**SZKOLNY KONKURS " PIERNIKI i PIERNICZKI"**

**Cel konkursu**:

***Rozwijanie zainteresowań kulinarno-cukierniczych. Pielęgnowanie polskiej tradycji bożonarodzeniowej***.

**Wymagania:**

Zadaniem uczestników konkursu jest wykonanie wypieku wraz z ozdobą z ciasta piernikowego, przedstawiające motyw związany ze Świętami Bożego Narodzenia.

Pracę konkursową można zgłaszać w dwóch kategoriach:

- płaskorzeźba, wycięcie, odciśnięcie formą - minimum 5szt małych ozdobionych pierników,

- przestrzenna typu choinka, domek piernikowy itp.

- technika wykonania pierników zgodna z wymaganiami konkursu.

- wypiek musi nadawać się do spożycia oraz musi być wykonany za pomocą składników dopuszczonych do obrotu w handlu artykułami spożywczymi.

- jeden uczestnik konkursu może zgłosić do konkursu maksymalnie 1 pracę piernikową. Każda ozdoba podlegać będzie ocenie jury konkursowego.

- pierniki powinny być ułożone na sztywnych podkładkach (np. tekturowych) i zapakowane szczelnie w przezroczysty celofan.

- pracę konkursową należy opatrzyć metryczką zawierającą dane: (imię i nazwisko autora, klasa oraz przepis).

**Ocena i nagrody:**

1.Prace oceni jury powołane przez organizatora konkursu. Decyzje jury są ostateczne.

2.Jury przyzna I, II i III nagrodę w dwóch kategoriach.

3.Ozdobne pierniki świąteczne będą oceniane według następujących kryteriów:

* ogólne wrażenie artystyczne,
* estetyka wykonania i oryginalność pomysłu,
* dobór i wykorzystanie elementów zdobniczych,
* wkład pracy,

***Terminy:***

* 1.Prace należy dostarczyć w terminie od 28.11.22. do 02.12.22 do sali kucharskiej (przy starej sali gimnastycznej) Wyniki konkursu zostaną ogłoszone dn. **06.12.2022.**

**Postanowienia końcowe:**

Do konkursu nie mogą zostać zgłoszone pierniki będące gotowymi wyrobami cukierniczymi wyprodukowanymi przez zakłady cukiernicze i profesjonalne cukiernie. W uzasadnionych przypadkach jury konkursowe może zdyskwalifikować zgłoszone do konkursu ozdobne pierniki świąteczne jako niespełniające wymagań konkursowych.

Organizator Konkursu

Małgorzata Wrześniewska

Magdalena Lalak