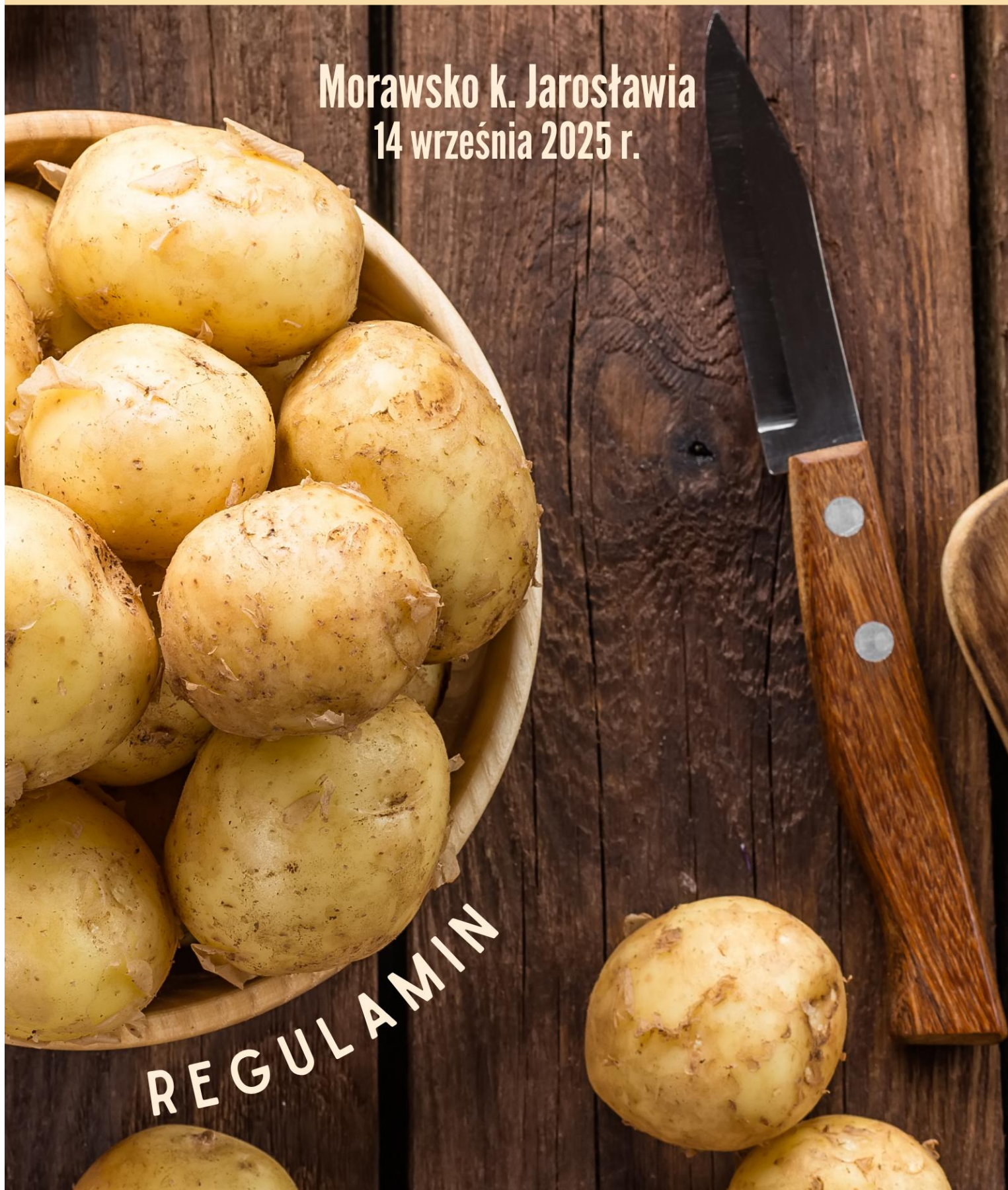


XII BIESIADA NAD MORAWSKIM ŁĘGIEM

Prezentacja Tradycji Kulinarnych Podkarpacia

Morawsko k. Jarosławia
14 września 2025 r.

REGULAMIN



Kuchnia to jedna z najbardziej żywych form dziedzictwa – zmienia się, rozwija, ale swoje korzenie ma w tym, co znane i sprawdzone przez pokolenia. Przepisy przekazywane ustnie, „na oko”, rodzinne sekrety smaku i sposoby wykorzystania lokalnych produktów – to wszystko tworzy unikalną opowieść o regionie.

W podkarpackich domach od zawsze gotowało się z tego, co dawała ziemia i pora roku. Do dziś wiele potraw to efekt prostoty i pomysłowości – a także wspólnoty, bo kuchnia wiejska rodziła się przy stole, na święta, podczas żniw, wesel i codziennych spotkań.

Dziś coraz częściej sięgamy po te smaki – z ciekawości, z sentymentu, z potrzeby pielęgnowania lokalnej tożsamości. Koła Gospodyń Wiejskich i stowarzyszenia z entuzjazmem wracają do tradycyjnych receptur, choć kuchnia nieco się zmieniła – mamy nowe składniki i urządzenia. Mimo to, nadal możemy gotować tak, jak nasze babcie – czerpiąc z natury i lokalnych zasobów. Zachęcamy do udziału w konkursie!

CELE:

- ocalenie od zapomnienia oryginalnych, regionalnych potraw wytwarzanych w gospodarstwach wiejskich, charakterystycznych dla poszczególnych regionów,
- propagowanie dziedzictwa kulinarnego poszczególnych miejscowości,
- prezentacja przedmiotów użytecznych w dawnym gospodarstwie,
- popularyzacja miejscowości i jej działań.

TERMIN I MIEJSCE:

- 14 września 2025 r. (niedziela)
- początek o godz. 14.00
- plac obok Szkoły Podstawowej w Morawsku

ORGANIZATORZY:

- Centrum Kulturalne w Przemyślu
- Gminny Ośrodek Kultury w Jarosławiu

WSPÓŁORGANIZATOR:

- Stowarzyszenie „Razem w Przyszłość” w Morawsku

PATRONAT HONOROWY:

- Wójt Gminy Jarosław

Zapraszamy zespoły regionalne, stowarzyszenia, Koła Gospodyń Wiejskich z województwa podkarpackiego do udziału **w konkursie na tradycyjną potrawę regionalną**. Przyjmujemy maksymalnie 15 ekip, decyduje kolejność zgłoszeń.

UCZESTNICY ZAPREZENTUJĄ W KONKURSIE:

- **jedną potrawę tradycyjną z wykorzystaniem ziemniaka,**
- **jedną potrawę inspirowaną dawną kuchnią ludową,**
- **autentyczne przedmioty używane w dawnym gospodarstwie domowym.**

Organizatorzy powołają Komisję konkursową oceniającą tradycyjne potrawy regionalne, zgodność potraw z tradycyjną kuchnią regionalną, smak potrawy, ogólną aranżację (wygląd stoiska i prezentację oraz przedmiot z dawnego gospodarstwa domowego).

W konkursie na tradycyjne potrawy zostaną przyznane nagrody i wyróżnienia. Oceniony zostanie także ogólny wygląd stoiska, zatem zachęcamy, aby oprócz potraw zgłoszonych do konkursu przygotować potrawy i produkty regionalne ubogacające stoisko oraz urozmaicić je kwiatami, owocami oraz warzywami sezonowymi – **zostanie przyznana osobna nagroda za wygląd stoiska oraz prezentację dawnych przedmiotów użytecznych w gospodarstwie domowym.**

Ponadto zachęcamy do prezentacji na stoiskach produktów „z domowej spiżarni” (tj. kompotów, soków, powideł, konfitur, sałatek, kiszzonek, marynat, itd.) z przeznaczeniem do sprzedaży.

ZASADY UDZIAŁU W KONKURSIE:

- Grupy zobowiązują się do przygotowania stoiska z jadłem tradycyjnym podczas „Biesiady...”, zgodnie z obowiązującymi normami BHP i wymogami sanitarnymi.
- Informujemy, że sprzedaż okazjonalna, prowadzona podczas imprezy nie może obejmować napojów alkoholowych, gdyż jest to niezgodne z obowiązującymi przepisami.
- Organizatorzy zapewnią każdej grupie stolik, krzesła pod zadaszeniem (namiot) oraz wizytówkę ze zgłoszoną nazwą grupy.
- Werdykt komisji jest ostateczny i nie podlega zmianie.
- Organizatorzy informują, że dane osobowe uczestników będą przetwarzane przez Centrum Kulturalne w Przemyślu zgodnie z klauzulą informacyjną stanowiącą załącznik do Regulaminu.
- Organizatorzy i współorganizator zastrzegają sobie prawo dokumentowania Przeglądu (zdjęcia, nagrania video) i późniejszego wykorzystywania tych materiałów do promowania „Biesiady...” bez wypłacania honorarium.

- Wizerunek uczestników „Biesiady...” będzie publikowany na stronach internetowych organizatorów i współorganizatora, w mediach społecznościowych oraz w mediach regionalnych.
- Organizatorzy zwracają uwagę na potrzebę występowania w stroju regionalnym, jako ważnym elemencie dorobku kultury ludowej.
- Potrawy konkursowe, potrawy przeznaczone do degustacji i sprzedaży powinny być podpisane oraz posiadać wykaz składników, z których zostały sporządzone.
- Każda prezentująca się grupa otrzyma dyplom uczestnictwa.
- Koszt przejazdu grupy pokrywają we własnym zakresie.
- Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do rejestrowania i emisji w środkach masowego przekazu zdjęć, nagrań oraz przepisów nagrodzonych potraw bez wypłacania honorariów, w celu promowania imprezy.
- Zgłoszenia należy nadesłać do 1 września 2025 r. na adres:
Centrum Kulturalne w Przemyślu, ul. Konarskiego 9, 37-700 Przemyśl,
lub pocztą elektroniczną na adres: k.medelczyk@ck.przemysl.pl – oryginały dokumentów należy wówczas dostarczyć w dniu Przeglądu do biura organizacyjnego)
- Informacji o „Biesiadzie...” udziela Katarzyna Medelczyk-Szkółka, kontakt tel.: 16 6782009, w. 533, e-mail: k.medelczyk@ck.przemysl.pl
- Za zgłoszenie udziału w „Biesiadzie...” uważa się przesłanie na wyżej wymieniony adres czytelnie wypełnionej karty zgłoszenia wraz z przepisami tradycyjnych potraw zgłoszonych do konkursu i oświadczeniem.
- Po otrzymaniu potwierdzenia udziału przez organizatora (do 4 września) prosimy o wpłacenie akredytacji na rachunek bankowy **GOK w Jarosławiu:**
Bank BNP Paribas
Nr 26 1600 1462 1714 1302 2000 0001
- Akredytacja wynosi 20,00 zł (dwadzieścia złotych) od osoby. W przypadku odwołania imprezy akredytacja zostanie zwrócona.
- Odesłanie wypełnionej karty zgłoszenia jest równoznaczne z akceptacją postanowień Regulaminu.

PLANOWANY PROGRAM IMPREZY:

- godz. 14:00 – oficjalne otwarcie „Biesiady...”,
- godz. 14:15 – ocena potraw i stoisk,
- kiermasz „produktów z domowej spiżarni”,
- występ zaproszonego zespołu,
- ogłoszenie wyników konkursu.