

Regulamin XVI Powiatowego Konkursu Bożonarodzeniowego „Anioły z masy solnej i Pierniki”

Organizator: Gminny Ośrodek Kultury 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,
- pokonkursowa sprzedaż Aniołów z masy solnej oraz Pierników na rzecz Zuzi Kaproń.

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

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

- Każdy uczestnik może wykonać w ramach konkursu po jednej pracy z każdej z form.
- 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.
- Koniecznym wyrób musi być - ze względów higienicznych i logistycznych - odpowiednio zapakowany (nie mówimy umyślnie o okresie trwałości, bo dla pierników jest on długi). Sugerujemy: pudełko metalowe po ciasteczkach, naczynia próżniowe lub woreczki foliowe zapięte klipsami.
- 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 **1.12.2021r. (środa) do Gminnego Ośrodka Kultury w Kłomnicach**

Ocena prac:

- Komisja konkursowa powołana przez organizatora dokona oceny prac w pięciu grupach wiekowych.

- Ogłoszenie wyników konkursu nastąpi w dniu 8.12. na stronie internetowej www.gokklomnice.pl. Wręczenie nagród nastąpi podczas Kłomnickiego Jarmarku Bożonarodzeniowego w dniu 12 grudnia na Placu Pasternik przy ul. Sądowej w Kłomnicach, o godzinie 14:15. Organizatorowi przysługuje prawo przejęcia wszystkich Aniołów i Pierników na własność i sprzedaż ich podczas Jarmarku Bożonarodzeniowym na rzecz Zuzi Kaproń mieszkanki Gminy Kłomnice.

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. 12.12.2021 r. będą przechowywane w dokumentacji Gminnego Ośrodka Kultury w Kłomnicach, mogą zostać umieszczone w serwisach internetowych GOK Kłomnice.

(www.gokklomnice.pl, [www.facebook.com/GminnyOsrodekKulturyW Kłomnicach](https://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:

- 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
 - Urząd Gminy Kłomnice, ul. Strażacka 20, 42-270 Kłomnice
 - Szkoła Podstawowa w Kłomnicach, ul. Szkolna 1, 42-270 Kłomnice
- Kontakt z inspektorem danych osobowych jest możliwy pod adresem: Gminny Ośrodek Kultury w Kłomnicach, ul. Częstochowska 96, e-mail: biuro@gokklomnice.pl
- 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 oraz nagród dla Laureatów na podstawie wyrażonej zgody (art. 6 ust. 1 lit. a RODO).
- 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).
- 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
- 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.
 - 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.
 - 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.
 - Osobie, której dane dotyczą przysługuje prawo wniesienia skargi do prezesa Urzędu Danych Osobowych na niezgodne z prawem przetwarzanie jej danych osobowych.
 - Prawa te mogą w szczególnych przypadkach podlegać ograniczeniom wynikającym z odrębnych przepisów.
 - 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, pomoc w uzbieraniu kwot na operacje ratujące życie.

Koordynatorem konkursu jest Marta Gonera w razie pytań prosimy o kontakt telefoniczny pod numerem 34 333 68 30.

„Pierniczki Renaty”

- 2 szklanki mąki
- ¾ szklanki cukru
- 2 kopiane łyżki miodu
- 2 jajka
- płaska łyżeczka sody
- kopiana 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 0,5cm. Następnie wykrawać pierniczki, smarować roztrzepanym jajkiem ozdabiać np. bakaliami, 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 elastyczne.

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

