

Święta tuż tuż... z serii Kulinaryny Atlas Ryb - wszystko o karasiu

Data publikacji: 12.12.2014 19:00

Dzisiaj wszystko o karasiu.

Święta tuż tuż... z serii Kulinaryny Atlas Ryb - dzisiaj wszystko o karasiu

Skąd karaś?

W przypadku karasi do konsumentów mogą trafić osobniki dwóch gatunków. Karaś pospolity (*Carassius carassius* L.) jest rodzimym gatunkiem zasiedlających naturalne zbiorniki wodne niemal całej Europy oraz karaś srebrzysty (*Carassius auratus gibelio* Bloch) pochodzący z Azji. Ze względu na specyficzny i bardzo efektywny sposób rozrodu, bez udziału samców (ginogeneza), w naszych wodach zaczyna dominować karaś srebrzysty wypierający naszego rodzimego karasia pospolitego. W Polsce karasie spotykane są we wszystkich nizinnych wodach śródlądowych. Preferują małe i płytkie zbiorniki wodne (rozlewiska, starorzecza, glinianki). Karasie należą do ryb bardzo wytrzymałych na niekorzystne warunki środowiskowe. Toleruje bardzo niską zawartość tlenu w wodzie. Karasie charakteryzują się wolnym tempem wzrostu i z tego powodu ich znaczenie gospodarcze jest niewielkie.

Jak się hoduje karasia?

Karasie w stawowych gospodarstwach rybackich najczęściej traktowane są jako chwast. Niemniej pewne ilości karasia uzyskuje wielkość handlową (około 1 kg) i trafia na rynek. Karasie są rybami wszystkożernymi

Jakie są walory smakowe i wartościowe karasia?

Niemal cały przyrost ich biomasy jest wynikiem odżywiania się pokarmem naturalnym. Dlatego mięso karasia ma doskonałe walory smakowe. Mięso jest bogate w składniki mineralne. Jak u wszystkich ryb z rodziny karpiowatych u karasi występują ości wśródmięśniowe.

Jak przyrządzić karasia? 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

