

## Poznaj karpia na nowo w Lipce

„Poznaj karpia na nowo” to festyn rodzinny organizowany po raz pierwszy w ramach Kalendarza Wydarzeń Powiatowych w gospodarstwie rybnym Stanisława Błaszkwia. 1 maja można było odkryć smak karpia i ryb słodkowodnych na nowo. Potrawy wykonano tam na 100 sposobów. Dania z karpia Zarząd Powiatu przyjął do Szlak Kulinarny „Kaliskiego Smaki”.

---

W trakcie wydarzenia odbyły się Rodzinne Zawody Wędkarskie. Najlepsza drużyna złowiła ponad 36,7 kg ryb. Druga drużyna złowiła 26,4 kg ryb, a trzecia 25,45 kg. W sumie w zawodach złowiono 234,15 kg ryb.

Podczas festynu odbył się pokaz wędzenia ryb na świeżym powietrzu, pokaz przygotowania potraw rybnych, warsztaty kulinarne "100 sposobów na przyrządzenie karpia" oraz warsztaty wędkarskie "Tajniki wędkarstwa karpiego".

Restauracja Złoty Karaś, której właścicielem jest Stanisław Błaszkwia została 30 kwietnia przyjęta Uchwałą Zarządu Powiatu Kaliskiego Nr 186/2019 do grona Członków **Szlaku Kulinarnego KALISKIE SMAKI**. Tablicę restauracyjną przekazał Starosta Kaliski Krzysztof Nosal, przewodniczący Rady Powiatu Kaliskiego Jan Adam Kłysz oraz wicestarosta kaliski Zbigniew Słodowy.

Szlak funkcjonuje od 2016 roku na ziemi kaliskiej, a jego celem jest promocja wyrobów i przetworów żywnościowych, dań i potraw regionalnych związanych z dziedzictwem kulinarnym regionu.

Szlak Kulinarny „Kaliskie Smaki” zrzesza restauratorów i przedsiębiorców mających w swojej ofercie charakterystyczne dla regionu kaliskiego dania i produkty, aktualnie jest 12 podmiotów.

### **Propozycje kulinarne Restauracji „Złoty Karaś” to:**

#### **- Aksamitna zupa z karpia**

Karp z ekologicznego łowiska Gospodarstwa Rybackiego Stanisława Błaszkwia, gotowany w wywarze warzywnym, warzywa pochodzą z gminy Szczytniki. Zupa zabieleną jest śmietaną. Wszystko przyprawione do smaku głównie z ziołowymi przyprawami, solą i pieprzem.

#### **Gotowany karp w białym sosie koperkowym**

To danie serwowane w restauracji i bardzo popularne wśród klientów. Ryba pochodzi ze stawów Gospodarstwa Rybackiego Stanisława Błaszkwia, gotowana jest na wywarze warzywnym i polewana sosem śmietanowym z koperkiem. Wszystko pachnie koperkiem i ziołami.

#### **Wędzony karp z Lipki**

To danie które można zamówić również na wynos. Karp przed wędzeniem jest moczony w zalewie z przyprawami przez dobę. Skład przypraw stanowi tajemnicę kulinarną gospodarstwa. Następnie jest osuszony i wędzony przez kilka godzin w zależności od wielkości ryby, w specjalnej wędzarni z drewnem olchowym.

#### **Pasta rybna śniadaniowa z wędzonych ryb słodkowodnych**

To autorski produkt restauracji i Gospodarstwa Rybackiego Stanisława Błaszkwia. Pasta w słoikach jest pasteryzowana, z półroczną datą do spożycia. Pasta wykonana z ekologicznych ryb pochodzących ze stawów Gospodarstwa Rybackiego. Jest nowoczesnym produktem przygotowanym dla klientów w 2019 roku.

---

Fot : E. Krystek, M. Bartkowiak, J. Cieślak

Tekst: W.Przybylska