

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

Data publikacji: 14.11.2014 16:30

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

Skąd suma afrykański?

Sum afrykański (*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. Sum afrykański stał się obiektem chowu w połowie lat siedemdziesiątych ubiegłego wieku. Do Europy trafił na początku lat osiemdziesiątych. Do Polski w roku 1989. Pierwszy rozród suma afrykańskiego 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?

Sum afrykański jest rybą wszystkożerną preferującą jednak organizmy zwierzęce. W chowie przemysłowym pokarm stanowią pełnowartościowe pasze granulowane. Sum 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 recykulowane obiegi wody. W obiektach takich utrzymywana jest odpowiednia temperatura oraz odpowiednia jakość wody. Wspomniane powyżej cechy suma umożliwiają chów ryb w dużym zagęszczeniu.

Jakie są walory smakowe i wartościowe suma afrykańskiego?

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

Jak przyrządzić suma afrykańskiego?

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

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

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

