

REGULAMIN KONKURSU WIELKANOCNEGO 2025

I. Organizator:

Miejsko-Gminny Ośrodek Kultury im. Władysława Stanisława Reymonta w Kowalewie Pomorskim

ul. Plac Wolności 13, 87-410 Kowalewo Pomorskie

II. Cele:

Wydarzeniem wpisującym się w tradycję Kowalewa Pomorskiego w okresie poprzedzającym Święta Wielkanocne, które ubarwia i wzbogaca krajobraz kulturalny jest Wielkanocny Konkurs w Niedzielę Palmową.

- Propagowanie folkloru, poprzez popularyzację twórczości własnej związanej z tematyką Świąt Wielkanocnych.
- Ocalenie od zapomnienia typowych form twórczości ludowej związanych z okresem Wielkanocnym.
- Edukacja w zakresie obyczajów i zwyczajów świątecznych także kulinarnych.
- Aktywizacja młodzieży i dorosłych mieszkańców Gminy Kowalewo Pomorskie w kierunku uprawiania sztuki ludowej.
- Zorganizowanie wystawy prac zgłoszonych na konkurs.

III. Termin:

*** Termin składania prac: 07 kwietnia 2025r.(wypieki zgłoszenia telefoniczne)**

*** Rozstrzygnięcie konkursu 13 kwietnia 2025r. godz. 15:00 w M-GOK.**

IV. Warunki uczestnictwa

Uczestnicy:

Konkurs otwarty.

W każdej z kategorii konkursu mogą wziąć udział dzieci, młodzież oraz dorośli.

Każdą pracę należy podpisać imieniem i nazwiskiem oraz podać wiek i adres zamieszkania.

Kategorie konkursowe:

*** PALMA:** technika dowolna - wymiar: dowolny

Jury oceni sposób wykonania palmy, wykorzystania materiałów, zdobnictwa, formę, inwencję twórczą i pomysłowość,

*** PISANKA:** na jajach kurzych lub strusich (wydmuszkach lub styropianowych) dowolną techniką Jury oceni sposób wykonania pisanki, wykorzystania materiałów, zdobnictwa, formę, inwencję twórczą i pomysłowość,

*** WYPIEKI WIELKANOCNE-** upieczone ciasta zaprezentowane zostaną w dniu konkursu na stole wielkanocnym. Jury oceniało będzie walory smakowe oraz estetykę wykonania wypieków.

V. Rozstrzygnięcie konkursu i nagrody

Oceny prac dokona powołane przez organizatora JURY. Decyzja Jury jest ostateczna i nie podlega odwołaniu. Głównym kryterium oceny prac będą samodzielne wykonanie, technika wykonania, walory artystyczne, estetyczne oraz smakowe w przypadku prezentowanych wypieków wielkanocnych.

Więcej informacji w siedzibie organizatora lub pod numerem telefonu 056 684 11 74

