

Ципура

Sparus aurata



Биология

Златоглавата ципура (*Sparus aurata*) е единственият вид ципура, която понастоящем се отглежда в голям мащаб. Тя е широко разпространена в целия средиземноморски регион и се среща също така по източното крайбрежие на Атлантическия океан – от Обединеното кралство до Канарските острови. Латинското ѝ наименование идва от характерната златиста ивица между очите. Ципурата може да живее в морска вода, както и в слабосолените води на крайбрежните лагуни. Обикновено обитава скалисти и пясъчни дъна, но се среща също така на места, обрасли с морска трева. През периода на хвърляне на хайвера (октомври – декември) възрастните отиват в по-дълбоки води. В началото на пролетта малките мигрират към крайбрежните или естуарните води. Тази риба е хермафродитен вид, като се развива като мъжки екземпляр през първата или втората година от живота си, а след това като женски екземпляр през втората или трета година. Храни се с мекотели, ракообразни и дребни риби.

Развъждане

Традиционно ципурата е отглеждана екстензивно в крайбрежни лагуни и слабосолени водоеми на Северна Италия („*vallicoltura*“) и Южна Испания („*esteros*“). През 80-те години на XX век е направено успешно изкуствено размножаване на ципура в плен и тогава се развиват системи за интензивно развъждане (най-вече клетки в морето). Оттогава този вид се превръща в един от основните продукти на европейската аквакултура.

По-рано отглеждането се състояло главно в улавяне на ювенилни екземпляри. В наши дни обаче по-голямата част от производството на ципура е от ювенилни екземпляри, излюпени в технически усъвършенствани люпилни, които изискват квалифициран персонал. Правилното управление на екземплярите за развъждане е изключително важно поради хермафродизма при тази риба. Възрастните риби се подготвят за размножаване чрез контролирано излагане на слънчева светлина (фотоманипулация) и температура. Мъжкият опложда яйцата на женската, които плуват на повърхността на водата. След това те се събират и пренасят в инкубационни живарници, където се излюпват 48 часа по-късно. След три до четири дни личинките вече са погълнали своите жълтърчи торбички и могат да започнат да се хранят самостоятелно: първо с микроскопични водорасли и зоопланктон, след това с артемии и накрая с твърди храни с високо протеиново съдържание.

В крайбрежните лагуни ципурите обикновено се отглежда с кефали, лавраци и змиорки. Те или се хранят по естествен път при условията на екстензивни системи, или в полуекстензивни системи, където наличната естествена храна се обогатява с промишлени храни. При интензивните системи ципурите се уговяват с промишлени гранулирани храни в наземни живарници или – при основната част от производството (в Средиземноморието и на Канарските острови) – в клетки в морето.

Средно ципурата достига размери за пускане на пазара след година и половина.

Производство и търговия

Повечето ципури са продукт на аквакултурата. ЕС е най-големият производител в света, като далеч изпреварва втория – Турция. Най-големият производител в ЕС е Гърция, следвана от Испания. Търговията между ЕС и трети държави е много ограничена. От друга страна търговията в рамките на ЕС е значителна, като Гърция е най-големият износител към Италия, Португалия, Франция и Испания.



Представяне на пазара

Подобно на лаврака, ципурата почти винаги се предлага в хладилната секция на търговските обекти като цяла риба за единична порция.

Хранителна стойност на 100 g (средна)

Калории: 128 kcal

Протеини: 21 g

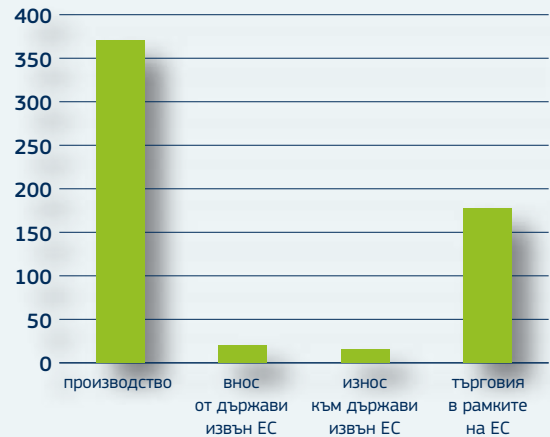
Селен: 7 µg

Витамин D: 0,87 µg

EPA: 327 mg

DHA: 555 mg

Предлагане и търговия с ципура в ЕС* (2009 г.) (милиона EUR)



* от риболов и аквакултура.

Източник: Евростат.

Ципура с ароматни треви и тапенада

Рецепта за 4 порции

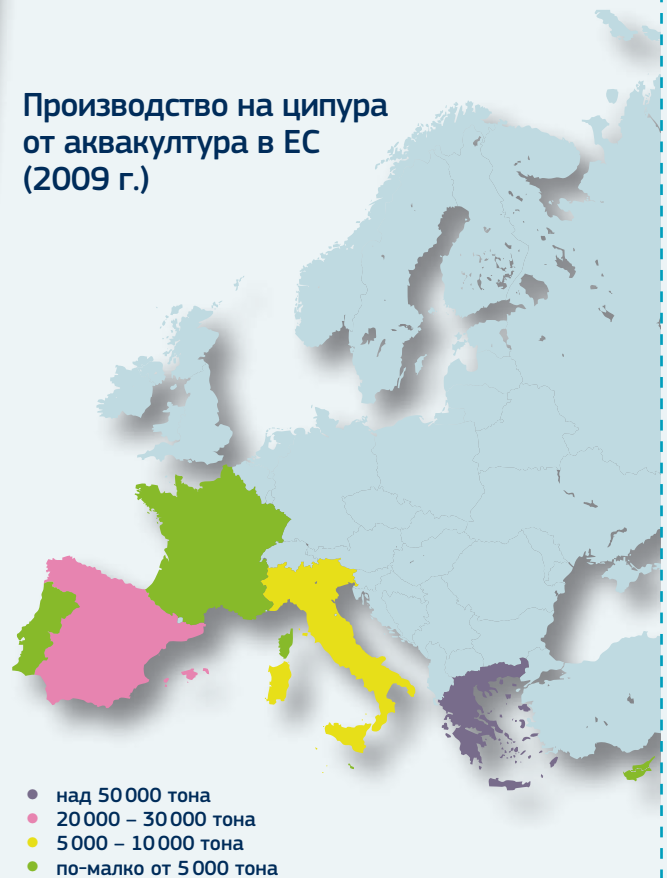
- 4 ципури (приблизително 300 г всяка)
- 2 стръка босилек
- Стрък мащерка
- Глава лук
- 4 скилидки чесън
- 3 суп. лъжици зехтин
- Малко бурканче тапенада
- 2 лимона
- 2 тиквички
- Сол и черен пипер

Начин на приготвяне

1. Накълтва се лукът, ароматните треви се нарязват на ситно, счуква се една скилидка чесън, а останалите три се накълтват.
2. Ципурата се почиства от люспите, вътрешностите се изваждат, измива се и се подсушава. Коремът на рибата се напълва с половината от ситно нарязаните ароматни треви, смесени със счуканата скилидка чесън, една чаена лъжичка тапенада, настърганата кора на един лимон и черен пипер.
3. Рибата се поставя в блюдо, поръсва се със зехтин, покрива се с найлоново фолио и се оставя да престои в хладилника поне 1 час (или от предишната вечер).
4. В един тиган на среден огън се задушават в зехтин лукът и накълцаният чесън. Посоляват се леко, поръсват се с малко черен пипер и се разреждат с лимоновия сок. Оставят се на топло.
5. С нож за рязане на зеленчуци се обелват тиквичките на лентички, които се бланшират в подсолена кипяща вода. След това се изцеждат и се смесват с лучено-чесновия сос.
6. Ципурата се изцежда и се пече на фурна на температура 180° около петнадесет минути.
7. Сервира се върху затоплен поднос, като гарнитура са лентичките от тиквички, поръсени с останалите ситно нарязани ароматни треви, а тапенадата се сервира отделно.

Рецепта на майстор-готвач David Monier (Euro-Toques Белгия)

Производство на ципура от аквакултура в ЕС (2009 г.)



Източник: Евростат.