

Karp też jeździ do weterynarza. Sekrety hodowli ryb



- Tradycja hodowli karpia w Świętokrzyskiem ma kilkaset lat. Nasze ryby zyskują uznanie w całym kraju, a nawet za granicą - mówi Waław Szczoczarz z Rytwian. Fot.: Archiwum.

Tony pożywienia

Nie są tanie, ponieważ ryba potrzebuje dużych ilości jedzenia. Żerowanie zaczyna się, kiedy woda osiąga temperaturę 15 stopni Celsjusza. - Karp przyrasta kilogram po zjedzeniu pięciu kilogramów zboża. Czyli by otrzymać 15 ton ryb, trzeba im dostarczyć 75 ton pożywienia - wyjaśnia Piotr Suchoń. A co jedzą? W uprawach ekstensywnych, na potężnych stawach bywa, że ryby jedzą tylko plankton ze stawu. - Jednak wtedy sztuki są bardziej przesiąknięte zapachem i posmakiem mułu. Dostarczanie im odpowiednio skomponowanego jedzenia powoduje, że mięso jest smaczniejsze, ma lepszą konsystencję. Można podawać kukurydzę, łubin, które mają duże zawartości białka, sprawiają, że mięso jest „luźniejsze”, dlatego na jakiś czas przed odłowem trzeba podać zboża, jak pszenica, pszenżyto, jęczmień, które spowodują, że konsystencja tuszki stanie się zwarta - opisuje rybak. Sposobów karmienia jest też kilka. Można zostawić w karmniku i ryba pobiera pokarm. Sypie się też jedzenie stale przy tym samym brzegu, wtedy one podpływają i pobierają. Co ciekawe, ryba wie, gdzie ma po jedzenie się zjawić.

Płukanka przed podaniem

Ryby podawane w restauracji w Stawach u pana Piotra są odławiane znacznie częściej niż raz do roku. - W zależności od potrzeb wyławiamy sztuki i wkładamy je do magazynów, gdzie chociaż przez kilka dni poddawane są płukaniu. Chodzi o to, by pozbyć się zapachu mułu. Nie będzie to tak intensywnie i solidnie wypłukana ryba, jak w czasie przedświątecznym, jednak nabierze odpowiednich walorów - dodaje Piotr Suchoń. Z magazynów najtrudniej wydobywa się ryby zimą, kiedy skuje lód. Wtedy najpierw trzeba pokruszyć taflę, wyjąć jej części, potem dopiero zabrać się za

wyłów sztuk.



Wyłowy karpia wymagają wielkiego wysiłku. Tak wygląda praca w gospodarstwie w Stawach. (fot. Łukasz Zarzycki)



Piotr Suchoń (z lewej) i jego tata Mieczysław prowadzą Gospodarstwo Rybackie Stawy w gminie Imielno w powiecie jędrzejowskim. (fot. Łukasz Zarzycki)

Smak regionu

- W czasie sprzedaży wigilijnej z naszych stawów wyjeżdża 80 procent rocznej produkcji karpia. W ciągu roku w gospodarstwach można nabyć oprócz karpia takie ryby jak amury, szczupaki, pstrągi,

karasie, jesiotry... - dodaje Waclaw Szczoczarz z Gospodarstwa Rybackiego Rytwiiany. - Nasz karp jest wyjątkowy, na jego smak ma wpływ unikatowa, przyrodniczo-hodowlana symbioza regionu. Dzięki niej oferujemy produkt najwyższej jakości w postaci zdrowego, smacznego i ekologicznego karpia. Ich smak doceniają klienci w całej Polsce, a nawet w Watykanie, gdzie nasze ryby w ramach działań promocyjnych Towarzystwa Promocji Ryb Pan Karp, trafiły w ubiegłym roku na stół papieży - podkreśla.

Karp na zdrowie

To ryba przez nas nie doceniana, wielu pomija jej wielkie zalety odżywcze. Ta ryba jest źródłem nienasyconych kwasów tłuszczowych n-3 i n-6, które mają właściwości poprawiające pamięć oraz zmniejszające ryzyko udaru mózgu i zawału serca. Karp jest też źródłem witamin z grupy B łatwo przyswajalnego białka i minerałów, jak wapń, fosfor, potas i żelazo.

Źródło: echodnia.eu, Marzena Ślusarz, 16.12.2015

Gmina Rytwiiany - www.rytwiany.com.pl/index.php?newsid=2258