

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

Data publikacji: 21.11.2014 19:25

Dzisiaj wszystko o sandaczu

□

Skąd sandacz?

Sandacz (*Sander lucioperca* L.) jest rodzimym gatunkiem ryb drapieżnych. Występuje w wodach naturalnych prawie całej Europy oraz dużej części Azji. Jego pokarm stanowią drobne ryby zasiedlające zbiorniki wodne – ukleja, jazgarz, stynki, płoć, leszcz, krąp, okoń. Żyje i żeruje w toni wodnej. Ryby tego gatunku zaliczane są do istotnych trofeów wędkarskich. Do konsumpcji trafiają sandacze z połowów wędkarskich, z połowów sieciowych w wodach naturalnych oraz z gospodarstw stawowych. Do stawowej gospodarki rybackiej sandacze trafiły bardzo dawno temu. Sandacza można także spotkać w jeziorach, a także w Zalewnie Wiślanym i Szczecińskim. Sandacz ma ciało wydłużone, z szarymi bokami poprzecznie pręgowanymi. Charakterystyczne dla tej ryby są dwie płetwy grzbietowe i duże zęby wystające w przedniej części pyska. W sklepie firmowym na terenie Rybaczówki (<http://www.zdrowaryba.com.pl/>) sandacza można kupić w postaci ryby patroszonej, płata, ponadto sandacza wędzonego w całości, oraz dzwonkach.

Jak się hoduje sandacza?

Ich chów w polikulturze z innymi gatunkami, głównie z karpem, jest prowadzony niemal we wszystkich gospodarstwach rybackich. Sandacz wykorzystuje w stawach jako pokarm drobne ryby (chwast rybny), w tym uciążliwe ostatnio dla gatunków użytkowych czepaczki amurskie. Problemem przy chowie w polikulturze z karpem jest duża wrażliwość sandacza na warunki chowu, zwłaszcza odłowu w mieszance z innymi rybami. Sandacz rośnie wolno. W ósmym roku życia osiąga 70 cm długości i 3 kg wagi. Najstarsze okazy, które występują na Zbiorniku Goczałkowickim dorastają do 15 kg wagi i 1m długości.

Jakie są walory smakowe i wartościowe sandacza?

Przy dostatecznej dostępności do pokarmu sandacze przyrastają dosyć szybko osiągając wagę handlową 1,5 – 2 kg po 4 latach chowu. Sandacz zaliczany jest do gatunków ryb o niskiej zawartości tłuszczu. Mięso jest białe, jędrne i chude. Charakteryzuje się bardzo delikatnym smakiem. Kaloryczność jego mięsa jest niewielka 352 KJ ze 100 g mięsa. Przez niektórych smakoszy sandacz uważany jest za najsmaczniejszą rybę hodowaną w Polsce.

Jak przyrządzić sandacza?

Zapraszamy do obejrzenia filmiku instruktażowego, w którym zapoznają się Państwo jak sprawdzić czy sum afrykański jest świeży, jakie przygotować potrawy z sandacza.

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

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

