

Edukacja podstawą promocji karpi

Zbigniew Szczepański

Towarzystwo Promocji Ryb

Stare Sady k. Mikołajek

29.05.2019 r.

Edukacja karpkowa





**Wyobraźmy sobie, że jestem
nauczycielem i mam do
przerobienia tematy, w tym:**

- 10 % banalnych,**
- 40% prostych,**
- 40% średnich**
- 8% trudnych**

1% bardzo trudnych

**Właśnie czas
na temat
niestandardo
wy, a nawet
problematicz
ny, a więc
wymagający
ode mnie jako
nauczyciela**



Przykładowy uczeń I klasy czyta z rodzicami w „elementarzu” tekst o Wigilii – zupa na karpich głowach – brrrr!...



an Karp



No to co? Do roboty!

Norweg swoje je łososie,
Hiszpan małże w białym sosie,
A ja zjadam wraz z rodzinką,
Dzwonko karpia pod choinką.



**A może filmik
edukacyjny? Ale czy to
uczniowie ogarną z
telewizora?**

Pan Karp



**To w takim razie wracamy do
najbardziej pracochłonnej i
wymagającej metody**

Pan Karp



- Edukacja
bezpośrednia +
- (PR)
DZIENNIKARZE



Rytwiany



Bełżec





• LGR Opolszczyzna

**FESTIWAL
KUCHNI REGIONALNEJ
I TRADYCYJNEJ**

23.11 **Województwo Opolskie**
KULINARNA DEGUSTACJA
Kulinarne wariacje Opolszczyzny
Informacje / rezerwacje / bilety - www.fkrf.pl

25.11 **Województwo Opolskie**
Ceramika rzemieślnicza z pracowni Pani Justyny Wolnej / Byczyna
Stowarzyszenia Bogalanta / Bogalica
Edukacja Ekologiczna „Od ziarenka do Bochenka”
/ Gospodarstwo Ekologiczne Eko-Styl, Państwo Śliczni z Kamieńska
Wyroby z mleka koziego
/ Kozłi Dar, Państwo Małgorzata i Roman Famula z Chudoby

28.11 **Województwo Opolskie**
Live Cooking / Chef Tomasz Rosa gotuje „na żywo”
VOICE&MUSIC / muzyka na żywo

NAD STAWEM

Restauracja "Nad Stawem"
45 Ochłopska, Paczory

Byczyna, restauracja

**OBCHODY
ŚWIĘTA KARPIA
OPOLSKIEGO** WRZESIEŃ-LISTOPAD 2018
SPIS IMPREZ

2 września / **Województwo Opolskie**
ŚWIĘTO RYB W GMINIE ZŁODZICE
Wiosna (zjazd) i jesień (zjazd) rybaków, konkursy i konkursy rybaków i ryb
Organizator: Gmina Złodziej / www.zlodziej.pl

10-22 września / **Województwo Opolskie**
„SZUKAJ WODY” MALARSKIE WARSZTATY PLENERNE NA STAWIACH
4 dniowa inicjatywa, spotkania przyrodnicze
Organizator: Związek Kultury w Niemodlinie / www.zknw.pl

4 października / **Niemodlin, Związek Kultury**
WIECZÓR AUTORSKI Z RYSZARDEM SOBIESZCZAŃSKIM
Autorka albumu: "Nad jeziorem Sobieszczanie" 1962-2017
Organizator: Związek Kultury w Niemodlinie / www.zknw.pl

4 października / **Niemodlin, Staw Zamkowy**
ZAWODY WĘDKARSKIE
W dni otwarte przyjeżdżają rybakowie z całej Polski
Organizator: Staw Zamkowy, WPS Opole, Zarząd Miejski w Niemodlinie
Organizator: Związek Kultury w Niemodlinie / www.zknw.pl

6-7 października / **Niemodlin, Związek Kultury**
8. WOJEWÓDZKIE ŚWIĘTO KARPIA OPOLSKIEGO
Imprezy z karpem i karpem w całości (zjazd) i karpem w całości (zjazd)
Organizator: Związek Kultury w Niemodlinie / www.zknw.pl

11-17 października / **Niemodlin, Staw Miejski (Stawek)**
MIEŻDZYPOLSKIE WARSZTATY KULINARNE
Wieloletni projekt z udziałem rybaków z województwa opolskiego
Organizator: Związek Kultury w Niemodlinie / www.zknw.pl

16 października / **Lipno, gm. Niemodlin**
WYJAZD PO STAWACH W LIPNO
Wycieczka po stawach w okolicy Lipna
Organizator: Związek Kultury w Niemodlinie / www.zknw.pl

16 listopada / **Niemodlin, Związek Kultury**
JESIENNA KONFERENCJA RYBACZA „CZAS NA RYBĘ”
Konferencja rybaków, prezentacja wyników konkursu
Organizator: Związek Kultury w Niemodlinie / www.zknw.pl

16 listopada / **Niemodlin, Związek Kultury**
FINAL KONKURSU RYSUNKOWEGO „MĄDRE KARPKI”
Wycieczka po stawach, konkursy i konkursy rybaków i ryb
Organizator: Związek Kultury w Niemodlinie / www.zknw.pl

17 listopada / **Niemodlin, Związek Kultury**
FINAL KONKURSU RYSUNKOWEGO „KARPIK”
Wycieczka po stawach, konkursy i konkursy rybaków i ryb
Organizator: Związek Kultury w Niemodlinie / www.zknw.pl

19-23 listopada / **Wrocław, Związek**
DNI KARPIA W MOSZNE
Wycieczka po stawach i w całości (zjazd)
Organizator: Miasto Wrocław / www.moszne.pl

23 listopada / **Wrocław, Restauracja nad Stawem**
**II FESTIWAL KUCHNI TRADYCYJNEJ I REGIONALNEJ
„OPOLSKI DZIĘĆ”**
Wycieczka po stawach i w całości (zjazd) i karpem w całości (zjazd)
Organizator: Związek Kultury w Niemodlinie / www.zknw.pl

**8.
WOJEWÓDZKIE
ŚWIĘTO KARPIA
OPOLSKIEGO**

6-7 PAŹDZIERNIKA 2018
ZAMEK KSIĄŻĘCY W NIEMODLINIE

Sprezdek i degustacja potraw rybackich
Sprezdek karpia świętego
Stawówka głępiących zawodów - prezentacja komedyczna
Występ folklorystyczny „Rybaków opolskiego jeziora”
Niezapomniane porady i warsztaty zwiadowców na stanowisku dietetyka
Warsztaty orznicze i plastyczne dla dzieci
Zawodzenie Zanka w Niemodlinie

6 PAŹDZIERNIKA 2018 / Sobota
Zamek Książęcy w Niemodlinie, godz. 10:00 - 17:00
Występ zespołu folklorystycznego z województwa opolskiego
Zawody Rybaków dla kobiet - konkursy, prezentacja
Występ folklorystyczny „Zamek na rybie - Jeleń”
Pokaz kulinarne wraz z degustacją **Kamiel Kłobukowski**
Występ wykonawców z Orszaka Kultury w Niemodlinie
Prezentacja filmu **Województwo Opolskie**

7 PAŹDZIERNIKA 2018 / Niedziela
Zamek Książęcy w Niemodlinie, godz. 10:00 - 17:00
Konkurs kulinarny „Zamek na rybie” dla uczniów szkół
Pokaz kulinarne z degustacją **Adrian Felka**
Występ zespołu **Stawówka**

Szczegółowe informacje na www.lgropolszczyzna.pl

- **Organizacja Producentów Polski Karp**



Zabawa i smak karpia



Pan Karp

2015 bieg po karpia  *karp trendy*

XXVI BIEG ULICZNY
im. **Klemensa Biniakowskiego**

Stadion Miejski w Nakle
14 CZERWCA 2015 r.
otwarcie zawodów 10:00

KATEGORIE WIEKOWE - DYSTANS

2008 i młodszy - 200m	2007 - 300m
2006/2005 - 400m	2004 - 600m dz./800m chł.
2003/2002 - 800m dz./1000m chł.	2001/2000 - 800m dz./1000m chł.
1999/1998 - 1440m	1997/1996 - 1720m
OPEN - 3340m	

Informacje: Zespół Obsługi Oświaty i Rekreacji, tel. 530 717 898



UNIA EUROPEJSKA EUROPEJSKI FUNDUSZ RYBACKI   Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków finansowych Europejskiego Funduszu Rybackiego zapewniająca inwestycje w zrównoważone rybołówstwo.

Festyn Rodzinny
19 czerwca 2015 r.  *karp trendy*

Przystań Rzeczna w godzinach 16:00-22:00
/Nakto nad Notecią/

W programie: degustacja **ZWYCZAJNYCH** i **NIEZWYCZAJNYCH** dań z karpia przygotowanych przez utytułowanych Mistrzów Kulinarnych.

Robert Stelmazyk **Michał Godyń** **Jacek Szczepański**
kucharz reprezentacji Portugalii kucharz ambasady Szwecji w RP kucharz Prezydenta RP
w pitce nożnej podczas EURO 2012 Aleksandra Tuczońskiego

ponadto konkursy o tematyce rybnej, atrakcje dla dzieci, drobne upominki

KONCERTY: **NIEDZIELNI KIEROWCY (SZANTY)**
SZKOCKA TRUPA (SZANTY)

wstęp wolny **ORAZ**
JAMAL





UNIA EUROPEJSKA EUROPEJSKI FUNDUSZ RYBACKI   Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków finansowych Europejskiego Funduszu Rybackiego zapewniająca inwestycje w zrównoważone rybołówstwo.

Pan Karp - warsztaty



Pan Karp – Zasmakuj w naszych rybach



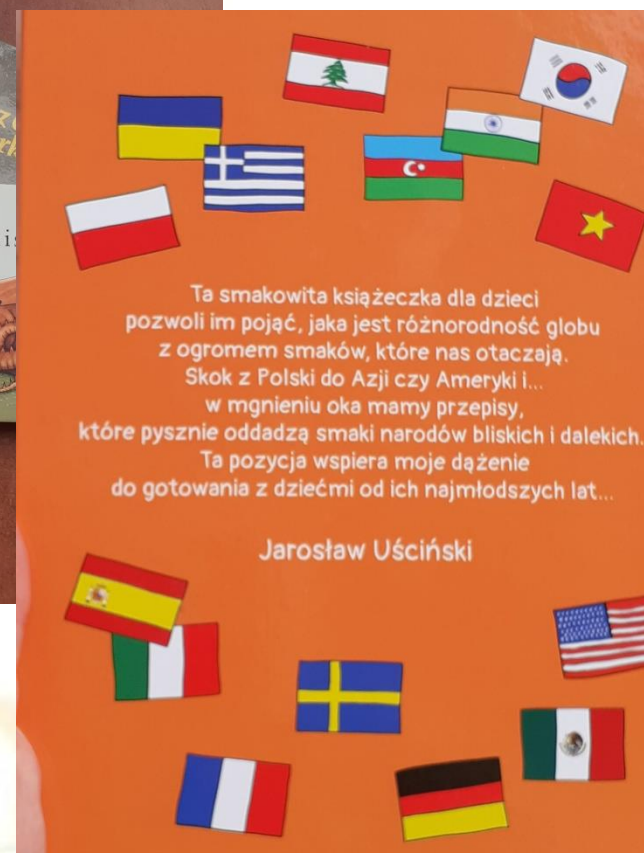
Pan Karp - wydawnictwa



Z patelnią dookoła świata

SPIS TREŚCI

Polska ROSÓŁ Z KARPIA.....	02
Ukraina PLACUSZKI SEROWE.....	05
Grecja SAŁATKA GRECKA.....	07
Liban TABBOULEH – SAŁATKA Z KASZY I NATKI PIETRUSZKI Z GRANATEM.....	08
Azerbejdżan BAKLAWA Z GRANATEM.....	11
Indie MANGO LASSI.....	12
Korea Południowa JUK Z KIMCHI.....	14
Nietnam SAJGONKI Z WARZYWAMI I SOSEM ORZECHOWYM.....	16
USA CORN DOG – PARÓWKI W CIEŚCIE KUKURYDZIANYM.....	19
Meksyk GUACAMOLE.....	20
Hiszpania TORTILLA DE PATATAS Z WARZYWAMI.....	23
Francja TOSTY FRANCUSKIE Z CZERSTWEJ CHAŁKI Z TRUSKAWKAMI.....	25
Włochy MAKARON Z PESTO I POMIDORKAMI.....	27
Szwecja SMORREBROD – KANAPKA Z IDEALNYM JAJKIEM I KREWETKAMI.....	29
Niemcy KLOPSY KRÓLEWIECKIE.....	30
Polska FAWORKI Z KARPIA.....	32



Promocja to przede wszystkim ludzie... dr Zygmunt Okoniewski



A najważniejsze jest przekonanie do karpia młodych



Czas na klasówkę

FAWORKI Z KARPIA
Polska

**SKŁADNIKI
NA 4 PORCJE:**

- 800 g filetu z karpia •
(ze skórą)
- 250 g mąki pszennej •
(mogą być płatki
kukurydziane,
owsiane albo sezam)
- 2 jajka •
- olej rzepakowy •
- sól i pieprz •

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Filet z karpia przygotowujemy poprzez nacięcie mięsa, aż do skóry, co 2-3 mm (można kupić filet już nacięty). Kierujemy nóż od grzbietu, do brzucha. Następnie tnemy w tym samym kierunku paski o szerokości 1-1,5 cm.
2. Solimy i pieprzymy, a następnie maczamy po kolei w rozmieszanych jajkach, a potem w mące albo w płatkach, czy sezamie.
3. W tym czasie w garnku, rozgrzewamy bardzo mocno tłuszcz. Wkładamy obtoczone paski filetu z karpia na około 5 minut.
4. Na talerz wyłożony papierowym ręcznikiem wyjmujemy sitkiem, gdy są rumiane, chrupiące, pachnące i zwinięte jak faworki.

Norweg swoje je łosie,
Hiszpan małże w białym sosie,
A ja zjadam wraz z rodziną,
Dzwonko karpia pod choinką.

- Dziękuję Państwu za uwagę

Zbigniew Szczepański
Towarzystwo Promocji Ryb

www.pankarp.pl

www.pankarprybacy.pl

Pan Karp