Data publikacji: 2011-12-23

Rytwiański karp znów nagrodzony

TYGODNIK NADWIŚLAŃSKI

Rytwiański karp znów nagrodzony

W ogłoszonym przez wojewodę BOŻENTYNĘ PAŁKĘ-KORUBĘ konkursie kulinarnym „Świąteczna ryba na świętokrzyskich stołach" wędzony karp z Gospodarstwa Rybackiego w Rytwianach zajął II miejsce.

Celem konkursu było wyróżnienie najlepszych bożonarodzeniowych potraw rybnych, mających związek z naszym regionem. Po raz kolejny w ścisłej czołówce takowych znalazł się karp hodowany w rytwiańskich stawach, który jurorom zaserwowany został bezpośrednio po uwędzeniu.
- Nikt nie chce wierzyć, gdy mówimy, że poza solą mięso wkładane do wędzarni niczym więcej nie jest doprawiane - mówi Wacław Szczoczarz, właściciel Gospodarstwa Rybackiego w Rytwianach. -A jednak taka jest prawda. Sekret wyjątkowego smaku zależy od innych czynników.

WACŁAW SZCZOCZARZ obok wędzarni, w której nabierają rumieńców pokrojone w dzwonka kawałki rytwiańskiego karpia. Fot. R. Staszewski

Pierwszy to miejsce, skąd pochodzi ryba. Każdy akwen charakteryzuje się określonymi właściwościami. Podobno znawcy, próbując karpia, są w stanie dość dokładnie określić, gdzie został on złowiony.
- Hołdujemy zasadzie, że najlepszy smak ma ta ryba, która od razu po wyjęciu z wody i wypatroszeniu trafiła na ruszt - podkreśla hodowca. - Nasza wędzarnia to prosta konstrukcja, jakich

kiedyś spotykało się na wsiach sporo. Palimy pod nią tylko olchowym drewnem.
Ryba musi się wędzić około 4-5 godzin. W tym czasie trzeba jej przez cały czas pilnować. Chodzi bowiem o to, by otrzymała odpowiednią ilość dymu i by ogień nie był zbyt duży, bo wtedy mięso po prostu się upiecze. Można eksperymentować z innymi niż olcha rodzajami drewna, ważne, żeby nie było ono z drzew iglastych.

- Olcha, moim zdaniem, daje jednak zdecydowanie najlepszy aromat, a przy tym idealnie złocisty kolor - zapewnia W. Szczoczarz.

Karpia z Rytwian w tegorocznym konkursie wojewody wyprzedziła jedynie propozycja zaserwowana przez kielecką restaurację „Gildia". Był to „Karp po żydowsku", przygotowany według przedwojennego przepisu Izaaka Farkasa z Chmielnika. Trzecie miejsce zajął „Karp z chłopskiej izby" - potrawa przyrządzona przez Agatę Chudykę.

Źródło: Tygodnik Nadwiślański nr51/52 (1597/98) z 22.12.2011r. R. Staszewski