

Regulamin Konkursu „Anioły z masy solnej i Pierniki”

Organizator: Gminny Ośrodek Kultury w Kłomnicach

Współpraca: Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Kłomnicach

Dofinansowano ze środków Starostwa Powiatu

Cel konkursu:

- popularyzacja tradycji Bożonarodzeniowych,
- poznanie form plastycznych w rodzaju własnych wypieków, pierników oraz anioła z masy solnej
- pobudzenie wyobraźni plastycznej i możliwości kulinarnych z zakresu wypieków regionalnych,
- ożywienie więzi międzyludzkich, relacji między uczniami, w rodzinie a nade wszystko w środowisku dostrzeżenie najbardziej potrzebujących, zwłaszcza dzieci i starszych, niejednokrotnie samotnych,
- przekazanie wyrobów na rzecz potrzebujących oraz pokonkursowa sprzedaż Aniołów z masy solnej na rzecz zakupu paczek żywnościowych dla dzieci z biednych rodzin,
- kształtowanie wśród uczestników oprócz poczucia piękna- niesienia pomocy i dzielenia się nawet najmniejszym dobrem- piernikowymi ciasteczkami.

Warunki uczestnictwa:

1. Konkurs adresowany jest do dzieci szkół podstawowych, młodzieży gimnazjalnej oraz wszystkich chętnych dorosłych, byleby nie profesjonalnie związanych z zawodem wyrobów piekarniczych.
Oto następujące grupy wiekowe:
I grupa przedszkolna
2. II grupa szkoła podstawowa klasy 0-5
III grupa klasy 6-7 szkoły podstawowej oraz gimnazjum
IV grupa dorośli
UWAGA: kategorie wiekowe obowiązują jednakowo 2 formy udziału według własnego wyboru: Pierniki lub Anioły z masy solnej. Wszystkie prace winny być opatrzone opisem, zawierającym dane: Imię i Nazwisko, wiek, klasa, szkoła (w przypadku kategorii dzieci i młodzieży).
3. Do regulaminu dołączamy przepis na Pierniki oraz przepis na masę solną. Piernikowe ciasteczka mogą być pieczone w foremkach, kształty różne, dla przykładu: gwiazdki, choinki, aniołki itp. Kształt może zależeć od inwencji własnej uczestnika. Mogą być polukrowane, przybrane migdałem, rodzynką lub innymi bakaliami.
4. Konieczne wyrób musi być ze względów higienicznych i transportu- odpowiednio zapakowany(nie mówimy o okresie trwałości, bo dla pierników jest on długi). Sugerujemy: pudełka metalowe po ciasteczkach, naczynia próżniowe lub woreczki foliowe zapięte klipsami.
5. Każda praca powinna być opatrzona opisem: Imię i Nazwisko, wiek, szkoła lub w przypadku dorosłych instytucja, czy miejscowość zamieszkania.

Termin:

Prace należy dostarczyć do 30.11.2018r. tj. piątek do Szkoły Podstawowej w Kłomnicach

Ocena prac:

1. Komisja konkursowa powołana przez organizatora dokona oceny prac w czterech grupach wiekowych.
2. Ogłoszenie wyników konkursu, wręczenie nagród za „Anioły z masy solnej i Pierniki” nastąpi w dniu 16 grudnia o godz. 15.00. Ponadto informujemy, że najlepsze pierniczki przekazane będą na ręce pracowników Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Kłomnicach, którzy przekaż je swoim podopiecznym, najbardziej potrzebującym przed Świętami Bożego Narodzenia.
3. Organizatorowi przysługuje prawo przejęcia wszystkich Aniołów na własność i sprzedaż ich w celu zakupu paczek żywnościowych dla dzieci z biednych rodzin.

Prawa autorskie i publikacja zdjęć

Uczestnicy konkursu przenoszą nieodpłatnie na Organizatorów swoje prawa majątkowe do wykonanych prac w celu wykorzystania ich przez Organizatorów w sposób nieograniczony terytorialnie i czasowo poprzez sprzedaż prac, fotografowanie ich i rozpowszechnianie fotografii w sieci i wprowadzenie do pamięci komputera.

Udział w Konkursie jest jednoznaczny z wyrażeniem zgody na to, iż fotografie, filmy i nagrania wykonane podczas XIII Jarmarku Bożonarodzeniowego w dn. 16.12.2018r. będą przechowywane w dokumentacji Gminnego Ośrodka Kultury w Kłomnicach, mogą zostać umieszczone w serwisach internetowych GOK Kłomnice (www.gokklomnice.pl, www.facebook.com/GminnyOsrodekKulturyWKlomnicach) oraz wykorzystanie w materiałach promocyjnych i publikacjach prasowych.

Zgoda jest poszerzona także o Współorganizatorów i Partnerów związanych z Konkursem.

Przetwarzanie i ochrona danych osobowych:

1. Współadministratorami danych osobowych przetwarzanych w związku z organizacją i realizacją Konkursu są:
 - Gminny Ośrodek Kultury w Kłomnicach, ul. Strażacka 18a, 42-270 Kłomnice
 - Starostwo Powiatowe w Częstochowie, ul. J. III Sobieskiego 9, 42-217 Częstochowa
 - Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Kłomnicach, ul. Łąkowa 1, 42-270 Zdrowa
 - Urząd Gminy Kłomnice, ul. Strażacka 20, 42-270 Kłomnice
 - Szkoła Podstawowa w Kłomnicach, ul. Szkolna 1, 42-270 Kłomnice
2. Kontakt z inspektorem danych osobowych jest możliwy pod adresem: Gminny Ośrodek Kultury w Kłomnicach, ul. Strażacka 18a, e-mail: promocja@gokklomnice.pl
3. Dane osobowe i kontaktowe podane w karcie zgłoszenia, będą przetwarzane w celach określonych w regulaminie Konkursu, w tym: organizacji wydarzenia, oceny

przygotowanych prac, sporządzenia protokołu, dyplomów, statuetek oraz nagród dla Laureatów na podstawie wyrażonej zgody (art. 6 ust. 1 lit. a RODO).

4. Dane Uczestników i Laureatów Konkursu będą przechowywane przez okres niezbędny do realizacji wyżej określonych celów oraz obowiązków wynikających z poszczególnych przepisów prawa (księgowego i podatkowego – nie dłużej niż 5 lat licząc od końca roku, którym odbył się Konkurs).
5. Dane Uczestników i Laureatów Konkursu zamieszczone w protokole Jury oraz zdjęcia, materiały filmowe dokumentujące przebieg i rozstrzygnięcie Konkursu oraz materiały promocyjne i publikacje prasowe promujące Konkurs i organizatorów, zakwalifikowane jako materiały archiwalne będą przechowywane zgodnie z przepisami Ustawy o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach:
 - Przez okres 25 lat w archiwum Gminnego Ośrodka Kultury w Kłomnicach
 - Wieczyście w Archiwum Państwowym
6. Osobie, której dane dotyczą przysługuje prawo do cofnięcia zgody w dowolnym momencie bez wpływu na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie zgody przed jej cofnięciem.
7. Osobie, której dane dotyczą przysługuje prawo dostępu do swoich danych osobowych, żądania ich sprostowania lub usunięcia, przy czym wniesienie żądania usunięcia danych jest równoznaczne z rezygnacją z udziału w Konkursie. Ponadto przysługuje jej prawo do żądania ograniczenia przetwarzania w przypadkach w przypadkach określonych w art. 18 RODO.
8. Odbiorcą danych może być podmiot działający na zlecenie współadministratorów danych, tj. podmioty świadczące usługi IT w zakresie hostingu serwisów internetowych, podmioty świadczące usługi bankowe oraz Archiwum Państwowe.
9. Osobie, której dane dotyczą przysługuje prawo wniesienia skargi do prezesa Urzędu Danych Osobowych na niezgodne z prawem przetwarzanie jej danych osobowych.
10. Prawa te mogą w szczególnych przypadkach podlegać ograniczeniom wynikającym z odrębnych przepisów.
11. Podanie danych zawartych w karcie zgłoszenia nie jest obowiązkowe, jednak jest warunkiem koniecznym aby wziąć udział w Konkursie.

Uwagi końcowe:

Konkurs Pierników Bożonarodzeniowych i Aniołów z masy solnej ma aspekt społeczno wychowawczy i daje nam możliwość zrealizowania kolejnej akcji dbania o innych, ten przejaw dobroci w perspektywie może osiągnąć wymiar masowy. Dodać pragniemy, że przez 12 lat realizowaliśmy sprzedaż aniołów, za które kupowaliśmy paczki żywnościowe, przekazując je dzieciom z biednych rodzin. W tym roku może być więcej dla innych potrzebujących.

„Pierniczki Renaty”

- 2 szklanki mąki
- $\frac{3}{4}$ szklanki cukru
- 2 kopiąstę łyżki miodu (możę być sztuczny)
- 2 jajka
- płaska łyżeczka sody
- kopiąsta łyżka masła
- łyżeczka przyprawy do pierników
- do przybrania: orzechy, migdały, kolorowy maczek, rodzynki itp.

Zarobić ciasto z mąki i gorącego miodu. Dodać cukier, sodę i przyprawę do pierników, a po lekkim przestygnięciu: masło i jedno jajko. Ciasto dobrze wyrobić i rozwałkować, podsypując mąką, na grubość około pół centymetra. Następnie wykrawać pierniczki, smarować roztrzepanym jajkiem ozdabiać kawałkami migdała, orzecha. Można je również posypywać kolorowym maczkiem.

Przygotowane pierniczki układać na posmarowanej blasze i piec około 15 minut, w gorącym piekarniku. W zamkniętej puszcze, pierniki można przechowywać kilka tygodni.

Masa solna

I przepis:

- 1 filiżanka mąki
- 1 filiżanka soli
- 1 filiżanka wody

II przepis:

- 20 dkg mąki
- 20 dkg soli
- 10 dkg mąki ziemniaczanej
- ok. 1,5 l wody (dodać w miarę potrzeb, niekoniecznie wszystką wodę, żeby ciasto było gładkie).

I i II przepis dotyczy- suszenia w piekarniku. Najlepiej malować farbami plakatowymi, a potem polakierować, żeby wyroby były trwałe.