

Hodowla pstrąga i jego przetwórstwo jako pomysł na wieś

Autor: Wojciech Petera

Data: 25 listopada 2015



Pstrągi to cenione na całym świecie szlachetne ryby łososiowate, dlatego ich hodowla prowadzona jest w wodach słodkich już w 67 różnych krajach. W Polsce tradycje i doświadczenia w hodowli tej ryby sięgają połowy XIX w., ale hodowla pstrąga zaczęła się profesjonalizować dopiero w latach 70. XX w. Jej największy rozkwit przypadł natomiast na przełom wieków. Dzisiaj nasz kraj jest jednym z największych i najnowocześniejszych hodowców pstrągów w Europie. Rocznie w Polsce produkuje się 16 tys. ton pstrągów, z czego 1000 ton pochodzi z rodzinnego gospodarstwa rybackiego Ewy i Ryszarda Balcerzyków, które znajduje się w Żochowie w woj. pomorskim.

Państwo Balcerzykowie posiadają obecnie jedno z najnowocześniejszych gospodarstw rybackich w Polsce specjalizujące się w hodowli pstrąga od A do Z, czyli od wylęgu, poprzez chów, po sprzedaż.

Przygoda państwa Balcerzyków z pstrągiem zaczęła się jeszcze w PRL – w roku 1978, kiedy to jako młodzi ludzie tuż po studiach postanowili założyć od podstaw specjalistyczne gospodarstwo rybackie. Jak wspomina pani Ewa, **były to bardzo ciężkie czasy**, ponieważ poza prowadzeniem domu i zajmowaniem się dziećmi musiała jeszcze doglądać znajdującą się na odludziu rybacką zagrodę. Mąż wówczas pracował jeszcze zawodowo na morzu.



Państwo Balcerzykowie zajmują się zarówno hodowlą pstrąga, jak i jego przetwórstwem.

Udało się jednak pokonać wszelkie przeciwności losu i dziś mogą się pochwalić nie tylko wykorzystującym **najnowsze rozwiązania technologiczne gospodarstwem hodowlanym**, ale również powstałą w 2004 r. przetwórnią pstrąga, którą prowadzi ich syn Grzegorz.

Zarówno w warunkach naturalnych, jak i hodowlanych **pstrąg wymaga chłodnej i czystej wody bogatej w tlen**. W naturze pstrągi żyją bowiem w wartkich rzekach i potokach. Warunki takie są niezbędne do życia ryb łososiowatych i identyczne muszą być zapewnione w hodowli tych ryb. Wpływają one na jakość i smak mięsa pstrąga, gwarantując ich najwyższy poziom.

– U nas hodujemy pstrąga w pełnym cyklu. Wylęg prowadzimy na wodzie głębinowej. Tutaj ryba hodowana jest do wielkości 3 g i szczepiona, a na dalszy chów trafia do naszego drugiego gospodarstwa znajdującego się 15 km stąd. Tam jest hodowana do wielkości od 50–100 g. Następnie wraca tutaj na dalszy chów. Cykl hodowlany w sprzyjających warunkach trwa cały rok – tłumaczy Ryszard Balcerzyk.



Dostępność pstrągów, ich umiarkowana [cena](#) i świetny smak sprawiają, że w Polsce jemy ich coraz więcej.

W pierwszych latach istnienia gospodarstwa rybackiego Balcerzykowie „dorosłe [ryby](#)” **sami dostarczali do sklepów**. Dziś już tego nie muszą robić, a ich największym odbiorcą są dyskonty Lidl i Biedronka. Do sklepów z Żuchowa trafiają już same płyty rybne pozbawione ości, co jest dużym udogodnieniem dla klientów. Dziś już nikt przecież nie chce się w domu „brudzić” rybą.

Pstrąg nadaje się do smażenia, grillowania, duszenia, gotowania i wędzenia – wybornie smakuje również w daniach marynowanych i surowych typu sushi czy sashimi.

Pan Ryszard zadowolony jest z posiadania własnej przetwórnicy, bo zawsze korciło go, aby opanować kolejne ogniwo w produkcji ryb, czyli **przetwórstwo**. Udało mu się to 11 lat temu. Teraz pstrągi z jego hodowli po wcześniejszym, w różnym stopniu, uszlachetnieniu mogą zaspokoić gusta nawet najwybredniejszych smakoszy. Pstrąg jest bowiem rybą o delikatnym smaku, idealnie sprawdzającym się niemal we wszystkich kompozycjach smakowych.

– Począwszy od formy, w zależności od wielkości, pstrąga można przyrządzać w całości, w formie filetów bądź dzwonków. Na rynku dostępne są wszelkie wielkości od „porcyjnej” – ok. 300 g – na dużych, kilkukilogramowych sztukach, stanowiących świetny zamiennik łososia, kończąc. Poprzez

formę przyrządzania pstrąg nadaje się do smażenia, grillowania, duszenia, gotowania i wędzenia – wybornie smakuje również w daniach marynowanych i surowych typu sushi czy sashimi.

Skończywszy na nutach smakowych – od delikatnej wersji soute, przez dania słone i pikantne, do słodkich i słodko-kwaśnych w kompozycji z orientalnymi owocami i warzywami. Pstrąg jest idealną rybą do kuchennych eksperymentów – informuje [Stowarzyszenie Producentów Ryb Łososiowatych](#).



Powstanie w Żochowie jednego z najnowocześniejszych rodzinnych gospodarstw rybackich w Polsce byłoby niemożliwe, gdyby nie unijne fundusze.

Powstanie w Żochowie jednego z najnowocześniejszych rodzinnych gospodarstw rybackich w Polsce byłoby niemożliwe, gdyby nie unijne fundusze. Balcerzykom udało się pozyskać na ten cel środki z **Programu Operacyjnego PO Ryby 2007–2013**. Za unijną dotacją wybudowali przetwórnię i zakupili mikrosita niezbędne do oczyszczania wody. Natomiast dzięki własnym środkom i pomocy w ramach Lokalnej Grupy Rybackiej udało się im zrobić prowadzącą do ich hodowlanej parceli asfaltowa drogę przez [wieś](#).

Rodzina Balcerzyków – a właściwie już jej **drugie pokolenie**, bo do kontynuowania rybnej hodowli udało im się namówić zarówno syna, jak i zięcia – z nadzieją patrzy w przyszłość i snuje plany kontynuacji rodzinnego kombinatu produkującego wysokiej jakości ryby. Szczególnie, że w nowym rozdaniu unijnych funduszy w dużym stopniu ma być dofinansowana akwakultura.

Pan Ryszard za pomocą pieniędzy pozyskanych z unijnych funduszy planuje w najbliższych latach zadanie wszystkich obiektów hodowlanych znajdujących się w Żochowie, aby uniezależnić produkcję ryb od warunków atmosferycznych. Natomiast w drugim obiekcie hodowlanym w Nowinie przymierza się do budowy recykulaty, dzięki której będzie mógł zmniejszyć zapotrzebowanie na

wodę i zwiększyć produkcję oraz w łatwiejszy sposób oczyszczać i kontrolować wodę poprodukcyjną.



Producenci pstrąga z Żochowa mogą spokojnie inwestować w dalszy rozwój swojego gospodarstwa, nie martwiąc się o zbyt ryb.

W przeciwieństwie do ryb morskich, których zasoby kurczą się, a rybacy muszą liczyć się z wieloma ograniczeniami i zakazami, **pstrągi są dostępne w hodowli przez cały rok**, a co ważne w przeciwieństwie do niektórych innych ryb słodkowodnych są smaczne zarówno zimą, jak i latem.

Producenci pstrąga z Żochowa mogą spokojnie inwestować w dalszy rozwój swojego gospodarstwa,

nie martwiąc się o zbyt ryb. Dostępność pstrągów, ich umiarkowana cena i świetny smak sprawiają, że jemy ich coraz więcej. Pstrągi, jak podkreśla [SPRŁ](#), wymieniane są bowiem przez Polaków wśród najbardziej smacznych i popularnych ryb, w rankingach popularności wygrywając z łososiami.