



**CHŁOPAKI
Z KAMIONKI
ZAWSZE SZLI
„NA MIASTO”**

👉 STR. 16



**SŁOWO
„PRZEPYCH”
DOBRCZE PASUJE
DO KOZŁÓWKI**

👉 STR. 10



**JAK DOBRE
SERCE RYBAKÓW
WIRUS
WYKORZYSTAŁ**

👉 STR. 8



NR 12 (30), PAŹDZIERNIK 2022

PISMO DLA HODOWCÓW RYB I PRZYJACIÓŁ RYBACTWA

ISSN 2450-5811

P GŁOS Pana Karpia



**KARPIOWE
POGOTOWIE
RATUNKOWE**

👉 STR. 12

WACŁAW
SZCZOCZARZ



PERŁA W KORONIE

Wzorcowy dobrostan ryb w stawach karpiowych już dawno powinien zaistnieć w unijnych ekoschematach, a rozproszona retencja wody w programach przeciwdziałania skutkom suszy.

Cóż to za fenomen sprawił, że uroczystości pogrzebowe Królowej Elżbiety II z wielką atencją relacjonował cały świat? Przecież ta potrzeba nie wynikała li tylko z chęci obejrzenia przeprowadzonego z wielką pompą, a jednocześnie z dbałością o najmniejszy szczegół i symbole, pogrzebu Królowej. Myślę, że w tej potrzebie było coś więcej, coś znacznie głębszego.

Dzisiaj świat, również za sprawą błyskawicznych mediów naszpikowanych milionami wiadomości, jawi się nam jako chaotyczny i nieprzewidywalny. Co rusz nawiedzają nas kryzysy różnej maści, łącznie z tymi najgrubszych kalibru: klimatycznym, żywnościowym i atomowym. Szukamy stabilności, pewnego gruntu i porządku.

Królowa Elżbieta II uosabiała mijającą epokę. Jej władza, raczej symboliczna niż realna, była znakiem ciągłości i przewidywalności. Uporządkowania. Czyżby tęsknota za tym uporządkowaniem nakazała nam oddanie Monarchini należnej czci? Zapewne tak, ale było coś jeszcze, coś, za czym tęsknimy na co dzień. Wielka kultura osobista i pogoda ducha Elżbiety II. Wzór do naśladowania i dla „monarchów”, i dla nas „poddanych”. Pogrzeb Elżbiety II był istic królewski. Szczególnie ten pogrzeb, pełen symboli i tradycji, nie mógł być inny.

My, tu w Polsce, także mamy swoje symbole i tradycje. My, karpiarze, też mamy swoją perłę w koronie. Tak wigilijną sprzedaż karpi trafnie nazwał zasłużony dla akwakultury dr Andrzej Lirski.

Ta nasza karpiowa perła w koronie to kilku-setletnie dziedzictwo rzadko spotykane w innych dziedzinach hodowlanych. Jego siła wynika nie tylko z dziedzictwa kulinarnego, ale także, a raczej przede wszystkim, z dziedzictwa kulturowego i, co ważne, doskonale wpisuje się w po-

trzebę troski o stan naszej przyrody, co zapewniają karpiowe hodowle. Nie znam drugiego tak wyrazistego przykładu symbiozy uwarunkowań przyrodniczych, kulturowych i hodowlanych.

Dbajmy więc o nasze wspaniałe stawy hodowlane, o sprzedaż karpi w krótkim łańcuchu dostaw, by następne pokolenia miały co kontynuować. Przecież ta perła w koronie jest w naszych rękach,

kosztowała i kosztuje nas немало pieniędzy i pracy. Aktywnie zabiegajmy więc o konkretną pomoc w utrzymaniu naszych wodnych enklaw, z dobrodziejstw których korzysta całe społeczeństwo, byśmy nie musieli przeznaczać naszych stawów pod szklane farmy i inne kuszące finansowo propozycje. Wzorcowy dobrostan ryb w stawach karpiowych już dawno powinien zaistnieć w unijnych ekoschematach, a rozproszona retencja wody w programach przeciwdziałania skutkom suszy. W końcu nauczmy się z tego korzystać w wymiarze

kulturowym i finansowym. Dzisiaj, w rozdrobnionym świecie, potrzeba nam jak najwięcej tych kulturowych i proprzyrodniczych dziedzictw.

Zatem niech te symbole i brytyjskie, i polskie, trwają nadal. Bądźmy więc kustoszami wigilijnej tradycji z karpem i symbolicznym pustym talerzem, oczekującym na niespodziewanego gościa, ale, co najważniejsze, zawsze gotowi na jego realne przyjęcie - nie tylko od święta. Gościa bez białej koszuli, mówiącego czasem obcym językiem, czasem bliskiego sąsiada, a czasem także, przełamując fatalne, głupie bariery, bardzo nam bliskich. Spieszmy się. To nie jest nasza łaska, to jest nasza powinność. Świat tego potrzebuje. My też. Przecież świat to także my.



rys. ZBIGNIEW PISZCZAKO

ZBIGNIEW
SZCZEPAŃSKI
redaktor naczelny



Czasem wydaje się, że skoro ktoś od zawsze był, to i zawsze już będzie stał na stanowisku „naczelnego koordynatora karpiowego Rzeczypospolitej”. Na zakończonej niedawno „Karpiówce” wielu spośród około 200 rybaków otworzyło szeroko oczy ze zdumienia na wieść, że dr Andrzej Lirski kończy właśnie swoją prawie 50-letnią przygodę z Instytutem Rybactwa Śródlądowego w Żabiańcu. Zadałem nawet publicznie przewrotne pytanie: „Kto z Państwa nigdy nie rozmawiał z Andrzejem Lirskim na temat karpi?”. Oczywiście nie zgłosił się nikt...

A teraz nieco z innej beczki - ile w tym roku powinien kosztować karp? Czy 20 zł za 1 kg w hurcie rekompensuje wzrost cen pasz, energii, paliw czy kosztów pracowniczych? U jednych tak, u drugich nawet taka cena nie pozwoli na osiągnięcie zysku. Przecież wszystko zależy od plonów, a te są w kraju bardzo zróżnicowane.

I jeszcze o jednym należy pamiętać - o ludziach z drugiej strony lady sklepowej. Oni także stracili na inflacji, na galopujących cenach żywności, paliw niezbędnych nie tylko do zatankowania aut, ale przede wszystkim do zapewnienia swoim rodzinom ciepła w domach. Bardzo prawdopodobne jest więc, że gdy przyjdą pytać o karpia, w swoich dłoniach będą ścisnąć bardzo wychudzony portfel.

Zbigniew Szczepański

GRZEGORZ
KOŃCZEWSKI
redaktor prowadzący



Szlak pieszy „Śladami ks. Stefana Wyszyńskiego po Kozłowieckim Parku Krajobrazowym” (do wędrowki zapraszamy na str. 24) zaczyna się przy pałacu w Kozłowie (o jego historii piszemy na str. 10-11), w którym, korzystając z uprzejmości Jadwigi i Aleksandra Zamoyskich, ksiądz Wyszyński ukrywał się przed hitlerowcami przez ponad rok, a kończy w niewielkiej wsi Nasutów. O tym, że będąc na Lubelszczyźnie, koniecznie trzeba zwiedzić słynną rezydencję w Kozłowie, żadnego z hodowców karpi przekonywać nie trzeba. Ale warto odwiedzić też Nasutów, w którym w czasie wojny Stefan Wyszyński przebywał regularnie. Znajdował się tam folwark ordynacji Zamoyskich, a przyszły Prymas Tysiąclecia w niedzielę odprawiał w dworskiej kaplicy msze święte, w których uczestniczyli pracownicy folwarku, ale też i „leśni”.

Co ciekawe, to właśnie w Nasutowie ks. Wyszyński zmienił swój dotychczasowy konspiracyjny pseudonim „Basia”. A stało się to podczas spaceru z Jadwigą Zamoyską po grobli dworskiego stawu. Duchowny zwrócił uwagę na pływające w nim okonie - drapieżne ryby z rodziny okoniowatych. Ponoć nie zastanawiał się długo. Miał powiedzieć: „To będę od dziś Okoński”. I na takie nazwisko konspiracyjne podziemie wystawiło mu „oryginalny” ausweis.

Grzegorz Kończewski

W NUMERZE

4 Kilkadziesiąt lat BLISKO RYBACKICH SPRAW
Wywiad z prof. Wojciechem Radeckim, prawnikiem, któremu branża rybacka stała się szczególnie bliska

6 STAW jak bogato zastawiony stół
O gatunkach ryb hodowanych w polikulturze z karpem i korzyściach z tego wynikających pisze dr inż. Mirosław Cieśla

7 KTO MA OKO NA STAWY, ten nie ma kłopotów
Lek. wet. Hanna Głowacka wskazuje, jak ważna jest wnikliwa obserwacja zjawisk zachodzących w stawach

8 Jak dobre serce rybaków WIRUS WYKORZYSTAŁ
Z dr. Markiem Matrasem z Zakładu Chorób Ryb w Państwowym Instytucie Weterynaryjnym - Państwowym Instytucie Badawczym w Puławach rozmawiamy o najczęstszych chorobach karpi

10 SŁOWO „PRZEPYCH” pasuje do Kozłówki
Do odwiedzenia związanego z dwoma arystokratycznymi rodami Bielińskich i Zamoyskich zespołu pałacowo-parkowego w Kozłowie nie tylko rybaków zachęca Monika Bordzół

12 Karpiowe POGOTOWIE RATUNKOWE
Niektórzy żartują, że wylęgarnia w Samokłeskach, jedna z największych i najnowocześniejszych w Polsce, niejednego hodowcę karpi uchroniła już przed zawałem serca

15 NARYBEK Z IMPORTU, czyli...
Nad genetycznym galimatiasem pochyla się dr Mirosław Kuczyński

16 Chłopaki z Kamionki ZAWSZE SZLI „NA MIASTO”
Rozmowa z Karolem Ługowskim, burmistrzem Kamionki, miasteczka na Lubelszczyźnie, które po ponad 150 latach odzyskało odebrane przez carat prawa miejskie

18 Uprawa jabłek JAK GRA W TOTOLOTKA
Krzysztof Niecko, właściciel gospodarstwa sadowniczego w Kozłowie, z niepokojem patrzy w przyszłość. W kontekście trwającej na Ukrainie wojny perspektywy nie są, niestety, dobre

20 KARP z kuźni talentów kulinarnych
W lubelskim Technikum „Lider” młodzież uczy się, jak odnieść sukces i odnaleźć się w bardzo wymagającej branży gastronomicznej

22 BUDOWA STAWU? Jakim prawem?
Proces związany z taką budową jest złożony nie tylko pod względem technicznym, ale i prawnym

23 Prosto Z SIECI
Informacje i ciekawostki wyłowione z głębin internetu

24 ŚLADAMI ks. Stefana Wyszyńskiego
Wędrowka zaczyna się w Kozłowie, a kończy w Nasutowie. To nie tylko jedna z wielu turystycznych tras, ale też droga duchowej refleksji, ubogacenia wewnętrznego, modlitwy...

KILKADZIESIĄT LAT BLISKO RYBACKICH SPRAW

„Gdybym pisał „Kompedium Prawa Rybackiego”, moje dzieło życia z zakresu rybactwa, w zaciszu biblioteki, z pewnością nie byłoby ono tak pełne i bliskie życiu. Praktyczne przykłady i problemy do rozstrzygnięcia czerpałem z kontaktów z rybakami, ale i wędkarzami”.

WYWIAD Z PROF. DR. HAB. WOJCIECHEM RADECKIM, EMERYTOWANYM KIEROWNIKIEM WROCŁAWSKIEGO ZAKŁADU ZAGADNIEŃ PRAWNYCH KSZTAŁTOWANIA I OCHRONY ŚRODOWISKA INSTYTUTU NAUK PRAWNYCH PAN

Kolejne pokolenia hodowców ryb czytają z wielką uwagą publikacje Pana Profesora z zakresu prawa rybackiego. Jak trafił Pan w swoim życiu na naszą dziedzinę?

Po skończeniu studiów prawniczych w 1965 roku przez osiem lat pracowałem w prokuraturze. W tym czasie udało mi się zdobyć tytuł doktora nauk prawnych, a w 1973 roku podjąłem pracę w Instytucie Prawa Karnego na Uniwersytecie Wrocławskim. Moją specjalnością było, co prawda, prawo karne, ale gdy pierwszego grudnia 1976 roku przy Instytucie Nauk Prawnych PAN we Wrocławiu powstał Zespół Zagadnień Prawnych Kształtowania i Ochrony Środowiska, przeniósłem się tam z wielkim entuzjazmem i całą moją aktywność zawodową skierowałem już na zagadnienia związane, między innymi, z leśnictwem, myślistwem i rybactwem. Po drodze zdobyłem kolejne stopnie naukowe - doktora habilitowanego (1981 r.) i profesora zwyczajnego (1992 r.). Przyznam, że do samego sedna przepisów rybackich dotarłem poprzez prawo karne i prawo wykroczeń, gdyż razem z profesorem Markiem Bojarskim z Uniwersytetu Wrocławskiego przygotowywaliśmy komentarz do przepisów o wykroczeniach w ustawach innych niż Kodeks wykroczeń. Jedną z tych ustaw była Ustawa o rybołówstwie z 1932 roku, a wtedy, gdy przygotowywane było II wydanie „Komentarza...” w 1985 roku, uchwalono akurat Ustawę o rybactwie śródlądowym. W trakcie analizy przepisów obu tych ustaw, autentycznie w tę tematykę się wciągnąłem i z wielką pasją zajmowałem nią przez wiele kolejnych lat, w zasadzie aż do dziś, mimo, że od czterech lat jestem już na emeryturze.

W jakich okolicznościach zetknął się Pan po raz pierwszy z organizacją rybacką?

Było to niedługo po tym, jak w 1992 roku w wydawnictwie Towarzystwa Naukowego Prawa Ochrony Środowiska opublikowałem po raz pierwszy komentarz do Ustawy o rybactwie śródlądowym. Nawiasem



PROF. WOJCIECH RADECKI

| FOT. DARIA DANECKA

mówiąc, z biegiem czasu opublikowałem kolejne wersje komentarzy do tej ustawy.

Natomiast mój pierwszy kontakt z organizacją rybacką miał miejsce poprzez Profesora Jerzego Mastyńskiego przy okazji ekspertyzy, którą robiłem dla gospodarstwa rybackiego spod Konina. Ta ekspertyza spodobała się Profesorowi do tego stopnia, że zaproponował mi opracowanie całościowego kompendium na temat prawa rybackiego. Zgodziłem się natychmiast i zabrałem do roboty. Tak powstało kilka wydań „Kompedium Prawa Rybackiego”, z których siódme, wydrukowane właśnie w tym roku, opracowałem wspólnie z dr Dariuszem Danecką. Wszystkie wydania udało się zrealizować dzięki Polskiemu Towarzystwu Rybackiemu, a Profesora Jerzego Mastyńskiego uważam za ojca duchowego kom-

pendium - dzieła mojego życia z zakresu rybactwa.

Skąd Pan czerpał natchnienie do kompendium?

Gdybym pisał to moje dzieło w zaciszu biblioteki, z pewnością nie byłoby ono tak pełne i bliskie życiu. Praktyczne przykłady i problemy do rozstrzygnięcia czerpałem z kontaktów z rybakami, ale i wędkarzami. Tak się złożyło, że w tym czasie we Wrocławiu powstał nowy miesięcznik wędkarski pt. „Wędkarz Polski” pod świetną redakcją śp. Wiesława Dębickiego. Redaktor naczelny zaproponował mi współpracę i przez kilkanaście lat pisałem artykuły w rubryce „Paragraf i ryby”. Tam odpowiadałem na wiele praktycznych problemów, na które trafiali wędkarze nad wodami. Z kolei na zaproszenie Profesora



CZY HISTORIA Z DOPROWADZALNIKIEM GR „TYŚMIENICA” BĘDZIE MIAŁA SZCZĘŚLIWY FINAŁ? TO JEDNA ZE SPRAW, KTÓRYMI ZAJMOWAŁ SIĘ PROF. WOJCIECH RADECKI | FOT. PRZEMYSŁAW ŁAGOWSKI

Arkadiusza Wołosa współpracowałem przez jakiś czas z wydawnictwem Instytutu Rybactwa Śródlądowego w Olsztynie pt. „Komunikaty Rybackie” w cyklu artykułów pt. „Problemy prawa rybackiego”. Obecnie współpracuję z poznańskim „Przeglądem Rybackim”. We wszystkich tych wydawnictwach, na szczęście, nigdy nie musiałem wymyślać tematów, tylko opracowywałem odpowiedzi na z życia wzięte problemy prawne rybaków i wędkarzy.

Proszę podać przykład rozwiązania problemu rybackiego, w którym Pan uczestniczył.

Choćby przypadek, kiedy w gospodarstwie karpiowym na Lubelszczyźnie doprowadzalniki zasilały stawy przestały spełniać swoją niezbędną funkcję na skutek sporu prawnego z sąsiadem, a w konsekwencji przekopania tego kanału i zatrzymania wody z rzeki Tyśmienicy. Wskazówki, których udzieliłem, na tyle poskutkowały, że sąd nakazał sąsiadowi przywrócić stan pierwotny, do momentu ogłoszenia werdyktu w tej sprawie. W konsekwencji woda, na szczęście, wciąż zasila stawy karpiowe tego gospodarstwa.

W innym przypadku gospodarstwo jezirowe po wielu latach sporu prawnego z jednostkami publicznymi, odpowiedzialnymi za ochronę środowiska, uzyskało korzystny dla siebie prawomocny wyrok, nakazujący skarbowi państwa wypłatę odszkodowania za błędy urzędnicze, a konkretnie za brak wydania decyzji w sprawie redukcji kormoranów na jeziorach, czym, według uzasadnienia wyroku, narażono na straty gospodarstwo rybackie.

Jeśli już jesteśmy przy odszkodowaniach za szkody wyrządzone przez zwierzęta chronione, to jak wygląda prawo w sąsiednich krajach na tle prawa krajowego?

Problem polega na tym, że w naszym kraju odpowiedzialność państwa za szkody wyrządzone przez zwierzęta chronione, zapisana w Ustawie o ochronie przyrody, dotyczy wyłącznie pięciu gatunków: rysia, niedźwiedzia, żubra, wilka i bobra. Wprawdzie Rada Ministrów może ten katalog rozszerzyć, ale do tychczas nie skorzystała ze swoich kompetencji w tym zakresie. Być może jest tu rola rybaków, żeby przekonali stosowne władze



RANNY KORMORAN NA STAWACH W LANDEKU | FOT. ZYGMUNT JAKUBAS

do dokonania korekty. A wracając do prawa u sąsiadów, to w roku 2000 w Czechach została przyjęta ustawa o szkodach wyrządzanych przez niektóre gatunki zwierząt chronionych. Lista tych gatunków zawierała również kormorany. Potem, w 2013 roku, co prawda kormorany wykreślono z listy zwierząt chronionych, ale na mocy innej ustawy z 2017 roku, za sprawą protestów rybackich, przywrócono odpowiedzialność państwa za szkody wyrządzone przez kormorany, mimo że wciąż nie ma ich na liście zwierząt chronionych. Z kolei na Słowacji kormoran jest na liście zwierząt chronionych i państwo, na mocy ustawy z 2002 roku, odpowiada za szkody wyrządzone przez ptaki tego gatunku. Oddzielną kwestią jest wcale nie taka łatwa procedura odszkodowawcza. Odszkodowanie może zostać wypłacone dopiero po dokonaniu wyceny strat przez biegłego sądowego (Słowacja) albo przez biegłego sądowego, ewentualnie eksperta ze stosownego instytutu badawczego (Czechy).

W jaką stronę, według Pana, zmierzają prawa zwierząt w naszym kraju w kontekście sprzedaży karpi?

To jest problem, bo orzeczenie Sądu Najwyższego to uderzenie w naszą wieloletnią tradycję, ale niektóre tradycje też muszą się zmieniać. Z tym, że ja osobiście jestem zwolennikiem zakupów tzw. bazarowych, co nie znaczy, że jestem zwolennikiem noszenia żywych ryb. Podchodzę przed świętami Bożego Narodzenia do stoiska gospodarstwa rybackiego, gdzie pływają żywe karpie w basenach z czystą, natlenioną wodą. Następnie wybieram rybę, która mi się podobą, proszę o jej fachowe uśmiercenie i wypatroszenie. Zawsze proszę też o głowę ryby, bo głowa do galarety być musi.

Jak opowiadać o prawie, żeby ludzie chcieli tego słuchać, tak jak słuchają Pana?

Wystarczy kochać to, co się robi (śmiech).
ZBIGNIEW SZCZEPAŃSKI

SZACHY i futbol

Profesora Wojciecha Radeckiego od najmłodszych lat pociągały szachy. W wieku lat 14 grywał już jako junior w klubie szachowym „Start Katowice”. Gdy miał 18 lat, wystartował w mistrzostwach Polski juniorów, podczas których musiał uznać wyższość jedynie trzech szachistów, zajmując miejsce tuż za podium. Było to największe osiągnięcie w tej krótkiej juniorskiej karierze. Potem szachy musiały poczekać na ukończenie szkoły i studiów. Dopiero pracując w Jeleniej Górze, w roku 1968, prof. Radecki wrócił do gry, w klubie

„Kwadrat” Jelenia Góra. Doszedł do stopnia kandydata na mistrza krajowego, a wynik, który najbardziej ceni, to brązowy medal na szachowych mistrzostwach Dolnego Śląska seniorów w Legnicy w roku 1971.

Na emeryturze z zamiłowaniem ogląda mecze piłkarskie dobrych lig zachodnich - francuskiej, hiszpańskiej i angielskiej. W Hiszpanii zawsze warto obejrzeć El Clásico, szczególnie z Robertem Lewandowskim, ale za najlepszą uważa ligę angielską. Jego faworyci to „Koguty” z Tottenham Hotspur. Ten zespół gra naprawdę odważnie i sprawa swoim kibicom dużo radości.

CO W STAWIE PISZCZY...



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

TRADYCYJNY STAW KARPIOWY jak bogato zastawiony stół

Gatunki hodowane w polikulturze z karpami produkuje się z dwóch powodów. Chodzi o uzyskanie atrakcyjnych rynkowo ryb konsumpcyjnych oraz bardzo wysokiej jakości materiału zarybieniowego.

Historia stawów typu karpiego na ziemiach polskich sięga XIII stulecia. Przez pierwsze dwa-trzy wieki normą było, że odławiano mieszkankę różnych gatunków ryb, bo zalew odbywał się bez jakiegokolwiek kontroli, częstokroć metodą obwałowania odcinka rzeki i jej spiętrzenia. Co było w rzece, było i w stawie. Wiodąca rola karpia zaczęła się najprawdopodobniej w XV lub XVI stuleciu. Ale i wówczas obsadę wzbogacano o dodatek innych ryb, wśród których szczególnie ceniono szczupaki, co do których panowało przekonanie, że „gonią w stawie leniwe karpie, aby te szybciej rosły”. Ciekawe rozumowanie.

DŁUGA LISTA gatunków

Obecnie chów dwóch lub nawet więcej gatunków ryb w jednym stawie karpowym jest powszechną praktyką i nosi nazwę polikultury. Odbywa się w pełni świadomie, z uwzględnieniem wymagań środowiskowych obsadzanych gatunków, ich wieku, wymogów pokarmowych i całego szeregu innych zmiennych. Powodem, dla którego stosuje się chów ryb w polikulturze, jest lepsze wyzyskanie (bardzo lubię to określenie) zasobów pokarmu naturalnego. Bo staw karpowy to tak bogato i różnorodnie zastawiony stół, że główny gatunek - karp, nie jest w stanie wykorzystać tych zasobów w całości. Dlatego w jednym stawie mogą wzrastać ra-

zem karpie, amury, liny, jazie, karasie i szczupaki. Wszystko zależy od właściwego doboru gatunków oraz uwzględnienia warunków w stawie. Nie można jednak przesadzić, bo chociaż spektrum pokarmowe poszczególnych gatunków jest różne, to wszystkie one razem oddziałują na jeden i ten sam łańcuch pokarmowy, jakim jest ekosystem stawu karpiego. Ogniwa tego ekosystemu tworzą prawdziwą sieć troficzną, którą bardzo łatwo zaburzyć przy nieumiejętnym użytkowaniu rybackim.

Lista gatunków hodowanych w polikulturze z karpami jest bardzo długa, można ją szacować na ok. 30 gatunków, czyli niemal połowę rodzimej ichtiofauny. Nie oznacza to, że każdy obiekt karpowy prowadzi chów polikulturowy w tak obszer- nym zakresie, bo z reguły jest to 5-10 gatunków.

Gatunki hodowane w polikulturze z karpami produkuje się z dwóch powodów. Jeden to uzyskanie atrakcyjnych rynkowo ryb konsumpcyjnych, takich jak amury, tołpygi, szczupaki, sandacze, liny. Ale znacznie częściej hodowane są w celu uzyskania bardzo wysokiej jakości materiału zarybieniowego, uwalnianego potem do rzek, jezior czy zbiorników zaporowych. Jest to niezmiernie ważka składowa tradycyjnej gospodarki karpiowej, ponieważ dostarcza do celów zarybieniowych ryb, o których z pewnością można powiedzieć, że są „mądre” lub „lepiej wyedukowane”. Stwierdzenie to jest opar-

te na pracach naukowych. Kilkanaście lat temu badania udowodniły, że ryby rosnące od wylęgu w podchowalniach w warunkach w pełni kontrolowanych są całkowicie nieprzystosowane do życia w naturze. Tracą umiejętności zdobywania pokarmu, nie rozpoznają zagrożeń, nie umieją odnaleźć się w środowisku. Są, mówiąc ogólnie, mało rozgarnięte. To sprawia, że po zarybieniu do wód naturalnych śmiertelność wśród takich ryb sięga nawet 100 proc.

SUMY ze stawowym rodowodem

Ryby wzrastające w stawach karpio- wych mają na starcie z pewnością znacznie bardziej komfortowe warunki niż w rzece czy jeziorze, ale od wyklucia się z ikry muszą zmagać się z tym światem. Bardzo szybko uczą się, że niemal wszystko, co je otacza, to śmiertelne zagrożenie. Te, które tej lekcji nie odrobiją, nie zostają na drugi rok w tej samej klasie. Jest to materiał o zdecydowanie lep- szej jakości biologicznej. I o tej roli stawów karpio- wych, jako dostawcy milionów sztuk ryb aktywnie wspierających ochronę na- szszej ichtiofauny, służących wzmocnieniu czy nawet odbudowie populacji niektó- rych gatunków, które w rzekach wcześniej wyginęły, należy mówić, uświadamiać i pamiętać. Bo nie tylko karpie wywodzą się ze stawów karpio- wych. Ogromna część sandaczy, szczupaków, sumów, jazi, kleni, cert czy brzan w naszych rzekach i jeziorach również wychowała się w takich stawach. Z pewnością wiele z nich trafi w najbliższym czasie do wód Odry i przyczyni się do szyb- kiej odbudowy zasobów rybnych wicekró- lowej naszych rzek.

ZDRÓW JAK RYBA?



LEK. WET. HANNA GŁOWACKA
kierowniczka Pracowni Chorób Ryb
i Badań Mykologiczno-Parazytologicznych
Zakładu Higieny Weterynaryjnej
w Bydgoszczy

Kto ma oko na stawy, TEN UNIKNIE KŁOPOTÓW

Efekty hodowlane ryb, podobnie jak efekty hodowli roślin uprawnych, uzależnione są od warunków pogodowych. Nadchodzące zmiany klimatyczne powodują konieczność szerszego spojrzenia na wiele okoliczności wywołujących te efekty.

Moja ponad 30-letnia praca i doświadczenie nauczyły mnie pewnej pokory i dystansu. Pracując jako ichtiopatolog wiem, że każdy sezon hodowlany jest inny i inne niesie ze sobą problemy. Często w rozmowach z hodowcami podkreślałam, że ryba to jeden organizm żywy, natomiast środowisko bytowania ryb to drugi organizm o dużej zmienności i złożoności. Kiedyś, omawiając zdrowotność ryb, skupialiśmy swą uwagę na problemach pasożytniczych, mikologicznych, bakteriologicznych i wirusologicznych. Dzisiaj należy skierować ją ku środowisku.

KARP zje wszystko?

Cieszy mnie, że wielu hodowców zauwa- ża ten fakt i oprócz próbek ryb dostarcza również na badania laboratoryjne próbki wody. Zdarza się, że otrzymuję próbkę ryb po kuracji antybiotykowej, która w trakcie jej trwania tworzyła pozory poprawy zdrowot- ności ryb, ale po pewnym czasie następuje nawrót choroby. Są to sytuacje, gdy nie zdiag- nozowano czynnika pierwotnego, który przyczynił się do spadku odporności ryb, a to zaowocowało infekcją bakteryjną jako pro- cesem wtórnym.



WNIKLIWA OBSERWACJA ZJAWISK ZACHODZĄCYCH W STAWACH ORAZ ROZSZERZONY MONITORING POZWOLĄ UNIKNĄĆ ZBĘDNEGO I KOSZTOWNEGO STOSOWANIA ANTIBIOTYKÓW | FOT. KRZYSZTOF ROSNER

Czynnikiem pierwotnym mogą być za- burzenia natury środowiskowej lub żywie- niowej. Pokutuje mylne przekonanie, że karp jest rybą niewybredną i zje wszystko. Praktyka natomiast pokazuje, że dość często mają miejsce zatrucia ryb zbożem skażonym grzybami, pasożytami zbóż i ich odchodami. Nieraz słyszę, że zboże poddano obróbce ter- micznej. Problem w tym, że mikotoksyny są termoodporne. Gromadzą się w zasobach energetycznych, tkance tłuszczowej, by ulec uwolnieniu w okresie zimowania ryb.

SKĄD te glony?

Monitorowanie przez hodowców warun- ków środowiskowych ogranicza się do tem- peratury wody, odczynu pH i koncentracji tlenu, a to dzisiaj zdecydowanie zbyt mało. Często słyszę, że ryby wykazywały objawy nie- dotlenienia przy wysokiej zawartości tlenu w wodzie. Okazuje się, że wielokrotne podnie- sienie koncentracji azotynów spowodowało methemoglobinemię, a methemoglobina nie jest transporterem tlenu.

Skarżą się hodowcy na obfitość zakwitu glonów, ale nie wiedzą, ile jest w wodzie fosfora- nów i związków azotowych, które generują ten zakwit. Ograniczają wspomniany zakwit stosu- jąc siarczany miedzi. Czynnikiem to bez znajomości twardości wody, a miedź należy do metali cięż- kich, które są toksyczne w wodzie miękkiej.

CO ZWIASTUJĄ pęcherzyki?

Bywa, że w stawach z dużą ilością osadów dennych przy spadku ciśnienia atmosferyczne- go dochodzi do nagłych śnięć ryb. Przyczyną jest tzw. poderwanie dna i uwolnienie gazów np. metanu, amoniaku, siarkowodoru. Zdarze- nie to zazwyczaj poprzedzone jest wydobywa- niem się z dna drobnych pęcherzyków gazu.

Przykładów różnych zaburzeń środowi- skowych mogłabym przytoczyć jeszcze wiele, ale jedno jest pewne, że zachodzące zmiany klimatyczne zmuszają nas do zweryfikowania działań i priorytetów. Wnikliwa obserwacja zjawisk zachodzących w stawach oraz rozsze- rzony monitoring pozwolą uniknąć zbędnego i kosztownego stosowania antybiotyków dla dobrej ryb, ich konsumentów i środowiska.

JAK DOBRE SERCE RYBAKÓW WIRUS WYKORZYSTAŁ

„Dalej zachęcamy do samowystarczalności gospodarstw rybackich, a tych hodowców, którzy decydują się na kupno materiału zarybieniowego, uczulamy, by wybierali tylko obiekty pewne, badane pod kątem występowania KHV”.

ROZMOWA Z DR. MARKIEM MATRASEM, ZASTĘPCĄ KIEROWNIKA ZAKŁADU CHOROÓB RYB W PAŃSTWOWYM INSTYTUCIE WETERYNARYJNYM – PAŃSTWOWYM INSTYTUCIE BADAWCZYM W PUŁAWACH

Jakie choroby ryb hodowlanych występują obecnie w Polsce najczęściej?

To, oczywiście, zależy od gatunków, ale najczęściej głośno jest o tych wywołanych przez wirusy. Jeśli chodzi o ryby łososiowate, będą to m.in. wirusowa posocznica krwotoczna (VHS), zakaźna martwica układu krwiotwórczego (IHN) i zakaźna martwica trzustki (IPN), a w przypadku hodowli ryb karpiowatych zakaźna choroba wywołana przez wirus KHV oraz choroba śpiących koi powodowana przez wirus obrzęku karpia (CEV).

Dla hodowców nadal najgroźniejszy jest wirus KHV?

Tak, pamiętajmy, że przez ten wirus właśnie niektóre hodowle były doprowadzone wręcz do skrajnego upadłości. Wirus pojawiał się nie tylko w jednym roku, ale także kolejnym, i jeszcze następnym, a przypadki śnięć szacowano nawet na 90 proc. obsady. Chcąc zarybić stawy, hodowcy dokupowali gdzieś w Polsce materiał zarybieniowy i, niestety, zdarzało się, że ta koszmarna dla nich sytuacja znów się powtarzała, paraliżując gospodarstwo. Oczywiście, tak drastyczne przypadki nie były regułą. Niekiedy śnięcia były na poziomie 10-30 proc. Ich skala zależała od wielu czynników.

Skąd właściwie wziął się ten wirus?

Pierwsze doniesienia o KHV pojawiły się w latach 90. ubiegłego wieku i dotyczyły hodowli ozdobnych karpia koi w Izraelu i Stanach Zjednoczonych. Wirus rozprzestrzenił się bardzo szybko i kwestią czasu było, kiedy pojawi się w Europie. Stało się to na przełomie wieków, a w 2001 roku stwierdzono KHV u karpia hodowanych do konsumpcji.

Kiedy KHV w największym stopniu dotknął polskich rybaków?

Apogeum nastąpiło w 2009 roku, kiedy w polskich hodowlach odnotowaliśmy kilkadziesiąt przypadków tego wirusa, szacując śnięcia karpia na poziomie od 40 do 90 proc. Kilkadziesiąt obiektów rybackich zostało objętych obowiązkiem zwalczania choroby zakaźnej z urzędu przez Inspekcję Weterynaryjną.



DR MAREK MATRAS

| ZDJĘCIA: JAROSŁAW CZERWIŃSKI

Jak pracownicy Instytutu w Puławach mogli wesprzeć rybaków w zmaganiach z KHV?

Staraliśmy się jak najwięcej dowiedzieć się o tym wirusie, by móc opracować jak najlepsze metody walki z nim. Wykonaliśmy bardzo dużo badań, dotyczących m.in. tego, w jakich warunkach infekcja rozprzestrzenia się najszybciej. Przeprowadziliśmy całą masę doświadczeń, które były związane z zakażaniem ryb, a następnie z reizolacją wirusa. Sprawdzaliśmy, czy inne ryby, np. lin i amur, mogą przenosić wirus KHV same nie chorując. Wyniki naszych badań systematycznie przedstawialiśmy rybakom na konferencjach i w postaci publikacji.

I jakie były najważniejsze wnioski?

Przede wszystkim zalecaliśmy, by nie sprowadzać materiału obsadowego z zewnątrz, bo w przypadku KHV takie właśnie działanie obarczone jest największym ryzykiem. Namawialiśmy do izolacji obiektów stawowych, działań zmierzających do tego, by gospodarstwo rybackie stawało się samowystarczalne

enklawą – z własnymi tarlakami, narybkiem, kroczkiem i rybą handlową. Przestrzegaliśmy przed zgubnymi skutkami przenoszenia ryb, szczególnie z niesprawdzonych źródeł.

Zadziałało?

W większości przypadków tak, ale były też rzadkie wyjątki. Niektórzy rybacy nie mogli oprzeć się okazji kupienia ryb w bardzo korzystnej cenie. Myśleli: „Zyskam, bo kupię taniej”. Potem się okazało, że, owszem, zyskali, ale tylko kłopoty, a tak naprawdę sporo stracili, bo, na przykład, połowa ryb im wysnęła.

Pokusa finansowa zawsze była tą siłą sprawczą?

Niekoniecznie. Pamiętam, jak w 2008 roku przeprowadziliśmy monitoring na dużym, bo obejmującym łącznie ok. 2000 hektarów zgrupowaniu stawów karpiowych, które użytkowało wielu hodowców. Byli oni bardzo chętni do współpracy, bo KHV już tam się pojawił. Pobraliśmy próbki z kilkudziesięciu obiektów – w sześciu wyniki były dodatnie, potwierdzające obecność

KHV. Po roku pojechaliśmy tam ponownie i zbadaliśmy mniej więcej te same obiekty. Z sześciu dodatknych wyników zrobiło się 13. Skąd taki wzrost? Okazało się, że niegdyś to był jeden obiekt, który później został podzielony i część nowych właścicieli nie miało dostępu do zimochowów. Z pomocą przychodzili więc solidarni koledzy, którzy udostępniali zimochowy w części wypełnione już ich własnymi rybami. I w ten sposób wirus się rozprzestrzenił. Wniosek z tego taki, że nie zawsze przyjacielska przysługa nie szkodzi rybakom i rybom.

A jaka jest sytuacja obecnie?

Działania podjęte przez Inspekcję Weterynaryjną przy współpracy z Państwowym Instytutem Weterynaryjnym – Państwowym Instytutem Badawczym spowodowały, że od dwóch lat nie było w Polsce przypadku wystąpienia KHV. Problemów nie zgłaszali hodowcy, wirusa nie potwierdziły też pobierane próbki. Sytuacja jest, oczywiście, znacznie lepsza niż we wspomnianym 2009 roku, ale nie można powiedzieć, że pozbyliśmy się KHV raz na zawsze. Dalej zachęcamy do samowystarczalności gospodarstw rybackich, a tych hodowców, którzy decydują się na kupno materiału zarybieniowego gdzieś na zewnątrz, uczulamy, by wybierali tylko obiekty pewne, badane pod kątem występowania KHV.

Na jakie inne choroby powinni zwrócić szczególną uwagę hodowcy karpia?

Choćby na wywołaną przez wirus obrzęku karpia (CEV) chorobę śpiących koi. Wirus pojawił się w Japonii i – podobnie jak KHV – przeniósł się z ryb ozdobnych na przeznaczone do konsumpcji. Objawy są, zresztą, bardzo podobne do KHV, co może wprowadzać w błąd. Na skrzelach karpia pojawiają się zmiany martwicze i ryby jakby zapadają w letarg, przez co są bardzo narażone na pożeranie przez drapieżniki. Po paru dniach od zakażenia zalegają na dnie stawu, mogą też pojawić się śnięcia. Na szczęście karp hodowany do konsumpcji wykazuje większą odporność na CEV niż ten ozdobny, stąd i skala strat w hodowli jest mniejsza.

Czy można skutecznie pokonać CEV?



Z DOSTARCZONYCH PRZEZ JEDNO Z GOSPODARSTW RYBACKICH PSTRĄCÓW POKŁOWYCH JOANNA MAJ-PALUCH POBIERA PRÓBKĘ, KTÓRE BĘDĄ BADANE W ZAKRESIE OBECNOŚCI WIRUSA ZAKAŻNEJ MARTWICY TRZUSTKI (IPN)



AKWARIUM ZAKŁADU CHOROÓB RYB W PAŃSTWOWYM INSTYTUCIE WETERYNARYJNYM – PAŃSTWOWYM INSTYTUCIE BADAWCZYM W PUŁAWACH

Na szczęście, tak. O ile w przypadku KHV nie dysponujemy zarejestrowanymi w Europie szczepionkami, tak w razie wystąpienia wirusa obrzęku karpia stosuje się dwutygodniową kąpiel ryb w półprocentowym roztworze soli. Koszty takiej terapii nie są niskie, ale efekt zazwyczaj jest bardzo zadowalający – zmiany się wycofują, a stan zdrowia ryb ulega poprawie. Nie zawsze jest jednak możliwe przeprowadzenie takiej terapii w warunkach tradycyjnej hodowli karpia.

Sztuka polega na tym, by w odpowiednim momencie zauważyć, że w stawie dzieje się coś złego i szybko zareagować.

Hodowcy karpia są coraz bardziej wyczuleni. Mogę to stwierdzić choćby po liczbie konsultacji telefonicznych, które przeprowadzamy w Zakładzie Chorób Ryb. Takie porady niejednokrotnie bardzo pomagają w rozwiązaniu problemów. Na przykład niedawno na podstawie przysłanego drogą elektroniczną zdjęcia, na którym wyraźnie widać było niewielkie wrzody na skórze karpia, mogłem wskazać, że to efekt infekcji bakteryjnej i konieczne jest przeprowadzenie badania bakteriologicznego i antybiogramu, a następnie podanie właściwego antybiotyku. Takie postępowanie zapewni poprawę stanu zdrowia ryb, a właścicielowi gospodarstwa rybackiego spokój.

Pewnie tego spokoju tym więcej, im szersza rybacka wiedza...

Tak, bo wtedy bardziej efektywny jest też nadzór nad stawami. Dlatego tak zależy nam, by ta rybacka wiedza była coraz bardziej rozległa. Regularnie uczestniczymy więc w konferencjach dla hodowców karpia organizowanych przez Instytut Rybactwa Śródlądowego, organizacje rybackie – również Towarzystwo Promocji Ryb. Mówimy tam m.in. o profilaktyce chorób ryb karpiowatych i sposobach radzenia sobie z nimi. Mam tu na myśli nie tylko tak nasilone w ostatnich latach choroby wirusowe, ale także bakteryjne, pasożytnicze i środowiskowe. Na zdjęciach pokazujemy charakterystyczne objawy, wskazujemy, na co zwracać uwagę w pierwszej kolejności. Generalnie uczulamy zarówno na te stare, jak i wciąż pojawiające się nowe zagrożenia. Rybak powinien wiedzieć, co jest normą, a co nie.

I zdecydować, czy i kiedy chorą rybę przekazać do badania w laboratorium.

Tak, jeśli chodzi o diagnostykę, to obowiązuje system referencyjny. Nadzorujemy osiem krajowych laboratoriów regionalnych, do naszego laboratorium w Puławach trafiają zaś te najtrudniejsze, niezdiagnozowane przypadki. Nie znaczy to, oczywiście, że jesteśmy wszystkowiedzący. Nadzoruje nas laboratorium referencyjne Unii Europejskiej w Kopenhadze i jesteśmy z nim w stałej współpracy.

GRZEGORZ KOŃCZEWSKI



RYBACY DOSKONAŁE KOJARZĄ LABORATORIUM W PAŃSTWOWYM INSTYTUCIE WETERYNARYJNYM – PAŃSTWOWYM INSTYTUCIE BADAWCZYM W PUŁAWACH. TRAFIAJĄ TU TE NAJTRUDNIEJSZE PRZYPADKI Z CAŁEJ POLSKI



MONIKA BORDZOŁ: - NASZE MUZEUM CIESZY SIĘ OGROMNYM ZAINTERESOWANIEM. KAŻDEGO ROKU ODWIEDZA JE PONAD 300 TYSIĘCY ZWIEDZAJĄCYCH. NIE ZAUWAŻYŁAM JESZCZE, BY KTOŚ WYCHODZIŁ NIEUSATYSFAKJONOWANY | ZDJĘCIA: JAROSŁAW CZERWIŃSKI

SŁOWO „PRZEPYCH” DOBRZE PASUJE DO KOZŁÓWKI

„Liczne obrazy, meble, porcelana, bardzo rzadko spotykane niegdyś luksusowe przedmioty codziennego użytku... To wszystko jest tak piękne, tak starannie wykonane, że czasami aż trudno oderwać wzrok”.

ROZMOWA Z MONIKĄ BORDZOŁ
Z MUZEUM ZAMOYSKICH W KOZŁÓWKIE

Związany z dwoma arystokratycznymi rodami Bielińskich i Zamoyskich zespół pałacowo-parkowy w Kozłówce uchodzi za prawdziwą perłę Lubelszczyzny. Dlaczego warto tu przyjechać?

Bo to jedna z najlepiej zachowanych rezydencji arystokratycznych w Polsce. Ten autentyzm jest największym atutem Kozłówki i, obok przepychu, robi na turystach wrażenie. Gdy oprowadzam grupę, to najczęściej słyszę właśnie odmieniane przez zwiedzających na różne sposoby słowo „przepych”, które świetnie oddaje charakter pochodzących z przełomu XIX i XX wieku pałacowych wnętrz, bo rzeczywiście wyglądają one prawie tak samo jak czasach znamienitych właścicieli. Liczne obrazy, meble, porcelana, luksusowe przedmioty codziennego użytku... To wszystko jest tak piękne, tak starannie wykonane, że czasami aż trudno oderwać wzrok. W efekcie nasze muzeum cieszy się ogromnym zainteresowaniem. Każdego roku odwiedza nas ponad 300 tysięcy zwiedzających. Nie zauważyłam jeszcze, by ktoś wychodził nieusatysfakcjonowany.

Kozłówkę doceniają też muzealnicy...

Tak, za znakomite zachowanie i utrzymanie zabytkowego zespołu pałacowo-parkowego oraz kolekcji rodziny Zamoyskich muzeum zostało nagrodzone m.in. prestiżowym międzynarodowym Medalem „Europa Nostra”, otrzymało też status Pomnika Historii. Cieszy nas to ogromnie.

Jakie były początki tej arystokratycznej siedziby?

Musimy się cofnąć do pierwszej połowy XVIII wieku, kiedy to na skraju wsi Kozłówka, w dobrach posagowych swej żony Tekli z Pełowskich, wojewoda chełmiński Michał Bieliński wybudował okazałą rezydencję w stylu późnego baroku. Pałac, według francuskiego wzoru, usytuowany został „między dziedzińcem a ogrodem”, a pozostałe budynki – oficynę południową, kordegardę, stajnię i wozownię rozmieszczono wokół dziedzińca. W 1799 roku syn Michała, Franciszek Bieliński sprzedał klucz kozłowiecki Aleksandrowi Zamoyskiemu, XI ordynatowi na Zamościu, za 1 650 000 złotych. Od tej pory do roku 1944 dzieje Kozłówki związane były z rodziną Zamoyskich.

I wtedy też rezydencja przeżywała swoją świetność?

Od czasu, kiedy zamieszkał tu hrabia Konstanty Zamoyski. W 1870 roku, po ślubie z Anielą Potocką, Konstanty otrzymał dobra kozłowieckie od swojego ojca Jana. Młodzi państwo Zamoyscy osiedli w Kozłówce na stałe i uczynili z niej swoje gniazdo rodzinne. Rezydencja została rozbudowana, a pałac otrzymał nowy wystrój w stylu II Cesarstwa. To Konstanty Zamoyski uzyskał dla dóbr kozłowieckich status ordynacji.

Co to oznaczało w praktyce?

Przede wszystkim to, że kozłowieckiego majątku nie można było dzielić, sprzedać ani obciążyć kredytem. Ordynacja prezentowała się imponująco, bo obejmowała prawie osiem tysięcy hektarów ziemi, w tym osiem folwarków, cztery obręby leśne, młyny, tartaki, cegielnię, gorzelnię, mleczarnię oraz kopalnię torfu. Konstanty zmarł bezpotomnie w 1932 roku, a na spadkobiercę wybrał swojego stryjecznego brata Adama, ożenionego z Marią Potocką. Po śmierci Adama w 1940 roku właścicielem Kozłówki został – wraz z żoną Jadwigą Brzozowską - jego najstarszy syn Aleksander, oficer Wojska Polskiego, który już w 1926 roku zrezygnował z kariery wojskowej i na stałe osiadł w Kozłówce. W czasie okupacji hitlerowskiej państwo Zamoyscy

zaangażowali się w działalność konspiracyjnej organizacji ziemiańskiej „Tarcza”.

Na czym ona polegała?

Udzielali, m.in., pomocy rodzinom oraz osobom wysiedlonym i zagrożonym. Tym najbardziej znanym spośród wielu ukrywających się w Kozłówce był ksiądz Stefan Wyszyński, późniejszy kardynał i prymas Polski, a wówczas kapelan opiekujących się ociemniałymi siostrami z Lasek. Przez rok zajmował małą pokój, a w kaplicy odprawiał msze święte. Niestety, w 1941 roku Aleksander Zamoyski został aresztowany przez gestapo, a następnie osadzony w obozach koncentracyjnych Auschwitz i Dachau. Jego żona Jadwiga oraz najstarszy syn Adam brali udział w powstaniu warszawskim, po wojnie zaś rodzina Zamoyskich wyemigrowała do Kanady.

Jaki los spotkał pozostawiony przez nią majątek?

Już we wrześniu 1944 roku w dobrach kozłowieckich została przeprowadzona reforma rolna – ziemie ordynacji rozparcelowano, lasy upaństwowiono, a 4 listopada pałac w Kozłówce przeznaczono na muzeum. Pozostałe budynki przejęli zaś inni użytkownicy – wprowadzili się do nich, m.in., szkoła, dom dziecka i urząd. Kolejne zmiany nastąpiły w 1954 roku, kiedy to muzeum przekształcono w Centralną Składowicę Muzealną Ministerstwa Kultury i Sztuki, do której trafiały obiekty dosłownie z całej Polski. Status muzeum przywrócono Kozłówce dopiero w 1977 roku, wtedy też rozpoczęto starania zmierzające do odzyskania przypałacowych budynków oraz części rozproszonych zbiorów.

W jaki sposób były i są wzbogacane zbiory?

Poprzez zakupy, dary i przekazy, dzięki którym – jak już wspomniałam – dzisiejsze wnętrza wyglądają niemal tak samo jak w czasach Konstantego Zamoyskiego. Dysponujemy bogatym zbiorem fotografii, które bardzo się przydają podczas uzupełniania wyposażenia poszczególnych pomieszczeń pałacowych. To właśnie stare zdjęcie przedstawiające sypanię hrabiny przyczyniło się na przykład do odzyskania znajdującego się w niej niegdyś pięknego parawanu. Został on wystawiony na aukcji, a najbardziej zainteresowane za-



ZESPÓŁ PAŁACOWO-PARKOWY W KOZŁÓWKIE. WYSTARCZY PRZEKROCZYĆ BRAMĘ WJAZDOWĄ, BY POCUĆ KLIMAT JEDNEJ Z NAJLEPIJ ZACHOWANYCH REZYDENCJI ARYSTOKRATYCZNYCH W POLSCE

kupem było Muzeum Józefa Ignacego Kraszewskiego w Romanowie. A jednak jedną z naszych pań kustoszek coś tknęło – dokładnie porównała oferowany przedmiot z tym ze zdjęcia i okazało się, że to oryginał z Kozłówki. W efekcie muzealnicy z Romanowa odstąpili od chęci zakupu, a parawan – najprawdopodobniej wcześniej skradziony – trafił do nas.

Zdarzają się tego typu znaleziska również na terenie Kozłówki?

Owszem. Bodaj w latach 50. zeszłego wieku zaskakującego odkrycia dokonano podczas remontu jednej z pałacowych wież, gdzie ukryty był piękny porcelanowy serwis opatrzony herbem Zamoyskich. Oczywiście, trafił na swoje pierwotne miejsce, czyli do wnętrza rezydencji. Na nietypowe znalezisko natrafiono także podczas przeprowadzanego ostatnio remontu oficyn. Pod warstwą piasku ukryte były butelki z winem – na razie trudno określić, z jakiego okresu one pochodzą.

A czego w Kozłówce wciąż brakuje najbardziej?

Konstanty Zamoyski był zapalonym kolekcjonerem, a jego zbiory prezentowały się naprawdę imponująco. Mam tu na myśli m.in. fotografie, rysunki, taśmy perforowane pozwalające na pianoli odtwarzać muzykę oraz obrazy, których zgroma-

dził ponad tysiąc. Oczywiście, nie wszystkie przetrwały w Kozłówce do naszych czasów. Część tych najcenniejszych zbiorów Jadwiga Zamoyska na początku lipca 1944 roku spakowała i chcąc uchronić przed zbliżającym się frontem wywozła do Warszawy. Niestety, przepadły one w zniszczonej przez Niemców po powstaniu warszawskim stolicy. A których brakuje najbardziej? Pewnie dwóch obrazów Jana Matejki, które jeszcze w trakcie drugiej wojny światowej zdobiły ściany kozłowieckiego pałacu.

Od 1992 roku obiekt funkcjonuje jako Muzeum Zamoyskich w Kozłówce. Jaki jest jego status prawny?

Jesteśmy w Polsce jedną z nielicznych tego typu placówek - jeśli nie jedyną - których status prawny został całkowicie uregulowany. A stało się tak dzięki ugodzie zawartej w 2009 roku przez państwo polskie ze spadkobiercami ostatnich właścicieli. Rodzina otrzymała odszkodowanie i rzekła się roszczeń. Może też przez dwa miesiące w roku korzystać z urządzonych w kozłowieckich zabudowaniach apartamentu. Pani Jadwiga Zamoyska, urodzona po wojnie już w Kanadzie najmłodsza córka Jadwigi i Aleksandra Zamoyskich, chętnie z tej możliwości korzysta. Podkreśla, że w siedzibie rodowej czuje się wyjątkowo dobrze.

GRZEGORZ KOŃCZEWSKI



PAŁACOWA KLATKA SCHODOWA ROBI WIELKIE WRAŻENIE. TU ZACZYNA SIĘ GALERIA PORTRETÓW PRZODKÓW KONSTANTEGO ZAMOYSKIEGO



W PAŁACOWYCH WĘTRZACH SPOTKAĆ MOŻNA TAKŻE RYBNE AKCENTY - NA ZDJĘCIU: SREBRNA SOLNICZKA W GABINECIE KONSTANTEGO ZAMOYSKIEGO



KARPIOWE POGOTOWIE RATUNKOWE

„Samokłęski” to gospodarstwo rybackie zdecydowanie odbiegające od tych typowych. Z jednej strony wielkość produkcji określa się tu tradycyjnie, w tonach, choćby w odniesieniu do krocza i karpia handlowego, z drugiej zaś mówi się o dziesiątkach milionów sztuk karpiego wylęgu. Niektórzy żartują, że miejscowa wylęgarnia, jedna z największych i najnowocześniejszych w Polsce, niejednego hodowcę karpia uchroniła już przed zawałem serca.

- Można powiedzieć, że jesteśmy takim karpowym pogotowiem ratunkowym – uśmiecha się Maria Filipiak, prezes gospodarstwa, a zarazem ichtiolog z ogromnym doświadczeniem, która pracy w wylęgarni poświęciła się ponad 30 lat temu i tę dziedzinę rybactwa zgłębiła jak mało kto. – Gdy zdarzy się tak, że w maju nie dopisze pogoda, jest zimno i przeprowadzane w gospodarstwach rybackich naturalne karpowe tarła kończą się porażką, zaczyna dzwonić mój telefon, czasami niemal non stop. Rybacy po prostu szybko potrzebują wylęgu karpia. I ja go im dostarczam. Pracy mamy wtedy huk.

PO STUDIACH w Olsztynie

Ale po kolei. Położone w województwie lubelskim (gmina Kamionka) Samokłęski to nie-

wielka wieś, która przed laty związana była m.in. z rodzinami Czartoryskich i Weyssenhoffów. Bogatej historii tutejszych stawów rybnych, założonych w 1907 roku przez Wacława Kusza, ówczesnego właściciela majątku Samokłęski, z powodzeniem można by poświęcić oddzielną publikację. Na te dawne dzieje wskazuje choćby pochodzący sprzed ponad wieku piękny kolorowy „Plan gospodarstwa rybnego”, który do dziś można podziwiać w gabinecie Marii Filipiak. Majątek, jak wiele innych, po wojnie został przez władzę ludową znacjonalizowany. W takich okolicznościach na tutejszych stawach zadomowił się Zakład Rybacki „Samokłęski”. Przez lata funkcjonował on w ramach zespołu podobnych gospodarstw państwowych, którego kierownictwo znajdowało się w Lublinie.

- W 1980 roku, jako świeżo upieczeni ichtiologzy po studiach w Olsztynie, wraz z

nieżyjącym już mężem Markiem trafiliśmy do gospodarstwa w pobliskim Siemieniu, a po sześciu latach, skuszeni wizją przydziału mieszkania, przyjęliśmy ofertę pracy w Samokłęskach – wspomina Maria Filipiak. – Męża zatrudniono jako szefa gospodarstwa, a ja zostałam głównym ichtiologiem, ale przede wszystkim zajmowałam się wylęgarnią.

TARŁO, czyli stres

Był to świeżo wybudowany, na owe lata całkiem nowoczesny obiekt, jeden z kilku funkcjonujących wówczas w Polsce. Nieprzypadkowo zlokalizowano go właśnie w Samokłęskach. Ta część Lubelszczyzny uchodziła i uchodzi za zagłębie karpowe - na stosunkowo niewielkim obszarze również i obecnie działa kilkanaście gospodarstw rybackich.

- A z tarłami ryb, ze względu na chłodne wiosny, był tu zawsze problem – zapewnia Maria Filipiak. – Dobrze pamiętam, jak szef gospodarstwa w Siemieniu i cała załoga modlili się o udane tarła. Niemal co roku były nerwy, wszyscy martwiliśmy się, czy będzie narybek karpia. Wylęgarnia w Samokłęskach ten problem rozwiązała. Uruchamiając ją niezbyt już Bogdan Malczewski, świetny ichtiolog i niesamowicie życzliwy człowiek, który nim przeniósł się do Zatoru, wprowadził mnie do tej pracy – przekazał mnóstwo cennych informacji i rad. To dzięki nim szybko poradziłam sobie z nowymi obowiązkami, być może również dlatego, że od początku sprawiały mi one satysfakcję.

Wylęgarnia w Samokłęskach przez kolejne lata zyskiwała renomę i szerokie grono stałych odbiorców, stając się znaną i dobrze kojarzoną marką. W międzyczasie – jak w całej Polsce – w rybackim świecie zachodziły poważne zmiany. Gdy państwowe gospodarstwa rybackie odeszły do lamusa, stawy w Samokłęskach wdzierzała od państwa spółka pracownicza, której Maria Filipiak, po śmierci męża, została prezesem, a później również głównym udziałowcem. I ta spółka w 2012 roku wykupiła stawy wraz z wylęgarnią. Zaczęło się gospodarowanie na swoim.

NOWE OBLCIZE wylęgarni

Dzisiejsze Gospodarstwo Rybackie „Samokłęski” to prawie 200 hektarów stawów własnych, do których dochodzi jeszcze 120 hektarów stawów dzierżawionych. Karpie produkuje się tu w cyklu zamkniętym – od wylęgu do ryby handlowej, każdego roku przed Wigilią dostarczając klientom średnio ok. 100 ton „handlówki”. Ale gospodarstwo zarabia też wiosną, sprzedając materiał zarybieniowy, wtedy również – szczególnie w maju – na pełnych obrotach pracuje wylęgarnia, która zapewnia spółce ok. 30 proc. zysku.

Maria Filipiak podkreśla jednak, że nie jest to już jednak ta sama wylęgarnia – „ta sama”, czyli ta, którą obejmowała w latach 80. ub. wieku. Trzy lata temu obiekt o łącznej powierzchni ok. 900 mkw. kosztem trzech milionów złotych (część tej kwoty pokryło dofinansowanie z Unii Europejskiej) przeszedł



WYLĘGARNIA W GOSPODARSTWIE RYBACKIM „SAMOKŁĘSKI” OFERUJE NIE TYLKO WYLĘG KARPIA, ALE TAKŻE INNYCH GATUNKÓW RYB, M.IN. SUMA I KARASIA POSPOLITEGO. NA ZDJĘCIU: **MARIA FILIPIAK, PREZES GOSPODARSTWA** | ZDJĘCIA: JAROSŁAW CZERWIŃSKI

gruntowną modernizację, stając się jednym z najnowocześniejszych w Polsce. Przede wszystkim został wyposażony w nowe, a właściwie najnowocześniejsze urządzenia (m.in. w halach uzdatniania wody, podchowowej i inkubacyjnej), ułatwiające pracę, a jednocześnie pozwalające rozszerzyć wylęgarnianą ofertę.

- Rocznie sprzedajemy ok. 80-90 milionów wylęgu samego karpia, ale oferujemy też wylęg m.in. szczupaka, sandacza, jazia, amura, tołpygi, karasia, lina, a więc ryb, które również występują w stawach karpowych – mówi Maria Filipiak. – Jeśli chodzi o wylęg karpia, to z jednej strony mamy grono stałych klientów, którzy nie przeprowadzają u siebie tarła i od lat zdają się wyłącznie na nas. Ale – jak już wspomniałam wcześniej – jest też spora grupa tych hodowców karpia, którzy dzwonią do nas wtedy, gdy tarła w ich gospodarstwach okażą się nieudane. No, niestety,

tak to wygląda, że im zimniejszy maj i więcej tych porażek w naturze, tym większy nasz zarobek. Problem w tym, że tego zysku nigdy nie jesteśmy w stanie przewidzieć. Ubiegły rok był dla nas świetny, bo tyle mieliśmy zamówień, ale tej wiosny było już zdecydowanie gorzej, bo pogoda rybakom dopisała.

STADO tarlaków

Wylęgarnia zawsze musi być jednak przygotowana na wręcz „śnieżny maj”, a więc pracę na najwyższych obrotach („jeszcze nie zdarzyło się, byśmy kogoś odprawili z kwitkiem”). Wyłącznie pod jej potrzeby zagospodarowane zostały niewielkie stawy o łącznej powierzchni ok. 20 hektarów. Przechowuje się w nich wyhodowane na miejscu i starannie wyselekcjonowane tarlaki (ich liczba pozostaje tajemnicą) – imponującej wielkości karpie ważące od 4,5 do nawet 10 kilogramów,



POBIERANIE IKRY, TEGO DNIA AKURAT Z TOLPYGI I AMURÓW, NADZORUJE DOMINIK SŁOWIK (Z LEWEJ), ICTIOLOG W GR „SAMOKŁĘSKI”



PRZED POBRANIEM IKRY RYBY USYPIA SIĘ NA KILKA MINUT SPECJALNYM, BEZPIECZNYM DLA NICH ŚRODKIEM



PREZES MARIA FILIPIAK PRACY W WYLĘGARNI W SAMOKŁĘSKACH POŚWIECIŁA SIĘ PONAD 30 LAT TEMU I NIE ZAŁUJE. TĘ DZIEDZINĘ RYBACTWA ZCŁĘBIŁA JAK MAŁO KTO

które gwarantują odpowiednią jakość materiału rozrodczego.

IKRZYCĘ trzeba uśpić

Jak takie zamówienie wygląda w praktyce? – Całkiem zwyczajnie – odpowiada Maria Filipiak. – Dzwoni na przykład jeden z klientów i mówi, że chciałby sześć milionów wylęgu karpia. Ustalamy cenę, wpisując datę odbioru do kalendarza i machina startuje.

Tarlaki – oddzielnie samce oraz samice, czyli ikrzyce – przewozi się do specjalnych basenów w hali tarlakowej wylęgarni, gdzie nie są straszne nawet najzimniejsze majowe noce. W sposób sztuczny można stworzyć rybnym warunkom odpowiadające tym optymalnym, gdy tarło odbywa się w naturze. Dodatkowo ikrzycom podaje się środek pobudzający owulację. W tym momencie kilku, a czasami nawet kilkunastu doświadczonych pracowników gospodarstwa zajmuje swoje stanowiska – działać trzeba szybko i precyzyjnie, każdy dobrze wie, co do niego należy. Ryby stają się

pobudzone, zaczynają się rzucać. Teraz trzeba szybko ocenić, które powinny zostać wyłowione w pierwszej kolejności.

– „Daaaaje, daaaaje” – krzyczą głośno pracownicy, gdy podczas wylawiania samicy widzą, że jest ona gotowa do oddawania ikry – relacjonuje Maria Filipiak. – Wcześniej jednak trzeba taką ikrzycę uśpić na jakieś 4-5 minut. To są bardzo duże ryby – gdy się rzucają, trudno je utrzymać nawet na specjalnej gąbce. Gdyby się wyrwały, można by stracić dużo cennej ikry, nie mówiąc już o tym, że ryby mogłyby się poranić. W tym momencie przydają się... tradycyjne pieluchy tetrowe, bo taką zniechęca, uśpioną rybę należy dobrze wysuszyć. Ikra nie może zostać pobrana razem z wodą, bo mikropyle, czyli takie znajdujące się na niej mikrookienko, w ciągu kilku minut by się zamknęło. To zaś by oznaczało, że bramka została zamknięta i żaden plemnik tam się już nie dostanie, a więc cała praca na nic. Samo pobieranie ikry jest prostą czynnością – rybę masuje się po brzuchu, a ikra, czasami nawet o wadze jednego kilograma, wypływa do miski.



W PRZYPADKU IKRY AMURA I TOŁPYGI KONIECZNE JEST KILKUKROTNE PRZEPŁUKANIE JED WODĄ



JUŻ NASTĘPNEGO DNIA, OBSERWUJĄC IKRĘ W SŁOJACH WEISSA, MOŻNA BARDZO, BARDZO WSTĘPNIE OKREŚLIĆ PROCENT ZAPŁODNIENIA. NA ZDJĘCIU: DOMINIK SŁOWIK

Teraz przychodzi czas na samce. I tym razem nie ma mowy, by po wyłowieniu poradzić sobie z takimi gigantami bez poddania usypiacza. Gdy zaś ryby są już spokojne, pobranie mleczka do menzurki jest formalnością i w następnej kolejności można przystąpić do zapładniania. Zdecydowanie nie wygląda ono tak spektakularnie jak w naturze – po prostu jeden z pracowników dłonią miesza w misce ikrę z mleczem i wodą, jednocześnie dolewając specjalny płyn. Chodzi o to, że ikra karpia, która podczas naturalnego tarła w stawach osadza się na żdźbłach trawy, jest klejąca i w misce po prostu by się zbryliła, niwecząc dotychczasowe działania. Płukanie – nawet przez godzinę – w sukcesywnie dolewającym i odcieczanym płynie, a później w taninie, pozwala pozbyć się klejącego śluzu. Dzięki temu zapłodniona już ikra nie klei się do siebie i w takiej postaci trafia do słojów Weissa, czyli specjalnych, wypełnionych przepływającą wodą aparatów wylęgarniczych.

WYLĘG rusza w Polskę

– Już następnego dnia, obserwując ikrę w słojach, możemy oszacować, jak skuteczne były nasze działania, czyli bardzo, bardzo wstępnie określić procent zapłodnienia – tłumaczy Maria Filipiak. – Po czterech dniach w miejscu, w którym ryba będzie miała oczy, pojawiają się czarne kropeczki. Zarodki zaczynają się ruszać. Wtedy te szacunki mogą być już bardziej precyzyjne. Generalnie udany wylęg na poziomie 65-70 proc. to taki nasz średni, przyzwoity wynik.

Klienci odbierają wylęg karpia, gdy ma on już napełniony pęcherzyk pławny – jest zdolny do pływania i pobierania pokarmu. Pakuje się go – najczęściej po 100 tysięcy sztuk – w natlenione worki z wodą. W ten sposób może być bezpiecznie transportowany do dowolnego gospodarstwa w Polsce, gdzie trafia do przesadki pierwszej. I tak zaczyna się pierwszy etap tradycyjnej stawowej hodowli. Miną dwa-trzy lata nim ten kilkudniowy, kilkumilimetrowy i ważący od trzech do pięciu miligramów wylęg z Samokłesk osiągnie wagę około dwóch kilogramów i jako dorodny karp trafi na wigilijny stół.

GRZEGORZ KOŃCZEWSKI

SZKIEŁKIEM I SIECIĄ



DR MIROSŁAW KUCZYŃSKI
ekspert rybacki

KARPIOWY NARYBEK Z IMPORTU, czyli genetyczny galimatias

Co się stało z dziesięcioleciemi klasycznej hodowli, prowadzącej do utrwalenia selekcyjnych linii hodowlanych karpia, których krzyżówki prezentowały wybitne cechy produkcyjne?

W latach 1980-2015 akwakultura doświadczyła globalnego boomu, z 16-krotnym wzrostem produkcji. Chociaż produkcja morska i słodkowodna odnotowały znaczny wzrost w tym okresie, to niemal 38-procentowa część tego wzrostu pochodziła z tradycyjnej metody opartej na stawach karpowych (Gyalog, G. i in., 2017). W tym samym czasie w europejskiej produkcji karpia zaznaczyła się wyraźna stagnacja, co dotyczy także Polski.

SKĄD ten regres?

Jakie są przyczyny takiego stanu rzeczy? Można wymienić np. degradację mis stawowych, wzrost liczby populacji chronionych zwierząt rybożernych czy choroby, w tym głównie KHV. Z drugiej strony, zmiany własnościowe, jakie nastąpiły w gospodarce karpowej, sprzyjały gospodarskiemu podejściu i oczekiwaniom wzrostu produkcji i sprzedaży. Także tworzone mechanizmy wsparcia finansowego w zakresie inwestycji i rekompensacji przyrodniczych ograniczeń powinny sprzyjać wzrostowi produkcji. Nic takiego jednak nie nastąpiło, a w odniesieniu do lat 70. XX wieku odnotowaliśmy nawet regres.

Jest jednak jeden element układanki, który jeśli nie zanikł zupełnie, to przynajmniej wydaje się zanikać. Chodzi o jakość materiału obsadowego i to mierzoną nie tylko oceną wizualną przy zakupie, lecz o jakość genetyczną. Co się stało z dziesięcioleciemi

klasycznej hodowli, prowadzącej do utrwalenia selekcyjnych linii hodowlanych karpia, których krzyżówki prezentowały wybitne cechy produkcyjne? Był czas, gdy polscy rybacy stawowi otrzymywali wsparcie finansowe w ramach tzw. postępu biologicznego przy zakupie tarlaków tych właśnie pożądaných linii hodowlanych. W niektórych krajach wytypowano ośrodki hodowlane, których zadaniem była produkcja i dostarczanie na rynek preferowanego materiału obsadowego. W polskich programach operacyjnych dedykowanych rybactwu także mieliśmy wsparcie kierowane na utrzymanie szczególnie cennych linii selekcyjnych karpia. Tworzone Programy Ochrony Zasobów Genetycznych Zwierząt Gospodarskich uwzględniły i ryby, w tym karpia starzawskiego, zatorskiego, knyszyńskiego, trzy linie gołyskie czy wreszcie karpie ukraińskie i litewskie (bubiaiskie).

KARPIE z Czech i Węgier

Prowadzone od co najmniej kilkunastu lat próby selekcji opartej na parametrach odpornościowych karpia jak na razie także nie przyczyniły się do zauważalnej zmiany w wielkości produkcji. Przy okresowych brakach materiału obsadowego karpia powszechne jest sprowadzanie w niemal niekontrolowanej formie narybku i krocza, często nieokreślonego i mieszanego pochodzenia. Odbywa się to zarówno z wykorzystaniem produkcji

krajowej, jak i poprzez sprowadzanie z innych krajów europejskich, głównie Czech i Węgier.

NADZIEJA w nauce

Część tego materiału pozostaje w gospodarstwach jako przyszłe tarlaki i w ten sposób dorobiliśmy się na rynku genetycznego galimatiasu. Prężnie działające niegdyś ośrodki badawcze, w których prowadzono prace selekcyjne i hodowlane, dziś znalazły się w odwrocie i nie sposób nabyć materiału obsadowego (no, może poza wylęgiem) o potwierdzonych cechach sprzyjających wzrostowi i przeżywalności. Co jest potrzebne, żeby było inaczej? Wydaje się to dość łatwe do zaprogramowania. Trzeba by przeznaczyć stałe środki na faktyczny „postęp biologiczny”, a przy tym zadbać, aby placówki naukowe miały fachową, dobrze opłacaną kadrę, miały odpowiednią bazę techniczną i niezbędne zaplecze stawów doświadczalnych.

Dziś, niestety, wyraźnie odczuwalny jest niedostatek na rynku kwalifikowanego materiału obsadowego, wywodzącego się z dziesięcioleci osiągnięć hodowli, sprzyjającego zauważalnym, pozytywnym zmianom. Należałoby się poważnie zastanowić, czy utrzymanie tej sytuacji nie będzie miało destrukcyjnego działania dla rozwoju polskiej akwakultury i dla błękitnego czy zielonego rozwoju. Zaniechanie bywa najczęściej gorsze od jakiegokolwiek działania.



LAMPAS, CZYLI KRZYŻÓWKA KARPIA PEŁNOŁUSKIEGO Z KRÓLEWSKIM. W GOSPODARSTWIE RYBACKIM „GÓRKI” W WOJEWÓDZTWIE ŚWIĘTOKRZYSKIM SZCZEGÓLNIE CENIĄ GO SOBIE WĘDKARZE, ODWIEDZAJĄCY MIEJSCOWE ŁOWISKO KOMERCYJNE
| FOT. JAROSŁAW CZERWIŃSKI/ ARCHIWUM

CHŁOPAKI Z KAMIONKI ZAWSZE SZLI „NA MIASTO”

„Przez wiele lat żyliśmy w stanie prawnym narzuconym przez rosyjskiego zaborcę i nie zrobiono niczego, by systemowo przywrócić prawa miejskie tym wszystkim miastom, którym za udział w powstaniu styczniowym car je odebrał. Musieliśmy więc wziąć sprawy w swoje ręce”.

ROZMOWA Z KAROLEM ŁUGOWSKIM,
BURMISTRZEM KAMIONKI

Może na początek sięgnijmy do tych najbardziej odległych dziejów. Kiedy Kamionka uzyskała prawa miejskie?

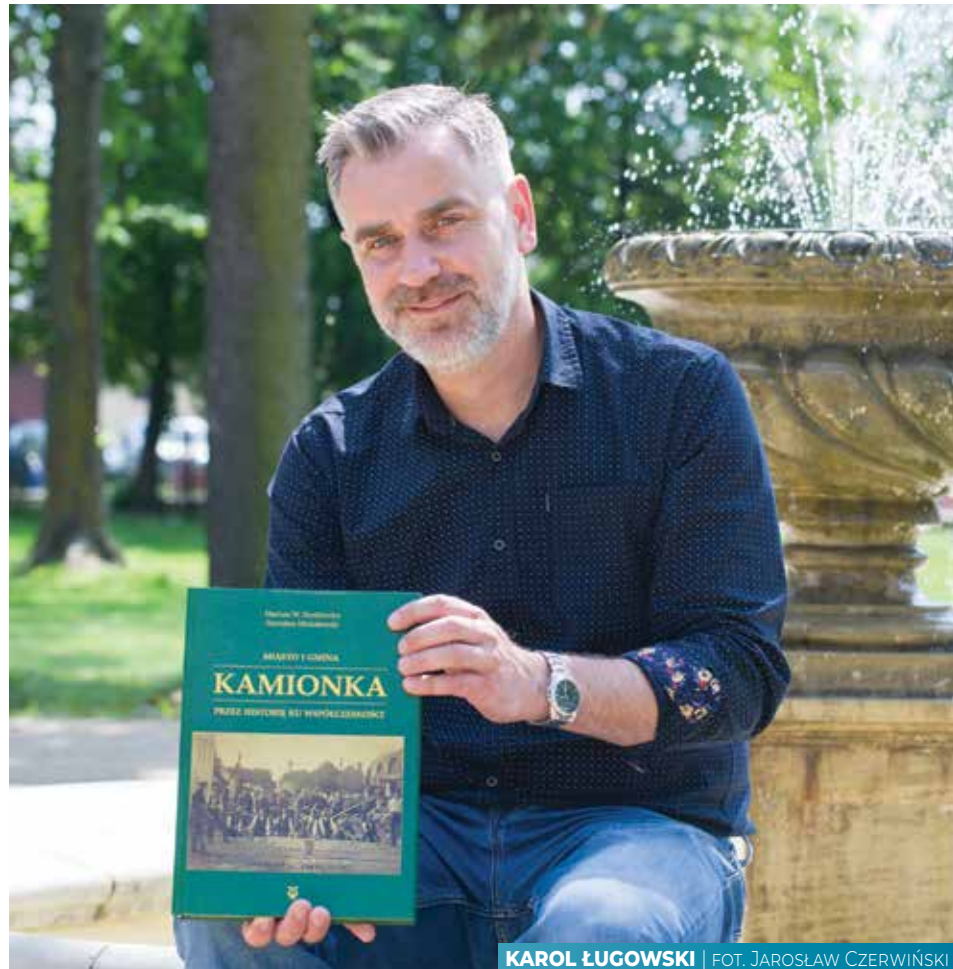
Nie ma co do tego pewności, bo akt ich nadania się nie zachował. Możemy się domyślać, że albo uległ zniszczeniu, albo prawa miejskie zostały nadane Kamionce w formie ustnej, bo taką praktykę też niegdyś stosowano. Pierwsze wzmianki o miasteczku Kamionka, lokowanym na prawie średzkiem, pochodzą zaś z 1380 roku, co oznacza, że należy ono do najstarszych w północnej części historycznej Lubelszczyzny. Miasto zostało założone wysiłkiem przedstawicieli znanego rodu Oleśnickich.

Co wiadomo o Kamionce wieków średnich?

Choćby to, że pierwotnie rynek znajdował się przy kościele pw. Świętych Apostołów Piotra i Pawła, nawiasem mówiąc, najstarszym w powiecie lubartowskim. Później główny plac miasta przeniesiono w obecne miejsce, gdzie w niezmiennym kształcie przetrwał do czasów obecnych. Co ciekawe, podczas projektowania miasta odwołano się do starożytnych zasad, a chodziło o uniknięcie złych wiatrów, tak zwanych cugów. I – mogą to potwierdzić – zrobiono to naprawdę dobrze. Ratusza w Kamionce nie było – rajcowie obradowali w domu wójta, który przewodził radzie. Ważne w dziejach Kamionki było założenie księgi sądowej miasta. Jej fragment został, zresztą, wydany przez lubelski UMCS i stanowi prawdziwą kopalnię lokalnych informacji sprzed wieków. Można dowiedzieć się m.in. wielu szczegółów dotyczących obrotu nieruchomości, przemieszczania się ludności, ale są też informacje o lokalnych skandalach.

Z czego utrzymywali się mieszkańcy Kamionki?

W głównej mierze z rolnictwa, w mieście odbywały się też jarmarki, a kupcy byli zobowiązani, by wystawiać na nich swoje towary. Rozwijało się rzemiosło, m.in. tkactwo. Miasto było kojarzone również z warzelnictwem soli. Gdy prowadziliśmy poszukiwa-



KAROL ŁUGOWSKI | FOT. JAROSŁAW CZERWIŃSKI

nia znaków, którymi w przeszłości posługiwała się Kamionka, na odcisku pieczęci z XVI wieku dostrzegliśmy charakterystyczne skrzyżowane haki panwiowe. Zapewne były one wykorzystywane podczas procesu warzenia soli – podtrzymywały misy z podgrzewaną solanką, z której uzyskiwano sól. Umieszczenie haków na pieczęci, a więc i w herbie miasta, wskazywało wyraźnie, jak wielkie znaczenie dla Kamionki miał obrót solą. Postanowiliśmy więc te haki przywrócić na miejskie sztandary.

Ale przecież Kamionka miała już swój herb – dwa żółte klucze na niebieskim tle.

W trakcie wspomnianych poszukiwań nie dotarliśmy do żadnych źródeł, które uzasadniałyby posługiwanie się herbem z żółtymi kluczami. Wygląda na to, że w latach

20. ub. wieku jeden z heraldyków w odniesieniu do naszego miasta użył kluczy z miasta Kamieńsk na ziemi sieradzkiej. I te klucze faktycznie były przez lata przedstawiane jako herb Kamionki. Na szczęście ta sprawa została już wyprostowana.

Niewątpliwie jednym z ważniejszych momentów w dziejach Kamionki był wybuch w 1863 roku powstania styczniowego, w które mieszkańcy miasta bardzo się zaangażowali...

To prawda. Z dostępnych danych wynika, że po upadku powstania ponad 80 osób z Kamionki, najwięcej na terenie powiatu lubartowskiego, zostało objętych dozorem policyjnym. Wielu zaangażowanych w działania powstańcze wywieziono na Sybir. Znaczna część spośród nich straciła tam

życie. Znamy nazwiska trzech osób, którym udało się wrócić po 20 latach. Były straszliwie wycieńczone i schorowane.

No i konsekwencje ze strony caratu poniosło też miasto.

Wersja patriotyczna mówi, że za aktywne zaangażowanie się w powstanie styczniowe Kamionce – jak wielu podobnym miasteczkom w tej części Polski – odebrano prawa miejskie. Niektórzy, co prawda, twierdzą, że władze miasta same o to się zwróciły, licząc na obniżenie wysokich podatków nałożonych przez cara na niepokorne miasta. Trudno mi powiedzieć, ile w tej wersji jest prawdy, a ile carskiej propagandy. Dyskusji nie podlega fakt, że przez cara Kamionka prawa miejskie straciła.

I jako wójt gminy Kamionka doszedł Pan do wniosku, że ten stan rzeczy należy zmienić. Dlaczego?

Przede wszystkim chodziło o sprawiedliwość dziejową. Przecież prawa miejskie, które zostały nam nadane przez króla, powinny być obowiązujące. Tymczasem przez wiele lat żyliśmy w stanie prawnym narzuconym przez rosyjskiego zaborcę i nie zrobiono niczego, by systemowo przywrócić prawa miejskie tym wszystkim miastom, którym za udział w powstaniu styczniowym car je odebrał. Musieliśmy więc wziąć sprawy w swoje ręce.

To była Pana inicjatywa?

Tak, jako lokalny patriota, jak wielu mieszkańców Kamionki, zawsze o tym marzyłem. A u podstaw tych marzeń było głęboko zakorzenione w sercach poczucie miejskości, które nie wzięło się znikąd. Gdy w dzieciństwie wychodziliśmy z kolegami z domów, to mówiliśmy, że idziemy „na miasto”. To było naturalne. Oczywiście, nie zdecydowałem się na podjęcie tych działań, gdy tylko zostałem wójtem, bo najpierw chciałem się wykazać jako gospodarz. Zależało mi, by ludzie zobaczyli, że nie chodzi o jakieś niestworzone pomysły, ale o konkretne działanie. I w końcu nadszedł odpowiedni moment. Rozmawiałem z radnymi, sołtysami i zwykłymi mieszkańcami,



DZIAŁAJĄCY PRZY CENTRUM KULTURY W KAMIONCE ZESPÓŁ PIEŚNI I TAŃCA „SOKÓŁ” (NA ZDJĘCIU Z JEGO KIEROWNICZKĄ KATARZYNĄ SANECKĄ-BRZYSKĄ) SWYM WYSTĘPEM UŚWIETLIŁ CZERWCOWĄ UROCZYSTOŚĆ NADANIA I KAMIONCE SZTANDARU | FOT. PAWEŁ BATOR

przekonując się, że klimat jest sprzyjający, co zresztą znalazło później potwierdzenie w konsultacjach społecznych. Pracy związanej z najróżniejszymi formalnościami było mnóstwo, wymagała ona ogromnego zaangażowania urzędników, ale warto było. Decyzje w Warszawie zapadły w połowie 2020 roku, a od stycznia 2021 roku znów jesteśmy miastem.

Jak, Pana zdaniem, rysuje się przyszłość Kamionki jako miasta?

Swoją szansę upatrujemy w turystyce. Po pierwsze, chodzi o przyciągnięcie mieszkańców Lubartowa, Lublina oraz warszawian, którzy coraz chętniej w naszej pięknej okolicy kupują działki rekreacyjne. Ale plany związane z turystyką dotyczą także mieszkańców innych regionów Polski.

Co Pan ma na myśli?

Ruch turystyczny w przeważającej części chcielibyśmy oprzeć o dobre relacje z oddalonym o niespełna cztery kilometry i licznie odwiedzanym przez turystów Muzeum Zamoyskich w Kozłowie. Naszym zamysłem jest, by po zakończeniu zwiedzania ci turyści trafili do nas. Trzeba zna-

leżć sposób, aby skutecznie ich przekonać - zachęcić do odwiedzenia m.in. Centrum Tradycji w Kamionce, będącego, mam nadzieję, załącznikiem lokalnego muzeum, naszego zabytkowego kościoła, odnowionego grobowca Weyssenhoffów, zapoznanie się z ciekawostkami z bogatej historii miasta, spróbowania lokalnych specjałów – i to nie tylko podczas organizowanych regularnie już jarmarków - oraz nabycia oryginalnych wyrobów rękodzielniczych. Zapewniam, że z tych lokalnych atrakcji spokojnie uda się złożyć ciekawą kilkugodzinną wycieczkę. Z drugiej strony naszym gościom chcemy zaoferować zwiedzanie aktywne - na rowerach. Nasza gminna wypożyczalnia jednośladów już działa, a przepiękne zakątki Kozłowieckiego Parku Krajobrazowego na pewno nikogo nie zawiodą.

Warto było starać się o przywrócenie praw miejskich?

Nie mam co do tego wątpliwości. Widzę, że fakt ten tchnął w ludzi dobrą energię. Chcą działać, zmieniać, poprawiać. Kamionka na pewno na tym skorzysta.

GRZEGORZ KOŃCZEWSKI



KOŚCIÓŁ PW. ŚWIĘTYCH APOSTOŁÓW PIOTRA I PAWŁA UCHODZI ZA NAJSTARSZĄ ŚWIĄTYNIĄ W POWIECIE LUBARTOWSKIM | FOT. JAROSŁAW CZERWIŃSKI



RYNEK W KAMIONCE. PIERWOTNIE GŁÓWNY PLAC MIASTA ZNAJDOWAŁ SIĘ W BEZPOŚREDNIM SĄSIĘDZTWIE KOŚCIOŁA | FOT. JAROSŁAW CZERWIŃSKI

UPRAWA JABŁEK JAK GRA W TOTOLOTKA

„Próbowałem walczyć z przymrozkami, paląc między rzędami drzew słomę, ale efekt był raczej mizerny. Tak więc, gdy słyszę, że można spodziewać się przymrozków, to jednocześnie czuję, jak pieniądze odpływają mi z portfela”.



KRZYSZTOF NIEĆKO

| ZDJĘCIA: JAROSŁAW CZERWIŃSKI

ROZMOWA Z KRZYSZTOFEM NIEĆKĄ,
WŁAŚCIELEM GOSPODARSTWA
SADOWNICZEGO W KOZŁÓWCE

Sadownictwo to obecnie raczej mało popularne zajęcie. Co Pana skłoniło, by zająć się akurat takim biznesem i to na terenie, gdzie sady występują nielicznie?

Nasze gospodarstwo to typowy interes rodzinny, który ponad 70 lat temu, a więc w zupełnie innych czasach, rozkręcił mój dziadek Czesław. Wtedy również sady były całkiem inne niż obecnie. Pamiętam jeszcze te rozłożyste drzewa, głównie jabłonie odmian Jonatan i Spartan. Później sadem zajmował się mój tata, a kilkanaście lat temu ja przejąłem pałeczkę, a zatem jestem sadownikiem w trzecim pokoleniu i gospodaruję na 20 hektarach.

Nadal w sadzie dominują jabłonie?

Tak, produkuję głównie jabłka deserowe, przeznaczone do konsumpcji, a oferta obejmuje kilkanaście odmian, m.in. Gala Must, Lobo, Bohemia, Cortland, Szampion, Elise, Mutsu, Jonagored... Staram się tak dobrać odmiany, by trafić w gusta jak najszerzego grona odbiorców. Ale w sadzie mam też młode nasadzenia aronii, a także wiśnie i grusze.

Jak przedstawia się roczna produkcja?

Jabłek bywa i kilkaset ton, do tego jakieś 20 ton gruszek odmian Konferencja, Lukasówka i Xenia, nieco wiśni Łutówki i kilkadziesiąt ton aronii. To, oczywiście, przy założeniu, że od wiosny do zbiorów nie zdarzy się nic złego.

Co ma Pan na myśli?

Choćby wiosenne przymrozki, prawdziwą zmorem sadowników, które czynią spustosze-

nie, gdy drzewa kwitną. Mróz uszkadza kwiaty, a tym samym ogranicza przyszłe zbiory. U nas to wyjątkowo poważny problem, bo, niestety, przymrozki zdarzają się dość często. W ciągu ostatnich czterech lat dały nam w kość aż trzykrotnie. Dwa razy oszacowaliśmy szkody na 50 proc., a w rekordowym 2018 roku przymrozek zmniejszył nam zbiory aż o 80 proc. Zamiast kilkuset zebraliśmy ledwie 60 ton jabłek. Niby dostałem później jakieś odszkodowanie, ale przy tej skali strat były to raczej kwoty symboliczne.

Są jakieś sposoby, by uchronić się przed tą zmorem?

Wykorzystuje się specjalne deszczownie. W trakcie przymrozku polewa się drzewa dużą ilością wody, która zamarzając na kwiatach, ewentualnie na zalążkach owoców, oddaje im ciepło i tym samym chroni przed zmarznięciem. Woda musi być podawana w trakcie trwania przymrozku, a więc nawet przez dziesięć godzin, i to całym areale. Niestety, nie zanosi się, bym na taką instalację mógł sobie kiedyś pozwolić. Próbowałem walczyć z przymrozkami, paląc między rzędami drzew słomę, ale efekt był raczej mizerny. Tak więc, gdy słyszę, że można spodziewać się przymrozków, to jednocześnie czuję, jak pieniądze odpływają mi z portfela.

Skoro jesteście już przy pieniądzach – czy sadownictwo to dobry biznes?

Może kiedyś, ale na pewno nie obecnie, gdy właściwie balansuję na granicy opłacalności. W Polsce produkuje się rocznie ok. 4 mln ton jabłek, z czego tylko jedną czwartą wchłania rynek krajowy. Reszta, a więc 3 mln ton, była eksportowana, głównie na Wschód. Schody zaczęły się w 2014 roku, po zajęciu przez Rosję Krymu. Na sankcje Zachodu Rosjanie odpowiedzieli embargiem na polskie jabłka. Później niby i tak te nasze owoce w części trafiały do Rosji poprzez Białoruś, ale rynek został rozchwilany. I dotknęło mnie to boleśnie, choć wcale swoich jabłek nie eksportowałem. Po prostu w kraju zostało więcej owoców i trzeba było zmierzyć się z efektami nadprodukcji, przede wszystkim w postaci niskiej ceny. Wszyscy pamiętamy, gdy darmowe jabłka były dostarczane do szkół i urzędów. Ludzie byli zadowoleni, ale my już nie, bo skoro owoce były za darmo, to po co ktoś miał je kupować w sklepie?

Jaką przyjął Pan strategię?

Pomyślałem, że jakoś ten trudny okres przeczekać. I w ciągu kolejnych lat wydawało się, że idzie ku dobremu, bo sytuacja niby się stabilizowała. Dziś wiem, że to była zła taktyka. Od lutego tego roku trwa wojna na Ukrainie, co, oczywiście, oznacza zahamowanie eksportu.

Gdzie trafiają wyprodukowane przez Pana jabłka?

Jestem członkiem Zrzeszenia Producentów Owoców „STRYJNO-SAD” i tam hurtowo sprzedaję trzon produkcji. Gdybym jednak miał wyłącznie opierać się na hurcie, byłoby ze mną krucho. Mamy w Polsce bardzo

wysoką inflację, wszystko wokół drożeje, a ceny jabłek... spadają, bo tyle jest ich w kraju. Jak teraz opłacić ludzi, paliwo, środki ochrony, a przede wszystkim pokryć horrendalne koszty energii elektrycznej niezbędnej do przechowywania jabłek przez kilka miesięcy w chłodni? Jaki może to być zarobek? Trochę to wszystko poprawia prowadzona przez nas od lat sprzedaż bezpośrednia, w wyższych cenach.

To może warto rozwinąć ten rynek lokalny?

Robię co mogę, dostarczam jabłka do współpracujących z gospodarstwem sklepów w powiecie lubartowskim i wiem, że klienci bardzo cenią sobie jakość i smak naszych owoców. Kilku lat temu uruchomiliśmy też taki owocowy sklepów, który w określone dni stałymi trasami przemierza powiat lubartowski. Klienci z wielu wsi są już przyzwyczajeni, że o określonej godzinie można spodziewać się samochodu z jabłkami z naszego gospodarstwa. W ramach urozmaicenia tej sprzedaży lokalnej, a zarazem i dywersyfikacji dochodów, wyszliśmy też z ofertą sprzedaży soków wyciskanych z jabłek z naszego gospodarstwa.

W myśl zasady, że na towarze bardziej przetworzonym można znacznie więcej zarobić?

Aż tak optymistycznie bym tego nie określił, bo konkurencja na rynku jest ogromna. Obroty nie są wielkie, nie mamy też własnych urządzeń do wyciskania soków – zlecamy to zaprzyjaźnionej firmie, do której wcześniej dostarczamy owoce. Oferujemy – również w naszym sklepie internetowym <https://sklep.nieckosad.pl> – soki tłoczone – w kartonach, z miąższem, naturalnie mętne, bez dodatków wody, cukru, jakichkolwiek utrwalaczy i polepszaczy smaku. Warto dodać, że są to nie tylko soki ze słodkich i kwaśnych gatunków jabłek, ale i mieszane, np. z dodatkiem wiśni, gruszek, agrestu, dzikiej róży i soczystego buraka. Myślę, że tego typu sprzedaż będzie się rozwijać, nie tylko w naszym gospodarstwie. Na razie jednak nie ma mowy, by obroty ze sprzedaży bezpośredniej pozwoliły nam ze spokojem patrzeć w przyszłość.

Trudno w Pana głosie wychwycić optymistyczne nuty...

Bo w kontekście trwającej na Ukrainie wojny perspektywy dla takich gospodarstw jak moje nie są dobre. Nie wiadomo, co robić. Zamknąć interes, ograniczyć działalność, a może próbować innych rodzajów produkcji? Nawet jeśli bym zmienił profil i zajął się uprawą porzeczek, borówek amerykańskich albo dzikiej róży, to jaką mogę mieć gwarancję, że za kilka lat, gdy już zadłużę się, poniosę koszty i produkcja osiągnie wreszcie właściwy poziom, ceny będą satysfakcjonujące? Ogrodnictwo jest bardzo niestabilną branżą – bywało już, że ceny jabłek były tak niskie, że nie opłacało się ich zbierać. Dlatego nieraz powtarzam, że w polskich warunkach prowadzenie sadu przypomina uczestnictwo w grze losowej, dokładnie takiej samej jak totolotek.

GRZEGORZ KOŃCZEWSKI



GOSPODARSTWO SADOWNICZE KRZYSZTOFA NIEĆKI ZAJMUJE POWIERZCHNIĘ 20 HEKTARÓW, A ZAŁOŻYŁ JE PRZED PONAD 70 LATY, A WIĘC W ZUPEŁNIE INNYCH CZASACH, DZIADEK GOSPODARZA - CZESŁAW



KRZYSZTOF NIEĆKO DOSTARCZA JABŁKA DO WSPÓŁPRACUJĄCYCH Z GOSPODARSTWEM SKLEPÓW W POWIECIE LUBARTOWSKIM. KLIENTY BARDZO CENIĄ SOBIE JAKOŚĆ I SMAK TYCH OWOCÓW



W SADOWNICZEJ OFERCIE, OPRÓCZ ŚWIEŻYCH OWOCÓW, ZNAJDUJĄ SIĘ RÓWNIEŻ SOKI (BEZ KONSERWANTÓW I POLEPSZACZY SMAKU) Z JABŁEK ORAZ MIESZANE, A TAKŻE MIÓD Z PROWADZONEJ W SADZIE PASIEKI

KARP Z LUBELSKIEJ KUŹNI TALENTÓW KULINARNYCH

Technikum „Lider” w Lublinie w tym roku obchodzi 15-lecie kształcenia w zakresie gastronomii, z zaplanowanym na listopad jubileuszem, który będzie okazją do wspomnień, podsumowań i radości z dotychczasowych osiągnięć. W tej szkole młodzież uczy się, jak odnieść sukces i odnaleźć się w bardzo wymagającej branży gastronomicznej.



KONKURS KULINARNY I EWENTUALNE NAGRODY TO EFEKT WIELOTYGODNIOWEJ PRACY UCZNIÓW I NAUCZYCIELI

[ZDJĘCIA: ANDRZEJ RUDZIŃSKI]

Mimo że „Lider” jest szkołą prywatną, to nauka jest tu bezpłatna. W trybie dziennym, w kilku specjalnościach, w szkole uczy się obecnie ponad pół tysiąca młodzieży. Wiadomo, że dobra szkoła to nie tylko mury, to również nauczyciele z pasją. Wśród nich jest z pewnością małżeństwo - Natalia i Andrzej Rudzińscy.

PRAKTYKA w pracowni

- Kiedy zdawałem swój egzamin mistrzowski z gastronomii w 2005 roku, poznałem nauczycielkę, która obserwując efekty mojej pracy, zapytała, czy nie chciałbym z nią pracować w trakcie innych egzaminów. Poza tym podpowiedziała, że wkrótce otwiera się nowa szkoła gastronomiczna w Lublinie, gdzie mógłbym znaleźć pracę jako nauczyciel zawodu - wspomina Andrzej Rudziński. - Mimo że pracowałem już w tym czasie w restauracji, to postanowiłem poświęcić kilka godzin w tygodniu na pracę z młodzieżą w Technikum „Lider” i... tak zostało do dziś. Jed-

nak z biegiem lat na restaurację pozostawiało coraz mniej czasu, aż w końcu musiałem z niej zrezygnować.

- Ja z kolei w tej szkole pracuję od ośmiu lat i uczę praktycznych przedmiotów zawodowych - mówi Natalia Rudzińska. - Zajęcia w pracowni gastronomicznej trwają od trzech do sześciu godzin tygodniowo w każdej klasie. To właśnie tam przekładamy teorię na praktykę. Oprócz tego, że przygotowujemy młodzież do pracy we współczesnych trendach rynkowych gastronomii, to, przede wszystkim, realizujemy podstawę programową i przygotowujemy do egzaminu z kwalifikacji, czyli po kolei bierzemy na warsztat np. warzywa, mięsa, w tym drobi, ryby itd. Młodzież jest dobierana w zespoły dwuosobowe i w każdym tygodniu wykonuje ćwiczenia - dodaje nauczycielka zawodu. - Najpierw jest do opanowania materiał teoretyczny, a potem uczniowie mają tydzień na wymyślenie fajnego dania, które będą przygotowywać już w pracowni. Zawsze jest wcześniej możliwość rozmowy, konsultacji z

nauczycielem. Uczymy też, że w kuchni nie tylko się gotuje, ale też się po sobie sprząta. Po 5-6 godzinach zajęć praktycznych dzieciaki przygotowują talerz degustacyjny, który stanowi zaliczenie zajęć.

KARPIOWE konkursy

W trakcie edukacji gastronomicznej powinien znaleźć się również czas na ryby. Niestety, jest to dość trudny kurs ze względów finansowych, ale też obyczajowych.

- Ryby to temat tyleż fascynujący, co trudny w realizacji w warunkach szkolnych - zaznacza Andrzej Rudziński. - Nie dość, że dobry surowiec jest niełatwy do zdobycia, to jeszcze jego cena często przekracza możliwości finansowe szkoły czy ucznia. Ale jest też inna bariera - młodzież, która do nas przychodzi, ma bardzo mało doświadczeń w jedzeniu ryb, a to wynika z tradycji wyniesionej z domów i tu jest naprawdę dużo jeszcze do zrobienia. Bardzo cenne są dla nas takie konkursy, jak ubiegłoroczny, organizowany przez

„Pana Karpia” (II miejsce: Julia Chlebiej i Anna Leszcz) czy też ten tegoroczny, również na temat karpia, w Niemodlinie (I nagroda - Julia Masierak i Kamila Jarosz). Dzięki takiej rywalizacji następuje niesamowita mobilizacja uczniów i nauczycieli. Możemy wykazać się inwencją, jak podać nasze ryby nowoczesnie i jednocześnie komfortowo nawet dla tych, którzy nie chcą dłużyć w ościach.

WSPARCIE dyrekcji

W Technikum „Lider” w Lublinie prężnie działa Szkolne Koło Gastronomiczne, a z grupy tej wywodzi się reprezentacja kulinarna szkoły, która składa się z dwóch dwuosobowych drużyn. Członkowie drużyn są najczęściej tak dobierani, aby był tam jeden uczeń z większym doświadczeniem, a drugi mógł go podglądać i od niego się uczyć. Szkolna reprezentacja kulinarna od wielu lat z sukcesami, zresztą, bierze udział w różnego rodzaju konkursach. Najważniejszy z nich w ciągu ostatnich lat to „Młody Kreator Sztuki Kulinarnej”, gdzie zwykle rywalizowali uczniowie z około stu szkół. Tam uczniowie nie dość, że przygotowują swoje potrawy, to jeszcze obserwują innych, no i, co najważniejsze, nawiązują kontakty z potencjalnymi pracodawcami.

- Nasi uczniowie po skończonych konkursach wymieniają się wizytówkami, a potem są zapraszani na płatne staże, a nawet do konkretnej restauracji na etat - mówi Andrzej Rudziński. - Poza tym, dbając o coraz lepszy



LAUREATKI KONKURSU W NIEMODLINIE - JULIA MASIERAK I KAMILA JAROSZ (ZE STATUETKAMI) W TOWARZYSTWIE KOLEZANKI ZE SZKOLNEJ REPREZENTACJI JULII CHLEBIEJ ORAZ KURTA SCHELLERA

wizerunek naszej szkoły, kilka lat temu zwróciliśmy się do Stowarzyszenia Kucharzy Polskich o przyznanie tytułu „Kuchni Talentów Kulinarnych”, którym obecnie się szczycimy jako jedna z kilkunastu szkół w kraju, a jedyna w województwie lubelskim. Szkoła nasza jest partnerem „Europejskiego Festiwalu Smaku”, który od wielu lat odbywa się w Lublinie. Bierzymy także udział w wielu festiwalach i konkursach kulinarnych, które przynoszą na-

szym uczniom laury, a jednocześnie pokazują nowym kandydatom, że warto do nas przyjść po naukę. Ale nie byłoby tych sukcesów bez pomocy dyrekcji. Przecież zanim wybierze się na konkurs, uzyskujemy akceptację dyrektora, a co za tym idzie reprezentacja zawsze otrzymuje wystarczające środki na przygotowanie się do rywalizacji i sam wyjazd - dodaje Andrzej Rudziński.

ZBIGNIEW SZCZEPAŃSKI

KARP, beurre blanc, DYNIA, kalafior I BURAK (II nagroda w konkursie „Pana Karpia”)

SKŁADNIKI:

150 g filetu z karpia ze skórą (najlepiej z Gospodarstwa Rybackiego „Zawółcze”),
100 g buraka czerwonego,
100 g buraka żółtego, rzodkiewki,
100 g buraka Chioggia,
50 g marchwi, 100 g dyni,
100 g kalafiora, 20 g jarmużu,
125 ml wytrawnego białego wina, 200 ml mleka, 150 g masła (najlepiej z OSM „Piaski”),
90 ml oliwy z oliwek, 65 ml octu z białego wina, cytryna,
10 g imbiru świeżego, 15 g miodu gryczanego (najlepiej ze Spółdzielni Pszczelarskiej „APIS”),
25 ml brandy, ząbek czosnku,
5 g gorczycy, 5 ziaren ziela angielskiego, 2 liście laurowe,
120 ml octu, 250 ml wody, 25 ml oleju rzepakowego, pieprz i sól do smaku.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Karp

Filet z karpia doprawić solą, rozgrzać olej i smażyć rybę przez ok. 3 min. z każdej strony.

Pikle

Rzodkiewki umyć, oczyścić, pokroić na ćwiartki, następnie przełożyć do słoika i dodać gorczycę, ząbek czosnku, ziele angielskie i liście laurowe. Sporządzić zalewę z wody, octu, soli i cukru i gotować ją w garnku przez 10 minut, zalać zalewą rzodkiewki i pasteryzować ok. 15 minut.

Purée z kalafiora

Kalafiora podzielić na mniejsze części, w rondlu rozpuścić masło z mlekiem i dusić kalafior do miękkości. Odcedzić i zblendować na gładką masę, doprawić solą i pieprzem.

Sos beurre blanc

W rondlu zredukować wino z octem i szalotką, dodać zimne masło. Przeceścić i doprawić do smaku sokiem z cytryny, solą i pieprzem.

Purée z dyni i marchwi

Marchew obrać, pokroić w plastry, zalać wodą, gotować kilka minut. Dodać obraną i pokrojoną dynię oraz imbir i gotować do miękkości, następnie dodać masło i przyprawić sokiem z cytryny, cukrem, solą i pieprzem, zblendować na gładką masę.



Jarmuż

Jarmuż podzielić na mniejsze części, wyłożyć na blachę, doprawić solą, odrobiną oleju i suszyć w piecu w temperaturze 150 stopni Celsjusza przez 3-5 minut.

Buraki karmelizowane

Buraki skropić oliwą z oliwek i zawinąć w folię aluminiową, włożyć do pieca nagrzanego do 205 stopni Celsjusza na ok. 30 min. Wyjąć buraki, obrać i pokroić na mniejsze części, przełożyć na patelnię i flambiować z dodatkiem miodu, oliwy i wina.

Burak Chioggia

Buraka obrać i zetrzeć na cienkie plastry, po czym włożyć do lodowatej wody na kilka minut.

PRZYCHODZI RYBAK DO PRAWNIKA



**MICHAŁ
JANOWSKI**
radca prawny

Budowa stawu? JAKIM PRAWEM?

Budowa stawu jest procesem - co potwierdzi chyba każdy rybak - złożonym nie tylko technicznie, ale także, gdy idzie o uwarunkowania prawne.

Kwestia ta regulowana jest przez szereg aktów prawnych, przede wszystkim ustawy Prawo wodne, Prawo budowlane, ale też chociażby Ustawę o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko czy Ustawę o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym.

ZGODY wodnoprawne

To właśnie ostatni z wymienionych aktów chronologicznie najwcześniej należy mieć na względzie w procesie budowy stawu. Jeżeli działka, na której obiekt ma powstać, nie jest objęta miejscowym planem zagospodarowania przestrzennego, koniecznym jest uzyskanie decyzji o ustaleniu warunków zabudowy (art. 59 i n.). Z uwagi na sklasyfikowanie gruntów położonych pod stawami rybnymi jako gruntów rolnych w myśl ministerialnej ewidencji gruntów i budynków (tj. Dz.U. z

2021 r. poz. 1781), nie ma przy tym potrzeby ich „odrolnienia” przed rozpoczęciem budowy.

Kolejnym etapem planowanej inwestycji jest uzyskanie zgód wodnoprawnych, o których mowa w ustawie Prawo wodne (tj. Dz.U. z 2021 r. poz. 2233). O ile bowiem art. 33 ustawy dopuszcza zwykłe korzystanie przez każdą osobę z wód stanowiących jej własność, to jednak wprost wskazuje się też, że zapis ten nie zwalnia z uzyskania stosownej zgody wodnoprawnej. Zgoda ta, jak powszechnie wiadomo, może co do zasady przyjmować dwojaką formę: albo bardziej sformalizowanego pozwolenia wodnoprawnego, albo jedynie przyjęcia przez organ stosownego zgłoszenia (art. 388). Staw rybny w świetle ustawy jest urządzeniem wodnym (art. 16 pkt 65 lit. c), w związku z czym jego budowa wymaga uzyskania pozwolenia wodnoprawnego (art. 389 pkt 6). Wyjątek ustawa ustanawia dla niewielkich stawów o powierzchni nieprzekraczającej 0,5 ha i głębokości maksymalnej 3 m.

Dodatkowo obiekty te muszą być w całości napelniane nie wodą płynącą, lecz opa-

dową, roztopową lub wodami gruntowymi, a oddziaływanie stawu nie może wykraczać poza granice działki (bądź działek, których właściciele wyrazili na to pisemną zgodę). W takiej sytuacji zgoda wodnoprawna zostaje udzielona poprzez przyjęcie zgłoszenia. Warto zwrócić uwagę, powierzchnia, o której mowa, została w styczniu bieżącego roku pięciokrotnie powiększona, z 1000 do 5000 mkw.

POZWOLENIE na budowę

Wreszcie należy przyrzeć się budowie stawu w oparciu o Prawo budowlane (tj. Dz.U. z 2021 r. poz. 2351). Zgodnie z definicjami z art. 3 staw stanowi „budowlę”, a zatem i „obiekt budowlany”. Wzniesienie obiektu każdorazowo kwalifikuje się natomiast jako „budowę” a w konsekwencji „roboty budowlane”. Zgodnie z art. 28 ust. 1 rozpoczęcie robót budowlanych wymaga uzyskania decyzji o pozwoleniu na budowę. Ustawa w art. 29 przewiduje przy tym szereg wyjątków. Budowa stawów o powierzchni 1000–5000 mkw. wymaga jedynie zgłoszenia robót (ust. 1 pkt 31; nowość, od stycznia 2022 r.), natomiast w przypadku stawów najmniejszych, do 1000 mkw. także zgłoszenie nie jest obecnie wymagane (ust. 2 pkt 32).

Remont obiektów co do zasady wymaga zgody budowlanej o jeden stopień mniej rygorystycznej – dla obiektów, których budowa wymagała pozwolenia, w przypadku remontu będzie to zgłoszenie (ust. 3 pkt 2 lit. a), a gdy dla budowy wystarczające było zgłoszenie – brak jest obowiązków w tym względzie (ust. 4 pkt 2 lit. a). Co ważne, prawo budowlane wprost wskazuje, że do stawów rybnych nie stosuje się instytucji pozwolenia na użytkowanie (art. 55 ust. 1 pkt 1 lit. f).

Oddzielnym, obszernym tematem jest uzyskanie decyzji o uwarunkowaniach środowiskowych, jednak kwestia ta przekracza ramy niniejszego opracowania.

WSPÓŁPRACA: PAWEŁ SZCZEPAŃSKI



PROCEDURY ZWIĄZANE Z REMONTEM STAWÓW, NA SZCZĘŚCIE, NIE SĄ TAK RYGORYSTYCZNE JAK TE DOTYCZĄCE BUDOWY NOWYCH OBIEKTÓW
| FOT. JAROSŁAW CZERWIŃSKI/ ARCHIWUM

W SIECI

Badania, laury I PUBLIKACJE

W ocenie dramatycznych wydarzeń z lipca i sierpnia br. na Odrze uczestniczyli również naukowcy z Instytutu Rybactwa Śródlądowego w Olsztynie. Analizowali oni wodę pobraną z rzeki na wielu odcinkach.

W pięknych okolicznościach przyrody 21-23 września w Szczyrku odbyła się już XXVII „Karpiówka” organizowana przez Polskie Towarzystwo Rybackie. Było wiele ciekawych referatów i jeszcze więcej kulturalnych spotkań starych i nowych znajomych - rybaków, naukowców czy wreszcie urzędników współpracujących z rybakami. Może mniej było poważnych debat o przyszłości karpiarstwa, ale ta konferencja zwykle zakłada sobie inne cele.

Konieczność opracowania siódmego wydania Kompendium Prawa Rybackiego wynikało z istotnych zmian stanu prawnego, jakie nastąpiły od ostatniego szóstego wydania, w tym m.in. spowodowanych kolejnymi czterema nowelizacjami ustawy rybackiej, uchwaleniem 11 sierpnia 2021 r. Ustawy o gatunkach obcych, nowelizującej także ustawę rybacką i mającej doniosłe znaczenie w akwakulturze, a także wprowadzeniem nowych aktów wykonawczych do ustawy rybackiej w postaci rozporządzeń z 2020 r. o operatach rybackich oraz o konkursach ofert na oddanie w użytkowanie obwodów rybackich.



„Dzisiaj odbyła się konferencja prasowa minister Anny Moskwy, w której uczestniczył dyrektor Instytutu dr inż. Grzegorz Dietrich. Podczas spotkania przekazano najnowsze ustalenia dotyczące potencjalnych przyczyn masowych śnięć ryb w rzece Odrze. W badanych próbkach z rzeki Odry stwierdziliśmy olbrzymią liczebność rzadko występujących złotych alg *Prymnesium parvum*. Ich masowe zakwity powodują pojawianie się toksyn zabijających ryby i mięczaki. Prace nad wyjaśnieniem mechanizmów powstawania masowych zakwitów niebezpiecznych glonów będą nadal trwały. Do prac nad wyjaśnieniem przyczyn katastrofy oraz oceny skali szkód w ekosystemie rzeki Odry oddelegowano kilka zespołów naukowców, które nieprzerwanie pracują na odcinkach od Ślubic do Szczecina. Ustalenia naszych

ekspertów pozwolą opracować jak najlepszą strategię odbudowy zasobów ryb i metod zapobiegania w przyszłości podobnym zdarzeniom.

O postępach dalszych prac będziemy informować na bieżąco”.

www.infish.com.pl



KAZIU SKUPIŃSKI „Rybakiem Roku” na „Karpiówce 2022”

„...Jednym z punktów, na który czekają wszyscy rybacy i zaproszeni goście na uroczystej kolacji, było jak zwykle ogłoszenie, kto został wybrany przez kapitułę na „Rybaka Roku”. Tym razem wybór padł na Kazimierza Skupińskiego, co niesamowicie ucieszyło i wzruszyło laureata, a wśród kolegów wywołało burzę oklasków i ogrom gratulacji. Kaziu, który jest również członkiem Towarzystwa Promocji Ryb „Pan Karp”, działa w rybactwie od ukończenia Technikum Rybackiego w Sierakowie w roku 1966. W karpiarstwie pracował również jego ojciec Jan, a teraz także syn Kamil, z którym Kaziu prowadzi gospodarstwo rybackie „ZAMRYB” w Modliborzycach”.

www.pankarprybycy.pl



„Z wielką przyjemnością informujemy, że we wrześniu 2022 roku ukazała się nasza najnowsza pozycja wydawnicza „Kompendium Prawa Rybackiego” - wydanie siódme, rozszerzone i zaktualizowane autorstwa dr Darii Daneckiej i prof. Wojciecha Radeckiego z Instytutu Nauk Prawnych PAN.

„Kompendium Prawa Rybackiego” to zbiór najważniejszych informacji dotyczących prawa rybackiego rozumianego jako prawo rybactwa w wodach śródlądowych. Poruszone w nim zostały zagadnienia regulowane przez fundamentalną, wielokrotnie nowelizowaną Ustawę z 18 kwietnia 1985 r. o rybactwie śródlądowym oraz dwóch ustaw mających dla rybactwa podstawowe znaczenia, tj.: Ustawy z 18 lipca 2011 r. Prawo wodne oraz Ustawy z 16 kwietnia 2004 r. o ochronie przyrody, a także wiele innych przepisów niezbędnych do analizy regulacji prawa rybackiego”.

www.ptryb.pl
OPR. Z.Sz.



POMNIK KARDYNAŁA WYSZYŃSKIEGO PRZED SZKOŁĄ W NASUTOWIE | FOT. K. WOJCIECHOWSKI



NA STAWACH GOSPODARSTWA RYBACKIEGO „SAMOKŁĘSKI” MOŻNA SPOTKAĆ WIELE RZADKICH GATUNKÓW PTAKÓW. GĘGAWY SĄ TU STAŁYMI GOŚCI | FOT. KRZYSZTOF WOJCIECHOWSKI

NASZA GALERIA



NA SZLAKU

| FOT. AGATA ULANOWSKA

ŚLADAMI KSIĘDZA KARDYNAŁA

Trudno nie zgodzić się ze stwierdzeniem, że na łączącym 23 kilometry szlaku pieszym „Śladami ks. Stefana Wyszyńskiego po Kozłowieckim Parku Krajobrazowym” każdy turysta, wędrowiec i pielgrzym znajdzie coś dla siebie. Miłośników przyrody zachwycą m.in. urokliwe krajobrazy, okazałe pomnikowe drzewa i zapierające dech w piersiach przyrodnicze bogactwo stawów w Samokłeskach. Ale szlak, poprowadzony przez miejsca odwiedzane przez Kardynała Wyszyńskiego, który w czasie II wojny światowej przez ponad rok przebywał w pałacu w Kozłowie, dzięki tablicom informacyjnym daje również możliwość zapoznania się z nauczaniem Prymasa Tysiąclecia. A zatem, to nie tylko jedna z wielu turystycznych tras, ale też droga duchowej refleksji, ubogacenia wewnętrznego, modlitwy...

Przewodnik po szlaku autorstwa Krzysztofa Wojciechowskiego z Zespołu Lubelskich Parków Krajobrazowych można pobrać pod adresem: <https://parki.lubelskie.pl/media/9177/file/e-przewodnik-sladami-ks-stefana-wyszyńskiego-po-kozlowieckim-pk-i.pdf> **GK**



W KAPLICY W NASUTOWIE ZNAJDUJE SIĘ OLTARZ, PRZY KTÓRYM SPRAWOWAŁ MSZE ŚW. KS. STEFAN WYSZYŃSKI | FOT. K. WOJCIECHOWSKI



UDOSTĘPNIONY DLA ZWIEDZAJĄCYCH POKÓJ KS. STEFANA WYSZYŃSKIEGO W PAŁACU W KOZŁÓWCE | FOT. ARCHIWUM MUZEUM ZAMOYSKICH W KOZŁÓWCE