*Informacja prasowa*

Warszawa, 7 grudnia 2022 r.

**Kulinarne zmagania na…karpia!**

**III Karpiowe Potyczki Kulinarne w Jakubowicach Konińskich**

**W minioną niedzielę, 4 grudnia 2022 r., w Dworze Anna w Jakubowicach Konińskich odbyły się III Karpiowe Potyczki Kulinarne w ramach XVII Ogólnopolskich Dożynek Rybackich. Celem wydarzenia jest popularyzacja karpia i pokazanie jego wszechstronnych możliwości kulinarnych, a organizatorem kulinarnej rywalizacji jest Organizacja Producentów – Polski Karp, inicjator kampanii „Karp – Zdrowy z Natury”.**

**Karp w różnych odsłonach**

W kulinarnej rywalizacji na najlepszą potrawę z ryb słodkowodnych udział wzięły drużyny gospodyń wiejskich, szkół gastronomicznych oraz gospodarstw rybackich. Wśród potraw pojawiły się między innymi: karp faszerowany, sushi z karpia, pasztet z karpia z żurawiną, karp pieczony z warzywami, burgery z karpia czy zupa krem z pomidorów z karpiem. Dania z naszą lokalną rybą oceniało jury w składzie: Wicemarszałek Województwa Lubelskiego Zbigniew Wojciechowski, Członek Zarządu Województwa Lubelskiego Zdzisław Szwed, Zastępca Prezydenta Lublina Artur Szymczyk, Wójt Gminy Niemce Krzysztof Urbaś, Redaktor Zofia Czernicka, Redaktor TVP Grzegorz Kuna oraz Redaktor Naczelny Magazynu Przemysłu Rybnego Tomasz Kulikowski.

*Zależy nam na tym, aby Polacy częściej sięgali po karpia, ponieważ jest to polska zdrowa ryba, przyjazna środowisku, o wyjątkowych walorach smakowych i przede wszystkim – nieograniczonych możliwościach kulinarnych. Takie spotkania jak III Karpiowe Potyczki Kulinarne są idealną okazją, by przekonać się o tym, jak różnorodne i pyszne dania mogą powstać z naszej lokalnej ryby. Potrawy, które zostały przygotowane przez drużyny, można bez problemu odtworzyć w domu, wprowadzając karpia - rybę w stylu „slow” - do codziennego menu.* ***–* powiedział Paweł Wielgosz, Prezes Organizacji Producentów - Polski Karp.**

*Biorąc pod uwagę historię karpia, który gościł na szlacheckich, magnackich czy nawet królewskich stołach, wydaje się, że nie ma lepszego miejsca, niż gotycko-renesansowy dwór, by mówić o jego wszechstronnych możliwościach. Szczególnie, że zarówno o szlacheckiej siedzibie Konińskich, jak i karpiu wspominał w swoich dziełach Jan Długosz, więc można śmiało powiedzieć, że były to pyszne kulinarne zmagania z prawdziwą historią w tle. –* dodaje **Kazimierz Gajek**, **właściciel Dworu Anna**, który podczas tegorocznych Dożynek został wyróżniony medalem „Zasłużony dla Miasta Lublin”. Za działalność społeczną i charytatywną Medalem Unii Lubelskiej uhonorowano także właścicielkę Dworu Anna - Annę Gajek.

Do Dworu Anna przybyło ponad 300 gości, wśród nich: przedstawiciele władz wojewódzkich, powiatowych i gminnych, profesorowie uczelni wyższych, dziennikarze i lokalni przedsiębiorcy. Wszyscy chwalili smak potraw z ryb słodkowodnych, zarówno tych konkursowych, jak i przygotowanych na specjalne degustacje przez Dwór Anna i przez szefa kuchni Organizacji Producentów Polski Karp – Kamila Klekowskiego. Uroczystości zakończyły się ogłoszeniem werdyktu Jury i wręczeniem nagród, a zwycięzcami zostali:

**W KATEGORII SZKOŁY:**

**1 MIEJSCE**- TECHNIKUM GASTRONOMICZNE „LIDER” ZA ZUPĘ KREM Z KARPIA

**W KATEGORII KOŁA GOSPODYŃ WIEJSKICH**

**1 MIEJSCE** - KOŁO AKTYWNYCH KOBIET Z POWIATU ZAMOJSKIEGO ZA KARPIA FASZEROWANEGO

**2 MIEJSCE** - GRUPA TEATRALNA „OGNIWO” SAMOKLĘSKI ZA GOŁĄBKI RYBNE W SOSIE Z GRZYBÓW LEŚNYCH

**3 MIEJSCE** - KOŁO AKTYWNYCH KOBIET Z POWIATU ZAMOJSKIEGO ZA TATARA ZE ŚLEDZIA

WYRÓŻNIENIE - KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH W MOSZCZANCE ZA ROLADKI Z KARPIA

**W KATEGORII GOSPODARSTWA RYBACKIE**

**1 MIEJSCE** - GOSPODARSTWO RYBACKIE OPOLE LUBELSKIE „PUSTELNIA” ZA WĘDZONY WARKOCZ Z JESIOTRA Z KOPREM WŁOSKIM I BURAKIEM

**2 MIEJSCE** - GOSPODARSTWO RYBACKIEGO SIERAGI ZA SUSHI Z KARPIA

**3 MIEJSCE** - ZARZĄD DÓBR SMOLIN GOSPODARSTWO RYBACKIE W RUDZIE RÓŻANIECKIEJ ZA PAPRYKARZ RYBNY

**WYRÓŻNIENIE** - GOSPODARSTWO RYBACKIE OPOLE LUBELSKIE „PUSTELNIA” ZA PAPRYKARZ Z RYB WĘDZONYCH Z CZERWONĄ SOCZEWICĄ

**Więcej informacji o karpiu znajduje się na stronie:** [www.polskikarp.eu](http://www.polskikarp.eu/)

**Dodatkowe pytania prosimy kierować na adres:** [biuro@polskikarp.eu](mailto:biuro@polskikarp.eu)

**Kontakt dla mediów:**

**Paweł Wielgosz**

Prezes Zarządu Organizacji Producentów Polski Karp

Tel.: 608 850 771

E-mail: [p.wielgosz@polskikarp.eu](mailto:p.wielgosz@polskikarp.eu)

***\*\*\****

**O kampanii *Karp – Zdrowy z Natury***

Kampania ***Karp – Zdrowy z Natury*** to kontynuacja rozpoczętych w 2020 roku działań edukacyjno-promocyjnych, których celem jest budowanie świadomości społeczeństwa na temat zrównoważonej akwakultury i jej produktów – karpi. Kampanię realizuje Polski Karp Sp. z o.o. - Organizacja producentów, zrzeszająca obecnie około 80 gospodarstw rybackich w całej Polsce. Kampania współfinansowana jest z Programu Operacyjnego "Rybactwo i Morze". Więcej informacji o projekcie na stronie: <https://polskikarp.com/>.