

UWAGA!!!!

KONKURS WIELKANOCNY



Mazurki Wielkanocne to słodkości, bez których nie wyobrażamy sobie tradycyjnych polskich Świąt Wielkanocnych. Na naszych stołach te wypieki goszczą zwykle raz do roku i są ozdobą wielkanocnego stołu. Tradycyjny mazurek powstaje z kruchego ciasta. Brzegi górnej powierzchni placka zaznacza się rysunkiem z ciasta lub masy orzechowej lub migdałowej. Popularne jest też wykonywanie na wierzchu kratki z ciasta. Mazurek często przekłada się lub pokrywa jego wierzch masami oraz polewą, lukrem lub galaretką i zdobi owocami, orzechami, bakaliami.

Serdecznie zapraszamy do udziału w konkursie na najsmaczniejszy i najładniejszy Mazurek Wielkanocny. Wypieki zgłaszane do konkursu należy dostarczyć do nauczycieli przedmiotów zawodowych spożywczych w dniu 20.03.2024- 21.03.2024 r. w godzinach 10:00 – 12:00 sala p.20. Do mazurka prosimy dołączyć recepturę oraz przepis mówiący jak został wykonany. Dla zwycięzcy zaplanowano nagrody w formie niespodzianki! Ogłoszenie wyników konkursu oraz wręczenie nagród zwycięzcom nastąpi 22.03.2024 r. o godzinie 13:00.

REGULAMIN KONKURSU NA NAJSMACZNIEJSZY I NAJPIĘKNIEJSZY MAZUREK WIELKANOCNY

1. Konkurs na najlepszy Mazurek Wielkanocny (zwany dalej „Konkursem”) organizowany jest dla uczniów Zespołu Szkół Chemicznych i Przemysłu Spożywczego w Lublinie (Aleje Raławickie 7; 20-059 Lublin) przez nauczycieli przedmiotów zawodowych spożywczych. Sponsorem nagród w Konkursie jest Cukiernia „Tutii- Frutti Agnieszka Laskowska” z siedzibą przy ul. Jana Kochanowskiego 17, 20-434 Lublin.
2. Konkurs odbędzie się 22 marca 2024 r. w Zespole Szkół Chemicznych i Przemysłu Spożywczego, Aleje Raławickie 7, 20-059 Lublin.
3. Udział w konkursie jest bezpłatny.
4. Wypieki konkursowe należy dostarczyć w dniu 20- 21 marca 2024 r. od godz. 10:00 do 12:00 do sali p.20.
5. Do mazurków należy dołączyć recepturę oraz przepis mówiący jak został wykonany wraz z formularzem zgłoszeniowym.
6. Celem konkursu jest promowanie tradycji Świąt Wielkanocnych poprzez pieczenie i zdobienie domowych mazurków przez uczniów.
7. Ocenie będzie podlegać: wygląd zewnętrzny (sposób prezentacji), przekrój, oraz smakowitość.
8. O wyłonieniu zwycięzców Konkursu decyduje Dyrektor Zespołu Szkół Chemicznych i Przemysłu Spożywczego w Lublinie Pani Barbara Sieńko, Kierownik Szkolenia Praktycznego Pani Maria Wesołowska oraz Nauczyciel Praktycznej Nauki Zawodu Pani Agnieszka Laskowska .
10. Spośród dostarczonych i zaprezentowanych wypieków zostanie przyznana 1 nagroda rzeczowa za najładniejszy i najsmaczniejszy Mazurek Wielkanocny.
11. Ogłoszenie wyników Konkursu oraz wręczenie nagród nastąpi w dniu 22 marca 2024 roku o godzinie 13:00.
12. Uczestnicy Konkursu podpisując zgłoszenie do Konkursu akceptują jego regulamin oraz zobowiązują się uszanować wszelkie postanowienia .
13. Decyzje Komisji Konkursowej są ostateczne i nieodwołalne.
14. Organizator zastrzega sobie prawo zmiany regulaminu oraz ewentualnego odwołania konkursu.
15. Zgłoszenie prac do konkursów jest równoznaczne z przekazaniem praw autorskich na rzecz Organizatorów, o których mowa w art. 50 ustawy z dn. 4 lutego 1994 r.(Dz. U. Nr 24 poz.83) o prawach autorskich pokrewnych oraz publikacji w wydawnictwach wszelkiego typu, wydawanych przez Organizatora oraz publikowanych w Internecie, oraz podlegają ustawie o ochronie danych osobowych z dnia 10 maja 2018 (Dz.U. 2018 poz. 1000).

Serdecznie zapraszamy do wzięcia udziału w konkursie!

A.Laskowska, B.Paćkowska