

Słoneczne karpie

Kurczak rośnie pięć tygodni, prosiak przybiera na wadze sześć miesięcy, a karpia trzeba hodować trzy lata

- Lato tego roku było bardzo słoneczne i karpie będą wyjątkowo smaczne, bo one lubią ciepło i słońce - zapewnia Mieczysław Stec, właściciel niezwykłych stawów w Antoniówce koło Zaklikowa.

O niezwykłości stawów Steca decyduje woda, a ta jest źródłana, a na dodatek wypływa spod kapliczki świętego Antoniego. Ryby z takiej wody są najzdrowsze i najlepsze, tym bardziej że karmione są naturalnymi paszami zbożowymi - zapewnia właściciel, który jest z wykształcenia ichtiologiem, czyli znawcą wszelkiego pływającego stworzenia.

Są i złote rybki...

Tego roku były problemy z kupnem materiału zarybieniowego. Było go mało. Na szczęście przyroda wynagrodziła to lepszymi, cieplarnianymi warunkami wzrostu ryb. Rybakom dokuczył jednak

mróz. Kiedy przyszło do odłowu karpia, powierzchnię stawów ścięła gruba warstwa lodu. Trzeba go było rąbać, co wymaga dużej wprawy i kosztuje wiele wysiłku. Pożytek z lodu jest tylko taki, że kłusownikom trudniej jest się dostać do ryb.

W stawach Mieczysława przeważają karpie, ale są i takie rybie rarytasy, jak sumy, jesiotry czy szczupaki. Są także złote rybki, czyli karasie o łuskach w pastelowo-czerwonych kolorach. - Trzymam je na szczęście - mówi gospodarz i pokazuje wyłowioną rybkę.

O tym, jak trudna jest hodowla ryb, świadczą przypominane przez Mieczysława fakty - kurczak od wyklucia rośnie pięć tygodni, zanim trafi do sklepu czy na ruszt, prosiak przybiera na wadze sześć miesięcy, zanim zostanie przerobiony na wędliny. Karp natomiast rośnie trzy lata, zanim nabierze handlowej wagi, czyli od kilograma do półtora kilograma. - W tym roku sprzedajemy karpie, które urodziły się w ubiegłym wieku - śmieje się Mieczysław, pokazując piękną rybę ze swojej hodowli.

W tym roku Mieczysław przygotował rewelację kulinarną, kolejną nowość.

Rewelacja, czyli „karp B la Stec”!

Ma już dość zachwalania od kilku lat karpia po zaklikowsku, zapiekanego z jajami i żółtym serem. Teraz hitem jest „karp B la Stec”!

- Bierze się karpia, najlepiej z Antoniówki, oskrobuje, usuwa wnętrzności (ale nie obcina głowy) i płucze - tłumaczy Mieczysław od czego zacząć. - Potem trzeba całą rybę przeciąć wzdłuż kręgosłupa, także wzdłuż głowy. Otrzyma się dwa lustrzane odbicia, dwie połówki tuszek. Solimy rybę, nacieramy roztluczonym czosnkiem, posypujemy ulubioną przyprawą ziołową do ryb i odstawiamy na pół godziny. Panierujemy w jajku, mące i tartej bułce i smażymy z dwóch stron na oleju. Można także całą rybę zanurzyć w rzadkim cieście i smażyć na głębokim tłuszczu. Jeśli nie mamy dużej patelni, rybę można przeciąć w poprzek, a po usmażeniu przystawić dwie połówki na talerzu, aby było wrażenie, że jest to jeden kawałek.

Usmażona ryba wygląda na talerzu bardzo efektownie. To kawał aromatycznego mięsa, z chrupiącą, złocistą krustą.

Płetwy? To najzdrowsze chipsy

Ozdabia się ją cząstką cytryny, której sokiem przed spożyciem skrapia się rybę. Można także rozłożyć na rybce różne marynowane warzywa lub gotowe sosy ze słoika z warzywami. Koniecznie trzeba dodać duży kleks chrzanu. Pole do popisu jest duże, a efekt jest wspaniały. Dorośli mogą sobie pozwolić na kieliszek mrożonej żubrówki, która doskonale komponuje się z rybą.

Mieczysław zaprezentował to danie dziennikarzom w swojej rybakówce, stojącej na brzegu stawu. Kiedy zajadali się „karpiem B la Stec”, z okna widzieli zamrożone stawy, z których przed chwilą wyłowione zostały leżące na ich talerzach dorodne ryby. Mieczysław zachwycał się szczególnie chrupiącymi płetwami. - To są najzdrowsze chipsy - mówi rozanielony.

Zdzisław SUROWANIEC