

23 grudnia 2011



Jeśli karp to tylko świętokrzyski!

Gdyby zapytać świętokrzyskie gospodynie o potrawę, która najbardziej kojarzy im się z Wigilią Świąt Bożego Narodzenia, odpowiedź byłaby zapewne jednoznaczna – karp! Smażony, po „żydowsku”, podawany w galarecie, zapiekany w warzywach... Dania te występują na naszych stołach od wieków; dzieje się tak nie tylko ze względu na kulinarną tradycję którą potrafimy wspierać i kultywować, ale też dlatego, że nasz region od wielu lat jest potentatem w hodowli tej pięknej i smacznej ryby. Dość powiedzieć, że na Liście Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi wśród pięćdziesięciu czterech produktów pochodzących z województwa świętokrzyskiego znalazło się... aż pięć karp! „Rytwiański karp”, „Karp z Rudy Malenieckiej”, „Karp małyszyński”, „Karp z Wójczy” i „Karp z Oksy” wpisane zostały na tę listę nieprzypadkowo – z ich wspianym smakiem może konkurować niewiele polskich ryb.

Zajrzyjmy zatem do Małyszyna w gminie Mirzec, gdzie dynamiczny rozwój hodowli karpia w rodzinie Gralców datowany jest już na XIX wiek.

Przodek rodziny, Franciszek Gralec, w 1894 roku kupił za 1980 rubli osadę młyńską, którą w 1901 roku przejął jego syn Jan. Przez długie lata młyn był w rękach rodziny – początkowo drewniany, obecnie murowany. W 1965 roku stawy przedzielono groblami i rozpoczęto profesjonalną, zorganizowaną hodowlę. Obecnie produkcja „Karpia Małyszyńskiego” prowadzona jest na terenie przysiółka w okolicy młyna w sześciu gospodarstwach ściśle powiązanych ze sobą więzami rodzinnymi. Ryby są niezwykle smaczne i delikatne, ich smak i zapach niepowtarzalny, pozbawiony zupełnie posmaku mułu oraz innych nieprzyjemnych posmaków pochodzących z dna stawu. Do osiągnięcia przez rybę wielkości handlowej potrzebne są trzy lata. W pierwszym roku hodowane są własne „tarlaki” oraz zakupione w innych gospodarstwach rybackich „kroczy”. W kolejnym roku karp uzyskuje masę około 200-500 gram, w trzecim zaś osiąga wagę towarową około 1000-1700 gram. Ryby są wówczas sukcesywnie i w miarę potrzeb odławiane; część przeznaczana jest na sprzedaż, a część stanowi bazę dla menu w gospodarstwie agroturystycznym właścicielki stawu, Agnieszki Idzik – Napiórkowskiej, która serwuje swoim gościom właśnie potrawy z karpia. Jak stwierdzają w ankietach etnograficznych osoby związane z rodziną, ryba ta od lat dominowała na stole w rodzinie Gralców, stanowiąc podstawę do sporządzania bardzo wielu dań, szczególnie w Wigilię Bożego Narodzenia. Niekiedy potraw rybnych było tyle, że mimo tradycji „dwunastu potraw” wszystkie przysmaki z ryb traktowano jako jedno danie. Karp

przyszydzany był według przepisów najstarszych gospodyń; najczęściej był to karp smażony lub faszerowany i pieczony na blasze w piecu chlebowym. Jest to do dziś ściśle przestrzegana w rodzinie tradycja, a przepisy nadal są stosowane w gospodarstwie domowym Agnieszki Idzik – Napiórkowskiej.

Jeden z nich z powodzeniem możemy wykorzystać przygotowując tegoroczną wieczerę wigilijną:

Składniki: dwa karpie, kasza gryczana prażona, cebula, rodzynki, masło, płatki pszenne lub migdałowe, przyprawy.

Wykonanie: Świeżego karpia, wypatroszonego i natartego solą pozostawiamy na godzinę. Drugiego sprawionego karpia kroimy na dzwonka, smażymy na maśle, obieramy z ości. Dodajemy zeszkloną cebulkę, ugotowaną na sypko kaszę gryczaną, rodzynki, doprawiamy do smaku i wyrabiamy farsz. Faszerujemy rybę, układamy na blasze, posypujemy płatkami migdałowymi lub pszennymi. Pieczemy około 45 minut w temperaturze 180 stopni. W czasie pieczenia polewamy masłem. Podajemy na ciepło. Smacznego!