

Święta tuż tuż... Sum europejski

Data publikacji: 5.12.2014 18:00

Święta tuż tuż? z serii Kulinarny Atlas Ryb - wszystko o sumie europejskim

□

Skąd sum europejski?

Sum europejski (*Silurus glanis* L.) jest gatunkiem występującym w naszych wodach. Jest rybą żyjącą w strefie przydennej głębszych rzek i jezior. Należy do typowych drapieżników. Najmłodsze ryby odżywiają się planktonem i organizmami dennymi. Starsze osobniki zjadają ryby, ale nie gardzą też płazami a nawet ptakami. Żyją kilkadziesiąt lat osiągając masę kilkudziesięciu kilogramów. Sum uważany jest za największą europejską rybę. Do konsumpcji trafiają ryby z połowów wędkarskich, z połowów sieciowych z wód otwartych oraz wyhodowane w gospodarstwach stawach.

Jak się hoduje suma europejskiego?

Chów suma w stawach w polikulturze z innymi gatunkami jest dosyć często praktykowany, jednak jego efektywność nie jest zbyt wysoka. Ze względu na stosunkowo dużą odporność na warunki środowiskowe sum europejski nadaje się do chowu w zagęszczeniu w basenach włączonych w systemy recyrkulowane. Przemysłowy chów suma może być też prowadzony w systemach sadzowych. Przy chowie przemysłowym ryby są, najczęściej, żywione paszami granulowanymi.

Jakie są walory smakowe i wartościowe suma europejskiego?

Mięso suma jest białe, delikatne i średnio tłuste. Mięso nie wykazuje rybiego smaku czy zapachu. Ułatwieniem przy wstępnej obróbce kulinarnej jest fakt, że przy tym gatunku ryb nie wymagane jest usuwanie łusek.

Jak przyrządzić suma europejskiego? Zobaczcie na filmie

Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków finansowych Europejskiego Funduszu Rybackiego zapewniająca inwestycje w zrównoważone rybołówstwo

