

Z zamrażarki na stół wigilijny

Data publikacji: 14.12.2011 20:40

Podobnie jak prezenty świąteczne i choinki, również karpia na stół wigilijny coraz więcej osób kupuje z wyprzedzeniem. Od początku grudnia karpie, amury, pstrągi czy sandacze wystawiane są na sprzedaż. Zamiast stać w niekończącej się kolejce w ostatni dzień przed Wigilią, ludzie wolą zaopatrzyć się w ryby wcześniej. I przechować je w zamrażarce.

Również w naszym regionie sprzedaż ryb ruszyła już na dobre. Jakie gatunki ryb cieszą się w tym roku największym powodzeniem? Czy nadal na naszych zaolziańskich stołach będzie w święta królować tradycyjny karp? - Najwięcej sprzedaje się karpia, ale też dobrze idą amury czy pstrągi. Smakosze natomiast wybierają szczupaki, sandacze, a nawet sumy - mówi Martin Nieslanik z Jabłonkowa. - **Z rybami jest jak z każdym innym towarem. Kiedy przychodzi kryzys, ludzie po prostu kupują mniej. Chociaż, jeśli chodzi o ceny, to pozostały one na tym samym poziomie co w roku ubiegłym** - stwierdza.

O tym, że karp będzie wiódł prym pośród ryb podawanych w tegoroczne święta, przekonany jest również Zbyšek Pustówka z oldrzychowickiej hodowli ryb. Jak jednak zauważa, dość dużym powodzeniem cieszą się o tej porze roku również amury. - **Karpie sprzedawane są przez okrągły rok i wielu ludziom już po prostu się przejadły. Wówczas wybierają oni na przykład amura, który podobno lepiej smakuje od zwykłego karpia** - mówi Pustówka.

Chociaż wiele osób woli zaopatrzyć się w ryby nieco wcześniej, nadal pozostaje spora grupa tych, którzy chcą mieć rybę świeżą, przyniesioną niemal prosto ze straganu na stół wigilijny. Nic więc dziwnego, że ostatnie trzy dni przed Bożym Narodzeniem sprzedawcy ryb określają jako kompletne urwanie głowy. - **Na szczęście dużo klientów przychodzi wcześniej i zabiera rybę do zamrażarki. Zwłaszcza ludzie starsi, mieszkający wyżej w górach, w obawie przed śniegiem wolą kupić rybę już teraz, gdy drogi są jeszcze przejezdne** - stwierdza Pustówka.

Według niego, na przykład amurowi wcześniejsze zamrożenie wręcz sprzyja. Jego mięso zamrożone na dzień lub dwa „odpocznie” i lepiej będzie się nadawać do dalszej obróbki. - **Kiedy jest dobrze ustawiona zamrażarka, zamrażania nie trzeba się bać. Przyjmuje się bowiem, że o ile świeża ryba ma stu procentowy smak, to zmrożona smakuje na 95 procent. Czyli różnica jest właściwie niezauważalna...** - dodaje Nieslanik.

- **Mało osób kupuje dziś rybę żywą. Większość woli, żeby na miejscu ją zabić. Chociaż zdarzają się przypadki, że ludzie zabierają do domu żywego karpia, aby pokazać dzieciom rybę pływającą w wannie. A następnie przynoszą ją do nas z powrotem** - opowiada oldrzychowicki hodowca.

Tymczasem Państwowy Instytut Weterynaryjny zaleca konsumentom korzystanie z fachowego zabicia karpia zaraz na straganie. Uważa bowiem, że przenoszenie ryby w torbie do domu oraz jej późniejszy pobyt w wannie jest dla karpia stresujący.