

## **Konkurs „Kulinarne skarby Wielkanocy” - Departament Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich Urzędu Marszałkowskiego w Lublinie**

Departament Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich Urzędu Marszałkowskiego w Lublinie ogłasza konkurs dla mieszkańców obszarów wiejskich województwa lubelskiego na opis i przepisy tradycyjnych potraw wielkanocnych.

Wielkanoc to największe święto chrześcijańskie, które w dawnej Polsce przerodziło się w największe święto kulinarne z różnorodnością tradycyjnych potraw na stole.

Pokarm w czasie świąt Wielkiej Nocy ma szczególne znaczenie.

Jego święcenie jest jednym z najstarszych i najważniejszych zwyczajów świątecznych.

Każda potrawa ma swoje symboliczne znaczenie, które jest bardzo ważną częścią religijnego kultu i właściwego przeżywania tego świątecznego czasu.

- Baranek - to symbol łagodności, niewinności i czystości oraz ofiary.
- Jajka - najważniejsze na stole, głęboko związane z symboliką świąt - oznaczają triumf życia nad śmiercią oraz odrodzenie i zmartwychwstanie.

- Mazurek - ozdoba wielkanocnego stołu, związane z Wielkim Postem jest nagrodą za wytrwanie w poście i za jego zakończenie. Symbolizuje sztukę i doskonałość, nieukształtowaną materię, która przemienia się w doskonałą formę.

- Chleb i sól - podstawowy pokarm, który ma znaczenie siły życia, sił moralnych i sił duchowych.

- Chrzan i ćwikła - nieszkodliwe nieszczęście, by odpędzić złe duchy i sprowadzić na rodzinę spokój.

- Szyunki, kielbasa, mięsa - to znak dostatku przez cały rok oraz zdrowie dla całej rodziny.

Zwyczaj przed Wielkanocą wg tekstu z książki: „W staropolskiej kuchni

i przy polskim stole”(aut. Marii Lemnis): „W Wielki Piątek młodzież dworska i miejska urządziła „pogrzeb żuru i śledzia”. Gliniany garnek z żurem tłuczono, natomiast śledzia wieszano na gałęzi za karę, iż przez sześć tygodni panował nad mięsem, morząc żołądki ludzkie słabym posiłkiem swoim. W Wielką Sobotę zarówno w miastach jak i po wsiach, zanoszono do kościoła jaja oraz sól, którą po poświęceniu kładziono na świątecznym stole”.

Chcąc wspierać kultywowanie tradycji sporządzania potraw wielkanocnych zapraszamy mieszkańców obszarów wiejskich Województwa Lubelskiego do udziału w konkursie na kulinarne skarby wielkanocne. Przepisy powinny:

- być opisane według tradycji kulinarnych dotyczących danego produktu/potrawy/przetworu i ich związek ze świętami Wielkanocy,
- zawierać listę składników (surowce potrzebne do wykonania specjału),
- opisywać sposób przygotowania,
- do opisu prosimy o załączenie zdjęcia lub innej formy graficznej.

Celem konkursu jest promowanie wieloletnich tradycji kulinarnych związanych z okresem wielkanocnym oraz zachęcenie lokalnej społeczności do przygotowywania potraw charakterystycznych dla świąt Wielkanocnych.

Konkurs służy aktywizacji mieszkańców Lubelszczyzny oraz promocji dziedzictwa kulturowego regionu lubelskiego w aspekcie kulinarnym.

W konkursie mogą brać udział osoby pełnoletnie oraz osoby niepełnoletnie za zgodą rodziców lub ich opiekunów zamieszkujących obszary wiejskie.

Dla laureatów konkursu przewidziano nagrody w postaci 30 zestawów zawierających akcesoria kuchenne.

Zgłoszenia do konkursu należy przesłać w terminie do 26 marca 2021 r. za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres e mailowy: konkursy@lubelskie.pl oraz tradycyjnej na adres: Departament

Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich, Urząd Marszałkowski Województwa Lubelskiego w Lublinie, ul. Grottgera 4, 20-029 Lublin,  
z dopiskiem: Konkurs „Kulinarne skarby Wielkanocy”. Ogłoszenie wyników konkursu nastąpi do dnia 4 kwietnia 2021 roku.

Organizatorem konkursu jest Województwo Lubelskie, wszelkie informacje dotyczące konkursu udzielają pracownicy Departamentu Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich UMWL w Lublinie:  
tel. (81) 44 16 538 oraz (81) 44 16 802  
e- mail: konkursy@lubelskie.pl

[Regulamin-Konkursu-Kulinarne-skarby-Wielkanocy.docx](#)

[Załącznik-nr-1-do-Regulaminu-Konkursu-Kulinarne-Skarby-Wielkanocy](#)

[Regulamin-Konkursu-Kulinarne-skarby-Wielkanocy.docx](#)