

## Konkurs „Kulinarne skarby Wielkanocy”



### 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** – unieszkodliwione nieszczęście, by odpędzić złe duchy i sprowadzić na rodzinę spokój.
- **Szynki, 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](mailto: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](mailto:konkursy@lubelskie.pl)

Pliki do pobrania:

- [Regulamin-Konkursu-Kulinarne-skarby-Wielkanocy.docx](#)
- [Załącznik-nr-1-do-Regulaminu-Konkursu-Kulinarne-Skarby-Wielkanocy](#)
- [Załącznik-nr-2-do-Regulaminu-Konkursu-Kulinarne-Skarby-Wielkanocy](#)