

Rytwiański Karp - TVP



Rytwiański Karp - TVP

Pierogi z karpem i pieczarkami, karp wędzony czy zapiekany z serem. To tylko niektóre specjały rytwiańskiej kuchni. Gmina słynie z największych w województwie świętokrzyskim skupisk stawów rybnych. Dzięki imprezie Rytwiański Karp o przysmakach ma usłyszeć cała Polska.



Karp jest smaczny i zdrowy, to wie niemal każdy. A jaki jest najlepszy? Zdaniem hodowców, półtorakilogramowy. Rocznie w gminie Rytwiany produkuje się sto ton karpia. Prawdziwym hitem rytwiańskich gospodyń jest karp w galarecie.

Poza tym karp wędzony, po grecku, zapiekany z serem czy w sosie chrzanowym. Potrawy smakowała specjalnie powołana komisja. Festyn Rytwiański Karp ma sprawić, by o gminie i karpie było jeszcze głośniej.

O Rytwianach będzie też głośno dzięki motolotniarzom. A to za sprawą ich powietrznej wyprawy na Hel. Sześciu lotników na trzech motolotniach zamierza pokonać trasę tysiąca sześciuset kilometrów. Na mecie, na Półwyspie Helskim motolotniarze wylądują w środę. Do domu wrócą w weekend oczywiście na karpia po rytwiańsku.

[Zobacz materiał video w programie "INFORMACJE TVP KIELCE"](#)

[Zobacz galerię zdjęć - "Rytwiański Karp 2010"](#)

[Zobacz galerię zdjęć - "Zawody wędkarskie 26.06.2010r."](#)

