

Konkurs na najlepszego „Murzina” wielkanocnego ze Śląska Cieszyńskiego

Cieszyn 2026

Organizator: Cieszyński Ośrodek Kultury „Dom Narodowy”, Rynek 12, 43-400 Cieszyn

1. Cele konkursu

- Popularyzowanie oraz kultywowanie tradycji i zwyczajów wielkanocnych związanych z Wielkanocą;
- Rozbudzanie inwencji twórczej dzieci, młodzieży i dorosłych
- Przekaz wartości i tradycji ludowej
- Integracja społeczności lokalnej
- Promocja dorobku kulinarnego i kulturowego

2. Zadanie konkursowe

„Murzin” wielkanocny to **wypiek z okolic Śląska Cieszyńskiego**. Wykonuje się go przeważnie z mąki żarnówki lub ciasta drożdżowego i w zależności od upodobań ma różnorodne kształty. Nazwa samego wypieku wywodzi się od mąki z jakiej kiedyś pieczono go, czyli ciemnej, grubej, często żytniej, wypiekany w piecach opalanych drewnem często miał ciemną skórkę. Wypełniony był zawsze kiełbasą, czasem boczkiem.

Aktualnie ma różne wersje oraz przepisy. Szukamy idealnego wypieku oraz przepisu na ten wyjątkowy wypiek.

Zadaniem konkursowym jest przygotowanie „murzina” wielkanocnego oraz spisanie przepisu na wypiek. Dostarczenie go do Domu Narodowego nastąpi w dniu 29.03.2026 r.

Konkurs ma charakter otwarty. W konkursie mogą brać udział zarówno osoby indywidualne jak i grupy ze Śląska Cieszyńskiego po obu stronach Olzy. Uczestnicy konkursu mają za zadanie wykonać „murzina” wielkanocnego oraz spisanie przepisu.

3. Warunki konkursu

W konkursie mogą uczestniczyć szkoły, organizacje formalne (koła, stowarzyszenia itp.) i nieformalne (kluby, rodziny) oraz inne instytucje kulturalno-oświatowe (biblioteki, ośrodki kultury) mieszczące się na terenie Śląska Cieszyńskiego. Zgłoszenia uczestnictwa należy dokonać na adres poczty elektronicznej: a.pawlitko@domnarodowy.pl lub pod tel. 668 860 354 do dnia 28.03.2026r. Wypiek musi być dostarczony osobiście do placówki w dniu 29.03.2026 r. w godzinach 10.00 – 12.30.

Ogłoszenie wyników i wręczenie nagród nastąpi w dniu 29.03.2026 r. o godz. 14.00.

Konkurs będzie organizowany w kategoriach:

I kategoria: osoby indywidualne

II kategoria: grupy (2 osoby i więcej) – koła gospodyń, szkoły, przedszkola, placówki oświatowe, rodziny itp.

4. Warunki udziału:

- Praca zbiorowa lub indywidualna;
- Praca wykonana własnoręcznie.
- Zgłoszenie wypieku do konkursu w podanym wyżej terminie.

6. Prace powinny być oznaczone metryczką powinny mieć następujące informacje:

- Imiona i nazwiska twórców;
- Klasa, wiek uczestnika;
- Imię i nazwisko nauczyciela (opiekuna);
- Pełną nazwę instytucji, stowarzyszenia, koła.

7. Rozstrzygnięcie konkursu:

Ogłoszenie wyników i rozdanie nagród nastąpi w Cieszyńskim Ośrodku Kultury „Dom Narodowy” w Cieszynie w Centrum Folkloru Śląska Cieszyńskiego. Wypieki zaprezentowane zostaną w Centrum Folkloru Śląska Cieszyńskiego.

Laureaci konkursu zostaną powiadomieni wcześniej telefonicznie o werdykcie jury. Nadesłanie prac na konkurs jest równoważne z wyrażeniem zgody na wystawienie prac z podaniem danych osobowych twórców oraz nazw placówek uczestniczących w konkursie na stronie internetowej instytucji.

8. Ocena prac:

- Do konkursu nie zostaną dopuszczone wypieki, które nie zostały wykonane osobiście przez uczestników, na warunkach wskazanych w niniejszym Regulaminie (kupione, wypożyczone, pozyskane w inny sposób),
- Prace, które wytypują jurorzy zostaną nagrodzone (I, II, III miejsce oraz wyróżnienia) w każdej kategorii.

9. Kryteria oceny prac.

Oceniając prace jury będzie brało pod uwagę:

- Zgodność z regulaminem konkursu,
- Pomysłowość i inwencję twórczą uczestników konkursu,
- Dobór odpowiednich materiałów i elementów zdobniczych

- Wielkość i bogactwo użytych materiałów,
- Smak i naturalne składniki.

Warunkiem niezbędnym do uczestnictwa w konkursie jest **zapoznanie się z niniejszym Regulaminem**, wypełnienie i podpisanie karty zgłoszenia uczestnictwa w konkursie oraz jednoznaczne, skuteczne i dobrowolne wyrażenie zgody na przetwarzanie danych osobowych w tym danych wizerunkowych w konkretnych podanych w karcie zgłoszenia uczestnictwa celach określonych przez organizatorów. Podanie danych osobowych i wyrażenie odpowiednich zgód łączy się jednocześnie z odpowiedzialnością organizatorów (Administradora i Podmiotu przetwarzającego) za ich ochronę i wykluczenie naruszenia praw lub wolności osób fizycznych o różnym prawdopodobieństwie wystąpienia i wadze zagrożenia. Administrator i Podmioty przetwarzające gwarantują odpowiednie środki techniczne i organizacyjne, aby zapewnić stopień bezpieczeństwa odpowiadający temu ryzyku zgodnie z art. 32 RODO.

Kontakt:

Agnieszka Pawlitko tel. 668 860 354

Mail: a.pawlitko@domnarodowy.pl