Jarmark Jakubowy – było pysznie i ""rowerowo

29 lip 2013 11:06 Autor: nocko

Przejazd rowerowy

Już po raz piąty w dniach 25-28 lipca w Szczecinie odbył się Jarmark Jakubowy – wydarzenie o charakterze religijnym, kupieckim i kulturalnym. Tym razem wydarzenie to wzbogacone zostało również o działania promujące Pomorską Drogę Świętego Jakuba.

Jarmark Jakubowy to okazja do modlitwy, handlowania i wspólnej dobrej zabawy. Miejsc Jarmarku Jakubowego jest pokazanie wszystkim uczestnikom jak bogaty jest nasz region w tradycje i kultura oraz zaszczepienie w młodych ludziach zamiłowania do folkloru, rękodzieła, tradycji. Stałym elementem jarmarku są liczne występy artystów ludowych, folklorystycznych, Święto Chleba, Święto Miodu, Piknik zbudowy. Tak było i w tym roku. Kolejny już raz nie zabrakło stoisk, na których prezentowane są potrawy regionalne oraz produkty tradycyjne Pomorza Zachodniego – można było spróbować m.in. pierników szczecińskich, tradycyjnie wytwarzanych wędlin, ogórka kotłobrzeskiego, przetworów z róży, dyni, serów zagrodowych oraz różnych odmian miodu.

Konkurs "Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów"

Podczas Jarmarku Jakubowego w Szczecinie, 27 lipca br. odbył się finał XII edycji konkursu "Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów", na najlepszy regionalny produkt tyrenskiczowy oraz na najlepsze dania i potrawy regionalną. To pierwszy etap ogólnopolskiego konkursu. W pierwszym etapie wyłonieni zostali laureaci w czterech kategoriach.

I. Kategoria produkty regionalne pochodzenia zwierzęcego :
I nagroda – udziec wędzony wieprzowy, Ireneusz Jurg (podkategoria produkty i przetwory mięsne) ;
I nagroda – pstrąg wędzony, Anna Skowrońska (podkategoria produkty i przetwory z ryb);
I nagroda – ser biały kozi, Iwona i Ryszard Długosz (podkategoria produkty mleczne);
I nagroda – miód wielokwiatowy – bukiet leśny, Maria i Jan Kobzewscy (podkategoria miody);
Wyróżnienia otrzymał : domowy smalec z mięsem (Justyna Urbanowicz) oraz nektarowo-spadziowy miód wielokwiatowy (Jan Olszański);
II. Kategoria produkty regionalne pochodzenia roślinnego :
I nagroda – konfitura szczeciński z szarej gruszki, Bożena i Ryszard Jeszczowscy (podkategoria przetwory owocowe);
I nagroda – zachodniopomorskie grzyby suszone, Kazimiera Kula (podkategoria przetwory warzywne);
I nagroda – chleb gwarowski „Ryfa", Lech Sułuz (podkategoria produkty zbożowe);
I nagroda – piernik moja ciotki, Elżbieta Kuczma (podkategoria wyroby cukiernicze);
Wyróżnienia otrzymała : galareta z czarnych porzeczek (Irena Śmiałek) oraz chleb Lorenca (Jan Tabiński);
III. Kategoria napoje regionalne :
I nagroda – sok naturalny burak-jabłko, Magdalena Piekarz (podkategoria napoje bezalkoholowe);
I nagroda – nalewka czereśnichowa, Kazimiera Kula (podkategoria napoje alkoholowe);
Wyróżnienia otrzymała : herbata z łąky dndrindrabłej (Andrzej Przywecki) oraz likier z czarnego bzu (Teresa Zaulicznа);
IV. Kategoria inne produkty regionalne/mieszane:
I nagroda – proślak, Justyna Urbanowicz;
Wyróżnienia otrzymały : pierożki krasowe (Nadia Ciesnocha) oraz pierogi z soczewicy zielonej (KOPYSTKI – grupa osób z wersalskich kulinarnych działająca przy M-GOK w Pełczycach).

W kategorii potrawy:
I miejsce - przystawka: budyń z grzybów
danie główne: sarnina duszona z cebulą i suszoną dynią
(Folwark Biernów-Park, Krystyna i Andrzej Hapka)
II miejsce - przystawka: uzmarnska zupa rybna
danie główne: dorsz na torciku z grillowanych warzyw w sosie winno – maślanym
(Restauracja DUNE, Andrzej Walaczko, Karolina Szymocka)
III miejsce - przystawka: moskalik bałtycki z musem ziemniaczano – chrzanowym danie główne: schab z dzika podany na kotkach z sosem aromatyzowanym, pędami soary oraz puree z selera, (Restauracja Park-Hotel, Tomasz Madera, Ernest Łuczyszyn).

Nominacje do nagrody Perła 2013 otrzymały:
1. Jesienowy ogórek kiszony, MGOK w Kałkusz Pomorskim;
2. Nalewka na owocach z czarnego bzu, Bożena i Ryszard Jeszczowscy;
3. Kasp po dawnowiesku, F.B.H.U. Modelnpolmo ze Szczecina;
4. Grzyby marynowane z sepułką, Krystyna i Andrzej Hapka;
5. Budyń z grzybów oraz sarnina duszona z cebulą i suszoną dynią, Folwark Biernów-Park, Krystyna i Andrzej Hapka;
6. Uzmarnska zupa rybna i dorsz na torciku z grillowanych warzyw w sosie winno – maślanym, restauracja DUNE, Andrzej Walaczko, Karolina Szymocka.

Wyżej wymienione produkty i potrawy (nominowane) będą rywalizowały o nagrodę Perła 2013 podczas drugiego etapu konkursu, który odbędzie się we wrześniu br. podczas targów Polagra Food - SMAKI REGIONÓW w Poznaniu.

Wszystkie nagrodzone zachodniopomorskie przyrzeki optrice dyplomów, uhonorowane zostały także nagrodami rzeczowymi, które wręczał **Jarosław Rzepa** Członek Zarządu Województwa Zachodniopomorskiego,**Beata Radziszewska** Przewodnicząca Komisji Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich Sejmiku Województwa Zachodniopomorskiego**Ewelina Gaśmuda** Kierownik Działu Przedsiębiorczości Wiejskiego Gospodarstwa Domowego i Agroturystyki z Zachodniopomorskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Barzkowicach **Leszek Płonka** Starszy Cechu Rzemiosł Spożywczych w Szczecinie,**Paweł Szymkunak** Dyrektor Naczelny Polskiej Żeglugi Morskiej**Danuta Lebiodzka** p. Dyrektora Biura Zachodniopomorskiej Izby Rolniczej oraz**Tadeusz Jarząbek** Prezes Okręgowego Zarządu Polskiego Związku Działkowiczów w Szczecinie. Czterem nagrodami rzeczowymi konkurs wsparli także : Agencja Rynku Rolnego Oddział Terenowy w Szczecinie, Stacja Doświadczalna Oceny Odmian w Szczecinie Dąbiu oraz Międzynarodowe Targi Szczecińskie.

Poznaj Drogę Św. Jakuba

W tym roku wraz z Jarmarkiem Jakubowym zorganizowane zostały działania w ramach projektu REC/Route – Rewitalizacja Europejskiego Szlaku Kulturowego na Obszarze Południowego Bałtyku – Pomorska Droga Św. Jakuba. Za Sławna Drogą Świętego Jakuba odbył się przejazd rowerowy organizowany przez Stowarzyszenie Rowerowy Szczecin. Rowerzyści przemierzyli trasę Sławno – Sianów – Kołobrzeg – Trzebiatów – Kamień Pomorski – Stepnica i uczęszczcie dotarli do Szczecina.

Codziennie w dniach 25,26 i 28 lipca w Katedrze p.w. św. Jakuba Apostoła w Szczecinie odbywały się wydarzenia związane z promocją Drogi Św. Jakuba. W czwartek 25 lipca odsłonięta została muszla – symbol Drogi Św. Jakuba, która zamontowana została przy północnym wejściu do katedry. W piątek 26 lipca odbyła się prezentacja „Pomorska Droga św. Jakuba u progu tevjego domu" oraz spotkanie z pielgrzymami i miłośnikami Camino, które wypełniły opowieści i pokaz zdjęć z wędrówek. Drugami św. Jakuba. W niedzielę 28 lipca odbyło się spotkanie z niepełnosprawnym pielgrzymem z Niemiec, który na wózku inwalidzkim dojechał do Santiago de Compostela, pokonując Drogi św. Jakuba.

Galeria

[1]

[2]

[3]

[4]

[5]

[6]

[7]

[8]

[9]

[10]

[11]

[12]

[13]

[14]

[15]

[16]