Wielki Post z rybą na talerzu

data aktualizacji: 2021.02.26 autor: Joanna Młynarczyk

– Klienci często proszą nas o polecenie ryby, o doradzenie, która będzie lepsza, smaczniejsza do pieczenia, smażenia czy do przyrządzenia na parze – mówi Arkadiusz Żółczyk. (fot. Joanna Młynarczyk)

Kuchnia w Wielkim Poście powinna być naznaczona prostotą potraw – podążając za tradycją, najczęściej serwowane są ryby. Kupujemy i zjadamy jednak ich mniej w porównaniu z minionymi latami. Ryby nie są tanie, klienci coraz większą uwagę zwracają na jakość towaru, poszukiwana jest ryba świeża.

– *Czas Wielkiego Postu to okres, kiedy wzrasta popyt na ryby* – przyznaje Arkadiusz Żółczyk, sprzedawca w jednym ze sklepów rybnych w Skierniewicach. – *Poza tym, jak na zewnątrz jest chłodno, ochota na śledzia czy ciepłą, smażoną rybkę też jest większa* – dodaje.

Z biegiem czasu, w polskich domach rzadziej są one przyrządzane, gotowe sałatki czy wręcz dania można kupić w sklepie. Nasz rozmówca zwraca uwagę, że w ostatnim czasie ryb jednak sprzedaje się mniej.

– *Przez tą pandemię ludzie zaczęli ograniczać się w zakupach, kupują mniej, a niektórzy, co często*

przychodzili, teraz rzadko zaglądają, boją się wychodzić z domu i ktoś inny robi im zakupy, ale gdzie indziej – zwraca uwagę.

Nie bez wpływu na to są wysokie ceny ryb.

– *Jak ryba kosztuje 40 zł za kilogram, a mięsa można za tą kwotę kupić co najmniej dwa kilogramy, to różnica jest duża* – mówi Beata Belina, sprzedawczyni z wieloletnim stażem. – *Póki co, sprzedajemy ryb mniej niż w tamtym roku* – zwraca uwagę.

Arkadiusz Żółczyk handluje rybami od 13 lat. Przyznaje, że gusta klientów się zmieniają.

– *Kiedyś więcej schodziło ryb do smażenia, mrożonych, głównie do przyrządzenia na obiad. Chyba najwięcej tuszy dorsza się sprzedawało. Teraz klienci urozmaicają sobie codzienną dietę, chętnie kupują surówki i sałatki warzywne ze śledziem. W ofercie mamy na przykład aż 25 rodzajów śledzi – w sosach, zalewach octowych, w śmietanie, z buraczkami i innymi warzywami* – opowiada.

Zwraca uwagę, że klienci kupują małe porcje gotowych dań, żeby nie robić ich w domu.

– *Taki klient kupi sobie po kilkadziesiąt dag trzech rodzajów ryb – troszkę surówki, coś do obiadu, kawałek ryby wędzonej na śniadanie i ma z głowy, nie musi sam robić.*

Pracująca z Arkadiuszem w tym samym sklepie Beata Belina przyznaje, że często klienci kręcą nosem przed ladą chłodniczą.

– *Coraz częściej szukają wymyślnych ryb, choć ci starsi starają się trzymać tradycji i kupują śledzie do samodzielnego zrobienia w domu albo kawałek mrożonej na obiad* – zauważa pani Beata. – *Młodzi szukają łososia, najlepiej dzikiego, nie z hodowli. Albo preferują filet z dorsza czy inną rybę do pieczenia lub zdrowiej, do przygotowania na parze, starsi wolą bardziej tłustą rybę* – dodaje.

Czy dawniej, czy dziś – jak zwracają uwagę nasi rozmówcy – nie zmienia się jedno: przez klientów poszukiwana jest ryba świeża.

– *Dobrze sprzedają się ryby żywe. Pstrąga i karpia mamy w ofercie przez cały rok, teraz w poście to są chętnie kupowane ryby* – mówią sprzedawcy.

Podkreślają, że liczy się jakość.

– *Kawał czasu już tu pracuję, klienci się zmieniają – jedni odchodzą, w ich miejsce pojawiają się nowi, ale niektóre osoby pamiętam jak tu przychodziły, kiedy zaczynałam pracę* – mówi Beata Belina. – *Chcą kupić dobry towar, dziś liczy się jakość* – zauważa. – *Wiele osób woli kupić ryby mniej, ale dobrej jakości* – wtrąca Arkadiusz.

Źródło: https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/38123-wielki-post-z-ryba-na-talerzu