

Rytwiański karp poleca się na świąteczny stół!



Rytwiański karp poleca się na świąteczny stół!

Nawet najlepszy przepis kulinarny, aby się udał wymaga najwyższej jakości składników. Przygotowując karpia na świąteczny stół warto zadbać o to, by był to najlepszy karp - ze sprawdzonego źródła. Taką gwarancję dają hodowcy ze stowarzyszenia „Pan Karp”. Ryby z hodowli „Pan Karp” pochodzą z najczystszych regionów Polski, hodowane są zgodnie z ponad 800-letnią tradycją i żywione tylko naturalnym pokarmem. Dzięki temu ich mięso jest najwyższej jakości - pełne witamin i mikroelementów. Ten karp z pewnością godny jest wigilijnego stołu.

Taki jest właśnie karp pochodzący z Gospodarstwa Rybackiego w Rytwianach. Jest on podstawową rybą hodowaną w rytwiańskich stawach od ponad 100 lat. Ponadto Gospodarstwo Rybackie poleca amury, szczupaki, liny i karasie. Gospodarstwo Rybackie Rytwiany zajmuje się hodowlą ryb i prowadzi ich sprzedaż codziennie w godzinach 7.00 - 18.00. Obecnie w sprzedaży znajdują się ryby najwyższej jakości, pochodzące z hodowli ekologicznej, tj. karp i amur.



Gospodarstwo Rybackie Rytwiany widok z lotu ptaka. Fot. Z. Koterski

Przypomnijmy, że rytwiański karp jest bardzo utytułowaną rybą. Swoich doskonałych walorów smakowych dowiódł podczas konkursu organizowanego przez Wojewodę Świętokrzyskiego na najlepszą świętokrzyską potrawę świąteczną w grudniu 2007r. Przygotowany na sposób rytwiański, w galarecie, przez P. Irenę Pogorzelską ze Święcicy zajął 1 miejsce w tym konkursie. Sukcesem zakończył się także konkurs „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”, jaki odbył się w Sandomierzu w 2007r., gdzie wędzony rytwiański karp zajął II miejsce. Wraz z pierwszym rytwiańskim winem, pochodzącym z winnicy położonej w Szczecce, będącej własnością Państwa Grażyny i Wacława Szczoczarów, wędzony karp zrobił ogromną furorę w czasie dni SGGW w Warszawie, w maju b.r.

W dniach 16-18 czerwiec 2009r., w Gdańsku, wędzony rytwiański karp, serwowany z rytwiańskim winem, zdobył uznanie gości odwiedzających stoisko „Pana Karpia” podczas 10 Jubileuszowych Międzynarodowych Targów Rybnych POLFISCH 2009.

Warszawski finał Akcji „Ekologiczna Gmina 2009 r.”, jaki odbył się 20 września b.r. i wygrana w konkursie na najlepszą potrawę regionalną, potwierdził dodatkowo wysokie walory smakowe karpia hodowanego w Gospodarstwie Rybackim w Rytwianach. Ponadto Stowarzyszenie „Pan Karp” z ogromnym sukcesem promowało w Niemczech polskiego karpia, w tym także wędzonego z Rytwian, na drugich targach Slow Fisch w Bremie w dniach 6 - 8 listopada br.



Wacław Szczoczarz właściciel Gospodarstwa Rybackiego w Rytwianach z pięknym okazem karpia rytwiańskiego

Warto wiedzieć, że dietetycy polecają karpie jako cenne źródło łatwo przyswajalnego białka, nienasyconych kwasów tłuszczowych, witamin A i D3, mikroelementów i fosforu. Ze względu na niską zawartość cholesterolu mięso karpia jest dużo zdrowsze od mięsa czerwonego. Dieta, w której wołowinę i wieprzowinę zastępują karpie, sprzyja zachowaniu zdrowia, zmniejsza ryzyko zawałów i udarów mózgu oraz obniża ciśnienie tętnicze krwi. Czy trzeba jeszcze Państwa przekonywać o walorach rytwiańskiego karpia? Jesteśmy pewni, że nie.

Rytwiański karp poleca się na świąteczny stół !

Więcej informacji na stronach www.rytwiany.com.pl/, www.polskikarp.pl/, www.pankarp.pl/.

Gospodarstwo Rybackie Rytwiany

Wacław Szczoczarz

woj. świętokrzyskie

tel. 606-499-449

e-mail: waclaw_szczoczarz@wp.pl

www.polskikarp.pl

Gmina Rytwiany - www.rytwiany.com.pl/index.php?newsid=584