



**JAK OSZUKAĆ  
PSZCZOŁY,  
BY UZYSKAĆ  
SUPERMATKĘ**

STR. 16



**DLACZEGO  
BOCIANY TAK  
WYSOKO LECĄ  
NAD LIBANEM?**

STR. 10



**MOŚCIBRODY  
Z KARPIA  
SŁYNA, MOŚCI  
PANIE!**

STR. 8



NR 11 (29), LIPIEC 2022

# **P GŁOS Pana Karpia**

PISMO DLA HODOWCÓW RYB I PRZYJACIÓŁ RYBACTWA

ISSN 2450-5811



**CZAS  
SZNUROWANIA  
STAWÓW**

STR. 12





## Poproszę pół karpia...

**” Z nadzieją przyjmuję zapowiedź ministra polskiego rządu dotyczącą zwiększenia puli środków z Europejskiego Funduszu Rybackiego właśnie dla akwakultury i uruchomienia dla rybaków funduszu kryzysowego. Jestem człowiekiem nadziei.**

Nie ma już dnia ani godziny, by publikatory różnej maści nie mówiły lub nie pisały o drożyznie, inflacji, a co za tym idzie o kiepskich nastrojach społecznych Polaków. Krótko mówiąc, mamy potężny kryzys gospodarczy. Konglomerat covidu, wojny w Ukrainie, czynników zewnętrznych i wewnętrznych zaserwował nam ten kryzys na wiele lat.

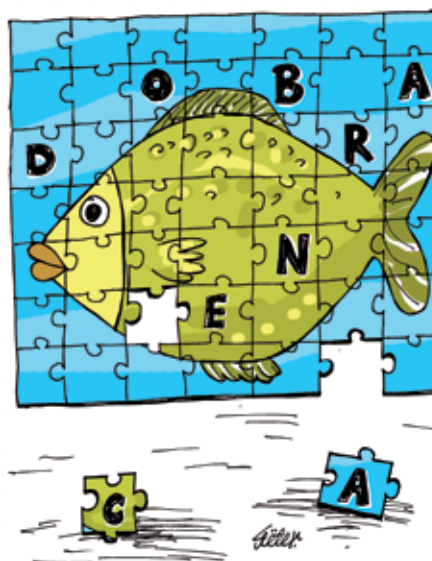
Co w tej sytuacji my, hodowcy karpia, mamy robić? A co robiać rozważni ludzie, gdy niespodziewanie dopada ich kryzys finansowy? Siadają z ołówkiem nad kartką papieru i skrupulatnie liczą: tyle zarobię, to trzeba kupić, tamto musi poczekać. Ubrania, przybory szkolne, opłaty, oczywiście żywność, to konieczność. Wyjazdy, zabawy, trzeba ograniczyć do minimum. Z zakupem nowego telewizora musimy poczekać. Często trzeba ruszyć oszczędności.

A jak wygląda ta kartka u hodowców karpia? Oczywiście, to tysiące różnych kartek, ale spróbujmy wyodrębnić ich części wspólne. Nasze rosnące lawinowo koszty to zakup materiału obsadowego, pasz, paliwa, energii elektrycznej, płace, podatki, kredyty i niebagatelne, coraz większe, koszty ogólnospołecznych korzyści wodno-środowiskowych. Nasze przychody to sprzedaż ryb, przychody okółorybackie i środki unijne. Niestety, aby bilans finansowy w 2022 roku i w latach następnych zamknął się jako tako, należałoby uzyskać więcej środków finansowych ze sprzedaży ryb. Czyli zwiększyć sprzedaż lub podnieść cenę. Z tym pierwszym będzie ciężko. Z tym drugim też, bo cena musiałaby w detalu wynosić ok. 30 złotych za kilogram. Już dzisiaj widzę jak Polacy zaczynają coraz częściej trzymać się za kieszenie i obyśmy przed Wigi-

lią 2022 nie usłyszeli: „poproszę pół karpia”. Nasze pieśni pochwalne, że karp jest najzdrowszy, najsmaczniejszy, najświeższy, ekologiczny, na wyjątkową okazję nie przebijają szklanego sufitu zbyt wysokiej ceny. Nawet w Wigilię.

Są jeszcze środki unijne (przypomnę po raz setny, że Unia to nie jacyś oni. Unia to także my i to także nasze środki). Przymiarki co do podziału Europejskiego Funduszu Rybackiego na lata 2021-2027 rozpoczęły się jeszcze przed covidem. Można powiedzieć, że w zgola innej rzeczywistości. Dzisiaj te plany trzeba uaktualnić o rzeczywistość kryzysową. Teraz priorytetem jest zakup pasz dla ryb i płace dla rybaków. Z zakupem nowego traktora musimy poczekać. Niestety, koszty ponoszone przez rybaków na rzecz ogólnospołecznych korzyści wodno-środowiskowych nie poczekają. One po prostu są i

rosną każdego dnia. W tej sytuacji rekompensaty wodno-środowiskowe stają się nagłą koniecznością i dzisiaj tę konieczność oceniam na co najmniej 2000 zł/ha/rok. Jest to pilna potrzeba rybaków stawowych, tych, którzy wypracowują te środki i najlepiej wiedzą, jak je racjonalnie wykorzystać. Dobrze, że ważne dla karpiarstwa stowarzyszenia rybackie dzielą ten pogląd. Z nadzieją przyjmuję więc zapowiedź (z czerwca tego roku) ministra polskiego rządu dotyczącą zwiększenia puli środków z EFR właśnie dla akwakultury i uruchomienia dla rybaków funduszu kryzysowego. Jestem człowiekiem nadziei. Poczekajmy, zobaczymy. Bardzo ważne, żebyśmy szczególnie w tej sytuacji, pomni niespełnionych obietnic, nie zasypiali gruszek (karpia) w popiele.



rys. Zbigniew Piszczako



Chyba każdy, kto ma coś wspólnego z rybactwem, słyszał kiedyś czterowiersz: „Norweg swoje je łososie, Hiszpan małże w białym sosie, a ja zjadam wraz z rodziną dzwonko karpia pod choinką”. To motto reklamy karpia, która w 2006 roku wystartowała staraniem **Pana Karpia** w wielu kanałach telewizyjnych. Od tego czasu promocja spożycia ryb słodkowodnych przybierała różne formy i rozmiary. Nasze doświadczenia ostatnich 16 lat wskazują, że promocja w mass mediach jest bardzo istotna, ale niemniej ważna, a czasem ważniejsza, jest promocja bezpośrednia, skierowana także do dzieci i młodzieży szkolnej, gdzie spotykamy się „oko w oko” z konsumentami. Już w te wakacje zetknęliśmy się w ten sposób z kilkoma tysiącami osób na festynach w Sędziszowie, Pustelni koło Opolu Lubelskiego i Mościbrodach. W planach mamy kolejne wakacyjne spotkania z młodszymi i starszymi smakoszami karpia, w tym najbliższe w dniach 4-8 sierpnia br. na bieszczadzskich szlakach. Co ciekawe, wśród odwiedzających nasze stoiska zdarzają się i tacy, którzy przełamują się i po raz pierwszy w życiu jedzą potrawę z karpia. Dziwią się zwykle przy tym, że mięso karpia może być aż tak smaczne.

Zbigniew Szczepański



Urządzenie jest niewielkie i leciutkie, ale możliwości nadajnika telemetrycznego są dla badaczy bocianów z Grupy Ekologicznej w Siedlcach nieocenione, zapewniając wiele niezwykle cennych informacji o ptasich przelotach. Weźmy takiego boćka o imieniu Ataman, pochodzącego z gniazda w Starej Wsi, któremu nadajnik założono w ubiegłym roku. Jesienią wraz z „siedleckimi” bocianami poleciał na zimowisko w północnoafrykańskim Sahelu i nic nie zapowiadało sensacji. A jednak! W styczniu, gdy inne boćki ruszyły w drogę powrotną do Polski, Ataman poleciał... na południe, do Republiki Południowej Afryki. Najwyraźniej bardzo mu się tam spodobało, bo do Polski zdecydował się wracać dopiero po kilku tygodniach, gdy inne boćki zameldowały się już w gniazdach. Lecił jednak wyjątkowo intensywnie i 21 maja 2022 roku dotarł do Starej Wsi. Przemilczmy fakt, że ze „swojego” gniazda natychmiast przepędził zajmującą je bocianią parę oraz wyrzucił jej jaja. Dzięki nadajnikowi wiemy, m.in., że w ciągu dziewięciu miesięcy ten bocian turysta pokonał ok. 23 tysięcy kilometrów i wciąż cieszy się świetną kondycją.

No dobrze, ale jaki to wszystko ma związek z rybami i rybakami? Ano taki – piszemy o tym na str. 10-11 – że bez użycia rybackiego kasara cała ta wiedza byłaby dla badaczy nieosiągalna.

Grzegorz Kończewski

## W NUMERZE

- 4 Prawie 1 MLD ZŁ dla polskiego rybactwa**  
Rozmowa z Tomaszem Kuśnierkiem, p.o. zastępcy prezesa Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa
- 6 ZMIENIA SIĘ KLIMAT czy karpie? (cz. II)**  
Środowisko naturalne i warunki chowu ryb w stawach wyraźnie zmieniają się. Co to oznacza dla rybaków?
- 7 O karpie POD TATRAMI**  
Nasz ekspert dr Mirosław Kuczyński tym razem pisze o pewnym trzydniowym spotkaniu, które zdominował... karp
- 8 MOŚCIBRODY Z KARPIA SŁYNĄ, mości panie!**  
Małgorzata Borkowska: - Jako kolejni właściciele mamy obowiązek, ale i chcemy robić wszystko, by XIX-wieczny Dwór Mościbrody - tak, jak było to niegdyś - promieniował dobrą energią
- 10 Tańczący Z BOĆKAMI**  
Ornitolog Ireneusz Kaługa o bocianach mówi z wielką pasją i podkreśla, że to ptaki niezwykle. Wiedzą np., że nad Libanem, gdzie strzela się do nich, muszą przelecieć bardzo wysoko...
- 12 Nadszedł czas SZNUROWANIA STAWÓW**  
Sławomir Dąbrowski, kierownik Gospodarstwa Rybackiego „Szczeglacin” w powiecie siedleckim, z powodzeniem broni stawy przed zmasowanym atakiem kormoranów
- 15 ŚCIEKI W STAWACH? To lepiej wiedzieć...**  
Hodowcom karpia radzi lek. wet. dr Jan Żelazny
- 16 JAK OSZUKAĆ PSZCZOŁY, by uzyskać supermatkę**  
Rozmowa z Marią Gembałą, prowadzącą wraz z rodziną hodowlaną Pasiekę Mellifera w Żelkowie-Kolonii, będącą jednym z największych producentów pszczelich matek w Polsce
- 18 PO RYBĘ ŻYCIA jedzie się na „Kamień”**  
Marek Machała, właściciel łowiska „Kamień” w Woli Suchożebrskiej ponoć przyszedł na świat z wędką w garści... Dobrze wie, że wielkie ryby zawsze przyciągną wędkarzy
- 20 TAK GOTUJE MŁODZIEŻ z Rawy Mazowieckiej!**  
„Pan Karp w towarzystwie karmelizowanej śliwki i kumkwata” jurorów oczarował, a „Trio miniburgerów z chrupiącym chipsem z karpia...” zaśluszyło na wielkie brawa
- 22 GDY DRZEWA mają iść pod topór...**  
Fachowe rady dla tych hodowców karpia, którzy przymierzają się do wycinki drzew rosnących w otoczeniu stawów
- 23 PROSTO z sieci**  
Informacje i ciekawostki wyłowione z głębin internetu
- 24 LIWIEC KUSI nie tylko kajakarzy**  
Jedna z najpiękniejszych rzek Mazowsza nie zawiedzie żadnego miłośnika przyrody, historii i turysty. Warto odwiedzić dolinę Liwca, choćby tylko w weekend!



# PRAWIE 1 MLD ZŁ NA ROZWÓJ POLSKIEGO RYBACTWA

„W ramach wsparcia akwakultury największym zainteresowaniem cieszyły się dotychczas działania na rzecz wzrostu produkcji ryb i jej różnicowania, a także zwiększania efektywności energetycznej przez inwestycje w źródła alternatywne”.

ROZMOWA Z TOMASZEM KUŚNIERKIEM,  
ZASTĘPCĄ PREZESA AGENCJI  
RESTRUKTURYZACJI I MODERNIZACJI  
ROLNICTWA

**Jaka jest obecnie struktura ARiMR i jakie są właściwości poszczególnych komórek, które działają bezpośrednio na rzecz sektora rybackiego w Polsce?**

Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa pełni rolę instytucji pośredniczącej w większości wdrażanych priorytetów, określonych w Programie Operacyjnym „Rybnictwo i Morze” na lata 2014-2020 i ukierunkowanych na rozwój krajowego sektora rybackiego. Do głównych zadań ARiMR należy ogłaszanie naborów, rozpatrywanie wniosków o dofinansowanie, podpisywanie umów, ocena wniosków o płatność i wypłata pomocy. Realizacją programów rybackich zajmuje się Departament Wsparcia Rybnictwa. Część zadań związanych z przetwórstwem wdraża wyspecjalizowany w tym zakresie Departament Oceny Projektów Inwestycyjnych. Za pozostałe instrumenty pomocowe odpowiada 16 oddziałów regionalnych. W siedmiu z nich wyodrębniliśmy już wydziały do spraw rybnictwa. Możliwe, że w razie potrzeby powstaną kolejne.

**Proszę o przybliżenie zaawansowania wykorzystania poszczególnych działań w obecnym Programie Operacyjnym „Rybnictwo i Morze” na lata 2014-2020, skierowanych do całego sektora rybnego na etapie zawartych umów i płatności.**

W obecnym okresie programowania na rozwój polskiego rybnictwa i rybołówstwa przeznaczono ponad 710 mln euro, w tym z Europejskiego Funduszu Morskiego i Rybnictwa ponad 531 mln euro. Więcej środków otrzymały tylko Hiszpania, Francja i Włochy. Znaczną część otrzymanych przez Polskę funduszy rozdziela właśnie Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa – w zakresie pięciu wdrażanych priorytetów dysponuje kwotą 575 mln euro, czyli ponad 2,6 mld zł. Największa pula środków, tj. nieco ponad 1 mld zł, przeznaczona została na działania związane z rybołówstwem morskim. Ten priorytet cieszy się największym zainteresowaniem – złożono ponad 6,6 tys. wniosków. Nieznacznie mniej, bo prawie



TOMASZ KUŚNIEREK

| FOT. M. WŁODARCZYK

950 mln zł, przeznaczone zostało na wspieranie akwakultury. W tym działaniu złożono 3,2 tys. wniosków o dofinansowanie. Na trzecim miejscu uplasowało się wspieranie obrotu i przetwarzania ryb z budżetem 440 mln zł i ponad 500 złożonymi wnioskami. Do tej pory podpisano ponad 8 000 umów o dofinansowanie na kwotę 2,1 mld zł, z czego blisko 80 proc. środków trafiło już na konta beneficjentów.

**Do kiedy planowana jest możliwość realizacji projektów i czy przewiduje się jeszcze nowe nabory wniosków na działania skierowane do akwakultury?**

Bieżące przepisy obligują beneficjentów do poniesienia kosztów kwalifikowalnych i zakończenia operacji oraz złożenia wniosku o płatność końcową do lipca 2023 r.

Trwają prace nad nowelizacją przepisów w celu wydłużenia tego terminu. Ostatnie nabory wniosków dotyczące akwakultury przeprowadzone zostały na przełomie maja i czerwca 2022 r. Teraz oceniane są wnioski.

**Proszę podać przykłady wsparcia ARiMR na rzecz hodowli ryb w Polsce.**

W ramach wsparcia akwakultury największym zainteresowaniem cieszyły się dotychczas działania na rzecz wzrostu produkcji ryb i jej różnicowania, a także zwiększania efektywności energetycznej przez inwestycje w źródła alternatywne. Spora jest też popularność wsparcia w ramach rekompensat wodno-środowiskowych wypłacanych hodowcom ryb z tytułu wykorzystania tradycyjnych lub przyjaznych środowisku praktyk i technik w chowie i hodowli ryb.



JESIENNE ODŁOWY KARPI

| FOT. JANUSZ PREUHS



NOWOCZESNY SPRZĘT DO TRANSPORTU RYB

| FOT. ARCHIWUM RLGD ROZTOCZE

Natomiast przetwórcy ryb, korzystający z dofinansowania, udoskonalali procesy produkcyjne i wprowadzali na rynek nowe produkty. Przeprowadzali także inwestycje zmniejszające oddziaływanie swoich zakładów na środowisko naturalne (oczyszczalnie ścieków, alternatywne źródła energii). Nasi beneficjenci poprawiali też bezpieczeństwo, higienę i warunki pracy.

**Czy istnieje niebezpieczeństwo niewykorzystania znaczących kwot środków obecnego programu operacyjnego dla akwakultury i jakie są ewentualnie tego powody?**

Mając na uwadze, że obecny program operacyjny dobiega końca, dokładamy wszelkich starań, aby wykorzystać wszystkie dostępne środki. Na bieżąco monitorowane jest ich wykorzystanie w ramach poszczególnych priorytetów. W maju i czerwcu 2022 roku przeprowadzono 15 naborów wniosków. W razie potrzeby sprawnie reagujemy też na zmieniającą się sytuację. Tak było w przypadku pandemii COVID-19, która miała duży wpływ na wiele gałęzi gospodarki, w tym na przedsiębiorstwa działające w sektorze polskiego rybnictwa. Agencja skutecznie wdrożyła środki pomocowe, co dało realne wsparcie beneficjentom programów rybnictwa.

**Gdzie można znaleźć odpowiedzi na najczęściej zadawane przez beneficjentów pytania dotyczące wdrażania obecnego programu?**

W związku z faktem, że wdrażanie obecnego programu trwa już kilka lat i ogłaszane są kolejne nabory w ramach poszczególnych działań – wątpliwości i pytań ze strony wnioskodawców jest coraz mniej. Dodatkowo, wychodząc naprzeciw ich oczekiwaniom, Departament Wsparcia Rybnictwa przygotował materiał informacyjny w formie najczęściej zadawanych pytań i odpowiedzi w zakresie popularnych działań, który został zamieszczony na stronie internetowej Agencji i jest dostępny dla wszystkich zainteresowanych.

**Co można poradzić beneficjentom, żeby w przyszłości ich dokumentację dotyczącą pozyskania środków z programu operacyjnego dla rybnictwa mogły być sprawniej weryfikowane?**

Należy podkreślić, że na terminowość oceny poszczególnych spraw ma wpływ przede wszystkim jakość składanej dokumentacji aplikacyjnej – to znaczy jej poprawność i kompletność. Dlatego główna rada dla przyszłych wnioskodawców to, po pierwsze – zapoznać się z instrukcją wypełniania wniosku, zarówno jeśli chodzi o uzupełnienie poszczególnych sekcji i pól, jak i formularzy obowiązkowych oświadczeń.

Po drugie – skompletować wszystkie załączniki wskazane we wniosku z uwzględnieniem specyfiki operacji, to znaczy wymagane decyzje i pozwolenia, kosztorysy – w przypadku operacji o charakterze budowlanym, cenniki, oferty – niezbędne do oceny przyjętych kosztów, certyfikaty, oświadczenia itp. Złożenie poprawnie wypełnionej i kompletnej dokumentacji aplikacyjnej wpływa na znaczne skrócenie procesu uzupełniania wniosku, a tym samym na przyspieszenie zakończenia weryfikacji danej sprawy i podpisania umowy.

**Co obecnie dzieje się w kwestii uruchomienia nowych Funduszy Europejskich dla Rybnictwa na lata 2021-2027?**

Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa ściśle współpracuje z Instytucją Zarządzającą (czyli MRiRW) w zakresie uruchomienia Funduszy Europejskich dla Rybnictwa na lata 2021-2027. Jako Instytucja Pośrednicząca ma duże doświadczenie, które wynika z wdrażania dotychczasowych programów. Dlatego też Departament Wsparcia Rybnictwa bierze udział w pracach grupy roboczej, powołanej do przygotowania nowego programu. Chcielibyśmy, aby nowe zasady i kryteria były jasne, precyzyjne i dostosowane do odbiorców.

ZBIGNIEW SZCZEPAŃSKI

## SZACHY i zwiedzanie

Tomasz Kuśnierek jest miłośnikiem szachów jako formy wypoczynku i dobrej rozrywki. Poprzez zabawę właśnie udało mu się przekazać tę pasję synowi Igorowi, który regularnie bierze udział w turniejach i ma na koncie liczne sukcesy. Jest to powód do satysfakcji, bo udowodniono, że szachy bardzo dobrze wpływają na rozwój intelektualny. Podobno jedna godzina szachów daje ten sam efekt, co trzy godziny nauki matematyki. Niestety, damska część rodziny nie dzieli tej pasji.

Jeśli chodzi o czas wolny, to najchętniej Tomasz Kuśnierek spędza go w gronie rodziny i przyjaciół. W miarę możliwości stara się wygospodarować parę wolnych dni i gdzieś wyjechać. Razem z najbliższymi bardzo lubi podróżować i spędzać czas aktywnie. Wystarczy krótki wyjazd, aby naładować baterie. Wiadomo, że trudno jest obecnie „odciągnąć” dzieci od telefonów i internetu, dlatego ważny jest przykład z góry. Najlepszym wyjściem jest przeznaczanie choćby kilku dni na zwiedzanie historycznych miejsc w Polsce. Tomasz Kuśnierek lubi też wspólne wyjazdy na mecze oraz kibicowanie.



ODŁÓW TARLAKÓW

| FOT. ZBIGNIEW SZCZEPAŃSKI



# CO W STAWIE PISZCZY...



**DR INŻ. MIROSŁAW CIEŚLA**  
Instytut Rybactwa Śródlądowego  
im. Stanisława Sakowicza w Olsztynie  
Rybacki Zakład Doświadczalny  
w Żabieńcu



**DR N. WET. JAN ŻELAZNY**  
Zakład Chorób Ryb,  
Państwowy Instytut Weterynaryjny  
- Państwowy Instytut Badawczy  
w Puławach

## ZMIENIA SIĘ KLIMAT CZY KARPIE? A może nauka została w tyle? (cz. II)

Poprzednią część artykułu zakończyliśmy postawieniem pytania o to, czy dokarmiać karpie w magazynach czy też nie, gdy na skutek zbyt wysokiej temperatury wody w grudniu intensywnie poszukują pokarmu.

W Żabieńcu dostawały one niewielkie (0,3 proc. - 0,5 proc. biomasy) dawki pełnoporcjowych pasz przemysłowych. Na szczęście zima przypomniła sobie o nas i aktywność karpi spadła. Czy w takim razie nie należy zmienić dotychczasowych przyzwyczajeń dotyczących jesiennych odłowów karpi handlowych i nie przesunąć ich na okres dużo późniejszy, tuż przed okresem głównej sprzedaży, czyli na grudzień? To jest strategia, którą już stosuje wiele gospodarstw. Przesunięcie terminu odłowów handlowych sprawia, że karpie mają stały dostęp do pokarmu naturalnego, którego znacznie więcej jest w stawach odrostowych niż w magazynach. Tym samym nie tracą one na masie lub też ubytki te są znacznie mniejsze, co oznacza nieco lepszy wynik finansowy gospodarstwa rybackiego. I wreszcie, gdy budujemy całoroczną strategię sprzedaży, wówczas mamy stałą rezerwę karpi handlowych i nic nie zakłóca naszego łańcucha dostaw.

### SZUKAJĄ pokarmu

Podobnie trudno było nam udzielić „z automatu” odpowiedzi na pytanie, czy dokarmiać narybek na zimochowach w styczniu, bo z zachowania ryb ewidentnie wynika, że poszukują pokarmu. Takich działań i rozwiązań nie opisują żadne podręczniki. Ale podręczniki podręcznikami, a życie życiem. Uważamy, że zdecydowanie warto w takich sytuacjach zadbać, na ile to możliwe, o kondycję karpi, dokarmiając je ławiej przyswajalnymi i mniej obciążającymi układ trawienny paszami pełnoporcjowymi. Ponieważ w niskich temperaturach wydłu-

żeniu ulega proces trawienia, dokarmianie należy prowadzić w 2-3-dniowych odstępach. Pamiętać też trzeba, że karpie to ryby zmienneociepne i dawki paszy w takich przypadkach muszą być bardzo skromne i nie przekraczać 0,5 proc. biomasy obsady. Należy przy tym bezwzględnie i systematycznie kontrolować, czy ryby pobierają zadawaną im paszę.

### ANOMALIE stają się normą

Musimy ponadto szukać odpowiedzi na pytanie: jakie straty w hodowli i chowie ryb, oprócz wyżej przedstawionych zagrożeń,



**MAGAZYNY W GOSPODARSTWIE RYBACKIM „CÓRKI” W ŚWIĘTOKRZYSKIM** | FOT. JAROSŁAW CZERWIŃSKI

powodują drapieżniki bytujące na lub w pobliżu stawów hodowlanych, takie jak wydra, kormoran czarny, piżmak, czapla biała, czapla siwa, rybołów i wiele innych?

Konsekwencją opisanych powyżej zjawisk, które jeszcze dziesięć lat temu nazwalibyśmy anomaliami, a które obecnie wydają się stawać normą, jest całkowite rozchwianie parametrów charakteryzujących oceniane wyniki hodowlano-produkcyjne. Do wiosny 2021 roku hodowca zapytany przez kogoś, jakie ilości materiału obsadowego będzie miał wiosną, dość zdecydowanie mógł to określić i błąd był raczej niewielki. Po doświadczeniach ubiegłorocznej wiosny z reguły pada odpowiedź „powiem ci, jak odłowię”.

### NAUKO, WESPRZYJ rybaków!

Wydaje się natomiast, że należy zweryfikować normy opisujące preliminarzowe wyniki produkcyjne w stawach karpio- wych na poszczególnych etapach wychowu, od przesadek I po stawy towarowe. Parametry te winny zaczynać się od wartości „0”, bo ostatnie lata pokazują, że takie sytuacje nie są odosobnione, szczególnie w przypadku pierwszego roku produkcji. Takich tabel nie zawiera żaden z podręczników hodowli i chowu karpi.

Teraz czas, aby nauka również dołączyła do tego procesu, wspierając hodowców wiedzą opartą na wynikach badań. Niestety, nie będzie to wcale proste, ponieważ badania typu „ile i w jaki sposób czegoś możemy wyhodować” wcale nie sprzedają się dobrze w konkursach na granty naukowe.

# SZKIEŁKIEM I SIECIĄ



**DR MIROSŁAW KUCZYŃSKI**  
ekspert rybacki

## KARP W ROLI GŁÓWNEJ, czyli dyskusje pod Tatrami

To niezmiernie ważne, by mimo kilkusetletniej historii chowu tego gatunku na ziemiach polskich oraz wielu przeciwności, z którymi przyszło się rynkowi karpowemu mierzyć, móc stwierdzić, że karp wciąż ma przed sobą przyszłość w naszym kraju.

Zakopane, Tatry, skały i murawy wiosną usłane fioletem krokusów, wszechobecne oscypki i ciupaga odmieniana we wszystkich przypadkach. W maju 2022 roku Zakopane to także akwakultura, czyli spotkanie mieszane producentów, naukowców, sympatyków i urzędników, którzy jako całość spędzili razem trzy dni, by dyskutować o teraźniejszości i przyszłości tej, jakże istotnej z wielu względów, gałęzi gospodarki. Różnorodność tematyczna prezentacji i spotkań, skupiona była w trzech głównych panelach: „Stan i przyszłość akwakultury”, „Ekologizacja - właściwy kierunek czy ślepy zaułek?” oraz „Przyszłość przetwórstwa ryb słodkowodnych w kontekście wyzwań produkcyjnych i rynkowych”.

### Rola AKWAKULTURY

Bez szczegółowej analizy poszczególnych wystąpień warto pokusić się o uogólnienie prezentowanych tez i kierunków dyskusji. Otóż, przede wszystkim, niezmiernie cieszy, że spotkanie zdominował karp. To niezmiernie ważne, by mimo kilkusetletniej historii chowu tego gatunku na ziemiach polskich oraz wielu przeciwności, z którymi przyszło się rynkowi karpowemu mierzyć, móc stwierdzić, że karp wciąż ma przed sobą przyszłość w naszym kraju. Wsparciem będą bez wątpienia stwierdzenia zawarte w dokumentach Unii Europejskiej, dotyczących „zielonego ładu” i „Błękitnej gospodarki”, gdzie akwakultura traktowana jest jako już w znacznym stopniu zrównoważony i pożąda-

ny kierunek produkcji żywności. Potrzebne wsparcie finansowe zapewniał dotychczas Europejski Fundusz Morski i Rybacki, który w obecnej edycji nosi nazwę „Europejski Fundusz Morski, Rybacki i Akwakultury”. Umieszczenie akwakultury jako w pełni równoważnego elementu gospodarki, miejmy nadzieję, przełoży się na krajowy program i sposób oraz zakres finansowania.

### POPYT na karpia

Drugą stroną jest, oczywiście, sprzedaż produktów akwakultury i tutaj, obok licznych danych odnośnie historycznych i tradycyjnych uwarunkowań, padają jasne deklaracje rynkowe, z których wynika rosnąca świadomość biznesowa rynku karpia w Polsce. Wspólne działania, formy sprzedaży, narastająca skala różnorodności oferty przetwórstwa karpia i innych ryb słodkowodnych, ukazują nowe oblicze karpiowej części akwakultury, a efekt przejawia się w rosnącym popycie na te produkty w ogólnym rynku sprzedaży karpia, wciąż zdominowanego przez sprzedaż ryb w całości, prezentowanych często jako żywe.

Padają pytania, w jaki sposób można wzbogacić ofertę i – oprócz różnorodności przetwórczej – dyskutowano o ekologicznej i organicznej produkcji karpia, która, choć ograniczona restrykcyjnymi wymaganiami formalnymi, także w produkcji karpia jest możliwa. Pojęcie „produkcja karpia” w swym brzmieniu nieco upraszcza temat, ponieważ w oczywisty sposób dotyczy innych gatunków ryb, towa-



**DORODNY KARP Z POLSKICH STAWÓW NIE-ZMIENNIE DOCENIANY JEST PRZEZ KONSUMENTÓW** | FOT. JAROSŁAW CZERWIŃSKI

rzyszących karpiovi w procesie produkcyjnym, a które stanowią ciekawą i wartościową ofertę uzupełniającą. Okazuje się także, że karp może być wykorzystywany nie tylko w dotychczasowych formach ofertowych, ale jest przedmiotem badań i poszukiwań w zakresie prezentacji innowacyjnych produktów, zaś wartość żywieniowa karpia może być postrzegana również w kategorii żywności funkcjonalnej.

### KARP i gastronomia

Te współczesne wartości opisane dla karpia wykorzystują przedstawiciele sektora gastronomii, których reprezentant podczas spotkania przedstawił wartość karpia dla tworzenia współczesnej oferty, jednak – jak się okazało – po zbudowaniu pożądanej przez konsumentów oferty z udziałem karpia, gastronomia boryka się z niedostępnością surowca(!). Istotną wartością spotkania były wszystkie prezentacje i dyskusje plenarne oraz zorganizowane dla Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa. Te ostatnie pozwolą na jednolite spojrzenie wszystkich uczestników na sprawy, które przecież wciąż dla nas wszystkich są niezmiernie istotne. Oby przyszłość nie zawiodła naszych oczekiwania.



# MOŚCIBRODY Z KARPIA SŁYNA, MOŚCI PANIE!

„Jako kolejni właściciele mamy obowiązek, ale i chcemy robić wszystko, by XIX-wieczny Dwór Mościbrody - tak, jak było to niegdyś - promieniował dobrą energią na najbliższą okolicę i cały region”.

ROZMOWA Z MAŁGORZATĄ BORKOWSKĄ,  
WŁAŚCICIELKĄ MAJĄTKU MOŚCIBRODY  
W POWIECIE SIEDLECKIM

**Pięknie odrestaurowany dwór z pokojami gościnnymi, przy nim stawy i restauracja serwująca dania z karpia. Chce się tu być...**

To miejsce jest wyjątkowe już choćby ze względu na swoją nazwę, bo w Polsce drugiej takiej się nie znajdzie. Nazwa „Mościbrody” wywodzi się od konieczności moszczenia brodów podczas przeprawy przez tutejsze bagna. Znajdujemy się bowiem w dolinie rzeki Muchawki, trudnym dla wędrowców, grząskim terenie. Pierwsza wzmianka o tym miejscu pojawiła się w XV wieku. Wiadomo też, że w 1794 roku w drodze na przegląd wojsk przed bitwą pod Maciejowicami gościł w Mościbrodach Tadeusz Kościuszko, którego podjęto tu obiadem.

**Wówczas jednak obecnego dworu jeszcze nie było.**

Nie było, folwark Mościbrody w przybliżonym do obecnego kształcie wiązać należy z pierwszą połową XIX wieku i rodziną ziemiańską o nazwisku Jarzęb. Majątek liczył wówczas ok. 300 hektarów, z czego około 100 zajmowały stawy rybne. Oczywiście, były też pola uprawne, lasy i łąki. To Jarzębowie w latach 40. XIX wieku wybudowali również ten dwór w stylu klasycystycznym – z wygodnym tarasem, z którego rozpościera się widok na stawy i park. Niestety, długo tym miejscem się nie nacieszyli.

**Dlaczego?**

Synowie gospodarzy uczestniczyli w powstaniu styczniowym, a jeden z nich w powstańczej bitwie nawet zginął. Jak wiadomo, po upadku tego narodowego zrywu Polaków nastał czas carskich represji. Rodzinę Jarzębów wywieziono na Syberię, a skonfiskowany jej majątek otrzymał rosyjski generał Niestruijew Maniukin, powszechnie zwany katem Podlasia. Po jego śmierci, aż do czasu ewakuacji w 1915 roku, która związana była z wybuchem I wojny światowej, Mościbrody należały do jego syna Mikołaja Maniukina. Wiadomo, że podczas I wojny światowej majątek przez krótki czas zajęli Niemcy, ale przez trzy lata pozostawał bez opieki i znacznie podupadł. W 1919 roku, a więc w niepodległej już Polsce, Mościbrody przejęło państwo



MAŁGORZATA BORKOWSKA

| ZDJĘCIA: JAROSŁAW CZERWIŃSKI

o folwark funkcjonował jak przedsiębiorstwo, którym zarządzał, a później je dzierżawił Stanisław Marian Gloger, syn słynnego archeologa, etnografa i historyka Zygmunta Glogera.

**Jakie piętno odcisnęła na tym miejscu II wojna światowa?**

W dworze została zakwaterowana niemiecka żandarmeria. Co ciekawe, na stawach z powodzeniem – w myśl powiedzenia, że najciemniej jest pod latarnią - ukrywała się grupka Polaków. Mamy też informacje, że w tamtym czasie Niemcy próbowali tutaj uprawiać na potrzeby przemysłu zbrojeniowego III Rzeszy drzewa kauczukowe. Po zakończeniu wojny część folwarcznego gruntu rozdzielono pomiędzy mieszkańców okolicznych wsi. Stawy rybne przejęło Państwowe Gospodarstwo Rybackie, a pozostałą ziemię Rolnicza Spółdzielnia Produkcyjna, której biura początkowo mieściły się w wpisanym do rejestru zabytków dworze. Później te pomieszczenia zaadaptowano na mieszkania pracownicze. Przez lata jednak w budynek zupełnie nie inwestowano - w 2002 roku, gdy z mężem Krzysztofem, kupiliśmy Mościbrody wraz z parkiem i stawami, znajdował się w opłakanym stanie.

**Jaki mieli Państwo pomysł na Mościbrody?**

Marzeniem męża, który z wykształcenia i zamiłowania jest rolnikiem, było też posiadanie stawów i hodowanie ryb. Ale oboje pochodzimy z gminy Wiśniew, w której położone są Mościbrody, jesteśmy lokalnymi patriotami i pomyśleliśmy, że warto jak najwierniej odtworzyć tę ziemiańską siedzibę, przywrócić jej świetność. Chcieliśmy to miejsce oddać do użyteczności publicznej i sprawić, że znów zacznie tętnić życiem.

**Czyli otworzyć tu hotel?**

Nie, nie hotel, czyli budynek, w którym podróżni jedynie zatrzymują się na nocleg. Chodziło nam o stworzenie miejsca, do którego ludzie będą przyjeżdżali w gościnę z przekonaniem, że zostaną odpowiednio podjęci i dobrze będą się w niej czuli. Remont dworu, który musieliśmy, zresztą, prowadzić w ścisłej współpracy z konserwatorem zabytków, okazał się wielkim wyzwaniem. Ale udało się. Po dwóch latach przyjęliśmy pierwszych gości, później także stworzyliśmy dodatkowe miejsca noclegowe w oficynie i na poddaszu budynku kuchni, tak więc obecnie dysponujemy 28 pokojami dla 60 osób. Zadbaliśmy o zarośnięty park, wyremontowaliśmy stodołę i podwórze biesiadne, możemy więc organizować imprezy nawet dla 500 osób.

**W tej sytuacji restauracja była zapewne niezbędna...**

Tak, powstała w pomieszczeniach dworskiej oficyny. Od samego początku chcieliśmy z naszymi gośćmi dzielić się regionalnymi przysmakami, m.in. wędlinami, które przygotowujemy w tradycyjny sposób. Oczywiście było też, że będziemy proponować dania z hodowanych przez nas karpia. Osobiście już od dzieciństwa uwielbiam smak tej ryby.

**Gości też tak zachwycił?**

Na początku niekoniecznie. Królowały stereotypy: „nie chcę jeść karpia, bo czuć go mułem”, „nie, bo ma za dużo ości”, „nie, bo kojarzy mi się z rybą pływającą w wannie, której nikt nie chciał zabić”... Zorientowałam się, że Polaków do jedzenia karpia nie tylko od święta trzeba przekonać, co wcale nie jest takie proste. Bardzo dużo dało mi uczestnictwo w spotkaniach organizowanych przez Towarzystwo Promocji Ryb, podczas których mogłam też porozmawiać z ludźmi od dawna zajmującymi się tą branżą. W takich okolicznościach narodziły się w Mościbrodach warsztaty kulinarne „Odczarować karpia”, a udział w nich brali uczestnicy odbywających się u nas konferencji, szkoleń i narad. To był strzał w dziesiątkę, bo można było w przystępny sposób przekazać wiele ciekawych informacji dotyczących karpia. Przy okazji okazywało się, że wiele osób nigdy nie trzymało w ręku ryby, nie potrafiło operować nożem, niektórzy panowie wręcz bali się dotknąć karpia. W trakcie zajęć widać było, jak zmienia się to nastawienie, jak karp faktycznie jest odczarowywany.

**Odnosiło się to również do smaku tej ryby?**

Tak, urządzaliśmy, na przykład, dla gości taką zabawę - po smaku mieli rozpoznać gatunek wędzonej ryby. I co się okazywało? Po pierwsze, zachwycali się smakiem, po drugie, twierdzili, że to musi być... sola. Końcowe zdziwienie było ogromne i ostatecznie większość akceptowała nawet te dokuczliwe ości. No bo skoro mają na talerzu tradycyjnego karpia z dworskich stawów w Mościbrodach, a więc rarytas, który jest wpisany na listę Dziedzictwa Kulinarного Mazowsza, to mogą dać sobie trochę



DWÓR MOŚCIBRODY - W PIECZOLOWICIE ODRESTAUROWANEJ SIEDZIBIE ZIEMIAŃSKIEJ ZNÓW TĘTNI ŻYCIE

czasu, by te ości wyjąć, a tym samym dłużej cieszyć się degustacją, prawda? I tego typu działania w końcu zaczęły przynosić efekt. Dziś smażony karp, podawany z kiszoną kapustą i ziemniakami, to stała i ciesząca się bardzo dużą popularnością pozycja w menu naszej restauracji.

**Ale, jeśli chodzi o dania z karpia, to, zdaje się, niejedyna.**

Tak, bo drugim naszym hitem był i jest nadal pasztet z karpia. Oczywiście, najwięcej tego typu dań pojawia się w restauracji w okresie świąt Bożego Narodzenia, gdy lepimy pierogi z karpem, podajemy kielbasę z karpia, serwujemy wspomniane już wędzone filety. Tych dań jest naprawdę sporo. I ludzie już wiedzą, że można do nas jechać na pewniaka, bo one są zawsze, tak samo jak niemal zawsze można u nas kupić karpia świeżego, prosto z wody.

**Widać też, że dworska promocja karpio-  
wych przysmaków zatacza coraz to szersze kręgi.**

Bardzo nam na tym zależy, dlatego jako Dwór Mościbrody współtworzyliśmy szlak kulinarny z tradycjami staropolskimi „Mazo-

wiecka Micha Szlachetka”, który ma pokazywać atrakcje turystyczne Mazowsza poprzez tradycyjną regionalną kuchnię, dlatego z naszym karpem pojawia się w telewizjach śniadaniowych, na różnych targach i eventach. Udało się nam też w te działania włączyć znanych szefów kuchni: Karol Okrasa w Mościbrodach błysnął, na przykład, genialnymi pulpetami z karpia, Robert Małkiewicz nie tylko gotował, ale i barwnie o naszych rybach opowiadał, a Carlos Gonzalez Tejera poprowadził karpiove warsztaty dla młodzieży ze szkół gastronomicznych. Bo w przypadku karpia, naszym zdaniem, ważna jest dla nie tylko promocja, ale i edukacja.

**Sporo tego...**

Jako kolejni właściciele mamy obowiązek, ale i chcemy robić wszystko, by Dwór Mościbrody – tak, jak niegdyś - niejako promieniował dobrą energią na najbliższą okolicę i cały region. Odbywają się tu koncerty, organizujemy konferencje, konkursy, warsztaty, plenery malarskie i rzeźbiarskie. Dwór znów żyje. To sprawia ogromną satysfakcję, ale cieszy nas także to, że goście rzeczywiście czują się tu jak nasi goście. I wracają.

GRZEGORZ KOŃCZEWSKI



„KARP DWORSKI WĘDZONY” SMAKUJE WYJĄTKOWO, WYJĄTKOWO TEŻ JEST PAKOWANY - W OPATRZONE PIECZĘCIĄ PUDEŁKO | FOT. ARCHIWUM DWORU MOŚCIBRODY



MOŚCIBRODY SŁYNĄ Z KARPIA - MOŻNA TU SKOSZTOWAĆ PIEROGÓW Z KARPIEM, KIELBASĄ Z KARPIA, A NAWET... TORTU Z KARPIA (NA ZDJĘCIU) | FOT. ARCHIWUM DWORU MOŚCIBRODY



# TAŃCZĄCY Z BOĆKAMI

| FOT. LUKASZ ŚLUSARCZYK

„Ptaki wiedzą, że nad terytorium Libanu, gdzie strzela się do nich, muszą przelecieć bardzo wysoko, nawet 2,5 kilometra nad ziemią!”

ROZMOWA Z ORNITOLOGIEM  
**DR. IRENEUSZEM KAŁUGĄ, PREZESEM STOWARZYSZENIA GRUPA EKOLOGICZNA W SIEDLCACH**

## Wygląda Pan na zmartwionego.

Bo faktycznie jestem. Wczoraj na monitorze mojego komputera pojawił się komunikat wskazujący, że nadajnik „naszej” powracającej do Polski bocianicy Franki przestał być aktywny – straciliśmy ją na terenie Turcji. Natychmiast uruchomiłem swoje kontakty, podałem współrzędne geograficzne ostatniej pozycji ptaka i dosłownie w ciągu kilku minut zgłosiły się trzy tureckie zespoły oferujące pomoc. Dziś od jednego z nich otrzymałem informację, że bociana udało się znaleźć, ale, niestety, nie można było już mu pomóc. Był martwy. Najprawdopodobniej uderzył w linię energetyczną, został porażony prądem i spadł, a na ziemi zajęły się nim drapieżniki. Dla nas to ogromna strata. Przygotowywaliśmy się już do powitania Franki...

## To pomaganie bocianom ma Pan, zdaje się, we krwi...

I to od najmłodszych lat. Wychowałem się w Brzozowie w gminie Suchożebry praktycznie pod bocianim gniazdem, tak więc codziennie mogłem obserwować te piękne ptaki. W latach 80., gdy chodziłem szkoły podstawowej, zdarzyło się, że też znalazłem porażonego prądem bociana. To wtedy dowiedziałem się, że taki ptak – o ile nie ma złamanych skrzydeł – po jakimś czasie może odzyskać lotność. Zdarzenie zostało, oczywiście, oficjalnie zgłoszone i po bocka miał przyjechać samochód

z Warszawy. Czekaliśmy na niego aż dziewięć dni. Codziennie puszczałem więc bociana na łąki, by mógł żerować, a na noc zamykałem go w komórce u sąsiadów, chroniąc w ten sposób przed drapieżnikami. Ostatecznie bocka udało się uratować, a całe to zdarzenie zaważyło na dalszym moim życiu.

## Które związane jest z bocianami...

Oczywiście, bo zacząłem się nimi bardzo interesować. Dużo czytałem, ale także bardzo zaangażowałem się w ogólnopolską akcję liczenia bocianów oraz na bieżąco prowadziłem obserwacje – odnotowywałem, m.in., ile gniazd w mojej okolicy jest zajętych, kiedy pojawiały się ptaki, ile mają młodych itp. Te informacje ukazywały się w takich czarno-białych jeszcze biuletynach. Miałem satysfakcję, że robię coś bardzo pożytecznego i coraz bardziej chciałem się na tym koncentrować. Później doszła jeszcze działalność w organizacjach przyrodniczych, a w 2012 roku powstała już Grupa EkoLogiczna, która w pierwszej kolejności skupiła się na obrączkowaniu młodych bocianów na terenie powiatu siedleckiego. Do dziś udało się nam zaobrączkować już prawie siedem tysięcy bocianów i założyć im 20 nadajników telemetrycznych.

## No właśnie – te nadajniki otworzyły przed badaczami ptaków zupełnie nowe możliwości...

Tak, to takie specjalne szelki z kilkucentymetrowym panelem słonecznym, dzięki któremu nawet przez cztery lata możemy na bieżąco otrzymywać wiele informacji. Nadajniki są drogimi urządzeniami, pamiętam, że ten pierwszy kosztował ponad 8 tys. zł. Początkowo zakładaliśmy je – tak jak

ornitolodzy w innych krajach – młodym bocianom, ale szybko się z tego wycofaliśmy. To dlatego, że aż 70 proc. tych młodzińców ginie, co oznacza równie wysokie prawdopodobieństwo utraty cennego urządzenia. Inaczej jest w przypadku ptaków dorosłych, 4-5-letnich, które migrowały już do Afryki, są doświadczone i potrafią omijać niebezpieczeństwa, niejako gwarantując też ciągłość dostarczania danych.

## Ale jak dorosłemu bocianowi założyć nadajnik?

Wyzwanie jest naprawdę duże – w takiej liczbie my robimy to jako jedyni na świecie, a procentuje kilkudziesięcioletnie doświadczenie w obserwacji ptaków. Co ciekawe, w tej akcji kluczową rolę odgrywa... rybacki kasar. Wygląda to tak, że na podnośniku zbliżamy się do gniazda, w którym znajdują się przynajmniej trzy młode, ale już dorastające bociany. Kluczowy moment to przylot do gniazda dokarmiającego potomstwo dorosłego osobnika. Młode ustawiają się w półkolu, widowskowo machając skrzydłami. W to kłębówisko dorosły ptak zanurza głowę, by zwrócić pokarm na środek gniazda. Nie widzi więc, co dzieje się wokół. Wtedy trzeba wykonać szybki i precyzyjny ruch kasarem, by przechwycić i unieruchomić tego bociana, a samo nałożenie nadajnika nie jest już wielkim problemem.

## Od tego momentu zaczynają napływać informacje?

Tak, uruchamiam komputer i na bieżąco obserwuję wszystkie ptaki – obecnie jest ich sześć – z naszymi nadajnikami. Wiadomo więc, gdzie są, z jaką lecą prędkością,

na jakiej wysokości... To cały pakiet niezwykle przydatnych informacji. I nie było dla nas zaskoczeniem to, dokąd bociany odlatują z Polski na zimę, bo wiedzieliśmy, że najczęściej jest to położony za Saharą afrykański Sahel. Zaskoczeniem, i to wielkim, było na przykład to, że bociany uczą się, jak lecieć, by bezpiecznie dotrzeć do celu. Tak, one wiedzą, że nad terytorium Libanu, gdzie strzela się do bocianów, muszą przelecieć bardzo wysoko, nawet 2,5 kilometra nad ziemią! W Izraelu czekają zatem na dobrą pogodę, po czym wznoszą się wysoko, jednym ciągiem w kilka godzin pokonują pełne zagrożenia terytorium Libanu i lądują w Syrii, a następnie znów lecą na południe. Dzięki nadajnikom udało się też nam wykazać, że – wbrew temu, co można przeczytać w różnych mądrych książkach – bociany wcale nie migrują wyłącznie nad lądem. Owszem, nad lądem mogą liczyć na umożliwiający im sprawne szybowanie kominy termiczne, ale nasze bociany w drodze na zimowisko pokonały Morze Marmara lecąc przez ok. 100 kilometrów nad wodą. To naprawdę zaskakujące.

## Wspomniał Pan o strzelaniu do bocianów. W Libanie jest to powszechne zjawisko?

Niestety. Część Libańczyków je bociany, ale znaczna część zabija migrujące ptaki – również dużo rzadsze niż bociany, na przykład orliki krzykliwe – wyłącznie „dla sportu”. W Libanie nie ma problemu z dostępem do broni, ludzie ustawiają się w rzędach na płaskich dachach swoich domów i po prostu strzelają. Inni z kolei stawiają na posesjach sztuczne drzewa i smarują je klejem. Łapią w ten sposób wiele migrujących nocą ptaków, które siadają na tych pułapkach, by odpocząć.

## Widzi Pan szansę na jakąś zmianę?

Jako Grupa EkoLogiczna konkretne działania podjęliśmy już w 2013 roku. Zaczęło się od listu do ambasady libańskiej, w którym apelowaliśmy o zaprzestanie tego typu praktyk, wskazując zarazem, że Liban ratyfikował konwencję o ptakach migrujących. Tego typu presję na władze libańskie staraliśmy się wywierać wielokrotnie i w końcu udało się doprowadzić do tego, że przyłapani na kłusownictwie Libańczycy mają zakaz wjazdu do krajów strefy Schen-



TO ZDJĘCIE IRENEUSZA KAŁUGI, OPUBLIKOWANE NA PROFILU GRUPY EKOLOGICZNEJ, ZOSTAŁO OPATROWANE TAKIM KOMENTARZEM: „PREZES JAK ZWYKLE. TAŃCZĄCY Z BOĆKAMI!”... | FOT. PAWEŁ ŚLUSARCZYK

gen. Jednocześnie sami zaczęliśmy realizować program edukacyjny „Bociany ponad granicami”, w ramach którego Libańczycy przyjeżdżają do Polski i, m.in., uczestniczą w akcji obrączkowania bocianów albo – jak w 2019 roku – w odbywającym się w warszawskim zoo szkoleniu na temat ratowania kontuzjowanych ptaków. W 2018 roku udało się nam pozyskać ze Studia Filmów Rysunkowych odcinek animowanego serialu dla najmłodszych pt. „Reksio i bocian”, który w tysiącu kopii zawieźliśmy do Libanu i w ramach akcji edukacyjnej rozdaliśmy w tamtejszych szkołach. Mamy nadzieję, że te działania przyniosą efekt. Sprzyja nam fakt, że coraz więcej miłośników przyrody z całego świata jeździ do Libanu obserwować rzadkie gatunki ptaków, co w jakimś stopniu też zmienia nastawienie Libańczyków.

## Strzelanie do migrujących ptaków dotyczy tylko Libanu?

O, nie! Do wielu zagrożonych wręcz gatunków ptaków strzela się choćby na Cyprze. Z kolei we Francji zabija się nasze kuliki wielkie, które w Polsce są pod ochroną. Tak więc dochodzi do takiego absurdu, że w jednym kraju Unia Europejska wspiera finansowo ochronę rzadkiego gatunku, który następnie w innym kraju tej samej Unii Europejskiej jest zabijany. I wszystko to w majestacie prawa, rzekomo w zgodzie z lokalną tradycją.

Szacuje się, że każdego roku w krajach basenu Morza Śródziemnego ginie 2,5 mln ptaków zabitych z broni palnej. To przerażające.

## Na szczęście w Polsce bociany wciąż cieszą się szacunkiem i wygląda na to, że nic złego im nie zagraża...

Nie do końca jest to prawdą. Owszem, kiedyś bociany miały na wsi pozycję wyjątkową – były tymi niecierpliwie wyczekiwanymi zwiastunami wiosny, nazywano je ludzkimi imionami, po prostu kochano. Ale w ostatnich latach świat bardzo się zmienił, a z nim i polska wieś oraz podejście do bocianów. Część nowych mieszkańców, i to wcale nie taka mała, nie ma już nic wspólnego z rolnictwem i wcale nie jest dumna, że obok ich domu gniazdują bociany – ci ludzie raczej proszą, by to gniazdo zlikwidować. Dlaczego? Bo ptaki brudzą, zrzucają na chodnik patyki, bo głośno klekoczą... Niestety, ze zmianami na polskiej wsi wiąże się też spadek liczby bocianów. Na Opolszczyźnie populacja tych ptaków w ciągu ostatnich 10 lat zmniejszyła się aż o 40 proc. W przypadku tego gatunku już dawno można mówić o zagrożeniu. Przyzwyczailiśmy się do bocianów, myślimy, że na polskiej wsi są i zawsze będą, ale naprawdę może przyjść taki moment, że ich zabraknie.

**GRZEGORZ KOŃCZEWSKI**

(rozmowa odbyła się 8 kwietnia 2022 r.)



OBRĄCZKOWANIE BOCIANÓW - UCZESTNICZY AKCJI ZORGANIZOWANEJ PRZEZ GRUPĘ EKOLOGICZNĄ W 2018 ROKU | FOT. PAWEŁ ŚLUSARCZYK/ RADOSŁAW STRUS







# NADSZEDŁ CZAS SZNUROWANIA STAWÓW

– Rybactwo to branża, w której nie można sobie odpuścić, osiąść na laurach i tak po prostu odcinać kupony. Trzeba cały czas obserwować rynek, wychwytywać zmiany i się do nich dostosowywać. Tylko wtedy da się wyjść na swoje – uważa Sławomir Dąbrowski, od 25 lat prowadzący Gospodarstwo Rybackie „Szczeglacin” w powiecie siedleckim, wchodzące w skład słynnego przed wojną majątku rodziny Ostrowskich.

W tym przypadku z całą pewnością można powiedzieć, że historia zatoczyła koło. Ostrowscy - mający swą rodzimą siedzibę w pobliskim Korczewie i gospodarujący na ogromnym terenie - ponad sto lat temu zbudowali też obiekt rybacki w Szczeglacinie. W zasilanych wodami rzeki Kołodziejki stawach o łącznej powierzchni ok. 150 hektarów hodowano, oczywiście, przede wszystkim karpie. Już wtedy mówiło się o doskonałych walorach smakowych ryb pochodzących ze Stawów Korczewskich.

## WOJNA zmienia wszystko

Nikt się nie spodziewał, że II wojna światowa i powojenna peerelowska rzeczywistość w ciągu kilku zaledwie lat dosłownie zdemolują przedwojenny świat. Rodzina

Ostrowskich w 1939 roku opuściła Polskę i osiedliła się w Wielkiej Brytanii, a należący do niej przepiękny pałac w Korczewie, często nazywany perłą Podlasia, oraz cały majątek ziemski zostały przez władzę ludową znacjonalizowane. Na Stawach Korczewskich rozgościło się Państwowe Gospodarstwo Rybackie „Siedlce”, któremu to gospodarowanie, najogólniej mówiąc, wychodziło różnie. Znaczna część stawów została wręcz zrównana z ziemią, a w ich miejsce powstały pola uprawne. Dawny przedwojenny obiekt rybacki wyraźnie się skurczył – po koniec lat 80. ubiegłego wieku powierzchnię gospodarstwa rybackiego szacowano na 60, a samego lustra wody zaledwie na 53 hektary.

I mniej więcej w takiej wielkości Stawy Korczewskie doczekały kresu Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej, a następnie likwidacji

Państwowych Gospodarstw Rybackich. Rodzinny obiekt od Agencji Własności Rolnej Skarbu Państwa wydzierżawiła, gdy tylko pojawiła się taka możliwość, Beata Ostrowska-Harris - córka malarki Wandy Krafftówny i hrabiego Krystyna Ostrowskiego, który przed wojną był właścicielem Dóbr Korczewskich. To właśnie ona w 1997 roku powierzyła prowadzenie stawów Sławomirowi Dąbrowskiemu, niemal świeżo upieczonemu absolwentowi Technikum Rybackiego w Kocku, ale i rybakowi od trzech pokoleń („dziadek rybaczył w Starym Brusie koło Włodawy, a tata był ichtiologiem w Samokłeskach w Lubelskiem”).

- Pierwsze wrażenie? Fatalne! – wspomina Sławomir Dąbrowski. - Stawy były totalnie zapuszczone. Pamiętam, że w tym największym, 18-hektarowym, powierzchnia lustra

wody nie przekraczała dwóch hektarów. Tak był zarośnięty! Inne też nie wyglądały lepiej. Nic dziwnego, że produkcja z tych „oczek wodnych” była żenująco niska, bo osiągalniśmy zaledwie trzy tony karpia handlowego. Żartowaliśmy, że to niemal tyle, co na własne potrzeby. Na początku skoncentrowaliśmy się wyłącznie na działaniach doraźnych – koszeniu tej bujnej roślinności i absolutnie niezbędnej wymianie mnichów oraz innych podstawowych urządzeń. Z inwestowaniem trzeba było wtedy bardzo uważać, bo włożone pieniądze podnosiły wartość gospodarstwa, które Beata Ostrowska-Harris chciała przecież od państwa polskiego wykupić. I udało się to w 2004 roku. To właśnie wtedy historia zatoczyła koło - Stawy Korczewskie wróciły do dawnych właścicieli i można było wreszcie przystąpić do ich porządkowania.

## RYBĘ trzeba kupić!

Właściwie był to trwający trzy lata kompleksowy remont całego obiektu. Trzeba było gruntownie wyczyścić zamulone przez dziesiątki lat stawy, usypać nowe groble, wymienić mnichy, zająć się płuczką, magazynami, zapleczem gospodarczo-technicznym. Dosłownie wszystkim. A przecież dochodziły jeszcze zupełnie nowe kwestie związane choćby z prowadzeniem sprzedaży, znalezieniem klientów na ryby itp. Przedstawiciele państwowego gospodarstwa nie musieli się tym przejmować, bo całą produkcję po prostu wywożono do centralnych magazynów w Siedlcach i tam decydowano, do których sklepów karpie – jako jeden z najbardziej deficytowych towarów w PRL-u – trafią. Z kolei miejscowa ludność w znacznej części do kwestii kupna ryb podchodziła początkowo z bardzo dużym dystansem.

– Przekonałem się o tym już podczas pierwszych odłowów, gdy w jednym ze stawów odławialiśmy karasie – dodaje Sławomir Dąbrowski. – Nagle pojawili się obcy ludzie. Bez żadnej krępacji zaczęli sobie wybierać co lepsze ryby i pakować do toreb. Na bezczelnego! Mnie zamurowało, ale dla nich to było coś zupełnie naturalnego – skoro gospodarstwo było państwowe, to i ryby były państwowe, a więc – w ich odczuciu – niczyje.



TEGOROCZNE WIOSENNE ODŁOWY W GR „SZCZEGŁACIN” ZALICZONO DO UDANYCH - KROCZKI KARPIA PRZEŻYWAJĄ W CAŁKIEM DOBREJ KONDYCJI. NA ZDJĘCIU: SŁAWOMIR DĄBROWSKI | ZDJĘCIA: JAROSŁAW CZERWIŃSKI

I najwyraźniej ci ludzie nie chcieli przyjąć do wiadomości, że coś się zmieniło, że te ryby mają już prawowitego właściciela i nie można ich tak po prostu sobie brać, bo to jest kradzież. Oj, bardzo nie podobało się im, że ktoś próbuje ich ustawić. Kilka dobrych lat szarpaliśmy się tutaj z kłusownikami, bo tyle czasu minęło, nim ludzie zrozumieli, że jeśli chcą rybę, to muszą ją kupić.

Na szczęście, problemy te należą do przeszłości, a dzisiejsze Gospodarstwo Rybackie „Szczeglacin”, funkcjonujące pod marką „Dobra Korczewskie”, przypomina dobrze naoliwiony mechanizm. W ramach gospodarstwa działają dwa obiekty: pierwszy – narybkowo-kroczkowy, specjalizuje się w produkcji (od podstaw) materiału zarybieniowego, w tym drugim króluje zaś karp handlowy. Słowo „króluje” pasuje tu jak najbardziej, bo produkcję ryby handlowej udało się zwiększyć aż dziesięciokrotnie, osiągając średnio 30 ton, a więc tonę z hektara.

Nie tylko okoliczni mieszkańcy przyzwyczaili się też, że za świeżą rybę ze Stawów Korczewskich naprawdę warto zapłacić,

i to więcej niż w markecie. Czysta woda, zbożowa karma i książkowo prowadzona gospodarka rybacka sprawiają, że smak tutejszego karpia przebija konkurencję. Nic dziwnego, że przed Bożym Narodzeniem na płucze w Szczeglacinie, gdzie ryby sprzedawane są „do wyczerpania zapasów”, zawsze robi się tłoczno.

## WARSZAWA chce karpia

– Przyjeżdżają do nas klienci nawet z oddalonej o 130 kilometrów Warszawy. Niektórzy biorą po 10 kilo i zarzekają się, że żaden inny karp tak dobrze im nie podchodzi – uśmiecha się Sławomir Dąbrowski. – Smak „Karpia z Dóbr Korczewskich” mieli okazję poznać zapewne wtedy, gdy współpracowaliśmy z jedną z warszawskich sieci handlowych. Współpraca się zakończyła, ale, jak widać, bez naszych ryb klienci obejść się nie mogą, co wskazuje, że nasz karp jest ceniony, dobrze rozpoznawalny, ma swoją markę. W ostatnich latach połowę naszej produkcji sprzedawaliśmy w handlu detalicznym,

## PAŁAC w płomieniach

👉 Czasy świetności Korczewa wiązały z Wiktorynem Kuczyńskim, który zlecił włoskiemu architektowi Konceniemu Boniemu zaprojektowanie pałacu, który można podziwiać do dziś.

👉 Za czasów Aleksandra Kuczyńskiego, prawnuka Wiktoryna, powstała oranżeria i nowa koncepcja parku. Wybudował też pałacyk, zwany Syberią, w którym zamieszkała po jego śmierci żona Joanna. Co ciekawe, przyjaźniła się ona z Cyprianem Norwidem i przez wiele lat regularnie z nim korespondowa-

ła. Jej córka wyszła za mąż za Tadeusza Ostrowskiego.

👉 Podczas I wojny pałac został zniszczony i jego odbudowa trwała aż do sierpnia 1939 roku. Tuż po wybuchu II wojny światowej rodzina Ostrowskich (Krystyn Ostrowski wraz z poślubioną w 1918 roku malarką Wandą Krafft oraz dziećmi) opuściła Polskę. W czasie okupacji Niemcy spalili bibliotekę i ukradli obrazy. W PRL-u pałac został upaństwowiony i niszczał.

👉 W 1989 roku powróciły do Polski córki Krystyna - Beata i Renata. Za symboliczną kwotę odkupiły od państwa pałac (a za normalną już stawką część grun-



PAŁAC W KORCZEWIE | FOT. ARCHIWUM

tów oraz stawy rybne) i rozpoczęły jego remont. Niestety, część już wykonanych prac zniweczył ubiegłoroczny pożar. Szacuje się, że odbudowa pałacowych zniszczeń potrwa przynajmniej rok i do tego czasu pałac będzie wyłączony z użytku. (oprac. na podst. [www.korczew-palac.pl](http://www.korczew-palac.pl))





Dziś GR „SZCZEGŁACIN” PRODUKUJE NAWET 15 TON KROCZKA ROCZNIE. NIESTETY, TEJ WIELKOŚCI RYBY POSZUKIWANE SĄ NIE PRZEZ TYLKO RYBAKÓW I WĘDKARZY – STANOWIĄ RÓWNIEŻ ŁAKOMY KĄSEK DLA KORMORANÓW

ma.in. bezpośrednio na targowiskach w Siedl-  
cach, Siemiatyczach i Łosicach, drugą połowę  
naszych rybackich plonów kierowaliśmy zaś  
albo do sklepów, albo odbiorców hurtowych.  
Ostatnio jednak wprowadziliśmy zmiany.

#### SPOSÓB na kormorany

Wynikają one z obserwacji trendów na  
rybackim rynku. Sławomir Dąbrowski pod-  
kreśla, że bez tego trzymania ręki na pulsie  
nie da się dziś z sukcesem prowadzić kar-  
piowego biznesu. By wyjść na swoje, trzeba  
dostrzegać nisze, działać zdecydowanie i nie  
marnować szans.

– Uznaliśmy, że więcej zarobimy, jeśli – ze  
względu na niepewność ceny oraz liczną i  
często niezdrową konkurencję – ograniczymy  
produkcję karpia handlowego, a zwiększymy  
produkcję materiału zarybieniowego – doda-  
je Sławomir Dąbrowski. – I jak na razie rzeczy-  
wiście wychodzimy na tym zdecydowanie le-  
piej. Materiału zarybieniowego generalnie w  
Polsce brakuje, a więc jest w cenie. Kupują go  
od nas inne gospodarstwa rybackie, właście-  
ciele sadzawek i oczek wodnych oraz Polski  
Związek Wędkarski, bo w ofercie, oprócz kar-

pia, mamy takie gatunki jak szczupak, amur i  
bardzo poszukiwany przez wędkarzy jaź.

Dziś GR „Szczegłacin” produkuje nawet  
15 ton krocza rocznie. Niestety, tej wielkości  
ryb poszukiwane są nie przez tylko rybaków  
i wędkarzy – stanowią również łakomy kąsek  
dla kormoranów. Problem jest, jak wiadomo,  
ogólnopolski, ale na Stawach Korczewskich  
uwidocznił się w ostatnich latach wyjątkowo  
boleśnie. Pojawiały się tu stada kormoranów  
liczące nawet 200 osobników, które wśród  
ryb siały prawdziwe spustoszenie, drenując  
tym samym portfele właścicieli. Zdarza się  
przecież, że podczas takiej inwazji żarłoczne  
ptaki zniszczą nawet 80 proc. obsady, a po-  
zostałe ryby, w znacznej części okaleczone, są  
tak zestresowane, że przestają przyjmować  
pokarm. Płoszenie rybożerców dawało sku-  
tek jedynie chwilowy. Kormorany przywy-  
czajały się do huków i po jakimś czasie spokoju  
nie wracały, beztrudno przesiadując i susząc  
skrzydła nawet na armatkach hukowych.

– Musieliśmy znaleźć jakieś rozwiązanie,  
bo z każdym rokiem problem wyraźnie się  
nasilał – tłumaczy Sławomir Dąbrowski. – No  
i doszliśmy do wniosku, że nadszedł czas  
sznurowania stawów. Jestem przekonany,

że gdybyśmy nie zastosowali tego jesienią  
ubiegłego roku, to dziś – tak jak inne, znane  
mi gospodarstwa – w ogóle moglibyśmy nie  
mieć materiału zarybieniowego.

#### PAJĘCZYNA nad stawem

Na czym polega sznurowanie? General-  
nie to nieskomplikowana, choć nieco żmud-  
na ręczna robota. W dno stawu oraz groble  
wokół niego wbija się setki drewnianych pa-  
lików, które następnie łączy się z sobą za po-  
mocą sznurka. Chodzi o to, by około pół metra  
nad powierzchnią wody powstała odpowied-  
nie gęsta sznurkowa pajęczyna. Musi być ona  
dobrze widoczna z powietrza, dlatego co kilka  
metrów dodatkowo „przyozdabia” się ją ja-  
skrawożółtą albo białą-czerwoną taśmą.

– Tak zasznurowane stawy kormorany omi-  
ają – zapewnia Sławomir Dąbrowski. – Widzą,  
że nie mogą bezpiecznie osiągnąć na wodzie, nie  
mają też odpowiednio dużo miejsca na roz-  
bieg, co uniemożliwiłoby im w razie zagrożenia  
szybkie poderwanie się lotu. Zgoda, zasznu-  
rowane stawy może nie prezentują się pięknie,  
ale na podstawie dotychczasowych doświad-  
czeń mogę zaręczyć, że skuteczność tej meto-  
dy sięga 80 proc. Właśnie przymierzamy się do  
zasznurowania naszego największego stawu  
o powierzchni 18 hektarów. Oprócz palików  
będziemy potrzebowali jakieś 12 kilometrów  
sznurka. Sama robota zajmie pewnie tydzień,  
ale warto, bo korzyści są wymierne.

Sławomir Dąbrowski przyznaje, że kwe-  
stie minimalizowania strat, ale i zwiększania  
dochodów gospodarstwa zajmują go nie-  
ustannie. To dlatego po niemal 20 latach  
zrezygnował z prowadzenia łowiska wędkar-  
skiego, które przynosiło zdecydowanie więcej  
problemów niż korzyści. To dlatego też wraz  
z właścicielami gospodarstwa zastanawia się  
nad budową małej przetwórnicy, która mogła-  
by zapewnić klientom dostęp do świeżutkich  
płatów z karpia albo filetów. – W tym przypad-  
ku sygnał płynący z rynku jest dość oczywisty  
– wygląda na to, że już wkrótce młodzi ludzie  
nie będą mieli pojęcia, co zrobić z żywym kar-  
piem. Czy zatem będą ignorieli go kupować?  
Tego trendu nie można ignorować, po prostu  
trzeba się dostosować.

GRZEGORZ KOŃCZEWSKI



OBFITE OPADY ŚNIEGU, KTÓRE WYSTĄPIŁY W KWIECIEŃ, NIE UŁATWIŁY PRA-  
CY, ALE NA TAKIE ZDARZENIA RYBACY MUSZĄ BYĆ ZAWSZE PRZYGOTOWANI



PLUCKA W SZCZEGŁACINIE – TU OSTATECZNIE TRAFIAJĄ ODŁOWIONE RYBY,  
TU TEŻ ODBYWA SIĘ ICH SPRZEDAŻ PRZED ŚWIĘTAMI BOŻEGO NARODZENIA

# ZDRÓW JAK RYBA?



DR N. WET. JAN ŻELAZNY

Zakład Chorób Ryb,  
Państwowy Instytut Weterynaryjny  
- Państwowy Instytut Badawczy  
w Puławach

## ŚCIEKI W STAWACH? To każdy karpiarz wiedzieć powinien

W kryzysowej sytuacji szybkie działanie właściciela gospodarstwa  
i służb z nim współpracujących może przyczynić się do ograniczenia  
strat w obsadzie ryb lub czasami nawet ich uniknięcia.

**Hodowca ryb powinien zawsze zwracać  
szczególną uwagę na stan środowiska wod-  
nego w swoim gospodarstwie i mieć bardzo  
dokładne rozeznanie odnośnie ewentual-  
nych potencjalnych możliwości jego zanie-  
czyszczenia, a powinno to dotyczyć:**

- bardzo wielu różnych możliwości za-  
nieczyszczania cieku wodnego zasilającego  
dane gospodarstwo rybackie w sposób stały  
lub okresowy,
- obecności zakładów przemysłowych od-  
prowadzających oczyszczone lub czasami zupeł-  
nie nieoczyszczone ścieki do tego cieku wodnego,
- składu chemicznego odprowadzanych  
ścieków,
- typu oczyszczalni ścieków komunal-  
nych odprowadzających oczyszczone ścieki  
do cieku wodnego,
- bilansu masy ścieków przyjmowanych  
przez oczyszczalnię w kontekście możliwości  
technicznych ich oczyszczenia,
- częstotliwości i pory odprowadzania  
oczyszczonych ścieków do cieku wodnego,
- możliwości przedostawania się do cie-  
ku wodnego zanieczyszczeń wraz ze spływ-  
ami z pól irygacyjnych lub nawet od lat nie-  
czynnych wysypisk śmieci,
- możliwości kontaktu z terenowo własci-  
wą placówką Inspekcji Ochrony Środowiska.

**Hodowca mając pozwolenie wodno-  
prawne do korzystania z wód powierzch-  
niowych ma prawo uzyskać od terenowo  
właściwej Inspekcji Ochrony Środowiska  
udostępniania informacji dotyczących wy-  
ników pomiarów jakości wód rzeki/ rzek  
zasilających jego stawy odnośnie:**

- programu pomiarowego jakości wody w  
danej rezece zawierającego wykaz badanych  
wskaźników i substancji, częstotliwość badań  
oraz lokalizację punktów pomiarowych,

- wyników pomiarów tych wskaźników  
i substancji, które zadecydowały w roku po-  
przednim o jakości w poszczególnych punk-  
tach pomiarowych, podane jako stężenia  
średnioroczne, maksymalne i minimalne,  
które zadecydowały o zmianie jakości tych  
wód,

- wyników klasyfikacji tych rzek określo-  
nych w roku ubiegłym,
- wyników ogólnej klasyfikacji wód jezior  
z podaniem roku przeprowadzanej oceny.

**Hodowca ryb powinien bardzo często  
przeprowadzać lustrację dopływającej do  
gospodarstwa wody, a w przypadku jakich-  
kolwiek podejrzeń co do jej jakości, tj. zmia-  
ny naturalnej barwy, mętności lub zapachu  
ewentualnie formowania się osadów lub  
piany podjąć następujące działania:**

- natychmiast wstrzymać dopływ wody  
do stawów i innych zbiorników wodnych,
- natychmiast powiadomić terenowo  
właściwą placówkę Inspekcji Ochrony Środo-  
wiska - najlepiej w sposób udokumentowany  
(fax, pismem z potwierdzeniem na piśmie,  
itp.),
- w przypadku niemożliwości natych-  
miastowego przyjazdu pracownika inspekcji  
należy wezwać policję, lekarza weterynarii  
lub przedstawiciela administracji terenowej  
(sołtys, pracownik Urzędu Gminy) i w obec-  
ności tych osób oraz przy udziale 2-3 osób  
postronnych (świadków) pobrać komisyjnie  
próby zanieczyszczonej wody,

- próby wody powinny być wówczas  
pobrane do czystego szklanego naczynia o  
pojemności 5 l (w przypadku braku tej wiel-  
kości należy użyć 2-5 mniejszych); naczynie  
takie powinno zostać zamknięte pod po-  
wierzchnią wody, aby nie było w nim nawet  
małego pęcherzyka powietrza; naczynie to

(najczęściej słój szklany) należy następnie w  
sposób trwały okleić papierem, opieczeto-  
wać (policjant, sołtys, urzędnik, lekarz wetery-  
narii) i umieścić w chłodni (temp. 4-6 °C) aż  
do przybycia pracownika Inspekcji Ochrony  
Środowiska,

- próba wody powinna być oznaczona, z  
podaniem miejsca jej pobrania,
- na okoliczność pobrania prób wody  
sporządzić notatkę służbową zawierającą  
datę oraz szczegółowe dane osób biorą-  
cych udział w pobraniu prób (nazwisko i imię,  
miejsce pracy lub miejsce zamieszkania),  
podpisy tych osób oraz dokładny opis miej-  
sca pobrania próby,
- dokonać przeglądu wszystkich zary-  
bionych stawów lub innych zbiorników wod-  
nych,

- w przypadku stwierdzenia nienatu-  
ralnego zachowania się ryb (dzióbtkowanie,  
brak reakcji na bodźce zewnętrzne, zmiana  
barwy ciała lub innych objawów klinicznych)  
i ich śnięcia natychmiast wezwać lekarza we-  
terynarii - specjalistę chorób ryb, celem okre-  
ślenia przyczyny zaburzeń w hodowli i wyda-  
nia stosownych zaleceń.

Działania powyższe należy przeprowa-  
dzić maksymalnie szybko, nawet jeżeli jest to  
dzień wolny od pracy, bowiem często zdarza  
się, że zrzuty ścieków lub niedostatecznie  
oczyszczonych ścieków są jedynie okreso-  
we (krótkotrwałe), ale ich skutki mogą być  
szkodliwe dla ryb czasami dopiero po kilku  
dniach. Należy przy tym nadmienić, że In-  
spekcja Ochrony Środowiska, policja, lekarz  
weterynarii pełnią dyżury również w dni  
wolne od pracy. Szybkie działanie hodowcy i  
służb z nim współpracujących może przyczynić  
się do ograniczenia strat w obsadzie ryb  
lub czasami nawet ich uniknięcia.



# JAK OSZUKAĆ PSZCZOŁY, BY UZYSKAĆ SUPERMATKĘ

„Pszczelą matkę w asyście kilku-kilkunastu pszczoł robotnic umieszczamy w klateczce, do której - jak kanapki na drogę - wkładamy również ciasto miodowo-cukrowe. Całość pakowana jest do niewielkiego, wyposażonego w otwory wentylacyjne kartonika i trafia... na pocztę”.

ROZMOWA Z **MARIĄ GEMBAŁĄ**, PROWADZĄCĄ WRAZ Z RODZINĄ HODOWLANĄ PASIEKĘ MELLIFERA W ŻELKOWIE-KOLONII KOŁO SIEDLEC, BĘDĄCĄ JEDNYM Z NAJWIĘKSZYCH PRODUCENTÓW PSZCZELICH MATEK W POLSCE

**Gdy ktoś słyszy słowo „pasieka”, to od razu przychodzi mu na myśl miód...**

To prawda, z tym że na produkcji miodu koncentrują się pasieki towarowe, my - jako pasieka hodowlana - świadczymy usługi dla innych pszczelarzy. Prowadzimy program doskonalenia genetycznego pszczoł i, mówiąc najkrócej, dostarczamy starannie wyselekcjonowane pszczele matki, które następnie są wykorzystywane w tysiącach pasiek nie tylko w Polsce, ale i innych krajach europejskich.

**Skąd zatem biorą się te najlepsze matki?**

Proces doboru zabiera sporo czasu i musi być przeprowadzony bardzo starannie. Wygląda to tak, że zimujemy pszczoły na 11 stanowiskach na wsi - w terenie, w którym występuje odpowiednio dużo roślin nektarodajnych. Wczesną wiosną zaczyna się całosezonowa obserwacja każdej z rodzin - podczas kolejnych wizyt sporządzam szczegółowe notatki, zaznaczając cechy, które są punktowane i później będą miały wpływ na wycenę konkretnej rodziny. Oceniam m.in., w jakiej kondycji ta rodzina przetrzymała - czy jest silna i dobrze się rozwija, zwracam uwagę na to, czy jest oszczędna, a więc czy podczas zimowania nie zjadła całego pokarmu, obserwuję, czy pszczoły spokojnie poruszają się po plastrach i czy przypadkiem nie chcą mnie atakować, oceniam też skłonność do rojenia i ilość wyprodukowanego miodu.

**I tak powstaje lista rodzin w największym stopniu charakteryzujących się najbardziej pożądanymi przez pszczelarzy cechami?**

Tak, bardzo łagodnych, miodnych, nierojliwych. Pozostaje jeszcze badanie przynależności rasowej przedstawicielek tych wybranych rodzin, które odbywa się w Zakładzie Pszczelnictwa Instytutu Ogrodnictwa w Puławach. Jeśli uzyskam potwierdzenie, że mieszczą się one w modelu opracowanym dla ras kraińskiej i kaukaskiej, które hodujemy w naszej pasiece, to wnioskuję o wpis do ksiąg ho-



MARIA GEMBAŁA | ZDJĘCIA: AGNIESZKA DUMA

dowlanych i mogę śmiało przystępować do wychowu pszczelich matek dla pszczelarzy.

**Jak to wygląda?**

Generalnie nasze działania opiera się na „oszustwie”. Larwy, z których normalnie urodziłyby się zwykłe pszczoły, za pomocą maleńkiej łyżeczki przenosimy do miseczek, wykonanych na wzór tych matecznikowych budowanych przez pszczoły w ulach. I to jest ten moment, w którym nasze owady „oszukujemy”, bo w to charakterystyczne miejsce przenosimy larwę właśnie z tej rodziny, którą oceniamy jako najlepszą. I wtedy dzieje się coś zadziwiającego - pszczoły przez cały okres rozwoju karmią taką larwę mleczkiem pszczelim i w rezultacie zamiast zwykłej pszczoły rodzi się pszczele matka.

**Na takie właśnie matki czekają pszczelarze?**

Nie tylko, bo asortyment jest zróżnicowany. Matki nieunasiennione, najlepiej te tuż po urodzeniu, owszem, zamawiane są bardzo często, ponieważ nie wydzielają jeszcze feromonów, przez co są neutralne dla pszczoł, które w nowej pasiece mają je zaakceptować. Ale oferujemy także matki unasienniane sztucznie, które poddajemy zabiegowi inseminacji. Sami dobieramy przy tym najlepsze trutnie, mając na uwadze poprawienie plenności czy też zintensyfikowanie miodności.

**To zapewne zabieg wymagający wiedzy, doświadczenia, odpowiedniego sprzętu...**

...a także pewnej ręki, bo przeprowadzany jest w uśpieniu i pod mikroskopem, oraz, oczywiście, znajomości anatomii trutnia i matki pszczeliej. Dodam, że Polska, jeśli chodzi o liczbę



PODPATRYWANIE ZWYCZAJÓW PSZCZOŁ FASCYNUJE STARSZYCH I MŁODSZYCH. NA ZDJĘCIU OBOK: MARIA GEMBAŁA PODCZAS PRZEPROWADZANIA ZABIEGU INSEMINACJI

przeprowadzanych inseminacji pszczelich matek, jest obecnie światowym liderem. Ta metoda, wprowadzona w latach 80. ub. wieku, przyniosła, zresztą, prawdziwy przełom w pszczelarstwie. Wcześniej pszczoły bywały naprawdę bardzo agresywne - zdarzały się przypadki śmiertelnych ugąszeń psów, krów, a nawet bocianów. Czasami, gdy pszczelarz przystępował do miodobrania, to sąsiedzi przez dwa-trzy dni bali się wychodzić z domu, bo wściekłe owady nie dawały żyć. Dziś takie zagrożenie można wyeliminować. Wystarczy o pasiekę dbać, a więc m.in. co dwa-trzy lata wymieniać matkę na młodą - odpowiedniej rasy, starannie wyselekcjonowaną i pochodzącą z pewnego źródła, a pszczele rodzina będzie - powtórzę to jeszcze raz - łagodna, miodna i nierojliwa.

**W naturalnych warunkach też można ten efekt osiągnąć?**

Tak, i takie matki - unasiennione naturalnie - są przez pszczelarzy bardzo pożądane, z tym, że cena jest już, oczywiście, inna. W naszej pasiece mamy około 1500 ulików weselnych. Wewnątrz każdego znajduje się nieco pszczoł oraz matka, która po siedmiu dniach, gdy osiągnie dojrzałość płciową, wylatuje na loty godowe i sama dobiera sobie „kawalera”. W momencie, gdy składa ja-

jeczka, my taką matkę wylapujemy i niemal od razu może trafić do sprzedaży.

**No właśnie - jakie jest zainteresowanie produkowanymi w Pasiece Mellifera pszczelimi matkami?**

Ogromne, a największe tymi naturalnie unasiennionymi, o które właściciele pasiek pytają najczęściej. Niestety, nie przyjmujemy już na nie zamówień, bo nie bylibyśmy w stanie ich zrealizować. Na pozostałe wyprodukowane u nas matki też popyt jest bardzo duży, co, oczywiście, cieszy, bo świadczy o zaufaniu, jakim darzą nas pszczelarze. Od późnej wiosny nasz telefon stacjonarny dzwoni praktycznie co chwilę. Zięć kiedyś zadał sobie trud i policzył - od rana do wieczora odebrał aż 163 zapytania o nasze pszczoły. Tylu jest chętnych! Spośród 78 pasiek hodowlanych w Polsce jesteśmy w grupie tych, które produkują najwięcej - bywa, że w szczycie sezonu do naszych odbiorców wysyłamy nawet tysiąc matek dziennie.

**Jak odbywa się transport?**

Pszczelą matkę w asyście kilku-kilkunastu pszczoł robotnic umieszczamy w klateczce, do której - jak kanapki na drogę - wkładamy również ciasto miodowo-cukrowe. Całość pakowana jest do niewielkiego, wyposażonego w otwory wentylacyjne kartonika i tra-

fia... na pocztę. Przesyłkę nadajemy tuż przed godz. 17, a więc najpóźniej jak jest to możliwe, w urzędzie pocztowym w Siedlcach. Odbiorcy z dużych miast najczęściej mają ją już następnego dnia rano, inni zaś nie później niż w ciągu 48 godzin. Generalnie pszczele matki docierają w dobrej kondycji.

**Pasieka Mellifera działa już 18 lat i niemal każdego roku można tu spotkać młodych adeptów pszczelarstwa.**

To nasi praktykanci, uczniowie jedyne w Polsce Technikum Pszczelarskiego w Pszczeliej Woli, którego też jestem absolwentką. Mam z tą szkołą bardzo dobry kontakt, cieszymy się, że ci pełni pasji młodzi ludzie - nie tylko z Polski, ale też m.in. z Ukrainy, Kazachstanu, Rosji i Białorusi - nas wspierają, wdrażając się razem w arkana pszczelarstwa. Ale do naszej pasieki co jakiś czas zapraszamy na warsztaty pszczelarskie także znacznie młodsze, bo kilkuletnie dzieci. Ubrane w bezpieczne stroje swobodnie poruszają się między ulami, słuchają opowieści o pszczołach i próbują takiego świeżego miodu, niemal prosto z ula. Niektórzy nie chcą nawet łyżeczki, wolą paluchem.... Od razu widać, że amatorami miodu to oni już są, i raczej pozostaną na lata, ale, kto wie, być może wyrosną z nich także pszczelarze.

GRZEGORZ KOŃCZEWSKI



ULIKI WESELNE PRZEZNACZONE SĄ DLA PSZCZELICH MATEK. Z TAKICH MINIULI WYLATUJĄ NA POSZUKIWANIE „KAWALERÓW” | FOT. MAREK ŁASZUK



W PASIECE REALIZOWANY JEST PROGRAM DOSKONALENIA GENETYCZNEGO PSZCZOŁ DWÓCH LINII RASY KRAIŃSKIEJ I JEDNEJ LINII RASY KAUKASKIEJ | FOT. MAREK ŁASZUK



# PO RYBĘ ŻYCIA JEDZIE SIĘ NA „KAMIEŃ”

„Wędkarze wręcz łakną gigantów. Mamy więc ok. 70 jesiotrów ważących 40-50 kilogramów, a złowiony u nas rekordowy jesiotr ważył 60 kilo! Nie brakuje - ok. 1200 sztuk - dorodnych i walecznych karpi z 28-kilogramowym rekordzistą włącznie”.



MAREK MACHAŁA

| ZDJĘCIA: JAROSŁAW CZERWIŃSKI

ROZMOWA Z MARKIEM MACHAŁĄ, WŁAŚCIELEŃ WĘDKARSKIEGO ŁOWISKA „KAMIEŃ” W WOLI SUCHOŻĘBSKIEJ W POWIECIE SIEDLECKIM

**Piękny ten głaz, który tuż przy wjeździe wita wędkarzy. To od niego pochodzi nazwa łowiska?**

Znajdujemy się na terenie dawnej żwirowni, która obfituje w kamienie i głazy ważące nawet kilka ton. Widać je dosłownie wszędzie, są także na dnie zbiornika. Uznaliśmy, że nawiązująca do tych głazów właśnie nazwa „Kamień” jest bardzo pozytywna, dobrze się kojarzy i od razu wpada w ucho. A o to przecież chodzi.

**Nabył Pan ten teren z myślą o stworzeniu tu łowiska?**

Nie, to po prostu była okazja. Jakies 15 lat temu korzystnie kupiłem ten grunt z trzema wówczas sadzawkami. Zupełnie nie miałem na niego pomysłu, dlatego dość długo nic tu się nie działo. Przynajmniej tak mi się wydawało, bo pewnego letniego dnia, gdy przyjechaliśmy tu z synem Łukaszem, stanęliśmy jak wryci. Ludzie najwyraźniej uznali, że skoro na miejscu nie ma gospodarcza, to można tu robić, co tylko dusza zapagnie. Pijackie imprezy, dzikie kąpiele, sterty śmieci, a część dorodnych sosen, będących ozdobą tego miejsca, trafiła do ognisk jako opał. Wtedy zdecydowałem, że cały teren trzeba ogrodzić, a po jakimś czasie syn zaproponował, by urządzić tu łowisko.

**Dlaczego akurat łowisko?**

Obaj jesteśmy wielkimi pasjonatami wędkarstwa. Ze mnie to ludzie nawet żartują, że

z wędką w garści musiałem się urodzić. Do brze znamy branżę, a więc wiedzieliśmy, co zaproponować innym, by to miejsce przyciągnęło wędkarzy. Chcieliśmy stworzyć łowisko z klasą, na poziomie w Polsce wciąż rzadko spotykamy.

**Co miało być tym magnesem?**

W pierwszej kolejności, oczywiście, to, co od lat kręci wędkarzy najbardziej, a więc ryby. Chcieliśmy, żeby na „Kamieniu” można było łowić jedne z największych ryb w Polsce, dlatego na zarybienie prawietrzyhektrowego akwenu, który udostępniliśmy w 2018 roku, przeznaczaliśmy około miliona złotych, odwiedzając w tym celu wielu znanych hodowców. I to był dobry tok myślenia. Szybko się potwierdziło, że wędkarze wręcz łakną gigantów. Mamy więc ok. 70 jesiotrów ważących 40-50 kilogramów, a złowiony u nas rekordowy przedstawiciel tego gatunku ważył 60 kilo! Nie brakuje - ok. 1200 sztuk - dorodnych i walecznych karpi z 28-kilogramowym rekordzistą włącznie. Największy amur ważył 22 kilo, a są jeszcze dorodne liny, szczupaki i wiele innych gatunków. Do nas przyjeżdża się po rybę życia i można to zrobić z marszu - w ciągu godzin, a nawet minut! Mnie złowienie 60-kilogramowego jesiotra w Kanadzie zajęło tydzień i kosztowało naprawdę niemało, a tu to samo jest na wyciągnięcie ręki.

**Jak na takie sztuki reagują wędkarze?**

To są emocje najwyższych lotów. Jedni cieszą się jak dzieci z wymarzonej zabawki, u innych tętno osiąga jakiś niewyobrażalny poziom, a jeszcze inni autentycznie mają łzy w oczach.

**No to przepis na sukces łowiska jest prosty – wystarczy kupić odpowiednio duże ryby...**

O, nie! Ryby to tylko jeden z kluczowych elementów. Bardzo ważne było zapewnienie naszym klientom maksymalnego poczucia bezpieczeństwa. U nas nie ma miejsca na pijaństwo, narkotyki, głośną muzykę, imprezy kawalerskie czy inne tego typu zachowania i uciążliwości. Cały teren jest monitorowany, na noc zamykamy też bramę. Rozmawiam z klientami i wiem, że zarówno oni, jak i ich rodziny to poczucie bezpieczeństwa bardzo sobie cenią. Nie chcą już, co niegdyś było powszechne, z namiotem jechać na noc gdzieś w dzikie miejsce nad rzeką, bo po prostu się boją. No i też zwracają uwagę na wygodę. Jedna z pań przyznała, że od lat jeździ z mężem na wędkowanie, ale pierwszy raz miała możliwość wzięcia gorącego prysznica o godz. 5 nad ranem. Bardzo pozytywnie zaskoczyły ją też czystość i standard naszych toalet i łazienek.

**Jacy goście odwiedzają „Kamień”?**

Bardzo różni. Wizja złowienia wielkiej ryby przyciąga Polaków z wielu europejskich krajów, ale regularnie pojawiają się też mieszkańcy Siedlec i Warszawy. O, dzisiaj, na przykład, wędkuje pilot, który przyleciał z USA i ma dzień wolny. Przyjeżdżają małżeństwa z dziećmi, profesorowie, prawnicy, lekarze, ale też murarze, spawacze, kurierzy. Choć reprezentują

różne zawody, wyznają różne poglądy, to na łowisku świetnie się dogadują, a zdarza się, że już po kilku godzinach wspólnie grillują. U nas doskonale widać, jak pięknie wędkarstwo łączy ludzi i buduje dobrą atmosferę.

**Niemniej każdy przez cały czas ma do dyspozycji swoją prywatną strefę.**

Oczywiście, i to bardzo komfortową. Mamy maksymalnie 25 stanowisk, przy części z nich można ustawić namiot, dla bardziej wymagających zapewniamy zaś typowo wędkarskie domki o powierzchni 10 mkw. Szczerze mówiąc, z tych domków jestem bardzo dumny, bo widzę, że mój pomysł podchwyciły później inne łowiska. W domkach nie ma może jakichś supersprzętów, ale są dwa wygodne łóżka, z których można obserwować swoje wędkę, lodówka, czajnik... Do dyspozycji gości są też m.in. podświetlane półeczki na przynęty, mata oraz kołyska na ryby, a więc sprzęt na naszym łowisku absolutnie niezbędny.

**No właśnie, czy wszyscy wędkarze potrafią odpowiednio obchodzić się z tak dużymi rybami?**

Niestety, nie, a my kładziemy bardzo duży nacisk na bezpieczeństwo ryb. Dlatego każdy wędkarz musi zapoznać się z regulaminem łowiska, w którym szczegółowo wskazujemy zasady wędkowania i obchodzenia się z rybami. Powiedziane jest, na przykład, że ważącego kilkadziesiąt kilogramów jesiotra absolutnie nie wolno wyjmować z wody. Wędkarz musi mieć spodnio-buty, by móc wejść do łowiska, a następnie delikatnie chwycić rybę i zrobić sobie pamiątkową fotkę. Wyniesienie jesiotra na brzeg mogłoby skutkować jego zranieniem, a w konsekwencji wdaniem się różnych chorób. Dla karpi i pozostałych ryb przygotowane są wspomniane specjalne kołyski.

**I wszyscy stosują się do łowiskowych przepisów?**

Zdecydowana większość, choć zdarzają się wędkarze odporni, którzy nie chcą się uczyć i popełniają te same błędy. Tyle mówimy, na przykład, że jesiotra nie można chwycić za ogon, bo w ten sposób bardzo łatwo można zrobić mu krzywdę. Niektórzy jakby nie są w stanie tego zrozumieć, wówczas, oczywiście, interweniujemy, ale są to sporadyczne przypadki. Generalnie wędkarze mają świadomość, że mierzą się z wyjątkowymi rybami i w związku z tym muszą odpowiednio postępować.

**Takie łowisko to dobry biznes?**

Hmmm, jakby to powiedzieć... Zainwestować trzeba dużo, koszty też są wysokie, a cen nie można przecież nie wiadomo jak windować... Kokosów z tego może nie ma, ale rodzina się utrzyma. Oczywiście, pod warunkiem, że będzie odpowiednie obłożenie. My, na szczęście, nie mamy z tym problemu. Chętni na rybę życia wciąż dzwonią. I zaakceptowali już, że stanowiska z domkami na wakacyjne weekendy trzeba na „Kamieniu” rezerwować z kilkumiesięcznym wyprzedzeniem.

GRZEGORZ KOŃCZEWSKI



TAKIE GIGANTY PRZYCIĄGAJĄ WĘDKARZY Z WIELU REGIONÓW POLSKI. NA ZDJĘCIU: SYLWESTER DYMOWSKI ORAZ ŁUKASZ MACHAŁA PODCZAS WPUSZCZANIA JESIOTRÓW | FOT. MAREK MACHAŁA



WĘDKARZE CHĘTNIE KORZYSTAJĄ Z MOŻLIWOŚCI WYNAJĘCIA DOMKÓW. NIE MA W NICH MOŻE JAKICHŚ SUPERSPRZĘTÓW, ALE SĄ DWA WYGODNE ŁÓŻKA, LODÓWKA, CZAJNIK...



KAMIL MAZURCZAK Z SIEDLEC PRZYJECHAŁ DO „KAMIEŃ” NA DWA DNI, SKUSZONY OPOWIEŚCIAMI O WIELKICH RYBACH. I SIĘ NIE ZAWIÓDŁ, SZCZEGÓLNICIE NA DORODNYCH JESIOTRACH



# TAK GOTUJE MŁODZIEŻ Z RAWY MAZOWIECKIEJ!

„Pan Karp w towarzystwie karmelizowanej śliwki i kumkwata” dosłownie oczarował naszych ekspertów, a „Trio miniburgerów z chrupiącym chipsem z karpia i grillowanym serkiem halloumi” zasłużyło na wielkie brawa.



MIMO ŻE **PATRYCJA BIAŁEK I SANDRA SOSIŃSKA** (Z LEWEJ) BYŁY FAWORYTKAMI MŁODZIEŻY ZE SWOIM „TRIO MINIBURGERÓW...”, TO ZDOBYŁY WYRÓŻNIENIE, A WYŻSZĄ, DRUGĄ ŁOKATĘ UZYSKALI **WERONIKA ŚLĄZAK I JAKUB WOSIEK**. WIADOMO JEDNAK, ŻE KONKURS TO SWEGO RODZAJU LOTERIA | ZDJĘCIA: PATRYK IMIOŁA



Dwa dania stworzone w listopadzie ubiegłego roku przez dwa duety z Zespołu Szkół Centrum Edukacji Zawodowej i Ustawicznej (ZS-CEZiu) w Rawie Mazowieckiej znalazły uznanie w oczach jurorów Pierwszego Ogólnopolskiego Karpiego Konkursu Kulinarного. Pierwsza para – Weronika Ślązak i Jakub Wosiek – zajęła drugie miejsce, a Sandra Sosińska i Patrycja Białek zdobyły wyróżnienie i miejsce 16. Młodych kucharzy wspierały nauczycielki zawodu – Marta Kwestarz i Paulina Łowicka.

## WARSZTATY i praktyki

Zespół Szkół Centrum Edukacji Zawodowej i Ustawicznej to największa placówka edukacyjna w Rawie Mazowieckiej i okolicy. Do szkoły na poziomie technikum i klas branżowych uczęszcza obecnie ponad 800

uczniów, którzy kształcą się na przyszłych mechaników, mechaników pojazdów samochodowych, budowlanców, informatyków, hotelarzy, a także specjalistów żywienia i usług gastronomicznych. Przy szkole działa internat dla młodzieży spoza Rawy Mazowieckiej, uczniowie mają także do dyspozycji zaplecze do nauki praktycznej.

- Takie zaplecze to podstawa kształcenia, bo czym jest teoria bez praktyki – mówi Marta Kwestarz. - Na szczęście parę lat temu nasze warsztaty przeszły gruntowną modernizację i w tej chwili mamy do dyspozycji dwie nowoczesne, w pełni wyposażone pracownie, w których jednorazowo może swoje umiejętności doskonalić do 15 uczniów. Mają oni do dyspozycji stanowiska z blatami, szufladami i półkami wyposażonymi w podstawowy sprzęt kucharski. Ale to dopiero początek, bo jest też chłdnia, lodówki, zmywarki, a także

piec konwekcyjno-parowy, urządzenia do próżniowego pakowania i gotowania w tzw. systemie sous-vide – dodaje nauczycielka z ZS-CEZiu. – Jest jeszcze jedna ważna rzecz, którą udało się naszej szkole wypracować dla naszych uczniów – to praktyki w dobrych firmach gastronomicznych. Takie doświadczenia dla młodych kucharzy są bezcenne, bo niesamowicie poszerzają horyzonty działania w branży, a na dodatek pozwalają na aktywne szukanie przyszłych pracodawców, co w karierach naszych absolwentów, niejednokrotnie już się sprawdziło.

## SZCZĘŚLIWY zbieg okoliczności

Do udziału w ogólnopolskiej rywalizacji na najlepsze potrawy z karpia ogłoszonej przez Towarzystwo Promocji Ryb, uczniowie z Rawy Mazowieckiej byli świetnie przygoto-



SPOŚRÓD 10 POTRAW ZAPROPONOWANYCH PRZEZ „PANA KARPIA”, **PATRYCJA I SANDRA PRZYGOTOWAŁY „KARPIA W PORACH”**

wani. Trochę w tym pomógł im szczęśliwy zbieg okoliczności. Okazało się bowiem, że miesiąc wcześniej zostali zaproszeni przez Gospodarstwo Rybackie „Byliny”, którego siedziba znajduje się w powiecie rawskim, do udziału w warsztatach kulinarnych organizowanych dla przedsiębiorstw działu HoReCa z centralnej Polski.

## BYLINY promują karpia

- Mieliśmy za sobą niełatwy okres pandemii, kiedy zerwana została większość kontaktów z zakładami gastronomicznymi, z którymi systematycznie w przeszłości współpracowaliśmy – wspomina Paulina Łowicka. – Propozycję z Bylin przyjęliśmy więc z wielką radością, szczególnie, że królem stołu miał być karp, który dotąd w naszej szkole gościł dość rzadko. Warsztaty poprowadził Paweł Kibart, znany, między innymi, z udziału w II edycji telewizyjnego kulinarnego show „Top Chef”. Dzięki tym zajęciom wielu naszych uczniów podniosło poziom swoich umiejętności technicznych, ale przede wszystkim obserwacja i wspólna praca z doświadczonym szefem kuchni uruchomiły wyobraźnię co do nowych potraw, nowych zestawień surowców i sposobów nowoczesnego, zgodne-

go z najnowszymi trendami, prezentowania dań.

Ledwie młodzież i nauczyciele z ZS-CEZiu z Rawy Mazowieckiej ochłonęli z warsztatów karpich, a na horyzoncie pojawiła się szansa wzięcia udziału w ogólnopolskim konkursie, gdzie karp znów był głównym „aktorem”. Przygotowanie do konkursu rozpoczęto od wspólnego oglądania 10 filmów kulinarnych, które nadesłali organizatorzy. Potem młodzież wybierała te, które wydawały im się najbardziej atrakcyjne do zaprezentowania w konkurencji obowiązkowej. Natomiast potrawy autorskie powstały głównie w oparciu o pomysły z niedawnych warsztatów.

- Oprócz dwóch duetów, które w konkursie zajęły prestiżowe 2. i 16. miejsce na ponad 70 drużyn z całego kraju, w eliminacjach szkolnych rewelacyjny zestaw dwóch dań – bulion z karpia i pielmieni z mięsem karpia – przygotowała trzecia drużyna w składzie: Natalia Jadczak i Bartłomiej Kubicz – dodaje Marta Kwestarz. - Za swój wkład w przygotowania do ogólnopolskiego konkursu uczniowie ci zostali wyróżnieni na apelu na forum szkoły. A wracając do laureatów, to wśród młodzieży zdecydowanymi faworytkami były Sandra i Patrycja,



**WERONIKA I JAKUB** W KONKURENCJI OBOWIĄZKOWEJ POSTAWILI NA „TATAR Z KARPIA” – POTRAWĘ BARDZO RZADKO SPOTYKANĄ

które przygotowały autorską potrawę o dość skomplikowanej nazwie: „Trio miniburgerów z chrupiącym chipsem z karpia i grillowanym serkiem halloumi”. Danie miało bardzo atrakcyjny wygląd dzięki kolorowym drożdżowym bułeczkom, które były naturalnie barwione sokiem z buraka, szpinaku i na żółto za pomocą kurkumy. Jednak w oczach jurorów wyższe notowania uzyskały dania przygotowane przez Weronikę i Jakuba, w tym potrawa pod nazwą: „Pan Karp w towarzystwie karmelizowanej śliwki i kumkwata”. Na szczęście nasza młodzież potrafi się cieszyć wspólnie ze wspólnych sukcesów.

## Seria SMAKOWITYCH fotek

W konkursie bardzo ważni byli kucharze i ich nauczyciele, ale jest jeszcze jeden młody człowiek, bez którego w „karpim konkursie” rawska szkoła niczego by nie osiągnęła. Specyfika konkursu polegała też na prezentacji potraw na fotografiach, a tu ogromnie ważną rolę odegrał uczeń technikum informatycznego Patryk Imioła. Jego fotografie potraw sprawiły, że na widok wirtualnych dań, trzeba przełykać ślinę.

**ZBIGNIEW SZCZEPAŃSKI**

## Pan Karp w towarzystwie karmelizowanej śliwki i kumkwata podany na purée z pietruszki

**Porcja dla dwóch osób**  
350 g filetu z karpia, 8 szt. śliwek odmiany dąbrowickiej, 4 szt. kumkwata, 3 szt. pietruszki, 2 kromki pumpernika, 20 g cukru trzcinowego, 50 ml piwa karmi free, 100 g masła, 100 g oleju rzepakowego, 1 laska cynamonu, 100 ml mleka, 100 ml śmietanki 30 %, sól, pieprz, gwiazdka anyżu, rośliny do dekoracji: fuksja, natka, listki majeranku.

➡ Śliwki umyć, pokroić na połówki i przełożyć do miseczki, dodać do nich anyż i cynamon. Marynować. Fi-

let z karpia umyć, pokroić, posypać solą i pieprzem. Na patelni rozgrzać olej i smażyć karpia na złoty kolor. Na dwóch suchych patelniach skarmelizować cukier następnie do jednej dodać marynowane śliwki, podlewać je powoli wodą. Do drugiej patelni dodać kumkwata i podlewać powoli piwem. Następnie do obu patelni dodać masło. Pietruszkę pokroić w kostkę, dodać śmietankę, mleko i dusić do miękkości. Następnie zblendować na gładką masę i doprawić do smaku. Pumpernikiel drobno pokruszyć i wstawić do piekarnika (15 minut i 140 st. Celsjusza), by uzyskać chrupką kruszonkę.



AUTORSKA POTRAWA **WERONIKI ŚLĄZAK I JAKUBA WOSIEKA**



# PRZYCHODZI RYBAK DO PRAWNIKA



MICHAŁ  
JANOWSKI  
radca prawny

## Gdy drzewa mają iść pod topór, RYBAK SIĘGA PO USTAWY

Różne okoliczności, zarówno gospodarcze, jak i estetyczne - w pobliżu domu czy też na obiektach stawowych, wymagają niekiedy usunięcia rosnących tam drzew. Niezależnie od przyczyn warto pamiętać o tym, jak wyglądają ramy prawne takiego działania.

Zasadą uregulowaną w art. 83 Ustawy o ochronie przyrody jest konieczność uzyskania przez właściciela lub użytkownika

nieruchomości zezwolenia wójta (w miastach burmistrza/ prezydenta miasta) na wycinkę drzewa. Gdyby nieruchomość znajdowała się w rejestrze zabytków, funkcję tę pełni wojewódzki konserwator zabytków, a na terenie parku narodowego lub rezerwatu – odpowiednio: dyrektor parku albo regionalny inspektor ochrony środowiska. Właściwy organ wydaje decyzję w terminie nie dłuższym

” W RAZIE USUNIĘCIA DRZEW BEZ ZEZWOLENIA LUB ZGŁOSZENIA, NAKŁADA SIĘ KARY W WYSOKOŚCI DWUKROTNOŚCI NALEŻNEJ OPŁATY, A GDYBY WYCINKA BYŁA WOLNA OD OPŁAT – W WYSOKOŚCI JEJ JEDNOKROTNOŚCI.

5 cm nad powierzchnią gruntu nie przekracza 50 cm. Wyższe limity dopuszczalne są jedynie w odniesieniu do określonych gatunków. I tak 65 cm obowiązuje w odniesieniu do kasztanowca zwyczajnego, robinii akacjowej oraz platanu klonolistnego. Jeszcze większe mogą być topole, wierzyby, klony jesionolistne i klony srebrzyste. W ich przypadku wycinane bez zezwolenia mogą być drzewa o obwodzie pnia wynoszącym nie więcej niż 80 cm. Zezwolenia nie wymaga także wycinka krzewu (lub krzewów), który łącznie

zajmuje powierzchnię nie większą niż 25 mkw. Ponadto niższy rygor obowiązuje w odniesieniu do drzew owocowych i ozdobnych. Zezwolenie nie jest także potrzebne, gdy wycinka wynika z decyzji organów administracji – chodzi m.in. o usuwanie drzew z wałów przeciwpowodziowych czy okolic urządzeń melioracyjnych.

### Możliwy SPRZECIW

Przepisy przewidują, że zezwolenia nie potrzebuje również właściciel nieruchomości będący osobą fizyczną, gdy usunięcie drzewa związane jest z celami innymi niż prowadzenie działalności gospodarczej. W takiej jednak sytuacji konieczne jest zgłoszenie zamiaru wycinki, o ile drzewo nie kwalifikuje się pod automatyczne zwolnienie spod obowiązku uzyskania zezwolenia

ze względu na swoje rozmiary (limit 50–80 cm opisany wyżej). Zgłoszenia dokonuje się do wójta (ew. wojewódzkiego konserwatora zabytków), który po dokonaniu oględzin (na co ma 21 dni) w terminie dalszych 14 dni w ściśle określonych przypadkach może wnieść formalny sprzeciw. Jeśli decyzja o sprzeciwie uprawomocni się, koniecznym do wycinki staje się uzyskanie zezwolenia. Jeśli sprzeciw nie zostanie wydany albo gdy zostanie uchylony, usunięcie drzewa może dojść do skutku. Warto też pamiętać, że zgłoszenie zamiaru wycinki ma sześciomiesięczny „termin ważności”. Jeśli w tym czasie nie dojdzie do usunięcia drzewa, zgłoszenie należy ponowić.

### Tyle ZAPŁACIMY

Usunięcie drzew i krzewów wiąże się z opłatami (art. 85 ustawy), których stawki ustala rozporządzenie ministra środowiska (Dz.U. z 2017 r. poz. 1330). Obecnie wynoszą one w zależności od gatunku i rozmiaru drzewa od 12 do 210 zł za 1 cm obwodu na wysokości 130 cm w przypadku drzew (maksymalnie 500 zł) i od 10 do 50 zł za 1 mkw. zajmowanej powierzchni w przypadku krzewów (maksymalnie 200 zł). Opłat nie nalicza się m.in. za wycinkę niewymagającą zezwolenia. Pełną listę zwolnień zawiera art. 86 ustawy.

W razie usunięcia drzewa bez zezwolenia lub zgłoszenia, nakłada się kary w wysokości dwukrotności należnej opłaty, a gdyby wycinka była wolna od opłat – w wysokości jej jednokrotności.

WSPÓŁPRACA: PAWEŁ SZCZEPAŃSKI

## W SIECI

### Węgorz w zatoce, A PAN KARP ponownie na fali

Akcja zarybiania Zatoki Puckiej narybkiem węgorza europejskiego to część zadań przewidzianych w „Planie gospodarowania zasobami węgorza europejskiego w Polsce”. Zakup narybku został współfinansowany z Programu Operacyjnego „Rybnictwo i Morze”. W tym roku było to już czwarte zarybienie, które przeprowadził IRŚ w Olsztynie.

Przez całe lato „Pan Karp na fali” w swoim aktualnym projekcie promocyjnym zaprezentuje się na siedmiu imprezach, oferując atrakcje dla dzieci i dorosłych. Jest to kontynuacja ubiegłorocznej akcji z udziałem publiczności i mediów.



„...dziś, 13 lipca br., dzięki Instytutowi Rybnictwa Śródlądowego w Olsztynie, do Zatoki Puckiej trafiło ponad 723 tys. sztuk narybku węgorza europejskiego. W akcji brali udział rybacy z zatoki, zastępca wójta gminy Kosakowo Marcin Kopitzki oraz zastępca dyrektora ds. naukowych Instytutu Rybnictwa Śródlądowego - Agnieszka Napiórkowska-Krzebietke...

- To ważny dzień dla rybołówstwa na wodach Zatoki Puckiej, która jest nierozdzielnie związana z naszą gminą. To z nią wiele rodzin mieszkających w Mechelinkach czy Rewie wiązało całe swoje życie, wybierając niełatwy zawód. Tutejsi rybacy mierzą się z wieloma wyzwaniem. Cieszy nas jako włoda-

rzy gminy każde wsparcie, które otrzymują, tak jak w przypadku dzisiejszej akcji zarybiania – mówi zastępca wójta gminy Kosakowo Marcin Kopitzki”.

<https://gminakosakowo.pl/aktualnosci/ponad-723-tys-wegorzy-trafilo-do-zatoki-puckiej/>



„Tegoroczna letnia akcja promocyjna „Pan Karp na fali” Towarzystwa Promocji Ryb rozpoczęła się od udziału w 14. Festiwalu Ludowym w Sędziszowie. W tym roku, przy kilkudziesięcnej publiczności, zagrało 18 kapel ludowych, a swoje produkty wystawiło 14 kół gospodyń wiejskich. Tuż obok, w miasteczku Pana Karpi, można było posmakować smażonego karpia, wziąć udział w konkursach, a także pobawić się w naszym basenie z wodnymi atrakcjami. Była też okazja do porozmawiania o problemach rybackich z Panem posłem Czesławem Siekierskim i europosem Adamem Jarubasem.

W kolejny weekend akcja promocyjna przeniosła się na piknik rodzinny w okolicy Zajazdu Rybackiego w Pustelni koło Opola Lubelskiego. Goście mogli skosztować pysznych faworków z karpia z sezamem, mogli także uczestniczyć w promocji książki dla dzieci i rodziców pt. „Z patelnią dookoła świata”. Kolejna stacja w promocyjnej podróży to piękny Dwór Mościbrody koło Siedlec. Jedną z większych atrakcji dla dzieci był teatrzyk pt. „O rybaku i złotym karpie”, a smakosze delektowali się paprykarzem z karpia, karpem wędzonym i pasztetem z karpia”.

[www.pankarprzybacy.pl](http://www.pankarprzybacy.pl)  
OPR. Z.Sz.

### Zmarł O. BENEDYKT BELGRAU, kapelan rybaków



O. BENEDYKT BELGRAU OCD  
| FOT. BOGDAN DZIEDZIŃSKI

Ojciec Benedykt Belgrau OCD zmarł 30 maja br., w wigilię 33. rocznicy święceń kapłańskich. Pochodził z Kaszub. Przeżył 66 lat, a w Zakonie Karmelitów Bosych niemal 39. Pełnił funkcję przeora w Wadowicach i w Krakowie - Prądniku. Pełnił ponadto funkcję wicedyrektora Wydawnictwa Karmelitów Bosych. Ojciec Benedykt Belgrau był również kapelanem rybaków. Liceum ukończył w Wejherowie, potem studiował na Akademii Rolniczo-Technicznej w Olsztynie, na Wydziale Ochrony Wód i Rybnictwa Śródlądowego, na kierunku rybackim. Pracę magisterską pisał o karpie. Po ukończeniu studiów w roku 1980 przez dwa lata pracował w zakładzie rybackim w Bytowie przy hodowli pstrąga oraz na jeziorach. Jako kapelan rybaków brał udział w wielu wydarzeniach branżowych. Był m.in. obecny przy wyjeździe polskich karp do Watykanu w 2013 roku.

<https://www.niedziela.pl/artukul/81253/Krakow-nie-zyje-o-Benedykt-Belgrau-OCD>





**MEANDRY LIWCA W OKOLICACH SOWIEJ GÓRY**

| FOT. ROMAN POSTEK



**LIWIEC WIOSNĄ**

| FOT. MUZEUM ZBROJOWNI NA ZAMKU W LIWIE

## NASZA GALERIA



**ZAMEK W LIWIE**

| FOT. ROMAN POSTEK

## LIWIEC KUSI NIE TYLKO KAJAKARZY

Liwiec, jedna z najpiękniejszych rzek Mazowsza, nie zawiedzie żadnego miłośnika przyrody, historii i turysty. Kajakarze ją uwielbiają, turyści rowerowi i piesi cenią okolice rzeki za cudne widoki i interesujące zabytki, chętnie zaglądają tu także miłośnicy bocianów, przyrodnicy skuszeni obecnością rzadkiego dzwonecznika wonnego, a także pasjonaci geocachingu. Warto odwiedzić dolinę Liwca, choćby tylko w weekend.

W zaplanowaniu pobytu na ziemi siedleckiej pomoże Centrum Obsługi Ruchu Turystycznego w Wiśniewie (siedziba Lokalnej Grupy Działania Ziemi Siedleckiej, ul. Siedlecka 13, tel. 726 707 702 e-mail: [biuro@lgdsiedlce.pl](mailto:biuro@lgdsiedlce.pl)). Warto dodać, że centrum powstało w ramach projektu współpracy „Piękno Doliny Liwca”, który realizują dwie Lokalne Grupy Działania: „Bądźmy Razem” i Ziemi Siedleckiej. Jego celem jest promocja walorów przyrodniczych, historycznych i kulturowych doliny Liwca.

**BEATA LIKE**



**LIWIEC TO RZeka BARDZO CENIONA PRZEZ KAJAKARZY**

| FOT. ŁUKASZ A. WAWRYNIUK



**INFO NA WODZIE**

| FOT. ŁUKASZ A. WAWRYNIUK