

Construirea pastravariei: investitii minime



Descriere imagine:
Pastravarie

La sugestia unui cititor al revistei noastre, in acest articol voi face cateva recomandari pentru conceperea si construirea unei pastravarii, ale carei cheltuieli sa fie mai mici decat in cazul solutiei propuse de mine in numerele anterioare ale revistei.

Desi am prezentat o varianta de constructie la o capacitate care sa aduca profit, lucrurile nu par a fi totusi simple, in conditiile in care bancile au inasprit conditiile de creditare.

Variante mai ieftine exista, desigur. Insa, in acest caz vorbim despre o crestere semiintensiva, poate chiar extensiva, a pastravului, iar activitatea trebuie diversificata, ca de altfel si produsele din pastrav oferite clientilor.

Materiale ieftine si la indemana

La constructia pastravarii se pot folosi materiale aflate la indemana, precum piatra din rau sau lemnul. Daca solul nu are o permeabilitate prea mare, pot fi folosite si bazine din pamant. Chiar si aductiunea apei poate fi facuta pe un canal din pamant. Atentie, insa, in aceasta situatie viteza apei pe canal nu are voie sa fie prea mare ca sa nu erodeze malurile. Peretii laterali ai canalului pot fi intariti cu bile sau cu dulapi din lemn.

In zonele cu ierni aspre, unde exista pericol de inghet, canalul trebuie acoperit.

Admisia si evacuarea (calugarul) pot fi, de asemenea, confectionate din lemn. Pentru a ridica nivelul apei, in vederea captarii acesteia pentru alimentarea pastravarii, se poate construi o cascada podita sau un baraj din lemn cu umplutura din piatra. Aceste lucrari, daca sunt facute bine, vor fi durabile si vor

avea, in acelasi timp, un aspect rustic care se incadreaza in peisajul specific zonei pastravului.

Utilitatea diversificata a pastravariei

Pescuit sportiv. Daca suprafata de teren si relieful permit, puteti construi canalul de evacuare a apei in asa fel incat sa-l populati cu pastrav pentru a practica pescuitul sportiv. Acesta trebuie situat in afara incintei pastravariei.

Atractie pentru turisti. Pentru ca tot vorbim de o crestere extensiva, este util sa instalati deasupra bazinelor corpuri de iluminat care vor atrage pe timp de noapte insectele, pe care pastravii le vor prinde in salturi, oferind un spectacol nocturn foarte atractiv pentru vizitatori.

Sursa de energie. Daca la evacuare apa din pastravarie va avea un debit si o viteza suficient de mari, se poate instala o turbina pentru producerea energiei electrice, ceea ce ar contribui la reducerea cheltuielilor.

Cheltuieli mici, profit mare

Afacerea de familie. O pastravarie cu o productie anuala de pana la zece tone de peste trebuie sa fie obligatoriu o afacere de familie pentru a aduce profit. Daca nu aveti suficient de multi bani, puteti incepe cu un bazin, urmand ca pe parcurs sa mariti capacitatea de productie prin extinderea in aval.

Reducerea cheltuielilor. Investitia in casa de incubatie poate fi eliminata, daca veti incepe afacerea cu puiet in greutate minim 5 grame.

Desi este bine sa-l aveti, oxigenometrul poate fi taiat de pe lista de cheltuieli, deoarece puteti urmari cu atentie comportamentul pestilor in bazin. Daca acestia stau grupati si fac miscari circulare, inseamna ca starea lor este buna si aportul de oxigen este suficient. Daca se grupeaza la admisia apei in bazin, inseamna ca oxigenul este insuficient.

Nu la fel se procedeaza cu termometrul. De acesta aveti nevoie obligatoriu, fiindca hranirea pestilor se face in functie de temperatura apei.

Daca in ceea ce priveste construirea unei pastravarii am gasit posibilitatile de reducere a cheltuielilor, atunci cand ne referim la hrana, nu putem vorbi de o mancare mai ieftina in detrimentul calitatii ei. Va recomand sa o luati pe cea mai scumpa, cu conditia ca aceasta sa asigure cel mai mic indice de conversie si cea mai mare rata de crestere, avand in vedere ca, in final, costul de productie va fi mai mic.

Oferta traditionala variata: model francez

Iata, spre exemplu, care este oferta fermei piscicole Villet din Franta, infiintata in anul 1896:

• Veniti sa descoperiti produsele noastre traditionale: somon afumat, pastrav afumat, piftie de pastrav afumat, un iaz pentru pescuit pastrav, pesti pentru ornament si muzeul ecologic din moara de apa ce dateaza din secolul al XVI-lea. •

Este vorba de cresterea artizanala a pastravului care se valorifica direct in magazinul pastravariei: viu, proaspat sau afumat la foc cu lemne, precum si pestele pescuit din iazul fermei sau vandut pentru repopularea raurilor sau a iazurilor din regiune.

Pastravul afumat, despre care angajatii fermei spun ca provine din propria pastravarie, este pregatit, sarat si apoi afumat, ca si in trecut, la focul cu lemne. Experienta de peste 60 de ani si productia limitata le permit sa atinga o calitate rar intalnita.

Muzeul ecologic, cu intrare gratuita, prezinta istoricul unei mori vechi de apa si pe cel al pastravariei, fiind expuse diferite accesorii de epoca.

In magazinul propriu se vand produse din pastrav, si nu numai, precum si o gama variata de vinuri care se asorteaza cu produsele proprii.

PROPUNERE

Pastravarii profitabile, care sa valorifice traditia noastra romaneasca, sunt multe. Putem da ca exemplu morile de apa de la Rudaria din judetul Caras-Severin. Este adevarat ca acolo nu este nici o pastravarie care sa dateze din anul 1800, dar avem multe alte traditii care sa atraga vizitatori, precum sunt portul popular, graiul banatean, jocul si cantul specifice locului.

Si daca pe langa toate acestea taranul agricultor ar pregati vizitatorului si o portie de pastrav cu coleasa din faina macinata la morile de pe vale si cu rachie din cea buna, i s-ar duce vestea, si ar putea trai mult si bine din activitatea aceasta.

Apoi, si romanul are traditie in afumatul pastravului, precum si un mod foarte rustic de prezentare - in cetina de brad. Putem spune un produs traditional.

Ma intreb, insa, daca mai putem valorifica pastrav afumat traditional, sau trebuie sa-l ambalam in pungi vidate, cu sau fara cetina, acum ca ne-am integrat in UE. Oare cei de la ferma Villet mai pot produce in mod traditional sau toata ferma a devenit un muzeu?

Gabriel Hodut