



Kapr je nejvýznamnější rybou našeho i evropského rybníkářství, je velmi cennou sportovní rybou mimopstruhových tekoucích vod i nádrží. (U kulturních kaprů jsou známy 4 fenotypy ošupení) Š-šupinatý, L-lysec, Ř-řádkový, H-hladký. Pro ozdobu byli vyšlechtěni kapři zlatě a třibarevně (koi) zabarvení. Kříží se s oběma karasy, tolstolobikem bílým, tolstolobcem pestrým, línem a amurem bílým. Průměrná váha lovených ryb je okolo 2 kg.

Tradiční česká ryba kraluje domácímu trhu sladkovodních ryb především díky vánočním tradicím. Prodej živého vánočního kapra je každoroční akcí, která zvedá obraty rybářským společnostem. V tomto období utrhá rozhodující část celoročních příjmů. V poslední době se začíná kapr objevovat na pultech obchodů celoročně. Především ve velkých hypermarketech je již běžně k dostání kapr čerstvý chlazený, uchovávaný na ledu. Kromě takto prodávané kuchané ryby se setkáváme i s porcemi jako jsou půlky, trup, filet, vnitřnosti atd. Speciální pozornost zasluhuje kapří filet, který díky zpracování ve zpracovně má rozrušené hřbetní kůstky, které při konzumaci takto upraveného filetu nejsou pro člověka patrné.

V menších obchodech, kde není možno čerstvou rybu uchovávat na ledu, se objevují kapří porce ve vakuovém balení. Běžně je opět k dostání kapr mražený.

Podrobnější informace:

Kapr je jednou z nejznámějších, a snad i nejvýznamnějších, sladkovodních ryb nejen u nás. O tom svědčí i fakt, že tvoří přes 80% veškeré rybí produkce jak v přirozených vodách, tak v rybníkářství. Jeho původní domovskou oblastí v Evropě byly velké řeky spadající do úmoří Kaspického jezera, Černého a Středozemního moře. Dnes je však rozšířen prakticky po celém světě. Český kapr je dlouhá léta chloubou českého rybníkářství a pojmem po celé Evropě. Pro své výborné hospodářské výsledky a kvalitní chutné maso je neustále vysazován do chovných i sportovních revírů.

Kapr je teplomilná všežravá ryba zdržující se u dna. Ovšem na podmínky není nikterak náročný, a tak přesto že se mu nejlépe daří v dobře prohřátých vodách, přizpůsobí se též drsnějšímu tekoucímu prostředí. Jeho potrava je velmi pestrá, od živočišné (žízaly, menší červy, hmyz, blešivec a někdy **údajně i drobnější** rybičku) až po rostlinnou. Za tu mu pro rybáře může sloužit hlavně: chléb, různé druhy luštěnin, kukuřice, brambora atd.

Jednou z jeho hospodářských předností je jeho velmi rychlý růst. Už ve třetím roce tak může dosahovat hmotnosti okolo 2 kg a více. Nejvyšší doložený věk této ryby je okolo 50-ti let.

Největším exemplářem byl asi 150cm dlouhý a přibližně 40 kg vážící kousek. V Čechách drží primát úlovek, z roku 1978, který měl asi 108 cm a vážil přibližně 29 kg.

Kapr, jako všechny nedravé ryby, má v tlamě místo zubů a jazyka tzv. požeráky. Požeráková kost, na níž, po každé straně, stojí pět stoličkových zubů, je uloženy před vchodem do hltanu a spolu s bulvou, drtí, lisují a vhodně upravují potravu, která jde přes hltan až do svalnatého jícnu. Ten končí v žaludkové části střeva.

Podobně jako většina ryb se rozmnožuje třením. K tomu dochází zpravidla od května do června ve stojaté, prohřáté vodě, bohaté na rostliny, kam klade samička jikry. Ty posléze svým mlíčím oplodní sameček. Jiker je asi do 1milionu kusů. Mají průměr kolem 1,5-2,0 mm a světle žlutou barvu. Pohlavní zralost dostávají ryby asi kolem třetího, čtvrtého roku života.

Tělo kapra je robusně stavěné, celé nebo zčásti pokryté šupinami. Hlava je poměrně krátká, tupá a ústa jsou směřována dolů. Pohyblivé a vysunovatelné rty vytvářejí rypec. Na horním rtu jsou 4 vousky. Původní divoká říční forma je nízkotělá, celé tělo má pokryté šupinami a linie hlavy přechází plynule ve hřbet.