



Az édesvízi környezetet kedvelő afrikai harcsa (*Clarias gariepinus*) eredeti élőterülete az afrikai kontinens volt, de Kis-Ázsiában is ismerték. Magyarországra 1986-ban érkeztek az első ivadékok Dániából és Hollandiából. Mára szinte az egész országot az 1993-ban alakult Szarvas-Fish Kft. látja el ezzel a nagyszerű hallal: szarvasi és tukai telephelyén geotermikus energiára alapozott afrikai harcsa tenyésztést folytat, a halfajt teljes vertikumban állítja elő. Ennek megfelelően az anyahaltartást, a szaporítást, a tenyésztési munkát, az ivadék-, növedékés áruhalnevelést, áruhal forgalmazást, a halfeldolgozást, a kiszállítást és értékesítést is maga végzi.

Nem szereti a hideget

Az afrikai harcsa elsősorban azokat az élővizeket kedveli, ahol nem csökken a hőmérséklet tartósan 18 °C alá. Így föllelhető tavakban, egyéb lassú vizekben, néhány folyóban. Magyarországon tartani és tenyészteni kizárólag haltenyésztő farmokon lehet, mivel temperált hőmérsékletű vízre van szüksége, amit csak a hőforrások közelébe telepített halgazdaságok mesterséges tavaiban lehet biztosítani számára. Vadvízi tartása nehézségekbe ütközik, mert nem jól tűri a hideget, már 14 °C-os vízben elpusztul. Mivel az afrikai harcsa nem különösebben válogatós a táplálékát illetően, így aránylag kis költségen tartható. Ráadásul egy kisegítő szervének, a korallszervnek köszönhetően, mellyel a légköri oxigént is közvetlenül tudja hasznosítani, kis helyen is sok hal tartható, 1 köbméternyi vízben akár 300-500 kg.

A konyhafőnök szemével

Az afrikai harcsa bőre csupasz, pikkely nélküli, melynek színe világosabb vagy sötétebb szürke, attól függően, hol élt. Húsa vastag, tömör, megfelelően elkészítve mégis szaftos. Nyersen a felületén rózsaszínes, belül pirosas, elkészítve kifehéredik. Filéje megfelelően előkészítve szálkamentes, így gyerekeknek és idősebbeknek is bátran ajánlható. A tenyésztett példányok 1-1,5 kilósan kerülnek feldolgozásra, de szabad területen, megfelelő vízben 10-15 kilósra is megnőhetnek.

Rántva, roston vagy grillen sütve, főzve vagy párolva egyaránt remek. Készíthetjük szeletben vagy fölkockázva raguként is.

Megvehetjük egészben, fej nélkül csak a törzsét, filézve, bőrével vagy nyúzva. Amikor a pultnál nem tudunk dönteni, melyiket is válasszuk, érdemes számolgatni egy kicsit. Egész hal esetén kb. 50 % veszteséggel kalkulálhatunk, így ha a nyúzott filé éppen kétszer annyiba kerül mint az egész, nem érdemes bíbelődni a hal bontásával. Haltörzs esetén a veszteség kb. 20 %-os. Ha arra jutottunk, legjobban akkor jövünk ki anyagilag, ha egész halat vásárolunk, jó ha tudjuk, hogyan készítsük elő.

1. A halat vágódeszkára fektetjük, és a hasát a farkától a fejéig nem túl mélyen végig bevágjuk. Kézzel egy kicsit szétfeszítjük, belsősegeit kiemeljük.

2. A hal fejét leválasztjuk a törzsről, utóbbit azután megmossuk, leszárogtatjuk, és visszatesszük az időközben ugyancsak megtisztított vágódeszkára.

3. Úgy fektetjük a halat, hogy felénk legyen a gerince, aminek a mentén a nyaktól a farkáig végigvágunk, és apró vágásokkal haladva a gerinc, majd a szálkák mentén, a filét leválasztjuk. Ekkor megfordítjuk, és a felső filéjét ugyanígy leválasztjuk róla. A filéken a hasa alján, a nyak felőli részen maradhat rajta száлка, ezt is eltávolítjuk.

4. A filéket vágódeszkára fektetjük, a farkánál éles késsel a halhús és a bőre közé vágunk. Szabadon lévő kezünkkel a bőrt lefogjuk, és a kést végig ferdén lefelé szorítva a nyakáig végigvágva a halhúst leválasztjuk a bőrről.