

Lokalna Grupa Rybacka  
Świętokrzyski **KARP**  
- wyborny smak tradycji

---

## **Królewski Pan Karp**

Karp jest bez wątpienia absolutnym fenomen i być może rekordzistą, gdy chodzi o jakość i długość hodowli ryb w Polsce. Początki rybactwa i hodowli karpia w naszym kraju sięgają bowiem czasów panowania Bolesława Krzywoustego, który przekazał część Ziemi Krakowskiej swemu synowi Władysławowi. W ten sposób pod koniec XII wieku odmulone po wylewie Wisły jezioro w Bachawicach rozpoczęło trwającą do dziś przygodę z rybołówstwem.

Odtąd panujący na krakowskim Wawelu królowie polscy otoczyli te ryby troskliwą pieczą. Oczywiście, liczyły się tutaj przede wszystkim walory smakowe karpia, o którym moglibyśmy powiedzieć: król ryb i ryba królów. Podobnie stało się też tak w XIV wieku na terenie dzisiejszej Lokalnej Grupy Rybackiej „Świętokrzyski Karp”.

### ***Jakiego karpia kupować?***

W Polsce mamy długą tradycję kupowania karpia bezpośrednio od hodowców. Nie ma chyba drugiego takiego produktu w Polsce jak karp, który w większości podlegał bezpośredniej sprzedaży od producenta do konsumenta. Ta relacja gwarantuje świeżość, a świeżość właśnie, to podstawowe kryterium, które musi spełnić każda ryba, również karp. Jeśli nie mamy możliwości zakupienia żywej ryby, to świeżość karpia rozpoznamy również poprzez czerwone, krwiste skrzela oraz wypukłe, migotliwe, szklące się oczy. W mojej opinii bardzo istotną cechą, która decyduje o smakowitości karpia, jest jego waga. Bardzo zachęcam do kupowania jak największych okazów. Taka ryba poza tym, że ma lepsze walory smakowe, pozwala nam również na dużo sprawniejsze sprawienie, poprzez usunięcie ości śródmięśnych. Proszę jednak zadbać o dobrostan tej ryby i najlepiej poprosić o jej ubicie w Państwa obecności.

### ***Jak przyrządzać karpia?***

Karp podobnie jak węgorz czy łosoś zaliczany jest o ryb tłustych, a tłuszcz rybi poza niezrównanymi walorami zdrowotnymi jest najlepszym nośnikiem smaku. Karp w naszych domach najczęściej serwowany jest w dzwoneczkach, wcześniej obtoczonych w mące i następnie obsmażanych na klarowanym maśle lub oleju. Warto jednak zwrócić uwagę, że karp świetnie smakuje po delikatnym obgotowaniu w warzywnym wywarze podlanym białym winem, smakuje wybornie po klasycznym duszeniu, rewelacyjnie wychodzi w galaretach i auszpikach. Na koniec zostają nam do wyboru: smażenie oraz zapiekanie w piecu, nie wspominając o zupach rybnych. Przy wszystkich tych technikach proszę jednak pamiętać o jednym, że mięso karpia potrzebuje bardzo niewiele czasu, aby podczas smażenia, gotowania, duszenia czy zapiekania osiągnąć pełnię smaku. Ryby nie wolno przeciągnąć czasowo, bowiem pozbędziemy się wszystkiego, co w niej najlepsze.

### ***Karp po królewsku***

Karpia mlecza (obok mleczaków są również ikrzaki i łatwo je rozróżnić podczas patroszenia) oczyścić i nasolić prażoną solą. Pozostawić najlepiej na noc. Oplukać całą tuskę w zimnej wodzie i ustawiwszy grzbietem do góry w brytfance (ja w środek, dla rozłożenia

płatów wkładam 2-3 małe patyczki), dodać dużą łyżkę masła, zalać litrem mocnego warzywnego wywaru i pół litrem białego wina. Obgotować delikatnie na wolnym ogniu przez około 20 min. Niezależnie cienko pokroić kilka pieczarek (jeśli ktoś ma szansę włożyć odrobinę trufli, to jeszcze lepiej – tak właśnie jadali królowie!) i poddusić to na maśle z karpowym mleczkiem. Następnie dodać odrobinę papryki, świeżo startego chrzanu, trzy żółtka i wszystko rozrobić z wywarem w proporcjach właściwych dla sosu. Obgotowanego karpia wyciągnąć z wywaru i krótko zapiec w piekarniku. Na koniec podać na półmisku oblawszy przygotowanym sosem i ugarniować knedelkami rybnymi.

Jacek Szklarek

**Lokalna Grupa Rybacka Świętokrzyski Karp**  
**poleca wyśmienitą rybę na świąteczny stół.**



Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków finansowych Europejskiego Funduszu Rybackiego zapewniającą inwestycję w zrównoważone rybołówstwo