

AMURI I TOLSTOLOBICI NA JUGOSLAVENSKOM TRŽIŠTU

U zadnje dvije godine se u našem listu »Ribarstvo Jugoslavije« često pisalo o biljojednim ribama amuru i tolstolobiku. Pisalo se o uvozu tih riba u našu zemlju, o njihovom uzgoju i aklimatizaciji u našim prilikama. Naša javnost i novinari su se često interesirali kad se mogu očekivati praktični rezultati uvođenja tih riba u naše vode — kad će one biti ponuđene našim potrošačima. Na to se čekalo manje nego se očekivalo.

Ribnjačarstvo Našice je već otpremilo na tržište (sredinom studenog) oko 4 tone amura i tolstolobika komadne težine preko 3 kilograma. RIBE se prodaju na tržištu Zagreba, Osijeka i SR Srbije. Priređene su i dvije degustacije prženih riba u Leskovcu i Zagrebu. Svi su se prisutni vrlo povoljno izrazili o njihovoj kvaliteti. Meso je vrlo ukusno, bijelo, čvrste konzistencije. Meso tolstolobika je nešto manje od amura, ali su oba manje masna od šarana. Meso amura se većini svidjelo više od tolstolobika. Kako su nove ribe primili naši potrošači još ne znamo, jer je riba tek kratko vrijeme na tržištu. Zasada jedino znamo da će velika komadna težina činiti teškoće i ribe će se morati sjeći i tako prodavati. Ta komadna težina će jedino odgovarati za slavare i restorane. Vjeruje se da će najpogodnija komadna težina biljojednih riba u kontinentalnom dijelu zemlje biti kao i kod šarana — 1 — 1,5 kg, znači dvogodišnja. Tržištu uz obalu za turističku sezonu bi trebalo ponuditi jednogodišnje amure 300 — 500 gr. težine. Mladi amuri su vrlo slični ciplima, a i meso im je približne kvalitete, pa se u navedenoj veličini mogu pripremati kao porcijska riba.

Ing. Bojčić Cvjetan