

DUBIE. Spadek po Potockich**Kraina pstrąga**

Smaczne są też ryby upieczone na grillu

W powiecie krakowskim jest wiele miejsc, gdzie można spędzić czas w bliskości z przyrodą. Miłośnicy zabytków mogą je znaleźć niemal w każdej gminie - choć najwięcej jest ich w okolicach Krzeszowic, gdzie ród Potockich zostawił wiele malowniczych budowli.

W pobliżu Krzeszowic - w Dubiu - znajduje się istna kraina pstrągów. - *Bo tu jest pstrągowa woda: zimna, dobrze dotleniona, o górskim charakterze* - wyjaśnia Roman Kobylarczyk z Ośrodka Hodowli Pstrąga "Roko" z siedzibą w Pisarach.

Pstrągi w cieplejszej wodzie - powyżej 20 stopni - zaczynają snąć, bo zmniejsza się w niej zawartość tlenu, one zaś, jako wodne drapieżniki, potrzebują go bardzo dużo. Nie lubią także wody stojącej, najlepiej czują się w przepływowej. Hodowla tych ryb nie jest łatwa, nie wystarczy im bowiem tylko czysta woda. Pstrągi wymagają odpowiedniej pielęgnacji i wielu czynności profilaktycznych, a także dbania o higienę akwenu, aby nie zaatakowały ich różnego rodzaju pasożyty czy wirusy. Taka sytuacja zdarzyła się w ośrodku "Roko" 6 lat temu, kiedy zginęło 80 proc. ryb. Powodem było zanieczyszczenie wody podczas budowy pola golfowego w Paczółtowicach - stamtąd do Raclawki i Szklarki dostały się różnego rodzaju ścieki, m.in. zawierające detergenty... Hodowcy pstrągów najczęściej muszą sobie w takich sytuacjach radzić sami, bo w Polsce jest niewielu weterynarzy specjalizujących się w chorobach ryb. Roman Kobylarczyk współpracuje z Instytutem Rybołówstwa Śródlądowego.

Pstrąg z Dubia różni się od pstrągów rzecznych, a także hodowanych w miejscowościach nadmorskich. Tam wody mają odczyn kwaśny, skutkiem czego jest szybki przyrost ryb. - *Nad morzem wyhodowanie miotu trwa rok, a u nas, ponieważ woda ma odczyn zasadowy, dwa razy dłużej. Ale duża jest różnica w smaku. Nasze ryby mają mięso gęstsze i są smaczniejsze* - twierdzi Kobylarczyk. Najlepsze mięso mają pstrągi niewielkie, ważące 25-30 dkg, a nie - jak mogłoby się wydawać - większe okazy. - *To tak, jakbyśmy porównali cielęcinę i wołowinę* - precyzuje znawca pstrągów Mariusz Paciorek, zięć właściciela "Roko".

Oczywiście mowa jest o pstrągach hodowlanych, bo waga okazów żyjących dziko w rzekach, głównie górskich, dochodzi nawet do 5 kg. Niektórzy nazywają pstrągi torpedami, bo kształtem, który ułatwia im bytowanie w wartkim nurcie, przypominają okręt. Jak wszystkie wodne drapieżniki odżywiają się rybami i bezkręgowcami.

Przyrządzać je można na różne sposoby, ale zdaniem szefa kuchni pstrągarni Artura Sarnka - najlepsze są faszerowane warzywami i pieczone na grillu, smażone na maśle i podawane z jarzynami, pieczone z warzywami w folii albo wędzone.

Tekst i fot. (EKT)