**REGULAMIN KONKURSU BOŻONARODZENIOWEGO 2019**

**I Cel konkursu:**

1. Kultywowanie i propagowanie zanikających tradycji kolędniczych, tradycyjnych form wyrazu artystycznego związanych z obrzędowością dawną, oraz wyrobów kulinarnych charakterystycznych dla regionu jasielskiego.
2. Uświadamianie miejscowej społeczności wartości integracyjnej tychże obrzędów, działań i czynności, ich uniwersalnej istoty a zarazem regionalnej odrębności.
3. Rozwijanie więzi międzypokoleniowych oraz pogłębienie wiedzy dotyczącej zwyczajów regionu jasielskiego.
4. Pobudzenie wyobraźni uczestników i wzbudzenie w nich pasji do kultury rodzimej.

Konkurs poprzedzać będą listopadowe i grudniowe warsztaty plastyczne, tym razem są to zajęcia z malarstwa na szkle, oraz tworzenia etnicznej biżuterii.

**II Organizator konkursu:**

1. Organizatorem konkursu jest Muzeum Regionalne w Jaśle, ze współudziałem Centrum Informacji Turystycznej i Kulturalnej w Jaśle.
2. Konkurs organizowany jest pod patronatem Burmistrza Miasta Jasła.

**III Zasady uczestnictwa:**

1. Konkurs skierowany jest do wszystkich mieszkańców Jasła i okolic: dzieci, młodzieży i dorosłych. Zgłoszenia [dostępne w załączniku] należy czytelnie wypełnić drukowanymi literami i dostarczyć do siedziby muzeum lub CITiK w zależności od wybranej kategorii. Zgłoszenia wraz z pracami plastycznymi i spisanymi wywiadami składamy w siedzibie muzeum w terminie do 12 GRUDNIA, do godz. 14:30.

Na udekorowane pierniki czekamy do dnia 15 grudnia, (muzeum czynne jest w niedzielę, od godz. 10:00 do godz. 14:00). Natomiast kartę zgłoszenia, wraz z fotografiami świątecznych dekoracji, można przesyłać do 3 stycznia na adres: info@citik.jaslo.pl

1. Dozwolone jest zgłoszenie się w kilku kategoriach jednocześnie, przy czym jedna osoba możne zgłaszać maksymalnie jeden przedmiot konkursowy w jednej kategorii.
2. Konkurs dotyczy czterech kategorii;

**A) Najciekawsza spisana przyśpiewka kolędnicza.**

**-** oferta kierowana jest do młodzieży od lat 15 i do dorosłych.

Jest to konkurs stricte etnograficzny, po pierwsze ze względu na tematykę, po drugie z powodu metodologii pozyskiwania tychże tekstów. Z tego punktu widzenia istotna jest praca w terenie i rozmowy z najstarszymi jaślanami. Oczywiście młodzież może próbować zasięgnąć wiedzy od starszych sąsiadów, dziadków ect… W założeniu, uhonorowana powinna zostać najciekawsza spisana fonetycznie pastorałka, bądź przyśpiewka kolędnicza z regionu POGÓRZA.

Uwzględnione powinny być autentyczne zwroty, formuły, a także informacje o pochodzeniu danego tekstu i jego ewentualnych przekształceniach. Te same wymagania dotyczą indywidualnie spisywanych wspomnień osób starszych. Oprócz wymaganej pisemnej wersji tychże tekstów, dodatkowe punkty przyznawane będą za zapis ich linii melodycznej. Oczywiście mile widziane będą ich audiowizualne wersje (CD/DVD), czyli nagrany śpiew lub śpiew przy akompaniamencie instrumentów, lub sama melodia.

**B) KONKURS PLASTYCZNY**, jest to propozycja dla dzieci, a także dla młodzieży i co istotne dla wszystkich dorosłych, *artystycznych dusz* regionu jasielskiego.

* **TRADYCYJNY ŁAŃCUCH CHOINKOWY**

- kategoria wiekowa: dzieci do 14 lat

Zależy nam głównie na ozdobach z naturalnych materiałów jak: słoma, skorupki orzecha, kolorowy papier, bibuła, krepina, barwiony opłatek, naturalne sznurki, suszone owoce, kwiaty etc. Ozdoby te powinny nawiązywać zarówno formą jak i surowcem do tradycyjnych dekoracji ludowych, wykonywanych na *Święta Bożego Narodzenia.* Powinny to być łańcuchy robione ręcznie, tradycyjnymi metodami z wykorzystaniem ludowych wycinanek, nawiązujących do motywów roślinnych i solarnych. Wymiary konkursowych łańcuchów nie powinny przekraczać 3 metrów. Wysoko oceniana będzie staranność i troska o szczegóły, oraz dobór tradycyjnych dla regionu materiałów.

* **TRADYCYJNY PAJĄK TYPU LUDOWEGO**

**-** kierowana jest do młodzieży od lat 15 i do dorosłych.

Zależy nam głównie na ozdobach z naturalnych materiałów, jak: słoma, suszki roślin, kwiaty, suszone owoce, nasiona, papier, bibuła, krepina, różnego typu włóczki, naturalne nici i sznurki lniane/konopne opłatek ect… Ozdoby te powinny nawiązywać zarówno formą jak i surowcem do tradycyjnych dekoracji ludowych z danego regionu wykonywanych na *Święta Bożego Narodzenia.* Powinny to być przedmioty robione ręcznie, tradycyjnymi technikami z wykorzystaniem ludowych wzorów zdobniczych nawiązujących do motywów roślinnych i solarnych. Wymiary konkursowych ozdób powinny być zbliżone do tradycyjnych form pająków. Wysoko oceniana będzie staranność wykonania i troska o szczegóły, oraz dobór tradycyjnych dla regionu materiałów.

* **OZDOBY ŚWIĄTECZNE INSPIROWANE TRADYCJĄ,** kategoria kierowana do młodzieży od lat 15 i do dorosłych.

Mile widziane będą m.in. uwspółcześnione wersje pająka ludowego z wykorzystaniem np. kamyków, kawałków szkła/metalu/ceramiki, czy drewna. Mogą to być prace wzbogacone szczegółowymi elementami zrobionymi na szydełku, na drutach, jak ażurowe dzwoneczki, gwiazdki, serca, aniołki etc. Ozdoby takie mogą być zdobione elementami rzeźbionymi w drewnie, ceramicznymi, malowanymi na szkle w postaci małych obrazków, wyszywanymi na płótnie, czy wycinanymi z papieru. Mogą być ozdabiane naturalnymi piórkami, bądź szklanymi koralikami. Przede wszystkim, każdy wykonany przedmiot musi być trwały, a więc dobrze spleciony, zszyty, związany. Pomijamy więc surowce typu masa solana itp.

Prace te mają być hołdem dla rękodzieła ludowego, które obecnie wskutek dostępności materiałów przeżywa swój renesans. Co oznacza, że pająki te nie powinny mieć żadnych związków z motywami typu *recykling,* jak wiszące na sznurkach płyty CD itp.

We wszystkich kategoriach **niedozwolone są wszelkie sztuczności**, w tym plastik typu: wstążki, imitacje brylancików, sznurki, styropian, cekiny, nienaturalne piórka i brokat. Prace takie będą dyskwalifikowane.

**C) KONKURS NA NAJPIĘKNIJSZE PIERNICZKI ŚWIĄTECZNE.**

TRADYCJNE WYPIEKI W NOWEJ ODSŁONIE, to kategoria dla rodzin.Dedykowana w szczególności *„Kołom Gospodyń Wiejskich” i „Cukiernikom”* oraz wszystkim miłośnikom wypieków.

Wymagane jest:

1. Ręczne spisanie i dostarczenie przepisu (skład i sposób przygotowania). Oczywiście najbardziej interesują nas przepisy tradycyjne czyli takie, które przekazywane były w danej rodzinie z pokolenia na pokolenie..
2. Stworzenie konkursowej dekoracji, która nawiązywać powinna do regionalnych motywów świątecznych, lub symboli związanych z Jasłem. Zgłoszone do konkursu wypieki powinny zostać zaprezentowane na stabilnej podstawie. Każdy piernik powinien posiadać składaną metryczkę, tak aby dane były niewidoczne, z opisem zawierającym nazwę i określenie produktu, np. *PIERNIK PODKARPACKI*, produkt spożywczy/lub/produkt wyłącznie dekoracyjny, imię i nazwisko uczestnika.
3. Warunkiem udziału w konkursie jest przygotowanie i dostarczenie pierniczków, przepisu oraz karty zgłoszenia do dnia**15 grudnia** (niedziela, od godz. 10:00 do godz. 14:00).
4. Nagrodzone pierniki przejdą na własność MRJ, natomiast wypieki nienagrodzone (spożywcze) przeznaczone będą do degustacji podczas uroczystego rozstrzygnięcia konkursu.

**D) KONKURS FOTOGRAFICZNY NA NAJŁADNIEJSZĄ DEKORACJĘ ŚWIĄTECZNĄ.**

Co roku wielu mieszkańców przyozdabia w świąteczne dekoracje balkony, okna, drzwi i ogrody. Właściwie w każdym domu przystrojona jest choinka. Dlatego też, zachęcamy Państwa do uwiecznienia świątecznych dekoracji i wzięcia udziału w naszym konkursie.

Liczy się pomysłowość, widoczność dekoracji z zewnątrz, oryginalne wykonanie i nawiązania do **polskich tradycji świątecznych,** oraz ogólne wrażenie estetyczne, a także co bardzo istotne - harmonia z otoczeniem.

**Ta kategoria posiada trzy podkategorie:**

* Dekoracja świąteczna okien, drzwi i balkonów.
* Dekoracja świąteczna ogrodów i posesji.
* Dekoracja choinki (dekoracja wewnętrzna).

**Rozstrzygnięcie** kategorii I, II i III odbędzie się w poniedziałek **16 grudnia** o godz. 16:30 w MRJ.

Natomiast rozstrzygnięcie kategorii IV, odbędzie się **7 stycznia**, o godz. 16:00 w siedzibie CITiK.

**IV. Kryterium oceny prac:**

1. Organizatorzy do oceny prac powołują komisję konkursową, w składzie której zasiadały będą osoby związane z kulturą, sztuką ludową, oraz cukiernictwem.
2. Wszystkie oceniane prace będą anonimowe.
3. Jury może posiłkować się formularzami z tabelami zawierającymi punktację za konkretne cechy przedmiotu konkursu.

**A) Przyśpiewka/pastorałka;**

Najwyżej punktowane będą opisy zawierające autentyczne formuły kolędnicze i przyśpiewki. Istotnym wątkiem jest również opis wyjaśniający znaczenie poszczególnych słów i zwrotów, które powinny być spisane na arkuszach A 4, czcionką 12. Dodatkowe punkty przyznawane będą osobom, które uwiecznią zebrane pastorałki na CD/DVD w formie ścieżki dźwiękowej, bądź filmu.

**B) Ł****ańcuch/pająk typu ludowego/ozdoba współczesna inspirowana tradycją;**

Pod uwagę będzie brana kreatywność autorów, oryginalność prac oraz nawiązania do tradycji, a więc techniki i metody wykonania, regionalne wzory i motywy ludowe. Wysoko punktowany będzie dobór wykorzystanych tradycyjnych materiałów, a także wartość kompozycyjna całego przedmiotu i jego estetyka.

**C) Tradycyjne pierniki we współczesnej aranżacji;**

W tej konkurencji oceniane będą walory smakowe, ale przede wszystkim wygląd i prezentacja wypieku. Dekoracje powinny być wykonane przetworzonym cukrem w formie obrazów (cukier puder) albo dekoracji z masy cukrowej białej lub barwionej etc. Dodatkowe punkty przyznawane będą za ręcznie spisany tradycyjny przepis, oceniana będzie jego czytelność i styl oraz zdobienia. Prosimy o zabezpieczenie przepisów foliowymi koszulkami.

**D) Fotografie świątecznych dekoracji;**

Liczy się pomysłowość, widoczność dekoracji z zewnątrz, oryginalne wykonanie i nawiązania do **polskiej tradycji** świątecznej i noworocznej oraz ogólne wrażenie estetyczne, a także harmonia z otoczeniem. Istotna jest także sama jakość zdjęcia, która powinna odzwierciedlać piękno danej dekoracji, nastrój miejsca i duszę danej kreacji.

1. Prace które otrzymają najwięcej punktów zostaną nagrodzone.
2. We wszystkich kategoriach nagrodzone zostaną po trzy najładniejsze i najciekawsze prace.
3. Nagrody i ewentualne wyróżnienia będą ufundowane przez MRJ i CITiK.
4. Decyzja komisji konkursowej jest niepodważalna.

**V. Termin i miejsce składania prac konkursowych:**

1. Prace konkursowe należy składać na adres: Muzeum Regionalne w Jaśle, ul. Kadyiego 11, 38-200 Jasło, lub w CITiK, ul. Sokoła 8.
2. Do każdej spisanej pastorałki, pająka czy pierniczków musi być obowiązkowo dołączona, wypełniona karta zgłoszenia dostarczona w kopercie. Jest ona dostępna do pobrania w załączniku, bądź do odebrania w siedzibie muzeum, pod wyżej wymienionym adresem.
3. **Termin składania spisanych tekstów i prac plastycznych mija 12 grudnia 2019 roku o godz. 14:30. Konkursowe wypieki można składać do 15 grudnia (niedziela, od godz. 10:00 do godz. 14:00).**
4. Natomiast fotografie świątecznych dekoracji (choinek, okien, drzwi, balkonów, domów i ogrodów), wraz z kartą zgłoszenia **można przesyłać do 3 stycznia** na adres: info@citik.jaslo.pl.

**VI. Rozstrzygnięcie konkursu:**

Rozstrzygnięcie konkursu i wręczenie nagród w kategorii I, II, III oraz dyplomów za udział, odbędzie się **16 grudnia** 2019 roku o godzinie 16:30 w Muzeum Regionalnym w Jaśle. Natomiast rozstrzygnięcie IV kategorii odbędzie się **7 stycznia** 2020 roku w siedzibie CITiK, przy ul. Sokoła 8, o godz. 16:00.

**VII. Postanowienia końcowe:**

1. Wszystkie konkursowe teksty pastorałek przechodzą na własność muzeum. Przechowywane będą w archiwum etnograficznym. Twórcy wyrażają pisemną zgodę na ich wykorzystywanie przez muzeum do celów promocji dziedzictwa kulturowego regionu jasielskiego.
2. Nagrodzone prace plastyczne, czyli pająki typu ludowego i współczesne ozdoby świąteczne oraz pierniki przechodzą na własność MRJ, [poza pracami najmłodszych] i będą wykorzystywanie przez muzeum dla celów promocji dziedzictwa kulturowego regionu jasielskiego. Ponadto eksponowane będą w siedzibie Muzeum Regionalnego w Jaśle, do końca stycznia na wystawie czasowej ***„ŚWIĘTO W MUZEUM”.***
3. Wszystkie przepisy kulinarne dotyczące konkursowych pierniczków, przechodzą na własność Muzeum Regionalnego w Jaśle i wykorzystywanie będą przez muzeum do celów promocji dziedzictwa kulturowego regionu jasielskiego, podobnie jak konkursowe fotografie dekoracji świątecznych.
4. Część prac konkursowych zostanie przekazana *Centrum Informacji Turystycznej i Kulturalnej w Jaśle,* gdzie w siedzibie placówki będą eksponowane do końca stycznia. Autorzy nienagrodzonych prac będą mieli możliwość ich odbioru, od pierwszego lutego 2020 roku w siedzibie MRJ, lub CITiK.
5. Nienagrodzone pierniczki biorące udział w konkursie zostaną oddane do degustacji, po rozstrzygnięciu.
6. Informacji dotyczących konkursu udzielają pracownicy MRwJ oraz CITiK.
7. Wszystkie kwestie nieuwzględnione w regulaminie rozstrzyga organizator.

**Udział w konkursie jest jednoznaczny z wyrażeniem zgody na umieszczenie zdjęć z wizerunkiem uczestników w materiałach promocyjnych i prasowych,** w tym na stronach: [www.muzeumjaslo.pl](http://www.muzeumjaslo.pl), oraz

<https://citik.jaslo.pl>