



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

W dniach od 25 do 28 lipca br. w Szczecinie odbywał się Jarmark Jakubowy.

Był to już V Jarmark Jakubowy - wydarzenie o charakterze religijnym, kupieckim i kulturalnym zorganizowany przez Parafię Rzymskokatolicką pw. Św. Jakuba Apostoła w Szczecinie, na który zjechało ponad 200 wystawców z całej Polski, a także z zagranicy. Tym razem wydarzenie to wzbogacone zostało również o działania promujące Pomorską Drogę Świętego Jakuba. Misją Jarmarku Jakubowego jest zaprezentowanie wszystkim odwiedzającym jak bogaty jest nasz region w tradycję i kulturę oraz zaszczepienie w młodych ludziach zamiłowanie do folkloru, rękodzieła, tradycji. Stałymi elementami jarmarku są liczne występy zespołów ludowych, folklorystycznych, Święto Chleba, Święto Miodu, Piknik zbożowy. Przybyli tu zarówno producenci chleba, miodów, wędlin, sera oraz z wielu innych branż (rękodzieło, ceramika, garncarstwo).

Podobnie jak w ubiegłym roku zachodniopomorskie grupy rybackie również tym razem uczestniczyły w Jarmarku w ramach projektu współpracy, promując spożycie ryb oraz walory turystyczne i przyrodnicze swoich obszarów.

Oficjalne uroczyste otwarcie Jarmarku Jakubowego odbyło się 26 czerwca 2013 r. przez Prezydenta Miasta Szczecina pana Piotra Krzystka oraz m.in. przez pana Jarosława Rzepę Członka Zarządu Województwa Zachodniopomorskiego. Dnia 27 lipca b.r. odbyła się kolejna edycja konkursu Nasze Kulinarne Dziedzictwo -Smaki Regionów. Głównym celem konkursu jest identyfikacja regionalnych produktów i potraw, a także zachęcenie mieszkańców do poszukiwania alternatywnych źródeł dochodu. Nominacje do nagrody Perła 2013 otrzymały:

1. Jeziorowy ogórek kiszony, MGOK w Kaliszu Pomorskim;
2. Nalewka na owocach z czarnego bzu, Bożena i Ryszard Jaszczowscy;
3. Karp po dzwonowsku, F.B.H.U. Modehpolmo ze Szczecina;
4. Grzyby marynowane z szyszką, Krystyna i Andrzej Hapka;
5. Budyń z grzybów oraz sarnina duszona z cebulą i suszoną dynią, Folwark Biernów-Park, Krystyna i Andrzej Hapka;
6. Uznamska zupa rybna i dorsz na torciku z grillowanych warzyw w sosie winno – maślanym, restauracja DUNE, Andrzej Waleczko, Karolina Szyrocka.

Jedną z atrakcji przygotowaną przez lokalne grupy rybackie było codzienne gotowanie w olbrzymim kotle zupy rybnej, długie kolejki świadczyły o tym, że była smaczna. Oprócz degustacji, LGR-y organizowały konkursy wiedzy o rybach dla najmłodszych uczestników (każdy uczestnik otrzymał maskotkę w kształcie ryby), a na stoisku informowały o działalności Lokalnych Grup Rybackich oraz o turystycznych i przyrodniczych walorach swoich obszarów. Podobnie jak w roku poprzednim była to bardzo udana impreza.