



***Regulamin konkursu pn.
„Najpiękniejsze stoisko promujące dziedzictwo kulturowe wsi
oraz potrawa regionalna inspirowana kuchnią Bojarów
Międzyrzeckich ”
Łuniew, 2025 r.***

I. ORGANIZATORZY:

1. Gminny Ośrodek Kultury w Międzyrzeczu Podlaskim z/s w Wysokim w ramach projektu „Dożynki u Bojarów Międzyrzeckich” realizowanego z programu EtnoPolska. Edycja 2025 Narodowego Centrum Kultury.
2. Partnerem Konkursu jest Gmina Międzyrzec Podlaski.

II. MIEJSCE KONKURSU: Plac dożynkowy w Łuniewie

III. TERMIN KONKURSU: 31 sierpnia 2025 r.

IV. ZASADY I CELE KONKURSU:

1. Konkurs polega na:
 - a) przygotowaniu 1 stoiska promującego dziedzictwo kulturowe wsi (przy czym dziedzictwo kulturowe jest rozumiane szeroko, w szczególności jako zbiór elementów rękodzielniczych, dekoracyjnych, artystycznych, kulinarnych, elementów o wartości historycznej, ale także żywych scen odtwarzających obrzędy, tradycje wsi itp.),
 - b) przygotowaniu na wyżej wspomnianym stoisku 1 wyróżniającej się potrawy konkursowej inspirowanej kuchnią Bojarów Międzyrzeckich w oparciu o monografię ks. Adolfa Pleszczyńskiego z 1892 r. pt. „Bojarzy Międzyrzeccy” (wspomagająco dla uczestników Organizator w Załączniku Nr 3 do niniejszego Regulaminu umieszcza fragment monografii dotyczący diety Bojarów Międzyrzeckich, którym należy się inspirować przy przygotowywaniu potrawy).
2. Na potrzeby niniejszego Regulaminu „inspirować się kuchnią Bojarów Międzyrzeckich” należy rozumieć poprzez przygotowanie ze współczesnych produktów potrawy, która



Ministerstwo Kultury
i Dziedzictwa Narodowego



NARODOWE
CENTRUM
KULTURY



występowała u Bojarów Międzyrzeckich lub przygotowanie współczesnej potrawy z kreatywnym wykorzystaniem produktów, które spożywali Bojarzy Międzyrzeccy, a które zostały wymienione w monografii.

3. Na stoisku mogą znajdować się również inne potrawy i przystawki, które będą podlegać ocenie ogólnej stoiska pod kątem jego atrakcyjności, różnorodności i pielęgnowania kulinarnego potencjału regionu, jednakże potrawa inspirowana kuchnią Bojarów Międzyrzeckich będzie dodatkowo punktowana.
4. Cele konkursu:
 - a) popularyzacja wiedzy o dziedzictwie kulinarnym grupy etnokulturowej Bojarów Międzyrzeckich zamieszkujących w XIX wieku wsie Rzeczyca, Wygnanka, Jelnica, Przychody, Strzakły, Misie, Pościsze, Krzymoszyce, Kożuszki, Łuby oraz Łuniew;
 - b) popularyzacja wiedzy o literaturze wzmacniającej tożsamość regionalną, tj. monografii autorstwa ks. Adolfa Pleszczyńskiego pt. „Bojarzy Międzyrzeccy” z 1892 r.;
 - c) czerpanie z zasobów kulturowych wsi wchodzących w skład Gminy Międzyrzec Podlaski;
 - d) prezentacja bogactwa zasobów artystycznych, rzemieślniczych i kulinarnych z terenu Gminy Międzyrzec Podlaski w celu popularyzacji i podtrzymywania tradycji i kultury ludowej;
 - e) promocja rolnych produktów lokalnych i działalności artystycznej wsi;
 - f) promocja ekologicznych produktów żywnościowych mających swoje źródło pochodzenia w południowopodlaskiej wsi;
 - g) wyłonienie i nagrodzenie najciekawszej prezentacji stoiska promującego dziedzictwo kulturowe wsi oraz najsmaczniejszej i najciekawszej potrawy kulinarnej inspirowanej kuchnią Bojarów Międzyrzeckich.

V. KRYTERIA OCENY:

1. Organizatorzy powołują 3-osobową komisję konkursową, która będzie oceniać stoiska wraz z przygotowanymi na nim smakołykami, a także 1 potrawę inspirowaną kuchnią Bojarów Międzyrzeckich zgłoszoną do konkursu, biorąc pod uwagę:



Ministerstwo Kultury
i Dziedzictwa Narodowego



NARODOWE
CENTRUM
KULTURY



- opis lub opowieść ustną o elementach z monografii ks. Adolfa Pleszczyńskiego, które zainspirowały do przygotowania 1 potrawy konkursowej nawiązującej do kuchni Bojarów Międzyrzeckich, (max. 15 pkt),
- bogactwo i różnorodność prezentowanych na stoisku wyrobów i produktów (max. 5 pkt),
- oryginalność prezentacji produktów charakteryzujących wieś (max. 5 pkt),
- produkty tradycyjne, lokalne i ekologiczne jako elementy dziedzictwa kulturowego wsi (max. 5 pkt),
- aranżację i kompozycję stoiska (max. 5 pkt),
- estetykę, jakość obsługi klienta i informacji o prezentowanych produktach (max. 5 pkt),
- innowacyjność i pomysłowość w prezentowanych kulinariach oraz całości przygotowanego stoiska (max. 5 pkt).

VI. UCZESTNICTWO:

1. Każda wieś z terenu Gminy Międzyrzec Podlaski może zgłosić do konkursu jedno stoisko oraz 1 potrawę inspirowaną kuchnią Bojarów Międzyrzeckich. Decyduje kolejność prawidłowo dokonanego zgłoszenia w terminie określonym w punkcie III. Drugie i kolejne zgłoszenia z danej wsi nie będą uwzględniane.
2. Wykonawcą stoiska może być: sołectwo, Koło Gospodyń Wiejskich, OSP, zespół ludowy lub inna organizacja formalna i nieformalna bądź stowarzyszenie działające w danej wsi.
3. Organizator zapewnia do każdego stoiska: 1 namiot, 2 stoliki i 4 krzesła.
4. Warunkiem uczestnictwa w konkursie jest zgłoszenie **do dnia 25 sierpnia 2025 r.** w sekretariacie Gminnego Ośrodka Kultury w Międzyrzeczu Podlaskim z/s w Wysokim ul. Rudnicka 36 po przez złożenie „Karty uczestnictwa” stanowiącej załącznik do niniejszego regulaminu.
5. Wykonawcy stoisk przyjeżdżają na miejsce konkursu na koszt własny.
6. Ogłoszenie wyników konkursu nastąpi w dniu 31.08.2025 r. ok godz. 16.00 /scena/.

VII. KOMISJA KONKURSOWA:



Ministerstwo Kultury
i Dziedzictwa Narodowego



NARODOWE
CENTRUM
KULTURY



1. Oceny stoiska dokona 3-osobowa Komisja Konkursowa powołana przez Organizatora.
2. Decyzja Komisji Konkursowej jest ostateczna i nie przysługuje od niej odwołanie.
3. Komisja Konkursowa sporządzi protokół z oceny wieńców wraz z uzasadnieniem.

VIII. NAGRODY:

1. Organizatorzy zapewniają nagrody pieniężne oraz pamiątkowe dyplomy.
2. Komisja konkursowa przyzna I, II, III miejsce oraz nagrody za udział.
3. Przekazanie nagród odbędzie się na wskazany przez zgłaszającego rachunek bankowy.

IX. UWAGI KOŃCOWE:

1. Biorący udział w konkursie potwierdzają, że wyrażają zgodę na zasady Konkursu zawarte w niniejszym regulaminie i w pełni je akceptują.
2. W sprawach nieuregulowanych niniejszym regulaminem rozstrzyga Organizator Konkursu.
3. Więcej informacji na temat Konkursu udziela Gminny Ośrodek Kultury w Międzyrzeczu Podlaskim z/ s w Wysokim ul. Rudnicka 36, kom. 531-929-507, e-mail: sekretariat@gokmiedzyrzec.pl.

Dyrektor Gminnego Ośrodka Kultury
w Międzyrzeczu Podlaskim z/s w Wysokim
/-/ Sylwia Hubica



Ministerstwo Kultury
i Dziedzictwa Narodowego



NARODOWE
CENTRUM
KULTURY



Załącznik Nr 1 do Regulaminu Konkursu
„Najpiękniejsze stoisko promujące dziedzictwo kulturowe wsi
oraz potrawa regionalna inspirowana kuchnią Bojarów Międzyrzeczkich”

Łuniew, 2025 r.

KARTA ZGŁOSZENIA do konkursu pn.

„Najpiękniejsze stoisko promujące dziedzictwo kulturowe wsi oraz potrawa regionalna inspirowana kuchnią Bojarów Międzyrzeczkich” Łuniew, 2025 r.

1. Nazwa reprezentowanej wsi:

.....

2. Pełna nazwa organizacji działającej we wsi będącej autorem stoiska:

.....

3. Imię i nazwisko, pełniona funkcja oraz numer telefonu osoby dokonującej zgłoszenia wsi do konkursu:

.....

.....

4. Nazwa potrawy konkursowej inspirowanej kuchnią Bojarów Międzyrzeczkich:

.....

.....

5. Numer rachunku bankowego do wypłaty nagrody konkursowej:

.....

.....

6. Oświadczenie:

Oświadczam, że zapoznałem/am się z Regulaminem konkursu pn. „Najpiękniejsze stoisko promujące dziedzictwo kulturowe wsi oraz potrawa regionalna inspirowana kuchnią Bojarów Międzyrzeczkich” Łuniew, 2025 r. i akceptuję jego postanowienia.

.....

(podpis osoby dokonującej zgłoszenia do konkursu)



Ministerstwo Kultury
i Dziedzictwa Narodowego



NARODOWE
CENTRUM
KULTURY



Załącznik Nr 2 do Regulaminu Konkursu
„Najpiękniejsze stoisko promujące dziedzictwo kulturowe wsi
oraz potrawa regionalna inspirowana kuchnią Bojarów Międzyrzeckich”

Luniew, 2025 r.

KLAUZULA INFORMACYJNA DOTYCZĄCA PRZETWARZANIA DANYCH OSOBOWYCH

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólnego rozporządzenia o ochronie danych - RODO) (Dz. Urz. UE L 119.1 z dnia 04.05.2016 r.) informuję, iż:

1. Administratorem danych osobowych jest:

- a) Gminny Ośrodek Kultury w Międzyrzeczu Podlaskim z/s w Wysokim ul. Rudnicka 36, 21-560 Międzyrzec Podlaski, tel. 531929507, e-mail: gok@miedzyrzecgmina.pl; kontakt z Inspektorem Ochrony Danych w Gminnym Ośrodku Kultury jest możliwy pod adresem e-mail: info@dn.net.pl lub listownie na adres siedziby GOK z dopiskiem „Dane osobowe”
- b) Narodowe Centrum Kultury z siedzibą w Warszawie, ul. Płocka 13 (kod pocztowy: 01-231), tel.: 22 21 00 100; kontakt z Inspektorem Ochrony Danych w Narodowym Centrum Kultury możliwy jest pod adresem e-mail: iod@nck.pl

2. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie:

- art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu realizacji zadań ustawowych,
- art. 6 ust. 1 lit. a RODO (dobrowolnie wyrażonej zgody) w celu publikacji przez Administratorów wizerunku w materiałach promujących i dokumentujących działalność Gminnego Ośrodka Kultury w Międzyrzeczu Podlaskim.

3. Odbiorcami danych osobowych będą podmioty przetwarzające dane osobowe na zlecenie Administratorów w związku z wykonywaniem powierzonego im zadania w drodze zawartej z nimi umowy oraz podmioty uprawnione do ich otrzymania na mocy przepisów prawa.

4. Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane przez okres prowadzenia działań w ramach realizacji projektu pn. „Dożynki u Bojarów Międzyrzeckich” realizowanego ze środków

5. Narodowego Centrum Kultury w ramach programu EtnoPolska. Edycja 2025, natomiast dane osobowe oraz w postaci wizerunku przetwarzane na podstawie Pani/Pana zgody będą przetwarzane do czasu jej odwołania.



6. Posiada Pani/Pan prawo dostępu do treści oraz prawo ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania oraz prawo wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania, a w przypadku wyrażonej zgody prawo do jej cofnięcia w dowolnym momencie bez wpływu na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie zgody przed jej cofnięciem.
7. Ma Pani/Pan prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego, którym jest Prezes Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy ogólnego rozporządzenia o ochronie danych z dnia 27 kwietnia 2016 r.
8. Podanie przez Panią/Pana danych osobowych przetwarzanych na podstawie art. 6 ust. 1 lit c RODO jest obowiązkowe, a obowiązek ten wynika z Ustawy z dnia 25 października 1991 r. o organizowaniu i prowadzeniu działalności kulturalnej (Dz. U. 1991, Nr 144 poz. 493), natomiast podanie danych na podstawie art. 6 ust. 1 lit. a RODO (zgoda) jest dobrowolne.
9. Dane osobowe nie będą podlegały przekazaniu do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowej, jak również nie będą podlegać profilowaniu.





Załącznik Nr 3 do Regulaminu Konkursu
„Najpiękniejsze stoisko promujące dziedzictwo kulturowe wsi
oraz potrawa regionalna inspirowana kuchnią Bojarów Międzyrzeckich”

Luniew, 2025 r.

WYCIĄG Z MONOGRAFII KS. ADOLFA PLESZCZYŃSKIEGO „BOJARZY MIĘDZYRZECCY”

Cyt. „Pożywienie ludu tutejszego proste, ale dostatnie. Przeważa barszcz, krupnik z kaszy jęczmiennej, żur, kapusta, groch¹ a nade wszystko kartofle. Mięso wieprzowe lub skopowe często pojawia się na stole bojara, wołowe zaś tylko w wielkie uroczystości kościelne i rodzinne. Kasza jaglana na gęsto należy do przysmaków. Mleko prawie wszystkie zużywają na domowe potrzeby. Chleba dobrze wypieczonego jedzą wiele samego i z potrawami. Trunków większość bojar żadnych nie używa, lub poprzestaje na piwie i winie rodzynkowym.”²

-
- 1 Groch z kapustą razem mieszany, jak gdzieindziej na Mazurach, tu nieznan. Z Miejscowych potraw wyróżniają się: Kisiel, rodzaj lemieszki kwaskowatej, na zimno jadalnej, który przygotowuje się z mąki owsianej, zupełnie rozgotowanej i Sołoducha, rodzaj zupy przyrządzonej z 2 części żyta i jednej części mąki greczanej.
 - 2 Odnośnie do pokarmów i napojów mają następujące przysłowia: 1) Wspomniawszy na mak, zje się i tak. 2) Koper nic nie poper. 3) Dynia potrawa Świnia. 4) Od piwa głowa się kiwa. 5) Głodnemu psu dobra i mucha. 6) Jedz durniu bo to z makiem. 7) Miód każdego zawiódł. 8) Od wódki rozum krótki. 9) Od wody człowiek młody. 10) Pietruszka potrawa ruska. 11) Sałata brzucha nie załata. 12) Buraki jedzą duraki. 13) Od kapusty człowiek tłusty. 14) Od rzepy będziesz ślepy. 15) Kasa nasa, a was barsc. 16) Gruszka, to ominuszka, jagoda to woda, ryba ochyba, najlepsza Chleba skiba. 17) Gospodarz bez kapusty miewa brzuch pusty.



Ministerstwo Kultury
i Dziedzictwa Narodowego



NARODOWE
CENTRUM
KULTURY