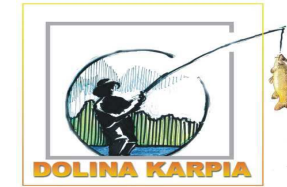


Unia Europejska  
Europejski  
Fundusz  
Rybacki



Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków finansowych Europejskiego Funduszu Rybackiego zapewniającą inwestycje w zrównoważone rybołówstwo.

# WALORY ŻYWIENIOWE I SMAKOWE KARPIA ZATORSKIEGO

*Iwona Cieślik, Ewa Cieślik*

**Wydział Technologii Żywności  
Uniwersytet Rolniczy w Krakowie**

Unia Europejska  
Europejski  
Fundusz  
Rybacki



Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków finansowych Europejskiego Funduszu Rybackiego zapewniającą inwestycje w zrównoważone rybołówstwo.

Karp (*Cyprinus carpio* L.) obok szczupaka, sandacza, płoci, lina i pstrąga należy do najpowszechniej dostępnych ryb słodkowodnych w Polsce.



Unia Europejska  
Europejski  
Fundusz  
Rybacki



Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków finansowych Europejskiego Funduszu Rybackiego zapewniającą inwestycje w zrównoważone rybołówstwo.

## Wartość odżywcza ryb

Wartość odżywcza ryb zależy od gatunku, dojrzałości płciowej, okresu rozmnażania i rodzaju pożywienia występującego w zbiornikach wodnych.

Wartość energetyczna ryb chudych jest niska i wynosi od 60 do 115 kcal/100 g, wyraźnie wyższa jest natomiast w przypadku ryb tłustych oraz wędzonych, solonych i marynowanych, a także przetworów rybnych w zalewach olejowych (do 400 kcal/100 g).

Unia Europejska  
Europejski  
Fundusz  
Rybacki



Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków finansowych Europejskiego Funduszu Rybackiego zapewniającą inwestycje w zrównoważone rybołówstwo.

Wartość energetyczna mięsa ryb determinowana jest wzajemnym stosunkiem tłuszczu do wody. Niektóre ryby zawierają bardzo mało tłuszczu i ich wartość energetyczna odpowiada chudej cielecinie.

Ze względu na udział tłuszczu produkty tej grupy można podzielić na: ryby chude, np. flądra, dorsz i większość ryb słodkowodnych (np. karp), w których zawartość tłuszczu nie przekracza 5%.

Unia Europejska  
Europejski  
Fundusz  
Rybacki



Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków finansowych Europejskiego Funduszu Rybackiego zapewniającą inwestycje w zrównoważone rybołówstwo.

- Tabela 1. Skład chemiczny i wartość odżywcza ryb w 100 g części jadalnych (wg IŻŻ, Warszawa 2005)

Składnik	Dorsz świeży	Karp świeży	Szczupak	Łosoś świeży	Śledź świeży	Węgorz
Energia (kcal)	78,0	110	82,0	201	161	278
Woda (g)	80,4	76,6	79,8	65,5	70,9	59,6
Białko (g)	17,7	18,0	18,4	19,9	16,3	15,0
Tłuszcz (g)	0,7	4,2	0,8	13,6	10,7	24,5
Węglowodany (g)	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Kwasy tłuszczowe nienasycone (g)	0,10	0,67	0,09	2,94	2,15	5,65
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone (g)	0,11	1,49	0,18	5,52	5,37	11,53

Unia Europejska  
Europejski  
Fundusz  
Rybacki



Składnik	Dorsz świeży	Karp świeży	Szczupak	Łosoś świeży	Śledź świeży	Węgorz
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone (g)	0,22	0,70	0,37	4,79	1,87	3,21
Równoważnik retinolu (μg)	7,0	44,0	14,0	41,0	25,0	980
Równoważnik α-tokoferolu (mg)	0,44	0,63	0,79	2,23	1,07	4,14
Tiamina (mg)	0,055	0,06S	0,085	0,23	0,02	0,18
Ryboflawina (mg)	0,046	0,050	0,070	0,17	0,13	0,32
Potas (mg)	356	387	304	371	239	217
Wapń (mg)	9,0	10,0	20,0	13,0	32,0	17,0
Fosfor (mg)	184	215	215	266	219	223
Magnez (mg)	25,0	12,0	27,0	29,0	24,0	21,0
Żelazo (mg)	0,4	0,7	0,6	1,0	0,9	0,6

Unia Europejska  
Europejski  
Fundusz  
Rybacki



Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków finansowych Europejskiego Funduszu Rybackiego zapewniającą inwestycje w zrównoważone rybołówstwo.

Ryby i przetwory rybne są także źródłem dobrze przyswajalnego białka, którego zawartość w rybach kształtuje się na poziomie 16-20%.

W skład białek mięsa ryb wchodzi zarówno albuminy, jak i globuliny, a w tkankach łącznych obecny jest kolagen, warunkujący galaretowanie wyciągów wodnych. Skład aminokwasowy tych białek jest zbliżony do składu białek mięsa.

Unia Europejska  
Europejski  
Fundusz  
Rybacki



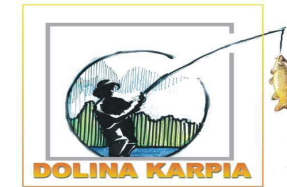
Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków finansowych Europejskiego Funduszu Rybackiego zapewniającą inwestycje w zrównoważone rybołówstwo.

Mięso ryb charakteryzuje wysoką zawartością składników mineralnych. W stosunkowo dużych ilościach występuje wapń, fosfor, sód i potas, a w mniejszych ilościach fluor, jod i miedź.

Z witamin rozpuszczalnych w tłuszczach na uwagę zasługuje obecność witamin D i A. W tkankach ryb występują również niektóre witaminy z grupy B.



Unia Europejska  
Europejski  
Fundusz  
Rybacki



Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków finansowych Europejskiego Funduszu Rybackiego zapewniająca inwestycje w zrównoważone rybołówstwo.

**Ryby** - definicja  
uwzględnia ryby żywe,  
śnięte, zabite,  
wykrwawione i  
wypatroszone, a także  
chłodzone i mrożone.



Unia Europejska  
Europejski  
Fundusz  
Rybacki



Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków finansowych Europejskiego Funduszu Rybackiego zapewniającą inwestycje w zrównoważone rybołówstwo.

Ryby mogą być przechowywane w chłodziarce (+4°C) nie dłużej niż jeden dzień, a w zamrażarce (< -18°C) przez kilka miesięcy. Ryby najlepiej rozmrażać szybko pod bieżącą wodą. Ryby solone i wędzone można przechowywać w chłodziarce przez kilka dni (chroniąc inne artykuły przed ich zapachem), natomiast przetwory rybne przez okres uwidoczony na opakowaniu.

Unia Europejska  
Europejski  
Fundusz  
Rybacki



Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków finansowych Europejskiego Funduszu Rybackiego zapewniającą inwestycje w zrównoważone rybołówstwo.

W obrocie spotykamy niezliczone ilości przeróżnych przetworów, do których zalicza się ryby solone i wędzone, a także marynaty, konserwy rybne.

Nadzór sanitarno-higieniczny, obejmuje transport, magazynowanie, procesy technologiczne związane z przetwórstwem, przetwórnice i miejsca sprzedaży (obróć).

Unia Europejska  
Europejski  
Fundusz  
Rybacki



Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków finansowych Europejskiego Funduszu Rybackiego zapewniającą inwestycje w zrównoważone rybołówstwo.

W stosunku do surowców używanych w przetwórstwie (woda, olej, koncentrat pomidorowy, sól, mąka, ocet, przyprawy) obowiązują wymagania ustalone dla nich odrębnymi przepisami i normami. Wszystkie te produkty powinny być najwyższej jakości pod względem sanitarno-higienicznym, a dodawane ilości zgodne z ustaloną recepturą.

Unia Europejska  
Europejski  
Fundusz  
Rybacki



Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków finansowych Europejskiego Funduszu Rybackiego zapewniającą inwestycje w zrównoważone rybołówstwo.

## Historia spożycia karpia

Pierwsza książka kucharska opisująca potrawy z karpia ukazała się w Chinach 1300 lat p.n.e.

Do Polski karpia sprowadzili cystersi w XII wieku. Pierwszy podręcznik Strumieńskiego powstał w 1573 r. pt.: "O sprawie, sypaniu, wymierzaniu i rybieniu stawów,, .Wzmianki o karpie można znaleźć również w pismach Jana Długosza z 1466 roku.

Unia Europejska  
Europejski  
Fundusz  
Rybacki



Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków finansowych Europejskiego Funduszu Rybackiego zapewniającą inwestycje w zrównoważone rybołówstwo.

- Ponizej spróbujemy obalić kilka najpopularniejszych mitów dotyczących karpia.



Unia Europejska  
Europejski  
Fundusz  
Rybacki



Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków finansowych Europejskiego Funduszu Rybackiego zapewniającą inwestycje w zrównoważone rybołówstwo.

- *Karp smakuje dobrze tylko w Wigilię.*

Być może, smak potrawy odbieramy wieloma zmysłami. Niewykluczone, że atmosfera wigilijnej wieczerzy wpływa na walory smakowe karpia. Jednak taka opinia to przede wszystkim polska specyfika. W Czechach i Niemczech konsumpcja rozkłada się równomiernie na przestrzeni całego roku. W Polsce w okresie świątecznym sprzedaje się najwięcej karpia.



Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków finansowych Europejskiego Funduszu Rybackiego zapewniająca inwestycje w zrównoważone rybołówstwo.

- *Karp to tłusta i ciężkostrawna ryba*

Karp należy do średnio-tłustych ryb, co nie jest jednoznaczne z ciężkostrawnością. Dużo zależy oczywiście od sposobu przyrządzenia, ale generalnie mięso karpia jest lekkostrawne i zalecane jako składnik zdrowej diety. Zawiera dużą ilość wielonienasyconych kwasów tłuszczowych, które przeciwdziałają min. rozwojowi chorób nowotworowych, wpływają korzystnie na funkcjonowanie układu nerwowego i krwionośnego.





Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków finansowych Europejskiego Funduszu Rybackiego zapewniającą inwestycje w zrównoważone rybolówstwo.

- *Najlepiej smakują mniejsze karpie ok. 1,2 kg.*

Wśród polskich konsumentów najpopularniejsze są karpie mniejsze, o masie od 1 do 2 kg. Czechom bardziej smakują większe okazy - około 3 kg. Wielkość karpia w małym stopniu wpływa na jego smak. Karp jest rybą, która dojrzewa późno i przez pierwsze lata wzrostu buduje przede wszystkim swoje mięśnie. Dla smaku karpia niewielkie znaczenie mają również występujące różnice w ubarwieniu oraz ilości łusek, które zależą od rasy i odmiany ryby.



Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków finansowych Europejskiego Funduszu Rybackiego zapewniającą inwestycje w zrównoważone rybołówstwo.

- *Mięso karpia może zawierać metale ciężkie i inne związki chemiczne.*

Takie pogłoski regularnie pojawiają się w mediach, opierają się na fakcie, że ryby wykazują zdolność magazynowania substancji zawartych w wodzie, również szkodliwych dioksyn, pozostałości pestycydów czy metali ciężkich. Karp nie wyróżnia się tu w żaden szczególny sposób od reszty ryb. Natomiast, jako ryba hodowlana, jest na takie ryzyko narażony w mniejszym stopniu. Jakość wody w stawach oraz jakość karmy jest bowiem regularnie kontrolowana. Ryby, podobnie jak inne produkty spożywcze, przed wprowadzeniem do obrotu rynkowego podlegają określonym procedurom oceny jakości i bezpieczeństwa.



Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków finansowych Europejskiego Funduszu Rybackiego zapewniająca inwestycje w zrównoważone rybołówstwo.

- *Mięso karpia jest najlepsze, gdy rybę zabije się przed samym przyrządzeniem*

Sprzedaż żywych karpia to wyłącznie kwestia tradycji, którą zmienić chcą zgodnie ekolodzy i producenci. Z punktu widzenia jakości mięsa, nie ma potrzeby zabijania karpia tuż przed jego przyrządzeniem.

Wręcz przeciwnie, ryba podduszona w reklamówce i w ciasnym zlewie narażona jest na dodatkowy stres. A to, że jakość mięsa zestresowanych zwierząt ulega pogorszeniu zostało naukowo udowodnione.

Unia Europejska  
Europejski  
Fundusz  
Rybacki



Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków finansowych Europejskiego Funduszu Rybackiego zapewniającą inwestycje w zrównoważone rybolówstwo.

Na sposób przyrządzania karpia w Polsce wpłynęły zwyczaje niemieckie i żydowskie. Obecny był zarówno na stole świątecznym, jak i w dzień powszedni. Gotowany: na sposób niemiecki w piwie, w sosie polskim (z krwią i piwem), po żydowsku w warzywach i w galarecie. Dobrze osolonego, gotowanego w ciemnym piwie z cebulą i liściem laurowym zwano karpem w bulionie luterańskim. Był to specjał rodem ze stolicy Śląska – Wrocławia.

Unia Europejska  
Europejski  
Fundusz  
Rybacki



Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków finansowych Europejskiego Funduszu Rybackiego zapewniającą inwestycje w zrównoważone rybołówstwo.

24 grudnia w wielu domach podawano karpia królewskiego z chrzanem i świeżym masłem, do którego serwowano kiszoną kapustę.



Unia Europejska  
Europejski  
Fundusz  
Rybacki



Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków finansowych Europejskiego Funduszu Rybackiego zapewniającą inwestycje w zrównoważone rybołówstwo.

## Historia karpia zatorskiego

Karp Królewski z Zatora - rekordzista pod względem hodowli, początki hodowli karpia w Zatorze sięgają czasów Bolesława Krzywoustego. Jego walory smakowe potrafili docenić polscy królowie sprowadzając go przez długie lata na swoje stoły - stąd też wzięła się zachowana do dzisiaj nazwa „karp królewski”, którą wielu hodowców przypisuje swoim karpom.

Unia Europejska  
Europejski  
Fundusz  
Rybacki



Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków finansowych Europejskiego Funduszu Rybackiego zapewniającą inwestycje w zrównoważone rybołówstwo.

Jednakże, zgodnie z historyczną prawdą, tylko karp z Zatora ma prawo szczyścić się przydomkiem królewskiego. Karp zatorski zdobył unijny certyfikat i oficjalnie należy do produktów o tradycyjnym pochodzeniu i specyficznym sposobie wytwarzania. Komisja Europejska włączając go do unijnej listy produktów o chronionej nazwie pochodzenia wyróżniła ten produkt, jego tradycyjne pochodzenie i specyficzną produkcję.

Unia Europejska  
Europejski  
Fundusz  
Rybacki



Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków finansowych Europejskiego Funduszu Rybackiego zapewniającą inwestycje w zrównoważone rybołówstwo.

Kolejnym sukcesem było wpisanie na Ministerialna Listę Produktów Tradycyjnych produktu - karp zatorski wędzony. Kilka dni później karp zatorski w zalewie octowej wygrał finał Małopolskiego Festiwalu Smaku w kategorii Tradycyjne Specjały.

*W Dzienniku Polskim (14.10.2011) napisano: o rybach tych wspominał Jan Długosz, trafiały na królewskie stoły, ale dopiero Stowarzyszenie Dolina Karpia stworzyło markę rozpoznawalną w całej Polsce i zastrzeżoną w Unii Europejskiej.*





## Karp zatorski wędzony



Unia Europejska  
Europejski  
Fundusz  
Rybacki



Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków finansowych Europejskiego Funduszu Rybackiego zapewniającą inwestycje w zrównoważone rybołówstwo.

Niewiele tradycyjnych produktów może dorównać ciągłością historyczną docenionemu przez KE karpiovi. Początki hodowli karpia w Zatorze sięgają XIV wieku, kiedy zbudowano pierwsze stawy hodowlane karpia wokół górnej Wisły, Soły i Skawy. Paciorkowy system budowy zbiorników hodowlanych wzdłuż rzek umożliwiał grawitacyjny dopływ i odpływ wody oraz osuszanie dna.

Unia Europejska  
Europejski  
Fundusz  
Rybacki



Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków finansowych Europejskiego Funduszu Rybackiego zapewniająca inwestycje w zrównoważone rybołówstwo.

Pośród wielu ośrodków hodowli ryb powstających w późniejszych wiekach, obszar Zatora wyraźnie wyróżniał się ilością utworzonych stawów. Swoje walory smakowe karp zatorski zawdzięcza 65-letniej metodzie chowu, która od początku niewiele się zmieniła i jest stosowana do dziś.

Unia Europejska  
Europejski  
Fundusz  
Rybacki



Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków finansowych Europejskiego Funduszu Rybackiego zapewniającą inwestycje w zrównoważone rybołówstwo.



Unia Europejska  
Europejski  
Fundusz  
Rybacki



Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków finansowych Europejskiego Funduszu Rybackiego zapewniającą inwestycje w zrównoważone rybołówstwo.

Wyjątkowy zapach i smak Karp zatorski zawdzięcza temu, że jest hybrydą powstałą z krzyżowania czystej linii karpia zatorskiego z czystymi liniami: węgierską, jugosłowiańską, gołyską i izraelską.

Charakteryzuje się dobrym wygrzbieczeniem, zwartą formą i oliwkowym lub oliwkowo-niebieskim kolorem. Jest rybą szybko przyrastającą o wysokiej wydajności mięsnej.

Unia Europejska  
Europejski  
Fundusz  
Rybacki



Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków finansowych Europejskiego Funduszu Rybackiego zapewniającą inwestycje w zrównoważone rybołówstwo.

Mięso karpia zatorskiego pozbawione jest zapachu mułu i wyróżnia się świeżym rybim zapachem oraz delikatnym smakiem. Wyjątkowy smak karp zawdzięcza tzw. „zatorskiej metodzie chowu”, a w szczególności sposobowi żywienia opartemu na naturalnym pokarmie stawowym i dożywianiu jedynie wysokiej jakości naturalnymi zbożami pochodzącymi od lokalnych producentów.

Unia Europejska  
Europejski  
Fundusz  
Rybacki



Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków finansowych Europejskiego Funduszu Rybackiego zapewniającą inwestycje w zrównoważone rybołówstwo.

Na doskonałe walory i sławę tego produktu wpływa wyjątkowo czyste środowisko naturalne, które zachwyca swym bogactwem i różnorodnością.

Pośród licznych stawów hodowlanych żyje i rozmnaża się wiele zagrożonych wyginięciem gatunków ptactwa, jak ślepowron, rybitwa białowąsa, rzadko spotykane gatunki czapli, perkozów i kaczek.

Unia Europejska  
Europejski  
Fundusz  
Rybacki



Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków finansowych Europejskiego Funduszu Rybackiego zapewniającą inwestycje w zrównoważone rybołówstwo.

Stawy rybne w „Dolinie Karpia” są także najważniejszym miejscem występowania wielu zagrożonych i rzadko spotykanych roślin wodnych i bagiennych. Zaliczają się do nich takie okazy jak wpisane do Polskiej Czerwonej Księgi oczeret sztyletowaty, kotewka orzech wodny i grzybieńczyk wodny.



Unia Europejska  
Europejski  
Fundusz  
Rybacki



Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków finansowych Europejskiego Funduszu Rybackiego zapewniającą inwestycje w zrównoważone rybołówstwo.

## Walory smakowo-zapachowe karpia zatorskiego

Mięso karpia zatorskiego jest białe i kruche, w smaku delikatne, średnio tłuste. Niski poziom uprzemysłowienia wpływa na walory smakowe i jakość mięsa karpia. Ponadto, przy Gospodarstwie Rybackim w Wójczy działa oczyszczalnia i wody stanowiące środowisko naturalne hodowli tutejszego karpia są chemicznie i biologicznie czyste.

Unia Europejska  
Europejski  
Fundusz  
Rybacki



Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków finansowych Europejskiego Funduszu Rybackiego zapewniającą inwestycje w zrównoważone rybołówstwo.

Z uwagi na swoje wyjątkowe walory smakowe, karp zatorski cieszy się dużą popularnością wśród konsumentów, zwłaszcza w okresie Świąt Bożego Narodzenia.

Znalazł on też swoje miejsce na „Mapie małopolskich przysmaków”. Najlepiej smakuje karp wędzony, karp w zalewie lub „karp po zatorsku” - zapiekany w śmietanie.

Unia Europejska  
Europejski  
Fundusz  
Rybacki



Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków finansowych Europejskiego Funduszu Rybackiego zapewniającą inwestycje w zrównoważone rybołówstwo.

## Charakterystyka produktu - karp zatorski wędzony

Wyrób gotowy karpia wędzonego jest w postaci dzwonka, połowy lub ogona ryby wędzonego w całości. Ryba wędzona jest ze skórą oraz układem kostnym. Wielkość gotowego produktu uzależniona jest od wielkości ryby o maksymalnej szerokości dzwonka, półdzwonka - 5 cm i ogona – 7 cm oraz długości i grubości uzależnionej od wielkości ryby.

Unia Europejska  
Europejski  
Fundusz  
Rybacki



Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków finansowych Europejskiego Funduszu Rybackiego zapewniającą inwestycje w zrównoważone rybołówstwo.

Barwa zewnętrzna ryby jest żółto-brązowo-żłocista, a wewnętrzna ma kolor biało-kremowo-różowy. Barwa zależy od wielkości ryby oraz użytego do wędzenia drewna. W dotyku jest miękka a powierzchnia jest pokryta tłuszczem ryby. Smak i zapach uzależniony jest od wielkości ryby. Podczas spożycia wyczuwalny jest smak użytych przypraw i gatunku drewna zastosowanego do wędzenia.

Unia Europejska  
Europejski  
Fundusz  
Rybacki



Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków finansowych Europejskiego Funduszu Rybackiego zapewniającą inwestycje w zrównoważone rybołówstwo.

Materiałem do wędzenia jest drewno z drzew liściastych (buk) z terenów Doliny Karpia. W końcowym procesie wędzenia dodawane jest drewno olchowe lub owocowe w celu nadania porcji złocistego koloru.

Podstawowym produktem jest karp zatorski o masie 1,3-2,5 kg. Porcje ryby posypujemy marynatą składającą się z soli, pieprzu, czosnku i cebuli, a następnie przechowujemy 12-24 godzin.

Unia Europejska  
Europejski  
Fundusz  
Rybacki



Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków finansowych Europejskiego Funduszu Rybackiego zapewniającą inwestycje w zrównoważone rybołówstwo.

Po procesie marynowania porcje ryby są poddawane płukaniu, nawlekaniu na sznurek i osuszaniu. Proces wędzenia trwa od 3-5 godzin w zależności od wielkości porcji. Uwędzoną rybę studzi się, pakuje i przekłada pokrzywami – tradycyjny sposób konserwowania ryb.

Karp zatorski wędzony smakuje wyśmienicie.

Unia Europejska  
Europejski  
Fundusz  
Rybacki



Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków finansowych Europejskiego Funduszu Rybackiego zapewniającą inwestycje w zrównoważone rybołówstwo.

## Charakterystyka produktu - karp zatorski w zalewie octowej

Karp po oczyszczeniu i usunięciu kręgosłupa zostaje pokrojony na kawałki, które przyprawiamy solą pieprzem i papryką. Następnie je panierujemy w mące, jajku i bułce tartej i smażymy metodą zanurzeniową (na głębokim tłuszczu).

Unia Europejska  
Europejski  
Fundusz  
Rybacki



Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków finansowych Europejskiego Funduszu Rybackiego zapewniającą inwestycje w zrównoważone rybołówstwo.

Potem karpia odsączamy z tłuszczu, przekładamy do naczynia i zalewamy gorącą zalewą składającą się z: wody, octu, przypraw (ziele angielskie, liście laurowe, gorczyca biała, sól cukier, cebula, marchewka). Potrawa jest najsmaczniejsza po 2-3 dniach leżakowania w chłodnym miejscu.



Unia Europejska  
Europejski  
Fundusz  
Rybacki



Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków finansowych Europejskiego Funduszu Rybackiego zapewniającą inwestycje w zrównoważone rybołówstwo.

- W Chinach karp to święta ryba. W Polsce typowo świąteczna. Karpia jadamy głównie w Wigilię. A szkoda, bo mięso tej ryby - wbrew przesądom - jest smaczne i zdrowe przez cały rok.
- Zgodnie z tradycją łuski karpia schowane w Wigilię do portfela zapewniają dobrobyt i pomyślność przez cały kolejny rok.



Unia Europejska Europejski Fundusz  
Rybacki



OPERACJA WSPÓLFINANSOWANA PRZEZ UNIĘ EUROPEJSKĄ ZE  
ŚRODKÓW FINANSOWYCH EUROPEJSKIEGO FUNDUSZU RYBACKIEGO  
ZAPEWNIAJĄCĄ INWESTYCJE  
W ZRÓWNOWAŻONE RYBOŁÓWSTWO.



***DZIĘKUJĘ ZA UWAGĘ***