

Zarządzenie Or.0050.206.2017
Burmistrza Miasta i Gminy Skalbmierz
z dnia 17 sierpnia 2017 r.

**w sprawie powołania Komisji Konkursowej do rozstrzygnięcia konkursów:
"Najładniejszy Wieniec Dożynkowy" oraz Konkursu Kulinarnego "Kuchnia
Tradycyjna Gminy Skalbmierz" i wypłaty nagród w w/w konkursach**

Na podstawie art. 33 ust. 3 Ustawy z dnia 8 marca 1990 r. o samorządzie gminnym (Dz. U. z 2016 r. z poz. 466 z późn. zmianami), zarządzam co następuje:

§ 1

Powołuję Gminną Komisję Konkursową do oceny wieńców dożynkowych oraz tradycyjnych potraw regionalnych w następującym składzie:

1. Aneta Burgiel – MGOK Skalbmierz
2. Karolina Leśniowska – ODR Modliszewice
3. Bożena Mostek – MGOK Skalbmierz

§ 2

Zadaniem Gminnej Komisji Konkursowej będzie ocena wieńców dożynkowych oraz tradycyjnych potraw regionalnych z terenu gminy Skalbmierz podczas uroczystości "Dożynki Gminne" w dniu 20 sierpnia 2017 r.

§ 3

Zatwierdza się regulamin konkursu na "Najładniejszy Wieniec Dożynkowy" oraz konkursu kulinarnego "Kuchnia Tradycyjna Gminy Skalbmierz" w brzmieniu określonym w Załączniku nr 1 oraz w Załączniku nr 2.

§ 4

Zarządzenie wchodzi z dniem podpisania.


BURMISTRZ
Michał Markiewicz

Regulamin konkursu na tradycyjny wieniec dożynkowy

DOŻYNKI GMINNE

SKALBMIERZ – 20 SIERPNIA 2017 r.

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 województwa 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 przypadku, 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 ziemiska, studnia, ule, kosiarze i inne sceny rodzajowe.

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

Uczestnictwo:

W konkursie oceniane będą wieńce reprezentujące sołectwa gm. Skalbierz, każde sołectwo przedstawia jeden wieńce.

Uwaga: rozmiar wieńca powinien być dostosowany do niesienia w korowodzie dożynkowym. Sugerujemy, aby wieńce nie przekraczały 1,5 wysokości i 1 m. średnicy w podstawie. Podczas ceremonii dożynkowej, w tzw. części wieńcowej, wieńce zostaną ośpiewane przez reprezentacyjny zespół każdej gminy - przyspiewką nie dłuższą niż 3 zwrotki. Jury powołane przez Burmistrza Miasta i Gminy Skalbierz, dokona oceny zgłoszonych do konkursu wieńców i rozdzieli nagrody finansowe.

Informacje dodatkowe

1. Organizatorzy przewidują nagrody – wyróżnienia dla Wszystkich uczestników konkursu. Pula nagród wynosi **3 300,00 zł**.
2. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany postanowień regulaminu
3. Konkurs rozpocznie się w niedzielę **20 sierpnia 2017r. o godz. 16:30**

BURMISTRZ

Michał Markiewicz

REGULAMIN
KONKURSU KULINARNEGO
„KUCHNIA TRADYCYJNA GMINY SKALBMIERZ”
DOŻYNKI GMINNE SKALBMIERZ – 20 SIERPNIA 2017 r.

1. Założenia ogólne.

- 1.1. Organizatorem konkursu jest Urząd Miasta i Gminy w Skalbmierzu.
- 1.2. Konkurs odbędzie się w dniu **20 sierpnia 2017 roku** podczas Dożynek Gminnych – Skalbmierz 2017.
- 1.3. Celem konkursu jest:
 - *promocja regionu poprzez wylansowanie potraw regionalnych z terenu gminy Skalbmierz*
 - *prezentacja kuchni regionalnej, tradycyjnej regionu,*
 - *wymiana doświadczeń i przepisów,*
 - *budowa więzi wewnątrz społeczności lokalnych,*
 - *promocja Gminy Skalbmierz*

2. Warunki uczestnictwa.

- 2.1. W konkursie mogą wziąć udział **Koła Gospodyń Wiejskich z terenu gminy Skalbmierz**
- 2.2. KGW zainteresowane udziałem w konkursie zobowiązane są do zgłoszenia się w dniu konkursu z potrawami przygotowanymi do degustacji oraz ich krótką charakterystyką.
- 2.3. **Powołana Komisja dokona oceny potraw na podstawie kryteriów zawartych poniżej.**
- 2.4. **Potrawy/produkty powinny być wytwarzane w małej skali, tradycyjnymi metodami, wywodzić się z tradycji i kulturowych zwyczajów.**
- 2.5 **Posiedzenie Komisji odbędzie się dnia 20 sierpnia 2017 roku.**

3. Zasady organizacyjne.

- 3.1. Konkurs odbędzie się podczas Dożynek Gminnych - Skalbmierz 2017
- 3.2. Organizator konkursu zapewnia uczestnikom miejsce na specjalnie do tego celu przygotowanym stoisku, gdzie wystawiane będą potrawy konkursowe.
- 3.3. Potrawy prezentowane powinny być gotowe do spożycia – uczestnicy umożliwiają odwiedzającym bezpłatną degustację przygotowanych potraw.
- 3.4. Każda potrawa zostanie oceniona przez Jury w następujących kategoriach:
 - smak potrawy/produktu
 - wygląd potrawy/produktu
 - oryginalność
 - nazwa
- 3.5. Organizatorzy przewidują nagrody – wyróżnienia dla Wszystkich uczestników konkursu. Pula nagród wynosi **3 300,00 zł**.
- 3.6. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany postanowień regulaminu

4. Informacje dodatkowe

- 4.1. Konkurs rozpocznie się w niedzielę **20 sierpnia 2017r. o godz. 16:30**

BURMISTRZ

Michał Markiewicz

