

Pstrąg Górski Liście Produktów Tradycyjnych

Data publikacji: 18.08.2015 11:00

Lista Produktów Tradycyjnych prowadzona przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi poszerzyła się o nowy produkt jakim jest Pstrąg Górski, pochodzący z terenu LGR Bielska Kraina.

Po przekazaniu wniosku przez Marszałka Województwa Śląskiego, Pstrąg Górski został produktem tradycyjnym z dniem 5.08. Jego produkcja w powiecie bielskim sięga pierwszej połowy XX wieku. Metody wytwarzania tej ryby zostały niezmienione po dziś, a nazwa pochodzi od miejsca produkcji ryb, czyli gospodarstw rybackich, zajmujących się hodowlą, usytuowanych na terenach górskich nad potokami, gdzie woda jest wyjątkowo czysta, przejrzysta, o stałej temperaturze między 11 a 16 stopni Celsjusza.

Na naszych terenach Pstrąg Górski żyje w warunkach zbliżonych do naturalnych, a jego cykl hodowlany, z uwagi na niższą temperaturę wody, jest dłuższy, przez co ryby przyrastają wolniej. Dzięki tym właściwościom mięso pstrąga jest bardziej spoiste, zwarte i tym samym smaczniejsze.

Ryba ta osiąga do 40 centymetrów długości i waży od 300 g do 500 g. Jej kształt jest wrzecionowaty, lekko bocznie spłaszczony, a przekrój ma owalny i smukły.

red.