

PAN KARP to dopiero ryba!

Mieczysław Stec i jego koledzy z Antoniówki promują wigilijnego kandydata na polską specjalność, którą powinniśmy chwalić się przed resztą świata

Karpie, jakie będą zjedzone w tym roku w Wigilię nie będą jeszcze rybami, które się wykluły w Unii Europejskiej. Polska jest we wspólnocie od półtora roku, a cykl produkcji karpia jest trzyletni. A jednak w Unii karpiożywi poprawiło się życie. Widać to na przykładzie gospodarstwa rybnego Mieczysława Steca z Antoniówki koło Stalowej Woli.

Zanim ryby wyruszą w świat, trafiają do płuczki, specjalnego zbiornika z czystą, natlenioną wodą (do tej pory dodatkowego natleniania nie było, choć woda w stawach jest źródłana). Kilka godzin przebywania w takim „sanatorium” wystarczy, aby ryby nabrały siły i dobrze zniosły podróż w komfortowych warunkach, bo w zbiornikach zapewniających stałą temperaturę, z dotlenianą wodą.

Stawy przy świętym

Jak co roku dziennikarze zjechali do pana Mieczysława w najgorętszym okresie, kiedy karpie wysyłane są do sklepów. I jak zwykle gospodarz miał kolejne nowinki. Przed laty były to opo-



Zdjęcie: Zdzisław Surowaniec

warzystwa Promocji Rybactwa i Produktów Rybnych. I właśnie program „Pan Karp” będzie dostarczał solidnych informacji o korzyściach wynikających ze spożycia karpia, jako ryby zdrowej, naturalnej, ekologicznej, smacznej, z bogatą polską tradycją.

Pomysł narodził się przed kilkoma tygodniami, a już teraz odbędzie się sprzedaż karpia w programie „Pan Karp”. Hodowcy mają plakaty, logo, znaczki, stronę w Internecie www.pankarp.pl. Kupno ryby na stoisku z takim znakiem ma gwarantować, że karp był żywiony ziarnami zbóż, bez sztucznych pasz i że przed wysyłką został „odpity” w płuczce, czyli pozabawiony zapachu mułu.

Łuski do portmonetki

- Dzisiejsze doświadczenie i wiedza polskich hodowców biorą się z tradycji i prawdziwego zamiłowania Polaków do chowu karpia - uważa Zbigniew Szczepański. - Połączenie walorów smakowych i zdrowotnych oraz fakt, że karpia udaje się hodować tylko w naszym rejonie Europy, czynią z tej ryby idealnego kandydata na polską specjalność, którą powinniśmy chwalić się przed resztą świata - zapewnia hodowca.

Polaków specjalnie do karpia nie trzeba przekonywać. Mieczysław Stec wie jedno - musi w ciągu kilkudziesięciu godzin tak zorganizować transport, aby niemal cała hodowla trafiła ze stawów na rynek. Nowością na stoiskach z rybami od Steca będą opakowane w folię łuski, jakie każdy dostanie do kupionej ryby. Umieszczone w portmonetce, mają sprawić, że pieniędzy w niej nie zabraknie przez cały rok.

Amatorzy ryb od Mietka

Amatorów na karpie od Steca jest sporo. Także tych niechętnych, jak kłusownicy, którzy wciąż zapędzają się na stawy. W tym roku po raz pierwszy na wody w An-

Pomysł narodził się przed kilkoma tygodniami, a już teraz odbędzie się sprzedaż karpia w programie „Pan Karp”. Hodowcy mają plakaty, logo, znaczki, stronę w Internecie www.pankarp.pl.

toniówce przyleciały kormorany. Było to kilku pierzastych zwiadowców. Stado potrafi ogołocić z rybały cały zbiornik. Kiedy przez kilka dni były płoszone, machnęły skrzydłem i wyniosły się.

Mieczysław po raz pierwszy w życiu zauważył na stawach dziwne zjawisko. Kiedy przechodził koło grobli, zobaczył kłębiące się ryby. - Wziąłem kilka ryb, obejrzałem. Wyglądały na zdrowe, miały czerwone skrzela. Nie wiedziałem, co się stało, ale pomyślałem, że w tym roku kłapa z hodowlą - przyznaje. Ryby się uspokoiły, a właściciel stawów doszedł do wniosku, że to chyba właśnie kormorany tak potrafiły zestresować ryby.

Na Mietkowe ryby zapędzają się także wydry. Są pod ochroną poza terenem hodowlanym, można się z nimi rozprawić na stawach, ale są bardzo trudne do upolowania. Stawom szkodzą również bobry. Nie tyle delektują się rybami, ile przekopują groble i niszczą je.

Zanim więc hodowca wystawi swój pływający towar z napisem „Pan Karp”, musi wykonać ciężką pracę, związaną z hodowlą ryb i walką z tymi, którzy chcą mu się dobrać do żywego towaru. Potem już jest ta jedna jedyna chwila w roku, kiedy podczas wigilijnej kolacji roznosi się po domu zapach smażonego czy podanego w galarecie dzwonka karpia. I znowu za rok na stole pojawi się „pan karp”.

Zdzisław SUROWANIEC

