Święta za 6 tygodni. Kulinarny Atlas Ryb - wszystko o KARPIU

Data publikacji: 10.11.2014 16:10

Wspólnie z Lokalną Grupą Rybacką Żabi Kraj rozpoczynamy promocję ryb. Dzisiaj pierwsza część. Wszystko o karpiu.

Jak zawsze tradycyjne na stołach Wigilijnych będzie królował Karp – warto już dziś skorzystać z jego zwiększonej dostępności.

Skąd Karp?

Karp (Cyprinus carpio L.) jest hodowany w naszych stawach od paruset lat. Rosnące od wieków zainteresowanie konsumpcją karpia było wynikiem zastępowania, zakazanego w okresie licznych w średniowieczu dni postnych, mięsa zwierząt rybami. W późniejszym okresie karp stał się istotnym gatunkiem związanym z tradycją świąt Bożego Narodzenia, a przede wszystkim, ważną potrawą Wieczerzy Wigilijnej.

Jak się hoduje Karpia?

W zasadzie podstawowe reguły hodowli tego gatunku ryb w stawach nie zmieniły się od wieków. Ważną rolę w udoskonaleniu techniki (technologii) chowu karpia odegrał Tomasz Dubish – mieszkaniec Skoczowa, pracownik gospodarstwa rybackiego na terenie aktualnego Zakładu Polskiej Akademii Nauk w Gołyszu (Zaborze, gmina Chybie). W 1870 roku zauważył, iż efektywniejsze jest przesadkowanie tzn. hodowanie karpia tego samego rocznika, a nie jak do tej pory w jednym stawie wiele roczników, oraz “przesadzanie” ich do nowych stawów po wyżerowaniu przez ryby pokarmu naturalnego. Metoda wynaleziona przez Tomasza Dubisha jest stosowana na całym świecie do dzisiaj.

Karp jest rybą wszystkożerną, żerującą najczęściej przy dnie i zjadającą organizmy denne - larwy owadów, mięczaki. Mniejsze znaczenie w jego odżywaniu mają organizmy swobodnie pływające w toni wodnej (plankton). Pokarm naturalny rozwijający się w stawach stanowi do dzisiaj ważny składnik diety karpia. W stawach produkcyjnych obsady karpia są niekiedy dokarmiane paszami zbożowymi (pszenica, łubin, kukurydza). Duży udział w diecie karpia pokarmu naturalnego oraz dodatek pasz zbożowych przekłada się na wysokie walory pokarmowe, smakowe i technologiczne mięsa tego gatunku ryb. Karp konsumpcyjny, w tradycyjnej technologii chowu i w naszych warunkach klimatycznych, jest najczęściej produkowany w cyklu trzyletnim. Otrzymywany w wyniku odbywającego się w maju tarła wylęg karpia dorasta do jesieni do masy 40 – 80 gram (narybek). W drugim sezonie chowu uzyskujemy kroczka o masie 200 – 300 gram. W trzecim karpia towarowego (konsumpcyjnego) o poszukiwanej przez konsumentów masie, 1200 – 1800 gram.

Karp jest organizmem zmiennocieplnym i jednocześnie ciepłolubnym. Pobiera pokarm i przyrasta przy temperaturze wody powyżej 14 stopni C. Dlatego przeciętna długość rocznego sezonu chowu w naszych warunkach klimatycznych kształtuje się poniżej 180 dni. Dlatego Karpia wpisujemy do żywności Slow Food.

Karpie towarowe z uwagi na duże zainteresowanie przedświąteczne odławiane są ze stawów hodowlanych w październiku lub w pierwszych dniach listopada. Następnie przenoszone do stawów magazynów, w których oczekują na przedświąteczną sprzedaż. W trakcie magazynowania ryby nie są już karmione, przebywają na przepływie świeżej wody co sprzyja tzw. „odpiciu”, to jest pozbawieniu karpia ewentualnych obcych smaków czy zapachów. Karpie towarowe trafiają najczęściej do odbiorcy w postaci ryby żywej. Zapewnia to ich wysokie walory smakowe oraz odżywcze mięsa a jednocześnie jest gwarantem świeżości ryb. Taka forma sprzedaży stanowi duże wyzwanie logistyczne dla producentów i handlowców, ale również stawia spore wymagania konsumentom.

Tradycyjnie, większość wyprodukowanego w kraju karpia sprzedawana jest oraz konsumowana w okresie świąt Bożego Narodzenia.

Jakie są walory smakowe i wartościowe Karpia?

Mięso karpia zawiera 18-20% łatwo przyswajalnego białka dostarczającego organizmowi człowieka najważniejszych aminokwasów. Karpie należą do ryb średniotłustych, a ich tłuszcz zawiera nienasycone kwasy tłuszczowe wywierające korzystny wpływ na zdrowie człowieka. Przeciwnicy konsumpcji karpia wskazują na wady tego gatunku ryb – mulisty zapach i obecność ości wśródmięśniowych. Jednak sygnalizowane przez nich problemy są łatwe do uniknięcia. Odpowiednio przygotowana do sprzedaży i „odpita" ryba jest całkowicie pozbawiana obcych zapachów. Natomiast problem ości można rozwiązać poprzez obróbkę filetów z karpia polegającą na, możliwym do wykonania nawet w warunkach domowym, nacięciu ości.

Jak przyrządzić Karpia?

Jest wiele przepisów dotyczących przyrządzania potraw z Karpia np. na stronie Lokalnej Grupy Rybackiej Żabi Kraj
Zapraszamy do obejrzenia filmiku instruktarzowego jak sprawdzić czy karp jest świeży, jak przygotować Karpia.

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