

# Za več ribjih jedi v naši prehrani

V okviru projekta Turizem ribjih doživetij je ob ribnikih v Češnjekvu in Lahovčah potekal ribogojško-kulinarični dogodek, s katerim so organizatorji obiskovalcem želeli približati gorenjske ribe in ribje jedi.

ALEŠ SENOŽETNIK

Češnjek – »Na Gorenjskem se še premalo zavedamo, da imamo tudi v naših krajih zelo kvalitetne in okusne ribe in da lahko iz njih pripravimo zelo okusne jedi. Temu je namenjen tudi projekt Turizem ribjih doživetij, katerega namen je promocija ribje kulinarke in zelenega ribjega turizma.« nam je o namenu projekta, ki sicer poteka že od lanske jeseni, povedala Nina Zupan iz BSC, poslovno podpornega centra, ki je vodilni partner v projektu, v katerem sicer sodelujejo še Občina Preddvor in tamkajšnji

se odločila, da poleg klasičnih planinskih jedi, kot so jota, pasuji, ričet, pečenice

dita tudi makedonske jedi, kot so polniene paprike po makedonsko, sarme, pravi

rni rebrci ... »K tradicionalni ponudbi vedno dodamo dve

tak ostal do večera. Še vedno se lahko spremenim v najlepši dan v življenju!

zavod za turizem, Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije – Kmetijsko gozdarski zavod Kranj in ribogojnica Bizjak in poteka v okviru

projektov LAS Gorenjska košarica. Prav ribogojec Franc Bizjak s svojimi inovativnimi jedmi poskuša predstaviti

ribjo kulinariko tudi na Gorenjskem. Tokrat je za obiskovalce pripravil ribji namaz iz postevi, za katerega je na festivalu Dobrote slovenskih kmetij prejel bronasto priznanje. »Zanimanje za ribe in ribje jedi se sicer povečuje, a ga še vedno ni toliko, kot bi si želeli. Večina

še vedno prisega na meso,« nam je o tem, kako Gorenjci vključujejo ribe v svojo prehrano, povedal Franc Bizjak.

Več o ribogojstvu in akvakulturi pri nas pa je povedal Miha Štular, svetovalec za ribogojstvo na kranjskem kmetijsko-gozdarskem zavodu. »Podatka za Gorenjsko sicer ni, na ravni države

pa pojemno približno 11 kilogramov rib na prebivalca letno,« je povedal. S tem še vedno zaostajamo za evropskim povprečjem, čeprav se količina zaužitih rib v zadnjih letih povečuje. Kot je še dodal, raven samooskrbe ocenjujejo na med 10 in 15 odstotkov, kar pomeni, da imamo pri vzgoji rib

še dovolj rezerve. Na drugi strani pa je treba paziti tudi na razpoložljivost in zaščito vodnih virov. Podobna dogodka, katršna sta tokrat potekala v certifijski občini, bodo organizatorji ponovili v jesenskem času na dveh izmed preostalih ribnikov na Gorenjskem.



Iz rib lahko pripravimo tudi okusne namaze.



Nina Zupan, Franc Bizjak in Miha Štular