

DZIEDZICTWO RYBOŁÓWSTWA PRZYBRZEŻNEGO JAKO POTENCJAŁ ROZWOJU TURYSTYKI

*Projekt "Fish markets - dziedzictwo rybołówstwa
przybrzeżnego jako potencjał rozwoju turystyki" jest
dofinansowany ze środków Europejskiego Funduszu
Rozwoju Regionalnego w ramach programu Interreg
Południowy Bałtyk 2014 - 2020.*



European
Regional
Development
Fund



URZĄD MIASTA USTKA

ul. Ks. Kardynała Stefana Wyszyńskiego 3

76-270 Ustka

www.ustka.pl

[fb/ustkanafali](https://fb.com/ustkanafali)



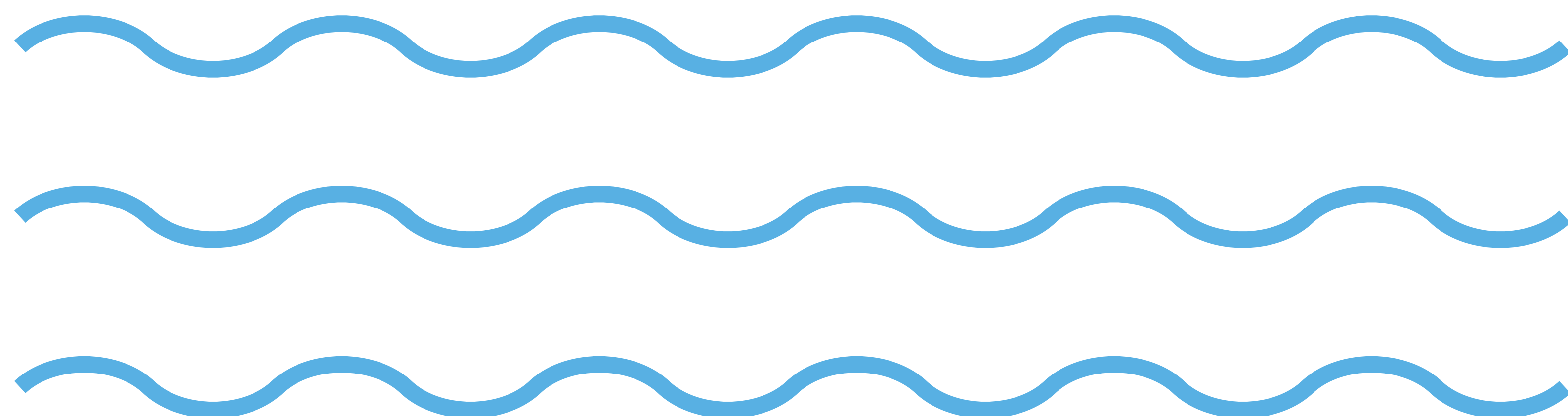
Świeże śledzie
fot. Tomasz Iwański

MORZE BAŁTYCKIE

Południowa część Morza Bałtyckiego otoczona jest przez wybrzeża Szwecji, Danii, Niemiec, Polski, Rosji i Litwy

Do największych wysp regionu należą: Olandia (Szwecja; 1342 km²), Rugia (Niemcy; 935 km²), Bornholm (Dania; 588 km²), Uznam (Polska, Niemcy; 445 km²) i Wolin (Polska; 265 km²). Jest też szereg mniejszych, jak Fehmarn, czy Hidden-see (obie Niemcy).

Do najważniejszych poławianych tu ryb należą dorsz, śledź, szprot, stornia, łosoś, troć i gładzi-ca, a także gatunki słodkowodne, które pojawiają się w wodach zalewów Szczecińskiego, Wiślanego i Kurońskiego oraz w zatokach (Pucka, Botnicka).





Plaża zachodnia w Ustce
fot. Arkadiusz Szadkowski



PARTNERZY PROJEKTU FISH MARKET



POLSKA

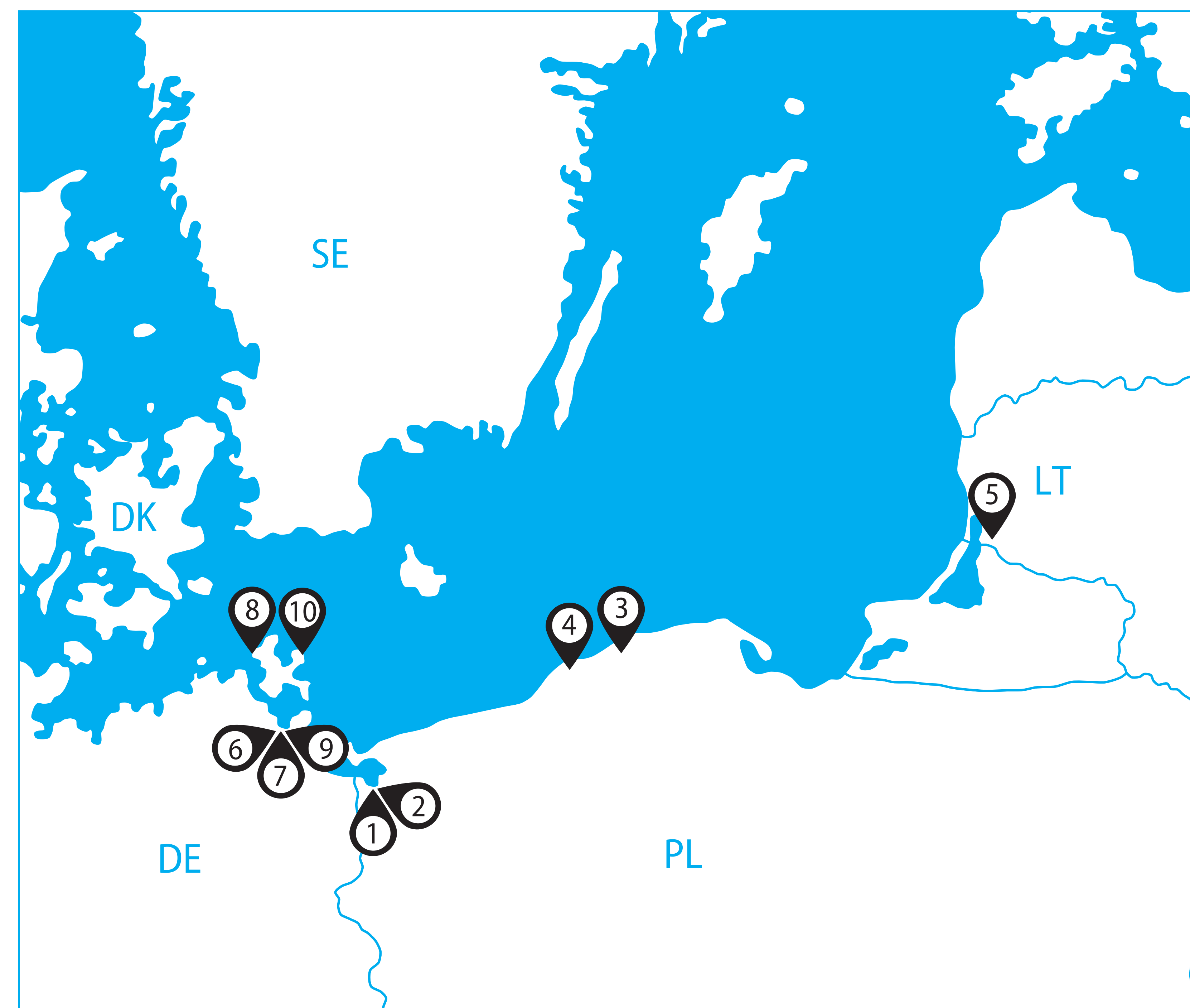
1. Województwo Zachodniopomorskie
2. Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny w Szczecinie
3. Miasto Ustka
4. Miasto Darłowo

LITWA

5. Urząd Gminy Šilutes

NIEMCY

6. Uniwersytet w Greifswaldzie, Instytut Geografii
(Partner Wiodący)
7. Stowarzyszenie Turystyczne Pomorza Przedniego
(Vorpommern)
8. Rybackie stowarzyszenie
małego rybołówstwa
przybrzeżnego Hiddensee,
9. Korporacja Rozwoju Gospodarczego Pomorza Przedniego,
10. Stowarzyszenie małego rybołówstwa przybrzeżnego
Meklemburgii – Pomorza Przedniego



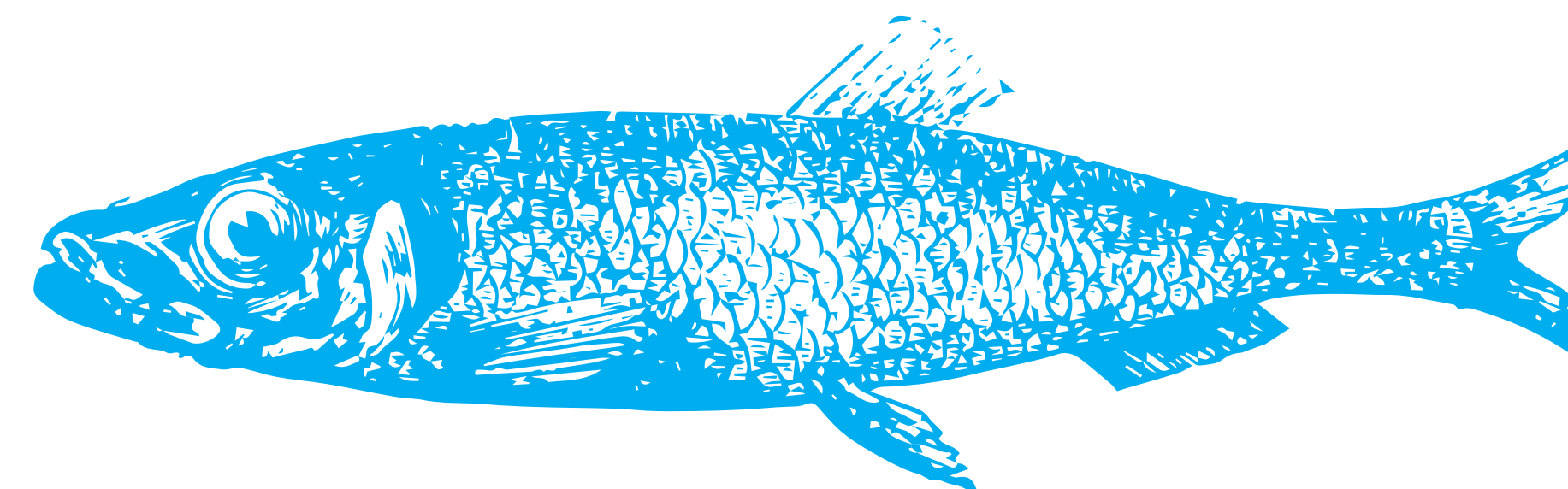
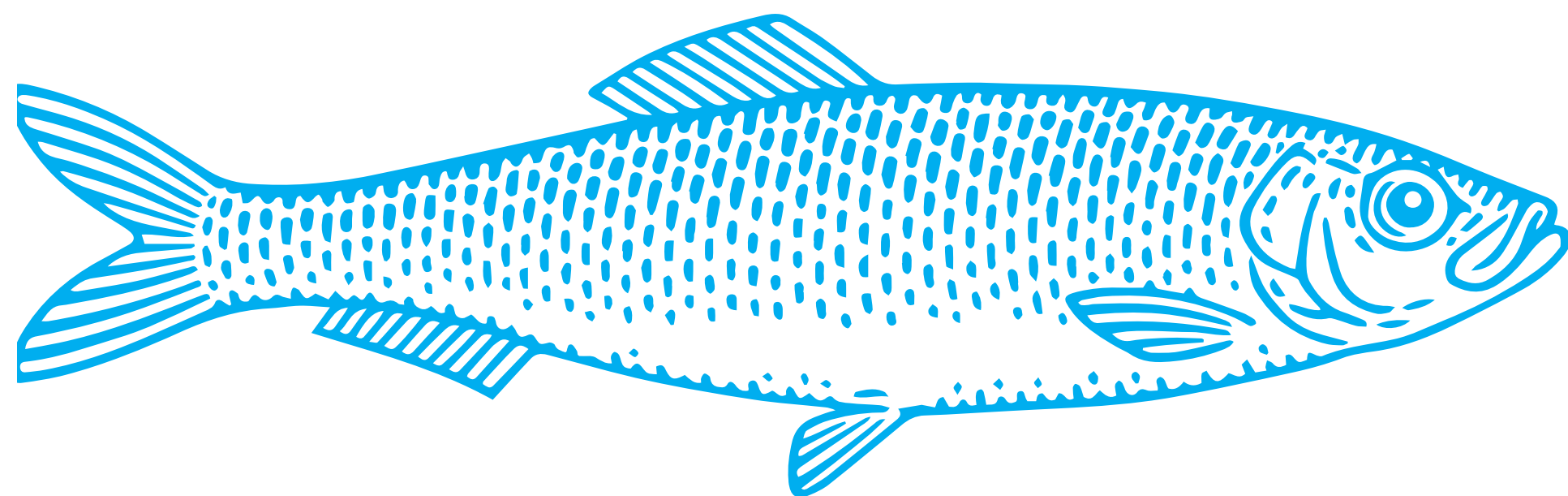


Kutry w porcie rybackim w Ustce
fot. Arkadiusz Szadkowski

RYBY MORZA BAŁTYCKIEGO

Śledź bałtycki

(*Clupea harengus*; długość 15–20 cm, waga 0,5–1 kg, szczyt połowów III–V, brak okresu i wymiaru ochronnego). Wysmukła ryba pojawiająca się w Bałtyku w trzech różnych grupach. Dwie pierwsze odbywają tarło w zatokach Pomorskiej i Gdańskiej (jedna wiosną, druga jesienią), trzecia odławiana jest u wybrzeży Szwecji. Śledź ma tłuste, białe i ościste mięso.

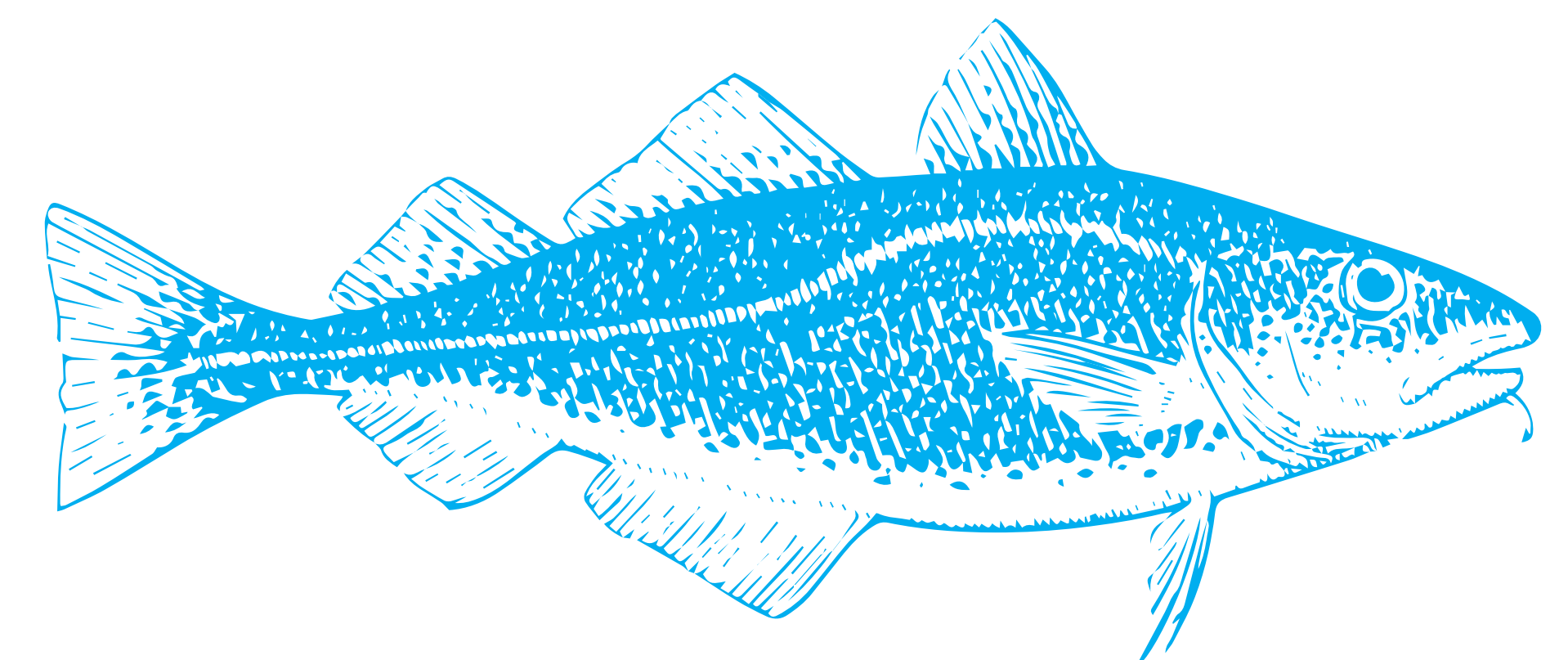


Szprot

(*Sprattus sprattus*; długość 12–16 cm, waga 7–14 g, szczyt połowów III–IV, brak okresu i wymiaru ochronnego). Żyjąca w stadach ryba, podobna do śledzia (odróżnia ją szorstka krawędź brzucha). Szprot ma srebrne łuski, przechodzące na grzbiecie w barwę niebieską. Mięso jest zwarte i soczyste.

Dorsz

(*Gadus morhua*; 40–80 cm, waga 0,5–7 kg, szczyt połowów od jesieni do wiosny, wymiar ochronny 35 cm, okres ochronny dla stada zachodniego 15.02–31.03, dla wschodniego 1.07–31.08; wolno łowić do 12 mil morskich od brzegu). Jest to drapieżna ryba o dużej głowie, z charakterystycznym wąsem. W południowym Bałtyku żyją dwa stada, a granica ich zasięgu przebiega niedaleko Bornholmu. Białe, delikatne i soczyste mięso ma niewielką liczbę ości.



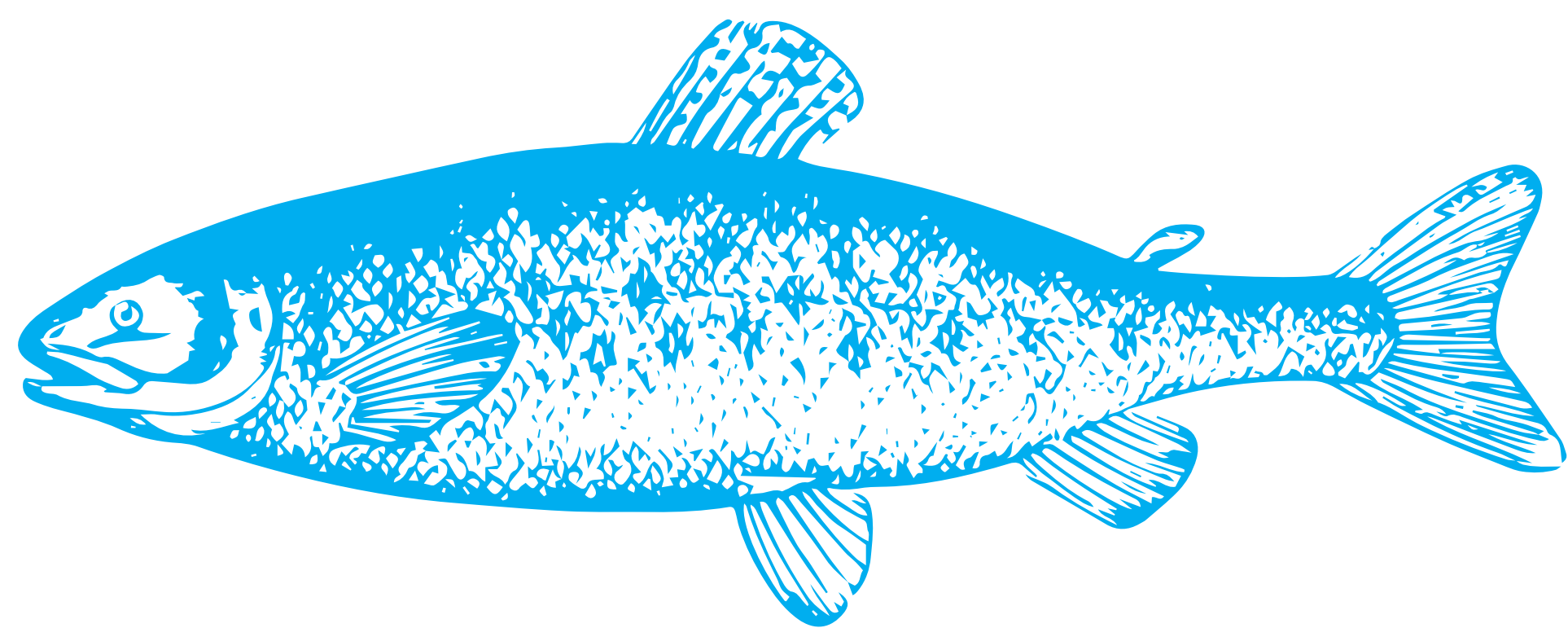


Połów śledzi
fot. Tomasz Iwański

RYBY MORZA BAŁTYCKIEGO

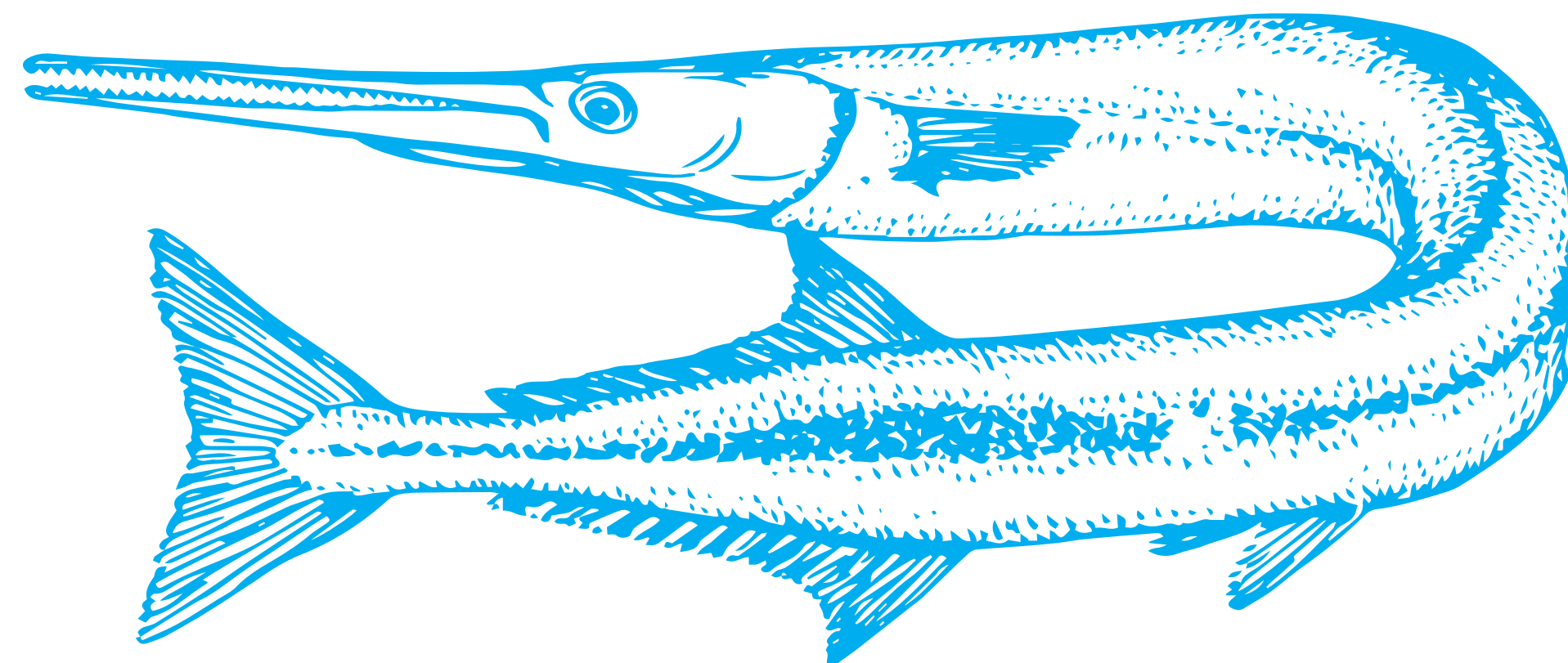
Łosoś

(*Salmo salar*; długość 60–110 cm, waga do 30 kg, szczyt połowów I–II, wymiar ochronny 60 cm, okres ochronny 15.09–15.11). Drapieżna ryba z potężną paszczą. W czasie tarła samce stają się czerwone, zmienia się też kształt żuchwy. Mięso łososa jest zwarte, tłuste i soczyste, o charakterystycznej pomarańczowej barwie.



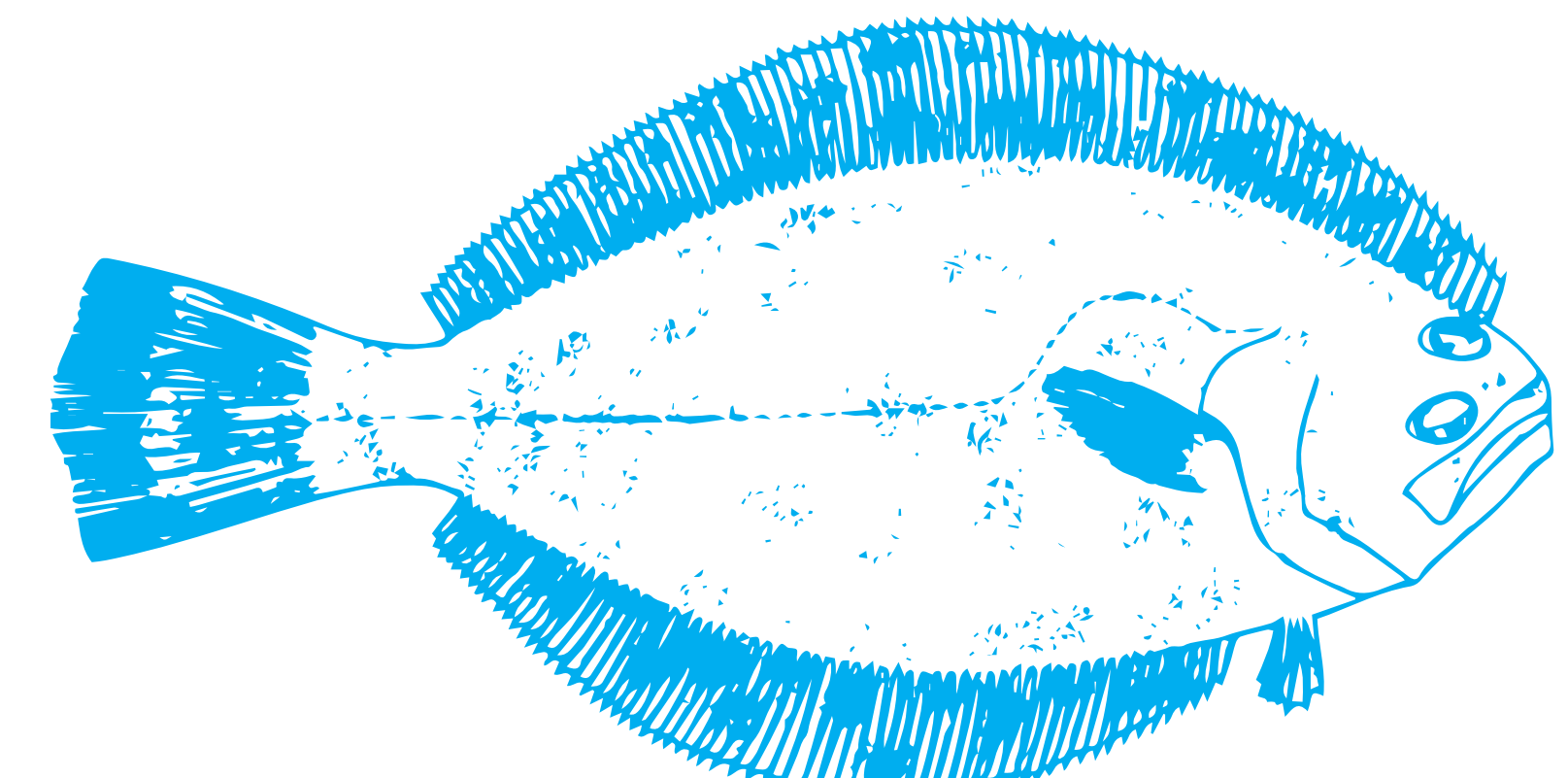
Belona

(*Belone belone*; długość 50–75 cm, waga ok. 1 kg, szczyt połowów V–VI, brak okresu i wymiaru ochronnego). Mocno wydłużona ryba żyjąca w wodach przybrzeżnych. Ma białe i suche mięso z niewielką zawartością tłuszczu.



Flądra

(Płastuga) to asymetryczna ryba z przemieszczonym prawym okiem (na prawo lub na lewo, w zależności od gatunku). Dzieli się na dwa gatunki: stornię i gładzicę. Stornia (*Platichthys flesus*; długość 20–35 cm, waga 0,5–1 kg, wymiar ochronny 25 cm, okres ochronny 15.02–15.05, połowy tuż przed i tuż po okresie ochronnym) ma soczyste i delikatne mięso, świetnie nadające się do wędzenia i smażenia. Gładzica (*Pleuronectes platessa*; długość 60–70 cm, wymiar ochronny 25 cm, okres ochronny 15.02–15.05) ma jeszcze delikatniejsze mięso, o bardzo małej zawartości tłuszczu i lekkostrawnym białku.



Pozostałe ryby, które można spotkać w wodach południowego Bałtyku to m.in. turbot (skarł), sieja, sola, ostrobok, witlinek oraz kur diabeł



Praca rybaków podczas połowu
fot. Tomasz Iwański

TRADYCJE RYBOŁÓWSTWA

Wykopaliska archeologiczne dowodzą, że już 60–10 tys. lat p.n.e. powstały pierwsze narzędzia ułatwiające połów ryb: kamienne i kościane haczyki do węd, harpuny z kości i rogów

W Jastarni odkryto osadę, której mieszkańcy zajmowali się głównie połowem, a także posiadali umiejętności żeglugi morskiej: utrzymywali kontakty z plemionami mieszkającymi na wyspach Bornholm i Olandii oraz w południowej Szwecji. Wprowadzenie chrześcijaństwa i nadanie miastom praw połowów przyczyniło się do zwiększonego spożycia ryb, które były uważane za potrawę postną (a posty w niektórych regionach trwały nawet 250 dni w roku). Fakt ten spowodował powstanie wyodrębnionego zawodu rybaka. Niestety społeczne znaczenie tej profesji nie było za wysokie, o czym świadczą choćby przysłowia typu „na ryby i raki chodzą próżniaki”. Ryby jednak stanowiły

towar handlowy i począwszy od XV w. w ośrodkach miejskich zaczęto tworzyć nowe lub rozwijać już istniejące rybackie organizacje cechowe.

O połowach śledzi w okolicach Rugii wspominał Helmold w średniowiecznym dziele *Chronica Sclavorum* (XII w.). Pierwsze opisy ryb występujące w Polsce sporządził Jan Długosz w XV w., w pracy *Chorographia Regni Poloniae*. W XVII w. Eilhard Lubinus w Wielkiej Mapie Księstwa Pomorskiego zamieścił bogaty katalog ryb Zalewu Szczecińskiego i Bałtyku, zauważając przy tym, że „żyje ich tutaj ponad 70 gatunków i pod tym względem mało który inny kraj mógłby z Pomorzem konkurować”.

Ciekawostki kulinarne

Surströmming – ten tradycyjny szwedzki przysmak wywodzi się z wyspy Ulvön na malowniczym Wysokim Wybrzeżu (Höha Kusten) Zatoki Botnickiej. Jak głosi legenda, pewnego razu rybak wypłynął na połów niewielką łodzią, którą sztormowe fale wyniosły daleko w morze. Gdy

już zjadł cały prowiant i w oczy zajrzała mu wizja śmierci głodowej, postanowił zjeść cuchnącą, sfermentowaną rybę, którą złowił dawno temu i nie zdążył jej wyrzucić. Eksperyment zakończył się powodzeniem, a dziś kiszony śledź (surströmming) stanowi lokalny rarytas. Otwierając puszkę warto jednak pamiętać, że jest to jedno z najohydniej cuchnących dań świata. Tradycyjnie podaje się do niego szklankę mleka lub wódki.

Paprykarz szczeciński – ta potrawa z konserwy rybnej wywodzi się z... Afryki. Jej recepturę przywieźli do Polski marynarze, a w Szczecinie rozpoczęła się produkcja na masową skalę. W skład paprykarza wchodzi zmielona ryba, ryż i przecier pomidorowy oraz przyprawy.

Śledź – obfitość tej ryby w Bałtyku sprawia, że na wybrzeżach przyrządza się mnóstwo potraw z nią w roli głównej. Śledzie są smażone, wędzone, pieczone oraz marynowane. Na polskim wybrzeżu popularny jest śledź po kołobrzescu (z cebulą i papryką) oraz po szczecińsku (z cebulą i czosnkiem).



Praca rybaków podczas połowu
fot. Tomasz Iwański



Kutry w porcie
fot. Tomasz Iwański

DANIA RYBNE Z USTKI

Ryba w śmietanie

Składniki:

1 kg fileta z dorsza, lub tuszki flądry, 400 g cebuli, 500 ml śmietany 18%, 100 ml oleju, 100 g mąki, sól, pieprz

Rybę dokładnie umyć, następnie osuszyć najlepiej ręcznikiem jednorazowym. Posypać pieprzem i solą, odstawić na 1/2 godziny. W tym czasie obrać cebulę pokroić w kostkę i zeszklić na oleju. Rybę obtoczyć w mące i lekko obsmażyć. W żaroodpornym naczyniu układać warstwami rybę i cebulę doprawiając solą i pieprzem, całość zalać śmietaną i piec pod przykryciem około 15 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni. Doskonale smakuje na zimno i na ciepło.

Podawać z bagietką posmarowaną masłem czosnkowym.

Ryba duszona z owocami

Składniki:

1 cebula, 1 marchewka, 2 duże kwaśne jabłka, 20 szt. śliwek (świeżych lub suszonych), 700 g flądry - oczyszczone tuszki (można zastąpić inną morską rybą), 1 łyżka oleju, sól, pieprz, sok z połówki cytryny

Rybę dokładnie umyć, osuszyć papierowym ręcznikiem, posolić, skropić sokiem z cytryny, odstawić na 15 minut. W tym czasie cebulę obrać, pokroić w kostkę i zeszklić na oleju. Równocześnie obrać marchewkę, zetrzeć na grubej tarce i dodać do cebuli, lekko razem podsmażyć. Jabłka umyć, pokroić w plastry grubości ok. 1 cm, śliwki wypestkować. W naczyniu do duszenia ułożyć warstwami cebulę z marchewką, rybę i owoce/powtarzać do wyczerpania składników, doprawić solą i pieprzem, podlać wszystko około 100 ml wody i dusić pod przykryciem około 15- 20 minut. Pod koniec duszenia odkryć aby odparował nadmiar płynu. Podawać na gorąco.

Tatar ze śledzia z musztardą francuską

Składniki:

500 płatów śledziowych, sok i skórka starta z dwóch limonek, cebula dymka i 2 ogórki kiszzone pokrojone w drobną kostkę, 1 mała papryczka chili bardzo drobno pokrojona, pęczek koperku drobno posiekanego, 3 łyżki musztardy francuskiej, 1 mała łyżeczka miodu

Płaty śledziowe myjemy, osuszamy ręcznikiem papierowym. Następnie kroimy w kostkę 0,5 cm x 0,5cm. Pokrojone śledzie układamy do miski dodając sok i startą skórkę z limonki. Dokładnie mieszamy i wstawiamy do lodówki (do zamarynowania min. na godzinę). Cebulę i ogórki pokrojone w drobną kostkę oraz posiekaną papryczkę chili i koperek dodajemy do zamarynowanych śledzi razem z musztardą francuską, miodem i oliwą z oliwek, doprawiamy do smaku pieprzem i solą. Tatar dekorujemy kwaśną śmietaną i koperkiem.



Śledź w maślano- winnym sosie
fot. Iwona Kowalska (www.pomorskie-prestige.eu)

APLIKACJA FISHMARKET

Głównym założeniem aplikacji jest publikacja informacji na temat terminu sprzedaży przez rybaków świeżej ryby w Porcie Ustka

Na stronie głównej aplikacji znajdziemy m.in. takie informacje jak: numer kutra oraz imię i nazwisko rybaka wraz z kontaktem do niego, przewidywaną godzinę sprzedaży, ilość dostępnej ryby dla każdego gatunku osobno, cenę za kilogram.

Dodatkowo na podstronach aplikacji możemy zapoznać się z okresami połowowymi danych gatunków ryb, z ich opisami oraz charakterystyką rybaków korzystających z aplikacji, terminami i programami imprez na targu rybnym oraz w mieście, informacją na temat otwarcia kładki. Smakosze dań rybnych znajdą w aplikacji przepisy na potrawy z ryb.



Szukaj logo MyFish
oraz w sklepie
Play aplikacji
Fishmarket Ustka

TARG RYBNY W USTCE

*W ramach projektu
powstała infrastruktura
targu rybnego
zlokalizowana
w usteckim porcie*





← ↑ Widok z lotu ptaka na port w Ustce
fot. Waldemar Janiszewski

DOŻYNKI RYBNE W USTCE

Sierpniowe „Dożynki Rybne” to jedna z najważniejszych imprez cyklicznych w usteckim kalendarzu





← ↑ Fiszparada w trakcie Dożynek Rybnych
fot. Agnieszka Szółtysik

DOŻYNKI RYBNE W USTCE



Dożynki Rybne w Ustce obchodzone są jako oficjalne Święto Ustki oraz Święto Wojska Polskiego. Najwięcej dzieje się na promenadzie i w porcie, choć w programie jest też m.in. Fiszparada ulicą Marynarki Polskiej. Uczestnicy mogą wziąć udział w zabawach rybackich i marynistycznych, organizowane są warsztaty plastyczne, pokazy szycia i naprawiania sieci rybackich a także liczne imprezy towarzyszące. Podczas Dożynek Rybnych nie może też zabraknąć pokazów kulinarnych oraz jarmarku, gdzie można kupić lokalne produkty rybne oraz dzieła rzemieślników. Wieczór to tradycyjnie pora koncertów (w tym szantowych).

Obchody Święta Wojska Polskiego w Ustce
fot. Agnieszka Szołtysik



Animacje w trakcie Święta Ustki
fot. Agnieszka Szoltyś

DNI MORZA W USTCE

*Doroczne usteckie Dni
Morza to jedna
z najpopularniejszych
i najbardziej lubianych
impresz*

Dni Morza w Ustce naszym gościom kojarzą się z początkiem wakacji. Program jest wyjątkowo zróżnicowany, jak na przywitanie lata przystało: parada jednostek pływających, koncerty (w tym szantowe), degustacja dań rybnych, pokazy kulinarne oraz targ rybny po zachodniej stronie portu. Każdego roku organizowane są też widowiskowe regaty.



Pokaz kulinarny
fot. Agnieszka Szółtysik



Koncert szantowy zespołu Handszaki
fot. Agnieszka Szoltyś