

22 grudnia 2014



Pan karp - świętokrzyska specjalność

Gdyby zapytać świętokrzyskie gospodynie o potrawę, która najbardziej kojarzy im się z Wigilią Świąt Bożego Narodzenia, odpowiedź byłaby zapewne jednoznaczna - karp! Smażony, po „żydowsku”, podawany w galarecie, zapiekany w warzywach... Dania te występują na naszych stołach od wieków; dzieje się tak nie tylko ze względu na kulinarną tradycję którą potrafimy wspaniale kultywować, ale też dlatego, że nasz region od wielu lat jest potentatem w hodowli tej pięknej i smacznej ryby. Dość powiedzieć, że na Liście Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi wśród siedemdziesięciu produktów pochodzących z województwa świętokrzyskiego znajduje się aż pięć karpi!

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

Jako ostatni na ministerialną listę został wpisany w 2011 r. **“Karp z Wójczy”**. Jego produkcja prowadzona jest na terenie dwóch sąsiadujących gmin położonych w powiecie buskim, w południowej części Województwa Świętokrzyskiego. Są to gminy Pacanów i Stopnica. W XVII wieku powstał „klucz wójczański”, do którego należały dobra Oblekoń Wielki, Biechów, Wola Biechowska, Wójcza, Wójeczka, Piestrzec i Chrzanów. Tereny te były w posiadaniu Szaniawskich, Popielów i Radziwiłłów. Księżę Maciej Radziwiłł udokumentował na tych terenach prowadzenie stawów i hodowlę ryb, w tym karpia (żywienie, obsady, czynniki chorobotwórczych). We fragmencie dokumentu z 1799 roku „Inwentarz dóbr klucza Wójczańskiego” czytamy: „W kluczu Wujczańskim jest Stawów na rzece małej z źródeł płynącej In nr 6. Sadzawki In nr 6. Te wszystkie Stawy i Sadzawki są zarybione. Także jest Jezior 2”. Po II wojnie światowej obiekty stawowe zostały przejęte przez państwo, a w 2000 roku zostały wykupione i przekształcone w spółkę. Brak uprzemysłowienia terenów oraz działająca oczyszczalnia wody korzystnie wpływa na środowisko hodowli karpia z Wójczy, a co za tym idzie na jego jakość mięsa. Z uwagi na swoje wyjątkowe walory smakowe karp z Wójczy cieszy się dużą popularnością wśród konsumentów, zwłaszcza w okresie bożonarodzeniowym.

Karp wciąż dominuje na wigilijnych stołach stanowiąc podstawę do sporządzania bardzo wielu dań. Przyrządzany jest na wiele sposobów – smażony, w galarecie, faszerowany lub pieczony.

Oto jeden z przepisów stosowanych w gospodarstwie domowym **Agnieszki Idzik - Napiórkowskiej**, która w Małyszynie w gminie Mirzec prowadzi produkcję **“Karpia małszyńskiego”**. Możemy go z powodzeniem wykorzystać przygotowując tegoroczną wieczerzę wigilijną:

Składniki:

dwa karpie, kasza gryczana prażona, cebula, rodzynki, masło, płatki pszenne lub migdałowe, przyprawy.

Wykonanie:

Świeżego karpia, wypatroszonego i natartego solą pozostawiamy na godzinę. Drugiego sprawionego karpia kroimy na dzwonka, smażymy na maśle, obieramy z ości. Dodajemy zeszkloną cebulkę, ugotowaną na sypko kaszę gryczaną, rodzynki, doprawiamy do smaku i wyrabiamy farsz. Faszerujemy rybę, układamy na blasze, posypujemy płatkami migdałowymi lub pszennymi. Pieczemy około 45 minut w temperaturze 180 stopni.

W czasie pieczenia polewamy masłem. Podajemy na ciepło. Smacznego!