

Nr 51
(1979)

ISSN
1232-3020
INDEX
376140

Ukazuje się w powiatach: stalowowolskim, nizańskim, leżajskim, tarnobrzeskim

23 grudnia 2004 r. cena 3,00 zł VAT 0%

www.sztafeta.pl

Fot. Tomasz Gotkowski



Karp, zanim trafi na nasz wigilijny stół, musi przebyć niekiedy długą drogę

Karp na wigilię według Mieczysława Steca: Karpia sprawiamy, myjemy, kroimy na porcje. Umyte pieczarki szatkujemy. Przygotowujemy ciasto z mąki, mleka, jajka i pieczarek. Solimy je a potem mieszamy. Porcje ryby zanurzamy w gęstym cieście i smażymy na rozgrzanym oleju. Wyjmujemy, polewamy roztopionym masłem. Podajemy z surówką z kwaszonej kapusty doprawionej cukrem i oliwą.

Antoniówka jedzie na zachód

ACH, TE KARPIE...

Mieczysław Stec, z wykształcenia ichtiolog, stale mieszkający w Stalowej Woli posiada w Antoniówce 60-hektarowe gospodarstwo rybne słynące od lat z hodowli karpia. Poza tym dodatkowo dzierżawi jeszcze od Agencji Nieruchomości Rolnej 35 hektarów stawów. W ostatnim roku odbudował 5 ha stawów, teraz nosi się z zamiarem powiększenia wodnego lustra o następne kilkanaście hektarów.

Już teraz na naszym terenie jest nie byle jakim producentem ryb. W jego stawach pływają oprócz karpia również amury, a także drapieżne sumy, szczupaki i sandacze. Jako jedyny w naszym regionie hoduje jesiotry. Jest to ryba wyjątkowa smaczna i, co ważne dla konsumenta, bez uciążliwych małych ości. W polskich stawach pojawiła się na stałe dwanaście lat temu. Przy powiększaniu

obszaru stawów a także modernizacji hodowli ryb M. Stec korzystał z funduszy unijnych. Jak mówi, ryby głosu nie mają, ale swoje prawa tak. Dlatego kupił specjalne baseny

izotermiczne do przewozu ryb, takie, jakich wymaga i stosuje Unia Europejska. Utrzymują one zarówno odpowiednią temperaturę wody jak i nasycenie jej tlenem.

Przed ponad stu laty w jednej z książek napisano tak: *Przepływająca pod Zaklikowem rzeczka Sanna tworzy obszerne rozlewisko, obecnie użytkowane przez urządzenie stawów, w których przed kilku laty zaprowadzono gospodarstwo rybne na przestrzeni około 300 morgów, zostające pod zarządem Warszawskiej Spółki Rybac-*

kiej (...) Hoduje się tu przeważnie karpie morawskie wywożone do Warszawy. Cała kotlina rzeki Sanny pod Zaklikowem aż do folwarku Antoniówka nosi dotąd nazwę Stawisko. Czasy się zmieniły, odbiorcy również. „Antoniówka” Steca teraz swoje karpie wysyła przede wszystkim do Krakowa i na Śląsk. Tam ryby spod Zaklikowa mają ustaloną wysoką renomę i od wielu lat stałych odbiorców.

Jakość karpia zależy, jak się okazuje, nie tylko od samej kultury hodowli, ale w znacznym stopniu od jakości wody, od podłoża stawów i karmy. Karpie hodowane w Antoniówce żyją w nieskażonej, źródlanej wodzie. Karmi się je tylko polskim zbożem. Te z Antoniówki dorobiły się nawet certyfikatu Związku Producentów Ryb. Głosi on: *Certyfikat najwyższej jakości karpia królewskiego nadany Gospodarstwu Rybackiemu „Antoniówka” przez Związek Producentów Ryb potwierdzający ekologiczne warunki hodowli karpia pod pełną kontrolą Zakładów Higieny Weterynaryjnej w roku 2004.*

Nic dziwnego, że smak antoniowskiego karpia dla wymagających krakusów i Ślązaków jest niepowtarzalny i dlatego przed wigilią na zachód suną transporty karpia z podzaklikowskich stawów. Na stalowowolskich stołach wigilijnych, choć nie na wszystkich, również znajdują się karpie z Antoniówki.

DIONIZY GARBACZ

SZTAFETA
TYGODNIK