

Polska ryba jest najsmaczniejsza i najzdrowsza - twierdzą rodzimi hodowcy

„Pan Karp” w natarciu



- Jeśli karp, to tylko „Pan Karp” - przekonuje Mieczysław Stec, hodowca ryb z Antoniówki koło Zaklikowa

Pragniemy uczynić z karpia polską markę, znaną na całym świecie, kojarzoną z najwyższą jakością, wykwintnym smakiem, oryginalnością i zdrową żywnością - mówi **Zbigniew Szczepański**, prezes Towarzystwa Promocji Rybactwa i Produktów Rybnych.

Stuletnia tradycja

Towarzystwo, powołane do życia przed rokiem, zajmuje się promocją w naszym kraju ryb i przetworów rybnych. Członkowie i działacze organizacji pragną poprzez re-

klamę zwiększyć udział ryb w diecie rodaków. Mają w tym pomóc przyznawane od roku specjalne certyfikaty, zaświadczenia, że karpie z danej hodowli posiadają wysoką jakość oraz zostały wyprodukowane zgodnie z zasadami dobrej praktyki rybackiej i tradycji sięgającej stu lat. Dokument taki, oznaczony numerem 1, trafił do radiowej „Trójki”, a przyznany został za wieloletnią promocję karpia na antenie tej rozgłośni. Certyfikat z numerem 2 znalazł się natomiast w Antoniówce koło Zaklikowa, gdzie ryby ho-

duje **Mieczysław Stec**.

- Czasy są takie, że wszystko wymaga reklamy. Karp, choć w naszym kraju niby tak dobrze znany i ceniony, również wymaga reklamy. Oczywiście, tuż przed Bożym Narodzeniem ryba broni się sama, a ja, jako hodowca, nie mogę narzekać na kłopoty ze zbytem. Inaczej jest jednak w ciągu pozostałej części roku, gdy o karpach po prostu się zapomina. A przecież jest to ryba, która może, a nawet powinna, gościć na naszych stołach przez pełne dwa miesiące - twierdzi Stec.

Smaczne i zdrowe

Hodowca w Antoniówce podkreśla, że ryby są smaczne i zdrowe. A już zdecydowanie najsmaczniejszy i najzdrowszy jest - według niego - karp. Ryby te bowiem są w Polsce hodowane zgodnie z tradycją sięgającą trzynastego wieku. Żywiące naturalnym pokarmem i żyjące w ekologicznym środowisku mają mięso pełne zdrowego białka, witamin, mikroelementów oraz nieocenionych dla ludzkiego organizmu wielonienasyconych kwasów tłuszczowych.

Zainicjowana przez Towarzystwo Promocji Rybactwa i Produktów Rybnych, Instytut Rybactwa Śródlądowego oraz czołowych polskich producentów, akcja „Pan Karp” ma przekonać Polaków, że warto jeść karpia nie tylko od święta. Pamiętać jednak przy tym należy, że walory smakowe i zdrowot-



- Projekt służący promocji karpia nazwaliśmy z dumą „Pan Karp”. Pragniemy uczynić z karpia polską markę, znaną na całym świecie, kojarzoną z najwyższą jakością, wykwintnym smakiem, oryginalnością i zdrową żywnością - mówi **Zbigniew Szczepański**, prezes Towarzystwa Promocji Rybactwa i Produktów Rybnych



Fot. Rafał Baranowski

Polskie karpie są hodowane sposobem tradycyjnym, czemu zawdzięczają nie tylko swój smak, ale i walory zdrowotne

ne mają tylko ryby hodowane metodami tradycyjnymi. Próżno by ich szukać w tanich karpach sprowadzanych z południowej czy wschodniej granicy Polski.

- Jeśli karp, to tylko „Pan Karp” - przekonuje Mieczysław Stec i zaprasza na stoiska rybne oznaczone pomarańczowym logo akcji. Mieszkańcy Podkarpacia nie będą mieli problemów z ich zlokalizowaniem, gdyż zdecydowana większość hodowców z terenu województwa przyłączyła się do akcji.

raks