

## **KOMUNIKAT ORGANIZACYJNY MISTRZOSTWA POLSKI MASTERS 2026**

1. Cel zawodów
  - Wyłonienie Mistrzów Polski MPM na rok 2026
  - Popularyzacja łucznictwa jako dyscypliny dla osób w każdym wieku
  - Międzypokoleniowa integracja środowiska łuczniczego
2. Organizatorzy
  - Klub Łuczniczy Chrobry Głuchotąży
  - Urząd Marszałkowski w Opolu
  - Polski Związek Łuczniczy
  - Opolski Okręgowy Związek Łuczniczy
3. Termin i miejsce rozgrywania zawodów:
  - 26-27.09.2026 r., tory łucznicze KŁ Chrobry  
48-340 Głuchotąży , ul. Damrota 1

### 4. Konkurencje:

#### 1. Kwalifikacje:

##### **kategoria 40-49 lat**

- łuki klasyczne: 2 x 70 metrów, tarcza 122cm
- łuki bloczkowe : 2 x 50 metrów, tarcza 80 cm (10-5)
- łuki barebow: 2 x 50 metrów, tarcza 122cm

##### **kategoria 50-59 lat**

- łuki klasyczne: 2 x 70 metrów, tarcza 122cm
- łuki bloczkowe : 2 x 50 metrów, tarcza 80 cm (10-5)
- łuki barebow: 2 x 50 metrów, tarcza 122cm

##### **kategoria 60-69 lat**

- łuki klasyczne: 2 x 60 metrów, tarcza 122cm
- łuki bloczkowe : 2 x 50 metrów, tarcza 80 cm (10-5)
- łuki barebow: 2 x 50 metrów, tarcza 122cm

##### **kategoria 70+**

- łuki klasyczne: 2 x 50 metrów, tarcza 122cm
- łuki bloczkowe : 2 x 50 metrów, tarcza 80 cm
- łuki barebow: 2 x 50 metrów, tarcza 122cm

##### **kategoria 80+**

- łuki klasyczne: 2 x 50 metrów, tarcza 122cm
- łuki bloczkowe : 2 x 50 metrów, tarcza 80 cm
- łuki barebow: 2 x 50 metrów, tarcza 122cm

### **2. Indywidualna Olimpijska Runda WA**

W rundzie eliminacyjnej uczestniczą wszyscy zawodnicy biorący udział w rundzie kwalifikacyjnej od 1/8 finału zawodniczek i zawodników. Pojedynki eliminacyjne- strzelanie na odległości wg. Poszczególnych kategorii wiekowych

Każdy zawodnik ma prawo podjąć decyzję o starcie w kategorii młodszej wiekowo niż określona przez rok urodzenia.

**UWAGA!**

**CZAS STRZELANIA JEDNEJ SERII 6-CIO STRZAŁOWEJ WYNOSI 240 SEKUND**  
**CZAS STRZELANIA JEDNEJ SERII 3 STRZAŁOWEJ WYNOSI 120 SEKUND**

**5. Zgłoszenia:**

- Zgłoszenia udziału można dokonać do 21.09.2026r., adres e-mail :  
zbyszek.hirszfeld@gmail.com
- Kontakt do organizatora:  
Zbigniew Hirszfeld – 510 441 550 , Kazimierz Kocik – tel. 501257499,

**6. Tytuły i wyróżnienia:**

Oddzielnie łuki klasyczne i bloczkowe, oddzielnie kobiety i mężczyźni. W każdej z kategorii wiekowych oraz kategorii barebow wyłonieni zostaną i otrzymają tytuły:

I miejsce - Mistrz Polski Masters (w danej kategorii) na rok 2026

II miejsce - I Wicemistrz Polski Masters (w danej kategorii) na rok 2026

III miejsce – 2 tytuły - II Wicemistrz Polski Masters (w danej kategorii) na rok 2026

Za miejsca I-III wręczone zostaną medale - odpowiednio: złoty, srebrny, 2 x brązowy

Za miejsca I-VIII wręczone zostaną dyplomy.

**7. Opłata startowa**

120 zł od każdego uczestnika płatne gotówką u organizatora w dniu zawodów

**8. Proponowane zakwaterowanie:**

Rezerwacja za pośrednictwem organizatora: Ośrodek Sudety, Pokrzywna 75

Cena 360 zł 2 osobodni , specyfikacja w załączeniu

Rezerwacja wyłącznie za pośrednictwem organizatora-prosimy o określenie dokładnej daty przyjazdu oraz od jakiego posiłku rezerwujemy wyżywienie. Liczba miejsc ograniczona. Decyduje kolejność zgłoszeń.

Biesiada łuczników

Zapraszamy na biesiadę łuczników, która odbędzie się w sobotę 26.09.2026r., w Pokrzywnej w Ośrodku Sudety. Koszt biesiady 140zł/os.

## **9. Program zawodów:**

### ***Sobota 26 września – kwalifikacje w poszczególnych kategoriach wiekowych***

09.00-11.30 - 3 serie w ramach otwartych torów i strzelania w kategoriach we wszystkich 2 x 70 m i 2 x 60m

### **11.40 – otwarcie zawodów**

12.00-15.30 – 3 serie w ramach otwartych torów i strzelania w kategoriach 2 x 50 m

### ***Niedziela 27 września – eliminacje indywidualne od 1/8 finału***

09.30- 3 serie w ramach otwartych torów i pojedynki na 70 i 60 m

1/8, 1/4 , 1/2 i finał

11.00- 3 serie w ramach otwartych torów na 50 m

1/8, 1/4, 1/2 i finał

14.30 - Uroczystość dekoracji i zakończenia Mistrzostw Masters

UWAGA! w zależności od ilości zgłoszeń i warunków pogodowych program zawodów może ulec zmianie!

## **10. Kierownictwo zawodów:**

sprawuje Sędzia Główny

## **11. Postanowienia końcowe :**

- poza niniejszym obowiązuje regulamin łucznictwa WA za ubezpieczenie zawodników na zawodach odpowiadają macierzyste kluby zawodników startujących w zawodach,
- obowiązuje ubiór sportowy,
- Za zagubione, uszkodzone lub skradzione rzeczy organizator nie ponosi odpowiedzialności.

## "SUDETY" POKRZYWNA

Ośrodek Szkoleniowo – Wypoczynkowy

48-267 Jarnołtówek, Pokrzywna 75

tel. 77 - 439 75 50

www.sudety-pokrzywna.pl, e-mail: sudety-pokrzywna@wp.pl, hotelsudety@o2.pl

Oferta pobytu w Górach Opawskich 25-27 września 2026r.

### PROGRAM POBYTU

I dzień pobytu – piątek

Przyjazd do Pokrzywnej i zakwaterowanie w OSW "SUDETY"

Kolacja godz. 18,00

II dzień pobytu – sobota

Śniadanie godz. 7,30 – 9,00

Obiad godz. 13,00 – 14,00

Kolacja godz. 18,00 ( dla osób nie uczestniczących w uroczystej kolacji )

Uroczysta kolacja z obsługą muzyczną na żywo - rozpoczęcie godz. 20,00 – menu :

Krem grzybowy z groszkiem ptysiowym, koperty z indyka nadziewane serem i

szpinakiem, pieczeń wieprzowa z szynki w sosie pieczeniowym( mięsa po 75 % ) ,

ziemniaczki z wody z koperkiem, kompot wieloowocowy, bukiet 3 surówek

Napoje chłodzące (soki - serwowane w szklanych dzbankach, woda mineralna

niegazowana serwowana w dzbankach z cytryną i limonką, woda gazowana w butelkach

0,5 l) oraz serwis kawowy – kawa parzona, mleko, herbaty owocowe, herbata czarna

„Lipton”, cytryna, cukier

Przystawki – zimna płyta :

Patery wędlin tradycyjnych z serem żółtym do dekoracji, patery warzyw świeżych i

marynowanych, sałatka grecka z serem fetą i czarnymi oliwkami, sałatka meksykańska z

wędzonym kurczakiem, śledzik z cebulką w sosie ogrodowym, jaja w sosie tatarskim z

kawiorem, , wybór pieczywa

Danie serwowane na ciepło – Bogracz (gulasz wołowy na ostro) z bagietką czosnkową

III dzień pobytu – niedziela

Śniadanie w formie szwedzkiego stołu z serwisem kawowym w godz.8,00-10,00- menu :

żurek staropolski z białą kielbasą i jajkiem z kociołka, ciepłe mleko z kociołka + płatki

śniadaniowe (czekoladowe, kukurydziane), parówki wieprzowe z kociołka, patery wędlin

(4 gatunki), pasztet, serów (brie, camembert, żółty, wędzony), warzyw (świeżych i

marynowanych), twarożek ze szczypiorem, jaja w majonezie, dodatki – masło, dżem,

miód naturalny, ketchup, musztarda, ćwikła, smalczyk ze skwarkami + ogóreczki

kwaszone, kosze z pieczywem do wyboru (pszenne, żytnie, razowe) , serwis kawowy

(kawa parzona, herbata czarna „Lipton”, cytryna, mleko, )

Obiad godz. 14,00 – 16,00

Cena całego pobytu : - 360,00 zł/osoba

Cena uroczystej kolacji: - 140,00 zł/osobę