

## REGULAMIN KONKURSU

### „XIII MORCINKI TRADYCYJNE WYPIEKI REGIONALNE – NOWOLATKI ”

KĘTRZYN 11.11.2019

#### 1. ORGANIZATOR :

- Stowarzyszenie Kulturalne „Konik Mazurski” i Kętrzyńskie Centrum Kultury.

#### 2. CELE KONKURSU:

- podtrzymanie i upowszechnianie tradycji kulinarnych regionu warmińsko – mazurskiego;
- odkrywanie receptur na najciekawsze regionalne wypieki - nowolatko - dawne pieczywo obrzędowe noworoczne, wypiekane na Kurpiach, Podlasiu, Warmii i Mazurach.
- prezentacja konkursowych wypieków – nowolatek.

#### 3. ZASADY UCZESTNICTWA :

- konkurs ma charakter otwarty przeznaczony dla osób indywidualnych, szkół podstawowych, przedszkoli z terenu miasta Kętrzyn i okolic.
- przystąpienie do konkursu następuje przez zapoznanie się z regulaminem konkursu i dostarczenie karty zgłoszeniowej i gotowego wypieku – wzór karty dostępny na str. [www.kck.ketrzyn.pl](http://www.kck.ketrzyn.pl) ;
- każdy uczestnik może zgłosić do konkursu tylko jeden wypiek ; **wypiek powinien być zapakowany w folię z dołączoną kartą zgłoszeniową**
- uczestnictwo w konkursie jest bezpłatne;
- wszystkie koszty związane z udziałem w konkursie w całości pokrywa uczestnik konkursu

#### 4. TERMIN DOSTARCZENIA PRAC

- **Do 5 listopada 2019 r** na adres : Kętrzyńskie Centrum Kultury , ul. Sikorskiego 24 a, 11-400 Kętrzyn , pokój nr 11

- prac po terminie nie przyjmujemy

#### 5. TERMIN PODSUMOWANIA KONKURSU I WREZENIA NAGRÓD

- **11 listopada 2019 r podczas „XIII MORCINKI – Kętrzyn 2019”** Hala Sportowa Miejskiego Ośrodka Sportu i Rekreacji , ul. Kazimierza Wielkiego 12, start godz. 14:00

#### 6. NAGRODY

-Komisja Konkursowa przyzna I, II, III miejsce oraz wyróżnienia . Zwycięscy otrzymają dyplomy oraz nagrody rzeczowe .

#### 7. DODATKOWE INFORMACJE

- organizator dołącza do regulaminu , krótką instrukcję jak wykonać nowolatko .
- organizator nie przewiduje zwrotu dostarczonych prac

## **Nowolatko – co to jest**

Nowolatka, w formie figurek z ciasta, przygotowywano na Nowy Rok oraz święto Trzech Króli (najważniejsze obok Bożego Narodzenia i Wielkanocy święta chrześcijańskie). Jeszcze w II połowie XIX wieku było to powszechną praktyką przede wszystkim na terenach północno-wschodniej Polski (Kurpie, Warmia i Mazury oraz Podlasie).

Współcześnie zwyczaj robienia tego rodzaju ciasta zanika i tylko lokalnie jest podtrzymywany. Coraz częściej jednak bywa przywracany, czego świadectwem jest organizacja warsztatów nowolatkowych przez lokalne ośrodki kultury, czy wychodzące poza społeczność lokalną zajęcia organizowane w ramach projektów służących propagowaniu dziedzictwa kulturowego i imprez propagujących kulturę ludową.

Nowe latka to zwykle wykonane z ciasta wyobrażenia gospodarskich i dzikich zwierząt, ludzi (kawalera, panny, dziecka) i przedmiotów symbolizujących narzędzia gospodarskie („modele” brony), ożenek (pierścionek, obrączka) czy śmierć (drabina, krzyż, głowa). Jak pisze J. Olędzki: „Nazwa nowe latka bezpośrednio dotyczyła jednak określonego typu pieczywa. Był to albo krążek, na którym znajdowały się przedstawienia drobiu, gęsi, kaczek, kur, albo też kilka, a czasami nawet kilkanaście wyobrażeń rozmaitych zwierząt (np. krów, koni, baranów, jeleni, zajęcy, kur, gąsek i psów), niekiedy razem z postacią pasterza, umieszczonego na okręgu i w środku takiego samego jak poprzednio krążka” (1961: 5). Inne typowe wyobrażenia to otoczona swoim dobytkiem (drobiem) gospodyni. Wielkość krążka będącego podstawą latka to ok. 10-15 cm, umieszczone na nim oraz na wpisanym w krążek prostoramiennym krzyżu figurki mierzyły do 10 cm. Wykonywano również pojedyncze nowe latka o takich nazwach własnych jak np.: stworzunka, byśki, cielocki, kuniki, barony, owce, jegniołki, kokosze, gąski/huski, kozy, lalenie, lalki, rzadziej świnki (Mazury).

## **Nowolatko – sposób wykonania**

Ciasto :

Mąka razowa lub pytłowa zarobiona tylko z wodą. Ciasto należy wyrabiać długo tak by było twarde i gładkie .

Następnie z ciasta formuje się figurki różnego kształtu ( głównie były to figurki różnych zwierząt ).

Po nadaniu figurką odpowiedniego kształtu wrzucano je do wrzącej wody a następnie osuszano w gorącym piecu lub na jego blasze.

