



REGULAMIN KONKURSU NA NAJPIĘKNIEJSZY, TRADYCYJNY STÓŁ WIELKANOCNY

1. Cel konkursu:

- 1) popularyzacja regionalnych tradycji kulinarnych, w tym poprzez zachowanie pałuckich receptur i smaków,
- 2) prezentacja umiejętności kulinarnych oraz edukacja w zakresie obyczajów i zwyczajów,
- 3) wymiana doświadczeń kulinarnych,
- 4) propagowanie kultury Pałuk i pałuckich tradycji ludowych związanych ze Świątami Wielkiej Nocy,
- 5) aktywizacja społeczności wywodzących się z KGW.

2. Adresaci konkursu:

W konkursie mogą wziąć udział Koła Gospodyń Wiejskich lub ich reprezentacja (KGW) z terenu powiatu żnińskiego.

3. Termin i miejsce konkursu:

- 1) 25 marca 2023 roku (sobota) - gotowość na godz. 10.00,
- 2) Hala Widowiskowo-Sportowa (HWS), ul. Jakuba Wojciechowskiego 1, Barcin,
- 3) przygotowania do Konkursu - wejście na HWS od godz. 8.00.

4. Zgłoszenia udziału w konkursie:

Zgłoszenia przyjmowane będą na właściwej Karcie (załącznik do rzeczowego Regulaminu) - do dnia 15 marca 2023 r.:

- a) w sposób tradycyjny - Urząd Miejski w Barcinie, ul. Artylerzystów 9, 88-190 Barcin, Biuro Obsługi Klienta, z dopiskiem na kopercie: **KONKURS NA NAJPIĘKNIEJSZY, TRADYCYJNY STÓŁ WIELKANOCNY**,
- b) drogą elektroniczną – na adresy e-mail podane w dalszej części Regulaminu (pkt. 8 ust. 8).

5. Zasady konkursu:

- 1) Tradycyjny stół wielkanocny to: zastawa stołowa, poczynawszy od **glinianych, wyglądających jak ręcznie robione, naczyń w stylu wiejskim, do talerzy imitujących wyglądem liście roślin**, w towarzystwie dekoracyjnych **wieńców wielkanocnych** czy jajek w różnych rozmiarach.
- 2) Uczestnicy tego konkursu mają za zadanie przygotowanie aranżacji tradycyjnego stołu wielkanocnego. Powinny na nim obowiązkowo znaleźć się tzw. święconka oraz inne tradycyjne potrawy i produkty wielkanocne:
 - a) **jaja** – pod każdą postacią: na miękko, na twardo, faszerowane lub jako element sałatki, w tym kraszanki i pisanki,



Barcin, 25 marca 2023 r.



- b) **zupy** – w postaci żurku lub barszczu białego (żurek żeby był aromatyczny i smaczny powinien być przyrządzony na białej kiełbasie i z jajkiem oraz łączyć różne smaki, natomiast barszcz wielkanocny na białej kiełbasie najlepiej smakuje z jajkami i dodatkiem chrzanu),
 - c) **mięsa i wędliny** – bezdyskusyjnie na stole musi być biała kiełbasa oraz szynka, zimne mięso pieczone i wędliny, galarety a także pasztet,
 - d) **przystawki i sałatki** – trudno wyobrazić sobie święta wielkanocne bez: baranka, chleba, soli, chrzanu, majonezu, ale także sałatek, poczynawszy od tej tradycyjnej jarzynowej, poprzez: śledziową, z jajek i ogórków, kiełbasy oraz jajek, sera i kukurydzy, a także warzywa z twarogiem,
 - e) **ciasta** – na świątecznym stole powinny znaleźć się słodkości w postaci bab drożdżowych, paschy, kołaczy, mazurków czy nawet makowców,
 - f) **dodatkowe symbole świąteczne** – czyli elementy dekoracji nawiązujące do świąt wielkanocnych (według uznania prezentujących) np. stroik, palma, kompozycja kwiatowa itp.
- 3) Wielkanocna aranżacja stołu to klasyczny biały obrus w towarzystwie np. lnianych serwet czy bieżnika. Kolorystyka stołu powinna być stonowana, np. beż, brąz w jasnych odcieniach, ciepłe odcienie bieli czy pudrowy róż i przykurzony błękit pozwolą na uzyskanie wystroju charakteryzującego się harmonią i brakiem przesady. Doskonale sprawdzą się również wykonane z naturalnych tkanin szerokie wstążki w neutralnych barwach lub koronkowe wstęgi. Nie powinno na takim stole zabraknąć np. pisanek, stojów drewnianych lub metalowych podstaw, w których można umieścić bazie lub kwitnące gałązki (do wyboru). Miłośnicy dekoracyjnych drobiazgów zapewne uzupełnią aranżację stołu o figurki wielkanocnych zajaczków i kurczaczków.
- 4) Uczestnicy Konkursu odpowiednio wcześniej aranżują stół wielkanocny, dostarczając jego elementy na miejsce prezentacji - organizacji Konkursu.
- 5) Ilość osób przygotowujących, reprezentujących daną gminę jest dowolna.
- 6) Wstęp na HWS dla uczestników Konkursu będzie możliwy od godz. 8.00.
- 7) Przygotowany stół zostanie oceniany przez Komisję Konkursową (Komisja) wytypowaną przez Organizatorów w godz. 10.00 -11:30.
- 8) W skład Komisji (3 osoby) wejdą przedstawiciel Organizatorów oraz osoby znające sztukę kulinarną.
- 9) Komisja konkursowa przy ocenie stołu będzie kierowała się zapisami tegoż Regulaminu.
- 10) Przed rozstrzygnięciem Konkursu Komisja sporządzi protokół z oceny.
- 11) Werdykt Komisji konkursowej jest ostateczny i niepodważalny.

6. Kryteria oceny - Komisja Konkursowa dokona oceny kierując się następującymi kryteriami (skala kryteriów ocen, podstawowe i dodatkowe – od 1 do 3 punktów):

1) podstawowe:

- a) zawartość koszyczka - zgodność z tradycją (koszyk, najczęściej wiklinowy



Barcin, 25 marca 2023 r.



z tzw. wyściółką - biała serweta lub materiałowa chustka, przystrojony listkami bukszpanu, a w nim: jajko, baranek, chleb, ser, wędlina, sól, chrzan, pieprz, babka drożdżowa – ilość produktów może być większa, ale tych nie powinno zabraknąć),

- b) formy nawiązania do tradycji - właściwy dobór produktów, ich różnorodność,
- c) pomysłowość aranżacji, w tym oryginalność formy prezentacji,
- d) estetyka nakrycia stołu,

2) dodatkowe:

- a) wygląd zewnętrzny,
- b) różnorodność prezentowanych produktów i dekoracji,
- c) oryginalność formy prezentacji ustnej stołu np. wiersz, gawęda, piosenka,
- d) pomysłowość ubioru reprezentacji, np. strój ludowy i inne propozycje.

7. Nagrody:

- 1) Zwycięzca Konkursu otrzyma nagrodę główną i dyplom.
- 2) Pozostali Uczestnicy Konkursu otrzymają dyplom i upominek.

8. Inne ustalenia organizacyjne:

- 1) Organizatorzy zapewniają stół o wymiarach 4m x 1,6m, źródło wody, prądu, kosze na odpadki oraz naczynia jednorazowe do degustacji żuru.
- 2) Regulamin konkursu i zgłoszenia zostaną udostępnione w siedzibie Organizatorów, jak również na stronie internetowej www.barcin.pl
- 3) Każde KGW przygotowuje i eksponuje stół w gronie osób wymienionych w zgłoszeniu.
- 4) Uczestnicy konkursu zobowiązują się do pozostawienia porządku na swoim stanowisku po zakończeniu konkursu.
- 5) Koszty związane z przygotowaniem do konkursu, przyjazdem oraz pobytem pokrywa gmina potwierdzająca udział w konkursie - delegująca KGW.
- 6) Udział w konkursie oznacza wyrażenie zgody na przetwarzanie danych osobowych oraz publikację, bez prawa do odrębnego wynagrodzenia, zgłoszonych do konkursu oraz zdjęć potraw konkursowych.
- 7) Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do niekomercyjnego opublikowania zdjęć z konkursu na stronie internetowej.
- 8) Do kontaktu w sprawach organizacyjnych i udziału w Konkursie pozostają:
 - a) Marlena Czerwiak, e-mail: koordynator@barcin.pl, tel. +48 52 383 41 59,
 - b) Waldemar Dolata, e-mail: sekretarz@barcin.pl, tel. +48 52 383 41 50.
- 9) Niniejszy Regulamin wchodzi w życie z dniem rozpoczęcia konkursu i obowiązuje do czasu jego zakończenia.

**Serdecznie zapraszamy
Organizatorzy**



Barcin, 25 marca 2023 r.