

Dni Karpia

ponad 85 wydarzeń

2021



11 weekendów
od września do listopada

Serdecznie witamy,

- Organizatorów wydarzeń
 - Gospodarstwa rybackie
 - Producentów lokalnych
- Partnerów: sponsorów, urzędy, instytucje, media



- 16 lat doświadczeń i współpracy,
- 32 partnerów,
- 9 samorządów,
- 2 województwa,
- ponad 50 000 zadowolonych odwiedzających

WYJĄTKOWA OFERTA



Dni Karpia

ponad 85 wydarzeń

2021



32

Wydarzenie edukacyjne



9 Kolacji Rybnych

9 Talerzy RYBYNCH
rozmaitości

Wydarzenie kulinarne
Kolacja rybna



32

Wydarzenie aktywne



7

Zawody wędkarskie



6

Wydarzenie plenerowe

NOWOŚCI kulinarne

■ **Talerz RYBNYCH różnaitości** – zestaw degustacyjny potraw z ryb
TYLKO dla Ciebie, TYLKO na Dniach Karpia, TYLKO w październiku, TYLKO w tygodniu

ZAPRASZAJĄ laureaci **KONKURSÓW** kulinarnych Mistrz Karpia



Gospoda „8 Ryb” Stawy Milickie
w Rudzie Sułowskiej



Restauracja „W starym Młynie”
w Niesułowicach



Karczma „Górecznik”
w Antoninie



Restauracja „Lido”
w Antoninie

■ **RYBA NA WYNOS** – pasztet, pulpety czy marynaty, czyli Karp w dobrym towarzystwie, przyrządzony na wiele sposobów, czeka jako danie na wynos w wielu restauracjach.



Informacji o **NOWOŚCIACH** szukaj na  i na stronie dnikarpia.barycz.pl

Dni Karpia po raz pierwszy w aplikacji!



EKSTRA punkty w aplikacji
– JAK je zdobyć?

Pobierz APLIKACJĘ Dolina Baryczy
– więcej na dolinabaryczy.travel



ZNAJDŹ wydarzenie
KUP bilet

ZBIERZ PUNKTY w miejscu wydarzenia
– PAMIĘTAJ o włączeniu lokalizacji w telefonie

Punkty wymieniaj na
KUPONY RABATOWE

(sprawdź w aplikacji aktualną ofertę promocyjną)

Aplikacja Doliny Baryczy
MOBILNY przewodnik + karta lojalnościowa





**DZIELIMY SIĘ tym,
co najlepsze!**

Wybieraj PRODUKTY i USŁUGI z Doliny Baryczy w ramach NAGRODObrania

W zamian za opinię z wydarzeń przygotowaliśmy w ramach **NAGRODObrania** okazjonalne gadżety, publikacje oraz lokalne produkty.

Do zobaczenia w Dolinie Baryczy!

Koordinator Dni Karpia

Stowarzyszenie „PARTNERSTWO dla Doliny Baryczy”

WYBIERZ nagrodę!





www.sklep.barycz.pl

11 **weekendów**
od września do listopada

Ilość odsłon wrzesień – listopad 2021 – **114 080**

Ilość biletów - 2234 szt.

- Procent zwrotu ankiet/gadżetów 520 ankiet – 29.5 %

Ilość bonów na wydarzeniach (max 200) niebiletowanych
1225 szt.

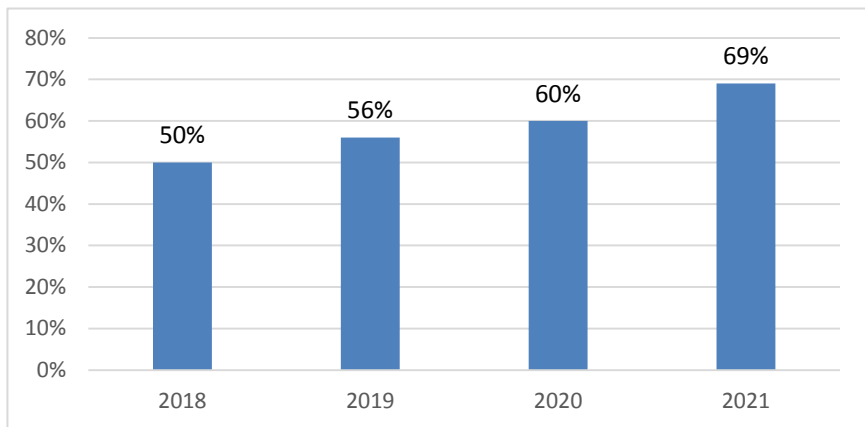
- Procent zwrotu z ankiet/gadżetów 235 ankiet 19.18 %

łącznie **3459** biletów i bonów, zrealizowanych zamówień na nagrody **814**

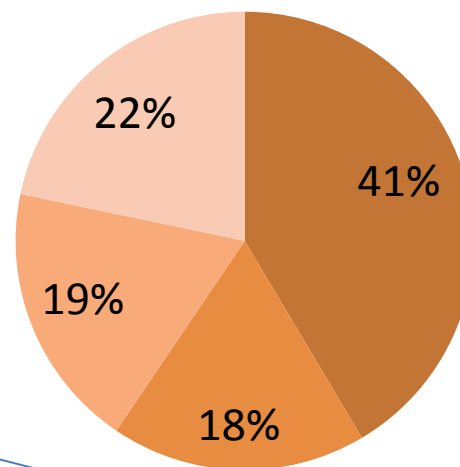
445 dodatkowych adresów e-mail z tegorocznej bazy uczestników

Aż 20% wzrostu świadomości na temat spożycia karpia

Dni Karpia 2021



Mieszkaniec



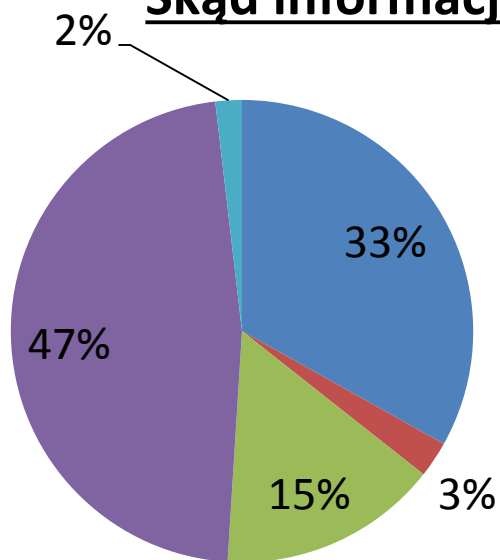
■ wsi

■ miasta do 20 tys.

■ miasta od 20 tys. do 100 tys.

■ miasta pow. 100 tys.

Skąd informacja o wydarzeniu



■ internet

■ media (prasa, radio, TV)

■ materiały promocyjne (informator, plakat, baner)

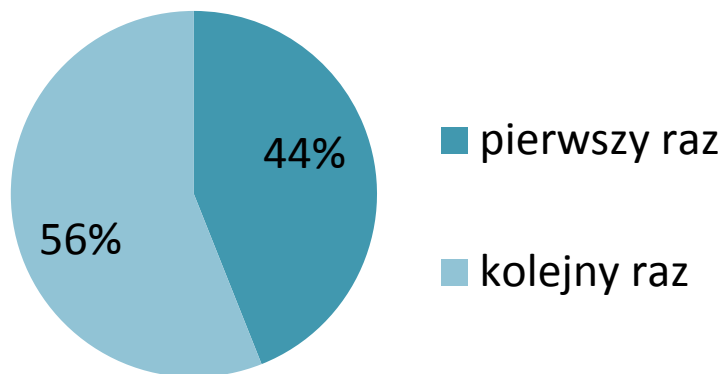
■ znajomi

■ inne jakie?

Aż 114 080 odsłon na stronie Dni Karpia

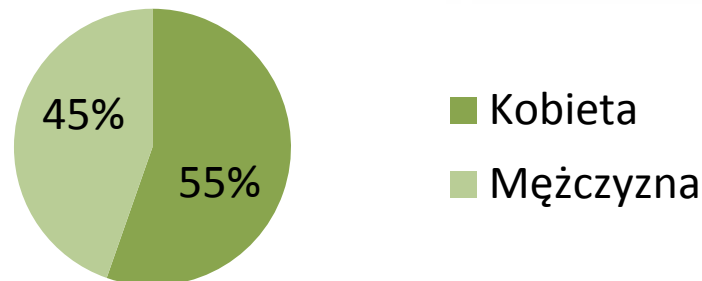
Rosnąca potrzeba kupna ofert on-line

Uczestnictwo w wydarzeniach

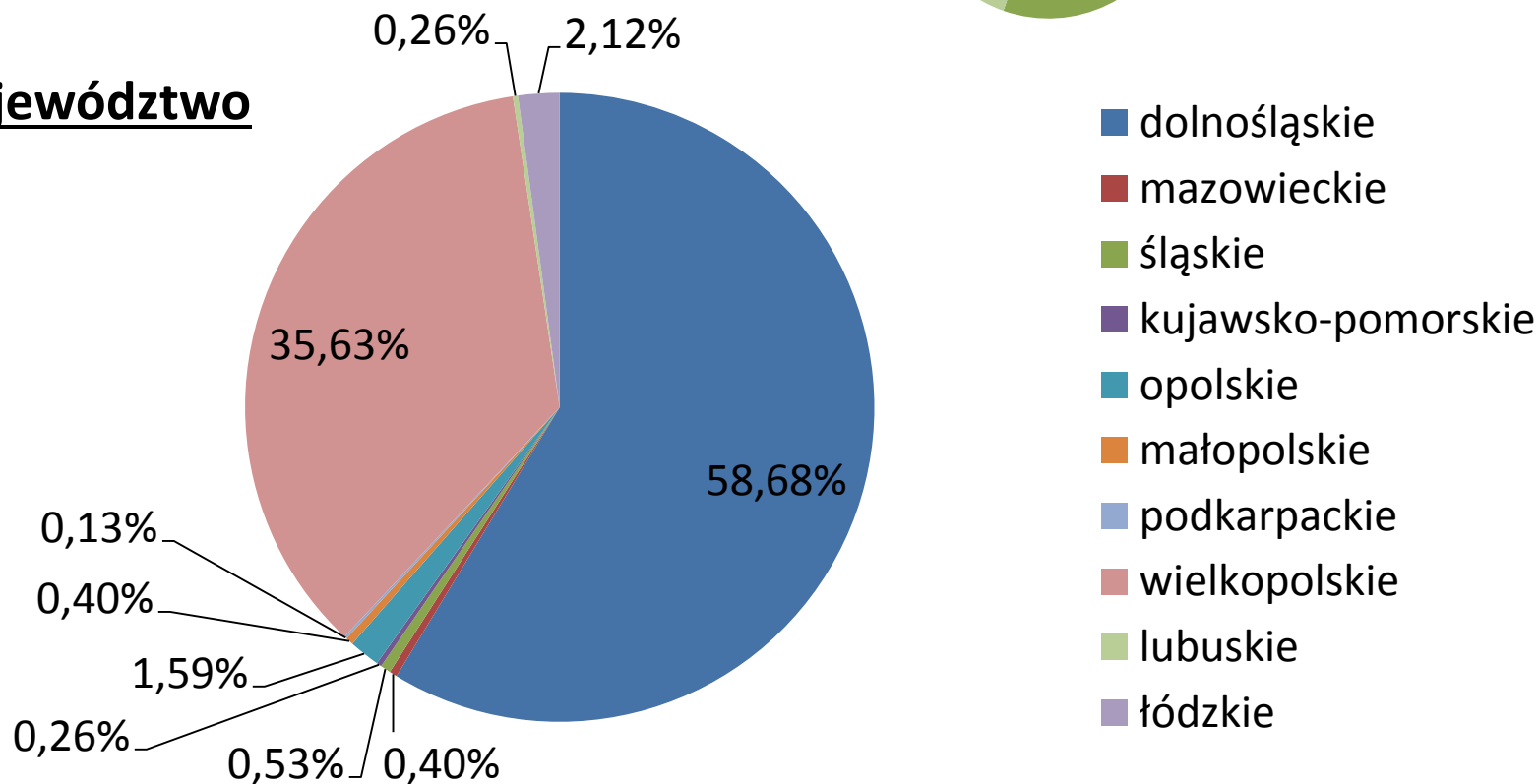


Dni Karpia 2021

Płeć uczestnika



Województwo





**DZIELIMY SIĘ tym,
co najlepsze!**

MISTRZ KARPIA

Idea Konkursu Mistrz Karpia – organizowany od 2007 r. konkurs mający na celu promocję i doskonalenie sztuki kulinarnej **podawanie karpia i innych ryb słodkowodnych oraz produktów lokalnych z Doliny Baryczy.**

- Zachęca do współpracy z gospodarstwami rybackimi i producentami wyrobów lokalnych
- Podnosi kompetencje kulinarne i serwisowe restauracji z Doliny Baryczy
- Zachęca do kreatywności i pogłębiania wiedzy o dziedzictwie kulinarnym
- Integruje branżę gastronomiczną regionu

TYTUŁY MISTRZ KARPIA 2021

Tytuł Mistrz Karpia 2021

Najlepsze danie kolacji "Ryba do syta" - potrawa z karpia

Nagroda jury (professional)

Tytuł Mistrz Karpia 2021

Najlepsze danie kolacji "Ryba do syta" - potrawa z ryb słodkowodnych

Nagroda jury (professional)

Tytuł Mistrz Karpia 2021

Najlepsza zupa rybna z „Talerzy RYBNYCH różności”

Nagroda jury (professional)

Tytuł Mistrz Karpia 2021

Najlepsza potrawa z kolacji „Ryba do syta” i „Talerzy RYBNYCH różności”

Nagroda publiczności



I MIEJSCE

Mistrz Karpia 2021

**NAGRODA JURY
(PROFESSIONAL)**

NASZE JURY



**Agnieszka
Hajbura-Michałowska**
Apetyt na Wrocław



Barbara Jakimowicz-Klein
dziennikarka kulinarna



Zbigniew Koźlik
szef kuchni Hotel Park



Mateusz Zielonka
zwycięzca 6 edycji
programu "MasterChef"



Grzegorz Pomietło
szef kuchni ArtHotel-u

Nagroda JURY – kryteria oceny

1. Dobór składników i zgodności z lokalną kuchnią
2. Walory smakowo-zapachowe
3. Sposób podania, wyglądu i aranżacji dania
4. Wkład merytoryczny:
 - specyfika i wiedza na temat składników (jakie i skąd pochodzą produkty - szczególnie pochodzenie ryby), stosowanie krótkich łańcuchów dostaw, charakter regionalny
 - specyfika przyrządzania potrawy, sposobu obróbki potrawy
 - wyjątkowość potrawy, osobisty styl kulinarny
 - pochodzenie, historia potrawy
 - nazwa potrawy





I MIEJSCE

Mistrz Karpia 2021

NAGRODA
PUBLICZNOŚCI

Mistrz Karpia – Nagroda PUBLICZNOŚCI – JAK Głosować

1. **POSMAKUJ** potraw z karpia i ryb słodkowodnych
2. **ZAZNACZ** numer najsmaczniejszej potrawy z obydwu kategorii na kuponie
3. **ODERWIJ** kupon
4. **ODDAJ** głos

ZAGŁOSUJ na
najsmaczniejszą
potrawę
(skreśl wybrany numer)

1 2 3 4

5 6 7 8

9 10 11 12



11 tygodni
od września do listopada

Dni Karpia
ponad 85 wydarzeń
2021

z aplikacją Dolina Baryczy

Kategorie wydarzeń



dnikarpia.barycz.pl

Numer uprawnia do losowania
niepodzielnie na konferencji

NR 150



WIĘCEJ o aplikacji na
dolinabaryczy.travel

więcej o aplikacji



Zapraszamy do
wyboru
najlepszej
potrawy
KONKURSOWEJ!

**NR
150**

Danie, które uzyska
największą ilość
głosów zostanie
laureatem
**Mistrza Karpia
2021**
– Nagroda publiczności

ZAGŁOSUJ na
najsmaczniejszą
potrawę
(skreśl wybrany numer)



1 2 3 4

5 6 7 8

9 10 11 12

**Konferencja podsumowująca Dni Karpia 2021
w Dolinie Baryczy**

**Bilet do losowania na najlepszą potrawę
wśród wygranych dań z Kolacji Rybnych
i zup „Talerzy RYBNYCH różności”**

12 stycznia /środa/ 2022 Domasławice, godz. 17:00

NAGRODObranie

**Bilet upoważnia do losowania
nagrody na konferencji.
ODBIERZ nagrodę!**



Koordinator Dni Karpia
partnerstwo@nasza.barycz.pl

www.dnikarpia.barycz.pl
SZUKAJ nas na:
www.facebook.com/DNIKarpia



Dni Karpia 2021

Każdy z uczestników już jest wygranym:

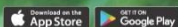
- może spróbować w jednym miejscu potraw wygranych na **Kolacjach Rybnych** tegorocznych Dni Karpia i zup z nowości kulinarnych „**Talerze Rybnych Rozmaitości**”
- zostanie obdarowany kalendarzem 2022 od Stowarzyszenia PARTNERSTWO dla Doliny Baryczy
- zostanie obdarowany przewodnikiem po Dolinie Baryczy
- może wygrać niespodziankę w losowaniu wśród uczestników głosowania na najsmaczniejszą potrawę

Odkryj i pokochaj Dolinę Baryczy z aplikacją



korzyści

- gotowe propozycje spędzenia czasu
- karta lojalnościowa
- wirtualny przewodnik
- nawigacja szlaków
- aktualne wydarzenia



dolinabaryczy.travel

PRZEKAŻ 1%

Wspierajmy turystykę w Dolinie Baryczy!

KRS: 0000319202

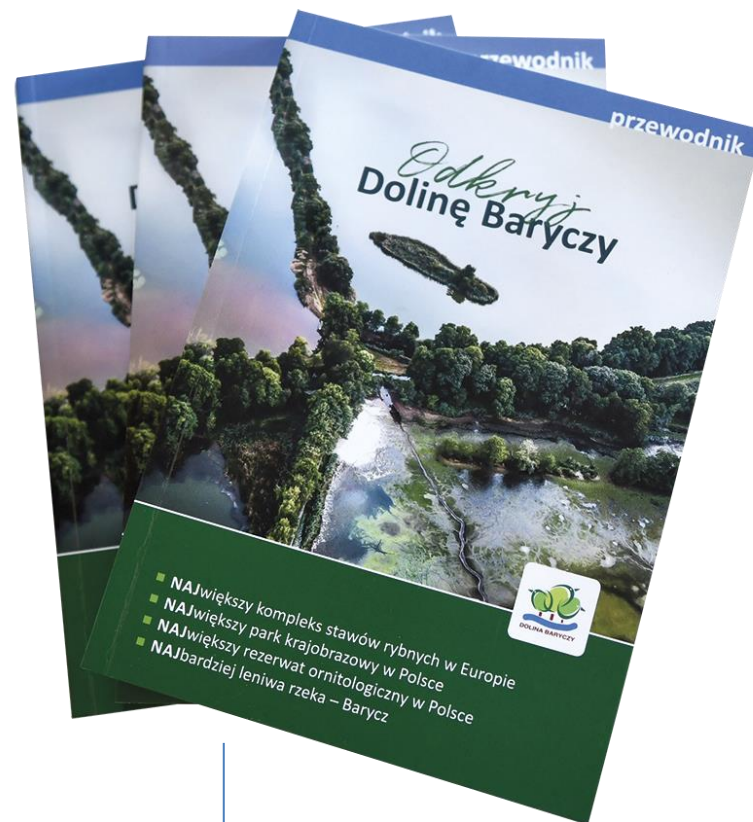
WIĘCEJ o Dolinie Baryczy:

- www.dbpoleca.barycz.pl
– aktualna baza producentów i usługodawców lokalnych
- www.szlakkarpia.barycz.pl
– wyjątkowe miejsca oznaczone figurami karpia

- www.dnikarpia.barycz.pl
– cykl wydarzeń trwający od września do listopada
- www.edukacja.barycz.pl
– edukacyjne materiały oraz oferty ośrodków pozaszkolnych
- www.sklep.barycz.pl
– pamiątki, publikacje, regionalne produkty i usługi



Kalendarz



Przewodnik

POTRAWY KONKURSOWE - DANIA Z KARPIA

Dania główne

Restauracja Trzcieliny

Miodowy Karp z ciecierzycą i kapustą kiszoną
z grzybami

Restauracja „Lido”

Burger z Doliny Baryczy

Restauracja Grabownica

Gołąbki z Karpem Milickim i ryżem, w
towarzystwie sosu ze świeżo przetartych
pomidorów

Restauracja „Hubertówka”

Pieczony filet z karpia na kaszy gryczanej z
ziarnami słonecznika

Karczma Rybna „Ruda
Żmigrodzka”

KARPIOWE pierogi w dwóch odsłonach

POTRAWY KONKURSOWE - DANIA Z RYB SŁODKOWODNYCH

Dania główne

Gospoda „8 Ryb”

Amur w maślanie z oliwą koperkową i puree ziemniaczanym z gąbką pietruszkową

Karczma „Górecznik”

Sandacz na kaszy z warzywami i sosem porowym

Restauracja Niezły Ferment

Hrabia Sandacz w połączeniu z porem, wyeksponowany na warzywnym ratatouille

POTRAWY KONKURSOWE - ZUPY z ryb z Doliny Baryczy

Zupy

Karczma „Górecznik”

Krem z pieczonych buraczków z wędzonym karpem

Gospoda „8 Ryb”

Cytrynowa zupa rybna z białym winem i z jesiotrem marynowanym w cydrze jabłkowym

Restauracja „W Starym Młynie”

Zupa krem z karpia

Restauracja „Lido”

Karpuśniak- zupa na bazie kapusty kiszonej oraz karpia, chroniona patentem, wyłącznie z produktów posiadających znak DB Poleca

KOLEJNOŚĆ SERWOWANIA POTRAW

ZUPY

1. **Karczma „Górecznik”** - Krem z pieczonych buraczków z wędzonym karpem
2. **Gospoda „8 Ryb”** - Cytrynowa zupa rybna z białym winem i z jesiotrem marynowanym w cydrze jabłkowym
3. **Restauracja „W Starym Młynie”** - Zupa krem z karpia
4. **Restauracja „Lido”** - Karpuśniak- zupa na bazie kapusty kiszzonej oraz karpia, chroniona patentem, wyłącznie z produktów posiadających znak DB Poleca



I TURA

5. **Restauracja Trzcieliny** - Miodowy Karp z ciecierzycą i kapustą kiszoną z grzybami

6. **Restauracja Grabownica** - Gołąbki z Karpiem Milickim i ryżem, w towarzystwie sosu ze świeżo przetartych pomidorów

7. **Karczma Rybna „Ruda Żmigrodzka”** - KARPIOWE pierogi w dwóch odsłonach

8. **Restauracja Niezły Ferment** - Hrabia Sandacz w połączeniu z porem, wyeksponowany na warzywnym ratatouille

II TURA

9. **Restauracja „Lido”** - Burger z Doliny Baryczy z grzybami

10. **Restauracja „Hubertówka”** - Pieczony filet z karpia na kaszy gryczanej z ziarnami słonecznika

11. **Gospoda „8 Ryb”** - Amur w maślanie z oliwą koperkową i puree ziemniaczanym z gąbką pietruszkową

12. **Karczma „Górecznik”** – Sandacz na kaszy z warzywami i sosem porowym



Dni Karpia

ponad 85 wydarzeń

2021



11 weekendów
od września do listopada