

Tradycje kulinarne poszczególnych regionów są tą sferą kultury ludowej, która w naturalny sposób przechodziła na kolejne pokolenia. Któż z nas nie zna sposobów, patentów i przepisów swoich babć i mam wykorzystywanych do tworzenia tradycyjnych potraw poszczególnych domostw, wsi, regionów.

Duże zainteresowanie jadłem regionalnym sprawia, iż coraz więcej Kół Gospodyń Wiejskich, zespołów z chęcią pokazuje potrawy kulinarne. Jednak nie zawsze są one tradycyjne, na co z pewnością składa się większy dostęp do różnorodnych produktów i możliwości sprzętowe.

Zależy nam jednak aby zachowywać i odwzorowywać dziedzictwo kulinarne poszczególnych regionów wykorzystujących dostępne na tym terenie produkty rodzime - czerpać z bogactw natury. Zachęcamy zatem do prezentacji tradycyjnych potraw wiejskich z terenu województwa podkarpackiego.

Cele konkursu na tradycyjną potrawę regionalną w ramach "IV Biesiady nad Morawskim Łęgiem - prezentacji tradycyjnych potraw wiejskich":

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

Termin i miejsce:

1 października 2017 r. (niedziela)

Początek o godz. 13.00

Plac obok Szkoły Podstawowej w Morawsku

Organizatorzy:

- Centrum Kulturalne w Przemyślu,
- Wójt Gminy Jarosław

Współorganizator:

- Stowarzyszenie "Razem w przyszłość w Morawsku"

Zapraszamy zespoły regionalne, Koła Gospodyń Wiejskich z województwa podkarpackiego do udziału w **konkursie na tradycyjną potrawę regionalną**. Ogółem - 20 ekip, decyduje kolejność zgłoszeń.

* Uczestnicy zaprezentują w konkursie:

- tradycyjną potrawę gotowaną z wykorzystaniem twarogu,
- ciasto z wykorzystaniem owoców sezonowych,
- autentyczne przedmioty użyteczne dawnego gospodarstwa a także mogą wystąpić w odrębnym konkursie z:
 - inscenizowaną piosenką o tematyce kulinarnej (czas prezentacji do 5 minut).

Potrawy wystawione na ekspozycji powinny być przeznaczone do degustacji dla uczestników imprezy.

* Organizatorzy powołają Komisje oceniające:

- a) tradycyjne potrawy regionalne (zgodność potraw konkursowych z tradycyjną kuchnią regionalną, smak potrawy, ogólny wyraz stoiska, dawne przedmioty),
- b) prezentacje konkursowe piosenek.

Tradycyjne potrawy i piosenki konkursowe będą oceniane oddzielnie, zostaną wyłonieni laureaci w tych dwóch kategoriach. W konkursie muzycznym przewidziano jedną główną nagrodę. W konkursie na tradycyjną potrawę zostaną przyznane nagrody i wyróżnienia. Oceniany jest także ogólny wygląd stoiska, zatem zachęcamy, aby oprócz potraw zgłoszonych do konkursu przygotować jadło regionalne ubogacające stoisko oraz wzbogacić je owocami sezonowymi.

Ponadto zachęcamy do ubogacenia stoiska produktami "z domowej spiżarni" (tj. kompoty, soki, powidła, konfitury, sałatki, kiszzone ogórki, korniszony) z przeznaczeniem do sprzedaży.

- * 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 dwa stoliki, krzesła pod zadaszeniem (namiot) oraz wizytówkę z nazwą koła.