



O pstrągach słów kilka ...

Pstrąg kojarzy się nam wszystkim ze smaczną rybą, żyjącą w zimnych i czystych górskich potokach. Skąd się jednak biorą pstrągi w naszych sklepach?

Hodowla. Jak większość żywności pochodzenia zwierzęcego, pstrągi pochodzą z hodowli, prowadzonej w wyspecjalizowanych gospodarstwach rybackich. Jednak nie każdy i nie wszędzie może taką hodowlę prowadzić - produkcja pstrągów jest możliwa tylko tam, gdzie jest źródło chłodnej, dobrze natlenionej i pozbawionej zanieczyszczeń wody. Ryba ta całe swe życie spędza w krystalicznie czystych rzekach, takich warunków wymaga również od hodowcy. Hodowla pstrągów odbywa się w stawach przepływowych, zasilanych wodą z rzek i potoków, często wspieranych obiegiem zamkniętym wody. W obu przypadkach woda wypływająca ze stawów musi zostać oczyszczona z resztek pokarmu oraz produktów przemiany materii. Zadanie to musi być realizowane z największą skrupulatnością, co musi być potwierdzone poprzez stałe badania wody, które są wymogiem wobec każdego hodowcy. Hodowla ryb zwana Akwakulturą, oraz postęp w jej dziedzinie, umożliwia nam już nie tylko produkcję rybacką bez szkodliwego wpływu na środowisko, ale i poprawę jakości wody wykorzystywanej do produkcji ryb. Zaawansowane systemy filtrów mechanicznych i biologicznych, pozwalają w sposób naturalny przywracać czystość wody. Hodowane pstrągi mają więc zapewniony stały dopływ czystej, dobrze natlenionej wody, na czym zależy nie tylko hodowcom, urzędnikom i ekologom dbającym o stan naszych wód. Pstrąg po prostu nie toleruje zanieczyszczonej wody – nie ma tu więc żadnej drogi na skróty.

Żywienie. Bardzo ważnym aspektem jakości mięsa hodowanych zwierząt, jest skład i jakość pasz stosowanych w ich hodowli. W odróżnieniu od innych gałęzi rolnictwa, od lat niewiele zmienia się w składzie paszy dla pstrągów. Nadal ok. 90% jej składu stanowi mączka rybna – pstrągi będące rybami drapieżnymi uparcie nie chcą trawić komponentów pochodzenia roślinnego, ale i żadnych wypełniaczy czy „dopalaczy”. Mączka rybna pochodzi głównie z ryb morskich, bogatych w kwasy omega 3 oraz tran, proces technologiczny jej produkcji eliminuje wszelkie niepożądane składniki – przede wszystkim dioksyny, które mogą występować w tkankach ryb dziko żyjących. Po raz kolejny okazuje się, że pstrąg jest bardzo „mądrą” rybą – grymasi nie tylko w przypadku jakości wód, w których żyje – posiada również bardzo wysublimowane podniebienie...

Bezpieczeństwo. Hodowcy ryb nadzorowani są przez szereg instytucji, podlegają pod szereg uregulowań prawnych znacznie przekraczających nadzór nad innymi gałęziami rolnictwa. Możliwość korzystania z wód publicznych, zapewniona jest dopiero po spełnieniu szeregu wymogów ustaw o ochronie środowiska oraz prawa wodnego, określanych w skomplikowanych pozwoleniach wodno-prawnych. Dodatkowo przez cały okres funkcjonowania, gospodarstwa zobowiązane są do monitorowania parametrów wody. Hodowla ryb, jakość pasz, przetwórstwo i obrót nadzorowany jest przez inspekcję weterynaryjną, sanepid odpowiada natomiast za okres trwałości produktów pochodzących z pstrągów oraz ich jakość w placówkach sprzedaży detalicznej. Nawet po przetworzeniu pstrągi zachowują formę pierwotną (sprzedawane są w całości bądź rozdrobnieniu), co uniemożliwia stosowanie sztucznych wypełniaczy, powszechnych dzisiaj m.in.



w większości wędlin. W ogromnej większości w polskich sklepach sprzedawane są pstrągi pochodzące z polskich hodowli – co gwarantuje krótki czas ich transportu, świeżość i wysoką jakość mięsa tych ryb.

Hodowcy. Hodowla ryb, w tym pstrągów, jest bardzo specyficzną i trudną gałęzią rolnictwa. Od hodowców wymaga ogromnej wiedzy, doświadczenia i dużej determinacji. Dla większości z nich, oprócz sposobu na życie i źródła zarobków jest to także pasja. Tak w Polsce jak i w całej Europie, hodowla pstrąga prowadzona jest w ogromnej większości przez małe rodzinne gospodarstwa, nawet największe z nich to nadal małe rodzinne gospodarstwa, w przeciwieństwie do wielkotowarowych, przemysłowych farm trzody chlewnej czy tuczarni drobiu. Gwarantuje to wysoką kulturę produkcji na każdym jej etapie, oraz duże zaangażowanie osób odpowiedzialnych za jakość produktu końcowego. Hodowcy zrzeszają się w profesjonalne stowarzyszenia, które przyspieszają proces wymiany doświadczeń pomiędzy krajami, oraz dbają o zrównoważony rozwój branży w poszanowaniu środowiska naturalnego i jakości wód. Polskie Stowarzyszenie Producentów Ryb Łososiowatych uczestniczy w wielu międzynarodowych projektach m.in. SustainAqua – projekcie promującym zrównoważony rozwój sektora akwakultury, Dialogu WWF-wielopłaszczyznowej współpracy z organizacjami ekologicznymi i innych. Polscy hodowcy ryb w imponującym tempie uzyskują kolejne certyfikaty potwierdzające odpowiedni poziom wiedzy o „dobroście ryb”, czy zasadach transportu i humanitarnego obchodzenia się z żywymi rybami, co pozwala zaliczać ich do elity producentów żywności pochodzenia zwierzęcego. Przygotowywany obecnie przez Unię Europejską projekt ustawy o akwakulturze ekologicznej, umożliwi uzyskanie certyfikatów ekologicznych większości z

polskich gospodarstw – wszystkie zawarte w niej wymogi spełniane są już dzisiaj.

Produkt. Mamy nadzieję, że lektura tego tekstu pozwoli Państwu polubić pstrągi nie tylko jako sympatyczne ryby, niektórzy być może zdecydują się na wycieczkę z wędką nad rzekę. Dla większości z nas pstrąg to jednak przede wszystkim potencjalny gość na naszych talerzach. Wiemy już, że pstrągi mają niesłychanie wysokie wymagania wobec hodowcy, który musi zapewnić mu chłodną, czystą i zasobną w tlen wodę, oraz wysokiej jakości paszę. Ma to oczywiście wpływ na jakość i smak ich mięsa. Pstrąg potwierdza w całej rozciągłości stwierdzenie, że „ryba wpływa na wszystko”. Zarówno udział procentowy tłuszczu do białka jak i znaczny udział w tłuszczu kwasów nienasyconych z rodziny omega 3 powoduje, że pstrąg zaliczany jest do pożywienia zdrowego, a dla organizmu niejednego z nas może mieć nawet działanie lecznicze. W odróżnieniu jednak od większości leków, pstrąg gwarantuje wspaniały smak i dużą plastyczność kulinarną. Pozwala to przygotować wiele różnorodnych dań o zaskakujących smakach i połączeniach. Nie bez powodu pstrąg jest najczęściej stosowaną rybą w programach i pokazach kulinarnych, zasoby i różnorodność przepisów na potrawy z pstrąga, jakie możemy znaleźć choćby w Internecie, jest imponująca. Nie pozostaje nic innego jak tylko zakasać rękawy i skorzystać z jednego z przepisów, do czego gorąco namawiamy.

Smacznego !

Radosław Kajetan Kowalski – PAN Olsztyn, SPRL

Ziemowit Pirtań – xl.pl, SPRL