Karp na wiele sposobów

Data publikacji: 21.12.2013 19:00

Najlepszy smażony na sklarowanym maśle. Bez karpia nie wyobrażamy sobie wigilii. Choć kupujemy go co roku, to nie zawsze wiemy jak wybrać najlepszy egzemplarz. Na co trzeba zwrócić uwagę mówi Maciej Pilarczyk z Zakładu Ichtiobiologii Polskiej Akademii Nauk w Gołyszu w rozmowie z Janem Baczą.

Jak wygląda dobry karp?

Wybierając karpia musimy zobaczyć, jakiego koloru ma skrzela. Mogą być jasne lub ciemne, ważne jednak by były w jednakowym kolorze, nie miały przebarwień na końcach. Patrzymy również na oczy. Źrenice niekoniecznie muszą być idealnie czarne, ale ważne, by nie były zapadnięte. Możemy też wybrać czy chcemy rybę pełnołuską, czy tzw. lustrzeń, czyli taką która ma łuski tylko na grzbiecie, ogonie i trochę na brzuchu. Te drugie są łatwiejsze w obróbce, ale mówią, że karp z pełną łuską jest smaczniejszy.

A jakiej powinien być wielkości?

Najlepsze do smażenia i pieczenia są karpie między 1,5 a 2 kg. Im większe - tym tłustsze. Takie większe ryby preferuje się do wędzenia. Te, które trafiają na nasz stół rosły przez trzy sezony w stawach produkcyjnych.

Czym się tam odżywiały?

To, czym gospodarz odżywia ryby ma wpływ na ich smak. Ja preferuję naturalne odżywianie i tak też się dzieje w większości gospodarstw na naszym terenie. W standardowej technologii produkcji karp przyrasta na tzw. pokarmie naturalnym, a więc na tym, co znajdzie na dnie stawu. Czasem karpie się dokarmia. W naszym rejonie gospodarze najczęściej wybierają zboża i to jest dobry wybór. Bardzo rzadko stosuje się tu pełnowartościowe pasze, które szybko tuczą rybę. Być może nawet taka ryba na paszy lepiej wygląda, ale na pewno nie smakuje tak dobrze, jak ta odżywiana tradycyjnie.

Kiedy w gospodarstwach rybackich zaczynają się przygotowania do odłowu karpia na święta?

Odłowy odbywają się już w październiku, początkiem listopada. Wtedy karpie trafiają do stawów magazynowych i tam mają dwa miesiące na oczyszczenie się i wypłukanie.

A potem trafiają na nasz stół.

Dokładnie tak. Karpie pływające w wannach już przemijają, bo wygodniej nam kupić ryby już zabite. Ale jeśli sami mamy je zabić to pamiętajmy, by robić to jak najbardziej humanitarnie.

Czyli jak?

Najważniejsze, by rybę prawidłowo ogłuszyć. Często ludzie niepotrzebnie walczą z karpiem, a wystarczy raz porządnie uderzyć w górną część głowy, nieco powyżej oczu, gdzie znajduje się mózg. Wtedy mamy pewność, że ogłuszony karp najmniej się męczy.

Choć, na co dzień pracuje pan z rybami żywymi to w Pana kuchni ryb na patelni nie brakuje.

Nie wyobrażam sobie świąt bez karpia. Właśnie przyrządziłem karpia zapiekanego z suszonymi pomidorami, mozzarellą i bazylią. Włoskie smaki na polskim karpiu. Mam nadzieję, że smakowało, bo oddźwięk od tych którzy skosztowali jest pozytywny.

Co jeszcze przyrządza Pan z karpia?

Polecam zupę z głów karpia. Dorzucam do niej zazwyczaj również kręgosłup pozostały z filetowania ryby.

Filetowanie karpia to chyba nie lada wyzwanie?

Myślę, że każdy może wykonać je samodzielnie w domu poświęcając rybie raptem kilka minut więcej. Wystarczy bardzo ostry nóż. Należy wyciąć kręgosłup, a następnie naciąć wszystkie drobne ości, co kilka milimetrów. Po takim filetowaniu rybę można jeść tak samo jak filety z innych ryb.

Sprawioną rybę trzeba tradycyjnie przysmażyć. Jaki przepis pan wybiera najchętniej.

Dzwonka karpia można przez noc trzymać w cebuli lub maślance. Przepisów jest mnóstwo. Potem smażyć na klarowanym maśle. Kto nie chce wypełniać zapachem smażenia całego domu w wigilię, polecam opanierowaną rybę z niewielką ilością masełka na górze piec w piekarniku. Efekt jest porównywalny, a roboty dużo mniej.

Dziękuję za rozmowę.