

# Święta tuż tuż... z serii Kulinaryny Atlas Ryb - wszystko o sumie afrykańskim

Data publikacji: 14.11.2014 16:30

Kontynuujemy cykl Kulinarne Atlasu Ryb, który przygotowała Lokalna Grupa Rybacka 'Żabi Kraj'. Dzisiaj pora na sumę afrykańskiego. O tej rybie opowiada prof. Andrzej Pilarczyk z Zakładu Ichtobiologii i Gospodarki Rybackiej PAN w Gołyszach.

## ***Skąd suma afrykański?***

Suma afrykańska (*Clarias gariepinus* Burchell) żyje w sposób naturalny w wysychających afrykańskich zbiornikach słodkowodnych. Warunki panujące w takich zbiornikach spowodowały, że w procesie ewolucji wykształcił się u tego gatunku szereg cech umożliwiających przetrwanie niekorzystnych dla życia ryb okresów. Właściwości te, między innymi zdolność do oddychania powietrzem atmosferycznym oraz wytrzymałość na zagęszczenie ryb spowodowały, że gatunek ten okazał się bardzo przydatny do chowu przemysłowego. Suma afrykańska stała się obiektem chowu w połowie lat siedemdziesiątych ubiegłego wieku. Do Europy trafił na początku lat osiemdziesiątych. Do Polski w roku 1989. Pierwszy rozród sumy afrykańskiej przeprowadzono w Zakładzie Ichtobiologii i Gospodarki Rybackiej PAN w Gołyszach. Aktualnie jest on całorocznie hodowany w kilku miejscach w Polsce, w tym na terenie Pielgrzymowic (<http://www.pielgrzymowice.pl/>).

## ***Jak się hoduje suma afrykańskiego?***

Suma afrykańska jest rybą wszystkożerną preferującą jednak organizmy zwierzęce. W chowie przemysłowym pokarm stanowią pełnowartościowe pasze granulowane. Suma w naszym klimacie w okresie letnim przyrasta w stawach. Jednak ze względu na duże wymagania temperaturowe (optymalna temperatura powyżej 25 stopni, minimalna 14 stopni) właściwa produkcja prowadzona jest w basenach włączonych w recyrkulowane obiegi wody. W obiektach takich utrzymywana jest odpowiednia temperatura oraz odpowiednia jakość wody. Wspomniane powyżej cechy sumy umożliwiają chów ryb w dużym zagęszczeniu.

## ***Jakie są walory smakowe i wartościowe sumy afrykańskiej?***

Suma afrykańska ma mięso o małej zawartości tłuszczu i wysokiej zawartości białka ogólnego. Mięso jest doskonałe pod względem smakowym, dietetycznym i kulinarnym. Zaletą sumy afrykańskiej jest stosunkowo wysoka wydajność technologiczna. Dla niektórych konsumentów ma też znaczenie fakt, że w mięśniach sumy nie występują ości śródmięśniowe charakterystyczne dla ryb z rodziny karpowatych.

## ***Jak przyrządzić sumę afrykańską?***

Tego dowiecie się Państwo, oglądając nasz film instruktażowy. Dowiemy się z niego m.in. jak sprawdzić czy suma afrykańska jest świeża i jakie można z niej przygotować potrawy.

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

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

