

23 grudnia 2018



## Karp symbolem Wigilii

**Karp wciąż dominuje na wigilijnych stołach stanowiąc podstawę do sporządzenia bardzo wielu dań. Przyrządzany jest na wiele sposobów - smażony, w galarecie, faszerowany lub pieczony. Dzieje się tak nie tylko ze względu na kulinarną tradycję, ale też dlatego, że województwo świętokrzyskie od wielu lat jest potentatem w hodowli tej pięknej i smacznej ryby.**

Karp do Polski został sprowadzony pomiędzy XII a XIII wiekiem, prawdopodobnie z hodowli Cystersów czeskich lub morawskich. Stanowi połowę odławianych ryb słodkowodnych. Uważany jest za rybę waleczną i przebiegłą. W wielu domach karp gości na wigilijnych stołach, a większość z nas nie wyobraża sobie Wigilii Świąt Bożego Narodzenia bez dań z tej ryby.

**Warto podkreślić, że na Liście Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi wśród dziewięćdziesięciu dwóch produktów pochodzących z**

## **województwa świętokrzyskiego znajduje się aż sześć karp!**

„Rytwiański karp”, „Karp z Rudy Malenieckiej”, „Karp Małszyński”, „Karp z Oksy”, „Karp z Wójczy” i „Rytwiański Karp w Galarecie” wpisane zostały na tę listę nieprzypadkowo - z ich wspaniałym smakiem może bowiem konkurować niewiele polskich ryb.

Jako ostatni na ministerialną listę został wpisany w 2016 rok „Rytwiański Karp w Galarecie”. W Rytwianach hodowla karpia ugruntowana jest ponad 100 - letnią tradycją. Stawy rybne zostały założone na przełomie XIX i XX wieku przez Radziwiłłów, a hodowle karpia rozwinęły się na dobre w latach dwudziestych ubiegłego stulecia. Dzięki rozwiniętej hodowli karpia, na terenie gminy powstawały na jego bazie przeróżne potrawy przygotowywane przez gospodynie, a ich przepisy rozpowszechniane były przez koła gospodyń wiejskich czy stowarzyszenia.

Obecnie popularną na tych terenach potrawą jest karp rytwiański w galarecie, którego przygotowanie rozpoczynamy od dokładnego oczyszczenia i umycia ryby. Następnie rybę lekko solimy i nacieramy przyprawami. Tak przygotowany zostawiamy w chłodnym miejscu do dnia następnego. Suszone śliwki oraz rodzynki moczymy w ciepłej wodzie, zaś warzywa takie jak cebula (zalewana gorącą wodą), marchew, seler, pietruszka dokładnie oczyszczamy. Do wody z cebulą oraz przyprawami dodajemy warzywa i wszystko razem gotujemy na wolnym ogniu. Następnie do tego wywaru dodajemy karpia pokrojonego w dzwonka i gotujemy przez około 20 minut. Na koniec warzywa wraz z odpowiednio ułożonym karpem zalewane są specjalnie przygotowaną galaretą.



Rytwiański Karp