

Karp lubi ocet

SMAKI MAŁOPOLSKI. Wędkarze wiedzieli, jak na dłużej zatrzymać wyjątkowy smak królewskiej ryby

SMAKI MAŁOPOLSKI

Ten rok jest wyjątkowy dla karpia zatorskiego. W maju zdobył unijny certyfikat. 25 sierpnia wędzone dzwonka wpisano na ministerialną Listę Produktów Tradycyjnych. A kilka dni później karp zatorski w zalewie octowej wygrał finał Małopolskiego Festiwalu Smaku w kategorii Tradycyjne Specjały. A to jeszcze nie koniec. Dolina Karpią kryje wiele innych kulinarnych smakolek.

O rybach tych wspominał Jan Długosz w swoich kronikach, trafiły na królewskie stoly, ale dopiero Stowarzyszenie Dolina Karpią stworzyło markę rozpoznawalną w całej Polsce i zastrzeżoną w Unii Europejskiej.

– Proszę poczekać, tylko wytrę ręce – Franciszka Sałaciaka, prezesa Stowarzyszenia Dolina Karpią odrywam od pracy w przetwórni.

Rybamii zajmuje się od przeszło 30 lat. Zaczęło się od tego, że polubił wędkowanie. *– Ryby brały, więc trzeba było je jakoś spożytkować. Sąsiad z Brzezinki nauczył mnie sprawiania, wędzenia i podstaw przetwórstwa* – opowiada

Spizarnię Doliny Karpią stworzył razem z współnikiem Kazimierzem Mostowikiem w ubiegłym roku. Zaopatrują się w ryby w pobliskich gospodarstwach. Produkcja karpia zatorskiego prowadzona jest na terenie trzech sąsiadujących ze sobą gmin położonych w zachodniej części województwa



Franciszek Sałaciak, prezes Stowarzyszenia Dolina Karpią, rybami zajmuje się od przeszło 30 lat FOT. ARCHIWUM

małopolskiego: Zatora, Przeciszowa i Spytkowic. Hitem przetwórni jest karp wędzony. Niedawno rozpoczęli produkcję ryby w occie.

– Karpią najwięcej jest jesienią. Wędkarze wymyślili sposób, jak zatrzymać jego smak na dłużej. Pasteryzowany karp w zalewie octowej może być przechowywany nawet rok. My nie pasteryzujemy i ograniczamy się do trzymiesięcznej gwarancji świeżości – mówi przetwórcą

Produkty z karpia można kupić na rynku w Zatorze, wkrótce będą również dostępne w innych miastach, bo Spizarnia negocjuje umowę ze znaną siecią delikatesów. W przyszłości chcą wykorzystać kulinarny potencjał również innych zatorskich ryb: lina, suma, sandacza, pstrąga i okonia.

NATALIA ADAMSKA-GOLIŃSKA
natalia.adamska@dziennik.krakow.pl

PRZEPIS NA KARPIA W ZALEWIE OCTOWEJ

Karpią czyścimy, usuwamy kręgosłup, kroimy na kawałki. Przyprawiamy solą, pieprzem, papryką mieloną. Tak przygotowane kawałki panierujemy w mące, jajku i bułce tartej. **Zalewa:** 1 szklanka octu, 3 szklanki wody, przyprawę do smaku (ziele angielskie, liście laurowe, gorczyca biała, sól, cukier). Całość zagotowujemy, wrzucamy pokrojoną cebulę i marchewkę. **Usmażonego na głębokim tłuszczu** karpia odsączamy z tłuszczu, przekładamy do naczynia i dodajemy gorącą zalewę. Potrawa jest najsmaczniejsza po 2–3 dniach leżakowania w chłodnym miejscu.

POZNAJ SMAKI MAŁOPOLSKI

Pod tym hasłem prezentujemy wyjątkowe, regionalne smakoleyki. Opowiadamy o entuzjastach, którzy poszukują starych receptur, nie szczędzą sił i serca, aby ocalić kulinarnie dziedzictwo. W poprzednich odcinkach pisaliśmy m.in. o kiszonych rydzach, pasztecie z gęsi, zupie z prosoce, nalewkach, pituchu i pierogach igotomskich. W przyszłym tygodniu zapraszamy na prażone polańskie.

Znasz tradycyjne smakoleyki i wyjątkowych ludzi, którzy je produkują? Napisz: natalia.adamska@dziennik.krakow.pl