

I Zachodniopomorski Konkurs Kulinaryny
„Smaki ryb odrzańskich”
Żabnica, 16.06.2012 r.

OPIS

Wybór wsi Żabnica na cykliczny konkurs „Smaki ryb odrzańskich” ma swoje historyczne uzasadnienie. Na tym terenie według historyków polskich i niemieckich, mógł przed wiekami, znajdować się targ rybny i plac przeładunkowy ryb należący do zakonu cysterskiego z Kołbacza. O bogactwie ryb w wodach Odry i Regalicy oraz w rozlewiskach Międzyodrza wspominają kronikarze m. in. Christiani. Ryby z „Krainy Ryb”, bo tak nazywano te tereny, od wieków stanowiły podstawę żywienia tutejszych mieszkańców.

Ryby były też atrakcyjnym towarem handlowym. Od 1945 roku w Żabnicy są rybacy łodziowi zajmujący się połowem ryb na wodach odrzańskich i nadodrzańskich. W naszych czasach ryby z Odry i okolicznych rozlewisk nie cieszą się takim jak dawniej uznaniem, uważa się niesłusznie, że są one mniej smaczne od tych z jezior. Ryby z wód Odrzańskich zawierają jak wszystkie ryby słodkowodne bardzo dobrze przyswajalne białko i dużo soli mineralnych, więc powinny się znaleźć na naszym stole.

Konkurs może przyczynić się do większego zainteresowania współczesnych mieszkańców regionu rybami z wód Odry i Nadodrza jako smacznym pokarmem i dobrodziejstwem dla zdrowia.

Cykliczny festyn: „**Żabnickie Lato z Rybką**”.

W ramach festynu konkurs regionalny: „**Smaki ryb odrzańskich**”.

Konkurs wpisuje się w ogólnopolski program: **Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów**.

DATA

16 czerwca 2012 r.

GODZINA

7:00 – 02:00

MIEJSCE

Wiś Żabnica gmina Gryfino, plac nad brzegiem Odry Wschodniej przy porcie GRYFSKAND.



PATRONAT HONOROWY

Marszałek Województwa Zachodniopomorskiego.

Starosta Powiatu Gryfińskiego

Burmistrz Miasta i Gminy Gryfino.

PATRONAT MEDIALNY

Polskie Radio Szczecin.

TVP Oddział w Szczecinie.

Kurier Szczeciński

Gazeta Ziemi Gryfińskiej.

Nowe 7 Dni Gryfina.

Gazeta Chojeńska

POMYSŁ I KOORDYNACJA

dr hab. Bogdan Matłowski

ORGANIZATOR

Stowarzyszenie „Razem”

WSPÓLORGANIZATORZY

Zachodniopomorski Urząd Marszałkowski

Starostwo Powiatowe w Gryfinie

Burmistrz Miasta i Gminy Gryfino

Dolnoodrzańska Inicjatywa Rozwoju Obszarów Wiejskich z siedzibą w Gryfinie

ZAANGAŻOWANI W ORGANIZACJE

Uniwersytet Szczeciński

Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny

Zamek Książąt Pomorskich w Szczecinie

Slow Food Convivum Szczecin

Spółdzielnia Rybacka „Regalica” w Gryfinie.



Ośrodek Sportu i Rekreacji w Gryfinie

Dyrekcja GRYFSKAND

Sołectwo Żabnica

Rada Parafialna parafii p. w. Św. Jana Marii Vianney'a w Żabnicy.

Drużyna OSP w Żabnicy.

Rybacy odrzańscy i ich rodziny

Mieszkańcy Żabnicy.

KOMISJA KONKURSOWA

Potrawy z ryb odrzańskich przygotowane do konkursu oceniać będzie niezależna komisja złożona ze specjalistów w tym zakresie. Proponuje się trzy miejsca nagrodzone i trzy wyróżnienia w wyznaczonych kategoriach, np. ryby wędzone, smażone-pieczone, faszerowane, marynowane, pasty, zupy. Ostateczne kategorie i związana z tym ilość nagród ustalone zostaną w czasie późniejszym.

CEL

- Promocja ponadregionalna wsi Żabnica i Gminy Gryfino, powiatu Gryfino oraz regionu zachodniopomorskiego, m. in. poprzez udział zaproszonych mieszkańców (KGW i kapela góralska) bliźniaczej wsi Żabnica z pow. Żywiec woj. Śląskie, są tylko dwie wsie w Polsce o tej nazwie oraz mieszkańców z przygranicznych miejscowości po stronie Niemiec.
- Popularyzacja walorów smakowych i zdrowotnych ryb słodkowodnych żyjących w wodach Odry i rozlewisk Międzyodrza od Bielinka po Szczecin, oraz większe zainteresowanie ich spożyciem.
- Poszerzenie wiedzy o przyrządzaniu do spożycia ryb odrzańskich i z rozlewisk Międzyodrza.
- Przybliżenie historii etosu zawodu rybaka łodziowego Nadodrza oraz jego popularyzacja.
- Urozmaicenie oferty turystycznej na pograniczu polsko-niemieckim, Powiatu Gryfińskiego, Gminy Gryfino i samej wsi Żabnica.
- Promocja aktywności społecznej mieszkańców wsi Żabnica na przykładzie m.in. tego przedsięwzięcia.
- Publikacja pokonkursowa z najciekawszymi recepturami na przyrządzanie ryb odrzańskich, jako zapis wydarzeń kulturalno-kulinarnych na Pomorzu Zachodnim w XXI wieku.

PROGRAM



7.00-11.00 Spławikowe zawody wędkarskie na wodach Regalicy.

11.00– 2.00 (w nocy) festyn „Żabnickie Lato z Rybką”

14:00 Uroczyste otwarcie konkursu „Smaki ryb odrzańskich”: Marszałek Województwa Zachodniopomorskiego, Starosta Powiatu Gryfińskiego, Burmistrz Miasta i Gminy Gryfino.

14:30 Konkursowa prezentacja i pokaz potraw z ryb słodkowodnych z wód Odrzańskich przygotowanych przez rybaków, kucharzy, wędkarzy, KGW, mieszkańców Nadodrza. Ocena przez jury.

15:00 Pokaz przyrządzania potrawy z ryby odrzańskiej przez kucharza z Peru

- Wykłady i pogadanki naukowców ZUT, specjalistów w zakresie połowu, przetwarzania oraz wartości odżywczych i smakowych ryb słodkowodnych
- Przybliżenie historii Nadodrza jako „Krainy Ryb”.
- Wspomnienia w formie pogadek emerytowanych rybaków łodziowych Nadodrza z udziałem Koła Naukowego Katedry Etnologii i Antropologii Kulturowej U.S.
- „Zarybianie w planie”, czyli wpuszczenie do Odry narybku przez uczniów Szkoły Podstawowej w Żabnicy
- Prezentacja kramów rybnych (smażenie, wędzenie ryb).
- Otwarta degustacja potraw z ryb odrzańskich
- Wspólne gotowanie zupy rybnej i jej spożywanie przez wszystkich uczestników „Żabnickiego Lata z Rybką”.
- Występy zespołów artystycznych, m. in. kapeli góralskiej z Żabnicy w pow. Żywiec, pokaz mody itp.
- Pokaz mody
- Konkurs na piosenkę związaną z tematyką rybactwa łodziowego na wodach odrzańskich.
- Zawody wędkarskie połączone z konkursem na najokazalszą rybę złowioną w Regalicy.
- Ostateczną wersję programu z uwzględnieniem czasu rozpoczęcia poszczególnych jego punktów prześlemy w czasie późniejszym, dotyczy także ostatecznego wykazu organizatorów i współorganizatorów konkursu.

Impreza towarzysząca to: „Zagadki hydrotechniczne w szuwarach” organizatorem-koordynatorem jest Przemek Lewandowski.





Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa Inwestująca w obszary wiejskie Lokalna Grupa Działania: Stowarzyszenie Dolnoodrzańska Inicjatywa Rozwoju Obszarów Wiejskich współfinansowana jest ze środków Unii Europejskiej w ramach Osi 4 – LEADER Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007 – 2013