

Zarządzenie Nr 0050.45.2013
Wójta Gminy Bliżyn
z dnia 07 sierpnia 2013 r.

w sprawie: **ogłoszenia konkursu na najładniejszy wieniec dożynkowy Gminy Bliżyn oraz na najlepszą potrawę z dawnej kuchni.**

Na podstawie art. 30 ust. 1 w związku z art. 7 ust.1 pkt 18 ustawy z dnia 8 marca 1990 r. o samorządzie gminnym (Dz. U. z 2001 r. Nr 142, poz. 1591, z późn. zm.) zarządza się, co następuje:

§ 1. Ogłasza się konkurs na najładniejszy wieniec dożynkowy oraz najlepszą potrawę z dawnej kuchni.

§ 2. Ustala się regulamin konkursu na najładniejszy wieniec dożynkowy stanowiący załącznik nr 1 oraz na najlepszą potrawę z dawnej kuchni stanowiący załącznik nr 2 do niniejszego zarządzenia.

§ 3. Oceny prac konkursowych w konkursie na najładniejszy wieniec dożynkowy dokona komisja konkursowa podczas Dożynek Gminnych w składzie:

- 1) Krzysztof Szczygieł –Przewodniczący Komisji
- 2) Agnieszka Ciuk- członek
- 3) Anna Michalska - członek

§ 4. Zarządzenia wchodzi w życie z dniem podjęcia.


WÓJTA
Mariusz Wójcik

Regulamin „Konkursu na najładniejszy wieniec dożynkowy Gminy Bliżyn”

Cele konkursu:

1. Popularyzacja wiedzy o dawnych zwyczajach dożynkowych oraz roli wieńca, jako głównego rekwizytu obchodów.
2. Wybór najpiękniejszego wieńca wykonanego zgodnie z miejscową tradycją.

Zakres przedmiotowy:

Na konkurs należy wykonać wieniec dożynkowy, który formą i użytym materiałem nawiązuje do tradycji dawnych wieńców dożynkowych, występujących na terenie województwa świętokrzyskiego.

Kryteria oceny:

1. Zgodność z tradycją w zakresie formy, użytego materiału i techniki wykonania.

Do konkursu dopuszczone będą wyłącznie prace nawiązujące formą do tradycyjnych wieńców dożynkowych. Na terenie woj. świętokrzyskiego spotykane były wieńce:

- w kształcie kopuły najczęściej o kolistej podstawie i krzyżujących się u szczytu ramionach
- w kształcie stożka utworzonego z kilku wianków , ułożonych jeden nad drugim, a każdy kolejny o mniejszej średnicy.
- w kształcie płaskiej korony

Szkielet konstrukcyjny wieńca w tradycyjnych formach wykonany był zazwyczaj z wikliny lub drewnianych listewek (Jury, w tym wypadku dopuszcza użycie innych materiałów)

Ramiona wieńca i inne części konstrukcyjne oplecione były kłosami wszystkich zbóż. Wieńce dekorowano żywymi, bądź bibułowymi kwiatami, owocami, ziołami i kolorowymi wstęgami. Ważnym elementem było zwieńczenie całej formy. Najczęściej umieszczano tam symbole religijne jak :krzyż, hostia, monstrancja.

Do dna przymocowane były wystające drążki służące do niesienia wieńca.

Nie będą oceniane:

- wieńce ozdobione dekoracjami z tworzyw sztucznych.
- wieńce o formach obcych tradycji ludowej, takie jak: zaprzęgi i inne środki transportu, kula ziemską, studnia, ule, kosiarze i inne sceny rodzajowe.

2. Poziom wykonania i twórcza inwencja w parciu o tradycyjną formę, przy użyciu tradycyjnych ozdób.

Uczestnictwo:

W konkursie oceniane będą wieńce reprezentujące sołectwa, koła gospodyń wiejskich, zespoły ludowe Gminy Bliżyn . Każde sołectwo lub zespół przedstawia jeden wieniec.

Uwaga: rozmiar wieńca powinien być dostosowany do niesienia w korowodzie dożynkowym.

Sugerujemy , aby wieńce nie przekraczały 1,5 m wysokości i 1m średnicy w podstawie.

Po poświęceniu, wieńce przeniesione będą w korowodzie dożynkowym. Podczas ceremonii dożynkowej w tzw. części wieńcowej , wieńce zostaną ośpiewane przez reprezentacyjny zespół każdego sołectwa- przyspiewką.

Jury powołane przez Wójta Gminy Bliżyn złożone z etnografów, regionalistów dokona oceny zgłoszonych do konkursów wieńców i rozdzieli nagrody.

Za I miejsce- 500 zł

Za II miejsce- 300 zł

Za III miejsce - 200 zł.

Nagrody zostaną wręczone przez Wójta Gminy podczas Dożynek w formie symbolicznego czeku. Następnie przyznana kwota zostanie przekazana na konto osobiste osoby fizycznej będącej członkiem nagrodzonych zespołów przygotowujących wieniec.



WÓJT
Mariusz Walachnia

REGULAMIN KONKURSU NA NAJSMACZNIEJSZĄ POTRAWĘ DOŻYNKOWĄ DOŻYNKI GMINNE SORBIN 2013

Cel konkursu:

- Kultywowanie i popularyzacja tradycji kulinarnych ziemi bliżyńskiej i regionu świętokrzyskiego
- Kształtowanie i poszerzenie zainteresowań sztuką kulinarną.
- Kształtowanie umiejętności wykonania potraw nawiązujących do tradycji świętokrzyskich.

Kryteria oceny:

- Poziom wykonania: staranność, walory smakowe i estetyczne.
 - Jakość i estetyka prezentacji oraz przeprowadzenie degustacji.
1. W konkursie może wziąć udział każdy, kto przygotuje potrawę według tradycyjnego przepisu.
 2. Organizatorzy oczekują prezentacji wyrobów nawiązujących do tradycji kulinarnych ziemi bliżyńskiej, regionu świętokrzyskiego, wykonanych własnoręcznie w warunkach domowych.
 3. Każdy uczestnik ma prawo zgłoszenia dowolnej ilości potraw.
 4. Do talerza należy dołączyć nazwę potrawy oraz dane wykonawcy (w formie wizytówki – duża, czytelna czcionka)
 5. Udział w konkursie jest bezpłatny.
 6. Uczestnicy konkursu zapewniają również prezentację własnego wyrobu oraz jego degustację.
 7. Poprawy zaprezentowane zostaną podczas Dożynek Gminnych 2013.
 8. Wyroby konkursowe ocenione zostaną przez komisję powołaną przez Organizatorów, a wykonawcy trzech najlepszych potraw otrzymają nagrody rzeczowe.

WÓJT
Mariusz Walschnia