

Data publikacji: 2014-12-22

Z Rytwian na Watykan



Karpie odłowione ze świętokrzyskich stawów razem ze śledziami i dorszem specjalnym „Karpiovozem” dziś wyruszyły do Rzymu, aby po przyrządzeniu przez polskich kucharzy zagościć na papieskim i watykańskich stołach.



Akcja „Polskie ryby jadą do Watykanu” została zainicjowana przez lokalne grupy rybackie. Rok temu polskich karpia kosztowali szwajcarscy gwardziści i papież Benedykt XVI. W tym roku razem z karpem na watykańskie stoły trafią także dorsze i śledzie. – Specjalnie przygotowanym samochodem o nazwie „Karpiovoz”, wyposażonym w odpowiedni sprzęt do transportu ryb, dziś wyrusza dwieście kilogramów żywego karpia oraz dar rybaków bałtyckich w postaci dorsza i śledzia. Razem z rybami jadą nasi kucharze, którzy tę rybę sprawią i przygotują z niej odpowiednie specjały – tłumaczy Wacław Szczoczarz, hodowca karpia z Rytwian, właściciel rytwiańskich stawów.

Przed wysłaniem specjalnego ładunku na rytwiańskich stawach odbyła się niecodzienna inscenizacja odłowu i transportu karpia metodą, jakiej używano przed wiekami. – Tradycja hodowli karpia obecna jest w Polsce od setek lat. Stawy umiejscowione były najczęściej w pobliżu klasztorów lub zamków, do których przewożono ryby w specjalnych beczkach i na odpowiednich wozach. Chcemy pokazać, jak taki odłów i transport odbywał się przed wiekami, dlatego dziś na naszych stawach zagościli rybacy w dawnych strojach, a po ryby specjalnym wozem przyjechał mnich, który także odpowiednio wynagradza pracowników klasztornych stawów – opowiada W. Szczoczarz.



Dziś zakup karpia najczęściej związany jest z wigilią Bożonarodzeniową, gdzie jednym z głównych dań jest właśnie karp przyrządzany na wiele sposobów. – Obecnie spożycie karpia w Polsce to około 19 tys. ton rocznie. Jednak najwięcej ryby sprzedajemy właśnie w okresie przedświątecznym. Współcześnie przewóz ryb do punktów sprzedaży odbywa się w specjalnych samochodach, aby zapewnić karpom optymalne warunki transportu. Tegoroczny karp jest w doskonałej kondycji i powinien smakować oraz znaleźć uznanie konsumentów – dodaje hodowca.



Archiwum prywatne Karpie z Rytwian
Wacław Szczoczarz, hodowca ryb

Jak podkreślają producenci, hodowla karpia i ryb słodkowodnych jest coraz mniej opłacalna. – Rybactwo jako gałąź rolnictwa boryka się z wieloma problemami. Głównym jest niska cena produktu w porównaniu z kosztami produkcji oraz utrzymania stawów. Zyski coraz częściej nie rekompensują nakładów, a wielość obciążeń wodno-środowiskowych powoduje, że traci się rentowność prowadzenia hodowli. Nasz rodzimy karp jest hodowany w warunkach naturalnych i karmiony naturalną karmą. Dorasta przez minimum trzy lata, zanim trafi na nasz stół, dlatego zachowuje swój niepowtarzalny smak – podkreśla W. Szczoczarz.





Źródło: Gość Niedzielny, ks. Tomasz Lis

Gmina Rytwiany - www.rytwiany.com.pl/index.php?newsid=1998