



День рыбака – профессиональный праздник рыболовов. На торжествах принимают участие рыболовы-любители и те, для кого подобная деятельность является профессией. Праздник считают своим сотрудники рыбной инспекции, студенты, преподаватели учебных заведений, специализирующихся на водном хозяйстве. В мероприятиях также принимают участие и друзья, родственники, знакомые и близкие люди.

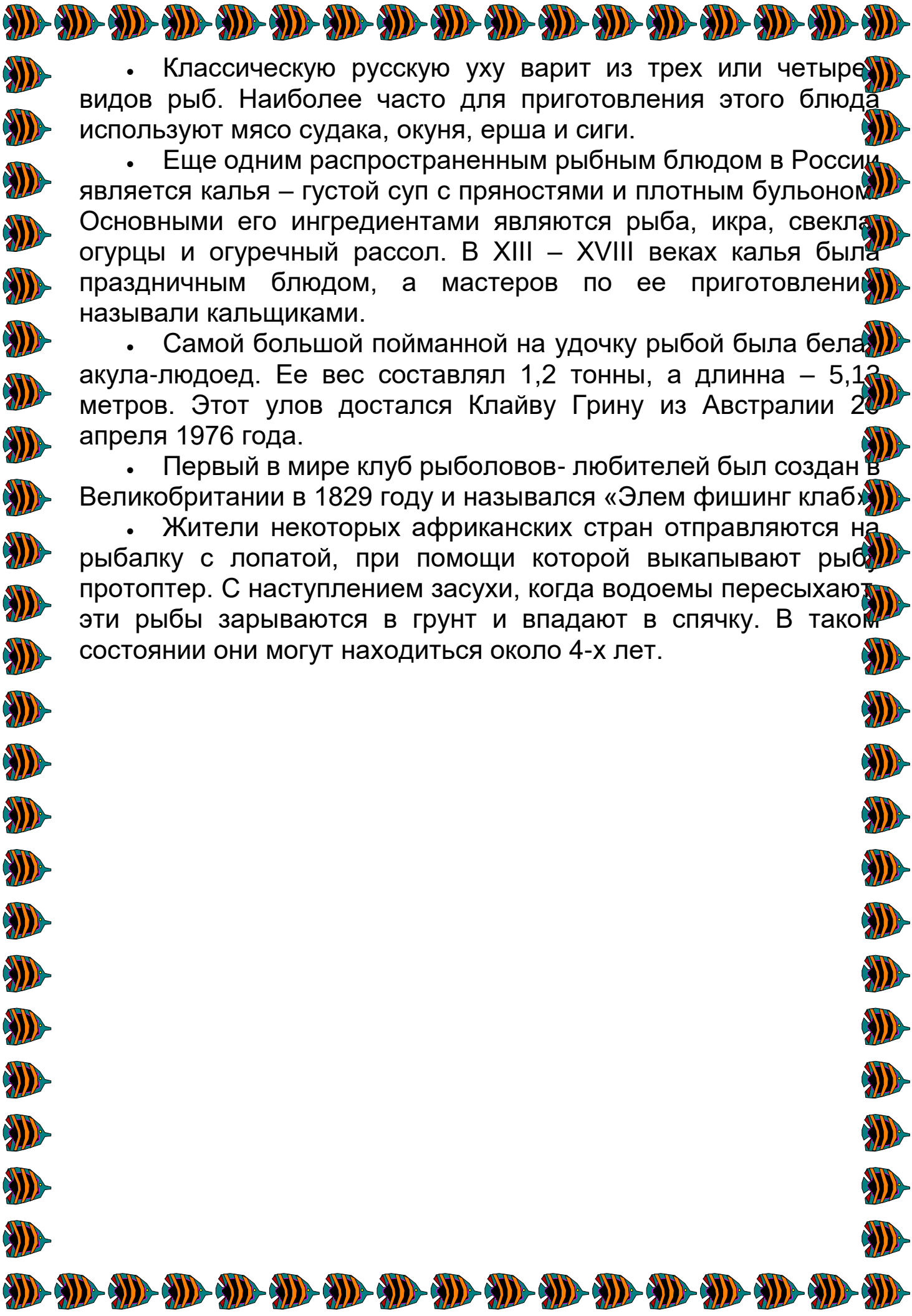
В России День рыбака отмечается **во второе воскресенье июля**.

Цель праздника: показать важность рыбного промысла для экономики страны и почтить труд рыболовов.

К торжеству приурочивают соревнования по вылову рыбы, приготовлением ухи. По телевидению транслируют тематические передачи и репортажи.

Мероприятия подразумевают выезды на природу к водоёмам и проведение соревнований по вылову обитателей водных глубин. Участники конкурса состязаются в количестве пойманной на крючок добычи, её весе и размерах. Победителей награждают ценными подарками, сувенирами, удочками или тематическими открытками.

Интересные факты



• Классическую русскую уху варят из трех или четырех видов рыб. Наиболее часто для приготовления этого блюда используют мясо судака, окуня, ерша и сига.

• Еще одним распространенным рыбным блюдом в России является калья – густой суп с пряностями и плотным бульоном. Основными его ингредиентами являются рыба, икра, свекла, огурцы и огуречный рассол. В XIII – XVIII веках калья была праздничным блюдом, а мастеров по ее приготовлению называли кальщиками.

• Самой большой пойманной на удочку рыбой была белая акула-людоед. Ее вес составлял 1,2 тонны, а длинна – 5,12 метров. Этот улов достался Клайву Грину из Австралии 20 апреля 1976 года.

• Первый в мире клуб рыболовов-любителей был создан в Великобритании в 1829 году и назывался «Элем фишинг клуб».

• Жители некоторых африканских стран отправляются на рыбалку с лопатой, при помощи которой выкапывают рыб-протоптер. С наступлением засухи, когда водоемы пересыхают, эти рыбы зарываются в грунт и впадают в спячку. В таком состоянии они могут находиться около 4-х лет.