

Karp na święta: jaką drogę musi pokonać, zanim trafi na stół?

Autor: materiały firmowe

Data: 21 grudnia 2016

Na przestrzeni lat Polska stała się największym producentem karpia w Europie – posiadamy ponad 70 tys. ha stawów hodowlanych. Ubiegły rok nie był jednak łaskawy dla hodowców, głównie ze względu na suszę. Wyprodukowano wówczas zaledwie 15 tys. t karpia, podczas gdy jeszcze dekadę wcześniej średnia roczna produkcja sięgała 25 tys. t. Jak jednak powstaje „karp na święta”?

Na delikatny smak, mięsistość i wysoką zawartość składników odżywczych polskiego karpia wpływa przede wszystkim jakość serwowanej mu paszy.



Rafał Kamiński, dyrektor produkcji De Heus.

*– Dobry karp to taki, który był karmiony w odpowiedni sposób. Mimo, że **jest to ryba wszystkożerna, nie możemy karmić jej byle czym, szczególnie gdy chcemy cieszyć się jej szlachetnym smakiem** – wyjaśnia Rafał Kamiński, dyrektor produkcji De Heus. – Często hodowcy ograniczają się jedynie do zboża, ale ono dostarcza tylko węglowodanów. By uzyskać dobry*

produkt, potrzebna jest odpowiednio zbilansowana pasza. Należy też pamiętać, aby pod żadnym pozorem nie karmić karpia chlebem. Sprawia, że woda kiśnie, a ryby chorują – dodaje.

Karp na święta: dlaczego warto go jeść?

- karp zawiera wiele cennych witamin, m.in. z grupy B (B6, B1 i B12);
- zawiera także szereg makroelementów – magnez, fosfor, potas, wapń;
- 100 g karpia to tylko 130 kcal i ok. 5–6% tłuszczu.

DLACZEGO WARTO ZJEŚĆ ŚWIĄTECZNEGO KARPIA?

MAGNEZ

NISKOKALORYCZNY

(100 g karpia to tylko
130 kcal i 5-6% tłuszczu)

WAPŃ

FOSFOR

POTAS



WITAMINA
B12

WITAMINA
B6

WITAMINA
B1

Dlaczego warto zjeść świątecznego karpia? Czy jest kaloryczny? Jakie wartości odżywcze znajdują się w tej rybie?

W okresie przedświątecznym karpie trzymane są w specjalnych stawach. W małych zbiornikach z systemem przepływającej wody ryby oczyszczają się przez kilka tygodni, nie pobierając pokarmu. Ten etap znacząco wpływa na smak i aromat mięsa. W odróżnieniu od zwierząt stałocieplnych, które potrzebują dużo energii dla ogrzania organizmu, **ryby są zmiennocieplne.** **Dlatego w skrajnych przypadkach mogą nie pobierać pokarmu nawet ponad rok, czy prawie dwa**, co ma miejsce np. w niektórych populacjach łososi atlantyckich występujących na półwyspie Kola.

– W przypadku karpia jest podobnie. Pobierają pokarm tak naprawdę tylko przez kilka miesięcy w roku. Wynika to z ich metabolizmu, który w okresie jesienno-zimowym znacznie zwalnia i ryby zapadają w letarg – komentuje Kamiński.

Jak powstaje karp na święta?

Karp jest dość **trudny w hodowli**. Rośnie bowiem 2 lub 3 lata, w zależności od tego, czy ma być to ryba lekka (ok. 1 kg) czy ciężka. **Dopiero wtedy osiąga wiek i rozmiar, w którym może trafić na stół.** Jako ryba ciepłolubna zimą w ogóle nie pobiera pokarmu, ponieważ jego przemiana materii, a co za tym idzie wzrost uzależniony jest od temperatury wody. Proces karmienia zaczyna się dopiero wtedy, gdy woda osiągnie odpowiednią temperaturę – na przełomie kwietnia i maja. Wtedy ryba zaczyna jeść i rosnąć.



Jeśli decydujemy się na rybę śniętą, musimy się upewnić, że jest świeża. Należy przyjrzeć się przede wszystkim skrzelom.

Karp na święta: jak wybrać dobrą rybę?

– Najlepszą metodą jest zakup z **pewnego źródła, czyli takiego, o którym wiemy, że dbało o ryby, czyli były dobrze karmione i przebywały w odpowiednim środowisku.** Od tych dwóch czynników zależy jego smak. Musimy także zwrócić uwagę na jakość samej tuszki, czy jest świeża i czy nie jest uszkodzona. Potem pozostaje już nam cieszyć się dobrym smakiem – podsumowuje Rafał Kamiński. – **Najlepiej kupować żywe ryby.** Taki karp na święta na pewno będzie świeży. Jeżeli jednak kupujemy ryby śnięte, należy przyjrzeć się skrzelom. **Świeża ryba powinna mieć skrzela intensywnie czerwone.** Ciało powinno być sprężyste i po naciśnięciu musi wracać do pierwotnego kształtu. Unikajmy kupowania filetów z karpia, chyba że sprzedawca robi je na naszych oczach z uprzednio ocenionej ryby.

Czy artykuł był przydatny?

Kliknij na gwiazdkę, by zagłosować

-
-
-
-
-

Submit Rating

Na razie brak głosów. Możesz być pierwszy!