

Data publikacji: 2014-12-08

# Pan Karp przyjedzie Karpiowozem

Już od 1. dnia grudnia br. można odwiedzić Pana Karpią w jego Karpiowozie i posmakować doskonałych potraw rybnych w 4 województwach południowej Polski

**W Rytwianach Karpiowód będzie 14 grudnia w niedzielę na parkingu przy Urzędzie Gminy, od strony Delikatesów Centrum.**



Już jest gotowy wielki Karpiowód, już jest gotowa ekipa pod dowództwem eksperta kulinarnego Krzysztofa Gawlika i jest już wreszcie menu:

- 1) Lin w sosie serowo-śmietanowym z chili
- 2) Szczupak po staropolsku
- 3) Filet z sumą zapiekany z kurkami
- 4) Sandacz po Litewsku
- 5) Amur po Kaszubsku
- 6) Karp po warszawsku
- 7) Karp na zielono
- 8) Filet z karpia w leśnym runie
- 9) Karp saute z konfiturą z cebuli
- 10) Karp Radziwiłłów
- 11) Karp po Krakowsku
- 12) Filet z karpia w pistacjach

- 13) Karp szlachecki
- 14) Karp po kasztelańsku
- 15) Pieczony Karp faszerowany cielęciną po staropolsku.

Tych wszystkich dań w dniach od 1. do 14. grudnia można będzie posmakować aż w 18 miejscach w Polsce w trakcie trasy Karpiowozu - od Bytomia na Śląsku, poprzez Kraków, Lublin, a na Rytwianach w Świętokrzyskiem kończąc.

Akcja promocyjna jest zorganizowana przez Towarzystwo Promocji Ryb „Pan Karp” i Lokalną Grupę Rybacką „Świętokrzyski Karp” ze środków PO Ryby 2007-2013, a finansów gospodarstw rybackich - członków ww. organizacji.

Nie zabraknie atrakcji dla konsumentów. Będą super ciekawe konkursy wiedzy o rybach z nagrodami, będzie wielki telebim, na którym będziemy pokazywać pracę szefa kuchni, będzie na końcu wielka degustacja dla wszystkich przybyłych gości.

Zapraszamy do śledzenia relacji z trasy: <https://www.facebook.com/wesolykarpiovoz?fref=ts>

Kontakt dla mediów : Zbigniew Szczepański 501046324 i [zbigniew.szczepanski@pankarp.pl](mailto:zbigniew.szczepanski@pankarp.pl)

Źródło: [polskikarp.pl](http://polskikarp.pl)

*Gmina Rytwiany - [www.rytwiany.com.pl/index.php?newsid=1987](http://www.rytwiany.com.pl/index.php?newsid=1987)*