

RYTWIANY GOŚCIŁY UCZESTNIKÓW WARSZTATÓW KARPIOWYCH DLA DZIENNIKARZY



RYTWIANY GOŚCIŁY UCZESTNIKÓW WARSZTATÓW KARPIOWYCH DLA DZIENNIKARZY

W dniach 23 - 24 listopada 2011r. w Rytwianach na terenie Gospodarstwa Rybackiego Waclawa Szczoczarza odbyły się warsztaty karpiove dla dziennikarzy finansowane ze środków Funduszu Promocji Ryb Agencji Rynku Rolnego. Organizatorem warsztatów było Towarzystwo Promocji Ryb *Pan Karp*.

Rolę gospodarza spotkania pełnił Waclaw Szczoczarz. Warsztaty poprowadził Zbigniew Szczepański Prezes TPR *Pan Karp*. W warsztatach udział wzięli m.in. dziennikarze radiowi i prasowi, a także właściciele i pracownicy okolicznych gospodarstw rybackich oraz członkowie Lokalnej Grupy Rybackiej „Świętokrzyski Karp” z siedzibą w Rytwianach.

Założeniem warsztatów było przekazanie dziennikarzom rzetelnej wiedzy na temat hodowli karpia poprzez szereg wykładów prowadzonych przez specjalistów z branży rybackiej oraz uczestnictwo w zajęciach terenowych, tj. udział w odłowieniu karpia ze stawu, sortowaniu karpia, wspólnym wędzeniu karpia i degustacji. Uczestnicy warsztatów mieli również możliwość zwiedzania naszej okolicy, w tym m.in. Pustelni Złotego Lasu w Rytwianach.

Dr Mirosław Cieśla ze Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z Pracowni Ichtiologii i Rybactwa, Kierownik Rybackiej Stacji Doświadczalnej SGGW Łąki Jaktorowskie przedstawił historię i teraźniejszość hodowli karpia oraz przyrodniczą rolę stawów. O przepisach i praktyce obchodzenia się z żywym karpem podczas sprzedaży, a także rynku karpia w b.r. opowiadał dr Henryk Białowas z Polskiej Akademii Nauk Zakład Ichtiologii i Gospodarki Rybackiej w Gołyszu.

Prezes Towarzystwa Promocji Ryb *Pan Karp* Zbigniew Szczepański zaprezentował wiele ciekawych działań, jakie od 5-ciu lat podejmuje Towarzystwo na rzecz intensywnej promocji karpia zarówno w kraju, jak i za granicą. Podczas warsztatów odbyła się prapremiera świątecznej reklamy Pana Karpia, która w stacjach telewizyjnych emitowana będzie od 5 grudnia b.r. Promocja karpia nastawiona jest również dość mocno na edukację rybacką wśród dzieci. Największą bodaj popularnością cieszą się różnorodne konkursy. Zbigniew Szczepański, piszący pod pseudonimem Jan Motyla, jest autorem ciekawie skonstruowanej książki dla dzieci pt. „Pan Karp kontra czarny ptak”, którą zaprezentował podczas warsztatów. Książkę można czytać jednocześnie w trzech językach.

Towarzystwo Promocji Ryb od kilku już lat współpracuje z dziennikarzami w celu propagowania rzetelnej wiedzy na temat hodowli ryb w Polsce. W tym celu uruchomiono m.in.

specjalną stronę internetową www.pankarp.pl, która w grudniu zeszłego roku otwierana była przez prawie 20 tysięcy osób. Ostatnio, właśnie na tej witrynie, przygotowano dla dziennikarzy zakładkę www.pankarp.pl/dziennikarze.html, w której znaleźć można wszelkie informacje przydatne podczas przygotowywania karpiowych publikacji.

Jak zwykle o tej porze roku, przed zbliżającymi się Świątami Bożego Narodzenia media poświęcają dość dużo miejsca tematyce rybackiej i hodowli karpia. Organizatorzy warsztatów żywią nadzieję, że tego rodzaju spotkania pozwolą na uzyskanie konkretnej i wyczerpującej wiedzy „u źródła”.

Prowadzący warsztaty przekonywali, by podejmując decyzję o zakupie ryb nie tylko z okazji Świąt Bożego Narodzenia, decydować się na naszego, polskiego karpia, nazywanego- nie bez powodu- królewską rybą. A w pamięci nas, konsumentów, niechaj pozostaną następujące, istotne fakty:

1. **Polska zajmuje pierwsze miejsce w Unii Europejskiej nie tylko pod względem powierzchni stawów, a także wysokości produkcji: mamy około 70 000 ha powierzchni i pozyskujemy 20 000 ton karpia rocznie.** Czesi zajmujący drugą pozycję mogą pochwalić się wynikiem 17 000 ton, natomiast Niemcy – 12 000 ton.

2. Jeden z popularnych ostatnio mitów głosi, że w krajach „starej” Unii hoduje się karpia w sposób bardziej przyjazny środowisku. W rzeczywistości **chów karpia w Polsce nie zagraża naturze, a wręcz jej sprzyja!**

3. **Proces hodowli karpia jest unikalny w skali światowej**, charakterystyczny tylko dla Europy Środkowo - Wschodniej. Wyróżniające go cechy to: trzyletni okres wychowu, wielokrotne przenoszenie ryb do różnych kategorii stawów, zapewniające efektywne wykorzystanie pokarmu naturalnego, harmonijne funkcjonowanie całego łańcucha pokarmowego: od energii słonecznej na początku do karpia na końcu, duży udział w diecie pokarmu naturalnego, żywienie zbożem (pszenica, jęczmień, żyto).

4. **Cały proces odłowu, wydawania i załadunku ryb jest niezawodny i sprawny dzięki mechanizacji wielu czynności.** Ryby są transportowane w specjalnych basenach izotermicznych z żywic poliestrowych, zaopatrzonych w instalację natleniającą, co gwarantuje całkowicie humanitarne warunki w trakcie transportu. Profesjonalne gospodarstwa rybackie znajdują się pod stałą opieką i kontrolą weterynaryjną. Monitoruje się także jakość wody - parametry wody spuszczonej ze stawów nie mogą przekraczać wartości dopuszczalnych w przepisach. Analizy wody są wykonywane w akredytowanych laboratoriach. Wielkość hodowli jest określona prawnie - 1500 kg/ha przyrostu ryb w ciągu sezonu. Przekroczenie tego parametru oznacza kary za zrzut ścieków ze stawów.

5. Ponad wszystko jednak pamiętać należy, że **zabiegi hodowlane polegają na wykorzystaniu naturalnych procesów życiowych karpia:** rozmnażanie - tarło, wzrost poprzez żerowanie w stawie, zimowanie w specjalnie przygotowanych przez hodowców głębokich, dobrze natlenionych stawach. **Warunki hodowli i dystrybucji sprawiają, że mięso karpia jest najbardziej bezpieczne, ponieważ nie zagraża mu kumulacja substancji toksycznych pochodzących ze środowiska zewnętrznego.**

6. **Spożywanie ryb niesie za sobą same korzyści!** Ryby mają dobroczynny wpływ na działanie układu sercowo - naczyniowego człowieka, regulują ciśnienie krwi, zapobiegają tworzeniu skrzepów wewnątrznaczyniowych, stymulują system odpornościowy, regulują poziom „złego” cholesterolu, są źródłem „dobrego” cholesterolu, zapobiegają przedwczesnej demencji, regulują pracę wielu narządów wewnętrznych, obniżają krzepliwość krwi, zmniejszając ryzyko zawałów i udarów mózgu.

Doświadczenie i wiedza polskich hodowców, wynikające z tradycji i prawdziwego zamiłowania do chowu karpia, sprawiają, że karpie spełniają zarówno oczekiwania smakoszy, jak i osób szukających przede wszystkim zdrowej i naturalnej żywności. **Połączenie walorów smakowych i zdrowotnych oraz fakt, że karp udaje się tylko w tym rejonie Europy, czynią z karpia idealnego kandydata na polską specjalność, którą powinniśmy chwalić się przed resztą świata.**

Źródło: materiały prasowe dla uczestników karpowych warsztatów dziennikarskich (Rytwiany, 23-24.11.2011r.)

Foto: Mateusz Szczoczarz, LGR „Świętokrzyski Karp” z siedzibą w Rytwianach.



Gmina Rytwiany - www.rytwiany.com.pl/index.php?newsid=1219