Droga karpia na świąteczny stół

data aktualizacji: 2016.12.22

Karp – król bożonarodzeniowego stołu, bez którego niejeden Polak nie wyobraża sobie wigilijnej kolacji. By zapobiec świątecznej tragedii, warto zaopatrzyć się w rybę ze sprawdzonego źródła. Sekret jego wyjątkowego smaku zależy bowiem od warunków jego hodowli.

Na przestrzeni lat Polska stała się największym producentem karpia w Europie – posiadamy ponad 70 tys. hektarów stawów hodowlanych. Ubiegły rok nie był jednak łaskawy dla hodowców, głównie ze względu na suszę. Wyprodukowano wówczas zaledwie 15 tys. ton karpia, podczas gdy jeszcze dekadę wcześniej średnia roczna produkcja sięgała 25 tys. ton.

Na delikatny smak, mięsistość i wysoką zawartość składników odżywczych polskiego karpia wpływa przede wszystkim jakość serwowanej mu paszy.

- Dobry karp to taki, który był karmiony w odpowiedni sposób. Mimo, że jest to ryba wszystkożerna, nie możemy karmić jej byle czym, szczególnie gdy chcemy cieszyć się jej szlachetnym smakiem – wyjaśnia Rafał Kamiński, dyrektor produkcji De Heus, miłośnik wędkowania. – Często hodowcy ograniczają się jedynie do zboża, ale ono dostarcza tylko węglowodanów. By uzyskać dobry produkt potrzebna jest odpowiednio zbilansowana pasza. Należy też pamiętać, aby pod żadnym pozorem nie karmić karpi chlebem. Sprawia, że woda kiśnie, a ryby chorują – dodaje.

Smaczna ryba to zdrowa ryba

W okresie przedświątecznym karpie trzymane są w specjalnych stawach. W małych zbiornikach z systemem przepływającej wody ryby oczyszczają się przez kilka tygodni, nie pobierając pokarmu. Ten etap znacząco wpływa na smak i aromat mięsa. W odróżnieniu od zwierząt stałocieplnych, które potrzebują dużo energii dla ogrzania organizmu, ryby są zmiennocieplne. Dlatego w skrajnych przypadkach – mogą nie pobierać pokarmu nawet ponad rok, czy prawie dwa, co ma miejsce w niektórych populacjach łososi atlantyckich występujących na półwyspie Kola.

- W przypadku karpi jest podobnie. Pobierają pokarm tak naprawdę tylko przez kilka miesięcy w roku. Wynika to z ich metabolizmu, który w okresie jesienno-zimowym znacznie zwalnia i ryby zapadają w letarg – komentuje Kamiński.

Karp jest dość trudny w hodowli. Rośnie bowiem dwa lub trzy lata, w zależności od tego czy ma być to ryba lekka (ok. 1 kg) czy ciężka. Dopiero wtedy osiąga wiek i rozmiar, w którym może trafić na stół. Jako ryba ciepłolubna zimą w ogóle nie pobiera pokarmu, ponieważ jego przemiana materii, a co za tym idzie wzrost, uzależniony jest od temperatury wody. Proces karmienia zaczyna się dopiero wtedy, gdy woda osiągnie odpowiednią temperaturę – na przełomie kwietnia i maja. Wtedy ryba zaczyna jeść i rosnąć.

Jak wybrać dobrego karpia?

- Najlepszą metodą jest zakup z pewnego źródła, czyli takiego, o którym wiemy, że dbało o ryby, czyli były dobrze karmione i przebywały w odpowiednim środowisku. Od tych dwóch czynników zależy jego smak. Musimy także zwrócić uwagę na jakość samej tuszki, czy jest świeża i czy nie jest uszkodzona. Potem pozostaje już nam cieszyć się dobrym smakiem – podsumowuje Rafał Kamiński.

Najlepiej kupować żywe ryby. One na pewno są świeże. Jeżeli jednak kupujemy ryby śnięte należy przyjrzeć się skrzelom. Świeża ryba powinna mieć skrzela intensywnie czerwone. Ciało powinno być sprężyste i po naciśnięciu musi wracać do pierwotnego kształtu. Unikajmy kupowania filetów z karpia, chyba że sprzedawca robi je na naszych oczach z uprzednio ocenionej ryby.

Dlaczego warto jeść karpia?

Karp zawiera wiele cennych witamin, m.in. z grupy B – B6, B1 i B12.
Zawiera także szereg makroelementów – magnez, fosfor, potas, wapń.
100 gramów karpia to tylko 130 kcal i ok. 5-6 proc. tłuszczu.

Źródło: https://www.infoilawa.pl/aktualnosci/item/45550-droga-karpia-na-swiateczny-stol