

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
Częstochowskiego

Cel konkursu:

- popularyzacja tradycji Bożonarodzeniowych,
- poznanie form plastycznych w formie własnych wypieków, pierników oraz aniołów z masy solnej
- pobudzenie wyobraźni plastycznej i możliwości kulinarnych z zakresu wypieków regionalnych,
- ożywienie więzi międzyludzkich, relacji między uczniami, w rodzinie, a nade wszystko dostrzeżenie w środowisku 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 potrzebujących dzieci

Warunki uczestnictwa:

1. Konkurs adresowany jest do następujących grup wiekowych:

I grupa przedszkole

II grupa szkoła podstawowa klasy 0-3

III grupa klasy 4-6 szkoły podstawowej

IV grupa klasy 7-8 szkoły podstawowej

V grupa szkoła średnia i dorośli

uczestnicy nie powinni być profesjonalnie związani z zawodem wyrobów piekarniczych.

UWAGA: kategorie wiekowe obowiązują dla dwóch form konkursowych: Pierniki lub Anioły z masy solnej.

2. Każdy uczestnik może wykonać w ramach konkursu po jednej pracy z każdej z form.
3. Do regulaminu dołączamy przepis na Pierniki oraz przepis na masę solną, do zastosowania wg uznania. Piernikowe ciasteczka mogą być pieczone w foremkach, kształty według inwencji własnej uczestnika. Mogą być polukrowane i dowolnie przybrane.
4. Koniecznie wyrób musi być - ze względów higienicznych i logistycznych - odpowiednio zapakowany (nie mówimy umyślnie o okresie trwałości, bo dla pierników jest on długi). Sugerujemy: pudełka metalowe po ciasteczkach, naczynia próżniowe lub woreczki foliowe związane klipsami.
5. Każda praca powinna być opatrzona **opisem**: Imię i nazwisko, wiek, klasa, szkoła lub w przypadku dorosłych instytucja lub miejscowość zamieszkania oraz **numer kontaktowy**

Termin:

Prace należy dostarczyć **do 28.11.2019r. tj. czwartek do Gminnego Ośrodka Kultury w Kłomnicach**

Ocena prac:

1. Komisja konkursowa powołana przez organizatora dokona oceny prac w pięciu grupach wiekowych.
2. Ogłoszenie wyników konkursu nastąpi w dniu 4.12. na stronie internetowej www.gokklomnice.pl. Wręczenie nagród nastąpi podczas kłomnickiego Jarmarku Bożonarodzeniowego w dniu 8 grudnia o godz. 16.00 na Hali Sportowej w Kłomnicach, ul. Szkolna 1. Ponadto informujemy, że najlepsze pierniki przekazane będą na ręce pracowników Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Kłomnicach, którzy prześlą je swoim najbardziej potrzebującym podopiecznym przed Świętami Bożego Narodzenia.
3. Organizatorowi przysługuje prawo przejęcia wszystkich Aniołów i Pierników 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 autorskie do wykonanych prac. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do wykorzystania prac w sposób nieograniczony terytorialnie i czasowo, także poprzez ich sprzedaż, fotografowanie, 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 Jarmarku Bożonarodzeniowego w dn. 8.12.2019 r. 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. Częstochowska 96, 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. Częstochowska 96, 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 ograniczeniu wynikającym z odrębnych przepisów.
11. Podanie danych określonych w regulaminie nie jest obowiązkowe, jednak jest warunkiem koniecznym aby wziąć udział w Konkursie.

Uwagi końcowe:

Konkurs „Anioły z masy solnej i Pierniki” ma aspekt społeczno-wychowawczy i daje nam możliwość zrealizowania akcji wspierającej potrzebujących. Ten przejaw dobroci w perspektywie może osiągnąć wielkie rozmiary. Pragniemy dodać, że przez 14 lat realizowaliśmy sprzedaż aniołów, za które kupowaliśmy paczki żywnościowe, przekazując je dzieciom z biednych rodzin.

„Pierniczki Renaty”

- 2 szklanki mąki
- $\frac{3}{4}$ szklanki cukru
- 2 kopiastrę łyżki miodu
- 2 jajka
- płaska łyżeczka sody
- kopiastra łyżka masła
- łyżeczka przypraw do pierników
- do przybrania: orzechy, migdały, kolorowy macek, 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 0,5cm. Następnie wykrawać pierniczki, smarować roztrzepanym jajkiem ozdabiać np. bakaliami, kolorowym macekiem. Przygotowane pierniczki układać na posmarowanej blaszce 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 elastyczne).

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



XIV Konkurs „Anioły z masy solnej i Pierniki” edycja 2019

- regulamin
- przepisy

