



Świeży pstrąg przez cały rok

Wywiad z Łukaszem Skowrońskim
z Gospodarstwa Rybackiego „Zielenica”



Anna i Łukasz Skowrońscy, właściciele Gospodarstwa Rybackiego Zielenica



Produkcja handłówki pstrąga w obiekcie Zielenica

MPR: Zaczniemy od początku. Jak wygląda cykl produkcji pstrągów w Państwa gospodarstwie?

Łukasz Skowroński: Nasze gospodarstwo realizuje pełen cykl produkcyjny — od ikry do ryby towarowej. W obiekcie hodowlanym w Lejkowie, który korzysta wyłącznie z wody źródlanej, mamy wylęgarnię ikry i stawy narybkowe, gdzie pstrągi osiągają 100 g. W drugim obiekcie, w Zielenicy ryba osiąga rozmiar handlowy. W zależności od zapotrzebowania odbiorcy jest to ryba mniejsza (ok. 280 g), nieco większa (300-350 g) lub przeznaczona do filetowania (350-450 g).

MPR: Jak wygląda sezonowość produkcji?

Ł. Skowroński: Ikrę sprowadzamy z Hiszpanii i Francji. Dzięki osiągnięciom naukowym, zlokalizowane tam ośrodki uzyskują ikrę przez cały rok. My sprowadzamy co 4-5 tygodni 500-600 tys. sztuk ikry, co pozwala nam prowadzić produkcję (aktualnie do 500-600 ton handłówki rocznie) w trybie ciągłym. Jesteśmy w stanie podpisać umowę na dostawę świeżej ryby o odpowiednim rozmiarze na dowolny miesiąc. To oznacza, że restauratorzy mogą zawsze oferować konsumentom rybę świeżą, a nie pochodzącą z zamrażarki, co przekłada się w znakomity sposób na jej jakość i smak. Prowadzenie całorocznej produkcji możliwe jest też dzięki stabilnej temperaturze wody źródlanej — zimą, nawet przy dużych mrozach jej temperatura nie spada poniżej 6,5-7°C, latem podczas upałów nie przekracza 17-18,5°C.

MPR: No właśnie konsument chyba oczekuje coraz wyższej jakości?



Karmienie narybku pstrąga w wylęgarni w Lejkowie



Mikrosita oraz obsadzona roślinnością laguna sprawiają, że hodowla nie obciąża środowiska naturalnego

Ł. Skowroński: To jest sprawa najważniejsza, zupełnie podstawowa. Należy zmierzać do tego by konsument zawsze otrzymywał rybę świeżą, a nie mrożoną. My jesteśmy w stanie zapewnić certyfikat świeżości, pełną identyfikowalność każdej partii ryby od ikry. Oczekujemy także od naszych odbiorców, by zamawiali tyle ryby, ile są w stanie dostarczyć konsumentowi w postaci świeżej. Pstrąg to wspaniała, smaczna i zdrowa ryba. Kto raz spróbuje grillowanego, pieczonego, czy np. wędzonego pstrąga, wyprodukowanego ze świeżego surowca ten będzie powracał po tą rybę.

MPR: Czy można ufać jakości pstrąga świeżego w supermarketach?

Ł. Skowroński: Osobiście chciałbym, by coraz więcej Polaków kupowało rybę w hodowlach. Jakość



pstrągów w supermarketach w opakowaniach MAP też jest dobra, jeśli mamy do czynienia z polską hodowlą i odpowiedzialnym przetwórcą. Nasze ryby, które przetwarzane są w Fario trafiają do sklepów zaledwie 2-3 dni po odłowieniu. Niestety ryba z importu po przetworzeniu trafia do sklepu po np. 7 dniach. Często też sprowadzane są ryby niskiej jakości, zwłaszcza latem, gdy temperatura wody w hodowlach tureckich i włoskich jest zbyt wysoka.

MPR: *Dostępność w supermarketach, lepsza jakość, jakie jeszcze inne czynniki stymulują rozwój popytu na pstrągi?*

Ł. Skowroński: Choć na początku miałem pewne obawy i zastrzeżenia, muszę przyznać, że kampania „Teraz Pstrąg” bardzo pozytywnie zachęca ludzi do spróbowania pstrąga. Trzeba też zauważyć, że pstrąg coraz śmielej wdziara się do smażalni rybnych, gdzie brakuje dobrej jakości dorsza.

MPR: *Jest duży popyt na pstrągi, ich cena jest stabilna, to czego właściwie brakuje by produkować ich więcej?*

Ł. Skowroński: Brakuje pieniędzy na inwestycje. W sierpniu br. ogłoszono nabór wniosków o dofinansowanie i po raz kolejny faworyzowane jest przetwórstwo rybne. Sami przetwórcy deklarują, że cierpią na brak surowców, a kiedy przychodzi do rozdawnia środków



okazuje się, że właśnie tam idzie główny strumień środków. To jest naprawdę niezrozumiałe, zwłaszcza że te 140 mln zł mogło realnie zmienić obraz polskiej hodowli pstrąga.

MPR: *Czy polski pstrąg może być rozwiązaniem problemów z surowcem w przetwórnich?*

Ł. Skowroński: Oczywiście, bo oferujemy rybę najświeższą, najwyższej jakości. Ale także my, hodowcy musimy pracować nad: odpowiednim podejściem do klienta, powtarzalnością, produkcją pod konkretne wymagania. Z czasem nieunikniona będzie też koncentracja pionowa, gdzie w jednej grupie kapitałowej skupionych będzie kilka hodowli, przetwórstwo i dystrybucja..

MPR: *Państwo także sami przetwarzacie część pstrągów.*

Ł. Skowroński: Zbudowaliśmy



W małej przetwórni przy gospodarstwie pstrągi są patroszone, a także wędzone w komorze Lambda, co pozwala zwiększyć oferowany asortyment produktów

małą przetwórnię, która umożliwia nam zróżnicowanie oferowanych produktów. Oprócz ryby całej świeżej, możemy teraz zaoferować pstrągi patroszone, a także pstrągi wędzone, które mają już stałych odbiorców.

MPR: *Jak promujecie Państwo swoje produkty?*

Ł. Skowroński: Od lat staramy się wyrobić markę, w oparciu o zaufanie i zapewnienie jakości. W maju zostaliśmy zaproszeni do Pałacu Prezydenckiego, gdzie serwowaliśmy Parze Prezydenckiej i setkom gości, wyśmienite potrawy z pstrągów, odłowionych kilkanaście godzin wcześniej. Należymy do Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarного, we wrześniu zapraszamy serdecznie na nasze stoisko na targach Polagra w Poznaniu.

MPR: *Dziękujemy za wywiad i życzymy by Polacy jedli coraz więcej pstrągów.*

Niezwykle bogaty program II Międzynarodowej Konferencji Karpiowej

II Międzynarodowa Konferencja Karpiowa organizowana przez Instytut Rybactwa Śródlądowego w Olsztynie oraz Aller Aqua odbędzie się we Wrocławiu w dniach 12-13 września br.

Program konferencji zakłada przeprowadzenie obszernych dyskusji skupionych wokół dwóch zasadniczych tematów.

Pierwszy z nich to miejsce hodowli stawowej w Europie. Dokumenty strategiczne Unii Europejskiej od niedawna zawierają bowiem sformułowania, które można odnieść do karpia. Jednocześnie w szeregu krajów europejskich powstały lub obecnie powstają strategie rozwoju gospodarki karpiowej. Część konferencji

poświęcona tym zagadnieniom ma na celu znalezienie wspólnej wykładni dla tych dokumentów i wykonanie pierwszego kroku do sformułowania kierunków funkcjonowania karpia jako ważnej gałęzi rolnictwa na terenie Europy.

Drugim podstawowym tematem Międzynarodowej Konferencji Karpiowej będzie kwestia funduszy dla rybactwa rozpatrywana w kontekście przyszłości chowu karpia. W przeddzień precyzowania szczegółów dotyczących funduszy dla branży rybackiej jest to obszar niezwykle istotny, ale i drażliwy.

Poza tym w trakcie konferencji poruszone zostaną gorące kwestie m.in.: *Czy sprzedaż żywego kar-*

pia przetrwa? Dobrostan ryb – konieczność czy potencjał? Hodowla ekstensywna czy intensywna? oraz Lek dla ryb w UE.

Obszerność treści programowych zapewni ponad 18. wykładów z kraju i zagranicy. Natomiast międzynarodowe grono hodowców, przedstawicieli stowarzyszeń i organizacji stworzy niebywałą szansę na wystąpienie informacji z pierwszej ręki, podzielenie się własnymi spostrzeżeniami oraz przedyskutowanie konkretnych stanowisk we wspólnych kwestiach.

Już dziś wejdź na:

www.carpinternational.pl

sprawdź program i zarejestruj się na konferencję.

Organizatorzy