Vilnius, 2019 m. lapkričio 20 d.

**„Lidl“ parduotuvėse – atsakingai užauginti karpiai iš Lietuvos**

**Vis dažniau susimąstome, kaip auginamą ir kokiomis savybėmis pasižyminčią žuvį valgome. Specialistai tvirtina, kad atsakingai auginamos žuvies savybės yra kitokios: nėra intensyvaus dumblo kvapo, išlaikomas maistinių medžiagų balansas. Vaizdingoje vietovėje šalia Vilniaus esantis žuvininkystės ūkis – Arvydų tvenkiniai – įsikūręs dar 1958 m., savo veikloje akcentuoja atsakingus žuvininkystės principus. „Lidl“ parduotuvėse siūloma šiuose tvenkiniuose auginama viena maistingiausių ir turinčių daugiausiai vitaminų žuvų – karpiai.**

Įmonės UAB „Arvydai“ direktorius Adomas Banikonis teigia, kad tvenkininė akvakultūra Lietuvoje jau tapusi tradicija. Ankstesnės kartos tai žino ir vertina, o su jaunesniąja karta, sako jis, tenka pasistengti, įrodant žuvininkystės svarbą ir naudą. Jis teigia, kad svarbu ir tai, kaip žuvis yra auginama, atsakingus žuvininkystės principus įvardindamas kaip vieną svarbiausių savo veiklos privalumų.

„Žuvies auginimo tradicijas puoselėjame jau daugiau kaip šešiasdešimt metų. Mūsų sukaupta patirtis šiandien leidžia gyventojus džiuginti kokybiška ir atsakingai užauginta produkcija, iš kurios vitaminų gausa ir naudingais mikroelementais išsiskiria karpiai“, – pasakoja A. Banikonis.

**Karpiai auginami atsakingai**

„Lidl“ vadovaujasi atsakingos žuvininkystės principais, tad savo asortimente neturi gyvos žuvies ir nepritaria žuvų laikymui ankštuose parduotuvių akvariumuose. Į „Lidl“ lentynas karpiai patenka tiesiai iš erdvių tvenkinių, kuriuose yra laikomi jų rūšiai pritaikytomis sąlygomis. Anot žuvininkystės eksperto, Arvydų tvenkiniuose atsakingai užauginti karpiai išsaugo žmogaus organizmui naudingas medžiagas ir juslines savybes.

„Mūsų auginami karpiai išsiskiria savo skoniu ir neturi intensyvaus dumblo kvapo. To priežastis yra šių žuvų mityba – karpius maitiname tik ekologiškais pašarais, kuriuos gauname iš juos auginančių ekologiškų ūkių, be to, dalį maisto jie gauna iš natūralių augalų, esančių tvenkinyje“, – tvirtina A. Banikonis.

Jis pabrėžia, kad veisiant išskirtine kokybe pasižyminčias žuvis itin svarbus atsakingas požiūris į gyvūnų auginimo procesą: „Žuvis iš ganyklinių tvenkinių perkelti į žiemojimo tvenkinius, realizacijos baseinus bei rezervuarus turime su dideliu rūpesčiu, nesukeldami karpiams streso ir sužalojimų bei laikydamiesi Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nustatytų kokybės standartų.“

**Karpiai – maistinėmis savybėmis vertingos žuvys**

A. Banikonis akcentuoja, kad lietuvių itin pamėgtas karpis yra viena vertingiausių žuvų ne tik dėl to, kad yra visapusiškai naudinga žmonių sveikatai, bet ir dėl mažo jos kaloringumo: „Labai svarbus karpinių žuvų pranašumas prieš kitų rūšių žuvis – ganėtinai mažas kalorijų kiekis ir didelė omega-3 riebalų rūgščių koncentracija. Ypač vertingas savo maistinėmis savybėmis yra žvynuotasis karpis.“

Įmonės direktorius priduria, kad 100 g karpio mėsos turi vos daugiau nei šimtą kalorijų, todėl ši pusiau riebi žuvis gali būti puikus sprendimas, nusprendusiems laikytis dietos. Tuo tarpu suvalgius vos 150 g karpio, žmogaus organizmas pasisavina dviejų dienų omega-3 rūgščių dozę.

„Šios rūgštys padeda skaidyti žmogaus kūno riebalus, naikina blogąjį cholesterolį kraujyje, taip pat gerina odos būklę. Itin svarbu pakankamą omega-3 rūgščių kiekį gauti tiems, kuriuos kankina širdies ir kraujagyslių ligos. Todėl planuojant, kuo pavaišinti prie šventinio stalo susirinkusius svečius, verta įsigyti žuvį, kuri būtų ir kokybiška, ir sveika“, – teigia A. Banikonis.

**Bendros pastangos dėl kokybės užtikrinimo**

„Lidl Lietuva“ kokybės departamento atstovas Karolis Lebednikas pasakoja, kad šventiniu laikotarpiu gyventojai galės įsigyti jau išpjaustytus ir esančius vakuuminėje pakuotėje Arvydų žuvininkystės ūkyje atsakingai užaugintus karpius. Tokiu pakavimo būdu parduodama žuvis ilgiau išlieka šviežia be papildomų priedų ar konservantų, be to, ji apsaugoma nuo išorinių veiksnių ir prisilietimų transportavimo ar laikymo prekybos vietoje metu.

Jis pažymi, kad atsakingai užauginto karpio kokybę garantuoja nuolat tobulinami vidiniai parduotuvės procesai: „Žuvies šviežumą ir kokybę užtikriname, bendradarbiaudami su partneriais, kurie ne tik vadovaujasi atsakingais žuvininkystės principais, bet ir atsakingai žiūri į savo darbą bei produktų tiekimo grandinės procesus.“

A. Banikonis priduria, kad „Lidl“ prekybos tinklo užtikrinama kokybės kontrolė, operatyvumas bei atsakomybė prieš partnerius ir klientus padeda tobulėti bei akcentuoja, jog perkant viename ūkyje užaugintus karpius, pamėgtas skonis išliks toks pats.

**Daugiau informacijos:**

Greta Cibulskaitė

Korporatyvinių reikalų ir komunikacijos departamentas

UAB „Lidl Lietuva“

Tel. +370 5 250 3045, +370 662 02 236

[greta.cibulskaite@lidl.lt](mailto:greta.cibulskaite@lidl.lt)