

„XVIII Jarmark Galicyjski- Smaki Roztocza”

Podczas drugiego weekendu wakacji w dniach 6-9 lipca, w Narolu odbył się **XVIII Jarmark Galicyjski – Smaki Roztocza**, współorganizowany przez Marszałka Województwa Podkarpackiego Władysława Ortyła, Burmistrza Narola Stanisława Wosia , Dyrektora Gminnego Ośrodka Kultury w Narolu Marlenę Wiciejowską, a także Rybacką Lokalną Grupę Działania „Roztocze” przy wsparciu autorytetów świata kulinarnego. Obdarzony Patronatem Ministra Gospodarki Morskiej i Żeglugi Śródlądowej podniosło rangę krajowego wydarzenia w Narolu.

W tym roku znamienite jury, dokonywało oceny w trzech konkursach kulinarnych. Jak zawsze rozpoczęcie Jarmarku nastąpiło w czwartek lecz tym razem w klimatycznym nawiązaniu do ryb z Roztocza. Rybacka Lokalna Grupa Działania „Roztocze” zorganizowała Warsztaty Kulinarne prowadzone przez Prezesa Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni – **Jarosława Uścińskiego** przy gościnnym udziale **Piotra Szczygielskiego**. Warsztaty poświęcone były wędzeniu i grillowaniu ryb słodkowodnych. Jednak inauguracja Dni Narola odbyła się tradycyjnie w czwartek kiedy to wieczorem odbyła się premiera spektaklu *Tutaj* w wykonaniu Teatru Amatorskiego Florianum. Dzień później w miejscowej szkole podstawowej rozmawiano o walorach roztoczańskich ryb, podczas konferencji „Rozsmakuj się w Roztoczu – ryby” oraz przeprowadzono konkurs pn. „Ryba z Roztocza” dla gospodarstw rybackich zrzeszonych w RLGD Roztocze. Głównym dniem Jarmarku była sobota, podczas której odbył się **IV KONKURS KULINARNY GALICYJSKIE SMAKI WCZORAJ, DZIŚ I JUTRO**, w ramach KULINARNEGO PUCHARU POLSKI Pod auspicjami Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni przeprowadzono konkurs którego zwycięzcą okazała się reprezentacja Hotelu Blue Diamond z Trzebowniska – Grzegorz Adamarek i Michał Łakomy, którzy reprezentować będą narolski konkurs w Kulinarnym Pucharze Polski. W tym dniu przeprowadzono II Konkurs dla Kół Gospodyń Wiejskich. W przygotowaniu dania z pstrąga najlepszym okazało się Koło Gospodyń Wiejskich z Narola Wsi za pstrąga w pokrzywie po wiejsku. Przez cały dzień trwały liczne występy artystów, pokazy i atrakcje. Dodatkowo w sobotę ustanowiony został Rekord Polski w kategorii Największy Koktajl Mleczno Owocowy. Tegoroczne czterodniowe święto miasta zakończył piknik rodzinny na Stadionie w Narolu...





W piątek po południu w Szkole Podstawowej w Narolu w odbyła się konferencja, podczas której rozmawiano o walorach roztoczańskich ryb, pn. „**Rozsmakuj się w Roztoczu – ryby**”, gdzie prelegentami byli: **Jolanta Perkowska** z Departamentu Rybołówstwa w Ministerstwie Gospodarki Morskiej i Żeglugi Śródlądowej oraz **Jarosław Uściński** - prezes Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni. Zarówno Jolanta Perkowska jak i Jarosław Uściński zachęcali do wspierania sektora rybackiego jaki i samych rybaków do tworzenia łańcucha dostaw wyrobów gospodarstw rybackich jaki i samych ryb. Nawiązanie prelegentów do promocji sektora rybackiego, jego wsparcia przez instytucje rządowej zwiększy możliwość wejścia na rynki krajowe i dotarcia do potencjalnych konsumentów. Zalety Programu Operacyjnego „Rybnictwo i Morze”, które omówiła Jolanta Perkowska uświadomiły naszym rybakom jakie stawiane są przed nimi możliwości do osiągnięcia w tym okresie finansowym.

Wcześniej przeprowadzono konkurs pn. „Ryba z Roztocza” dla gospodarstw rybackich zrzeszonych w RLGD Roztocze. Jurorzy oceniali produkty z pięciu gospodarstw rybackich zrzeszonych w Rybackiej Lokalnej Grupie Działania Roztocze. Pierwsze miejsce zajęło Gospodarstwo Rybackie w Bełżcu – Karczma Rybna Karpiówka, drugie miejsce zajął Ośrodek Hodowli Ryb Łososiowatych „Pstrąg Roztoczański”, a trzecią lokatę przyznano Zarządowi Dóbr Smolin. W rywalizacji prezentowano zarówno potrawy ciepłe jaki i przekąski zimne z pstrąga i karpia , a także wędzone ryby słodkowodne. Paszteciki i klopsiki rybne zachwycały nie tylko samym widokiem. Pstrąg Roztoczański napawał zachwytem kompozycji i stylizacją wysokiej klasy wykonania. Niestety smak jako pierwsi poznali członkowie Kapituły Konkursowej, który do samego końca nie zdradzili, kto jest dla nich zwyciężą w wykonaniu Ryby z Roztocza.



Przybyłych na Konferencję powitał **Stanisław Woś – burmistrz Narola**, który dziękując za przybycie i pomoc przy organizacji Jarmarku, zachęcał wszystkich do poznawania bogactwa regionalnej, roztoczańskiej kuchni, której nieodłącznym elementem są roztoczańskie ryby. Zaprosił również zebranych do wspólnej zabawy podczas Dni Narola. Do Narola przybyło w tym dniu wielu znamienitych gości nie tylko z Polski, ale i z zagranicy. W konferencji udział wzięli: **Lucjan Kuźniar – członek Zarządu Województwa Podkarpackiego**, **Magdalena Sobina – Dyrektor Departamentu PROW w Urzędzie Marszałkowskim**, **Wiesław Huk – Wicestarosta Lubaczowski** oraz radni powiatowi, **Krzysztof Szpyt – burmistrz**

Lubaczowa, **Andrzej Adamek** – wójt Bełzca oraz **Krzysztof Szawara** – przewodniczący Rady Miejskiej w Narolu wraz z radnymi. W konferencji uczestniczyli również przedstawiciele służb mundurowych: **nadkom. Grzegorz Błaszczuk** - Komendant Powiatowy Policji w Lubaczowie, **kpt. Mariusz Krzyśkowski** - z-ca Komendanta Placówki Straży Granicznej w Horyńcu-Zdroju. Przybyli również radni i przedstawiciele samorządowych instytucji powiatowych i gminnych oraz przedstawiciele świata nauki, oświaty, lokalnego biznesu oraz mieszkańcy. Narol odwiedzili również goście z zagranicy. Z Młynicy na Słowacji delegację reprezentowali **Julius Wachmanski – Starosta Młynicy, Juraj Puchala i dr Jozef Boglarski**. Z Głębokiego na Ukrainie przybyli: **Petro Panchuk – Przewodniczący Głębokiej Rady Rejonowej, Grigorij Wanzuriak – Przewodniczący Głębokiej Rady Terytorialnej oraz Waleri Kryszczuk – radny Czerniowieckiej Rady Wojewódzkiej**. Konferencja o rybach, nie mogła odbyć się bez właścicieli gospodarstw rybackich, zrzeszonych w RLGD Roztocze. Obecni byli m.in. **Michał Ostafiński - Gospodarstwo Rybackie w Starzawie, Adam Krzywosz - Ośrodek Hodowli Ryb Łososiowatych „Pstrąg Roztoczański”, Mirosław Zaborniak - Gospodarstwo Rybackie w Rudzie Różanieckiej, Anna Kuśmierczak-Kuceł - Gospodarstwo Rybackie w Bełzcu, Agnieszka Andruszewska i Hubert Andruszewski – Zarząd Dóbr Smolin**.







Głównym dniem XVIII Jarmarku Galicyjskiego w Narolu była sobota. Oficjalnego otwarcia Jarmarku Galicyjskiego dokonali wspólnie **Jerzy Cypryś - Przewodniczący Sejmiku Województwa Podkarpackiego** oraz **Stanisław Woś – Burmistrz Miasta i Gminy Narol**. W tym dniu na miejskim rynku i przed ratuszem odbył się IV Konkurs Kulinaryny "Galicyjskie Smaki – Wczoraj, Dziś i Jutro" w ramach Kulinarного Pucharu Polski. Tegorocznym zwycięzcą okazała się reprezentacja **Hotelu Blue Diamond z Trzebowniska – Grzegorz Adamarek i Michał Łakomy**, którzy reprezentować będą narolski konkurs w Kulinarным Pucharze Polski. Drugie miejsce zajęła drużyna reprezentująca **Hotel Teodorka w Ciechocinku – Patryk Stanewicz i Józef Pojasek**, a trzecie miejsce reprezentacja **Hotelu Puro w Poznaniu - Marcin Ćwik i Piotr Benedyk**. Dodajmy, że Kasper Czop i Mateusz Płodzień z Hotelu „Sokół” w Łańcucie, otrzymali tytuł „Galicyjski Kucharz Roku 2017” Do rywalizacji zakwalifikowano 9 drużyn konkursowych, które przygotowały potrawy z pstrąga (roztoczańskiego) z wykorzystaniem oleju rzepakowego (świętecznego roztoczańskiego) oraz deseru z truskawek (odmiany Senga Sengana), sera wiejskiego typu ricotta (zwykła) i naturalnego miodu wielokwiatowego.







CERTYFIKAT

Gmina Narol

w dniu 8 lipca 2017 r. w Narolu z okazji
„XVIII Jarmarku Galicyjskiego - Smaki Roztocza”
ustanowił Rekord Polski w kategorii

**NAJWIĘKSZY KOKTAJL
MLECZONO-OWOCOWY**

Biuro  Rekordów

Już po raz drugi do rywalizacji i oceny przez znamienite jury stanęły Panie z dziesięciu Kół Gospodyń Wiejskich, które przygotowywały dania z pstrąga. Zwyciężyło KGW z Narola Wsi za pstrąga w pokrzywie po wiejsku. Drugie miejsce zajęło KGW z Rudy Różanieckiej z pstrąga pieczonego. Trzecie miejsce zajęło KGW z Lipska za pstrąga zapiekanego z ziołami. Jak w roku ubiegłym wsparcie dla sprawnego przeprowadzenia konkursów kulinarnych zapewniła grupa uczniów z Technikum Żywienia i Usług Gastronomicznych z Oleszyc pod opieką Pani **Agaty Dudzińskiej**. Na rynku przed ratuszem ustanowiony został **Rekord Polski w kategorii Największy Koktajl Mleczno-Owocowy**, co potwierdzono specjalnym certyfikatem wydanym przez polskie Biuro Rekordów. W sobotę na narolskim rynku można było spotkać wielu wystawców prezentujących regionalne, roztoczańskie potrawy i specjały, miody, wina, sery i inne smakołyki. Scena rozbrzmiewała muzyką i teren wokół ratusza miejskiego zamienił się w dawny galicyjski jarmark. Oprócz współczesnych wystawców i artystów można było obejrzeć twórców ludowych, którzy prezentowali gięte zawody. Były również stoiska z twórczością rękodzielniczą.

Można było kupić tradycyjne chleb na zakwasie z pieca, sery, wędliny czy miody. Specjalny materiał z Jarmarku można było obejrzeć w TVP. Na scenie występowały zespoły folklorystyczne, miejscowe zespoły dziecięce oraz soliści i chór seniorów "Tanew". Alejkami wokół rynku przemieszczał się **Sambor Dudziński na swojej „dźwiękowiążalce”**. Muzyk, performer był niemałą atrakcją i spotkał się z ogromnym zainteresowaniem przybyłych na rynek gości. Na scenie oprócz muzyki odbywały się pokazy kunsztu kulinarnego jury oraz nowoczesnych technologii kulinarnych. Muzyką bawili zebranych „**Tęgie Chłopy**”, „**Kapela Maliszów**” oraz gwiazda tegorocznej imprezy – zespół „**Brathanki**”. Ostatnim akcentem muzycznym soboty była dyskoteka, którą prowadził TJ Tiger.





Właśnie na Stadionie Sportowym w Narolu kończono tegoroczny osiemnasty już Jarmark Galicyjski – Samki Roztocza. Podczas Pikniku Rodzinnego można było wypocząć w gronie przyjaciół i rodziny. Były atrakcje i zabawy dla dzieci, stragany, stoiska z napojami i lodami oraz występy muzyczne. Dzieci mogły wziąć udział w widowisku estradowym „Lady Fama i Myszka Miki”, a dorośli wysłuchać koncertów scenicznych i występów wokalnych. Na scenie pojawiły się kolejno: **Tomaszowska Kapela Podwórkowa**, zespół **Ściana W** z Tomaszowa Lubelskiego oraz zespół coverowy **Rewers** z Rzeszowa. Zabawę zakończyła dyskoteka pod gwiazdami, którą prowadził DJ Blaggo.



XVIII Jarmark Galicyjski – Smaki Roztocza nie odbyły się bez mistrzów i autorytetów świata kulinarnego. Warsztaty kulinarne, trzy konkursy, pokazy kunsztu i nowoczesnych technologii kulinarnych. To wszystko pod okiem najwyższej klasy ekspertów i znawców kuchni. W tym roku do Narola przybyli: **Jarosław Uściński – Prezes Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szeffów Kuchni i Cukierni** wraz z członkami Zarządu Piotrem Szczygielskim i Mirosławem Reszczykiem, **Wiesław Ambros – Prezes Polskiej Akademii Sztuki Kulinarnej**, **Izabela Byszewska - Prezes Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego** wraz z wiceprezesem Janem Zwolińskim, **Hieronim Błazejak – Wiceprezesa Polskiej Akademii Smaku**, **Krzysztof Gawlik - ekspert kulinarny firmy RM Gastro**, **Piotr Sabala – Executive Chef Resortu „Nosalowy Dwór”**, **Thierry Ayel – właściciela firmy „Francja na talerzu” – mistrz cukiernictwa**, **Barbara Jakimowicz-Klein – członek Polskiej Akademii Sztuki Kulinarnej**.



Kolejny Jarmark już za rok, tradycyjnie w drugim tygodniu lipca!!
Już dziś zapraszamy na Roztocze.