



Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków finansowych Europejskiego Funduszu Rybackiego, zapewniająca inwestycje w zrównoważone rybołówstwo

- JEDZ RYBY -

W dniu 30 czerwca 2012 r. na placu przed Gminnym Centrum Integracji Społecznej i Profilaktyki w Dolicach odbyła się coroczna impreza plenerowa pn. "Dużego pikniku nad Małą Iną 2012". Stowarzyszenie „SIEJA” włączyło się w realizację imprezy organizując szkolenie-pokaz, pn. „Jedz ryby”.

Działanie realizowane w ramach środka 4.1 Rozwój obszarów zależnych od rybactwa, w zakresie realizacji operacji polegających na funkcjonowaniu lokalnej grupy rybackiej (LGR) oraz nabywaniu umiejętności i aktywizacji lokalnych społeczności. Program Operacyjny „Zrównoważony rozwój sektora rybołówstwa i nadbrzeżnych obszarów rybackich 2007 – 2013”. Celem pokazu była promocja zdrowego i racjonalnego żywienia z wykorzystaniem ryb. Na spotkanie zostali zaproszeni sołtysi i rady sołeckie, Koła Gospodyń Wiejskich, przedstawiciele organizacji pozarządowych gminy Dolice. Po oficjalnym otwarciu pikniku odbył się ceremoniał Ochotniczej Straży Pożarnej. Komendant Gminny Wojciech Ukleja uhonorował pięciu strażaków za ich zaangażowanie w służbę w OSP.

Uczestnicy: Senator RP Sławomir Preiss, Posłanka RP Zofia Ławrynowicz, Wicestarosta Powiatu Stargardzkiego Marek Stankiewicz, Przewodniczący Rady Powiatu Stargardzkiego Jacek Tomkowiak, Wójt Gminy Przelewice Marek Kibała, Komendant Powiatowej Straży Pożarnej w Stargardzie Szczecińskim Wojciech Siergiej, goście zaproszeni z Niemiec, mieszkańcy gminy Dolice oraz przejezdni turyści – około 80 osób

Przed stoiskiem promocyjnym Stowarzyszenia „Sieja” został przeprowadzony pokaz promujący zdrowe i racjonalne żywienie z wykorzystaniem ryb wykonany przez pana Marcina Świrzewskiego - kucharz z wieloletnim doświadczeniem. Pokaz cieszył się ogromnym zainteresowaniem, uczestnicy zadawali wiele pytań związanych z wykonywaniem prezentowanych potraw. Kucharz barwnie i ciekawie opowiadał o walorach smakowych i odżywczych ryb morskich i słodkowodnych. Wszyscy słuchali z dużym zainteresowaniem, czynnie biorąc udział w pokazie, odpowiadając na pytania zadawane przez prowadzącego. Na początku odbyła się degustacja zupy z ryb słodkowodnych takich jak: leszcz, szczupak, płoć, okoń oraz wywaru z warzyw. Głównym punktem pokazu był szczupak z jabłkami oraz szczupak w sosie śmietanowo - koperkowym. Prowadzący zaprezentował filetowanie ryby, panierowanie i smażenie. Obok smażyły się jabłka, które były podawane z rybą. Następną potrawą był szczupak w sosie śmietanowo – koperkowym. Najpierw została usmażona ryba, następnie kucharz dodał śmietany, sera topionego a na końcu koperek. Podczas pokazu nie zabrakło praktycznych porad na temat jak kupić świeżą rybę czy jak się pozbyć zapachu smażonej ryby. Wszystkie dania były bardzo smaczne, o czym świadczył fakt że z wielkim apetytem wszyscy jedli serwowane potrawy.

Dziękujemy prowadzącemu i wszystkim za udział w imprezie.