



**Zaproszenie do udziału w konkursie  
„Masz Babo Placek”  
na Najsmaczniejsze Tradycyjne Ciasto  
z Owocami, Warzywami lub Ziołami**

Adresatami konkursu są uczniowie SOSW dla Dzieci i Młodzieży Niepełnosprawnych im. Prof. Zofii Sękowskiej w Lublinie, rodzice, nauczyciele, zaproszeni wystawcy, uczestnicy **Akcji Wojewódzkiej pt. Żyj Zdrowo Zgodnie z Naturą** – II Edycja pt. „Warzywa, Owoce i Zioła w Ludowej Odstonie”.

Przedmiotem Konkursu jest wykonanie **Najsmaczniejszego Tradycyjnego Ciasta z Owocami, Warzywami lub Ziołami** (np. szarlotka, kulebiak, tarta z warzywami, placek ze śliwkami).

Celem Konkursu jest zwrócenie uwagi na wartość odżywczą, walory smakowe owoców, warzyw i ziół, poszanowanie tradycji kulinarnych kuchni polskiej i regionalnej, promowanie lokalnych sadowników, pracodawców, rozwijanie pasji kulinarnych oraz zdrowej rywalizacji uczestników konkursu.



**Regulamin konkursu:**

**Chętni uczestnicy sporządzają indywidualne lub grupowe prace (ciasta) na zajęciach szkolnych lub w domu, dopuszczalna jest pomoc nauczyciela/ rodzica.**

Dla zwycięzców konkursu przewidziane są dyplomy oraz nagrody rzeczowe ufundowane przez sponsorów. Ciasta (prace konkursowe) należy dostarczyć na estetycznej podstawie np. tacy, koszyczku, itp., z informacją (karteczką) zawierającą: imię i nazwisko uczestnika lub nazwę instytucji, klasę (dotyczy uczniów), praca wykonana pod kierunkiem ..... (imię i nazwisko nauczyciela).

**Termin dostarczania ciast (prac konkursowych) w dniu 01.12.2022 (czwartek) do godz. 15:00 do organizatorki konkursu, tj.: Pani Agnieszki Dziedzic sala nr 2 – SOSW dla Dzieci i Młodzieży Niepełnosprawnych im. Prof. Zofii Sękowskiej w Lublinie, ul. Wyścigowa 31.**

Rozstrzygnięcie konkursu nastąpi w dniu 02.12.2022 w czasie obchodów Akcji Wojewódzkiej pt. „Żyj Zdrowo Zgodnie z Naturą” w sali konferencyjnej.

Ocenie podlegać będą walory smakowe ciasta, dekoracja, zgodność z tematyką konkursową, pomysł, kreatywność, estetyka wykonania, sposób zaprezentowania. Uczestnicy wykonują ciasta z własnych surowców. Prace przechodzą na własność szkoły i będą umieszczone na wystawie konkursowej w czasie trwania Akcji. Po ogłoszeniu wyników ciasta zostaną przekazane do degustacji.

Uczestnicy konkursu wyrażają zgodę na umieszczenie informacji o wynikach konkursu i zdjęć na stronie internetowej szkoły/facebooku i mediach.

**SERDECZNIE ZAPRASZAMY DO UDZIAŁU W KONKURSIE!!!**

*Organizator Konkursu:*

*Agnieszka Dziedzic*

