



Pstrąg Ojcowski

2021-09-14

To niewątpliwie najbardziej utytułowana ryba w Polsce. I chociaż Pstrąg Ojcowski gości na talerzach najlepszych polskich restauracji, to najlepiej smakuje pod Krakowem: w sercu Ojcowskiego Parku Narodowego.

Za przywrócenie hodowli pstrąga w Ojcowie odpowiadają matka i córka: Magdalena Węgiel i Agnieszka Sendor. Ostatnio otrzymały za to bardzo prestiżową nagrodę: I miejsce w ogólnoeuropejskim konkursie Innovation Award for Women Farmers 2018 dla najbardziej innowacyjnych rolniczek w Europie. Pstrąg Ojcowski wraz z innymi świetnymi produktami z Małopolski gościł też na Salone del Gusto.

Istotne jest to, że w ojcowskich stawach pływa nie tylko popularny i łatwiejszy w hodowli pstrąg tęczowy, ale i prawdziwy skarb – pstrąg potokowy. Dobrze znany z półek sklepów pstrąg tęczowy pochodzi z Ameryki Północnej i sprowadzony do Polski został pod koniec XIX wieku. Pstrąg ten na stoły trafia po 1,5 roku hodowli. Tymczasem pstrąg potokowy po roku waży dopiero kilkanaście gramów. –Odławiamy dopiero trzyletnie ryby. Są więc dwa razy droższe od pstrąga tęczowego – tłumaczy Magdalena Węgiel. Pstrągi potokowe z Ojcowy trafiły też ostatnio do... polskich rzek, gdzie populacja pstrąga ciągle spada.

Przy stawach powstała ścieżka edukacyjna, która wyjaśnia zawiłości natury pstrąga, taras i stoły, przy których można zjeść wędzone lub grillowane ryby oraz wypić piwo z małych browarów czy pochodzące z okolicy wina.

Prowadzące ojcowskie stawy kobiety zdobyły też (pośród wielu innych wyróżnień) II miejsce w ogólnopolskim konkursie „Rolniczki motorem innowacji w Polsce 2017”, organizowanym przez Krajową Radę Izb Rolniczych na wniosek Rady ds. Kobiet i Rodzin z Obszarów Wiejskich. Konkurs organizowany jest pod honorowym patronatem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Prezesa Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego.

Pstrąg Ojcowski jest produktem tradycyjnym z Małopolski wpisanym na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Zaś firma Pstrąg Ojcowski należy do Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarnego oraz została uhonorowana znakiem Made in Małopolska potwierdzającym szczególną wartość małopolskiego biznesu. Ponadto Pstrąg Ojcowski dwukrotnie otrzymał certyfikaty jakości m.in. Kukbuk Poleca!