

# Święta tuż tuż- z serii Kulinaryny Atlas Ryb - wszystko o amurze

Data publikacji: 19.12.2014 14:30

A może zamiast karpia amur na święta?

□

## Skąd amur?

Amur biały (*Ctenopharyngodon idella Valenciennes*) jest gatunkiem pochodzącym z Azji. Ze względu na odżywianie się wodną roślinnością naczyniową wprowadzany do zbiorników wodnych w różnych częściach świata w celu ograniczenia przy jego pomocy zarastania zbiorników. Do Polski sprowadzony w połowie lat sześćdziesiątych ubiegłego wieku. Występuje w formie dzikiej w większych ciekach oraz naturalnych jeziorach i sztucznych zbiornikach wodnych. Jest rybą stosunkowo trudną do wyłowienia na wędkę. W zbiornikach naturalnych dorasta więc do znacznych rozmiarów. Nie rozmnaża się w naszych wodach naturalnych. Trafiające do konsumpcji amury pochodzą najczęściej ze stawowych gospodarstw rybackich.

## Jak się hoduje amura?

Jego chów w stawach prowadzony jest w polikulturze z karpem oraz innymi gatunkami ryb. Niestety nie sprawdzili się, w warunkach stawowych, jego zalety związane z wyżerowywaniem roślinności naczyniowej. Obecność innego pokarmu, na przykład ziaren zbóż wykorzystywanych do dokarmienia karpia, powoduje, że amur szybko przestawia się na ten, bardziej kaloryczny pokarm, i przestaje wyjadać rośliny. Staje się przez to konkurentem dla karpia. Niemniej, biorąc pod uwagę dobre tempo przyrostów biomasy ryb częściowo uzyskiwane na pokarmie w postaci roślin naczyniowych, jego zalety kulinarne, wartości pokarmowe oraz technologiczne, amur stanowi liczącą się pozycję w krajowej konsumpcji ryb słodkowodnych.

## Jakie są walory smakowe i wartościowe amura?

Jego mięso jest dosyć jędrne co zwiększa możliwy zakres jego wykorzystania kulinarnego. W niektórych kuchniach konkuruje z karpem.

## Jak przyrządzić amura? Zobaczcie film

[Zobacz też: Kulinarny Atlas Ryb - karp](#)  
[Zobacz też: Kulinarny Atlas Ryb - sum](#)

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

