



**TAK
SPEŁNIAJĄ SIĘ
MARZENIA
O BIZNESIE!**

STR. 18



**PANA JANKA
SPOSOBY
NA PYSZNĄ
RYBĘ**

STR. 16



**ZA UNIJNY
GROSZ ŚWIAT
OTWIERA SIĘ
NA WODĘ**

STR. 8



P GŁOS Pana Karpia

PISMO DLA HODOWCÓW RYB I PRZYJACIÓŁ RYBACTWA

ISSN 2450-5811

NR 2 (20), MAJ 2020

**KARP
NAKIELSKI,
CZYLI
DELIKATES
ZE ŚLESINA**

STR. 12



WACŁAW SZCZOCZARZ
przewodniczący Zespołu
Doradczego MGMIŻS
ds. Gospodarki Karpiowej



KARP łagodzi obyczaje

”Dzisiaj, szczególnie dzisiaj, tak bardzo potrzeba nam czegoś, co łagodzi obyczaje. Czy karpiarstwo jako wielowiekowe zjawisko kulturowe, jako element naszej tożsamości, może, chociażby w małej części, spełnić tę rolę?

Czy to możliwe, żeby w maju AD 2020, w kłębowski wszechobecnych tematów: wirusa i wyborów, pomimo bólu związanego z Listą przebojów „Trójki”, porozmawiać o czymś innym? Ano spróbujmy, choć przez chwilę, tak dla nabrania oddechu, może się uda.

Wiele lat temu wybitny krytyk muzyczny Jerzy Waldorff (1910 - 1999) - pamiętam jak dziś jego charakterystyczny głos, postawę, no i oczywiście psa Puzona - pisał:

„Teza o muzyce, która łagodzi obyczaje, nadal zostaje tylko życzeniem nas wszystkich, co ją głosimy i wierzymy w jej skuteczność, jeśliby znalazła powszechne zastosowanie. Czy dowodzi to jedynie naszej naiwności i braku poczucia realizmu dziejowego? Nie! Z pewnością nie! - Taka jest nasza wiara, która nadaje sens i wartość życiu, stanowi podstawę nadziei na zwycięstwo dobra nad złem, gdyż muzyka - ta wielka i piękna, jaką uprawiamy, to jedna z postaci dobra, najszlachetniejszy wyraz owego prądu moralnego, o którym mówił Emanuel Kant, że jest w nas i nim powinniśmy się kierować”.

Kto obecnie, w tym ekspresie pędzącym nie wiadomo dokąd, jeszcze tak pisze? Ba, kto teraz nad tymi „postaciami dobra” przynajmniej się zastanawia?

Dzisiaj, szczególnie dzisiaj, tak bardzo potrzeba nam czegoś, co łagodzi obyczaje. Czy karpiarstwo jako wielowiekowe zjawisko kulturowe, jako element naszej tożsamości, może, chociaż-

by w małej części, spełnić tę rolę? Czy ludzie z nim związani potrafią łagodzić obyczaje?

Karpiarstwo to codzienna praca w symbiozie z przyrodą na tradycyjnych ziemnych stawach hodowlanych. Ale przecież karpiarstwo to także głęboka historia, tradycja, zwyczaj rybaków spięte klamrą wigilijnej wieczerzy. Krótko mówiąc, karp-

piarstwo to także niematerialne dziedzictwo kulturowe, a to przecież do czegoś nas zobowiązuje.

Dzisiaj, poszerzając granice naszej wiedzy i umiejętności, nasze horyzonty, przetwarzamy pozornie bezwartościowe elementy w te niezbędne do życia. Tak jest również z ziemnymi stawami hodowlanymi, które na skutek zmian klimatycznych, ale także dzięki nauce, doświadczeniu i zmieniającym się ludzkim potrzebom, stają się z pozornie bezwartościowych elementów przyrodniczych i kulturowych, ważnym i niezbędnym do życia

ogniwem ludzkiej egzystencji, w tym również tej niematerialnej. Uszlachetnianie tego rodzaju ogniw i nasza troska o ich stan łagodzi obyczaje.

Krajowa lista niematerialnego dziedzictwa kulturowego składa się dzisiaj z 41 pozycji. Są na niej zwyczaje, dawne zawody, obrzędy... Tradycyjne hodowle karpi doskonale wpisują się w charakter tej listy. Rozpocznijmy więc starania o wpisanie na nią karpiarstwa, co będzie także ważnym elementem promocji karpi, której nigdy dosyć. Ja te starania rozpoczynam już od dzisiaj.



RYS. ZBIGNIEW PISZCZAKO



ZBIGNIEW SZCZEPAŃSKI
redaktor naczelny

Wystarczy ostatnio włączyć odbiornik radiowy albo telewizyjny, a zewsząd płyną komunikaty o suszy i potrzebie retencjonowania wody. Oprócz podawania suchych faktów, przedstawiane są też recepty, które mają poprawić sytuację w kraju. Pomijając pojawiające się w tej sprawie opinie polityków, dla których jest to temat najczęściej okazjonalny, łatwo jest zauważyć normalną grę interesów różnych grup zawodowych i społecznych. Jedni optują za zbieraniem wody w dużych rzekach, inni proponują kopanie zbiorników w pobliżu pól i sadów, a gdzie w tym wszystkim są głosy rybaków? Od czasu do czasu udaje się dorzucić swoje zdanie w mediach - o nieocenionej retencyjnej roli stawów. O tym, że właśnie hodowcy karpi oferują najtańszą formę zbierania wody. Najtańszą, bo realizowaną za własne pieniądze, co zresztą w ostatnich latach zostało kuriozalnie opodatkowane „opłatą za pobór wody”. A więc mówmy o tym gdzie się da i najgłośniej jak można. Promujemy rybacką retencję, tak jak choćby w nowym filmie o hodowli karpi na kanale YouTube – PanKarp.

Zbigniew Szczepański

Jak RYBACY FINANSUJĄ marzenia

Chyba każdy z nas ma w głowie coś takiego, co chodzi za nim od lat i odczepić się nie może. Plany, zamierzenia, czasami - to wtedy, gdy jesteśmy już poirytowani własną opieszałością - wręcz postanowienia, dotyczące życia osobistego, rodzinnego, ale i tych szeroko pojętych kwestii zawodowych. Chcemy zrobić coś dla siebie i dla innych, i mieć z tego satysfakcję. Bywamy więc prawdziwymi mistrzami w snuciu marzeń, niestety znacznie gorzej wychodzi nam już ich wcielanie w życie.

Anna Jakubczyk-Niemczyk z Piaseczna koło Sępólna Krajeńskiego (rozmowa na s. 18) należy do tej zdecydowanie mniejszej grupy, która z własnymi marzeniami bierze się za bary i nie odpuszcza. Od lat marzyła o rozwinięciu działalności agroturystycznej nad położonym w sąsiedztwie rodzinnego gospodarstwa jeziorem, i od lat na drodze stawały pieniądze, a raczej ich brak. A jednak dzięki uporowi, pracowitości i unijnym funduszom ze Stowarzyszenia Lokalna Grupa Rybacka „Nasza Krajna i Pałuki” agroturystyczną „Osadę Borówno” udało się zbudować. Dziś już funkcjonuje, rozbudowuje się i zachwyca gości nie tylko z Polski.

Czy łatwo było zdobyć dofinansowanie? Anna Jakubczyk-Niemczyk przyznaje, że przebrnięcie przez formalności i procedury wiązało się z ogromnym wysiłkiem i niewiele mniej stresem. Czy zatem warto było podjąć to wyzwanie? Gospodyni uśmiecha się szeroko... Nie od dziś wiadomo, że w życiu najbardziej żałuje się tych decyzji, na których podjęcie zabrakło odwagi. Dotyczy to też marzeń. (K)

4 WODA staje się polską RACJĄ STANU
Wywiad z dr inż. Anną Wiśniewską, dyrektorką Instytutu Rybactwa Śródlądowego im. Stanisława Sakowicza w Olsztynie.

6 Nadchodzi dobry czas dla RYB DODATKOWYCH
Wraz z karpem warto produkować inne gatunki ryb - uważa dr inż. Jerzy Śliwiński ze Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego.

7 PROFILAKTYKA ważna jak nigdy
Cenne rady lek. wet. Teresy Nowak-Kobus dla hodowców karpi.

8 ZA UNIJNY GROSZ świat otwiera się na wodę
Ewa Pierucka, dyrektorka biura SLGR „Nasza Krajna i Pałuki” w Nakle mówi m.in. o tym, jak z pomocą rybackich funduszy rodziły się biznesy, a nabrzeża jezior zmieniały swe oblicze.

10 Smakołyki ZE SPIŻARNI hrabiny Potulickiej
O tajnikach produkcji serów z wyższej półki rozmawiamy z Jerzym Dejkem oraz Tomaszem Puławskim.

12 KARP NAKIELSKI, czyli delikates ze Ślesina
Największe w Kujawsko-Pomorskim gospodarstwo rybackie nie stawia się na jakieś supervyniki w chowie i hodowli. Swoją przyszłość widzi m.in. w produkcji rolad, pasztetów, pierogów i innych specjałów z karpi.

15 DOBRY START, czyli wiosna
Nasz ekspert dr Mirosław Kuczyński wskazuje: - Problemem rybactwa karpioowego są zmiany, jakie zaszły w jakości wody.

16 Pana Janka SPOSOBY NA PYSZNĄ RYBĘ
Chodzi o to, by ludziom pokazać, że przygotowanie dań z karpi nie jest wielką sztuką zarezerwowaną dla nielicznych - podkreśla Jan Bagrowski, specjalista kuchni karpiowej.

18 Tak SPEŁNIAJĄ SIĘ marzenia!
Anna i Michał Niemczykowie, właściciele 11-hektarowego jeziora w Piasecznie, stworzyli „Osadę Borówno”, agroturystyczny biznes, który daje im wielką satysfakcję.

20 STAROPOLSKIE PRZEPISY na karpia
Norbert Sokołowski, kucharz współpracujący z Działem Rekonstrukcji Historycznej i Sprzedaży w Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, proponuje dziś potrawy z karpi, przygotowane według XVII-wiecznych przepisów.

22 STAWY RETENCYJNE - co to takiego?
Stawy rybne nie są jedynymi obiektami zatrzymującymi wodę, jakie można zbudować na działce rolnej. Nasz prawnik tłumaczy, co jeszcze wchodzi w rachubę.

23 PROSTO z sieci
Rybackie informacje i ciekawostki wyłowione z głębin internetu.

24 Migawki Z PTASIEGO RAJU
Przyroda ślesieńskich stawów w obiektywie Dawida Kilona.

„Karp powinien być postrzegany jako doskonały produkt, wyhodowany w bezpiecznym i różnorodnym biologicznie środowisku. Warto więc, żeby taki komunikat systematycznie docierał do konsumentów”.

ROZMOWA DR INŻ. ANNĄ WIŚNIEWSKĄ,
DYREKTORKĄ INSTYTUTU RYBACTWA
ŚRÓDLĄDOWEGO IM. STANISŁAWA
SAKOWICZA W OLSZTYNIE.

Od niedawna kieruje Pani Instytutem Rybactwa Śródlądowego. Objęła Pani schemę po sławnych poprzednikach, czy czuje Pani tremp?

Oczywiście, że czuję tremę. Na początku musiałam poznać uwarunkowania wewnętrzny IRŚ, jak i te zewnętrzne, w których instytut funkcjonuje. Zdaję sobie doskonale sprawę, że instytut to marka, którą wypromowało wielu moich świetnych poprzedników, z profesorem Stanisławem Sakowiczem, twórcą naszej firmy, na czele. Dzisiejsze trudności w kierowaniu Instytutem mogą być podobne do tych, które w latach 50. XX wieku napotykał prof. Sakowicz. Zarówno wtedy, jak i teraz trzeba zabiegać o środki na działalność, a potem umieć się zorganizować i odpowiednio znaleźć w określonej sytuacji prawnej i finansowej. Instytut to dziś firma, której działalność polega głównie na realizowaniu odpowiedniej jakości badań naukowych i wdrażaniu praktycznych rozwiązań do gospodarki rybackiej.

Jakie są obecne realia kierowania Instytutem Rybactwa Śródlądowego?

Warto może na początek przedstawić, jaką strukturę ma IRŚ. Otóż, ponad 100 osób pracuje w 10 zakładach, jednej pracowni i dwóch rybackich zakładach doświadczalnych, które zlokalizowane są od Kaszub, poprzez Warmię i Mazury, Mazowsze, a na Małopolsce kończąc. Prace prowadzimy w laboratoriach, halach wylęgarniczo-podchowowych, na stawach pstrągowych i na ponad 1000 hektarów stawów typu karpiego. Wśród naszej kadry są odpowiednio wykwalifikowani pracownicy naukowcy i badawczo-techniczni, którym wyznacza się cele zarówno naukowe, jak i gospodarcze. Finanse na utrzymanie instytutu pochodzą z dwóch głównych źródeł. Z jednej strony otrzymujemy dotację statutową z Ministerstwa Nauki na podstawie weryfikacji jakości naszych badań naukowych, co odbywa się raz na cztery lata, ale gros pieniędzy na swoje utrzymanie musimy po prostu zarobić. Uczestniczymy w różnego rodzaju grantach krajowych i zagranicznych.



DR INŻ. ANNA WIŚNIEWSKA

| ZDJĘCIA: BOGDAN WZIĄTEK

Co konkretnego przynosi działanie instytutu hodowcom, rybakom i wędkarzom?

Przykładów jest bardzo wiele, jak i wielu jest interesariuszy naszych prac. Od kilku lat naukowcy instytutu zajmują się doskonaleniem technologii pozyskiwania materiału genetycznego ryb drapieżnych i ich podchowu na potrzeby zarybiania polskich wód. Pracujemy też nad udomowieniem gatunków cennych gospodarczo. Dysponujemy również dorosłymi egzemplarzami jesiotra ostronosego, gatunku, który ma szansę zostać ponownie królem polskich rzek. Niestety, rozmnażanie jesiotra na większą skalę to jeszcze melodia przyszłości ze względu na bardzo powolny wzrost i dojrzewanie płciowe. Z kolei w Rybackim Zakładzie Doświadczałnym w Zatorze jest utrzymywanych kilka linii genetycznych karpia, w tym karpia zatorskiego, a w ostatnim czasie

| trwały prace nad wyhodowaniem linii karpia odpornego na chorobę wirusową KHV. Instytut bierze również udział w programie zarybiania polskich obszarów morskich. Jest to program finansowany z budżetu państwa i obejmuje zakup od hodowców narybku troci wędrowej, łososia, certy i siei. To bardzo ważny program, opracowany wiele lat temu przez prof. Ryszarda Bartla. Nasi naukowcy zajmują się również monitoringiem stanu jezior i rzek, poczynając od hydromorfologii i hydrochemii, poprzez stan zasobów ichtiofauny, aż do oceny presji na ichtiofaunę i całe środowisko wodne. Należy wspomnieć o olbrzymiej liczbie opinii, wydawanych w najprzeróżniejszych sprawach związanych z gospodarką rybacką. |

W odniesieniu do jezior, to, według mnie, brakuje wciąż pomysłu na całokształt „urządzenie” w rozumieniu racjonalnego

korzystania z ich zasobów. Na razie podejmowanych jest wiele działań nieskoordynowanych, a to czasem prowadzi do konfliktów pomiędzy użytkownikami wód, a np. właścicielami działek, które z nimi graniczą. A przecież to jak co, ale środowisko naturalne, ze swoimi skomplikowanymi zależnościami, wymaga holistycznego spojrzenia na całość problemu jednocześnie. Myślę, że badania prowadzone w instytucjach przybliżają się do tego, że coraz częściej decydenci dostrzegają „wielozadaniowość” jezior.

Ostatnio problem suszy i retencji pojawia się w mediach regularnie, a w tym czasie hodowcy ryb z wielu rejonów kraju biją na alarm, bo ich stawy wysychają. Jak Pani widzi ten problem?

To nie jest dla mnie nowy temat, no i mam swój pogląd na temat tego, skąd w naszym kraju biorą się problemy z suszą. Zacznę jednak od tego, że przez kilka ostatnich lat dość intensywnie udzielałam się w imieniu środowiska rybackiego w konsultacjach przy tworzeniu uchwalonego w 2017 roku Prawa wodnego. To prawo, według mnie, zawiera szereg przepisów, które pozwalają na podjęcie skutecznych działań poprawiających retencjonowanie wody w naszym kraju. Pomijając aspekt środowiskowy, klimatyczny, czyli niewielkie opady w ostatnich kilku latach, to u nas dotąd większość kroków administracja podejmowała raczej w kierunku zabezpieczeń przed powodzią, bo te wydawały się wówczas groźniejsze. Gdyby jednak chciał zabrać się na poważnie za retencjonowanie wody, to nie wystarczy zbudować kilka czy kilkanaście dużych zbiorników retencyjnych, ale należałoby wejść z taką gospodarką daleko wyżej w zlewnie. Mowa tu i o retencji korytowej, i o odtwarzaniu starorzeczy, i o tych wszystkich działaniach, które pozwolą doprowadzić retencjonowaną wodę tam, gdzie jest ona potrzebna. Takie działania wymagają naprawdę wielkiego wysiłku, determinacji i współpracy pomiędzy administracją różnych szczebli a właścicielami gruntów, reprezentantami różnych sektorów rolnictwa i przemysłu, użytkownikami pozwoleń wodnoprawnych, itp. Trzeba stworzyć procedury, które pozwolą na rozstrzygnięcia prawne prorეტencyjne, a w końcu też na ewentualną wypłatę stosownych odszkodowań. Trzeba sobie przy tym zdać sprawę, że miejsc, gdzie

przebiega front pomiędzy suszą a retencją, jest w kraju pewnie setki tysięcy. Jestem jednak ostrożną optymistką - skoro woda powoli staje się naszą racją stanu, to wręcz musimy coraz skuteczniej regulować jej zasoby.

Jakie gatunki ryb będziemy hodować w najbliższej przyszłości?

Uważam, że niewiele będzie zmian, ale myślę, iż na przykład systematycznie będzie się zmieniała optyka postrzegania roli stawów karpowych. Wierzę też, że ich ważna rola środowiskowa zacznie być zdecydowanie mocniej dostrzegana przez władze, choćby nawet w kontekście retencji. Dlatego raczej będziemy dążyć do ekstensywnego chowu karpów niż do intensyfikacji. Być może zaoszczędzimy wtedy na paszy, ale nakłady na utrzymanie stawów i urządzeń hydrotechnicznych wokół nich mogą znacząco rosnąć. Myślę, że karp powinien być postrzegany jako doskonały produkt, wyhodowany w bezpiecznym i różnorodnym biologicznie środowisku. Warto więc, żeby taki komunikat docierał systematycznie do konsumentów. Jednocześnie powinna być kontynuowana polityka rządu wypłacania systemowo rekompensat wodnośrodowiskowych. Zresztą, sama nazwa tego mechanizmu finansowego jest bardzo trafna i wskazuje, że przede wszystkim o wodę tu chodzi. Drugim istotnym gatunkiem w gospodarce rybackiej jest obecnie pstrąg tęczy, który zdobył sobie już na stałe liczne grono odbiorców w naszym kraju i poza granicami. Pojawiają się też gospodarstwa, które wprowadzają nowe gatunki, np. sumę afrykańskiego. Liczę również na to, że w instytucie opracowana zostanie stabilna technologia chowu m.in. okonia, co sprawi, że gatunków ryb z akwakultury na naszych stołach będzie coraz więcej. Nie można także pominąć sporej produkcji materiału zarybienowego, który jest następnie wpuszczany do rzek i jezior, najczęściej przez organizacje wędkarskie, w celu uzupełnienia stanu dzikiej ichtiofauny.

Co należy zrobić, żeby hodowcy w większym stopniu mogli korzystać z osiągnięć nauki, w tym wypracowanych przez instytut?

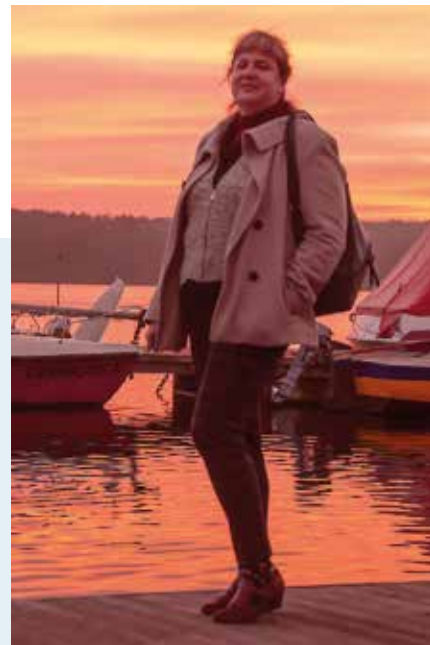
Obecnie stoimy, mówiąc kolokwialnie, w swoistym rozkroku. Z jednej bowiem strony hodowcy oczekują, co zresztą jest uzasadnione, praktycznych i prostych rozwiązań

ich problemów, a z drugiej strony jest Ministerstwo Nauki, które oczekuje czegoś wielkiego, co pozwala zwiększyć zasoby wiedzy. Naszą rolą jest pogodzenie tych dwóch potrzeb. Staramy się zbierać informacje o potrzebach środowiska rybackiego i na nie odpowiadać. Przykładem niech będzie uruchomiony w instytucie program doradczy, który dostępny jest na stronie internetowej <https://doradztwo.infish.com.pl/>.

Jak podnieść poziom spożycia ryb słodkowodnych w naszym kraju?

W tej kwestii mamy niezbyt dobre nawyki. W końcu zdobycie świeżej ryby w wielu rejonach naszego kraju jeszcze do niedawna było wręcz niemożliwe, a przecież czego Jaś się nie nauczy, tego Jan nie będzie umiał. Ja postawiłabym na edukację dzieci i młodzieży w tym zakresie. Wyobrażam sobie nawet, że ciekawe efekty mogłaby przynieść akcja nauki przyrządzania i jedzenia ryb w szkołach, pilotowana przez Ministerstwo Edukacji Narodowej. Istnieje też konieczność wypuszczania na rynek funkcjonalnych produktów z ryb, przynajmniej wstępnie przetworzonych i konieczność z recepturą na łatwą do przygotowania potrawę.

ZBIGNIEW SZCZEPAŃSKI



Kryminały i LEM

 Czytaniu książek Anna Wiśniewska potrafi się oddać się bez reszty. Najczęściej na kanapie w towarzystwie jednego z czterech kotów. Nałogowo czyta kryminały. Stara się rozwikłać ich tajemnice najszybciej jak się da. Doczytuje książkę do końca po to, aby się upewnić, czy jej śledztwo było właściwe. Darzy miłośniki książki o tematyce biograficznej i fantasy, ale najbardziej kocha książki Stanisława Lema.

👉 Gdy w szkole podstawowej przeczytała „Bajki robotów” Stanisława Lema, była bodaj jedyną uczennicą w całej szkole, która zdołała przebrnąć przez książkę od deski do deski. Lektura o trzech elektryczach dała jej sporą popularność wśród rówieśników.

👉 Nie lubi technologii komputerowych, ale trochę się na nich zna, w myśl zasady: poznaj wroga swego. Gdy może, korzysta z żagli. Posiada nawet patent żeglarski.

CO W STAWIE PISZCZY...



**DR INŻ. JERZY
ŚLIWIŃSKI**
Instytut Nauk o Zwierzętach
SGGW w Warszawie

Nadchodzi dobry czas DLA RYB DODATKOWYCH

Wraz z karpem warto produkować inne gatunki ryb, których chów w stawach jest możliwy i - co istotne - efektywny.

W środowisku hodowców ryb wiele dyskusji w ostatnich latach toczy się w kontekście potrzeby zwiększenia efektywności chowu ryb. Jako możliwe rozwiązania podaje się intensyfikację produkcji i wprowadzenie nowych gatunków, które, obok karpia, pozwolą uzyskać znaczące efekty produkcyjne. Oczywiście, jak w każdej grupie o różnych poglądach, możemy dostrzec postawy skrajne. Z jednej strony stanowisko zajmują zagorzali zwolennicy produkcji karpia w monokulturze, a z drugiej są tacy, którzy zupełnie usunęliby karpia z naszych stawów. Najbliższe mi stanowisko reprezentują ci, którzy uważają, że wraz z karpem należy produkować inne gatunki ryb, określane mianem „ryb dodatkowych”, których chów w stawach jest możliwy i - co istotne - efektywny.

Szczupaki, SANDACZE, okonie...

Chów ryb dodatkowych towarzyszył gospodarce stawowej od jej początków, ale gatunki, które zaliczano do grupy towarzyszącej karpom, mogą dzisiaj zaskakiwać. Olbrycht Strumieński w pierwszym podręczniku z dziedziny rybactwa, wydanym w języku polskim w 1573 r., wymienia karasia, szczupaka, lina, ale również cęte, pstrąg i łososia. Gawarecki i Kohn w opracowaniu pod tytułem „Polskie gospodarstwo stawowe” z 1860 r. uznają za takie: szczupaka, lina, sandacza, okonia, łososia, pstrąga, ale także węgorza. Ryby dodatkowe rozumiano jako te, które dodatkowo są odławiane ze stawów, w których prowadzony był chów karpia - niezależnie od tego, czy znalazły się tam przypadkowo czy też nie.

Należy pamiętać, że chów ryb dodatkowych nie jest remedium na wszelkie problemy



GR „ŁYSZKOWICE” - ODŁÓW **NARYBKU LINA**, KTÓRY, Z PRZEZNACZENIEM NA ZARYBIENIE - KUPI POLSKI ZWIĄZEK WĘDKARSKI. | FOT. JAROSŁAW CZERWIŃSKI

dotykające branżę rybacką w naszym kraju, ale może być zabezpieczeniem łagodzącym niekorzystne zjawiska na rynku, które obserwujemy i które zapewne nie znikną w najbliższym czasie. Ryby dodatkowe można produkować jako konsumpcyjne, ale również w postaci materiału zarybieniowego dla rybackich użytkowników wód. Zapotrzebowanie, szczególnie na gatunki drapieżne, jest znaczne. Już wiele

lat temu grupa hodowców dostrzegła ten potencjał i dzięki wyteżonej pracy osiągnęła w tej dziedzinie imponujące wyniki.

Jeżeli zatem chów ryb dodatkowych ma sporo zalet, to dlaczego nie zdominował produkcji karpia?

Dzieje się tak dlatego, że chów ryb dodatkowych wiąże się z wieloma ograniczeniami i utrudnieniami. Jak przekonują zwolennicy monokultury karpia, chów ryb dodatkowych to niebezpieczeństwo rozwoju chorób, które dla karpia będą potencjalnie bardzo groźne. Co więcej, ryby dodatkowe ograniczają zasoby pokarmu dostępnego dla karpia, negatywnie wpływając na wyniki produkcji gatunku podstawowego. Podkreśla się, że chów ryb dodatkowych może generować inne utrudnienia, np. konieczność dodatkowych nakładów robocizny podczas obsad i odłowów. Producenci znaczących ilości gatunków, takich jak amur biały, tołpygi czy karasie sygnalizują też problemy w sprzedaży tych gatunków. Hodowcy, którzy podejmują wyzwanie w postaci chowu ryb dodatkowych, muszą brać pod uwagę stan techniczny swojego obiektu, zasoby wodne, które mogą wykorzystać, system rozprządzenia wody w obiekcie, jakość wody (parametry fizyczne, chemiczne, biologiczne), intensywność chowu gatunku podstawowego, czyli karpia oraz inne - np. presję zwierząt rybożernych.

WIĘKSZE DOCHODY i inne plusy

Hodowcy dostrzegają, że chów gatunków dodatkowych pozwala uzyskać większe dochody z tej samej powierzchni produkcyjnej. Wiąże się z utrzymaniem wyższej kultury stawów. Jest szansą na poszerzenie oferty rynkowej, co również może pozytywnie wpływać na sprzedaż karpia w innym terminie niż okres przedświąteczny.

Według danych oficjalnych już w 2017 roku produkcja gatunków dodatkowych przekroczyła 3 tysiące ton, co stanowiło ok. 16 proc. rocznej produkcji karpia. Kilkanaście lat temu nie przekraczała kilku procent! Nadchodzi więc dobry czas dla ryb dodatkowych, ale sądzę, że pozycja karpia w polskiej gospodarce stawowej jest nadal niezagrożona.

ZDRÓW JAK RYBA?



TERESA NOWAK-KOBUS
LEKARZ WETERYNARII

PROFILAKTYKA ważna jak nigdy

Stosowanie kilku zaleceń pomoże ograniczyć straty i zmniejszyć koszty produkcji.

W dobie epidemii koronawirusa i związanych z nią problemów gospodarczych, a także problemów klimatycznych (prognozowana największa od 100 lat susza), szczególną uwagę w produkcji rybackiej należy zwrócić na profilaktykę dotyczącą ryb i środowiska.

RYBY

► Nieprzerywanie - ze względu na anomalie pogodowe i występujące w niektórych gospodarstwach niedobory wody, zalecane jest zmniejszenie obsad nawet o ok. 20 proc. Zmniejszenie obsad zabezpieczy rybam większą ilość pokarmu naturalnego, zmniejszy zagrożenie brakami tlenowymi i ryzyko wystąpienia chorób.

► Unikanie mieszania obsad różnego pochodzenia oraz ograniczenie przerzutu ryb między poszczególnymi gospodarstwami rybackimi. Mieszanie materiału zarybieniowego niesie ze sobą ryzyko przeniesienia drobnoustrojów chorobotwórczych i pasożytów. Ograniczenie mieszania materiału zarybieniowego i przerzutów ryb ułatwia zachowanie odporności środowiskowej i ograniczy ryzyko wystąpienia chorób i inwazji pasożytniczych.

► Redukcja stresu. Nawet krótkotrwały stres może prowadzić do różnych zaburzeń m.in. do zakwaszenia organizmu. Stres długotrwały doprowadza do upośledzenia czynności układu odpornościowego, zmian patologicznych i śmierci. Unikanie czynników stresogennych, czyli strachu, deficytu tlenu, gwałtownych zmian temperatury i pH oraz toksycznych substancji chemicznych w stawie, wpłynie na zachowanie dobrostanu ryb i ograniczy straty w produkcji.

► Ograniczenie dokarmiania ryb, szczególnie przy wysokich temperaturach i niedo-



NAWET KRÓTKOTRWAŁY STRES MOŻE PROWADZIĆ DO RÓŻNYCH ZABURZEŃ. STRES DŁUGOTRWAŁY DOPROWADZA DO UPOŚLEDZENIA CZYNNOŚCI UKŁADU ODPORNOŚCIOWEGO, ZMIAN PATOLOGICZNYCH I ŚMIERCI.

DODAWANIE DO KARMY KOMPOZYCJI POŻYTECZNYCH BAKTERII PROBIOTYCZNYCH SKUTKUJE M.IN. PODWYŻSZENIEM ODPORNOŚCI RYB. NA ZDJĘCIU: DOKARMIANIE KARPIA W GR „BRODY” (ŚWIĘTOKRZYSKIE). | FOT. JAROSŁAW CZERWIŃSKI/ ARCHIWUM

borach tlenowych. Przekarmianie ryb w takich warunkach skutkuje zaleganiem w jelitach niestrawionej treści pokarmowej, co może doprowadzić do zakwaszenia, a nawet zatrucia organizmu. Ilość podawanej karmy powinna być uzależniona od temperatury środowiska, ilości pokarmu naturalnego w stawie, ilości wody, ilości tlenu fizycznie rozpuszczonego w wodzie.

► Dodawanie do karmy kompozycji pożytecznych bakterii probiotycznych. Stosowanie u ryb mieszanek probiotycznych skutkuje podwyższeniem ich odporności, wpływa korzystnie na przyrost masy i proces trawienia. Zmniejsza ilość odchodów, a tym samym ilość zużywającej tlen biomasy w stawie. Zmniejsza współczynnik pokarmowy, a w ogólnym bilansie koszty żywienia (dane pracowni Ichtobiologii i Rybactwa SGGW w Warszawie, dr M. Cieśla).

► Przestrzeganie okresowej kontroli stanu zdrowia ryb. Należy przeprowadzać kontrolne badania ichtiopatologiczne minimum dwa razy w roku. Ryba niewykazująca zewnętrznych objawów chorobowych może być nosicielem i stwarzać zagrożenie rozwoju choroby.

ŚRODOWISKO

► Codzienny pomiar parametrów wody - tlenu fizycznie rozpuszczonego w wodzie, temperatury i pH. Badanie powinno być przeprowadzane wcześniej rano, przed rozpoczęciem procesów fotosyntezy, o stałej porze, w okolicy karmiska. Obserwacja gwałtownej zmiany parametrów wody umożliwi szybkie podjęcie interwencji. Obniżenie zawartości tlenu fizycznie rozpuszczonego w wodzie powoduje nie tylko przyduszenie i szereg pośrednich konsekwencji zdrowotnych, ale także wpływa na uwolnienie związków toksycznych jak amoniak, siarkowodor, azotyny. Toksyczność amoniaku i siarkowodoru uzależniona jest od pH wody.

► Dodatkowo pomiary azotu amonowego, fosforanów oraz wskaźnika BZT5 w sytuacji wystąpienia niepokojących objawów.

► Stosowanie wapnowania co najmniej 2-3 razy w sezonie na wodę. Wapno nie tylko dezynfekuje powierzchnię warstwę wody, ale też częściowo wpływa na wyregulowanie zakwitów oraz warunkuje utrzymanie wyrównanego poziomu pH w środowisku.

Przypomnienie tych kilku zaleceń profilaktycznych pomoże ograniczyć straty i zmniejszyć koszty produkcji.

ZA UNIJNY GROSZ ŚWIAT OTWIERA SIĘ NA WODĘ

Dzięki dofinansowaniu ze Stowarzyszenia Lokalna Grupa Rybacka „Nasza Krajna i Pałuki” w Nakle powstało wiele biznesów, a nabrzeża jezior oraz przystań nad Notecią zmieniły się nie do poznania.



EWA PIERUCKA: - ZACHĘCAM DO ŚLEDZENIA NASZEJ STRONY INTERNETOWEJ, NA KTÓREJ NA BIEŻĄCO OGŁASZANE SĄ KONKURSY. | FOT. JAROSŁAW CZERWIŃSKI

ROZMOWA Z **EWA PIERUCKĄ**, DYREKTORKĄ BIURA STOWARZYSZENIA LOKALNA GRUPA RYBACKA „NASZA KRAJNA I PAŁUKI” W NAKLE (KUJAWSKO-POMORSKIE).

Reprezentowana przez Panią „firma” już chyba mocno wrosła w lokalną społeczność.

Rzeczywiście można tak powiedzieć – istniejemy od 2009 roku, a od 2011 tak faktycznie działamy. Naszą specyfiką jest to, że dysponujemy unijnymi pieniędzmi z tzw. Funduszu Rybackiego, a mówiąc konkretniej – z programu, który dotyczy i śródlądzia, i rybołówstwa morskiego. Warunkiem otrzymania tych funduszy było wykazanie się odpowiednio wysokim wskaźnikiem tzw. rybackości. Najkrócej mówiąc, trzeba było udowodnić, że na terenie naszego działania odpowiednia liczba podmiotów gospodarczych i osób fizycznych zajmuje się chowem i hodowlą ryb.

No, właśnie – jak bardzo te położone na zachód od Bydgoszczy tereny związane są z rybnictwem?

Początkowo w obszarze naszego działania znalazło się pięć gmin: cztery z powiatu nakielskiego i jedna z sępoleńskiego. I te

gminy zagwarantowały nam wspomnianą „rybackość”, otwierającą drogę do unijnych funduszy. Mam tu na myśli zarówno osoby fizyczne, posiadające na przykład łowiska wędkarskie typu „złów i wpuść”, jak Gospodarstwo Rybackie „Ślesin”, największe w Kujawsko-Pomorskiem, bo posiadające stawy o łącznej powierzchni ok. 400 hektarów.

Tak oto na tym obszarze pojawiło się stowarzyszenie dysponujące w poprzedniej perspektywie finansowej, na lata 2007-2013, naprawdę imponującym budżetem.

Faktycznie dostaliśmy sporo, bo prawie 18 mln zł, które – ze względu na opóźnienia w reali-

zacji programu – trzeba było wydać w krótkim czasie. To były pieniądze przeznaczone generalnie na rozwój obszaru związanego z chowem i hodowlą ryb, ale nie tylko, bo fundusze te można było wydać również na rozwój tego terenu, czyli działania poprawiające na przykład stan infrastruktury dla ludności. Zainteresowanie dofinansowaniem projektów, zarówno zrzeczonych w naszym stowarzyszeniu samorządów, jak ludności, było ogromne.

Dużo było projektów typowo rybackich?

No właśnie nie aż tyle, ile byśmy się spodziewali. Na projekty związane z szeroko

rozumianymi inwestycjami rybackimi przeznacziliśmy jakieś 40 proc. z tych 18 mln zł. Z unijnych pieniędzy skorzystał m.in. Polski Związek Wędkarski, który na niewielką skalę prowadzi chów i hodowlę ryb, a następnie zarybia administrowane przez siebie akweny. Tak więc PZW przeznaczył pieniądze na doposażenie społecznej straży rybackiej. Kupiono samochód terenowy, łódzie, silniki, noktowizory, specjalistyczne ubrania, a więc sprzęt, który ma pomóc strażnikom chronić wody przed kłusownikami.

Czy wśród składanych wniosków o dofinansowanie były też projekty niejako zabiegające się z gospodarką rybacką?

O, tak. Jeśli ktoś za kilka tysięcy złotych kupił grillo-wędkarnię, to za chwilę szukał gospodarstwa rybackiego, w którym mógłby kupić ryby do przygotowania w nowym sprzęcie, bo wędzone ryby znalazły się na przykład w menu prowadzonej przez niego restauracji. Taką grillo-wędkarnię kupili choćby właściciele najstarszego w Olszewce. Później pojawiali się z nią na jarmarkach i różnego rodzaju imprezach lokalnych. Dzięki temu ludzie poznawali i doceniali smak wędzonych ryb i w określone dni mogli je zamawiać. Tak samo o pieniądze aplikowały restauracje, deklarujące chęć zakupu różnorodnych piekarników i specjalistycznych urządzeń do przygotowania ryb. I obecnie nasze miejscowe ryby są

obecne w ofercie tych restauracji. Na przykład wśród dań serwowanych w bydgoskiej karczmie „Rzym” Karp nakielski ze Ślesina pojawia się jako produkt regionalny, i to nie tylko sezonowo.

Może Pani podać przykłady innych inwestycji, działających na zasadzie łańcucha, na końcu którego pojawiały się ryby, a właściwie fakt, że ludzie zaczęli ich poszukiwać?

Dzięki dofinansowaniu SLGR „Nasza Krajna i Pałuki” powstało choćby kilka łowisk wędkarskich. Najczęściej były to inwestycje prowadzone od zera – na łące czy też malowniczo położonej leśnej polanie kopano więc zbiornik o powierzchni, powiedzmy, jednego hektara. I znów – do tego zbiornika trzeba było pozyskać lokalną rybę. Tak powstawały biznesy, opierające się na wędkarskiej pasji, bo dziś wędkarze w znacznej części są wygodni, nie chcą tracić czasu na szukanie miejsca nad rzeką czy jeziorem, wolą zapłacić i jechać tam, gdzie jest przygotowane stanowisko i dorodnych karp, szczupaków czy nawet jesiotrów ostronosych nie brakuje, a zatem i związane z wędkowaniem emocje są zagwarantowane. I okazało się, że taka oferta jest strzałem w dziesiątkę. Chętni przyjeżdżają nie tylko z terenu powiatu, ale i z Bydgoszczy, często bywa i tak, że miejsce na łowisku trzeba rezerwować, bo tylu jest amatorów. Nic dziwnego, że ten biznes, powstały dzięki rybackim funduszom, cały czas się rozwija – przy łowiskach powstają miejsca do filetowania, grille, a nawet smażalnie czy domki kempingowe. Wędkarskie wyprawy wydłużają się do całego weekendu albo nawet tygodnia, a miłośnicy moczenia kija zabierają z sobą rodziny.

Jak z dofinansowania korzystały samorządy zrzeszone w SLGR „Nasza Krajna i Pałuki”?

Można powiedzieć, że samorządy najchętniej inwestowały w infrastrukturę turystyczną i rekreacyjną, mając na uwadze poprawienie warunków życia mieszkańców. W każdej gminie powstały pomosty nad jeziorami. Scenariusze zazwyczaj były dwa: albo najpierw rozbierano stary, często nienadają-



POLSKI ZWIĄZEK WĘDKARSKI PRZEZNACZYŁ PIENIĄDZE NA DOPOSAŻENIE SPOŁECZNEJ STRAŻY RYBACKIEJ. KUPIŁO SAMOCHÓD TERENOWY, ŁÓDZIE, SILNIKI, NOKTOWIZORY, A WIĘC SPRZĘT, KTÓRY MA POMÓC STRAŻNIKOM CHRONIĆ WODY PRZED KŁUSOWNIKAMI. | FOT. ARCHIWUM SLGR „NASZA KRAJNA I PAŁUKI”

cy się już do użytku pomost, a następnie budowano nowy, albo od razu stawiano nową konstrukcję, przy okazji gruntownie porządkując brzeg jeziora. Chodziło o otwarcie się na wodę – o stworzenie mieszkańcom godziwych warunków dotarcia, posiedzenia i spacerowania się nad wodą. Koszty tych inwestycji szacowano od 200 tys. do nawet 1,6 mln zł. Dziś można powiedzieć, że były to naprawdę dobrze wydane pieniądze.

Z pomysłami na własny biznes, i to nie mający nic wspólnego z wodą ani rybami, zapewne zgłaszały się też osoby fizyczne...

Tak, składały wnioski o dofinansowanie w wysokości 60 proc. najróżniejszych inwestycji. To było takie klasyczne mydło i powidło. Ktoś chciał otworzyć sklep, ktoś inny zakład fryzjerski albo warsztat samochodowy, albo kupić specjalistyczny pojazd do przewożenia ludzi lub kruszenia kamieni. Zainteresowanie było ogromne, z wykorzystaniem puli zarezerwowanych funduszy nie mieliśmy żadnego problemu. Idea była taka, by ludziom z naszego terenu pomóc w otwarciu nowej firmy albo w rozwinięciu już istniejącej. I dzięki tym funduszom lokalny biznes wyraźnie się rozrzucał.

No i nadeszła kolejna perspektywa finansowa, czyli pieniądze w ramach Programu Operacyjnego „Rybnictwo i Morze” 2014-2020.

Wyglądało na to, że w tym drugim rozdaniu nie będziemy uczestniczyć. Tak podniesiono wymagany wskaźnik „rybackości”, że nie byliśmy w stanie go osiągnąć. Przygotowywaliśmy się więc do zakończenia działalności, co oczywiście oznaczało również za-

kończenie dofinansowywania inwestycji na naszym terenie. Na szczęście udało znaleźć się rozwiązanie – zwiększyliśmy obszar działania SLGR „Nasza Krajna i Pałuki”, mogąc tym samym wykazać się większą liczbą rybaków, co przełożyło się na wzrost wskaźnika „rybackości”. Do naszego stowarzyszenia przystąpiło pięć nowych gmin: Żnin, Rogowo, Gąsawa oraz Kamień Krajeński i Sępólno Krajeńskie. Znów mogliśmy przystąpić do działania.

I budżet znów był tak imponujący?

Nie, z programu „Rybnictwo i Morze” 2014-2020 nie dostaliśmy – jak poprzednio – 18 mln zł, a jedynie 7,2 mln, a więc nawet nie połowę. Dodatkowo założeniem programu jest, że minimum połowa funduszy musi zostać przeznaczona na stworzenie miejsc pracy, które następnie trzeba utrzymać przez trzy lata. Wiadomo, że samorządy swoimi inwestycjami miejsc pracy nie tworzą, więc siłą rzeczy połowa gotówki musiała trafić do przedsiębiorców z przeznaczeniem na utworzenie lub rozwój firmy. Otrzymane pieniądze samorządy w znacznej części przeznaczyły na kontynuację pomostowych inwestycji. Na przykład w Nakle skoncentrowano się na doposażeniu przystani w odpowiedni sprzęt. I przyznać trzeba, że Przystań Nakielska – po części dzięki rybackim funduszom – bardzo się rozwinęła – powstały nie tylko dodatkowe pomosty, zbudowano też betonową drogę dojazdową, boisko do siatkówki, plac zabaw dla dzieci, kupiono sprzęt wodny. Ludzie naprawdę chętnie i licznie odwiedzają to miejsce. Po takich inwestycjach najlepiej widać, że nasza działalność ma sens.

Wciąż można starać się dofinansowanie?

Tak, zachęcam do śledzenia naszej strony internetowej (lgrnaklo.org.pl), na której na bieżąco ogłaszane są konkursy. Jeśli ktoś przedstawi dobry pomysł na biznes i spełni wszystkie wymagane warunki, może otrzymać 50 proc. dofinansowania, maksymalnie 300 tys. zł. Warto więc podjąć wyzwanie. (K)



NOWY POMOST W WIĘCBORKU JEST NAPRAWDĘ IMPONUJĄCY - PRZYCIĄGA MIESZKAŃCÓW I ODWIEDZAJĄCYCH MIASTO GOŚCI. | FOT. JAROSŁAW CZERWIŃSKI



TOMASZ PUŁAWSKI: - U NAS NIE MA ŻADNEJ WIELKIEJ AUTOMATYZACJI. TO SEROWAR CZUWA NAD TYM, BY DODAĆ ODPOWIEDNIĄ ILOŚĆ BAKTERII CZY PODPUSZCZKI, TO SEROWAR DECYDUJE O TYM, JAKA TEMPERATURA JEST ZADANA W KOTLE SEROWARSKIM. NASTĘPNIE SERY SĄ RĘCZNIE FORMOWANE, NIE MA WIĘC DWÓCH O IDENTYCZNYM KSZTAŁCIE. | ZDJĘCIA: JAROSŁAW CZERWIŃSKI

SMAKOŁYKI ZE SPIŻARNI HRABINY POTULICKIEJ

„Ludzie coraz częściej rozumieją, że za jakość trzeba i warto zapłacić. Tak więc sery i inne produkty wykonane metodą tradycyjną, z najlepszej jakości surowca, muszą kosztować więcej niż te produkowane masowo”.

ROZMOWA Z **JERZYM DEJKIEM**, SEROWAREM, ORAZ **TOMASZEM PUŁAWSKIM**, ODPOWIADAJĄCYM ZA SPRZEDAŻ PRODUKTÓW REGIONALNYCH ZE „SPIŻARNI HRABINY POTULICKIEJ” W ŚLESINIE (KUJAWSKO-POMORSKIE).

Sery ze Ślesina są nagradzane w różnych konkursach, na festiwalach żywności, a przecież produkujecie je zaledwie od kilku lat. Co trzeba zrobić, żeby przygotować produkt trafiający w gusta jurorów i klientów? **Tomasz Puławski (TP):** Bardzo ważne jest miejsce, w którym powstają sery. Nasze gospodarstwo jest spadkobiercą działającego tu niegdyś folwarku, należącego do hrabiny Anieli Potulickiej. Był to rozległy majątek ziemski, w ramach którego funkcjonowały m.in. stawy rybne, młyn, tartak, a także mleczarnia. Wiemy zatem, że w tym miejscu hodowano krowy, które wypasano na tutejszych łąkach. Wiemy też, że już ponad sto lat temu potrafiono tu produkować z mleka prawdziwe smakołyki. I właśnie z tej pięknej tradycji wyrosła współczesna idea serowarstwa w Ślesinie. Tak jak przed laty

hodujemy krowy, troszczymy się o nie, a one dostarczają bardzo dobre mleko, z którego przed czterema laty postanowiliśmy produkować sery. Stworzyliśmy markę „Spiżarnia hrabiny Potulickiej”, która obejmuje wszystkie pochodzące z naszego gospodarstwa produkty mleczarskie. Docelowo do tej spiżarni ma trafić także hodowany w Ślesinie karp. Tworzymy więc segment związany z produkcją produktów regionalnych, tradycyjnych. Mamy się czym pochwalić, bo i w przypadku serów, i ryb wierni jesteście dawnym naturalnym metodom, gwarantującym najwyższą jakość.

Stworzenie od podstaw serowni zapewne nie jest proste. **Jerzy Dejk (JD):** W znacznej części to zadanie spadło na mnie. Z wykształcenia jestem zootechnikiem, przez 20 lat zarządzałem dwoma gospodarstwami, a teraz, w ostatnich latach, zająłem się przetwórstwem mleka i zostałem serowarem. Ale miałem już z tą branżą do czynienia. W 1995 na kilka miesięcy pojechałem do Szwajcarii, gdzie pracowałem przy produkcji serów i zaszczepiłem w sobie serowarskiego bakcyła. Z wy-

korzystaniem zdobytych tam doświadczeń musiałem co prawda czekać ponad 20 lat, ale warto było.

Jakie sery produkujecie? **JD:** Głównie podpuszczkowe. Te świeże, z różnymi dodatkami, sprzedawane są już po kilku dniach od momentu produkcji. Jeśli jest duże zapotrzebowanie na te sery, to produkuję ich więcej, a gdy popyt chwilowo spada, to koncentruję się na serach podpuszczkowych dojrzewających. One nie trafiają od razu do sprzedaży, a do dojrzewalni, w której przechowywane są od sześciu miesięcy do ponad roku. W precyzyjnie utrzymywanych warunkach nabierają smaku i wartości.

Zatem nie są to produkty z kategorii tych, które są oferowane w przeciętnym marketcie. **JD:** Nie, od początku chcieliśmy, by nasze sery były produktami najwyższej jakości, klasy premium. I to mam na uwadze już podczas opracowywania receptury. Chodzi o takie połączenie kultur bakterii mleczarskich, by uzyskać smak powtarzalny, a jednocześnie wyrafinowany, charakte-

rystyczny dla naszej wytwórni. Wyższość produkowanego przez nas sera nad produktem masowym polega też na tym, że produkujemy wyłącznie z surowca, nad którym mamy pełną kontrolę. Krowy są przecież tuż obok, z hali udojowej mleko trafia bezpośrednio do produkcji, jest więc – jak to się określa w naszej branży – nieumęczone: nie jest chłodzone, przewożone, mieszane z mlekiem z innych obór. Z takiego właśnie mleka może powstać naprawdę dobry produkt.

TP: No i nie ma u nas żadnej wielkiej automatyzacji. To serowar czuwa nad tym, by dodać odpowiednią ilość bakterii czy podpuszczki, to serowar decyduje o tym, jaka temperatura jest zadana w kotle serowarskim. Następnie sery są ręcznie formowane, nie ma więc dwóch o identycznym kształcie. Jest powtarzalność w zakresie jakości, ale jeśli chodzi o wygląd czy gramaturę – już nie. Tak samo w dojrzewalni o wszystkim decyduje człowiek, mając na uwadze, by proces dojrzewania był optymalny. Tak więc nasz proces produkcyjny jest bardzo spersonalizowany, co, oczywiście, klienci dziś bardzo doceniają.

Jakie dodatki wchodzić w rachubę? **JD:** O, nie. Żadnych stabilizatorów, barwników czy innych dodatków powszechnie dziś stosowanych w technologii spożywczej. Oczywiście mogłbym dodać bezpieczne dla konsumenta, naturalne barwniki roślinne, które sprawiłyby, że ser byłby żółciutki jak sweterek siedzącego tu obok kolegi. My jednak od początku staraliśmy się jak najmniej ingerować w proces produkcyjny. Natury po prostu nie poprawiamy.

Jak nazwane zostały sery produkowane w dawnym majątku hrabiny Potulickiej? **TP:** Te białe, świeże sery podpuszczkowe tworzą rodzinę „Serów ślesieńskich” – ich sprzedajemy najwięcej. Ich smak zależy w dużej części od ziół, które są do nich dodawane. Tak więc mamy na przykład ser ślesieński z czarnuszką, kozieradką czy czosnkiem niedźwiedzim. W przypadku tych produktów serowar naprawdę może się wykazać, bo dodatków nie brakuje, byle tylko udało mu się trafić w



PODZAS PRODUKCJI ŚLESIEŃSKIEGO SERA NIE UŻYWA SIĘ ŻADNYCH STABILIZATORÓW, BARWNIKÓW CZY INNYCH TEGO TYPU DODATKÓW.



W FIRMOWYM SKLEPIE W ŚLESINIE MOŻNA KUPIĆ NIE TYLKO SERY, ALE PEŁNĄ GAMĘ PRODUKTÓW MLECZARSKICH, A WIĘC ŚWIEŻE MLEKO, MASŁO, ŚMIETANĘ, TWARÓG, MAŚLANKĘ, KEFIR I JOGURTY.

gust klientów. Jeśli chodzi o sery dojrzewające, to jeden z nich nazywamy „Serem hrabiny”, co, oczywiście, jest ukłonem w stronę naszej patronki Anieli Potulickiej. I to jest nasz flagowy produkt – ten ser w typie szwajcarskich serów ementaler, z posmakiem maślanek i włoskich orzechów jest zarazem naszym najczęściej nagradzanym produktem. Drugim, równie szlachetnym, dojrzewającym niemal przez rok jest „Ser hrabiego Kazimierza”. W tym przypadku nazwa odwołuje się do dziadka hrabiny. Mamy jeszcze trzeci ser z rodziny dojrzewających – to „Ser dworski”, który w naszej ofercie znalazł się jako ostatni.

W jaki sposób docieracie ze swoimi produktami do klientów? **TP:** Przepisy, w ramach których działamy, nie pozwalają nam tak po prostu sprzedać ser do hurtowni, która następnie rozwoźłaby go do sklepów w całym województwie. Sami musimy dotrzeć do klienta. Sprzedajemy więc poprzez sklep internetowy, pojawiajemy się na targach, festiwalach żywności i jarmarkach, mamy stoisko w jednym z centrów handlowych w Bydgoszczy, jesteśmy obecni też na dwóch tamtejszych targowiskach, ale naj-

ważniejszym punktem sprzedaży pozostaje nasz firmowy sklep w Ślesinie. Oferujemy w nim zresztą nie tylko ser podpuszczkowy. Z biegiem czasu rozszerzyliśmy bowiem naszą ofertę. Sprzedajemy więc świeże mleko, masło, śmietanę, twaróg, maślanek, kefir, jogurty. I było to bardzo dobre posunięcie. Przyjeżdżają klienci z najbliższej okolicy, Nakła i Bydgoszczy, ale i bardziej odległych terenów. Wielu regularnie robi duże, tygodniowe zakupy nabiałowe. Przyciąga ich to samo, co w przypadku serów – gwarancja jakości i smaku.

A ceny, wyraźnie jednak wyższe niż w supermarkiecie, nie zniechęcają? **TP:** Ludzie coraz częściej rozumieją, że za jakość trzeba i warto zapłacić. Tak więc produkty wykonane metodą tradycyjną, z najlepszej jakości surowca, muszą kosztować więcej niż te produkowane masowo. Nasz najdroższy „Ser hrabiego Kazimierza” wyceniamy na 75 zł za kilogram. Czy to dużo? Na pewno nie jest to mało, ale zapewniam, że do cen wystawianych przez serowarów włoskich, niemieckich czy szwajcarskich sporo nam jeszcze brakuje. **(K)**



JERZY DEJK: - W 1995 R. PRZEZ JAKIŚ CZAS PRACOWAŁEM PRZY PRODUKCJI SERÓW W SZWAJCARII I TAM ZASZCZEPIŁEM W SOBIE SEROWARSKIEGO BAKCYLA.



KARP NAKIELSKI, CZYLI DELIKATES ZE ŚLESINA

Największe w Kujawsko-Pomorskim gospodarstwo rybackie nie nastawia się na jakieś superwyniki w chowie i hodowli. Swoją przyszłość widzi m.in. w produkcji rolad, pasztetów, pierogów i innych specjałów z karpia.

Nie ma chyba przesady w stwierdzeniu, że karpia ze ślesińskich stawów cenią sobie mieszkańcy niemal całego województwa kujawsko-pomorskiego. Oczywiście najlepiej widać to w grudniu. Im bliżej świąt Bożego Narodzenia, tym przed biurem ślesińskiego gospodarstwa rybackiego, gdzie prowadzona jest sprzedaż, pojawia się coraz więcej samochodów z tablicami rejestracyjnymi nawet z odległych zakątków regionu. Najwyraźniej minął już czas, kiedy to klienci kierowali się wyłącznie ceną i kupowali gdzieś taniej rybę niewiadomego pochodzenia. Dziś są w stanie po swojego ulubionego, dokarmianego wyłącznie zbożem karpia jechać nawet kilkadziesiąt kilometrów i zapłacić znacznie więcej niż w markecie. Chcą po prostu mieć pewność, że kupują smak i jakość.

Historia i NOWOCZESNOŚĆ

- Niektórzy wciąż zaskakują nas swoją wiedzą i upodobaniami – przyznaje Piotr Sykut, latach 2015 – 2019 prezes Gospodarstwa Rybackiego „Ślesin”, należącego do CGFP w

Wojnowie, a obecnie specjalista ds. pozyskiwania funduszy unijnych w CGFP. – Proszę na przykład o karpie o barwie nieco wpadającej w zieleń, bo wiedzą, że takie ryby pochodzą ze stawów zasilanych wodą z Noteci. Inni z kolei przekonują, że bardziej podchodzą im karpie wybarwione na żółto, czasami wręcz pomarańczowo – takie z kolei ryby odławiamy w stawach, czerpiących wodę z Kanału Bydgoskiego. Generalnie podczas sprzedaży słyszymy wiele miłych słów, niektórzy zapewniają nawet, że równie smacznego karpia nie ma w całej Polsce.

Jakie jest zatem gospodarstwo, którego sztandarowy produkt tak przypadł do gustu mieszkańcom Kujawsko-Pomorskiego? Przede wszystkim jest największe w regionie. Składa się z trzech obiektów: Ślesin, Występ i Samostrzel i blisko stu stawów (o łącznej powierzchni ok. 420 hektarów),

wśród których zdecydowanie dominuje Staw Kardynalski - powierzchnię jego lustra wody szacuje się obecnie na ok. 100 hektarów. Ale ślesińskie gospodarstwo rybackie to też miejsce z klimatem, w którym historia i tradycja wyraźnie przeplatają się z nowoczesnym podejściem do prowadzenia rybackiego biznesu.

Tę historię czuje się niemal na każdym kroku, a to za sprawą rodu Potulickich, dawnych właścicieli tych ziem. To właśnie oni wiele lat temu prowadzili w Ślesinie szeroko zakrojoną gospodarkę rolną i rybacką. Do dziś szczególnie często wspomina się tutaj hrabinę Anielę Potulicką, katolicką działaczkę społeczną i oświatową, która w wieku

19 lat, jako wyłączna spadkobierczyni, objęła dobra Potulice i Ślesin o łącznej powierzchni ponad 6,5 tysiąca hektarów. Hrabina Potulicka nigdy nie wyszła za mąż, nie miała też

dzieci, bardzo jej zależało jednak, by po jej śmierci majątek służył społeczeństwu. Porozumiała się władzami Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego i tak w 1928 roku powstała Fundacja Potulicka, na której cele hrabina przeznaczyła niemal całe swoje dobra. Całość dochodów miała wspierać właśnie KUL.

Rekordy ZE STARYCH ksiąg

Jak nietrudno się domyślić, po drugiej wojnie światowej dobra Potulickich zostały znacjonalizowane – częścią rolną zawiądywało Państwowe Gospodarstwo Rolne (PGR), a stawami, do których przyłączono również okoliczne jeziora oraz wybudowany od podstaw w latach 70. obiekt Występ – Państwowe Gospodarstwo Rybackie (PGRyb.) „Ślesin”. W latach 90. ubiegłego wieku ziemie hrabiny w nieco zmienionym już kształcie wróciły do prawowitych właścicieli i dziś, po kolejnych zmianach, stawami zarządza ślesińska spółka CGFP Ryby, należąca do spółki CGFP w Wojnowie, ona zaś podlega Fundacji Potulickiej. I nieprzerwanie hoduje się tutaj karpie.

- Przeglądałem stare księgi stawowe i sprawozdania finansowe. W szczytowym okresie produkcji w ślesińskim gospodarstwie uzyskano maksymalnie 211 ton ryby handlowej – mówi Piotr Sykut. – Obecnie jest to znacznie mniej, bo jakieś 130 – 150 ton. Bolesnie odczuwamy niedobór wody, borykamy się z małą przeżywalnością krocza i ryby handlowej, co po części na pewno jest dziełem żerujących na stawach kormoranów. Stada liczą nawet po sto i więcej osobników. Wiadomo, że jeden kormoran zjada dziennie ok. 0,6 kilograma ryb, co oznacza, że całe stado 60 kilogramów, a więc – średnio licząc – każdego dnia ze stawów wyparowuje przynajmniej 600 zł.

Tak polują KORMORANY

Kormorany są doskonale zorientowane w terenie. Wzdłuż Noteci – patrząc od strony Bydgoszczy – usytuowane są cztery obiekty



PRZED ŚWIĘTAMI BOŻEGO NARODZENIA RYBACY DBAJĄ, BY OFERTA W FUNKCJONUJĄCYM PRZY GOSPODARSTWIE PUNKCIE SPRZEDAŻY BYŁA NAPRAWDĘ BOGATA. MOŻNA KUPIĆ KARPIA ŚWIEŻEGO, ALE RÓWNIEŻ M.IN. TUSZKI I FILETY.



KĄZDEGO ROKU W ŚLESIŃSKIM GOSPODARSTWIE RYBACKIM ODŁAWIA SIĘ 130-150 TON KARPIA HANDLOWEGO. RYBACY ODCZUWAJĄ NIEDOBÓR WODY, SPORE STRATY CZYNIAJĄ TEŻ KORMORANY. | ZDJĘCIA: JAROSŁAW CZERWIŃSKI

rybackie, czyli – z ptasiego punktu widzenia – bardzo dobrze zaopatrzone stołówki: Ślesin, Występ, Samostrzel i należący już do innego właściciela Ostrówek koło Osieka. Stado kormoranów w pierwszej kolejności zazwyczaj pojawia się w Samostrzelu, gdzie, jak tylko zostanie dostrzeżone, płoszy się je. Następnie ptaki lecą do Występu, ale tamtejsi pracownicy są już uprzedzeni, tak samo jak później powiadamia się dyżurnych na stawach ślesińskich.

Trudno sobie wyobrazić straty, jakie by powstały, gdyby stawy nie były pilnowane. Kormorany polują stadnie i to w sposób bardzo przemyślany. W jednej chwili spadają na staw i – łopocząc skrzydłami oraz uderzając nogami w wodę – zaganiają karpie w narożnik stawu. Gdy ryby są w dużym zagęszczeniu, kormorany przystępują do żerowania. Łykają ryby w całości, dlatego wybierają stawy kroczkowe - dorosłe karpie są dla nich zbyt duże. Rybackie straty sprowadzają się nie tylko do utraconych sztuk. Po ptasim ataku karpie przez znaczny czas pozostają

zestresowane, nie pobierają pokarmu, trudno więc liczyć na to, że będą rosły w oczekiwanym przez hodowców tempie.

- Kormorany płoszemy przy pomocy specjalnych armatek hukowych, ale do nich nie strzelamy – podkreśla Piotr Sykut. – Wynika to nie tylko z naszych przekonań, ale i z wizji prowadzenia gospodarstwa rybackiego. Chcemy, by stawy były przyjazne, otwarte dla ludzi. Do takiego wizerunku biznesowego strzelanie zupełnie nie pasuje.

TURYŚCI mile widziani

I tu właśnie pojawia się to nowoczesne, oparte na otwartości, spojrzenie na rybacki biznes. Turyści i miłośnicy przyrody mogą już teraz korzystać z poprowadzonej przy ślesińskich stawach ścieżki dydaktycznej, zwieńczonej wieżą widokową przy Stawie Kardynalskim, zbudowaną w ramach projektu realizowanego przez Towarzystwo Promocji Ryb. Z tego miejsca, szczególnie wiosną i jesienią, można obserwować wiele rzadkich gatunków pta-



KARP NAKIELSKI, A WIĘC POCHODZĄCY ZE STAWÓW W OKOLICACH WSI ŚLESIN KOŁO NAKŁA NAD NOTECIĄ. Z INFORMACJI NA STRONIE MINISTERSTWA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI MOŻNA DOWIEDZIEĆ SIĘ, ŻE MIĘSO MA DELIKATNE, KRUCHE I PEŁNE AROMATU.

ków, co skrupulatnie wykorzystują ornitolodzy, organizując w Ślesinie warsztaty dla ptasich pasjonatów z całej Polski. Rybacy chcieliby też w przyszłości organizować wycieczki komercyjne, by niejako od środka pokazać mieszkańcom cykl hodowlany karpia i innych ryb, a także pochwalić się pozaprodukcyjnymi walorami stawów. Takie wycieczki mogłyby także obejmować pobliską, należącą również do CGFP, serownię, gdzie powstają sery i inne produkty mleczarskie z najwyższej półki.

Dla WĘDKARZY i smakoszy

Przejawem otwartości na nowe wyzwania było też uruchomienie przy ślesieńskich stawach komercyjnego łowiska wędkarskiego. Wygodne stanowiska, profesjonalna obsługa, akwen zarybiony nie tylko dorodnymi karpami tarlakami, ale m.in. szczupakami, okoniami, leszczami i karasiami – wędkarze z regionu szybko polubili ślesieńskie łowisko, licznie stawiając się w wyznaczonych miejscach o różnych porach roku i nie tylko w weekendy. Idąc za ciosem rybacy otworzyli przy łowisku smażalnię i – szczerze mówiąc – sami nie spodziewali się, że stanie ona miejscem tak popularnym, przyciągającym amatorów dopiero co złowionej w stawie, a więc stuprocentowo świeżej ryby.

- Pamiętam, że na początku większe wzięcie miał smażony pstrąg, ale obecnie pierwsze miejsce zdecydowanie zajmuje karp – dodaje Piotr Sykut. – Wprowadziliśmy nowe dania, np. przyrządzanego na grillu rybnego burgera, w którym znajduje się mięso i karpia, i tołpygi. Burger zresztą stał się hitem, zachęcił do smażalni ludzi młodych, bardzo smakuje też dzieciom. I widzi- my, że z każdym rokiem smażalnia zyskuje na popularności. Przyjeżdża coraz więcej klientów, a nasz plan zakłada przyciągnięcie mieszkańców Bydgoszczy. Wiadomo, że w dużym mieście ludzie mają większe dochody, żyją na wyższym poziomie, powinni ich zatem zainteresować taki delikates, jakim bez wątpienia jest nasz karp.

PRZYSZŁOŚĆ z przetwórną

Myśl o takim właśnie wymagającym kliencie w znacznej części przesądziła o kolejnej rybackiej inwestycji. W Ślesinie ma



PIOTR SYKUT: Turyści i MIŁOŚNICY PRZYRODY MOGĄ JUŻ TERAZ KORZYSTAĆ z POPROWADZONEJ PRZY ŚLESIEŃSKICH STAWACH ŚCIEŻKI DYDAKTYCZNEJ, ZWIEŃCZONEJ WIEŻĄ WIDOKOWĄ PRZY STAWIE KARDYNAŁSKIM.

powstać jeszcze w tym roku (o ile na drodze nie staną ograniczenia związane z epidemią koronawirusa) przetwórnia ryb (MOL), która rocznie będzie mogła dostarczać na rynek 24 tony produktów. Jak to będą wyroby?

Piotr Sykut zaznacza, że w tym nowym biznesie chodzi nie tylko o typowe, dość powszechnie już dostępne tuszki z karpia, dzwonka, płaty, filety, ale też o bardziej wyrafinowane wyroby delikatesowe, z których ślesieńscy rybacy – choć na znacznie mniejszą skalę – zdążyli już zasłynąć w okolicy i na rynku bydgoskim: pasztety i rolady z karpia, pierogi z farszem rybnym i inne dania gotowe.

Biorąc pod uwagę choćby tylko te ostatnie działania, trudno nie zauważyć, że rybackie gospodarstwo w Ślesinie wyraźnie zmienia swe oblicze. A przecież jeszcze reklamuje się w mediach społecznościowych, zaznacza swoją obecność na różnych ogólnopolskich imprezach, wyraźnie pracuje

nad nowoczesnym, przystającym do obecnych czasów wizerunkiem. Rzeczywiście przestaje być typowo produkcyjnym gospodarstwem karpiowym?

- Tak, po prostu nie mamy innego wyjścia – uważa Piotr Sykut. – Dlaczego? Choćby dlatego, że na przykład w 2018 roku nie udało się nam sprzedać dużej części odłowów. Nie będziemy tu już produkować jakiś wielkich ilości ryb i rywalizować z wielkimi przedsiębiorstwami z południa Polski. Będziemy więc produkować mniej ryby, ale będziemy ją przetwarzać w produkty delikatesowe i myślę, że lepiej na tym

wyjdziemy. Inna rzecz, że w 2019 roku już jedną czwartą przychodów zapewniły gospodarstwu smażalnia, łowisko oraz usługi melioracyjne. I to jest przyszłość. Nie ma się co łudzić, już nie przyjedzie do Ślesina hurtownik i nie weźmie 120 ton karpia w dobrej cenie. Te czasy minęły. (K)

argument – wskazywano, że ryby pochodzą z trzech obiektów: Ślesin, Występ i Samostrzel, a więc nazywanie wszystkich karpami ślesieńskimi byłoby nadużyciem.

➡ Nietrudno się domyślić, że z faktu wpisania karpia nakielskiego na listę produktów tradycyjnych bardzo zadowoleni są mieszkańcy Nakła, ślesinianie zaś takiego powodu do radości już nie widzą. Pracownicy gospodarstwa rybackiego przy każdej okazji podkreślają, że mowa jest o karpie nakielskim z hodowli w Ślesinie. (K)

Karp NAKIELSKI czy ŚLESIEŃSKI?

➡ Fakt jest taki, że 18 lipca 2016 r. na listę produktów tradycyjnych w kategorii Produkty rybactwa w woj. kujawsko-pomorskim został wpisany karp nakielski, „pochodzący ze stawów w okolicach wsi Ślesin koło Nakła nad Notecią”. Z oficjalnych informacji można dowiedzieć się też, że jego mięso jest delikatne, kruche i pełne aromatu.

➡ Dlaczego na listę nie trafił karp ślesieński, skoro gospodarstwo rybackie

od lat ma swoją siedzibę w Ślesinie, a nie w Nakle? Piotr Sykut, w latach 2015 - 2019 prezes spółki Gospodarstwo Rybackie „Ślesin”, tłumaczy, że taka decyzja zapadła w trakcie tworzonej przed kilkoma laty strategii gospodarstwa. Obawiano się, że środki wydane na promocję i budowanie marki karpia ślesieńskiego mogą ostatecznie pójść na konto karpia ze Ślesina, ale... pod Koninem, gdzie również funkcjonuje gospodarstwo rybackie. Był też drugi

SZKIEŁKIEM I SIECIĄ



DR MIROSŁAW KUCZYŃSKI
ekspert rybacki

DOBRY START, czyli wiosna

Problemem rybackstwa karpiowego są zmiany, jakie zaszły w jakości wody. Chodzi o koncentrację azotu amonowego, ogólnego oraz fosforu.

Początek sezonu zawsze przynosi nadzieje i jednocześnie obawy o to, co z sobą przyniesie. Po zimowaniu, materiał obsadowy w nowym stawie nie czuje się najlepiej. Przezrysta woda, pozbawiona na początku fito- i zooplanktonu, nieliczny jeszcze zoobentos. Kilka miesięcy zimowania spowodowało, że ryby mogą być osłabione, zwłaszcza kiedy trafiają do świeżo napełnionego stawu. Występujące wiosną w okresach słonecznych wahania pH, sięgające wartości niebezpiecznych dla ryb, to przejaw „niedojrzałości” stawu. W trakcie fotosyntezy absorbowany jest dwutlenek węgla i jednocześnie uwalniane są jony OH-alkalizujące wodę. Dzieje się to głównie z powodu niedostatku węglanów i wodorowęglanów. Istotna jest także oczywiście jakość doprowadzanej wody i wcale nie chodzi o jej rosnące w ostatnim czasie zanieczyszczenie.

Wiosenne ZAKWITY SINIC

Problemem rybackstwa karpiowego są zmiany, jakie zaszły w minionych 20-30 latach w jakości wody. Na wykresie widać zmiany w koncentracjach azotu amonowego, ogólnego oraz fosforu w wodach jednej z rzek, lecz podobny obraz występuje niemal wszędzie. To skutek innego podejścia do oczyszczania ścieków, gdzie niemal zupełnej eliminacji uległ azot amonowy, a główną formą azotu stały się azotany. Zasobność wody w azot i fosfor decyduje o kierunku formowania się zbiorowisk roślinnych, a w konsekwencji także zwierzęcych stawu. Istotne jest, jakie związki tych pierwiastków są w wodzie i jakie są ich wzajemne

proporcje. Częstym problemem gospodarstw są wiosenne zakwity sinic. Sprzyja im proporcja N : P wynosząca 5 : 1 i mniej. Taka sytuacja panuje w przypadku prezentowanym na wykresie, co sugeruje, że gdzie indziej może być podobnie.

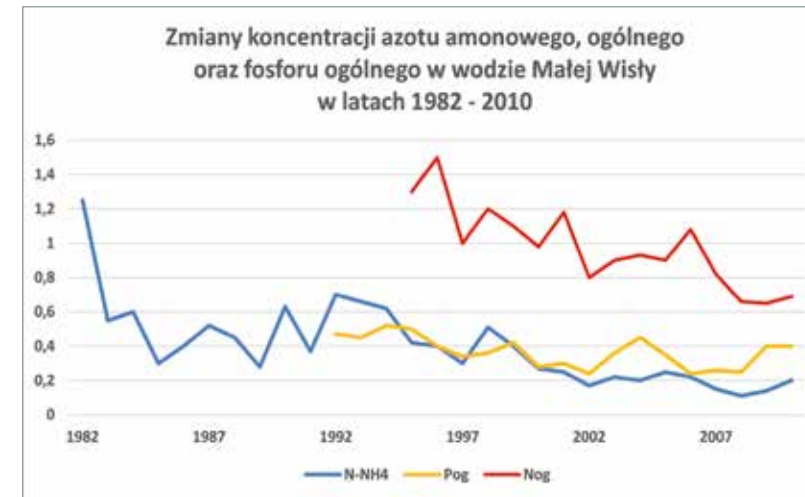
Proporcja azotu do fosforu wynosząca 20 : 1 i powyżej skutkuje nadmiernym rozwojem i zakwitami zielenic. Najbezpieczniejszą proporcją N : P, jest 12 : 1 lub zbliżona. Przy tym bardzo istotna jest forma azotu obecnego w wodzie. Z badań wynika, że jednokomórkowe glony planktonowe, produkujące tlen i stanowiące podstawę pokarmową zooplanktonu, dla właściwego rozwoju potrzebują jonów amonowych. Wszegobecne dziś w wodach rzecznych azotany, stanowią pożywkę dla kolonii glonów nitkowatych. Te z kolei są niedostępne pokarmowo dla zooplanktonu oraz odcinają dostęp światła do głębiej położonych warstw wody, czym dodatkowo pogarszają warunki rozwoju glonów jednokomórkowych.

Jakość wody ma znaczenie podstawowe, jednak sposób prowadzenia produkcji ma również znaczny wpływ na dalsze kształto-

wanie warunków troficznych. Istotnym czynnikiem jest obsada ryb, której gęstość, wobec problemów ze zbytym, często ulega redukcji. Z niegdyś tysięcy sztuk obecnie często pozostały już tylko setki. Mniejsza obsada to mniejsze nakłady na karmienie, gdyż rośnie udział pokarmu naturalnego. W niekorzystnych warunkach wszystko sprzyja rozwojowi sinic lub glonów nitkowatych, które zyskują przewagę nad pozostałymi zbiorowiskami. Można temu próbować zaradzić nawożeniem poprzedzonym analizą składu dopływającej wody. W razie niedoborów azotu czy fosforu, można przeciwdziałać nawożeniem mineralnym.

ZASTRZYK dla ryb

W przypadku niekorzystnych proporcji N : P z przewagą fosforu, dobrze spisuje się mocznik, który jest źródłem azotu amonowego. Najlepiej rozpocząć nawożenie dwa-trzy tygodnie przed obsadą ryb, w trakcie napełniania stawu. Czas ten pozwoli na wykształcenie właściwego składu fito- i zooplanktonu, by trafiające do stawu ryby napotkały solidną bazę pokarmową, zwłaszcza, że po 5-6 miesiącach zimowania ich osłabione organizmy wymagają szybkiego, pełnowartościowego zastrzyku pokarmu na start. Na pytanie ile i czego stosować, nie ma już jednoznacznej odpowiedzi, która zależeć będzie od żyzności stawu, od składu doprowadzanej wody oraz od przyjętej metody chowu. Nie ma bliźniaczych gospodarstw stawowych, nie istnieje więc uniwersalna recepta.



W tym czasie woda w stawie była czarna, a ryby nie miały pokarmu. W 2010 roku, po wprowadzeniu azotu amonowego, woda stała się czarna, a ryby zaczęły jeść. W 2011 roku, po wprowadzeniu fosforu, woda stała się czarna, a ryby zaczęły jeść. W 2012 roku, po wprowadzeniu azotu amonowego, woda stała się czarna, a ryby zaczęły jeść. W 2013 roku, po wprowadzeniu fosforu, woda stała się czarna, a ryby zaczęły jeść. W 2014 roku, po wprowadzeniu azotu amonowego, woda stała się czarna, a ryby zaczęły jeść. W 2015 roku, po wprowadzeniu fosforu, woda stała się czarna, a ryby zaczęły jeść. W 2016 roku, po wprowadzeniu azotu amonowego, woda stała się czarna, a ryby zaczęły jeść. W 2017 roku, po wprowadzeniu fosforu, woda stała się czarna, a ryby zaczęły jeść. W 2018 roku, po wprowadzeniu azotu amonowego, woda stała się czarna, a ryby zaczęły jeść. W 2019 roku, po wprowadzeniu fosforu, woda stała się czarna, a ryby zaczęły jeść. W 2020 roku, po wprowadzeniu azotu amonowego, woda stała się czarna, a ryby zaczęły jeść.

PANA JANKA SPOSOBY NA PYSZNĄ RYBĘ

„Chodzi o to, żeby ludziom pokazać, że przygotowanie dań z karpia nie jest wielką sztuką zarezerwowaną dla nielicznych, że są to dania naprawdę smaczne i że istnieją nieskomplikowane sposoby na to, by pozbyć się kojarzonych z karpem ości”.



JAN BAGROWSKI: - MAJĄC DO DYSPOZYCJI ŚWIEŻY, NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI PRODUKT, JAKIM JEST KARMIONY WYŁĄCZNIE ZBOŻEM KARP ŚLESIŃSKI, ZACZĄŁEM KOMBINOWAĆ...
| ZDJĘCIA: JAROSŁAW CZERWIŃSKI

ROZMOWA Z **JANEM BAGROWSKIM**, WIELOLETNIEM PRACOWNIKIEM GOSPODARSTWA RYBACKIEGO (CGFP RYBY) W ŚLESINIE (KUJAWSKO-POMORSKIE), SPECJALISTĄ KUCHNI KARPIOWEJ, NAZYWANYM PRZEZ KOLEGÓW „KUCHARZEM HRABINY POTULICKIEJ”.

Naprawdę zdarzyło się Panu przygotowywać dania dla arystokratycznych rodów?

Nie, to taki żart. Ten przydomek nadali mi koledzy, z którymi na co dzień pracuję na stawach. Już wiele lat temu podczas jesiennych odłowów, w deszczowe, a czasami i śnieżne dni przygotowywałem dla nich rozgrzewającą zupę rybną i smażyłem świeżo złowione ryby. Pożywny posiłek zapewniał im niezbędne do pracy siły. Chwalili przygotowywane przeze mnie na stawach jedzenie, a nazywając mnie „Kucharzem hrabiny Potulickiej”, chcieli podkreślić, jak sądzę, moje zainteresowania kulinarne oraz zaznaczyć fakt, że nasze gospodarstwo należało niegdyś do bardzo znanej i do dziś szanowanej na tym terenie hrabiny Anieli Potulickiej. Pewnie nikt się nie spodziewał, że to określenie przylgnie do mnie na dobre.

A to, że usmażył Pan w swoim życiu tony karpia, jest prawdą?

Jak najbardziej. Z pracą przy rybach wiąże się całe moje dorosłe życie. Od 38 lat pracuję w ślesieńskim gospodarstwie rybackim. Zaczynałem jako mechanik, później kościłem trawę na groblach, a w końcu zostałem kucharzem, bo prowadzę należącą do gospodarstwa smażalnię, która działa przy komercyjnym łowisku wędkarskim. Przez te lata zawsze smażyłem karpie, bo nie mam wątpliwości, że to najsmaczniejsze ryby na świecie. Nie ma zatem grama przesady w stwierdzeniu, że usmażyłem już ileś tam ton karpia.

Jak zatem przygotowuje Pan rybę, która z każdym rokiem przyciąga do smażalni coraz większą liczbę smakoszy?

Po pierwsze, ryba musi być świeża, prosto ze stawu. Później nie ma już większej filozofii. Wiadomo, że trzeba ją najpierw dobrze oczyścić, następnie doprawiam karpia swoją autorską przyprawą, zawierającą zakonserwowane solą warzywa: marchewkę, pietruszkę i seler, i smażę na bardzo gorącym oleju. Wystarczy pięć minut z jednej i drugiej strony. Nie ukrywam, że karp w takiej postaci i mnie smakuje mi najbardziej.

Ale lista Pana popisowych dań z karpia jest jednak znacznie dłuższa.

Tak, bo mając do dyspozycji świeży, najwyższej jakości produkt, jakim jest karmiony

wyłącznie zbożem karp z naszych stawów, zacząłem kombinować. Po głowie chodziły mi również inne, mniej oczywiste dania. No i tak zacząłem przygotowywać roladę z karpia. Oczywiście, w pierwszej kolejności przetestowałem ją na kolegach, którzy szybko opróżnili talerze, głośno zachęcając mnie do dalszej pracy. Generalnie, przygotowanie rolady z karpia nie jest skomplikowane. Karpia należy wypatroszyć, dokładnie oczyścić i oskórować, następnie mięso mieli się w maszynce, dodaje różne przyprawy, ponownie układa na skórce, zawija i parzy. Taką roladkę można kroić w plasterki, położyć obok ogórka na kawałku chleba i delektować się smakiem. Przygotowuję też wersję słoikową tego dania – oczywiście nie ma ona już postaci roladki, ale smakuje podobnie.

Sztandarowym Pana daniem jest również paszтет z karpia.

Tak, to kolejne moje autorskie dzieło. I znów świeżutkiego karpia trzeba – jak to między sobą określamy – rozebrać, a więc wypatroszyć, oskórować i wyfiletować, pozbywając się ości. Mięso kładziemy na tackę i przez jakieś 20 min. zapiekamy w piekarniku z czosnkiem i cebulką. Po ostygnięciu trafia ono do maszynki, następnie dodaje przyprawy - wyłącznie własne, żadnych kupionych – a więc śliwkę, żurawinę, majeranek. I w aluminiowych pojemnikach za-

piekam po raz drugi. Wtedy po kuchni rozchodzi się bardzo przyjemny zapach.

Co mówią ci, którzy próbują tych dań po raz pierwszy?

Generalnie wszyscy się zachwycają, chociaż byli i tacy, którzy nie chcieli wierzyć, że paszтет rzeczywiście jest z karpia. Jedni wskazywali na kurczaka, inni na wieprzowinę, bo nie czuli takiego zapachu ryby, jakiego się spodziewali. Wszyscy jednak zgodnie wyczuwają smak karpia w najczystszej postaci, taki, jaki ja kojarzę ze swoim dzieciństwem, a konkretnie z daniami w tradycyjny sposób przygotowywanymi przez moich rodziców. I tego ludzie najwyraźniej potrzebują, bo rolady i paszтety cieszą się ogromnym wzięciem. Zamówienia składane są telefonicznie i mailowo, klienci przyjeżdżają do Ślesina nie tylko z okolicy, ale bardzo często z oddalonej o 25 km Bydgoszczy i kupują pięć a nawet 10 kilogramów. Generalnie mógłbym siedzieć w kuchni dzień i noc, a i tak byłoby mało.

Można powiedzieć, że karp cieszy się na polskich stołach coraz większym uznaniem?

Robimy wszystko, by tak właśnie było. Uczestniczę w organizowanych przez Stowarzyszenie Lokalna Grupa Rybacka „Nasza Krajna i Pałuki” oraz Towarzystwo Promocji Ryb pokazach i warsztatach, na których prezentuję gospodyniom i młodzieży ze szkół gastronomicznych, jak filetować karpia. I okazuje się, że to, co ja mogę robić z zamkniętymi oczyma, dla innych takie proste już nie jest. Dlatego te spotkania zawsze mają formę warsztatów, każdy z uczestników może na przykład spróbować wykroić z ryby połówkę, a więc – jak zawsze żartuję – ten najsmaczniejszy kawałek dla żony i ukochanej teściowej. Tak naprawdę chodzi o to, żeby ludziom pokazać, że przygotowanie dań z karpia nie jest wielką sztuką zarezerwowaną dla nielicznych, że są to dania naprawdę smaczne i że istnieją skuteczne sposoby na to, by pozbyć się kojarzonych z karpem ości.

Dania z karpia promuje też Pan na różnych imprezach.

Do tej pory największym dla mnie wyzwaniem była impreza zorganizowana w 2016 roku podczas Światowych Dni Młodzieży przez Towarzystwo Promocji Ryb, kiedy to na Rynku Nowomiejskim w Toruniu przygotowaliśmy poczęstunek z karpia dla 1200 młodych ludzi chyba ze wszystkich kontynentów świata. I serce rosoło, bo wszystkim smakowało. Bywam na targach w Gdańsku i Poznaniu, i za każdym razem na taką imprezę staram się przygotować coś smakowitego. Na odbywające się w grudniu ubiegłego roku w Bydgoszczy targi „Nasze Dobre '19” – Smaki Kujaw i Pomorza! zabrałem próbną, ale całkiem sporą serię pierogów z mięsem z karpia. Rozeszły się w niecałą godzinę. I wcale mnie to nie zdziwiło, bo ludzie doceniają, że użyte produkty są najwyższej jakości, że nie ma w nich żadnej chemii, że nie jest to produkcja masowa. No i podkreślę jeszcze raz – wśród ryb karp nie ma konkurencji. (K)



WSZYSTKIE DANIA Z KARPIA **JAN BAGROWSKI PRZYPRAWIA** SWOJĄ AUTORSKĄ PRZYPRAWĄ, ZAWIERAJĄCĄ ZAKONSERWOWANE SOLĄ WARZYWA: MARCHEWKĘ, PIETRUSZKĘ ORAZ SELER.



ROLADKI Z KARPIA TO JEDNO ZE SZTANDAROWYCH DAŃ **JANA BAGROWSKIEGO** - PO SPARZENIU MOŻNA KROIĆ JE W PLASTERKI, POŁOŻYĆ OBOK OGÓRKA NA KAWAŁKU CHLEBA I DELEKTOWAĆ SIĘ SMAKIEM.



PASZТЕТЫ Z KARPIA CIESZĄ SIĘ OGROMNYM WZIĘCIEM. KLIENTCI PRZYJEŻDŻAJĄ DO ŚLESINA NIE TYLKO Z OKOLICY, ALE CZĘSTO Z ODDALONEJ O 25 KM BYDGOSZCZY I KUPUJĄ PIĘĆ A NAWET 10 KILOGRAMÓW.

TAK SPEŁNIAJĄ SIĘ MARZENIA!

Anna i Michał Niemczykowie, właściciele 11-hektarowego jeziora w Piasecznie koło Sępólna Krajeńskiego, stworzyli „Osadę Borówno”, agroturystyczny biznes, który oprócz dochodów daje im wielką satysfakcję.



ANNA JAKUBCZYK-NIEMCZYK: - JUŻ WIELE LAT TEMU ZASTANAWIALIŚMY SIĘ, CO BY TU ZROBIĆ, BY TYM PIĘKNYM KAWAŁKIEM POLSKI PODZIELIĆ SIĘ Z INNYMI. MARZYLIŚMY O GOSPODARSTWIE AGROTURYSTYCZNYM... | FOT. JAROSŁAW CZERWIŃSKI

Od razu widać, że pozytywna energia Anny Jakubczyk-Niemczyk wprost rozpiera. Mówi szybko, cały czas się uśmiecha i żartuje. Choćby z tego, że jako absolwentce resocjalizacji z tytułem magistra przyszło jej... od 20 lat pomagać siostrze, lekarce weterynarii, w prowadzeniu gabinetu o wdzięcznej nazwie „Cztery łapy”. Ale to tylko część jej zawodowego zaangażowania. Wraz z dziećmi pomaga jeszcze mężowi prowadzić rodzinne, oparte na hodowli trzody chlewnej, gospodarstwo rolne, malowniczo położone w Piasecznie, nieopodal Sępólna Krajeńskiego. Do tego gospodarstwa należy bezod-

pływowe, niezwykle urokliwe jezioro Borówno o powierzchni 11 hektarów, też pozostające w rodzinie od pokoleń.

GOŚCIE byli zachwyceni

- Przez lata przyzwyczailiśmy się już, że ktokolwiek przyjeżdżał do nas po raz pierwszy, zachwycał się okolicą – przyznaje Anna Jakubczyk-Niemczyk. – Bo, faktycznie, to pierwsze wrażenie jest niesamowite. Wyjeżdża się z lasu, po lewej stronie znajduje się nasz dom, po prawej widać jezioro, w oddali zabudowania sąsiadów, a wokół przepięk-

ne pola. Niektórzy nawet zatrzymują się, by spokojnie objąć wzrokiem ten cudny widok. Już dawno zastanawialiśmy się, co by tu zrobić, by tym pięknym kawałkiem Polski podzielić się z innymi. Marzyliśmy o gospodarstwie agroturystycznym, ale raczej o domkach nad jeziorem niż pokojach dla gości w naszym domu. Niestety, na drodze realizacji tych marzeń zawsze pojawiała się ta sama przeszkoda – brak pieniędzy na taką inwestycję.

NADZIEJA na pieniądze

Nadzieja pojawiła się dobrych kilka lat temu za sprawą dobrego znajomego, który poinformował o możliwościach ubiegania się o fundusze z Unii Europejskiej, będących w gestii Stowarzyszenia Lokalna Grupa Rybacka „Nasza Krajna i Pałuki” w Nakle. Niemczykowie uznali, że w końcu uśmiechnęło się do nich szczęście. Byli przecież rybakami – prowadzili na swoim jeziorze gospodarkę rybacką, regularnie zarybiając akwen m.in. karpami, szczupakami, amurami i węgorzami. Zorganizowanych odłowów za pomocą sieci co prawda nie organizowali, ale jezioro udostępniali wędkarzom. Niestety, nadzieja na pieniądze, tak jak szybko się pojawiła, tak samo szybko prysła z prozaicznego powodu: okazało się, że gmina Sępólno Krajeńskie nie przystąpiła do Stowarzyszenia Lokalna Grupa Rybacka „Nasza Krajna i Pałuki” w Nakle, a tym samym nikt z terenu gminy nie mógł aplikować o unijne fundusze.

Na szczęście wspomniany znajomy trzymał rękę na pulsie. Gdy w kolejnej unijnej perspektywie finansowej do SLGR „Nasza Krajna i Pałuki” przystąpiło pięć nowych gmin, a wśród nich również Sępólno Krajeńskie, natychmiast dał znać. To rzeczywiście był przełomowy moment, który dał Niemczykom możliwość starania się o pieniądze na sfinansowanie swoich marzeń – domki dla turystów, choć wciąż w wyobrażeniach, zaczęły nabierać kształtów. Swojej szansy nie zamierzali zmarnować.

Zmagania z PAPIEROLOGIĄ

- To nie jest tak, że się przyjdzie do biura LGR, poprosi o dofinansowanie na działalność agroturystyczną i za dwa dni pieniądze będą na koncie – uśmiecha się Anna Jakubczyk-Niemczyk. – Trzeba naprawdę bardzo się zaangażować i poświęcić sporo czasu, bo przejście przez tę papierologię nie jest łatwe. Bardzo pomogły nam panie z biura LGR, poprosiliśmy też o pomoc specjalistę, który wsparł nas w pisaniu wniosku i nanszeniu późniejszych poprawek. Wszystkie dokumenty miałam w segregatorach i ich zawartość znałam na pamięć. Obudzona w środku nocy mogłam wskazać, w którym znajduje się jakieś konkretne pismo. Cały czas jednak towarzyszył nam stres, związany z obawą, że coś pójdzie nie tak i pieniędzy nie dostaniemy albo trzeba będzie je oddać. Mocno stresująca była też kwestia kredytu, bo przecież wiadomo, że dofinansowanie obejmuje połowę kosztów inwestycji, dru-



W NIEDALEKIEJ ODLEGŁOŚCI OD JEZIORA BORÓWNO POJAWIŁY SIĘ TRZY DREWNIANE DOMKI, POLE NAMIOTOWE, A CAŁOŚĆ ZOSTAŁA NAWANA „OSADA BORÓWNO”. | FOT. SZ. SZWOCHERT/ ARCHIWUM

gą część – w naszym przypadku było to 196 tys. zł - trzeba zapewnić samemu. Mogło się przecież zdarzyć, że bank odmówiłby nam pożyczki i nasz cały misterny plan by runął, bo nie dysponowaliśmy gotówką w tak dużej kwocie. Na szczęście wszystko zagrało niemalże w najdrobniejszym szczególe.

Trzy DREWNIANE domki

Równie precyzyjnie jak finansowy był też realizowany plan budowlany. Niemczykowie zgłębili agroturystyczny temat z należytą starannością i postanowili, że w pierwszej kolejności na ich gruncie staną trzy drewniane domki, powstanie też pole namiotowe wraz z funkcjonalnym sanitariatem dostosowanym do potrzeb osób niepełnosprawnych, a całość będzie się nazywała „Osada Borówno”. Niestety, już na początku pierwotne marzenia trzeba było nieco zweryfikować. Okazało się bowiem, że ze względu na obostrzenia, wynikające z usytuowania gruntu na terenie Krajeńskiego Parku Krajobrazowego, domki nie mogą zostać ustawione na łące tuż nad jeziorem, ale w odległości stu metrów od linii brzegowej. Ostatecznie jednak ta odległość w żaden sposób nie umniejszyła atrakcyjności położenia letniej osady. Nie było też obaw

o to, czy letnikom przypadnie do gustu wypoczynek w domkach, niektórym wciąż jeszcze kojarzącym się z kempingami z czasów PRL-u.

- O, nie – to zupełnie coś innego – zapewnia Anna Jakubczyk-Niemczyk. – Zamówiliśmy nowiuteńkie domki z drewnianych bali o powierzchni 55 mkw. każdy. U góry mieszczą się dwie sypialnie, na dole zaś salon z aneksem kuchennym, nowoczesnie wyposażona łazienka oraz taras. Jest tam wszystko co potrzebne do życia i to w odpowiednim standardzie - wyposażenie dobieierałam kierując się tym, co ja chciałabym mieć pod ręką podczas letniego wypoczynku. Jest kuchnia gazowa, lodówka, mikrofalówka, telewizor i dostęp do internetu. To świetne miejsce na wypoczynek dla rodziny – w domku spokojnie może mieszkać pięć osób.

Pierwsi goście pojawili się w lipcu 2018 roku. Ich wrażenia? Znakomite. Mieszczuchi rozkoszowali się wręcz wiejskim spokojem, pięknymi widokami i obcowaniem z przyrodą.



DOMKI (O POW. 55 MKW. KAŻDY) MIESZCZĄ DWIE SYPIALNIE, SALON Z ANEKSEM KUCHENNYM, ŁAZIENKĘ ORAZ TARAS. | FOT. SZ. SZWOCHERT/ ARCHIWUM

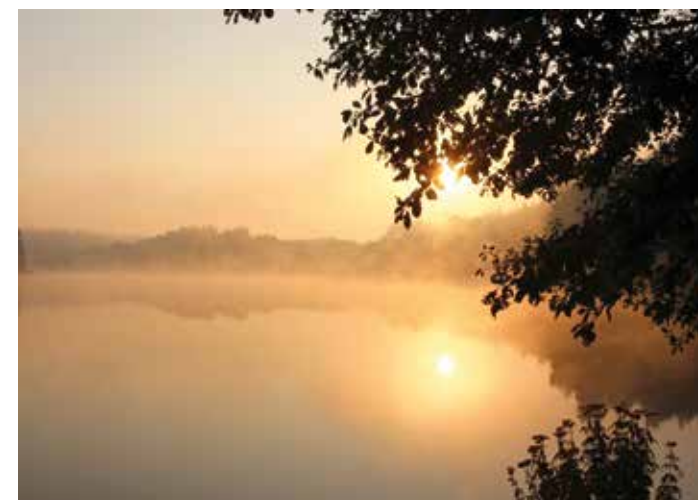
Panie najczęściej rozkładały leżaki i - wygrzewając się w słonecznych promieniach - pograżały się w lekturze ulubionych książek, dzieci bezpiecznie mogły ścigać się na rowerach i kąpać w jeziorze, a panowie – korzystając z łódki – oddawali się wędkarskiej pasji. Trzeba dodać, że jezioro Borówno słynie i z bardzo czystej wody (nikt obcy nie ma do niej dostępu), i z naprawdę dorodnych ryb. Złowiona tu rekordowa tołpyga ważyła aż 22 kilogramy!

CZY WARTO? No pewnie!

W ciągu dwóch lat „Osada Borówno” znacznie się rozwinęła. Gospodarze postanowili bowiem, że każdą zarobioną złotówkę będą na raz inwestować w swoją wymarzoną agroturystykę. Posadzili drzewa i krzewy ozdobne, zbudowali boisko do siatkówki plażowej i plac zabaw dla dzieci. Zwrócili się też do Stowarzyszenia Lokalna Grupa Rybacka „Nasza Krajna i Pałuki” o dofinansowanie drugiego projektu, obejmującego budowę wiaty z wędzarnią i grillem. I pieniądze – w kwocie 33 tys. zł – zostały im przyznane. Dzięki temu agroturystyczna oferta systematycznie się powiększa. W rachubę wchodzi już nie tylko letnie pobyty od czerwca do września (można je rezerwować telefonicznie i poprzez stronę internetową www.osada-borowno.pl), ale i weekendowe albo urodzinowe spotkania przy ognisku lub grillu, zielone szkoły na polu namiotowym, czy – organizowane już i cieszące się dużą popularnością – pikniki rowerowe (z kielbaskami i herbatą) dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 3 w Sępólnie Krajeńskim.

- Zdarza się, że ludzie mnie pytają, czy warto było brnąć przez tę papierologię i starać się o unijne dofinansowanie – dodaje Anna Jakubczyk-Niemczyk. – Odpowiadam krótko: „jak najbardziej”. Obawy będą zawsze, bo strach ma wielkie oczy, ale opłaca się zaryzykować. Dzięki tym pieniądzom naprawdę można realizować swoje życiowe marzenia. My jesteśmy tego najlepszym przykładem. (K)

” TO NIE JEST TAK, ŻE SIĘ PRZYJDZIE DO BIURA LGR, POPROSI O DOFINANSOWANIE NA DZIAŁALNOŚĆ AGROTURYSTYCZNĄ I ZA DWA DNI PIENIĄDZE BĘDĄ NA KONCIE.



JEZIORO BORÓWNO SŁYNIE I Z CZYSTEJ WODY, I Z DORODNYCH RYB. ZŁOWIONA TU REKORDOWA TOLPYGA WAŻYŁA AŻ 22 KILOGRAMY! | FOT. ARCHIWUM

STAROPOLSKIE PRZEPISY NA KRÓLEWSKIEGO KARPIA

„Oczesaną rybę pokraj we dzwona, potrząsaj mąką, a smaż w czym chcesz. Usmażywszy, włóż w kociołek albo rynkę, wlej wina, octu, chleba trochę tartego, limonii, oliwy, słodkości, rożenków, których chcesz...”



NORBERT SOKOŁOWSKI: - SAMO SŁOWO „TRETOWANIE” - WEDŁUG SŁOWNIKA ZAWARTEGO W „COMPENDIUM...”, A OPRACOWANEGO PRZEZ JAROSŁAWA I KATARZYNĘ DUMANOWSKICH - OZNACZAŁO SMAŻENIE W MAŚLE. | FOT. ANNA WIBIG

Chciałbym zarekomendować przepis na ryby tretowane, który pochodzi z pierwszej wydanej drukiem polskiej książki kucharskiej pt. „Compendium ferculorum” (1682 r), autorstwa kuchmistrza Stanisława Czernieckiego. Współcześnie książka ta została wydana przez Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie w serii Monumenta Poloniae Culinarie (Polskie Zabytki Kulinarne). Warto wspomnieć, że autor był kuchmistrem na dworze Lubomirskich w Wiśniczu. Smak potraw, które opisuje Czerniecki, jest obecnie odkrywany na nowo, czego przykładem może być m.in. przepis na ryby tretowane.

Samo słowo „tretowanie” - według słownika zawartego w „Compendium...”, a opracowanego przez Jarosława i Katarzynę Dumanowskich - oznaczało smażyć w maśle. Tretowane raki to raki obtaczane w gęstym cieście z mąki i jajek, następnie smażone w maśle. Tretowane jabłka smaży się w cieście naleśnikowym, a tretowane grzanki były z kolei przed usmażeniem maczane w żółtkach jajecznych. Czerniecki używa terminu



DANIE UNIWERSALNE, DOSTĘPNOŚĆ PRODUKTÓW JEST CAŁOROCZNA, **RYBĘ MOŻNA SERWOWAĆ** ZARÓWNO Z WIOSENNYMI NOWALIKAMI JAK I Z TRADYCYJNYMI KISZONKAMI. ŚWIETNIE SMAKUJE RÓWNIEŻ Z SOSEM Z OGÓRKÓW KISZONYCH I SOSEM SZAMPIONOWYM (PIECZARKOWYM). | ZDJĘCIA POTRAW: NORBERT SOKOŁOWSKI

„tretować” także na oznaczenie topienia maśła aż do jego zrumienienia (klarowania).

JAK PRZYGOTOWAĆ tretowaną rybę?

Kuchmistrz poleca oczyścić ją z łusek, wnętrzności i dokładnie umyć. Większe sztuki sprawić, zdejmując filety i krojąc na porcje; mniejsze sztuki możemy pokroić w dzwonka. Gotowe kawałki ryby należy posolić i popieprzyć.

Przepis kieruje nas dalej: „potrząsaj mąką, a smaż w czym chcesz”. Wiemy już, że tretowanie to smażyć w cieście, zatem przygotujemy ciasto szafranowe do tretowania, łącząc ze sobą jaja, mleko, mąkę pszenną odrobinę oliwy, sól i szczyptę szafranu. Szafran dla lepszego wydobywania barwy możemy rozpuścić na kostce lodu lub zagotować z białym winem. Jeżeli nie mamy kostek lodu, wlejmy odrobinę wody do szklanki i włóżmy do zamrażarki. Wszystkie składniki potrzebne do ciasta dokładnie wymieszać. W osobnym rondelku nagrzemy olej. Oprószyć w mące, a następnie zanurzyć w cieście szafranowym rybę smażyć na oleju. Z pozostałych wymienionych składników: „wina, octu, limonii, słodkości, rożenków i imbiru” możemy przygotować sos.

Jest to bardzo smaczne, szybkie i eleganckie danie, które możemy serwować przez cały rok. Wiosną ze szparagami czy młodym szczawiem, latem - dodając zamiast limonii i rodzynek, słodko-kwaśny agrest lub wiśnie, jesienią winogrona. Z kolei zimą, przed smażeniem w cieście, można oprószyć rybę miodownikiem, czyli ostrym w smaku, korzennym chlebkiem wypiekany z miodem.

Składniki: 1 filet z karpia, 2 jajka, 300 ml mleka, 200 g mąki, olej do smażenia, sól, pieprz, szczypta szafranu, kostki lodu, szczypta proszku do pieczenia

KARP Z GRZANKAMI z masłem

Tu znów odwołam się do historycznej książki kucharskiej, która rzecz: „weźmij karpia, oczesz, skórę zdejmij, usiekaj drobno, cebule upiecz, usiekaj, zmieszaj to społem, głowę od tego karpia odwarz w rosole, włóż bigosek w rynkę, wlej masła albo oliwy, osoliwszy, smaż. Nakraj grzanek z chleba białego, rozpuść masła a nie przetręj, wsyp w bigosek pieprzu i gałki tartej. Miej osobno, jeżeli chcesz, ser holenderski tarty albo parmazyn, maczaj grzanki w maśle, bigoskiem i parmezynek przetrząśnij, a układaj na srebrnym półmisku, głowę we środek włóż i upiecz w piecu, a daj na stół”.

Mimo że brzmi archaicznie, to jest to świetny przepis na rybą przystawkę czy eleganckie danie typu finger food. Ale zanim przejdziemy do gotowania, wyjaśnijmy czym jest poniekąd znajomo brzmiące słowo „bigosek”. Według słownika z „Compendium ferculorum”, bigosek w XVII wieku to potrawa z siekanego mięsa lub ryb. Czerniecki do takiego bigosku zalecał dodawanie pietrusz-

ki i cebuli. Zgodnie ze stylem kuchni staropolskiej, często doprawiano go na kwaśno poprzez dodanie cytryny, limonii i octu. Autor szczególnie dokładnie opisuje potrawę „bigosek z raków” jako potrawę samodzielną, jak i garnitur do innych dań. Czerniecki nie znał jeszcze „bigosu z kapustą”, który ostatecznie wykształcił się w XVIII wieku.

Składniki: 1 cały karp, 2 cebule, 8 kromek białego chleba (bułka wrocławska), pasta z wędzonego karpia, 200 g masła lub 100 ml masła klarowanego, 2 jajka, 100 g parmezanu, gałka muszkatołowa, sól, pieprz.

No to ZACZYNAJMY!

Umytego, oczyszczonego i osuszonego karpia kroimy w dzwonka, posypujemy gałką muszkatołową, solą i pieprzem. Rybę na około 20 minut wkładamy do piekarnika, nagrzanego do temperatury 180 stopni Celsjusza.

Obieramy i kroimy w drobną kostkę białą cebulę, po czym smażymy ją na małym ogniu przez około 15 minut. Cebula powinna być brązowa i słodka.

Czekając na pieczonego karpia, przygotowujemy grzanki. Kroimy kromki z bułki wrocławskiej i smarujemy pastą z wędzonego karpia. Rozbijamy jajka do miski, roztrzepujemy widelcem, zanurzamy kromki bułki z wędzonym karpem w masie jajecznej i smażymy na maśle klarowanym do momentu, aż grzanki przyrumienią się.

Wystudzone mięso z pieczonego karpia rozkładamy na płatki, dokładnie oczyszczamy z ości, łączymy z cebulą, sprawdzamy smak, ewentualnie doprawiamy solą i pieprzem. Następnie układamy karpia na usmażone grzanki, posypujemy parmezanem i zapiekamy w piekarniku.

Danie możemy serwować na wiosnę ze szparagami, młodymi listkami szpinaku, czarnym czosnkiem fermentowanym i sosem, np. sosem pesto z prażonych migdałów, bazylii i oliwy.

Bogatym źródłem informacji o kulturze stołu i obyczajach kulinarnych jest pasaż wiedzy na stronie www.wilanow-palac.pl

NORBERT SOKOŁOWSKI

Autor jest kucharzem, współpracuje z Działem Rekonstrukcji Historycznej i Sprzedaży w Muzeum Pałacu Króla Jana III w warszawskim Wilanowie.

GRZANKA na maśle rumieni się DO KARPIA



➡ Czekając na pieczonego karpia przygotowujemy grzanki. Kroimy kromki z bułki wrocławskiej i smarujemy pastą z wędzonego karpia.



➡ Zanurzamy kromki bułki z wędzonym karpem w masie jajecznej i smażymy na maśle klarowanym do momentu aż grzanki się przyrumienią.



➡ Danie serwujemy ze szparagami, młodymi listkami szpinaku, czarnym czosnkiem fermentowanym i sosem pesto z prażonymi migdałami.

PRZYCHODZI RYBAK DO PRAWNIKA



MICHAŁ JANOWSKI
radca prawny

STAWY RETENCYJNE - co to takiego?

Stawy rybne nie są jedynymi obiektami zatrzymującymi wodę, jakie można zbudować na działce rolnej. Co jeszcze wchodzi w rachubę?

Kwestia ta jest tym bardziej istotna, że dostęp do wody w zmieniających się warunkach klimatycznych jest obecnie ważniejszy niż kiedykolwiek, i to dla coraz szerszej grupy podmiotów. Postaramy się dziś przybliżyć procedurę i warunki związane z budową stawów retencyjnych.

Nie wolno „PODBIERAĆ” wody

O ile budowa wielkopowierzchniowego stawu rybnego wiąże się z koniecznością uzyskania pozwolenia wodnoprawnego, o tyle dla niewielkich stawów retencyjnych przewidziano procedurę uproszczoną, to jest zgłoszenie wodnoprawne. Kwestię tę uregulowano w art. 394 ust. 1 pkt 9 ustawy Prawo wodne. Obecnie ze zwolnienia od obowiązku uzyskania pozwolenia korzystają stawy, których powierzchnia nie przekracza 1000 mkw., zaś głębokość wynosi nie więcej niż 3 m poniżej naturalnego poziomu gruntu. Parametry te były ostatnio przedmiotem nowelizacji, o czym będzie mowa poniżej. Intencją ustawodawcy było umożliwienie wykonywania niewielkich prywatnych zbiorników o jedynie lokalnym wpływie na środowisko. Dlatego też dodatkowo w ustawie przewidziano, że staw taki nie może być napełniany „w ramach usług wodnych”, to jest nie może być zasilany doprowadzonym źródłem wody, a jedynie poprzez miejscowe wody opadowe, roztopowe czy gruntowe. Jednocześnie przewidziano, że zasięg oddziaływania takiego stawu nie może wykroczyć poza granice terenu, którego właścicielem jest podmiot wykonujący staw.

Tak określone warunki oznaczają, że prawidłowo wykonany staw retencyjny powinien zbierać wodę z działki, na której się znajduje, natomiast nie powinien osuszać działek okolicznych - wówczas przestałby pełnić swoją rolę. W świetle tak zarysowanych przepisów niedopuszczalne jest budowanie stawu retencyjnego - choćby spełniał usta-

wowe wymogi co do wymiarów - jeżeli jego położenie powodowałoby „podbieranie” wód gruntowych z działek należących do innych podmiotów. Wydaje się, że podobnie jako niezgodny z przepisami należałoby zakwalifikować staw, który położony poniżej działek sąsiadów w sposób sztuczny zbiera wody opadowe, które dotychczas pozostawały na innych działkach. Należy zatem podkreślić, że przepis ten w istocie nie dopuszcza możliwości negatywnego wpływu na stan okolicznych wód gruntowych w skali przekraczającej granice terenu należącego do właściciela stawu retencyjnego.

HEKTAR? To za dużo

W związku z narastającymi problemami rolnictwa wywołanymi suszą, wspomniana zgoda na łatwiejszą budowę lokalnych stawów retencyjnych stanowiła jedno z nowych rozwiązań wprowadzonych obowiązującą od początku 2018 roku ustawą Prawo wodne. Pierwotnie omawiany przepis przewidywał, że dla skorzystania ze zgłoszenia nowo wznoszony staw - oprócz spełnienia innych wytycznych - miał mieć powierzchnię nie większą niż 500 mkw. i głębokość maksymalną 2 m. W związku z apelem Krajowej Rady Izby Rolniczych („KRIR”) z października 2019 r. parametry te od listopada 2019 r. zostały zwiększone do obecnych rozmiarów. Rządowy projekt nowelizacji (druk 3695) zakładał co prawda jedynie zwiększenie powierzchni stawów, jednak już na etapie prac sejmowych, po drugim czytaniu, zmianie uległa również głębokość. Uzasadnienie projektu noweli nie odnosiło się do opisywanego przepisu, podobnie nie wskazano przyczyn późniejszej

zmiany. Można się jedynie domyślać, że powielono argumenty odwołujące się do większej efektywności zbiorników o trzykrotnie większej kubaturze.

Wkrótce po tym KRIR wystąpiła z kolejną petycją co do zwiększenia powierzchni stawów retencyjnych korzystających z przywilejów zgłoszenia wodnoprawnego - do 1 ha (10 000 mkw.). Tym razem odpowiedź ministra gospodarki morskiej i żeglugi śródlądowej była negatywna i wydaje się, że należy się z tym stanowiskiem zgodzić. Wskazywano bowiem,

że w przypadku wykonania zbiornika o maksymalnych wymiarach, mógłby on gromadzić 30 tys. m sześć wody. W takiej sytuacji praktycznie niemożliwe stałoby się jego napełnienie przy pomocy wód gruntowych w taki sposób, by poziom wspomnianych wód nie uległ lokalnie obniżeniu. W piśmie podnoszono, że budowa tak dużego zbiornika w okresie suszy (brak opadów uzupełniających ubytki wody poprzez parowanie) mogłaby nasilać jej skutki. Dlatego wzniesienie zbiornika o tych parametrach nie powinno się odbywać bez szczegółowego zbadania warunków lokalnych - takie zaś możliwości daje droga sformalizowana związana z pozwoleniem wodnoprawnym.

Odnosząc te rozważania do branży rybackiej należy wskazać, że od 2018 roku w uproszczonym trybie możliwe jest wykonanie niewielkiego stawu, także na potrzeby niezwiązane bezpośrednio z prowadzonym gospodarstwem. Nie istnieje jednak niebezpieczeństwo, że budowa takiego zbiornika na sąsiedniej działce (o ile stawów ów wykonany będzie zgodnie z obowiązującymi przepisami) spowoduje zaburzenie poziomu wód gruntowych czy szerzej - gospodarki wodnej.

WSPÓŁPRACA: PAWEŁ SZCZEPAŃSKI

W SIECI

FILM, SUSZA i karp z wylęgarni

Wszystkie dotychczasowe problemy w branży karpiowej zeszły na razie na drugi plan, dopóki w kraju nie uporamy się z epidemią. Rybacy, którzy z punktu widzenia formalnego są albo rolnikami, albo przedsiębiorcami, również oczekują pomocy od rządu. Najprostszą jej formą byłoby z pewnością uruchomienie zaległej pomocy suszowej i rekompensat wodnośrodowiskowych. Suszę zresztą zaczęto zauważać już nawet na najwyższych poziomach władzy. Ważne, żeby podjąć wymierne działania, bo wiadomo co jest wybrukowane dobrymi chęciami.

Niestabilność klimatu rodzi również kłopoty w pozyskaniu materiału zarybieniowego karpia na stawach. Swoją pomoc w uniezależnieniu się od kaprysów majowej pogody oferują naukowcy z Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie.

Żeby karp stał się produktem bardziej popularnym, potrzebna jest stała promocja jego hodowli w tradycyjnych stawach karpiowych. Jednym z narzędzi jest nowy film o hodowli karpia. Zdjęcia do niego trwały aż dwa sezony na terenie ośmiu gospodarstw rybackich. Warto zachęcać do jego obejrzenia.



W obliczu koronakryzysu, Komisja Europejska wprowadza elastyczność i uproszczenia w wykorzystywaniu europejskich funduszy strukturalnych. Również rząd polski dedykuje gospodarce tarcze antykryzysowe. Skuteczne wdrożenie narzędzi pomocowych dla akwakultury jest między innymi w rękach naszego branżowego Ministerstwa Gospodarki Morskiej i Żeglugi Śródlądowej.

www.pankarprybacyp.pl



Co można zrobić, żeby zapobiegać suszy? Stanisław Czachorowski, naukowiec z Olsztyna, podaje przykłady z Holandii, gdzie władza potrafi płacić za umieszczenie zbiornika podziemnego, zbierającego wody deszczowe z rynny dachowej, a także z Hiszpanii, gdzie myjnie samochodowe mają zamknię-

ty obieg wody, a upraw rolnych nie można podlewać wodą z wodociągów, chyba że pochodzi ona z oczyszczalni.

<https://wiadomosci.onet.pl/olsztyn/susza...>



Europoseł Krzysztof Jurgiel pisze do premiera Morawieckiego w sprawie pomocy suszowej.

Podawana obecnie przez prasę ilość wniosków dotyczących pomocy suszowej wynosi 350 tysięcy na kwotę ok. 2,3 miliarda złotych. Następnie z doniesień medialnych wynika, że wypłacono pomoc dla 135 tys. rolników na kwotę 963 milionów zł. W dn. 23.04.2020 r. w programie „Gość Wiadomości” minister rolnictwa i rozwoju wsi Jan Krzysztof Ardąnski przekazał informację, że rząd przystąpił do wypłaty dla 91 tysięcy rolników na kwotę 200 milionów złotych. Pozostaje więc pytanie o to, co z pozostałymi 127 tysiącami rolników na kwotę ponad 1 miliard złotych?

www.ptryb.pl



Przeprowadzanie kontrolowanego rozrodu karpia w wylęgarni i uzyskanie wylęgu daje wiele możliwości dla hodowców... Przykładowo, w Katedrze Ichtiologii i Akwakultury Wydziału Biologii i Zoologii Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie od wielu lat karp jest rozmnażany wtedy, gdy istnieje taka potrzeba badawcza: w styczniu, maju, lipcu, sierpniu czy grudniu.

<http://www.uwm.edu.pl/wbz/kr/aktualnosci>



Ze środków Funduszu Promocji Ryb powstał nowy film o chowie karpia. Waleorami filmu są z pewnością piękne, momentami wręcz poetyckie ujęcia Janusza Szewczaka, ale także komentarz, który łączy w sobie fachowe informacje hodowlane z dydaktyką kierowaną do mniej zaawansowanych widzów. Film dostępny na kanale YouTube - PanKarp.

<https://www.youtube.com/watch?v=rDw3WJan7Lc>

OPR. Z.SZ.



ŁABĘDŹ CZARNODZIOBY



WĄSATKA (SAMIEC)

NASZA GALERIA



CZAPLA BIAŁA



PSZCZOŁA



CZAJKA



ŁABĘDZIE KRZYKLIWE



BIELIK

| ZDJĘCIA: DAWID KILON

MIGAWKI Z PTASIEGO RAJU

Ślesieńskie stawy to nie tylko zbiorniki, w których hoduje się karpie. To także obszar Natury 2000, teren o powierzchni kilkuset hektarów, na którym, szczególnie wiosną, życie przyrody tętni z niesamowitą mocą. Właśnie o tej porze roku można tu spotkać objętą ścisłą ochroną gatunkową żabę moczarową. Wzrok szczególnie przyciągają samce w szacie godowej, przepięknie wybarwione w jaskrawoniebieskim kolorze. Wędrujące do stawów płazy w znacznej części zginęłyby pod kołami samochodów, gdyby nie społecznicy przenoszący je - łącznie kilkanaście tysięcy

osobników! - przez drogę łączącą Gorzeń ze Ślesinem.

Cały obszar gospodarstwa rybackiego to także coraz bardziej znany w Polsce raj dla miłośników ptaków. Wiele rzadkich gatunków znajduje w Ślesinie idealne miejsce do gniazdowania, jeszcze więcej zatrzymuje się tu podczas wiosennych przelotów. Na ślesieńskich stawach można sfotografować m.in. łabędzia krzykliwego i czarnodziobego, podróżniczkę - niewielkiego ptaka wędrownego z rodziny mucholówkowatych, przypominającą nieco sikorę - wąsatkę, bąka, żurawia, a także polującego na ryby bielika.

- Mnie w ubiegłym roku udało się dostrzec tu krytycznie zagrożoną wyginięciem czajkę towarzyską. Szacuje się, że na całym świecie występuje mniej niż 12 tys. osob-

ników tego gatunku - mówi Dawid Kilon, miłośnik przyrody z Bydgoszczy, który na ślesieńskich stawach pojawia się nawet kilka razy w miesiącu. To on opracował tutejszą ścieżkę dydaktyczną, na której można dowiedzieć się wielu ciekawostek m.in. o gospodarce rybackiej, występujących na tym terenie gatunkach zwierząt i formach ochrony przyrody. Jeszcze nie tak dawno Dawid Kilon przywoził na stawy nawet i dwa autobusy bydgoszczan, spragnionych obcowania z naturą w najszczerzej postaci. Na czas epidemii koronawirusa takie wycieczki trzeba było, niestety, odwołać. Poprzez internet (<https://worldcam.live/pl/webcam/slesin>) można natomiast podejrzeć, co aktualnie dzieje się w znajdującym się nieopodal ślesieńskich stawów bocianim gnieździe. **(K)**