



EVROPSKÁ UNIE
Evropský námořní a rybářský fond
Operační program Rybářství

OP Rybářství 2014 – 2020, 12. výzva, opatření 5.2. Uvádění produktů na trh, záměr b) Propagační kampaně

Na projekty je poskytnuta podpora z Evropské unie, Evropského námořního a rybářského fondu v rámci Operačního programu Rybářství.

CZ.10.5.109/5.2/4.0/18_012/0000589

Název projektu:

Co s rybou?!

Popis projektu:

Během dlouholetých zkušeností s prodejem živých ryb se stále zvyšuje % zákazníků, kteří by si rybu zakoupili častěji, ale nemají dostatek zkušeností s její zpracováním a mají strach, že poměrně nákladnou surovinu znehodnotí. Nedostatek základních znalostí anatomie a fyziologie ryb vede bohužel i k poměrně časté manipulaci se zvířaty, která je v rozporu se základní legislativou a etikou.

Projekt realizuje semináře pro naprosté začátečníky, kteří nemají se zpracováním ryb žádnou nebo pouze minimální zkušenost. Cílem projektu je seznámení účastníků s obecným povědomím o rybách jakožto živých organismech a vyzkoušení jednotlivých kroků základního zpracování ryb od vyjmutí ryb z vody po uskladnění zpracované svaloviny a nepřímo tak podpořit spotřebu rybiho masa.

Převažující cíl projektu:

Pořádání konferencí, seminářů a vydávání odborných publikací.

Výsledek projektu:

Cíleným praktickým vzděláváním laické veřejnosti lze docílit větší ochoty konzumace ryb u té části populace, která považuje nákup již zpracovaných ryb za příliš nákladné a neefektivní. Používání zažitých postupů zpracování v malých i velkých podnicích vede často k vyšší časové náročnosti a nižším výtěžnostem.

Účastníci získali během semináře informace o legislativě, manipulaci a zabíjení ryb a absolvovali i praktickou část zaměřenou na kuchání, porcování, stahování a filetování kapra obecného a pstruha duhového. Součástí semináře byla také podrobná informace o různých typech používaného vybavení, včetně jejich výhod a nevýhod pro každodenní použití.

Seminář byl rozdělen na 2 části: Teoretická část (1 hodina): Základy anatomie a fyziologie ryb Principy manipulace s živými a usmrčenými rybami ve vztahu k legislativě a správné provozní praxi Praktická část (5 hodin): Základní pomůcky pro usmrcení a zpracování ryb a jejich údržba, manipulace s živými rybami a správný postup při jejich usmrcení, zpracování kapra a pstruha do formy jatečně opracovaných těl (odstraňování šupin a ploutví, kuchání, oddělení hlavy od trupu, principy púlení a filetování). Celková doba trvání kurzu byla 6 hodin (od 09:00 do 15:00).