

Król wigilijnego stołu - karp

Data publikacji: 24.12.2011 15:05

Dziś karp trafi na stoły w całej Polsce. Ten gatunek ryby na polskim wigilijnym stole to już wielopokoleniowa tradycja. Nie ważne, czy w galarecie, czy w panierce, czy w sałatce? karp na wigilii musi być i basta! A co zawiera się w takim kawałku tej słodkowodnej ryby, której na Śląsku Cieszyńskim dostatek? O tym opowiedział nam dr Mirosław Kuczyński, dyrektor Zakładu Doświadczalnego Gospodarki Stawowej w Gołyszcu.

□
W karpie samo dobro – mówi dr Mirosław Kuczyński z ZDGS w Gołyszcu. – ***Lekko strawne białko o wiele bardziej przyswajalne, niż mięso zwierząt ciepłokrwistych czy drobiu. Ponadto pełna grupa witamin z grupy B, tłuszcze nienasycone*** – wylicza dr Mirosław Kuczyński.

Jednak karp to na Śląsku Cieszyńskim coś więcej. To tu znajduje się jeden z największych ośrodków hodowli karpia w Polsce. I to również argument za tym, aby jeść go częściej, nie tylko w wigilię kiedy na nasze stoły trafia tradycyjny kawałek ryby w panierce. – ***W ponad 90 proc. zjadamy karpia w okresie Bożego Narodzenia. Mówi się nawet o tym, że karpia przez 3 lata się produkuje, odławia w trzy tygodnie, sprzedajemy w trzy dni a konsumujemy w trzy godziny. Wynika to z czasu jego dorastania. Karp pod koniec trzeciego roku życia w pełni uzyskuje swoje walory. Wtedy jest smaczny, mięsisty i jędrny***– dodaje dyrektor ZDGS w Gołyszcu.

W tym roku odłowy przyniosły kilkuprocentowy spadek ilości ryb. Jednak to niewielki ubytek i wszystkim w tym roku karpia powinno starczyć na wigilijny stół.

Dorota Kochman

Kto jeszcze nie wie jak przyrządzić karpia - może skorzystać ze ściągę przygotowanej przez LGR "Żabi Kraj", który współpracuje z naszym portalem.