

KUCHNIA. Potrawy z karpia

Król słodkich wód

Dawniej rybacy podczas odłowów piekli karpia w ognisku. Rybę po oczyszczeniu i wypatroszeniu solono i owijano liśćmi kapusty, co miało chronić od zabrudzenia m.in. popiołem, ale też nadawało jej specyficzny smak.

Następnie owiniętego w kapustę karpia dokładnie oblepiano grubą warstwą gliny i wkładano między węgle. Po pewnym czasie rybę wyjmowano z ogniska, rozbijano glinianą skorupę i oczyszczano z resztek kapusty. Tak upieczony karp smakował wybornie. Szczególnym uznaniem cieszył się wędzony karp. W literaturze wymienia się go, jako przysmak prominentów ze świata polityki i członków rodów arystokratycznych, którzy po wielogodzinnych polowaniach w lasach okolic Żmigrodu, udawali się na zasłużony odpoczynek. Do wędzenia wybierano duże i tłuste karpie z okolicznych stawów. Trzymano je w specjalnych wannach z wodą, gdzie ryby pozbywały się zapachu szlamu.

Następnie były porcjowane na płyty i wędzone na drewnie bukowym. Była to też jedna z potraw wigilijnych oraz danie serwowane podczas kolacji sylwestrowej.

■ Karp z migdałami i miodem

Składniki: ok. 1,2 kg karpia, 20 dag płatków migdałowych, 2 łyżki masła, 4 łyżki płynnego miodu, szczypta imbiru, szczypta cynamonu, olej lub oliwa, sól, pieprz, sok z cytryny

Karpia oskrobać z łusek, oczyścić, opłukać, natrzeć od środka i na zewnątrz solą, pieprzem i sokiem z cytryny, włożyć na 2 godziny do lodówki. Po wyjęciu pokroić w dzwonka i podsmażyć na roz-

grzanym oleju. Przełożyć do żaroodpornego naczynia. Płatki migdałów zrumienić na suchej patelni. Roztopić masło, dodać miód, imbir, cynamon i migdały, wymieszać. Połączyć rybę, wstawić do piekarnika i piec 10-15 minut w 180 °C.

■ Zupa z karpia

Składniki: karp (ok. 1,30 kg), 3 marchewki, 2 pietruszki, pół selera, liść laurowy, ziele angielskie, pieprz ziarnisty i mielony, majeranek, śmietana kremówka, mąka, przyprawa typu vegeta, sól

Sprawionego karpia ugotować z włoszczyzną i przyprawami. Wyjąć rybę z wywaru, ostudzić, obrać z ości i podzielić na kawałki, a warzywa pokroić w małą kostkę i połączyć z wywarem. Doprawić przyprawami i zagęścić śmietaną wymieszaną z łyżką mąki – zagotować.

■ Milicki karp smażony

Składniki: 1,5 kg karpia, 4 cebule, sól i pieprz do smaku, olej do smażenia

Oprawionego, umytego karpia obłożyć cebulą pokrojoną w krążki i odstawić na 12 godzin. Po upływie tego czasu zdjąć cebulę, karpia pokroić w dzwonki, natrzeć solą i pieprzem. Usmażyć na rozgrzanym oleju z dwóch stron. Osobno usmażyć cebulę. Usmażonego karpia obłożyć zrumienioną cebulą.

■ Karp nadziewany grzybami

Składniki: karp, 30 dag prawdziwków, jajko, 25 dag masła, sól, pieprz

Prawdziwki udusić z cebulą na maśle, dodać soli i pieprzu do smaku, dodać odrobinę bułki tartej, nadziać karpia i zabezpieczyć, aby farsz nie wypłynął. Karpia zamoczyć w jajku, obtoczyć w bułce tartej i usmażyć lub upiec w piekarniku.

■ Karp pieczony

Składniki: ryba, 2 łyżki masła, marchew, pietruszka, duża cebula, kawałek selera oraz zielone części warzyw, sól, pieprz i papryka do smaku

Oprawionego karpia pokroić w dzwonka. Każde dzwonko położyć na osobnym kawałku folii aluminiowej. Przyprawić solą, pieprzem i papryką. Do każdego dzwonka włożyć pokrojone i zblanszowane na maśle warzywa – marchew, pietruszkę, cebulę, seler oraz ich poszatkowane zielone części. Wszystko razem zawinąć w folię żaroodporną i włożyć na około 20 minut do piekarnika nagrzanego do 180 °C. Gorącą rybę podawać z białym półwytrawnym winem.

■ Karp w sosie piernikowym

Składniki: nieduży karp (ok. 1 kg), mały seler, marchew, pietruszka, por, cebula, liść laurowy, 4 ziaren pieprzu, 3 ziarna ziela angielskiego, łyżeczka soli, 6-7 dag suchego piernika, 5 dag rodzynek, łyżka miodu,

pół łyżeczki cynamonu, sok z połowy cytryny

Wypatroszonego karpia pokroić na dzwonka. Głowę, płetwy i ogon wrzucić do garnka, dodać obrane jarzyny, liść laurowy, pieprz, ziele angielskie, goździki i sól, dolać 500 ml wody i gotować 30 minut. Osobno namoczyć rodzynki. W drugim garnku ułożyć dzwonka i zalać przecedzonym wywarem. Gotować do miękkości (ok. 30 minut), po czym rybę wyjąć i odłożyć do przykrytego naczynia, żeby nie wystygła. Do wywaru wrzucić pokruszony piernik, dodać miód i cynamon. Gotować na dużym ogniu 15 minut, następnie przetrzeć przez sito, dodać rodzynki, doprawić sos cytryną, solą i pieprzem. Podawać polaną sosem.

■ Karp po żydowsku

Składniki: ok. 1 kg karpia, 50 dag cebuli, 2-3 marchewki, 5 dag rodzynków, liść laurowy, po 6 ziaren ziela angielskiego i pieprzu prawdziwego, 1,5 łyżeczki żelatyny (na 500 ml wywaru), łyżeczka grubo zmielonego pieprzu, cukier i sól do smaku

Karpia sprawić i podzielić na dzwonka. Cebulę i marchew obrać, pokroić w plastry i wraz z głową ugotować w 1,5 l posolonej wody, a następnie

odcedzić. Do gotującego się wywaru włożyć rybę, liść laurowy, ziele, pieprz i gotować na wolnym ogniu 30 minut. Dzwonka wyjąć, ostudzić, usunąć części kręgosłupa i ułożyć na półmisku. Żelatynę namoczyć w 3 łyżkach zimnej wody. Wywar przecedzić, odmierzyć 2 szklanki, dodać rodzynki, przyprawić solą, cukrem i grubo zmielonym pieprzem i zagotować. Do gorącego wywaru dodać żelatynę, wymieszać i ostudzić. Karpia przybrać krążkami marchewki z wywaru, zalać przestudzoną galaretą i pozostawić 3 godziny w lodówce. Podawać z cytryną, majonezem lub z chrzanem ze śmietaną.

■ Milicki karp z grilla

Składniki: karp milicki ok. 1,5-2 kg, przyprawa do ryb z miętą, główka sałaty, zielenina – natka pietruszki, szczypiorek, seler i koperek, tarty chrzan

Karpia oczyścić z łusek i pozbawić wnętrzości (nie odcinać głowy, ogona ani płetw), dobrze umyć i osuszyć. Gotowego natrzeć przyprawą w środku i na zewnątrz. Do brzucha włożyć zieleninę, tyle ile się tylko zmieści. Na dość grubej folii aluminiowej ułożyć połowę umytych liści sałaty, na nich ułożyć

karpia i przykryć go drugą połową liści. Rybę z sałatą szczelnie zawinąć w folię i odstawić na 12 godzin do lodówki. Karpia (nadal zawiniętego w folię) grillować na rozżarzonej węglu, koniecznie na tacy aluminiowej przez około godzinę obracając przynajmniej 2 razy. Po upieczeniu zieleninę z sałatą wyrzucić. Podawać ze świeżo tartym chrzanem.

■ Karp w zalewie

Składniki: 1,5 sprawionego i pokrojonego w kawałki karpia, tłuszcz do smażenia, mąka, 2 jajka, sól, pieprz

Zalewa: 2 szklanki wody, 4 łyżki octu, 4 łyżka cukru, cebula, ziele angielskie, kilka ziaren pieprz

Zalewę ugotować razem z obraną i pokrojoną w piórka cebulą. Ostudzić. Rybę sprawić w razie takiej konieczności, podzielić, przyprawić, obtoczyć w mące oraz w rozmaconym jajku. Smażyć na oleju na złoty kolor. Odstawić do ostygnięcia.

Kawałki ryby luźno ułożyć w słoiku, zalać zalewą, dodać kilka piórek cebuli. W razie większej ilości karpia w occie, słoiki z rybą można pasteryzować i przechowywać w lodówce.

Ewa Wróbel DODR we Wrocławiu

