



Materiał Prasowy

Ryba, która gości na polskich stołach w najpiękniejszy wieczór roku – Wigilię. Zgodnie z tradycją łuski karpia, schowane do portfela, zapewniają dobrobyt i pomyślność na cały przyszły rok. Dlatego 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.

Karp – zdrowy smak

Dietetycy polecają ryby jako cenne źródło łatwo przyswajalnego białka, nienasyconych kwasów tłuszczowych, witamin A i D3, mikroelementów i fosforu. Ze względu na niską zawartość cholesterolu mięso ryb jest dużo zdrowsze od mięsa czerwonego. Dieta, w której wołowinę i wieprzowinę zastępują ryby, sprzyja zachowaniu zdrowia, zmniejsza ryzyko zawałów i udarów mózgu oraz obniża ciśnienie tętnicze krwi.

Karp wyróżnia się dodatkowymi zaletami spośród wszystkich gatunków ryb

Warunki hodowli i dystrybucji sprawiają, że mięso karpia jest najbardziej bezpieczne, ponieważ nie zagraża mu kumulacja substancji toksycznych pochodzących ze środowiska zewnętrznego.

Tradycja, czyli „O sprawie, sypaniu, wymierzaniu i rybieniu stawów”

Hodowla karpia ma w naszym kraju długą tradycję zapoczątkowaną przez mnichów w drugiej połowie XII wieku. Pierwsze wzmianki o karpkach pochodzą z Bawarii i Czech. Polscy hodowcy szybko dorównali południowym sąsiadom - w średniowieczu polskie stawiarstwo uznawano obok czeskiego za najnowocześniejsze w Europie. Już w XIII wieku istniały wielkie gospodarstwa stawowe w dolinie Baryczy, w pobliżu Milicza i Przygodzic oraz w okolicach Oświęcimia i Zatora.

Pierwsze ślady obecności karpia w polskich dokumentach zawdzięczamy pismom Jana Długosza z 1466 r. Natomiast pierwszy podręcznik o chowie karpia powstał w 1573 r. Było to dzieło Olbrychta Strumieńskiego „O sprawie, sypaniu, wymierzaniu i rybieniu stawów”.

Olbrzymie stawy karpiove budowano na zlecenie polskich królów i możnowładców (m.in. staw „Zygmunt” liczący 460 hektarów). Najstarsze i największe skupiska gospodarstw stawowych zbudowanych w średniowiecznej Polsce znajdują się w dorzeczach górnej Wisły i Odry oraz na terenach środkowej Bzury (okolice Łowicza). Do dzisiaj jest to „zagłębienie” karpiove w Polsce.

Tradycje chowu karpia odżyły w 20-leciu międzywojennym. W 1919 roku Sejm przyjął ustawę o zagospodarowaniu nieużytków, dzięki czemu areał stawów wzrósł z 37 tysięcy do aż 88 tysięcy hektarów.

Nowoczesność = bezpieczeństwo

Nowoczesne polskie gospodarstwa wykorzystują najnowsze osiągnięcia nauki i urządzenia gwarantujące odpowiednią jakość produkowanych ryb.

Odłówki umożliwiają delikatny i bezstresowy odłów ryb.

Płuczki są miejscem, w którym odpija się ryby po odłowieniu. Zabieg ten jest warunkiem niezbędnym dla uzyskania najwyższej jakości mięsa karpia między innymi poprzez usunięcie wyczuwalnego niekiedy obcego posmaku mułu. Ryby po odłowieniu jesiennym aż do momentu sprzedaży świątecznej przetrzymywane są w specjalnych ziemnych magazynach.

Cały proces odłowu, wydawania i załadunku ryb jest niezawodny i sprawny dzięki mechanizacji wielu czynności. Ryby są transportowane w specjalnych basenach izotermicznych z żywic poliestrowych, zaopatrzonych w instalację natleniającą, co gwarantuje całkowicie humanitarne warunki w trakcie transportu.

Profesjonalne gospodarstwa rybackie znajdują się pod stałą opieką i kontrolą weterynaryjną. Monitoruje się także jakość wody - parametry wody spuszczonej ze stawów nie mogą przekraczać wartości dopuszczalnych w przepisach. Analizy wody są wykonywane w akredytowanych laboratoriach. Wielkość hodowli jest określona prawnie – 1500 kg/ha przyrostu ryb w ciągu sezonu. Przekroczenie tego parametru oznacza kary za zrzut ścieków ze stawów.

Karp a Unia Europejska

Polska zajmuje pierwsze miejsce w Unii Europejskiej nie tylko pod względem powierzchni stawów, ale także wysokości produkcji: mamy około **70 000** hektarów powierzchni i **20 000** ton karpia rocznie! Czesi zajmujący drugą pozycję mogą pochwalić się 17 000 ton, natomiast Niemcy - 12 000 ton.

Jeden z popularnych ostatnio mitów głosi, że w krajach „starej” Unii hoduje się karpia w sposób bardziej przyjazny środowisku. W rzeczywistości chów karpia w Polsce nie zagraża naturze, a wręcz sprzyja jej ochronie, ponieważ:

- stawy stanowią tzw. trzeci stopień oczyszczania wody (redukcja biogenów),

- na stawach bytują ogromne ilości ptaków i innych zwierząt.

Obecność kormoranów i czapli sprawia, że dochód gospodarstw stawowych może spaść nawet o 15%. Kaczki, łyski i łabędzie wyjadają w ciągu roku około 7,5% paszy podawanej rybom. Polscy hodowcy karmią ptaki, nie otrzymując z tego tytułu żadnych rekompensat.

Tymczasem w wielu krajach „starej” Unii hodowcy otrzymują rekompensaty za „utrzymywanie” ptaków i innych zwierząt na terenie swoich stawów.

Eko-karp

Przy zakładaniu stawów obowiązują zasady ochrony środowiska zawarte w dwóch dokumentach: raporcie o wpływie na środowisko i operacie wodnoprawnym.

Wiele świadczy o pozytywnym wpływie stawów na środowisko przyrodnicze. Stawy pełnią rolę zbiorników retencyjnych i naturalnych oczyszczalni ścieków. Sprzyjają bioróżnorodności, stwarzając doskonałe warunki siedliskowe dla wielu gatunków. Łagodzą warunki klimatyczne i podnoszą walory krajobrazowe otoczenia. Wbrew opiniom pseudo-ekologów stawy polepszają jakość wody, co potwierdzają badania w laboratoriach: wody odpływające ze stawów są czystsze niż wody dopływające.

Podobnie wygląda kwestia koszenia szuwarów, fałszywie uznanego za zagrożenie dla środowiska. W rzeczywistości koszenie pozytywnie wpływa na przyrodę, bowiem zwiększenie powierzchni stawów powoduje wzrost liczby wielu cennych gatunków zwierząt. Stawy zarastające – nieużytkowane stanowią siedlisko znacznie mniejszej grupy gatunków, choćby ze względu na mniejszą zawartość substancji odżywczych. Przyroda wie, co robi. Skoro liczne ptaki i inne zwierzęta wybierają właśnie stawy użytkowane, a więc koszone, to znaczy, że doskonale czują się na ich terenie.

Obecność związków odżywczych w stawach nie ma negatywnego wpływu na środowisko. Karpie rosną najlepiej na naturalnym pokarmie nagromadzonym w stawie, a nie na sztucznych paszach. Żywią się głównie glonami, zooplanktonem oraz innymi bezkręgowcami żyjącymi w wodzie i na dnie. Tylko gdy brakuje pokarmu, rybacy wsypują do stawów ziarna zbóż: pszenicy, jęczmienia, pszenżyta, kukurydzy i innych. Hodowcy dbają o to, by maksymalnie wykorzystać nagromadzone związki odżywcze.

Karp w pigułce, czyli ważne fakty dotyczące hodowli

Większość stawów w Polsce znajduje się w centrum i na południu kraju ze względu na układ terenu i korzystne warunki klimatyczne. Stawy były i są zakładane na glebach mało urodzajnych, a więc mało przydatnych do typowej produkcji rolniczej. Dzięki temu wykorzystuje się tereny trudne do zagospodarowania w inny sposób.

Proces hodowli jest unikalny w skali światowej, charakterystyczny tylko dla Europy Środkowo-wschodniej. Wyróżniające go cechy to:

- trzyletni okres wychowu,
- wielokrotne przenoszenie ryb do różnych kategorii stawów, zapewniające efektywne wykorzystanie pokarmu naturalnego,

- harmonijne funkcjonowanie całego łańcucha pokarmowego: od energii słonecznej na początku do karpia na końcu,
- duży udział w diecie pokarmu naturalnego (bentos, zooplankton),
- żywienie zbożem (pszenica, jęczmień, żyto).

Zabiegi hodowlane polegają na wykorzystaniu naturalnych procesów życiowych karpia: rozmnażanie – tarło, wzrost poprzez żerowanie w stawie, zimowanie w specjalnie przygotowanych przez hodowców głębokich, dobrze natlenionych stawach.

Doświadczenie i wiedza polskich hodowców, wynikające z tradycji i prawdziwego zamiłowania do chowu karpia, sprawiają, że karpie spełniają zarówno oczekiwania smakoszy, jak i osób szukających przede wszystkim zdrowej, naturalnej żywności. Połączenie walorów smakowych i zdrowotnych oraz fakt, że karp udaje się tylko w tym rejonie Europy, czynią z karpia idealnego kandydata na polską specjalność, którą powinniśmy chwalić się przed resztą świata.