



10. Kaczawski Jarmark Wielkanocny

Paszowice, 9 kwietnia 2017 r.

Konkurs na Stół Wielkanocny

„Stół powinien być nakryty białym obrusem udekorowanym bukszpanem czy barwinkiem. Obok zastawy na stole winna znaleźć się okolicznościowa dekoracja: baranek wielkanocny z czerwoną chorągiewką, na której widnieje złoty krzyżyk. Baranek powinien być na "łące" z rzeżuchy lub z młodych pędów owsa. A we flakonie, najlepiej z ceramiki ludowej, powinny być ułożone bazy ze srebrnymi kotkami i pierwsze wiosenne kwiaty oraz gałązki zieleni. Na stole ma też być koszyczek lub talerz z pisankami. Wszystkie pobłogosławione pokarmy wyklada się na półmiski lub talerze tak, aby był do nich łatwy dostęp. Na stół podaje się także nie poświęcone pokarmy, które zostały przygotowane do spożycia, np. różne sałatki, napoje. Na osobnym talerzu powinny być jajka pokrojone na ćwiartki oraz posypane solą. Uczestnicy śniadania dzielą się nimi, składając sobie życzenia. Gospodarz domu powinien złożyć życzenia wszystkim, niezależnie od składanych indywidualnie”

REGULAMIN

1. Konkurs jest przeznaczony dla Kół Gospodyń Wiejskich, zespołów folklorystycznych, grup odnowy wsi, sołectw i stowarzyszeń.
2. Ekspozycja powinna zawierać m. in. pisanki, ciasta i potrawy świąteczne.
3. Do każdej potrawy powinien być dołączony opis: nazwa i ewent. przepis wykonania.
4. Oceniana będzie: estetyka nakrycia stołu, walory smakowe wypieków i innych potraw, dekoracja ciast, zgodność z tradycją, ubiór osób prezentujących ekspozycję i inne.
5. Przygotowanie ekspozycji: **9 kwietnia** br. do godz. 11.
6. Prace zgłoszone do konkursu oceni jury powołane przez Organizatorów, które wyłoni Laureatów i przyzna nagrody i wyróżnienia.

Zapraszamy do udziału w konkursie!

Ilość miejsc wystawowych ograniczona. Decyduje kolejność zgłoszeń!

Zgłoszenia do udziału w konkursie są przyjmowane: **Gminny Ośrodek Kultury w Paszowicach, 59 – 411 Paszowice, Paszowice 142 tel. 76 870 11 13; e-mail swiderska@paszowice.pl**



10. Kaczawski Jarmark Wielkanocny

Paszowice, 9 kwietnia 2017 r.

Konkurs na Baby i inne Ciasta Wielkanocne

„Baby wielkanocne są chlubą staropolskiej kuchni i jednym z niewielu naprawdę rdzennie polskich specjalów. Gdy wyjdą, są nieprawdopodobnie pyszne, ale gdy nie – wróżyło to nieszczęście na cały następny rok. Zapewne dlatego pieczeniu bab w tradycyjnej kuchni towarzyszy cały, skomplikowany ceremoniał, trącący wręcz o magię. A wszystko zaczynało się od wyrzucenia mężczyzn z domu... Im zamożniejszy dom, tym więcej bab powinno być się znaleźć na wielkanocnym stole, pieczono więc je na tuziny. Najpierw skrzętnie szykowano świeże drożdże, przyprawy i korzenie, które osobiście wybierała pani domu, oraz najważniejszy składnik – jaja. Na jedną babę potrzeba było czasem aż 60 sztuk! I zaczynało się wielkie kręcenie lub ucieranie ciast.

Gdy ciasto przygotowane według wszelkich zasad sztuki trafiło do pieca, kucharka musiała pilnować, by zbyt mocny ogień nie spiekł baby zbyt mocno i by nie zrobił się zakalec. Udana baba musiała być też idealnie równo wyrosnięta ze wszystkich stron.

Gdy nadchodził moment wyjmowania bab z pieca – wszyscy wstrzymywali dech w piersiach. Gdy z czeluści pieca ukazywała się pulchna i leciutka, pięknie wyrosnięta baba, szybko sadzano ją na najbardziej miękkich poduchach i piernatach, by nie opadła stygnąc. Jeśli jednak wyszła nieudana – był to straszny wstyd dla kucharki, no i zapowiedź nieszczęścia w przyszłym roku. Mawiano, że spalona baba wróży wojnę, a niewyrosnięta czy z zakalcem – choroby w rodzinie i nawet śmierć”.

R E G U L A M I N

7. Konkurs jest przeznaczony dla Kół Gospodyń Wiejskich, stowarzyszeń, grup odnowy wsi, zespołów folklorystycznych i indywidualnych mieszkank wsi.
8. Do konkursu można zgłosić baby, mazurki i inne ciasta świąteczne (kołaczki, makowce, serniki, paschy, torty, inne).
9. Do każdego ciasta powinien być dołączony przepis wykonania.
10. Oceniane będą: walory smakowe wypieków, wygląd i wielkość bab, dekoracja ciast, zgodność z tradycją.
11. Zgłoszenie udziału w konkursie: **9 kwietnia** br. do godz. 11.
12. Prace zgłoszone do konkursu oceni jury powołane przez Organizatorów, które wyłoni Laureatów i przyzna nagrody i wyróżnienia.
13. Nagrodzone prace przechodzą na własność Organizatora.

Zapraszamy do udziału w konkursie!

Zgłoszenia do udziału w konkursie są przyjmowane: **Gminny Ośrodek Kultury w Paszowicach, 59 – 411 Paszowice, Paszowice 142, tel. 76 870 11 13; e-mail swiderska@paszowice.pl**