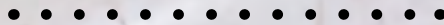


DOLINA BARYCZY

ze smakiem



Oryginalne przepisy pochodzą z książki **Grzegorza Sobela** „PYSZNE HISTORIE RODEM Z DOLINY BARYCZY”.

Tłumaczenie przepisów z niemieckiego: **Grzegorz Sobel**

Dania przygotowali i opisali: **Michał Waclaw** i **Lukasz Wasyliszyn** [jedzeniadorzeczy.pl]

oraz **Grzegorz Sobel** i **Kamil Śladewski**

Redakcja: **Joanna Lamparska**

.....

Stylizacja i zdjęcia dań: **Lukasz Wasyliszyn**

Sommelier: **Kamil Śladewski** [Wines and Olives]

Skład: **Vel Studio** Ewelina Turkot [www.velstudio.net]

Okładka: **Vel Studio** Ewelina Turkot

Zdjęcia: **Lukasz Wasyliszyn**, **Marta Kamińska**, **Marcin Mazurkiewicz**, **Artur Homan**

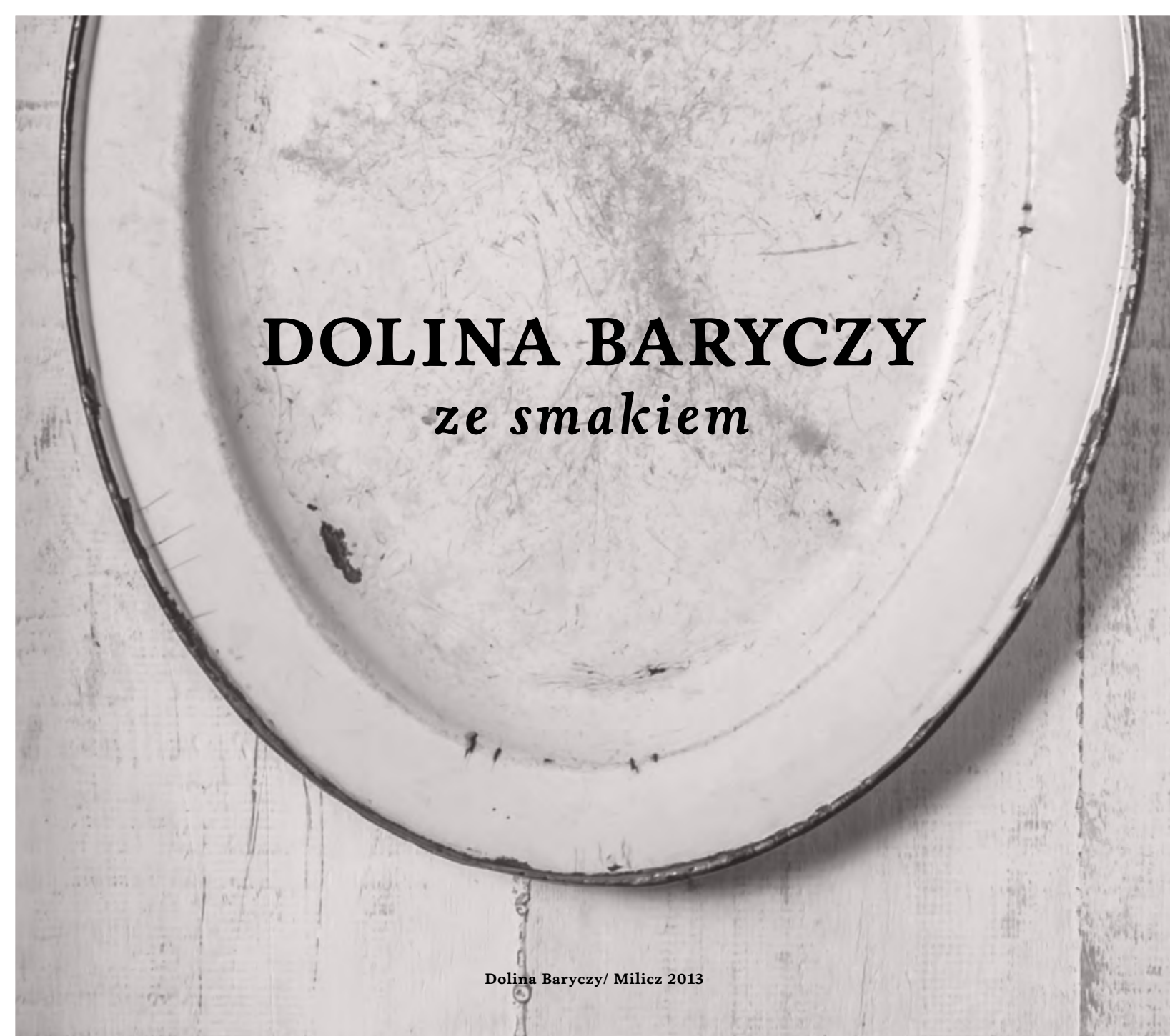
Druk: **Drukarnia Panda** [www.drukarnia-panda.pl]

Wydawca: **Stowarzyszenie „Partnerstwo dla Doliny Baryczy”**

pl. ks. E. Waresiaka 7, 56-300 Milicz, partnerstwo@nasza.barycz.pl

Copyright: **Stowarzyszenie „Partnerstwo dla Doliny Baryczy”**

ISBN: 978-83-936883-8-8



Dolina Baryczy/ Milicz 2013



SPIS TREŚCI

- 6 *Wstęp*
- 9 *Karp pieczony z białym winem*
- 11 *Knedle z karpia po austriacku w sosie z migdałami*
- 13 *Wędzony karp gotowany w wywarze z grochu*
- 15 *Karp na sposób lubeki*
- 17 *Karp z pieczarkami*
- 19 *Halászlé - zupa z karpia po węgiersku*
- 21 *Karp na sposób gospodyń węgierskich*
- 23 *Salatka bawarska z karpia*
- 25 *Karp po parysku*
- 27 *Stralauer Fischtopf*
- 29 *Terrina z karpia*
- 30 *Dni Karpia*
- 31 *Informacja o stawach*



**KARP, KARP, KARP - bogactwo Doliny Baryczy. Od ponad siedmuset lat!
Zobowiązuje? Myślę, że tak!
Dlaczego? Po odpowiedź sięgnijmy do czasów przeszłych.**

W pełnym postów średniowieczu ryby były wpisane w codzienne menu. Jadano je znacznie częściej niż dzisiaj, a rozwój gospodarki stawowej w dużej mierze był zdeterminowany potrzebą zamiennika wieprzowiny, wołowiny i dziczyzny. Karp zajął dominującą pozycję wśród słodkowodnych ryb hodowlanych, gdyż już w XI i XII wieku zaobserwowano, że jego przyrost jest zdecydowanie szybszy niż innych ryb.

Pierwszymi stawiarzami byli mnisi różnych zakonów we Francji i w Niemczech, hodujący ryby w przyklasztornych stawach na własne potrzeby, a ich praktyki i doświadczenia stały się inspiracją w promocji gospodarki stawowej w całej Europie. Choć nie jest to potwierdzone źródłowo, przyjmuje się, iż również w Dolinie Baryczy pierwsze stawy hodowlane miały zostać założone przez cystersów sprowadzonych do Lubiąża przez Bolesława I Wysokiego. Początki stawiarstwa nad Baryczą powinniśmy jednak wiązać z zapoczątkowaną w tym czasie kolonizacją Śląska ludnością niemiecką przybywającą nad Odrę z Turynii, Saksonii, Bawarii, Westfalii i Górnego Palatynatu, gdzie hodowla ryb była już znana i praktykowana wcześniej.

Gdy za panowania Kurzbachów w Miliczu i Żmigrodzie (1492-1590) powierzchnia stawów nad Baryczą osiągnęła około 8 tysięcy hektarów, karp był już głęboko zakorzeniony w kulturze kulinarnej i obecny na stołach dworskich oraz mieszczańskich nie tylko Dolnego Śląska, ale całej Europy. Żeby się o tym przekonać, wystarczy sięgnąć do szesnastowiecznych książek kucharskich wydawanych w Niemczech. Z bardziej znanych wymieńmy choćby „Ein new Kochbuch” (1581) Marxa Rumpolta, „Koch- und Kellermeisterey” (1581) Sebastiana Meistersa, „Kunstbuch von mancherley Essen“ (1594) Frantza de Rontziera czy „Ein köstlich new Kochbuch” (1598) Anny Wecker.

Gotujący na dworze Kurzbachów kucharze korzystali pełną garścią z bogactwa miejscowych stawów, z pewnością gotowali karpia wybornie. Dawne przepisy znamy. Na stole pojawiały się m.in.: karp pieczony z białym winem, knedle z karpia po austriacku w sosie z migdałami, karp wędzony gotowany w wywarze z grochu, karp pieczony faszerowany, karp pieczony faszerowany ikrą na zimno, knedle z ikry karpia, karp marynowany na żółto z limonką, karp pieczony podawany z duszoną cebulą, knedle z karpia w czarnym sosie, karp gotowany w czarnym bulionie, karp gotowany w wywarze wiśniowym, karp gotowany w żółtym wywarze i karp po szwabsku. Przyznają Państwo - bogactwo smaków! Niektóre z nich wybraliśmy do tej publikacji.



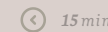
Gdy Doliną Baryczy władali już Maltzanowie i Hatzfeldtowie, karp również nie opuszczał pańskich stołów. Symbolem śląskiej kuchni stał się w XVII i XVIII stuleciu, wtedy zespół stawów milicko-żmigrodzkich należał już do jednych z największych w Europie. Na dolnośląskim wigilijnym stole nie mogło dawniej zabraknąć karpia w sosie polskim lub też karpia na niebiesko, a w czasach nam bliższych sylwestrowe menu nie mogło się obejść bez karpia gotowanego w piwie. W wierzeniach ludowych praktykowany był zwyczaj chowania w Boże Narodzenie do kieszeni lub sakiewki ojca łusek z karpia, co miało sprawić, iż do następnych świąt nie zabraknie pieniędzy w rodzinie. Na wigilijnych stołach pojawiały się też często specjały z ikry karpia - mnogość ziarenek ikry miała zapewnić płodność i dobrobyt w rodzinie, podobnie jak potrawy z makiem i grochem.

Przełom XIX i XX wieku to z kolei złote czasy karpia w kuchni wielu europejskich krajów. By przybliżyć choćby w niewielkim wymiarze klimat dawnych smaków, wybraliśmy dla Państwa do tej publikacji kilka karpiowych specjałów, dawniej znanych i cenionych, pojawiających się w kartach dań wielu lokali gastronomicznych dużych miast - w tym Wrocławia - dziś już niestety zapomnianych. Ich smaki odtworzyli dla Państwa Michał Waclaw i Łukasz Wasyliszyn, autorzy bloga kulinarnego „Jedzenia do rzeczy”, zarazem inicjatorzy wielu wydarzeń kulinarnych Mogę zapewnić, iż specjały wychodzące spod ich ręki to prawdziwe kulinarne rarytasy, a prezentowane tu specjały smakują wybornie. Dlatego zachęcam do eksperymentowania z karpem nadbaryckim, a prezentowane przez nas propozycje proszę traktować jedynie jako zachętę do działań w kuchni.

Miniksiążka kucharska, którą trzymacie Państwo w ręku, jest zapowiedzią większej publikacji. Ukaże się ona już niebawem i będzie poświęcona dziejom stawiarstwa i hodowli karpia w Dolinie Baryczy. W niej też znajdą Państwo ponad sześćdziesiąt przepisów na smaczne - jak sądzę - potrawy z karpia, które są wizytówką dawnych dworskich i mieszczańskich stołów, ale mogą i dziś stać się ozdobą niejednej biesiady i świątecznego menu.

Życzę smacznego.

Grzegorz Sobel



KARP PIECZONY Z BIAŁYM WINEM

Potrawa łatwa do wykonania nawet dla początkujących kucharzy.

Warto użyć wina dobrej jakości, ponieważ głównie ono nadaje ton temu daniu.

SKŁADNIKI

1 sprawiony karp 1,5 kg
75 g masła
2 łyżki oleju
sok z połowy cytryny
łyżeczka soli
szczypta białego pieprzu
750 ml białego wytrawnego wina

PRZYGOTOWANIE

Olej i masło rozpuszczamy w brytfannie, dodajemy sok z cytryny, sól i pieprz. Pieczemy karpia na ciemno w otwartej brytfannie z obu stron, następnie podlewamy 250 ml wina. Brytfannę przykrywamy i wstawiamy do pieca nagrzanego do 160C. W trakcie pieczenia podlewamy karpia winem 2-3 razy. Pieczemy 40 minut. Podajemy z gotowanymi ziemniakami i czerwoną kapustą, popijamy takim samym winem, jakiego użyliśmy do pieczenia ryby. W przypadku tej potrawy i bardzo tłustej ryby, jaką jest karp, doskonale sprawdza się również długie pieczenie w niższej temperaturze. W tym przypadku karpia najpierw obsmażamy na złoto na maśle. Potem wkładamy do brytfanny z resztą składników, przykrywamy i pieczemy około 2 godzin w temperaturze 120C. Rybę można przetrzymać nawet dłużej, do 3 godzin. Efektem długiego pieczenia karpia w jego własnym tłuszczu, maśle i winie jest swego rodzaju confit - bardzo delikatne i soczyste mięso udużone w tłuszczu, tradycyjna technika wykwińskiej kuchni francuskiej.

RADA SOMMELIERA: O doborze wina do tej potrawy decydują dwa czynniki - profil smakowy potrawy oraz wino, w którym pieczemy rybę. Najlepiej więc podać do tego dania ten sam gatunek wina, jak ten, który był używany do gotowania. Pinot Blanc z Alzacji - wino delikatne i nieskomplikowane, tak jak i sama ryba, będą ze sobą wspaniale grały.

Polecam: Pinot Blanc Domaine Schoffit, Alzacja, Francja



4



25 min



40 min

KNEDLE Z KARPI PO AUSTRIACKU W SOSIE Z MIGDAŁAMI

Jedna z bardziej pracochłonnych potraw w tym zestawie, ale wyjątkowo smaczna. Trud gotowania wynagrodzą nam knedelki delikatnym, aksamitnym smakiem. Dodatkowo podkreśli go kwaskowate purée z jabłek.

SKŁADNIKI

400 g filetów z karpia
1 duża czerstwa bułka obrana ze skórki
mleko
50 ml gęstej śmietany 30 %
1 żółtko
1 ząbek czosnku
sól, pieprz
250 ml białego wina półwytrawnego
(najlepiej austriackie)
2 łyżki gęstej śmietany 30 %
50 g świeżo prażonych płatków migdałowych
1 liść laurowy
kilka ziaren pieprzu
1 cebula
2 łyżki masła
łyżka mąki

PRZYGOTOWANIE

Bułkę moczymy w mleku, odciskamy, mielimy wraz z karpkiem na grubych oczkach. Dodajemy drobno posiekany ząbek czosnku, sól, pieprz do smaku, mocno schłodzoną śmietaną zmieszaną z żółtkiem i wszystko dokładnie mieszamy. Odstawiamy do lodówki. Wino mieszamy z taką samą ilością wody, dodajemy liść laurowy, ziarna pieprzu, soli do smaku, płatki migdałów i ćwiartkę cebuli, gotujemy wszystko 10 minut. W tym czasie z masy rybnej formujemy knedelki, które kładziemy na wrzący bulion. Wszystko gotujemy 10 minut na małym ogniu. W tym czasie siekamy drobno resztę cebuli, szklimy ją na złoto na 2 łyżkach masła, dodajemy łyżkę mąki i stale mieszając, przygotowujemy jasną zasmażkę. Łączymy sos z zasmażką, gotujemy chwilę do zgęstnienia, następnie łączymy sos z 2 łyżkami śmietany i gotujemy kolejne 2-3 minuty. Przed podaniem sos można doprawić siekanym koperkiem. Knedelki podajemy z gotowanymi ziemniakami i purée z jabłek. Purée z jabłek: dwa duże, twarde, kwaskowate jabłka obieramy, pozbawiamy gniazd nasiennych i kroimy w kostkę. W rondelku zalewamy je 150 ml wina białego wytrawnego. Dodajemy szczyptę soli i szczyptę białego pieprzu, gotujemy do miękkości i miksujemy na gładką masę. Podajemy na ciepło lub na zimno.

RADA SOMMELIERA: Lokalne wina najlepiej smakują z lokalnymi potrawami. Tu mamy: Austrię, karpia, migdały i jabłka. Przy takim połączeniu możemy albo podbić kwasowość jabłek i szukać wina o wyższej kwasowości niż potrawa, albo uzupełnić te smaki i nadać im krągłości. Polecam: Weingut Tement Wielitsch Gewürztraminer, Sudsteiermark, Austria



WĘDZONY KARP GOTOWANY W WYWARZE Z GROCHU

Zapewne wszyscy znają pospolitą grochówkę gotowaną na wędzonej wieprzowinie. Tutaj mamy do czynienia z **wersją grochówki, która mocno zaskakuje smakiem**. Jest przy tym odpowiednia dla osób opierających swą dietę na rybach i nie jedzących innego mięsa.

SKŁADNIKI

1,5 l wywaru z grochu
400 g wędzonego karpia
200 g szpinaku
2 wąskie korzenie pietruszki
łyżka masła
gałka muszkatolowa
2 łyżki lekko palonej maki pszennej
sól

PRZYGOTOWANIE

Do przygotowania wywaru z grochu należy użyć 250-300 g suszonego grochu wcześniej namoczonego w wodzie. Groch gotujemy z 10 ziarnami pieprzu bez soli. Karpia filetujemy, dzielimy na średnie kawałki. Szpinak siekamy, pietruszkę kroimy w plasterki. Wywar z grochu gotujemy ze szpinakiem i pietruszką przez kwadrans. Dodajemy wędzonego karpia, gotujemy kolejny kwadrans, dodając w międzyczasie masło. Zupę doprawiamy do smaku solą i gałką muszkatolową, zaciągamy paloną mąką, zagotowujemy. Podajemy z odrobiną świeżej siekanej pietruszki. Smak wędzonej ryby, pochodzący z gotowanych w wywarze kawałków jej mięsa, jest dość delikatny. Jeśli chcemy uzyskać głębszy, bardziej intensywny smak zupy, możemy na czas gotowania dodać również skóry pozostałe z filetowania wędzonego karpia. Smak wędzonej ryby, pochodzący z gotowanych w wywarze kawałków jej mięsa, jest dość delikatny. Jeśli chcemy uzyskać głębszy, bardziej intensywny smak zupy, możemy na czas gotowania dodać również skóry pozostałe z filetowania wędzonego karpia.

RADA SOMMELIERA: Dobrym pomysłem będzie podanie wina różowego lub białego, którego grona nie zostały poddane maceracji. Wino, które udźwignie taką bombę smakową jak wędzony karp w wywarze z grochu, zrobione jest z Xinomavro, potężnego, czerwonego szczepu uprawianego tylko w Grecji. W połączeniu z charakterystycznym się dużą kwasowością białym szczepem Roditis tworzy się pełne, kapryśne wino o solidnym kręgosłupie.

Polecam: Orosimo Chatzivarytis Xinomavro-Roditis, Goumenissa, Grecja



KARP NA SPOSÓB LUBECKI

Lubeka to historycznie jedno z głównych miast Hanzy. Karp w takim wykwintnym (pomarańcze, cytryny, wino) wcieleniu zapewne często gościł na stołach bogatych hanzeatyckich kupców.

SKŁADNIKI

1 sprawiony karp 1 kg
2 cebule
1 łyżka mąki
2 łyżki masła
500 ml czerwonego wina półwytrawnego
100 ml likieru pomarańczowego
1 łyżka cukru
skórka z połowy cytryny
kawałek skórki pomarańczy
sól

PRZYGOTOWANIE

Karpia kroimy w średnio grube dzwonka, posypujemy solą, odstawiamy. Posiekaną cebulę szklimy na maśle, dodajemy mąki, smażymy na małym ogniu przez około minutę stale mieszając. Dodajemy stopniowo wino i mieszamy, aby nie powstały grudki. Dodajemy skórki z owoców, likier, cukier, lekko solimy. Dusimy w sosie dzwonka karpia przez 25-30 minut na małym ogniu pod przykryciem. Karpia podajemy polanego sosem do purée ziemniaczanego i świeżych warzyw.

KUCHARZE RADZĄ: Jeśli niezbyt odpowiada Państwu karp w formie duszonej w sosie, można trochę “unowocześnić” ten przepis. Dzwonka karpia oprószamy wtedy delikatnie mąką i smażymy na maśle na złoto. Sos przygotowujemy osobno, bez użycia mąki. Po około 25 minutach duszenia, odcedzamy sos i redukujemy go do około ¼ objętości początkowej. Przed podaniem wkręcamy w sos wiórki bardzo zimnego masła, co dodatkowo go zagęści i uczyni bardziej aksamitnym. Usmażone dzwonka karpia glazurujemy przygotowanym sosem. Podajemy na purée ziemniaczanym, udekorowane zielonymi, świeżymi warzywami (na przykład blanszowanymi listkami brukselki).



KARP Z PIECZARKAMI

Przepis łatwy i szybki do wykonania, a przy tym dzięki dobrej dostępności pieczarek, praktycznie całoroczny.

SKŁADNIKI

1 karp 1-1,5 kg
1 mała cebula
250 ml białego wytrawnego wina
150 ml kwaśnej śmietany
200 g pieczarek
łyżka masła
łyżka mąki
łyżeczka siekanej pietruszki
sok z cytryny
sól, pieprz

PRZYGOTOWANIE

Karpia sprawiamy. Posiekaną cebulę szklimy na maśle, dodajemy pokrojone w plasterki pieczarki, zalewamy winem, doprawiamy solą i pieprzem, dusimy około 10 minut. Dodajemy karpia pokrojonego w dzwonka, dusimy kolejne 10 minut. Mąkę mieszamy ze śmietaną i łączymy z sosem. Gotujemy jeszcze 2-3 minuty. Przed podaniem należy dodać do sosu posiekaną pietruszkę i sok z cytryny do smaku.

KUCHARZE RADZĄ: Powyższy przepis można zmodyfikować, zastępując pieczarki grzybami leśnymi, których ziemiste smaki bardzo dobrze harmonizują ze smakiem karpia. Warto tego spróbować, szczególnie w sezonie, kiedy grzyby są świeże i najbardziej aromatyczne.



HALÁSZLÉ ZUPA Z KARPIA PO WĘGIERSKU

Wizytówka kuchni węgierskiej. Występuje w różnych odmianach na terenie całych Węgier. Tutaj wersja z Segedynu (węg. Szeged), czyli przetarta. W pozostałych regionach Węgier zupa nie jest miksowana. Przepis powstał najprawdopodobniej w połowie XIX wieku i wyewoluował z paprykarza rybnego.

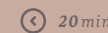
SKŁADNIKI

1 karp 1,5 kg
250 g cebuli
250 g obranych pomidorów
łyżeczka ostrej papryki
łyżeczka soli

PRZYGOTOWANIE

Karpia zabijamy, zbieramy krew, sprawiamy i myjemy, kroimy w dzwonka. Cebulę kroimy w plastry, pomidory w kostkę, wrzucamy do garnka. Dodajemy dzwonka karpia, krew, sól i paprykę, zalewamy 2 litrami wody, odstawiamy na godzinę. Następnie gotujemy przez 20 minut pod przykryciem. Rybę wyjmujemy i studzimy, zupę miksujemy i doprawiamy do smaku solą. Karpia oczyszczamy z ości, dodajemy do zupy. Halászlé można podawać z makaronem.

RADA KUCHARZY: Pijta co chceta ale najlepiej ze smakiem.



KARP NA SPOSÓB GOSPODYŃ WĘGIERSKICH

Karp, papryka i słonina to podstawowe smaki kuchni naszych bratanków, zgromadzone na jednej patelni. Typowe danie jednogarnkowe, które może samodzielnie stanowić świetny, rozgrzewający posiłek na zimowy wieczór.

SKŁADNIKI

1 sprawiony karp 1,5 kg
100 g lekko wędzonej słoniny
500 g obranych pomidorów
2 cebule
2 łyżki masła
sól, pieprz
pół łyżeczki słodkiej papryki

PRZYGOTOWANIE

Sprawionego karpia kroimy w grube dzwonka, solimy, odstawiamy na kilka minut. Każde dzwonko szpikujemy delikatnie po dwóch stronach słoniną pokrojoną w słupki. Masło rozpuszczamy w szerszym rondlu, dodajemy pokrojoną w grube plastry cebulę, układamy na niej dzwonka karpia, dusimy 10-15 minut pod przykryciem. Dodajemy na wierzch pokrojone w plastry pomidory, doprawiamy do smaku solą i pieprzem, dodajemy paprykę, patelnię przykrywamy i dusimy dalsze 15 minut. Rybę podajemy na stół w rondlu. Do potrawy można podać dobry chleb na zakwasie.

RADA SOMMELIERA: Do tłustej i sycącej potrawy należy podać chyba Chardonnay, najlepsze wino jakie pasuje do karpia. Szukamy wina, które oprócz bogactwa płynącego z samego szczepu zażyło również kąpieli w dębowej beczce. Sięgnijmy więc do Nowego Świata, najlepiej do Argentyny.

Polecam: Cinco Sentidos Finca Algarve Reserva Chardonnay, Mendoza, Argentyna



4
12h
30min

SAŁATKA BAWARSKA Z KARPIA

Trochę inna odsłona kuchni bawarskiej niż popularna sałatka ziemniaczana. Doskonale smakuje z kufelkiem jasnego piwa bawarskiego, można nawet pokusić się o zaserwowanie dobrej jakości piwa pszenicznego, którego smak świetnie się łączy z cytrynowym aromatem sałatki.

SKŁADNIKI

400 g karpia
1 czerwona cebula
3 łyżki soku z cytryny
płaska łyżeczka tartej skórki z cytryny
1 mała marchewka
2 łyżki drobno siekanej natki pietruszki
sól, biały pieprz

PRZYGOTOWANIE

Porcję karpia gotujemy w 500 ml lekko osolonej wody z obraną marchewką. Mięso oczyścimy z ości i dzielimy na równe kawałki. Dodajemy marchewkę pokrojoną w cienkie plasterki, cebulę w cienkie krążki, 5 łyżek wywaru z ryby, sok i tartą skórkę z cytryny oraz sporo pieprzu. Sałatkę delikatnie mieszamy, wstawiamy do lodówki na 12 godzin. Przed podaniem doprawiamy do smaku solą, posypujemy natką pietruszki. Jeśli zależy nam na formie i estetyce sałatki, można osobno zamarynować kawałki ryby w soku z cytryny i skórce cytrynowej, osobno zaś marchew z cebulą, bulionem rybnym, sokiem z cytryny i skórką cytrynową. Tuż przed podaniem łączymy zamarynowane składniki, doprawiając natką pietruszki, solą i białym pieprzem. Tym sposobem ryba pozostanie w zgrabnych kawałkach i nie rozpadnie się podczas łączenia jej z pozostałymi składnikami. Ważne jest również, aby przed podzieleniem ryby na kawałki, dobrze ją schłodzić - mięso wtedy pozostanie bardziej zwarte i nie ma ryzyka że zacznie się rozpadać.

RADA SOMMELIERA: Czas na Rieslinga. W daniu przeważa smak kwaśny, który można podkreślić wysoką kwasowością wina ze szczepu Riesling.
Polecam: Laubenstein Riesling Classic Trocken, Hesja Reńska, Niemcy



4



2h



15 min

KARP PO PARYSKU

*Wbrew powszechnemu mniemaniu, Francuzi również jadają i cenią karpia. Podajemy sposób, w jaki jadają go paryżanie. Ryba usmażona w delikatnej panierce, podana z zielonym groszkiem, do tego kieliszek białego wina i... **przenosimy się duchem do paryskiego bistro.***

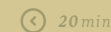
SKŁADNIKI

1 kg filetów z karpia bez skóry
sok z cytryny
2 cebule
3 jajka
2 łyżki crème fraîche
2 łyżki mąki
drobno siekana natka pietruszki lub siekana bazylija
sól, biały pieprz
masło

PRZYGOTOWANIE

Cebulę kroimy w plastry. Filety z karpia lekko solimy, skrapiamy sokiem z cytryny, obkładamy cebulą, odstawiamy na 2 godziny w chłodne miejsce. Jajka mieszamy w dużej misce z crème fraîche, mąką, natką pietruszki/bazylią, doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Filety karpia panierujemy w mące z obu stron przyciskając lekko dłonią, maczamy w jajku, ponownie kładziemy na mąkę z obu stron, smażymy na rozgrzanym maśle na złoty kolor. Podajemy z gotowanymi ziemniakami i zielonym groszkiem duszonym na maśle.

*RADA SOMMELIERA: Francja, Paryż i ryba równa się „Champagne! Nic dodać nic ująć!”
Polecam: Moët & Chandon Brut Imperial, Champagne, Francja*



STRALAUER FISCHTOPF

Ryby i wieprzowina? Rzadko spotykane połączenie, ale warto spróbować. Mimo pozornej siermiężności, mięso szlachetnych ryb oraz sos z dodatkiem kaparów nadaje jej nutkę wykwintności. Nazwa tego dania pochodzi od Stralau - półwyspu w Berlinie, jednego z najdłużej zasiedlonych przez ludzi miejsc w granicach stolicy Niemiec. Historia Stralau zaczęła się od założenia wioski rybackiej, herbem tej dzielnicy jest więc karp.

SKŁADNIKI

1 800 g mieszanych filetów z ryb
(karp, szczupak, sandacz)
sok z 1 cytryny
mielony kminek
100 g masła
250 g mielonej wieprzowiny
1 mała cebula
sól, pieprz

SOS

3 wydrylowane dojrzałe pomidory
2 łyżki kwaśnej śmietany
łyżka posiekanych kaparów
200 ml bulionu warzywnego
1 posiekana cebula
2 łyżki szczypiorku

PRZYGOTOWANIE

Mięso z ryb kroimy na średnie kawałki, skrapiamy sokiem z cytryny, solimy, oprószamy lekko kminkiem, smażymy kilka minut na patelni na połowie masła. Mielone mięso doprawiamy do smaku solą i pieprzem, mieszamy z posiekaną małą cebulą. Resztę masła rozpuszczamy na drugiej patelni, dodajemy mielone mięso, smażymy aż będzie kruche. Dodajemy mięso z ryb, dusimy na małym ogniu 10 minut pod przykryciem. Pomidory siekamy, mieszamy ze śmietaną, kaparami i cebulą, dusimy w rondlu 10 minut. Mięsa zalewamy sosem, posypujemy szczypiorkiem. Podajemy z gotowanymi ziemniakami i sałatą.

KUCHARZE RADZĄ: Do popicia najlepiej wybrać piwo z któregoś z berlińskich browarów. Idealny będzie typowy, niemiecki, goryczkowy pils o słomkowym kolorze.



TERRINA Z KARPIA

Łukasz Wasyliszyn i Michał Waclaw przygotowali specjalnie dla Państwa jeszcze jedno danie. Nie można go znaleźć w starych przepisach, bo jego koncepcję opracowali nasi kucharze. Bazując na bogatych tradycjach i technikach kuchni francuskiej przygotowali nieco przeurotne danie, w formie wytrawnego deseru. Jest nim „pasztet” z karpia w delikatnej cytrusowej odświeżeniu, serwowany z winno-korzenną galaretką z owoców wiśni oraz kwaskowatą wariacją na temat kremu Bavaroise. Zwieńczenie stanowi chrupkie „tuile”, tym razem o smaku buraka.

SKŁADNIKI

350 g filetów z karpia
2 schłodzone białka
sól, pieprz

200 ml śmietany 30%
jajko

1 łyżeczka startej skórki cytrynowej

GALARETKA WIŚNIOWA:

150 g wiśni

250 ml czerwonego wytrawnego wina

5 goździków

2 g agaru

SOS BAVAROIS:

100 ml śmietany 30%

łyżka cukru pudru

sok z czterech winogron

1,5 łyżeczki żelatyny

3 łyżeczki octu winnego (białego)

TUILES:

60 g drobnego cukru

20 g mąki

25 g miękkiego masła

30 ml soku z buraka

PRZYGOTOWANIE

Filety kroimy, przecieramy kilkukrotnie przez sito, pozbawiając ości. Do mięsa dodajemy białka i ucieramy na jednorodną masę. Solimy i pieprzymy do smaku, przyprawiamy skórką cytrynową. Ubijamy śmietanę i mieszamy dokładnie z masą rybną. Foremki smarujemy masłem, wlewamy masę, wyrównujemy. Ustawiamy je w większym naczyniu żaroodpornym, wlewamy do niego wodę do wysokości połowy foremki. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 130 stopni i pieczemy 2 godziny. Chłodzimy terrinę, następnie wstawiamy w foremkach do lodówki na kilka godzin, a najlepiej całą noc.

Galaretka wiśniowa: wiśnie gotujemy z winem i goździkami. Miksujemy, przecedzamy przez gęste sito. Redukujemy do uzyskania około 150 ml płynu.

Rozpuszczamy w wywarze agar. Wlewamy galaretkę do takich samych foremek jak terriny, na wysokość około 5 mm. Odstawiamy w chłodne miejsce do stężenia.

Sos Bavarois. Rozpuszczamy żelatynę w trzech łyżkach zimnej wody. Podgrzewamy w kąpieli wodnej. Dodajemy sok z winogron oraz ocet. Śmietankę ubijamy z cukrem. Mieszamy z pozostałymi składnikami i odstawiamy do lodówki.

Przygotowujemy tuiles. Z cukru, mąki, masła i soku z buraka przygotowujemy jednorodną masę. Blachę wykładamy papierem do pieczenia. Nakładamy porcje w wielkości około jednej łyżki, potem rozplaszczamy na grubość około 2 mm.

Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180 stopni do momentu aż tuiles się zabrązowią (około 10 minut). Wyjmujemy z piekarnika i odstawiamy na minutę. Następnie, póki są jeszcze gorące, układamy je na wałku, w celu nadania im łukowatego kształtu (od tego kształtu wzięła się nazwa - dachówki). Pozostawiamy do stwardnienia.

Przed podaniem wyjmujemy terriny delikatnie z foremek. To samo robimy z galaretką wiśniową. Galaretkę układamy na górze terrin.

Podajemy z sosem Bavarois, udekorowane buraczanymi tuiles.



DNI KARPIA

Karp, jako wyjątkowy produkt wpływający na charakter **Doliny Baryczy**, ma w niej swoje **Dni Karpia**, które rozpoczynają się we wrześniu. To cykl wydarzeń o plenerowym charakterze, uczt kulinarnych - kolacji „ryba do syta”, rajdów i wydarzeń edukacyjnych przybliżających mieszkańcom i turystom bogactwo i piękno Doliny Baryczy.

Spokojna na co dzień Dolina szykuje się wtedy do rybnych żniw, ucztowania i radosnego świętowania. W gospodarstwach rybackich trwają już przygotowania do odłowów, natura zaś przedstawia spektakularne widowiska - ptasie uczyty nad stawami. Jesienna aura Doliny Baryczy, jej akwenów, lasów i łąk, pozwala w pełni cieszyć się wędrownkami, przejażdżkami konnymi i rowerowymi licznymi szlakach, zachęca także do odwiedzania lokalnych restauracji i ogrzania się przy smakowitych daniach z ryb.

Dni Karpia są koordynowane są przez **Stowarzyszenie „Partnerstwo dla Doliny Baryczy”** i stanowią rezultat owocnej współpracy wielu partnerów publicznych, społecznych i gospodarczych. Nawiązują do tradycji rybackich oraz promują Dolinę Baryczy podtrzymując niepisany pakt człowieka i natury, która obdarzyła region nie tylko ogromnym bogactwem przyrodniczym ale i wyjątkowymi ludźmi.

www.dnikarpia.barycz.pl

Stowarzyszenie „Partnerstwo dla Doliny Baryczy” kontynuuje podjęte przez licznych partnerów działania służące rozwojowi unikatowego regionu Doliny Baryczy, obszaru 8 gmin położnych w obrębie chronionego obszaru Natura 2000, w południowo - zachodniej części Polski, na pograniczu województwa dolnośląskiego i wielkopolskiego. Podejmowane działania służą rozwojowi trójsektorowej współpracy pozwalającej na zrównoważony rozwój Doliny Baryczy, w szczególności oddolnej aktywności mieszkańców.

.....

STOWARZYSZENIE „PARTNERSTWO DLA DOLINY BARYCZY”

pl. Ks. E. Waresiaka 7
56-300 Milicz

tel./faks: +48 71 383 04 32

partnerstwo@nasza.barycz.pl
www.nasza.barycz.pl

Unia Europejska
Europejski
Fundusz Rybacki



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

