

**Zarządzenie Nr 0050.38.2016**

**Wójta Gminy Bliżyn**

**z dnia 25.07.2016 r.**

**w sprawie: ogłoszenia konkursu na najładniejszy wieniec dożynkowy Gminy Bliżyn oraz na najsmaczniejszą potrawę regionalną**

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 2013r. poz. 594, z późn. zm.) zarządza się, co następuje:

§1. W związku z organizacją Dożynek Gminnych 2016 ogłasza się konkurs na najładniejszy wieniec dożynkowy oraz najsmaczniejszą regionalną potrawę .

§2. Ustala się regulamin konkursu na najładniejszy wieniec dożynkowy stanowiący załącznik nr 1 oraz na najsmaczniejszą regionalną potrawę 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) Konrad Sokół - Przewodniczący Komisji
- 2) Grzegorz Fijałkowski – Członek Komisji
- 3) Urszula Jędrzejczyk – Członek Komisji

§4. Zarządzenie wchodzi w życie z dniem podjęcia.



WÓJTA  
Mariusz Wołachnia

## **Regulamin „Konkursu na najładniejszy wieniec dożynkowy Gminy Bliżyn”**

§1. Celem konkursu jest popularyzacja wiedzy o dawnych zwyczajach dożynkowych oraz roli wieńca, jako głównego rekwizytu obchodów oraz wybór najpiękniejszego wieńca wykonanego zgodnie z miejscową tradycją.

§2. Ustala się kryteria oceny wieńca co do zgodności z tradycją w zakresie formy, użytego materiału i techniki wykonania. Ponadto poziom wykonania i twórcza inwencja w oparciu o tradycyjną formę, przy użyciu tradycyjnych ozdób.

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

- w kształcie kopyty 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.*

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

§4. Rozmiar wieńca powinien być dostosowany do niesienia w korowodzie dożynkowym.

§5. Jury powołane przez Wójta Gminy Bliżyn dokona oceny zgłoszonych do konkursów wieńców i rozdzieli nagrody. Ustala się następującą wysokość nagród:

- 1) I miejsce- 500 zł
- 2) II miejsce- 400 zł
- 3) III miejsce - 300 zł
- 4) IV miejsce – 200 zł

§ 6. Nagrody zostaną wypłacone gotówką w kasie Urzędu Gminy .

WÓJT  
Mariusz Wołaczka



## REGULAMIN KONKURSU NA NAJSMACZNIEJSZĄ POTRAWĘ REGIONALNĄ

§1. Celem konkursu jest kultywowanie i popularyzacja tradycji kulinarnych ziemi bliżyńskiej i regionu świętokrzyskiego oraz kształtowanie i poszerzenie zainteresowań sztuką kulinarną a ponadto kształtowanie umiejętności wykonania potraw nawiązujących do tradycji świętokrzyskich.

§2. Kryteria oceny :

- 1) Poziom wykonania: staranność, walory smakowe i estetyczne.
- 2) Jakość i estetyka prezentacji oraz przeprowadzenie degustacji.

§3. W konkursie może wziąć udział każdy, kto przygotuje potrawę według tradycyjnego przepisu nawiązującego do tradycji kulinarnych ziemi bliżyńskiej, regionu świętokrzyskiego, wykona własnoręcznie w warunkach domowych.

§4. Każdy uczestnik ma prawo zgłoszenia do konkursu dowolnej ilości potraw a do potrawy należy dołączyć jej nazwę oraz dane wykonawcy (w formie wizytówki – duża, czytelna czcionka)

§5. Uczestnicy konkursu zapewniają również prezentację własnego wyrobu przygotowanego do degustacji Komisji Konkursowej.

§6. Potrawy zaprezentowane i ocenione zostaną podczas Dożynek Gminnych .

§7. Wyroby konkursowe ocenione zostaną przez komisję konkursową powołaną przez Organizatora, a wykonawcy trzech najsmaczniejszych potraw otrzymają nagrody pieniężne. Nagroda za I miejsce- 300 zł, II miejsce- 200 zł, III miejsce- 100 zł.

§8. Nagrody zostaną wypłacone gotówką w kasie Urzędu .

WÓJT  
Mariusz Wołachnia