularza RODO (dostarczonego przez organizatora), na miejscu imprezy

Jury będzie oceniać chleb w składzie do 10 osób. Jury nie będzie wiedzieć, kto dany chleb przygotował, gdyż zostaną im nadane tylko numery. Organizatorzy proszą uczestników, by dostarczyli odpowiednie przykrycia na chleb dla ochrony przed owadami.

Komisja ocenia wypieki biorąc pod uwagę następujące kryteria oceny:

- kolor od 0 do 5 punktów
- smak od 0 do 5 punktów
- zapach od 0 do 5 punktów
- struktura w przekroju od 0 do 5 punktów
- wrażenie ogólne od 0 do 5 punktów

Organizator zapewnia do degustacji naczynia i sztućce oraz stoły (i obrusy), namioty.

Ogłoszenie wyników około godz. **17.00.**

W konkursie przewidywane są nagrody rzeczowe ufundowane przez organizatorów. Dla laureatów I, II i III miejsca honorowe tytuły najlepszego chleba na Zaborach,

Osoba do kontaktu: **Krzysztof Gradowski** tel. 52 398 3202