

# Słoneczne karpie

Hoduje je ichtiolog pod Zaklikowem, w stawach ze źródlaną wodą



**„Ford”**  
z „Echa Dnia”  
pojedzie  
do Szydłowca!

Wczoraj odbyło się losowanie nagród konkursu „Echa Dnia” WIELKA FIESTA. Główną nagrodę - samochód „ford fiesta” wygrał pan Kazimierz Czajkowski z Szydłowca. Lista nagrodzonych na stronie 9





# KARPIE ZE ŹRÓDŁANEJ WODY

## To był średni rok dla hodowców ryb, ale nie powinno ich zabraknąć

**G**dyby karpie z gospodarstwa rybnego Mieczysława Steca z Antoniówki koło Stalowej Woli mogły mruzczyć z zadowolenia, z warunków, jakie mają w tym roku w stawach, to pewnie by mruzczały. Właściciel skorzystał ze wsparcia Unii Europejskiej i unowocześnił hodowlę w stawach, zbudowanych przed stu laty. Kiedy trzeba, woda w stawach zasilanych ze źródła, bijącego przy kapliczce św. Antoniego, jest napowietrzana, a ryby przewożone są w pojemnikach izotermicznych, gwarantujących utrzymanie stałej temperatury. Europa!

Jako pierwszy w Polsce Mieczysław Stec otrzymał w minioną sobotę od Towarzystwa Promocji Rybactwa i Produktów Rybackich certyfikat zaświadczenia, że jego karpie posiadają „wysoką jakość”, a produkcja odbywa się zgodnie z zasadami dobrej praktyki rybac-

kiej”. Na tę okazję właściciel ubrał się odświętnie, był w garniturze, pod krawatem, tak że dziennikarze, którzy tradycyjnie zjeżdżają się do niego przed świętami na karpia, ledwie go poznali. Do tej pory pan Mieczysław przyjmował ich ubrany w kalosze, grube spodnie, ciepłą kurtkę i w papasze na głowie. Teraz mieliśmy przed sobą europejskiego biznesmena, z wykształcenia ichtiologa, czującego się w Unii, jak rybka w jego stawie z krystalicznie czystą wodą.

- Karpie w tym roku w sklepach nie zabraknie - potwierdza Mieczysław autorytatywnie. Wspominał także, że mało brakowało, a gospodarstwo przeżyłoby katastrofę. Bo tego roku jesienią, kiedy już powinno być zimno i karpie powinny nieruchomo czekać w wodzie do grudnia, zrobiło się ciepło i w magazynach, czyli w specjalnych stawach, gdzie kar-

pie są trzymane, zrobił się ruch. Karpie zaczęły żerować, zaczęło im brakować tlenu. Wtedy opłaciły się inwestycje, jakie zrobił kosztem 80 tysięcy złotych. Napowietrzył wodę i dodatkowo przepom-

pował do magazynów strumień świeżej wody. To uratowało hodowlę. To także świadczy o tym, jak trudną sztuką jest hodowla karpia.

Zdzisław SUROWANIEC

### Pan Mieczysław poleca

Tego roku Mieczysław Stec poleca przepis na karpia po krakowsku. To z sentymentu do tego miasta, gdzie jego ryby mają już wiernych klientów. Uważa, że właśnie karpie królewskie z Antoniówki do tego przepisu najlepiej się nadają. Rybę wielkości około 1,2 kilograma trzeba oczyścić i pokroić w dzwonka, krótko ugotować w wywarze z jarzyn i przełożyć do żaroodpornego naczynia. Zalać sosem zrobionym z utartych na tarce czterech jabłek, wymieszanych z pięcioma łyżeczkami chrzanu i kilkoma łyżkami śmietany oraz masła, doprawionymi cukrem, pieprzem i solą. Po dziesięciu minutach zapiekania otrzymujemy niezwykle, bardzo polski przysmak.



Mieczysław Stec twierdzi, że karpie w tym roku nie zabraknie.

### Małe, ale smaczne

Ten rok, związany z wejściem Polski do Unii, był bardzo ciężki dla hodowców ryb słodkowodnych. Szczególnie dla karpia, które lubią ciepło, bo ich ojczyzną są Chiny. Mimo że od 700 lat karp jest ulubionym przysmakiem w Polsce, to jednak natury nie zmienił - żeruje i przybiera na wadze tylko w ciepłe dni. - Zimno przeciągnęło się na wiosenne miesiące i wpłynęło na to, że tego roku karpie będą mniejsze, ale na pewno tak samo smaczne, jak w poprzednich latach - uważa Mieczysław. Podkreśla, że jego hodowla jest ekologiczna, a to oznacza, że karmi ryby wyłącznie naturalnymi paszami, czyli ziarnem zbóż. Ryby wolniej przez to przybierają na wadze, ale są jędrne i mają naturalny zapach.



Sieci pełne ryb odławianych już na świąteczny handel.



Pan Mieczysław otrzymuje certyfikat jakości od Zbigniewa Szczepańskiego.

Zdjęcia: Z. Surowaniec