

# Jarmark sztuki i kultury ludowej Polesia

## Regulamin konkursu wieńców dożynkowych



- I. **Organizator**  
Powiat Łęczyński  
al. Jana Pawła II 95 a, 21 – 010 Łęczna,  
tel. (081) 752 – 64 – 21, fax. (081) 752 – 64 - 64  
e – mail: a.wojcicka@powiatleczynski.pl, www.powiatleczynski.pl
- II. **Termin i miejsce konkursu:** 29.08.2009, Zawieprzyce.
- III. **Cel konkursu:**  
Kultywowanie i upowszechnianie tradycji ludowych związanych z obchodami Święta Plonów na terenie powiatu łęczyńskiego
- IV. **Zakres przedmiotowy:**
  1. Konkurs organizowany jest w ramach projektu „Magia miejsc – promocja waiorów turystycznych Lubelszczyzny”.
  2. Na konkurs należy wykonać wieńiec, który nawiązuje do tradycji wieńców dożynkowych Polesia.
  3. Materiały wykorzystane do wykonania wieńca muszą być związane ze Świętem Plonów – wyłącznie surowce naturalne (np. zboża, ziarno, orzechy, warzywa, owoce, kwiaty polne, ogrodowe).
  4. Przewiduje się dwie kategorie wieńców:
    - 1) wieńiec tradycyjny - kształt płaskiego wieńca, korony wykonanej na szkielecie pałkowym, stożkowej kopy.
    - 2) wieńiec współczesny - wykorzystanie w budowie wieńca oryginalnych, nowatorskich inwencji, jako formy uwzględniającej ich współczesny charakter.
- V. **Udział w konkursie:**
  1. W konkursie mogą wziąć udział wieńce zgłoszone przez gminy wchodzące w skład powiatu łęczyńskiego, wykonane przez osoby fizyczne, koła gospodyń wiejskich, instytucje sektora kultury i oświaty, parafie, zespoły ludowe, stowarzyszenia formalne i nieformalne.
  2. Jedną gminę reprezentuje maksymalnie 5 wieńców.
  3. W celu zgłoszenia wieńców do konkursu należy wypełnić dla każdego wieńca osobno kartę zgłoszeniową, która jest załącznikiem do regulaminu. Kartę należy dostarczyć do dnia 12.08.2009 r. do siedziby Starostwa Powiatowego w Łęcznej - pok. 207, II piętro.
  4. Wieńce biorące udział w konkursie powinny zostać dostarczone przez Wykonawcę na miejsce Dożynek Powiatowych 2010 obchodzonych w ramach Jarmarku sztuki i kultury ludowej Polesia oraz wziąć udział w korowodzie dożynkowym.
  5. Każdy wieńiec musi zostać opatrzony tabliczką informacyjną, zawierającą dane o jego pochodzeniu, gmina którą reprezentuje, imię i nazwisko lub nazwa wykonawcy.
  6. Wieńce należy odebrać po ogłoszeniu wyników konkursu.
- VI. **Ocena wieńców:**
  1. Organizator powoła komisję konkursową, która będzie oceniać wieńce w dwóch kategoriach (wieńiec tradycyjny i wieńiec współczesny) odrębnie, według poniższych kryteriów:
    - a) zgodność wykorzystanych materiałów z wymogami konkursu,
    - b) zgodność kształtu wieńca z wymogami konkursu,
    - c) walory artystyczne (kompozycja, technika wykonania, kształt, kolor).
  2. Ocenie podlegają wyłącznie wieńce zgłoszone Organizatorowi konkursu i nie prezentowane dotychczas podczas Dożynek Powiatu Łęczyńskiego.
- VII. **Nagrody i wyróżnienia**
  1. Organizator przewiduje po trzy nagrody główne i wyróżnienia w obydwu kategoriach konkursowych. Komisja konkursowa może również przyznać nagrody specjalne.
  2. Nagrody i wyróżnienia mają charakter rzeczowy.
  3. O liczbie wyróżnień, jak również wartości poszczególnych nagród decyduje Komisja konkursowa.
  4. Rozstrzygnięcie konkursu i wręczenie nagród nastąpi podczas Jarmarku sztuki i kultury ludowej Polesia.



PROGRAM  
REGIONALNY

Województwo Lubelskie

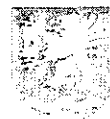


WOJEWÓDZTWO  
LUBELSKIE

UNIA EUROPEJSKA  
Europejski Fundusz Rozwoju Regionalnego



Pieczęć gminy zgłaszającej wieńiec:



## Jarmark sztuki i kultury ludowej Polesia Konkurs Wieńców Dożynkowych

### KARTA ZGŁOSZENIA

#### 1. Dane wykonawcy

Imię i nazwisko/Nazwa: .....

.....

Adres: .....

Gmina: .....

Telefon kontaktowy: .....

#### 2. Kategoria wieńca:

tradycyjny - kształt płaskiego wieńca, korony wykonanej na szkielecie pałkowym lub stożkowej kopy

nowoczesny - wykorzystanie w budowie wieńca oryginalnych, nowatorskich inwencji, jako formy uwzględniającej ich współczesny charakter

#### 3. Opis wieńca:

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

4. Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych w celach związanych z konkursem w rozumieniu Ustawy z dnia 29.08.1997 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2002 r. Nr 101 poz. 926 z późniejszymi zmianami).

.....  
Podpis Wykonawcy/ Osoby reprezentującej Wykonawcę



**PROGRAM  
REGIONALNY**

Województwo Lubelskie



WOJEWÓDZTWO  
LUBELSKIE

UNIA EUROPEJSKA  
Europejski Fundusz Regionalny



## Jarmark sztuki i kultury ludowej Polesia

### Regulamin konkursu „Łęczyński Produkt Kulinaryny 2010”



#### 1. ORGANIZATOR KONKURSU

Powiat Łęczyński/Starostwo Powiatowe w Łęcznej - Wydział Funduszy Europejskich, Informatyzacji, Rozwoju i Promocji Powiatu, tel. 081 752 64 21, fax. 081 752 64 64  
e-mail: [promocja@powiatleczynski.pl](mailto:promocja@powiatleczynski.pl)

#### 2. CEL KONKURSU

- poszukiwanie produktów specyficznych, charakterystycznych dla regionu łęczyńskiego, które mogą się stać jego wizytówką;
- poznawanie, gromadzenie i popularyzacja wiedzy o oryginalnych regionalnych produktach żywnościowych, wytwarzanych w gospodarstwach domowych jak również przez lokalne organizacje;
- upowszechnianie wiedzy o możliwości wykorzystania specyficznych walorów ziemi łęczyńskiej i jej kulinarnego dziedzictwa w lokalnej ofercie agroturystycznej.

#### 3. WARUNKI UCZESTNICTWA:

- 1) Uczestnikami konkursu mogą być:
  - osoby indywidualne;
  - organizacje formalne i nieformalne, np. Koła Gospodyń Wiejskich, stowarzyszenia, gospodarstwa agroturystyczne.
- 2) W konkursie mogą brać udział uczestnicy zgłoszeni wyłącznie przez gminy wchodzące w skład powiatu łęczyńskiego. Uczestnicy dokonują zgłoszenia w gminie właściwej dla miejsca zamieszkania/działania uczestnika.
- 3) Gmina może zgłosić maksymalnie 3 potrawy, po 1 potrawie z każdej kategorii.
- 4) Z konkursu wyłączone są potrawy, które zajęły 3 pierwsze punktowane miejsca w swojej kategorii w Konkursie „Łęczyński Produkt Kulinaryny” w 2009 roku.
- 5) Prezentacja potraw do konkursu będzie miała miejsce na stoiskach wystawienniczych poszczególnych gmin.
- 6) Do celów konkursu, uczestnik zobowiązany jest przygotować próbki potrawy do degustacji dla członków komisji konkursowej.
- 7) Zgłoszenia do konkursu należy składać na załączonych kartach zgłoszeniowych do dnia 12.08.2010 r. w Starostwie Powiatowym w Łęcznej (pokój 101, I piętro).



**PROGRAM  
REGIONALNY**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



WOJEWÓDZTWO  
LUBELSKIE

UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI FUNDUSZ  
ROZWOJU REGIONALNEGO



#### 4. KRYTERIA OCENY:

1. PRODUKTY BĘDĄ OCENIANE W NASTĘPUJĄCYCH KATEGORIACH:
  - 1) Ciasta, chleby i inne wypieki;
  - 2) Napoje (alkoholowe i bezaikoholowe);
  - 3) Inne produkty regionalne (pochodzenia zwierzęcego, roślinnego i mieszane).
2. Produkty zgłoszone do konkursu oceniać będzie Komisja Konkursowa powołana przez organizatora.
3. Każda potrawa zostanie oceniona według następujących kryteriów:
  - 1) smak potrawy /1-10 punktów/;
  - 2) tradycyjna receptura przygotowania potrawy /1 -5 punktów/;
  - 3) sposób podania i prezentacji potrawy (wygląd stoiska, nakrycie stołu, opis potrawy i sposób serwowania, itp.) /1 – 5 punktów/.Uczestnik może otrzymać maksymalnie 20 pkt.

#### 5. NAGRODY:

- 1) Organizator przewiduje po trzy nagrody główne w każdej z kategorii konkursowej. Komisja konkursowa może również przyznać nagrody specjalne.
  - 2) Ponadto przewidziano wyróżnienia oraz dodatkowe nagrody rzeczowe, o przyznaniu których zdecyduje komisja konkursowa.
  - 3) Nagrody i wyróżnienia mają charakter rzeczowy.
6. Prezentacja, degustacja, ogłoszenie wyników oraz wręczenie nagród nastąpi w dniu 29 sierpnia 2010 r. w Zawieprzycach podczas Dożynek Powiatu Łęczyńskiego.



**PROGRAM  
REGIONALNY**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚĆ



WOJEWÓDZTWO  
LUBELSKIE

UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI FUNDUSZ  
ROZWOJU REGIONALNEGO



Pieczęć gminy zgłaszającej potrawę



Jarmark sztuki i kultury ludowej Polesia

**„Łęczyński Produkt Kulinaryny 2010”**

KARTA ZGŁOSZENIA POTRAWY<sup>1</sup>

Nazwa potrawy:

Kategoria:

- Ciasta, chleby i inne wypieki
- Napoje (alkoholowe i bezalkoholowe)
- Inne produkty regionalne (pochodzenia zwierzęcego, roślinnego i mieszane)

Opis tradycji przygotowywania i podawania potrawy

Produkty użyte do przygotowania potrawy – składniki:

<sup>1</sup> Dla każdej potrawy należy wypełnić osobną kartę.



PROGRAM  
REGIONALNY  
NARODOWA STRATEGIA ROZWOJU



WOJEWÓDZTWO  
LUBELSKIE

UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI FUNDUSZ  
ROZWOJU REGIONALNEGO



**Opis metody przygotowania potrawy**

**Inne istotne informacje o potrawie:**

**Dane uczestnika:**

Imię i nazwisko (nazwa organizacji, gospodarstwa agroturystycznego):

Adres: (miejscowość, ulica):

**Kontakt: Nr telefonu, adres e-mail**

Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych w celach związanych z konkursem w rozumieniu Ustawy z dnia 29.08.1997 r. o ochronie danych osobowych (tekst jednolity Dz. U. Nr 101/2002 r. poz. 926 z późniejszymi zmianami).

**Podpis:**



**PROGRAM  
REGIONALNY**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



WOJEWÓDZTWO  
LUBELSKIE

UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI FUNDUSZ  
ROZWOJU REGIONALNEGO

