

[do góry](#)



Strona Gminy Zator

<https://www.zator.pl/urząd/aktualności/Przedświadczenia-sprzedaz-karpia/idn:1087/printpdf.html>

Aktualności

Przedświadczenia sprzedaż karpia 2016-12-09

Rybacki Zakład Doświadczalny w Zatorze - Gospodarstwo Rybackie Spytkowice

34-116 Spytkowice;

tel. 33 841 22 45; tel. 33 841 21 28

[zobacz na mapie](#)

Franciszek Sałaciak - łowisko Podolsze

32-640 Zator, Podolsze - Smolice

tel. 33 841 00 41, tel. 509 465 914

[zobacz na mapie](#)

Wanda Szendera

32-640 Zator, ul. Wadowicka 60

[zobacz na mapie](#)

Julia Rzepa- Firma Handlowa „Julia”

32-640 Zator, Graboszyce

przy drodze krajowej DK28 Zator - Wadowice

[zobacz na mapie](#)

Cichoń Marian - Marianek

32-640 Zator, Graboszyce

przy drodze krajowej DK28 Zator - Wadowice

[zobacz na mapie](#)

Uprzejmie informujemy, że przedświadczenia sprzedaż karpia na zatorskim rynku organizowana w ramach Jarmarku Bożonarodzeniowego prowadzona będzie już od 17 grudnia br.

Serdecznie Zapraszamy Karpia Zatorskiego w tym roku będzie można także kupić w sieciach handlowych Carrefour Kraków, Oświęcim, Jaworzno oraz Kaufland w Krakowie, Bielsku Białej, Oświęcimiu, Żywcu, Myszkowie, Chrzanowie i Jaworznie.



► Obszar Doliny Karpi, którego sercem jest Zator, zajmuje 310 km²

► Przed zimą karpie są odławiane i trafiają do stawów zbiorczych

► Rybacy sortują odłowione karpie. Regularnie badają ich stan

Karp zatorski – od ikry do króla stawów

Zator

Bez potrawy z karpia większość Polaków nie wyobraża sobie wigilijnej kolacji. Niewiele osób jednak wie, jak wygląda hodowla tej ryby.

Sławomir Bromboszcz
s.bromboszcz@gk.pl

Do przyrządzenia smacznej potrawy z karpia potrzebny jest nie tylko kulinarny kunszt, ale także odpowiednia ryba.

Najsmaczniejsze są ryby z Zatora - zapewnia Franciszek Sałaciak, prezes Doliny Karpi. Stawy hodowlane zasilane są tam czystą wodą ze Skawy, a pokarm starannie dobierany. Zboża wykorzystywane do produkcji paszy pochodzą z lokalnych gospodarstw, znajdujących się na obszarze objętym programem Natura 2000. Nad hodowlą czuwają ichtiolodzy.

Zanim karp trafi na świąteczne stoły, musi nabrać odpowiedniej wagi. Zazwyczaj trwa to trzy lata, natomiast w przy-

padku karpia zatorskiego tylko dwa. Dzięki temu, że ryba jest młoda, jej mięso jest smaczniejsze.

Hodowla rozpoczyna się od tarła, które odbywa się w niewielkich, porośniętych trawą stawach. Z ikry po kilku dniach wykluwają się rybki,

które mają zaledwie 0,5 cm długości.

Po odłowieniu trafiają do stawu bogatego w plankton. Żywią się nim, aż osiągną 2 cm. Wtedy samodzielnie zaczynają żerować na dnie zbiornika.

Dostają także paszę. Zimą wszystkie ryby trafia-



ją do stawu zbiorczego, dobrze dotlenionego. Ze stawów, w których wcześniej pływały, jest spuszczana woda.

Wiosną przenoszone są do tzw. stawów towarowych. Są tam mocno dokarmiane i szybko przybierają na wadze. W październiku podczas tzw. karpio-wych żniw są odławiane i trafiają do stawów tzw. magazynów rybnych. Przepływa przez nie świeża woda - dzięki temu są „odmulone” i lepiej smakują. Karp zatorski, gdy jest gotowy do sprzedaży, waży 1,1-1,8 kg.

Pomimo rozwoju techniki, na przestrzeni lat niewiele zmieniła się hodowla ryb. Nadal większość pracy wykonywana jest rękami rybaków.

W tym roku na świąteczne stoły trafi ok. 200 ton ryb z Doliny Karpi. Ludzie chętnie po niego sięgają, ponieważ wyrobił sobie już markę na rynku. Spowodowało to nawet pojawienie się „podróbek”. Nieuczciwi sprzedawcy oferują inne gatunki karpia, informując, że jest to ten z Zatora. ●

©©

Również w punktach handlowo usługowych Gminy Zator.

[Gdzie zjesc smacznego karpia](#)

[Książka kulinarna: "Tradycje dobrego smaku"](#)

[wszystkie aktualności](#)