22 grudnia 2008

“Karp z Rudy Malenieckiej”

Przed nami wigilia Bożego Narodzenia, którą trudno sobie wyobrazić bez tradycyjnych, znanych od stuleci, potraw. Jedną z nich jest niewątpliwie przyrządzany na wiele sposobów – wigilijny karp. Smakosze twierdzą, że najlepsze ryby to właśnie te hodowane w regionie świętokrzyskim, m.in. w okolicach Rudy Malenieckiej.

Przed nami wigilia Bożego Narodzenia, którą trudno sobie wyobrazić bez tradycyjnych, znanych od stuleci, potraw. Jedną z nich jest niewątpliwie przyrządzany na wiele sposobów – wigilijny karp. Smakosze twierdzą, że najlepsze ryby to właśnie te hodowane w regionie świętokrzyskim, m.in. w okolicach Rudy Malenieckiej.

Wszystko na to wskazuje, że już wkrótce Karp z Rudy Malenieckiej zostanie wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych. Został on bowiem pozytywnie zaopiniowany przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego i czeka na opinię Rady ds. Produktu Tradycyjnego i Regionalnego Województwa Świętokrzyskiego. Dobre warunki hydrogeograficzne w gminie Ruda Maleniecka oraz na terenach przyległych zadecydowały, że prowadzi się tu hodowlę ryb, w tym karpia. O tradycjach hodowli świadczy bogata historia. Już w 1912 roku nastąpiło w Rudzie uroczyste otwarcie pierwszej w Polsce i jednej z pierwszych w Europie stacji rybackich. Obecnie produkcja karpia prowadzona jest w stawach rybnych Pragi, Cieklińska, Starzyka na ternie gminy Ruda Maleniecka oraz w samej Rudzie. Lustro wody stawów ma powierzchnię 350 ha, z czego 280 ha należy do gminy Ruda Maleniecka, a pozostałe 70 ha – do gminy Fałków. Rudzkie stawy zasila rzeka Czarna Konecka. Wody stanowiące środowisko rozrodu i wzrostu tamtejszego karpia są biologicznie i chemicznie czyste, ale mało „żyzne” pod względem zasobów pokarmowych, przez co przyrosty chowanego karpia są relatywnie niewielkie. W hodowli do dziś dominuje karp tzw. bezłuski, którego w tym regionie hodowano od dziesięcioleci. Karp z Rudy Malenieckiej wciąż jest karpiem królewskim, w dużej części wyprowadzanym z naturalnych wylęgarni. Narybek tylko w części pochodzi z zakupu. Karp ten posiada wysokie walory smakowe. W ubogich w pokarm stawach o podłożu głównie piaszczystym, rośnie długo i słabo, przez co mięso ma zwarte i stosunkowo chude. Podstawowymi składnikami mięsa są: pełnowartościowe białko 16 – 20 %, nieznaczna ilość tłuszczu oraz cenne składniki mineralne, takie jak fosfor, wapń, potas, magnez oraz mikroelementy. Po właściwym „wypłukaniu”, nie wyczuwa się posmaku pochodzącego z mułu czy osadów dennych. Po obróbce termicznej mięso jest białe i kruche, delikatne w smaku i typowe dla tego gatunku.