Data publikacji: 2007-12-21

Rarytas na święta

Rarytas na święta

Rytwiański karp w galarecie, przygotowany przez IRENĘ POGORZELSKĄ, został uznany za najlepszą świętokrzyską potrawę świąteczną Anno Domini 2007.

Tak zdecydowało jury ogłoszonego przez wojewodę konkursu, którego finał miał miejsce 8 grudnia. Komisja pod przewodnictwem słynnego kucharza Macieja Kuronia oceniała 14 dań które zakwalifikowały się do ścisłego finału. Zanim zaprezentowano je w Kielcach, wszystkie musiały przebrnąć przez eliminacje gminne, a potem powiatowe.

Pani Irena, autorka zwycięskiego przepisu, mieszka w Święcicy koło Ry-twian i od niedawna jest sołtysem tej miejscowości. Jak sama przyznaje, lubi, gdy się wokół coś ciekawego dzieje.

- Cieszy mnie fakt, że nadarzyła się taka okazja do promocji mojej wioski i całej gminy - mówi.

Laureatka chętnie eksperymentuje w kuchni. Właśnie w wyniku tych eksperymentów narodził się sposób na karpia w galarecie, który zachwycił wszystkich w stolicy wojew.ództwa. To potrawa pracochłonna, jednak opłaca się poświęcić jej trochę czasu, bowiem nie tylko smakuje znakomicie, ale też wspaniale prezentuje się na świątecznym stole.

Co trzeba zrobić, ażeby danie się udało? Kucharka zdradza sekrety swojego sukcesu. Jest ich kilka. Po pierwsze, rybę trzeba obrać i wyczyścić dzień wcześniej, nie zaś tuż przed rozpoczęciem przygotowywania potrawy. Ważne jest także, by nie przesadzić z

przyprawami, bo wtedy zdominują one smak mięsa. No i ostatni, równie istotny szczegół - karp powinien pochodzić z Rytwian. To nie żart. Ryby hodowane w różnych miejscach potrafią bardzo różnić się od siebie najważniejszymi walorami. W Rytwianach karpiarstwo stoi na bardzo wysokim poziomie i ugruntowane jest ponad 100-letnią tradycją.

Tutejsze stawy rybne założone zostały na przełomie XIX i XX wieku przez Radziwiłłów, ówczesnych właścicieli okolicznych włości. Rozwinęły się jeszcze bardziej w latach dwudziestych ubiegłego stulecia. Osiągnięto tu wówczas najwyższą w Europie średnią ryby kupieckiej z hektara stawu. Po II wojnie światowej na bazie poradziwiłłowskiej spuścizny utworzono Państwowe Gospodarstwo Rybackie, a od kilkunastu lat funkcjonuje ono pod nazwą Gospodarstwo Rybackie Rytwiany. Prowadzi je Wacław Szczoczarz.

— Nasze stawy mają powierzchnię ok. 180 hektarów - opowiada gospodarz akwenu. - To jak na krajowe warunki wielkość średnia. Karp jest w nich gatunkiem podstawowym i stanowi 90% wszystkich odławianych ryb. Oprócz tego mamy jeszcze amury, liny, sandacze, szczupaki i karasie.

Karp rytwiański to już marka dość dobrze znana w Polsce centralnej i południowo-wschodniej. Ryby wyhodowane w gospodarstwie Wacława Szczo-czarza trafiają na rynki wielu miast, takich jak Kraków, Kielce, Warszawa, Ostrowiec czy Mielec, i wszędzie sprzedawane są pod tą właśnie nazwą. Rytwiańskie karpie posiadają specjalny certyfikat Towarzystwa Przyjaciół Rybactwa, który jest gwarantem najwyższej jakości.

- Tam jest napisane, że ryba pochodzi dokładnie z tego właśnie miejsca i posiada przez to specyficzne właściwości - dodaje W. Szczoczarz. - Tajemnica smaku karpia tkwi bowiem nie tylko w talencie kucharza, ale składają się na nią także inne czynniki. Ważne jest np. to, na jakiej glebie znajduje się łowi sko, czy właściwa jest dbałość o tzw. dobrostan ryby, czy wreszcie warunki jej transportu są takie jak być powinny. Jeśli w trakcie przewożenia ryba zostanie podduszona, to wówczas jej mięso się zakwasza i staje po prostu niesmaczne.

Władze samorządowe Rytwian już od dłuższego czasu dokładają starań, by karp stał

się jedną z wizytówek gminy. - Zależy nam, by wypromować własny produkt lokalny, oparty na tym bogactwie, które posiadamy — zaznacza wójt Grzegorz Forkasiewicz. - Kar-piarstwo ma na naszym terenie wspaniałą historię i nie ukrywam, że chciałbym, aby Rytwiany były z nim kojarzone, tak jak z innym naszym wielkim skarbem — pokamedulską Pustelnią Złotego Lasu.

Promowaniu karpia rytwiańskiego służyć miał m.in. zorganizowany w tym roku po raz pierwszy wielki plenerowy festyn pod nazwą „Pan Karp". Impreza odbyła się latem i przyciągnęła, poza tłumami widzów, także wielu hodowców ryb.

- Mam nadzieję, że to wydarzenie będzie miało charakter cykliczny i przyczyni się do rozsławienia naszego produktu, być może nawet na skalę ogólnopolską - mówi wójt.

Sukces w Kielcach nie był pierwszym, jaki odniósł rytwiański karp. Niedawno potrawa zdobyła drugie miejsce podczas odbywającego się w Sandomierzu konkursu na najlepsze danie regionalne.

Obok Ireny Pogorzelskiej, nagrodę w trakcie grudniowej gali, na której zaprezentowano najwspanialsze w województwie świąteczne dania, otrzymał również jeszcze jeden reprezentant gminy Rytwiany - zespół Sichowianki. z Sichowa Małego, prowadzony przez Dorotę Karasińską-Kozlowską oraz Gustawa Kozłowskiego. Grupa doceniona została za oprawę muzyczną uroczystości.

Wspomnieć wypada też, że na drugim miejscu wśród zwycięskich potraw świątecznych znalazła się w tym roku gęś w sosie śliwkowo-selerowym, przygotowana przez Elżbietę Borycką, która reprezentowała gminę Klimontów.

IRENA POGORZELSKA (w środku) z nagrodą za przygotowanie najlepszej świątecznej potrawy województwa świętokrzyskiego. Po prawej wójt Rytwian, GRZEGORZ FORKASIEW1CZ, z lewej WACŁAW SZCZOCZARZ, gospodarz stawów rybnych w Rytwianach. Fot. R. Staszewski

Zespól Sichowianki również wrócił z Kielc z nagrodą. Fot. R. Staszewski

RYTWIAńSKI KARP W GALARECIE

1 kg karpia, 80 g suszonych śliwek bez pestek, 50 g rodzynek, 5 średnich cebul, 3 szklanki wody, 5 ziarenek ziela angielskiego, 2 listki laurowe, 1 pęczek włoszczyzny bez kapusty (2 marchewki, 2 pietruszki, kawałek selera, natka pietruszki), liście

bobkowe, odrobina białego wina, sól, pieprz, cukier do smaku, 1 małe opakowanie żelatyny, sok z cytryny do smaku.

Cebulę obrać, opłukać, skroić w grube kawałki, zalać wrzącą oso-loną wodą. Dodać oczyszczone warzywa i ugotować. Oczyszczonego i wypatroszonego karpia umyć i pokroić w dzwonka, włożyć do wywaru i gotować 20 min na wolnym ogniu. Po wystudzeniu usunąć bardzo delikatnie ości. Śliwki i rodzynki namoczyć w ciepłej wodzie i od-cedzić. Rybę ułożyć na głębokim półmisku, udekorować - między dzwonka włożyć śliwki i rodzynki. Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie. Pod koniec gotowania dodać namoczoną żelatynę doprawić do smaku, przecedzić przez sito i zalać karpia.

Źródło : Tygodnik Nadwiślański nr 51, 20.12.2007 RAFAŁ STASZEWSKI