

nr 3 • październik 2014



Świętokrzyski  
Głos

# Pana Karpia



Dobry **karp** mułem **nie trąci** ▶ str. 10-12  
**LGR-y** łamią **lokalne** bariery ▶ str. 4-5

# 608 listów, czyli **siata baba** mak

„Kilkaset e-maili zdecydowało o nabraniu przez Ministerstwo Edukacji Narodowej przekonania, iż karp jest elementem kłopotliwym i kontrowersyjnym.

Ktoś, kto uważnie obserwuje polskie społeczeństwo, bez trudu dostrzeże, że tzw. postawy i poglądy ekologiczne, na które jeszcze wczoraj prawie nikt nie zwróciłby uwagi, dziś są nie tylko zauważane, ale coraz częściej realnie wpływają na życie nas wszystkich. Pierwszy przykład z brzegu - rybacy na Bałtyku zostali zobligowani do zaprzestania połowów na efektywne sieci łososiowe, ponieważ rzekomo zagrażało to morświnom. Góralskie wozy

w Tatrach być może wkrótce zamienią się w bezemocjonalne meleksy, konie pójda do rzeźni, a rodziny górali... z torbami. Kury mają być szczęśliwe, cokolwiek to znaczy. No, a karpie powinny przyjechać na nasze wigilijne stoły z Chin, bo tam ryby w czasie zabijania i patroszenia ponoć nie cierpią. Pewnie filetuja je małymi

chińskimi rączkami bez wyjmowania z wody. Według obrońców praw zwierząt, którzy rzekomo są ekspertami od fizjologii kręgowców, wyjęcie karpia z wody powoduje niewymowne cierpienie tego ostatniego, co przeszkadza w sprzedaży tych ryb na żywo. Może owi „ekolodzy” nie wiedzą lub nie chcą wiedzieć, że od wieków właśnie karpie, zgodnie z ich genetycznym przystosowaniem, okresowo przenosi się bez wody i hodowla tego gatunku wcale przez to zagrożona nie jest.

W moim niepedagogicznym umyśle nie umiem rozstrzygnąć, czy o świątecznym karpie powinny uczyć się dzieci z klasy pierwszej szkoły podstawowej, czy starsze, ale wydzwięk i tryb wycofania rybnego symbolu świąt Bożego Narodzenia z drugiej części projektowanego w ostatnich miesiącach państwowego „Naszego Elementarza” jest kuriozalny i żałosny. Ministerstwo Edukacji Narodowej przeprowadziło

bowiem na przełomie czerwca i lipca tego roku konsultacje na temat zawartości elementarza. Najpierw autorzy podręcznika (do spółki z MEN) opisując rodzinne wydarzenia w okresie świąt Bożego Narodzenia tendencyjnie pominęli słowa „Wigilia” i „święta Bożego Narodzenia”, ale za to wpisałi karpia. Jak się okazało, krytyka publiczna wymogła na ministerstwie wpisanie kluczowych świątecznych słów do elementarza, natomiast 608 (sic!) listów elektronicznych, przesłanych przez obrońców praw zwierząt, spowodowało bezrefleksyjne wyzwanie karpia i wstawienie w jego miejsce... makowca. Na pytanie Towarzystwa Promocji Ryb, skierowane do ministra edukacji narodowej o merytoryczne powody tej zmiany, uzyskaliśmy odpowiedź, że właśnie te kilkaset e-maili zdecydowało o nabraniu przez MEN przekonania, iż karp jest elementem kłopotliwym i kontrowersyjnym. Kontrowersyjnym do tego stopnia, że makowiec wydał się akuracnym substytutem naszej świątecznej ryby. Natomiast ministerstwo nie umiało już wytłumaczyć meritum sprawy - dlaczego kilkaset osób ma decydować za obywateli całego kraju, którzy nie składali protestów w listach elektronicznych, bo uważali za normalne, że karp na Wigilię być musi skoro projekt elementarza opisuje ten wyjątkowy dla Polaków wieczór. Można by winić MEN za polityczną poprawność i koniunkturalizm, ale może to jest sygnał dla nas, normalnej większości, że o swoje trzeba walczyć, bo nie biorąc udziału w różnego rodzaju mniej czy bardziej rzetelnych konsultacjach odbieramy sobie szansę na kształtowanie rzeczywistości wokół nas. A na koniec słowa otuchy dla Pani Joanny Kluzik-Rostkowskiej, minister edukacji narodowej: - Niech się Pani nie lęka kilku radykalnych dziennikarzy, którzy chcieliby być bardziej humanitarni dla zwierząt niż dla ludzi. Wszak to nie chwilowo modna medialna koniunktura winna wyznaczać kierunki Pani służby Polsce, ale z pewnością konieczność racjonalnego kształtowania umysłów młodych Polaków. I tego prosimy się trzymać.

Redakcja



Rys. Zbigniew Piszczako



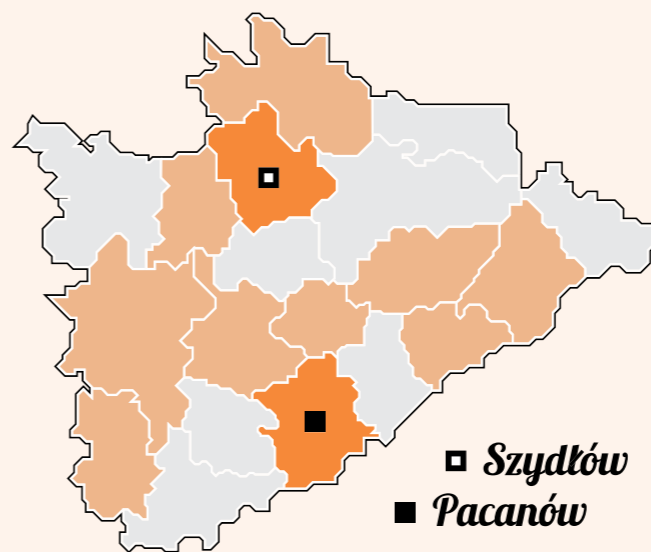
Zbigniew **Szczepański**,  
redaktor naczelny

Gdy dostaniecie Państwo do ręki niniejszy numer „ŚGPK”, do Brukseli powinien już dotrzeć projekt polskiego Programu Operacyjnego „Rybacko i Morze” na lata 2014-2020. Komisja Europejska będzie miała wówczas sześć miesięcy na zatwierdzenie programu, co pozwoli na wdrożenie przez polski rząd stosownych przepisów, a następnie rozpoczęcie rozdysponowywania przekazanego z UE budżetu dla naszego sektora rybnego. Środki finansowe przyznane Polsce to kwota ponad 531 mln euro, co wraz z wkładem z budżetu krajowego (ok. 172 mln euro) daje kwotę ok. 703 mln euro. Stawia nas to na 4. miejscu w Unii Europejskiej, za Hiszpanią, Francją i Włochami. Żeby myśleć o przyszłych pieniądzach, trzeba jeszcze rozliczyć się z poprzedniej puli z lat 2007-2013, co będzie wymagało sporego wysiłku i rybaków, i administracji. A propos tej ostatniej, to życzymy sobie, aby od pewnego szczebla była to administracja jak najmniej polityczna, a jak najbardziej merytoryczna, której politycy pozwolą spokojnie pracować dla dobra przyszłości sektora rybnego.

Polecam Państwu szczególnie w tym numerze wywiad z panem Kazimierzem Plocke, sekretarzem stanu w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi, który nadzoruje krajowe rybactwo, rybołówstwo i przetwórstwo rybne..

Zbigniew Szczepański

## Obszar objęty LSROR LGR „Świętokrzyski Karp”



„Świętokrzyski Głos Pana Karpia” - pismo dla rybaków i przyjaciół rybactwa ■ **Adres redakcji:** Służów 45, 28-100 Busko-Zdrój ■ **Redaktor naczelny:** Zbigniew Szczepański - tel. 501 046 324, e-mail: zbigniew.szczepanski@pankarp.pl ■ **Wydawca:** Grzegorz Wójcicki, Służów 45, 28-100 Busko-Zdrój ■ **Rada Redakcyjna:** prof. dr hab. Janusz Guziur, dr Zygmunt Okoniewski, prof. dr hab. Jadwiga Seremak-Bulge, Wacław Szczoczarz, prof. dr hab. Ryszard Wojda, prof. dr hab. Bogusław Zdanowski, dr Jan Żelazny ■ **Autorzy zdjęć na okładce:** Archiwum GR „Wójcza” / Jarosław Czerwiński ■ **Koordynator projektu:** Sławomir Zdzarski

## Spis treści

### 4 LGR-y łamią lokalne bariery

Rozmowa z Kazimierzem Plocke, sekretarzem stanu w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi

### 6 Październik - czas stawowych żniw

Fachowe rady dr. inż. Mirosława Cieśli z Pracowni Ichtiobiologii i Rybactwa SGGW w Warszawie

### 7 Choroby karpia w magazynach

O pleśniawce i kostiozie mówi lek. wet. Maciej Dragan

### 8 Odkryj w sobie dziecko

Rozmowa z Agnieszką Dudek, przewodniczką Europejskim Centrum Bajki im. Koziołka Matołka w Pacanowie

### 10 Dobry karp mułem nie trąci

Gościmy u Bogusława Dryndosa, prezesa ponad 400-hektarowego Gospodarstwa Rybackiego „Wójcza” w Biechowie w gminie Pacanów

### 13 „Przegląd Rybacki” po latach

Współczesne spojrzenie na powojenne problemy polskiego rybactwa stawowego

### 14 Dary śliwkowego sadu

Dania przygotowywane przez gospodynie z Gacek i Mokrego urzekają wyjątkowym smakiem. Tu na stołach króluje śliwka

### 16 Emerytura w przestworzach

O swojej pasji opowiada Tadeusz Pasternak ze Stupi

### 17 Skarby starego Szydłowa

„Polskie Carcassonne” - w tym określeniu nie ma cienia przesady

### 18 Kodeks dobrej praktyki rybackiej

Radca prawy Michał Janowski wyjaśnia, czym jest taka regulacja i jakie niesie za sobą konsekwencje

### 20 W pomostowej galerii

Fotki z Gospodarstwa Rybackiego „Przy Zaporze” w Korytnicy - coś dla rybaków, wędkarzy i... grzybiarzy



# LGR-y łamią lokalne bariery

„Biorąc pod uwagę konsekwencje, jakie wiązałyby się z wprowadzeniem zakazu sprzedaży żywych ryb (...), jestem takiemu rozwiązaniu przeciwny”.

Rozmowa z **Kazimierzem Plocke**, sekretarzem stanu w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

## ■ Jak Pan ocenia okres wdrażania Programu Operacyjnego Ryby 2007-2013 na tle poprzedniego programu wsparcia dla polskiego sektora rybnego?

Fundusze przeznaczone na PO RYBY 2007-2013 to kwota ok. 1 miliarda euro, czyli ok. 4 miliardów zł. Pieniądze te wykorzystano już niemal w 100 proc. To niewątpliwie potężny strumień pieniędzy dla polskiego rybołówstwa, który posłużył wielu rozwojowym celom. Pozwolił m.in. na poprawę sytuacji ekonomicznej rybołówstwa morskiego. Unowocześniono sektor przetwórstwa ryb i stworzono lepsze warunki dla rozwoju akwakultury. Dzięki tym pieniądzom udało się również wesprzeć obszary zależne od rybactwa. Należy także pamiętać, że Program Operacyjny Ryby 2007-2013 uruchomiono z dwuletnim opóźnieniem, ale pomimo to jest realizowany z dobrym skutkiem.

## ■ Lokalne Grupy Rybackie - jak Pan postrzega ich działania w kontekście początkowych zastrzeżeń i nieufności części środowiska rybackiego?

Z reguły do tego, co nowe i nieznanne podchodzi my z nieufnością. Tak też było w przypadku niektórych przedstawicieli sektora rybackiego, gdy po raz pierwszy wdrażaliśmy Oś priorytetową 4. PO RYBY 2007-2013, której celem jest aktywizacja społeczności lokalnych obszarów zależnych od rybactwa. Nowością było również przyznawanie pomocy za pośrednictwem Lokalnych Grup Rybackich (LGR). Naturalnym więc jest, że takie nowe podejście początkowo budziło nieufność. Dziś, po kilku latach funkcjonowania LGR, mogę stwierdzić, że działania te przyniosły wiele korzyści zarówno środowisku rybackiemu jak i mieszkańcom obszarów zależnych od rybactwa. Wiele razy, wizytując LGR, widziałem, jak dzięki inwestycjom zrealizowanym z pieniędzy Osi priorytetowej 4. pozytywnie zmieniły się obszary zależne od rybactwa oraz jak poprawiła się jakość życia lokalnych społeczności. Działalność LGR przyczyniła się do rozwoju inicjatyw i przedsiębiorczości, zaktywizowała mieszkańców terenów zależnych od rybactwa, często przyczyniała się także do przełamania lokalnych barier, co zaowocowało wieloma ciekawymi projektami.

## ■ Znamy już budżet dla polskich rybaków wynegocjowany przez polski



Kazimierz Plocke | Fot: Archiwum MRiRW

## ■ rząd z Europejskiego Funduszu Morskiego i Rybackiego 2014-2020. Co dalej z polskim prawodawstwem w zakresie nowych funduszy?

Odnosząc się do nowej perspektywy finansowej lat 2014-2020 należy podkreślić, że pod względem wielkości środków na politykę rybacką Polska jest na czwartym miejscu w Unii Europejskiej - za Hiszpanią, Francją i Włochami. Trwają intensywne prace nad aktami prawnymi, dotyczącymi wdrażania EFMR. Procedowana jest uchwała Rady Ministrów w sprawie przyjęcia projektu nowego Programu Operacyjnego - „Rybacko i Morze” na lata 2014-2020. Rekomendowany termin na przekazanie tego projektu Komisji Europejskiej to 21 października

ka tego roku. Ponadto został opracowany projekt krajowej Ustawy o Europejskim Funduszu Morskim i Rybackim na lata 2014-2020. Ustawa ta będzie regulowała ogólne kwestie związane z udzielaniem pomocy finansowej, inaczej mówiąc, będzie wdrażała przyszły fundusz do krajowego porządku prawnego. Niebawem prace konsultacyjne w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi dobiegną końca i lada moment dokument zostanie przekazany do konsultacji społecznych. Działamy bardzo szybko, ponieważ już w przyszłym roku chcemy uruchomić środki finansowe z nowego okresu programowania. Natomiast Ustawę z dnia 19 lutego 2004 r. o rybołówstwie zastąpi procedowana obecnie Ustawa o rybołówstwie morskim, która dostosuje krajowe przepisy w zakresie rybołówstwa do prawa Unii Europejskiej, w szczególności w odniesieniu do kontroli i nadzoru nad wykonywaniem rybołówstwa morskiego oraz zarządzania żywymi zasobami morza, w tym przyznawania określonych uprawnień do prowadzenia połowów konkretnych gatunków organizmów morskich. Projekt ustawy został już skierowany pod obrady Komitetu do spraw Europejskich i przewiduje się, że ustawa może wejść w życie 1 stycznia 2015 r.

## ■ Wśród organizacji rybackich jest co najmniej kilka - Stowarzyszenie Producentów Ryb Łososiowatych, Stowarzyszenie Rozwoju Rynku Rybnego i, oczywiście, Towarzystwo Promocji Ryb „Pan Karp” - które mają duże osiągnięcia w promocji spożycia ryb i chciałyby w dalszym ciągu oddolnie zajmować się promocją. Czy będzie to możliwe z PO RiM 2014-2020 w dotychczasowym trybie, czy też przewiduje się jakieś zmiany?

Doświadczenia z lat 2007-2013 pokazują, że najlepsze efekty w zakresie propagowania konsumpcji ryb i przetworów rybnych mogą przynieść ogólnokrajowe lub nawet międzynarodowe kampanie promocyjne, które organizowane są przez organizacje rybackie. W związku z tym planujemy odejście od finansowania kampanii promocyjnych na mniejszą skalę, na poziomie lokalnym i regionalnym.

## ■ Czy jest Pan za utrzymaniem sprzedaży żywych ryb, która ma ogromne znaczenie np. w przypadku rynku karpia?

W mojej ocenie zagadnienia związane z transportem żywych ryb oraz warunkami ich sprze-

daży zostały uregulowane przez ustawodawcę w satysfakcjonujący sposób. Dlatego też uważam, że nie istnieją przesłanki do ich zaostrzenia. Gwarancją zasady etycznego traktowania żywych ryb są również wypracowane i ukształtowane w ciągu kilkusetletniej historii technologii produkcji karpia normy, stosowane powszechnie przez hodowców jako zwyczajowa dobra praktyka rybacka. Ponadto, biorąc pod uwagę konsekwencje, jakie wiązałyby się z wprowadzeniem zakazu sprzedaży żywych ryb i jego wpływem na sektor - przede wszystkim gospodarki karpiowej - jestem takiemu rozwiązaniu przeciwny.

## ■ Czy, a jeżeli tak, to w jaki sposób Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi wspiera akwakulturę w kontekście zagrożenia wprowadzeniem opłat za pobór wody w ramach nowych projektów ustawy Prawo wodne?

Nie ma takiego zagrożenia. Wyrok Trybunału Sprawiedliwości Unii Europejskiej z 11 września 2014 r. oddalający skargę Komisji Europejskiej na Republikę Federalną Niemiec wykazał, że unijne prawo nie nakazuje wprowadzania opłat środowiskowych za pobór wody na potrzeby hodowli ryb. Postanowienia tego wyroku zostaną uwzględnione w prawodawstwie polskim.

## ■ Co Pan sądzi o wdrażaniu certyfikatów dla produktów akwakultury i Kodeksu Dobrych Praktyk Rybackich?

W ostatnich latach obserwujemy wyraźnie zmieniające się trendy żywnościowe i rosnącą świadomość konsumenta, który chce mieć gwarancję w postaci zaświadczeń, świadectw, rekomendacji, badań czy certyfikatów, potwierdzających jakość żywności i określających, jak została ona wyprodukowana i z jakich surowców. Takie oczekiwania coraz częściej są kierowane także do producentów karpia, zwłaszcza w okresie wzmożonej sprzedaży ryb przed świętami Bożego Narodzenia. Obecny system certyfikacji to certyfikaty (zaświadczenia) wydawane

gospodarstwu rybackim przez stowarzyszenia hodowców karpia, takie jak: Polskie Towarzystwo Rybackie w Poznaniu, Związek Producentów Ryb w Poznaniu oraz Towarzystwo Promocji Ryb. W mojej ocenie, należy zastanowić się nad możliwością opracowania sytemu certyfikacji, który byłby wspólną inicjatywą całego środowiska rybackiego i branż z nim związanych np. przetwórców. Jestem przekonany, że polski karp zasługuje na wzmocnienie jego identyfikowalności jako krajowego produktu o wysokiej jakości, produkowanego ekstensywnie, z poszanowaniem wymogów ochrony środowiska. Inicjatywę do podjęcia takich działań, podobnie jak do opracowywania i wdrażania kodeksów dobrych praktyk rybackich, pozostawiam jednak producentom, gdyż są to działania nieobligatoryjne i powinny wynikać z ich decyzji. Dobrym przykładem w tym zakresie może być podpisany przez organizacje rybackie Polski Kodeks Odpowiedzialnego Rybołówstwa, którego celem było zaakceptowanie i promowanie w polskim rybołówstwie zachowań i praktyk, prowadzących do racjonalnej i odpowiedzialnej eksploatacji zasobów ryb zgodnie z obowiązującymi przepisami. Podpisując ten dokument organizacje zobowiązały się do pełnego przestrzegania przepisów i regulacji w trakcie wykonywania rybołówstwa.

## ■ Rozwój akwakultury w Polsce uważany jest napływem do sektora młodych rybaków. Czy w ramach Programu Operacyjnego „Rybacko i Morze” 2014-2020 przewiduje się środki pomocowe dla młodych rybaków wzorem programu „Młody rolnik”?

Program Operacyjny „Rybacko i Morze” na lata 2014-2020 oferować będzie pomoc finan-

„Unijne prawo nie nakazuje wprowadzania opłat środowiskowych za pobór wody na potrzeby hodowli ryb.”

sową, mającą na celu wsparcie zakładania przedsiębiorstw przez młodych hodowców. Zgodnie z art. 52 rozporządzenia o EFMR, pomoc finansowa będzie dotyczyć hodowców rozpoczynających działalność w sektorze akwakultury, pod warunkiem, że mają oni odpowiednie umiejętności i kompetencje zawodowe. Ponadto - po raz pierwszy zakładają w sektorze akwakultury mikroprzedsiębiorstwo lub małe przedsiębiorstwo. Pomoc ta oferowana będzie w ramach środka: „Zachęcanie nowych hodowców do rozpoczęcia działalności w sektorze zrównoważonej akwakultury”.

## ■ Rekompensaty wodno-środowiskowe są ważnym elementem finansowego wsparcia gospodarstw rybackich ponoszących koszty środowiskowe. Czy te rekompensaty nie powinny stać się stałym elementem wsparcia z wielką korzyścią dla unikatowej wodnej przyrody, w tym NATURY 2000, utrzymywanej przez tych rybaków?

Prowadzenie akwakultury przyjaznej środowisku wymaga wsparcia. Hodowcy prowadzący taką formę produkcji ponoszą znaczne koszty. Wynikają one z ekstensywnych metod produkcji rybackiej czy też z kosztów bytowania na stawach dużej liczby zwierząt gatunków objętych ochroną gatunkową, żywiących się rybami lub paszą przeznaczoną dla ryb. Pomoc finansowa w zakresie wsparcia wykorzystania tradycyjnych lub przyjaznych środowisku praktyk i technik w chowie i hodowli ryb była realizowana w ramach środka działania wodno-środowiskowego przewidzianego w programie operacyjnym „Zrównoważony rozwój sektora rybołówstwa i nadbrzeżnych obszarów rybackich 2007-2013”. Mając na względzie istotne znaczenie tego wsparcia, które w wielu przypadkach warunkowało przyjazną środowisku hodowlę ryb i dalsze istnienie obiektów stawowych, których walory pozaprodukcyjne (m.in. pozytywny wpływ na tworzenie mikroklimatu, retencję wody, siedliska ptactwa i innych przedstawicieli fauny, zachowanie wielu gatunków flory ziemno-wodnej) są może znacznie bardziej cenne niż zasadnicza produkcja, planowane jest dalsze wsparcie gospodarstw rybackich świadczących usługi środowiskowe. Pomoc będzie utrzymana w ramach Programu Operacyjnego „Rybacko i Morze” 2014-2020 i będzie przyznawana tym beneficjentom, którzy zobowiążą się do spełnienia wymogów związanych ze środowiskiem wodnym, wykraczających poza zwykłe stosowanie prawa unijnego i krajowego.

Redakcja

Warszawa, 12 września 2014 roku

## Co w stawie piszczy...



dr inż. Mirosław **Cieśla**,  
Pracownia Ichtiologii,  
i Rybactwa  
SGGW w Warszawie



## Październik - **czas** stawowych **zniw**

Rybaków czeka ciężka praca. Oby tegoroczne plony okazały się satysfakcjonujące.

### Prace **sezonowe**

1. Spuszczanie wody, przygotowanie sprzętu i stawów do odlowu ryb.

Początek października to ostatni moment na przygotowanie harmonogramu spuszczenia wody ze stawów i odlowów ryb oraz rozpoczęcie tych prac. Przygotowując taki harmonogram należy wziąć pod uwagę instrukcję gospodarowania wodą w pozwoleniu wodno-prawnym oraz porozumieć się z użytkownikami innych stawów, aby nie doprowadzić do kumulowania w ciekach dużych ilości odprowadzanej wody.

Na początku października należy także zakończyć wszelkie prace związane z przygotowaniem sprzętu odlowowego i transportowego. W przypadku drobnego sprzętu do prac ręcznych (kasarki, sufaty, nosilki, wiadra, bosaki itp.) należy przygotować dwu- lub nawet trzykrotnie większą jego liczbę niż zakłada przyjęty przez nas harmonogram, aby w przypadku uszkodzenia natychmiast zastąpić nowym.

Przed odlowem należy także wykosić dojsca do mniczków, płuczek, pola manewrowe, zejścia do stawów itp., aby w trakcie samych prac odlowowych można było swobodnie i szybko się przemieszczać.

### 2. Odlowy ryb

Jako pierwsze należy odławiać stawy z rybami konsumpcyjnymi, których cykl produkcyjny dobiegł końca. Są one znacznie bardziej odporne na wszelkiego rodzaju stesy związane np. ze zbyt wysoką temperaturą podczas odlowu. W dalszej kolejności odławiamy kroczyki, natomiast odlowy przesadek II najlepiej rozpocząć około 20 października lub nawet na początku listopada. Ważne jest, aby tak rozplanować terminarz odlowów i liczbę osób przy nich zatrudnionych, aby odlowy ukończyć w pierwszej dekadzie listopada, przed pierwszymi mrozami.

Przed wywiezieniem do magazynów i zimochowów ryby należy odpić. Podczas załadunku do zbiorników transportowych należy zważyć wszystkie ryby oraz przeliczyć i zważyć reprezentatywną próbę, 3-5 powtórzeń w trakcie załadunku, celem określenia masy jednostkowej odlawianych ryb.

Po zakończonym odlowie narzędzia rybactwa oraz środki transportu należy wyplukać, umyć i zdezynfekować, a czynności te wpisać do stosownych rejestrów.

### 3. Badania ryb

Jeżeli przed odlowami nie przeprowadzono połowów kontrolnych i badań ichtiopatologicznych, to należy je wykonać w trakcie odlowów (dostarczyć 7-10 sztuk narybku i 5-7 sztuk kroczków i handlówki). Zdecydowanie należy jednak polecić przeprowadzenie badań stanu zdrowotnego obsady jeszcze przed odlowem, aby np. w trakcie odlowu przeprowadzić kąpiele lecznicze.

### 4. Obsady zimochowów i magazynów

Obsady zimochowów i magazynów są nie mniej istotne niż obsady stawów odrostowych. Należy prowadzić je z najwyższą starannością i nie narażać ryb na stres podczas manipulacji. Wszelkie uszkodzenia czy otarcia następujące podczas rozładunku, np. na skutek wpuszczania ze zbyt dużej wysokości, powodują tzw. śnięcia opóźnione oraz mogą sprzyjać rozwojowi chorób pasożytniczych. Należy zanotować liczbę i masę ryb obsadzonych w każdym stawie, gdyż dane te są niezbędne do rozplanowania sprzedaży zimowej karpki konsumpcyjnych oraz preeliminowania wiosennych obsad materiału hodowlanego.

5. Prace pielęgnacyjne na odlowionych jeziach stawach

Należy przeprowadzić prace umożliwiające osuszenie dna stawowego np. renowacja łowisk i końcowych odcinków rowów osuszają-

cych. Dezynfekcję stawów najlepiej przeprowadzić bezpośrednio po zakończeniu odlowów. Jeżeli stopień osuszenia stawu uniemożliwia wprowadzenie sprzętu zmechanizowanego do tych prac, wysiew wapna należy wykonać dopiero zimą, po zamrożeniu dna.

### Zaległości

6. Dokończenie melioracji rowów odprowadzających wodę

Należy zakończyć prace melioracyjne rowów odprowadzających wodę, aby możliwe było odprowadzenie wody ze stawów bez podtapiania terenów wokół gospodarstwa.

7. Przegląd urządzeń do odlowu i odpijania ryb

Należy sprawdzić odlówki i płuczki, przeprowadzić „na sucho” sprawdzian ich sprawności, szczególnie dopływ i odprowadzenie wody oraz dojazd.

8. Przygotowanie magazynów i zimochowów do zalewu i obsad ryb

Zimochowy i magazyny należy wykosić, zdezynfekować i napełnić wodą. Należy pamiętać, że magazyny dla karpki konsumpcyjnych mogą zostać napełnione na kilka dni przed obsadą, natomiast zimochowy powinny być napełnione 2-3 tygodnie wcześniej. Stawy należy napełniać przez kraty, aby ograniczyć migrację tzw. ryb dzikich, mogących przenosić choroby.

### Prace **stałe**

9. Nadzór nad stawami

Należy kontrolować temperaturę, zawartość tlenu oraz wielkość dopływu wody do magazynów i zimochowów. Szczególnie dotyczy to magazynów z karpkami konsumpcyjnymi, w których musi być utrzymany stały przepływ wody.

## Zdrów jak ryba?



lek. wet. Maciej **Dragan**,  
specjalista chorób ryb,  
specjalista weterynaryjnej  
diagnostyki laboratoryjnej



## Choroby karpki w magazynach

W dużym zagęszczeniu infekcje ryb mogą rozwijać się błyskawicznie.

Powodem występowania chorób ryb w magazynach mogą być: stres manipulacyjny występujący podczas odlowu i transportu, zbyt duże zagęszczenie ryb oraz mechaniczne uszkodzenia powłok zewnętrznych.

Odlowy, transport oraz wszelkie manipulacje są dla ryb męczące i bardzo szkodliwe. Łączy się to z zaburzeniem ich naturalnych procesów życiowych. Dlatego należy obchodzić się z rybami delikatnie.

Po odlowach, a przed magazynowaniem, zaleca się wykonanie badania ryb i ewentualnie przeprowadzenie kąpeli przeciwpasożytniczej. Jest to wygodne ze względu na większą kontrolę zachowania ryb podczas kąpeli w mniejszym zbiorniku oraz użycie mniejszej ilości środka leczniczego. Do najczęstszych chorób ryb w okresie magazynowania należą:

### Pleśniawka

Wywołana jest przez grzyby z rodzaju *Saprolegnia* i *Achlya*, które najczęściej atakują ryby z uszkodzonymi powłokami zewnętrznymi. Do wystąpienia pleśniawki usposabiają zbyt duże zagęszczenie ryb, stres manipulacyjny, mechaniczne uszkodzenie powłok zewnętrznych, zwiększona ilość substancji organicznych, amoniaku i azotynów. Grzybnia wnika stopniowo pod skórę coraz głębiej, docierając często do mięśni.

Leczenie: Siarczan miedzi 1g/200 l wody, czas kąpeli do 1 godziny. Formalina 200-250 ml/m<sup>3</sup> kąpiel do 30 minut (należy pamiętać, aby nie stosować formaliny, kiedy temperatura wody jest niższa niż 10°C).

### Kostioza

Chorobę wywołują wiciowce *Ichtybodon* necator wielkości 10-20 µm. Choroba wystę-

puje w szerokim zakresie temperatur: od 2 do 30°C. Może atakować ryby osłabione, ale także całkowicie zdrowe. Przenosi się z ryby na rybę. Lokalizuje się najczęściej na skrzelach skórze i płetwie grzbietowej. Objawy kliniczne to: zapadnięcie gałek ocznych (obserwacja własna), zwiększenie wydzielania śluzu na skórze i skrzelach (**Fot. nr 1**), obrzęk listków skrzelowych, postrzępienie płetw. Choroba cechuje się szybkim przebiegiem i wysoką śmiertelnością nawet do 90 proc. obsady.

Leczenie: Chlorek sodu - roztwór 1-1,5-proc., kąpiel przez 10-15 minut.

### Chilodonoza

Chorobę wywołują orzęski *Chilodonella cyprini*. Rozmnażanie następuje przez podział oraz na żywicielu. Do zarażenia dochodzi bezpośrednio z ryby na rybę.

Objawy kliniczne to zaburzenia oddychania, silne przekrwienie skrzeli z tendencją do krwawień, nadmierna produkcja śluzu na skórze i skrzelach. Nadmierne ilości śluzu często obserwuje się też w okolicy grzbietowej.

Leczenie: Chlorek sodu roztwór 1-1,5-proc., kąpiel przez 15-20 minut.

### Ichtioftirioza

Chorobę wywołują pasożytnicze orzęski *Ichthyophthirius multifiliis* (**Fot. nr 2**). W temperaturze 10°C cykl rozwojowy trwa około miesiąca. Czynnikiem predisponującym do wystąpienia choroby są:

zbyt duże zagęszczenie, złe warunki środowiskowe, osłabienie, stres, transport. Jest to największy orzęsek stwierdzany u ryb. Choroba u karpki pojawia się w postaci białych punktów średnicy do 1 mm na skórze i skrzelach. Orzęski te rozmnażają się przez podział z jednego dorosłego osobnika może powstać do 2000 osobników młodocianych. Im większe zagęszczenie ryb, tym częściej dochodzi do zakażenia. Pierwsze objawy kliniczne mogą się pojawić, kiedy kulorzęsek nie jest jeszcze widoczny gołym okiem. Zwiększona ilość śluzu na skórze i skrzelach. W skrajnych przypadkach, kiedy doszło do zaatakowania skrzeli, pojawiają się objawy duszności.

Leczenie: Formalina 200-250 ml/m<sup>3</sup> kąpiel do 30 minut (należy pamiętać, aby nie stosować formaliny, kiedy temperatura wody jest niższa niż 10°C).



Fot. nr 1



Fot. nr 2

Nowoczesny projekt siedziby Europejskiego Centrum Bajki im. Koziołka Matołka w Pacanowie ma nawiązywać do pierwszej budowli dziecka, czyli babki z piasku. Na zdjęciu Agnieszka Dudek.  
| Zdjęcia: Jarosław Czerwiński



## Odkryj w sobie dziecko

„Gdy tata otwiera gablotkę z wydaniem „Tytusa, Romka i Atomka” z 1962 roku, to emocje dorównują tym z meczu piłkarskiego. Słyszymy: „Jaaaa, miałem taką książkę!!!”.

**Rozmowa z Agnieszka Dudek, przewodniczką i animatorką w Europejskim Centrum Bajki im. Koziołka Matołka w Pacanowie.**

### ■ Na parkingu tłok, czyli sezon w pełni...

Rzeczywiście, wycieczki szkolne przyjeżdżają do nas najliczniej od kwietnia do czerwca i od końca września do połowy listopada. Lepiej mieć wtedy rezerwację, bo wejścia są co 20 minut, a w grupie może być maksymalnie 14 osób.

### ■ Co przyciąga dzieci do Pacanowa?

Przede wszystkim nasza największa atrakcja,

czyli multimedialna wystawa „Bajkowy świat”. Wchodzi się do niego przez myszą norkę obok imitacji wielkiej komody. Dzieci mają wrażenie, że nagle się zmniejszyły i ruszają w bajeczną kolorową podróż, która trwa 1,5 godziny. Przechodzą przez różne komnaty - jest pałac, smocza jama, ptasi taras, zaczarowany dworzec Koziołka Matołka, z którego odjeżdża się bajkowym pociągiem pod ziemię, pod wodę, a nawet w kosmos. Wsiada się zaś w bajkowym ogrodzie, w którym kwiaty są większe od zwiedzających, gdzie w konwaliach można posłuchać bajek, gdzie chodzą elfy i krasnoludki. Później maluchy uczestniczą w przedstawieniu o Małej Syrence, przechodzą przez domek na drzewie i skały strachu - tam można postu-

chać bicia smoczego serca. Ostatnia komnata to skarbnica bajek - polskich i europejskich.

### ■ Jest jakaś główna myśl, która towarzyszy tej podróży?

Bawiąc starym się uczyć, za pomocą bajek pokazywać dzieciom, że to, co dobre, powinno zwyciężać, a zło należy potępiać. Do przekazywania tych pozytywnych wartości wykorzystujemy nie tylko bajki polskie, ale i zagraniczne.

### ■ No, ale w Pacanowie bajkową postacią numer jeden jest chyba Koziołek Matołek...

Owszem, i tak naprawdę nie jest on wcale takim matolekiem. W zabawny sposób prześmie-

wa nasze różne wady, rzeczywiście, podejmuje wiele złych decyzji, ale też uczy się na błędach. I na to również bardzo uczulamy dzieci. Na przykład podczas swojej wędrowki do Pacanowa Koziołek dociera do miasta, w którym odcięto mu głowę. Pamięta pan, za co ją stracił?

### ■ Nie bardzo...

Bo na rynek tego miasta nie mieli wstępu posiadacze bród, o czym informowała specjalna tablica. Koziołek, oczywiście, tej informacji nie doczytał i wpakował się w poważne kłopoty. Tłumaczymy zatem dzieciom, że dla nich jest to pewnego rodzaju przestroga - warto się uczyć czytać i pisać oraz poważnie traktować wszelkiego rodzaju ostrzeżenia, by nie znaleźć się w takiej sytuacji, w jakiej znalazł się Koziołek.

### ■ Czy w czasach, w których dzieci mają do dyspozycji kilka kanałów telewizyjnych z bajkami, takie postacie jak Koziołek Matołek, Reksio czy Bolek i Lolek są w ogóle znane?

Różnie z tym bywa, bo do maluchów z wielu stron docierają produkcje chińskie, koreańskie i japońskie. Czasami łapię się za głowę, gdy tylko słyszę tytuły. Dlatego jednym z naszych celów jest przypomnienie tych tradycyjnych bajek. Opowiadamy dzieciom właśnie o Koziołku Matołku, Reksiu, Misiu Uszatku, Pyzie Wędrownicze i Calineczce. Wiele tu zależy od podejścia rodziców i dziadków.

### ■ Dla nich akurat Europejskie Centrum Bajki powinno być żywiołem... Przypomnieniem czasów, kiedy na dobranockę wyczekiwało się z niecierpliwością, niedzielny „Teleranek” był pozycją obowiązkową, a na ulubionych bohaterów nie dało się powiedzieć złego słowa...

I tak jest. Szczególnie dotyczy to panów, którzy ponoć mają w sobie dużo z dziecka. Na wystawie to się potwierdza. Dostają zabawnie wygląda, jak przychodzi taki trzydziestokil-



Hasło „Pacanów - odkryj w sobie dziecko” naprawdę działa. Na zdjęciu Zbigniew Szczepański, redaktor naczelny „Świętokrzyskiego Głosu Pana Karpia”.

kulatek z trzyletnim synkiem. Dziecko jeszcze nie wszystko rozumie, nie za bardzo chce zwracać uwagę na szczegóły, otwiera gablotkę z wydaniem „Tytusa, Romka i Atomka” z 1962 roku, to emocje dorównują tym z meczu piłkarskiego. Słyszymy: „Jaaaa, miałem taką książkę, chyba jest jeszcze gdzieś na strychu!!!”. Nasza wystawa - dźwięki, kolory, opowieści - robi wielkie wrażenie na dzieciach, ale naszym hasłem jest „Pacanów - odkryj w sobie dziecko”. I dorosli takie dziecko w sobie na sto procent odkrywają.

### ■ No to pewnie dzieci na tym korzystają...

Tak, bo taki tata po zakończeniu zwiedzania, idzie z dzieckiem do naszej księgarni i kupuje na przykład „Przygody Koziołka Matołka” czy wiersze Jana Brzechwy, mówiąc: „Będę ci, dziecko, czytać”. Nas to cieszy niezmiernie. Widzimy, że nasza praca ma sens. **(GK)**



Być w Pacanowie i stanąć oko w oko z koziołkiem - to chyba marzenie każdego dziecka.



Dzięki wsparciu z LGR „Świętokrzyski Karp” biblioteka ECB zyskała komputery.



Dźwięki, kolory, niesamowite otoczenie - multimedialna wystawa „Bajkowy świat” robi ogromne wrażenie na dzieciach, ale dorośli też są zachwyceni. Szczególnie panowie.



## Rybacy dzieciom

■ Europejskie Centrum Bajki im. Koziołka Matołka w Pacanowie jest instytucją kultury, która otrzymała dofinansowanie z budżetu Lokalnej Grupy Rybackiej „Świętokrzyski Karp” na realizację kilku projektów, m.in.:

■ W 2012 roku - w ramach projektu „Internet w Pacanowie dostępny dla mieszkańców” - kupiono 8 nowocze-

nych komputerów, które zainstalowano w bibliotece ECB. Komputery z dostępem do Internetu są ogólnodostępne. Za pieniądze pozyskane na ten projekt zorganizowano także konkurs „Moja ulubiona postać bajkowa”.

■ W 2013 roku dofinansowanie z budżetu LGR „Świętokrzyski Karp” przeznaczono na dekoracje wykorzystane podczas Festiwalu Sztuki Dziecięcej

oraz grudniową imprezę „Książka od św. Mikołaja”. Wtedy też dzięki wsparciu LGR „Świętokrzyski Karp” w ECB gościł znany kucharz Robert Sowa, który pokazał, jak przygotować karpia na pięć sposobów.

■ W trakcie realizacji jest także projekt proekologiczny, w ramach którego odbywają się warsztaty, a w ogrodzie ECB zostaną zainstalowane tabliczki z proekologicznymi wierszykami.

# Dobry karp mułem nie trąci

- Wciąż mam nadzieję, że karp odzyska kiedyś cenę, która temu, kto go wyprodukował, pozwoli godnie żyć - mówi Bogusław Dryndos, prezes Gospodarstwa Rybackiego „Wójcza”.



Jakie będą tegoroczne karpiove żniwa? Wiele wskazuje na to, że całkiem niezłe. Na zdjęciu Bogusław Dryndos. | Fot: Jarosław Czerwiński

Kilkadziesiąt różnego typu stawów o łącznej powierzchni ponad 400 hektarów, 350-400 ton rocznej produkcji karpia o uznanej jakości, własna przetwórnia i 12 zatrudnionych na stałe pracowników - prowadzenie Gospodarstwa Rybackiego „Wójcza” w Biechowie w gminie Pacanów to po prostu zarządzanie sporym przedsiębiorstwem. Trzeba znać się nie tylko na hodowli ryb i ekonomii, ale też starać się rozumieć rynek rybny oraz przewidywać zmiany - nie tylko w preferencjach odbiorców.

- Teoretycznie sprawa wydaje się prosta - dużo ryby wyprodukować i dobrze ją sprzedać. Niestety, w praktyce jest to o wiele bardziej skomplikowane. Dla producentów karpia nadchodzi trudny czas. Podejrzewam, że - tak, jak w innych branżach - na rynku wkrótce nastąpią spore przetasowania. Przetwarzają ci, którzy zdążą się do tego dobrze przygotować - uważa Bogusław Dryndos, niegdyś dyrektor, a obecnie prezes GR „Wójcza”.

Hodowlą ryb zajmuje się od 45 lat, a stawa-

„  
Trzeba być  
przygotowanym na  
bardzo trudne czasy,  
kolejne obniżki ceny  
i swoisty wyścig  
o przetrwanie.  
”

ownik szkoły się zlitował i przyjął mnie jako wolnego słuchacza.

Od tamtego czasu Bogusław Dryndos niejednokrotnie doświadczał, że najmłodszy nie mają w życiu lekko. Jako trzynastolatek skończył siedmioklasową wówczas podstawówkę i stanął przed wyborem szkoły, która miała

w Biechowie zarządza już ćwierć wieku. Zna je zresztą jak własną kieszeń, bo z Biechowa pochodzi. W dzieciństwie razem z kolegami nieraz zapuszczał się na tereny ówczesnego Państwowego Gospodarstwa Rybackiego, ale do głowy by mu wówczas nie przyszło, że z hodowlą ryb zwiąże swoje życie. O wszystkim zdecydował przypadek, a właściwie cała seria przypadków.

- Zaczęto się od tego, że o rok starsi koledzy szli do pierwszej klasy, a ja, jako sześciolatek, miałem zostać w domu - wspomina Bogusław Dryndos. - Nie mogłem się z tym pogodzić. Zatożyłem tornister, stanąłem przed szkołą i mokrymi od płaczu oczami wpatrywałem się w okna. Po dwóch dniach takiego stania kierownik szkoły się zlitował i przyjął mnie jako wolnego słuchacza.

w jakiś sposób przesądzić o jego przyszłości. Złożył podanie do liceum ogólnokształcącego i technikum we Wrocławiu. Obie szkoły odpisały, że chętnie go przyjmą, ale w regulaminowym terminie, czyli za rok.

## Najmłodszy technik rybak

Zrobiło się nerwowo. Wtedy jeden z dalszych kuzynów, który uczył się w Technikum Rybackim w wielkopolskim Sierakowie, podpowiedział, by spróbować właśnie tam. I wydawało się, że tym razem pójdzie gładko, Dryndos junior został zaproszony na egzaminy wstępne, na które pojechał z mamą. Gładko zdał język polski i matematykę. Ostatniego dnia miał jeszcze, niejako dla formalności, zaliczyć pływanię i wtedy ktoś się zorientował, że z datą urodzenia jest coś nie tak.

- Dyrektor Benon Jelinowski poprosił nas na bok i mówi: „Chłopak ma 13 lat, jest za młody, nie możemy go przyjąć” - dodaje Bogusław Dryndos. - Mama od razu w płacz, mnie aż zrobiło się słabo... Ale człowiek był porządny, ulitował się i załatwił to jakoś w kuratorium w Poznaniu. I tak - przez przypadek - zacząłem zgłębiać tajniki rybactwa i w końcu zostałem technikiem rybakim. Oczywiście, najmłodszym w Polsce.

W tamtych latach z pracą nie było żadnego problemu. Bogusław Dryndos przyjął ofertę z zarządzanego przez Polski Związek Wędkarski ośrodka pstrągowego w Zawoi w Małopolsce, po trzech latach wyższymi zarobkami skusili go zaś karpiarze z Modrzejowic koło Itły. Tam zakotwił się na dłużej, zdobywając cenne doświadczenie. Rok 1989 przyniósł Polsce wielkie zmiany. Traf chciał, że dotyczyły one również zawodowej kariery Bogusława Dryndosa. Mirosław Boguszewski, ówczesny dyrektor zjednoczenia, zaproponował mu objęcie stanowiska dyrektora Państwowego Gospodarstwa Rybackiego „Wójcza”. Warunek był jeden - trzeba było się zdecydować natychmiast. Bogusław Dryndos wiedział, że takiej szansy nie może wypuścić z rąk. Miał wrócić w rodzinne strony i zarządzać dużym gospodarstwem. Nie wahał się ani przez chwilę.

PGR-wskie realia końcówki lat 80. były przynębiające, ale na tle innych gospodarstw „Wójcza” nie wypadła tak źle. To dzięki dyrektorowi Jerzemu Staszkiwiczowi, poprzednikowi Bogusława Dryndosa, który sobie tylko znanymi sposobami w latach 60. zdobył pieniądze na inwestycje i m.in. połączył 14 małych stawów w jeden duży, 80-hektarowy (obecnie ten największy w gospodarstwie zbiornik nosi imię „Jerzy” - na cześć dyrektora właśnie). Niestety, przez kolejne długie lata kurek z pieniędzmi na inwestycje pozostał zakręcony - nie było też funduszy na konserwację zbiorników, rowów, grobli... Nic dziwnego, że w 1989 roku Bogusław Dryndos stanął przed nie lada wyzwaniem, tym bardziej, że w gospodarstwie zastał ciągnik, dwa konie i 32 pracowników.

- Tak, tak. I każdy z nich miał co robić. Mało tego, ludzi do roboty ciągle mi brakowało, bo kilku zawsze było na zwolnieniu lekarskim. Dopiero po jakimś czasie zorientowałem się, że niektórzy się między sobą na to chorobowe umawiali - przyznaje. - Do tego były to czasy, kiedy pracownikowi PGR wręcz nie wypadało wracać z pracy do domu trzeźwym... Próbo-



Dokarmianie karpia - tradycyjnie, z łódki. | Fot: Jarosław Czerwiński



Na stawy GR „Wójcza” wjechały specjalistyczne maszyny, które - najogólniej mówić - mają poprawić rybacki warsztat pracy, a w efekcie sprawić, by mniejszym kosztem można było wyprodukować więcej ryb. | Fot: Artur Palys

wałem to wszystko jakoś opanować, wprowadzić dyscyplinę...

## Skąd wziąć sześć milionów

Stare pegeerowskie zwyczaje miały duży wpływ choćby na wydajność gospodarstwa. W tamtych czasach „Wójcza” produkowała rocznie ok. 110 ton ryby handlowej. Kiedy Bogusław Dryndos chwycił ołówki i podliczył podstawowe dane, to wyszło mu, że gospodarstwo, by wyjść przynajmniej minimalnie na plus, musi produkować rocznie przynajmniej 180 ton karpia. Gdy to powiedział ludziom, w ich oczach dostrzegł niedowierzanie. A jednak się udało. Udało się także coś innego, ważniejszego - pracownicy uwierzyli, że w kolejnych latach można wyprodukować jeszcze więcej. Powoli zmieniło się ich spojrzenie na pracę w gospodarstwie rybackim.

W III RP „Wójcza” najpierw pozostawała w zasobach wojewody, a później Agencji Własności Rolnej Skarbu Państwa. W 2000 roku - jako że status prawny gospodarstwa był w pełni uregu-

lowany - agencja zaproponowała założenie jego wykup, wyceniając całość na 6 mln zł. Na „dzień dobry” trzeba było wpłacić 20 proc., reszta miała być zaś spłacana w ratach przez 12 lat. No i rybacy z „Wójczy” wpadli w popłoch. No bo skąd wziąć tak od ręki, bagatela, 1,2 mln zł?

- Ostatecznie zrobiliśmy tak, że pracownicy założyli spółkę matkę, a później ją, żeby wzmocnić ją kapitałowo, zaprosiłem udziałowców z zewnątrz. Załoga miała 20 proc. udziałów, a czterech głównych udziałowców - 80 proc. - Bogusław Dryndos wspomina tamten okres jako wyjątkowo nerwowy. Z jednej strony ciążyła na nim odpowiedzialność za ludzi, dla których praca w gospodarstwie była często jedynym źródłem utrzymania, z drugiej zaś wiedział, że nie może zawieść wspólników, których do wyłożenia pieniędzy przekonała perspektywa zrobienia dobrego biznesu. - Nie osiadałem tylko dlatego, że wcześniej wytysiałem - żartuje dziś Bogusław Dryndos - z dyrektora stał się prezesem spółki Gospodarstwo Rybackie „Wójcza”, która w tej formule działa do dziś (ostatnia rata została zapłacona agencji w 2012 roku), choć



W przetwórni na razie panuje spokój, ale przed Bożym Narodzeniem przerabia się tu ponad 100 ton karpia. Po prawej: w ofercie „Wójczy” są m.in. sandacze - na zdjęciu dyrektor Artur Palys w mroźni. | Fot: A. Palys/ J. Czerwiński



głównych udziałowców jest obecnie dwóch.

Najtrudniej było w momencie, gdy karp przestał być na rynku rarytasem, którego zwykle od ręki sprzedawało się każdą ilość. Przydały się wieloletnie już branżowe doświadczenie prezesa, ale i świeże spojrzenie współników, którzy znali się na prowadzeniu własnego biznesu, choć w dziedzinach niemających nic wspólnego z rybactwem - w „Wójczy” zmieniał się sposób zarządzania, pojawiały się nowe pomysły. Jeden z nich w zamyśle miał dywersyfikację sprzedaży. Wyłącznie za własne pieniądze, w latach, kiedy fundusze unijne nie były jeszcze dostępne, spółka wybudowała przyzakładową przetwórnę. Plany były ambitne - przez cały rok przetwarzać pstrągi, śledzie, makrele.

### Promocja, **promocja**, promocja

- Z tymi wędzonymi makrelami to trochę zaszaleliśmy - przyznaje Bogusław Dryndos. - Nasz główny odbiorca przyznał, że takiej makreli jak „Wójcza” to nikt w Polsce nie robi. Po prostu rarytas - samo mięso, żadnych nastrzykiwań i fosforanów, jak kielbasa szynkowa z samej szynki. I co dalej usłyszeliśmy? „Klienci patrzą na cenę. Chcecie sprzedawać, to obniżcie cenę”. Szybko zrozumieliśmy, że chcąc utrzymać jakość, nie damy rady.

Ambicje trzeba było schować do kieszeni i pogodzić się z faktem, że do przetwórni trafią będą tylko karpie z własnej produkcji i to wyłącznie w okresie wzmożonego popytu, czyli przed świętami Bożego Narodzenia. I tak działa ona do dziś, przerabiając w niecałe dwa tygodnie ponad 100 ton karpia.

- Płaty, filety, patroszone tusze, dzwonka - wylicza Bogusław Dryndos. - Kupują od nas supermarkety i hurtownie głównie w Krakowie i Katowicach. I ten rynek się rozwija, choć nie tak szybko, jak byśmy oczekiwali. Nieraz zastanawiałem się, dlaczego tak się dzieje, bo przecież ludzie stają się coraz bardziej wygodni, szczególnie w dużych miastach panie wolą, by ich mężowie nie przynosili żywej ryby do eleganckiej, pięknie urządzonej kuchni... Czy ograniczeniem jest wyłącznie wyższa cena przetworzonej ryby, czy też fakt, że chodzi konkretnie o karpia. Niestety, myślę, że to drugie - polski karp jest w odrocie. Wystarczy co jakiś czas włączyć telewizję, by to dostrzec. To jest

brutalny biznes - niektórym po prostu zależy na tym, by tę rybę wyrzucić z rynku i zastąpić inną, wmawiając przy tym Polakom, że tradycyjny, wigilijny karp to komunistyczny wymysł. Idą na to ogromne pieniądze.

Czy można temu jakoś przeciwdziałać? Bo-



Gospodarstwo Rybackie „Wójcza” z lotu ptaka prezentuje się pięknie. | Fot: Archwum GR

gusław Dryndos odpowiada krótko: „Promocja, promocja i jeszcze raz promocja”, doceniając przy tym działania Towarzystwa Promocji Ryb „Pan Karp”, które robi wiele, by Polacy pozytywnie kojarzyli karpia - jako rybę smaczną, zdrową, łatwą do przyrządzenia, dokarmianą zazwyczaj zbożem i hodowaną w naturalnych warunkach. I najczęściej - zgodnie z wielowiekową tradycją i oczekiwaniami klientów - oferowaną jako żywą.

I też sprzedaż żywych karpia to podstawowe źródło przychodów „Wójczy”. Tyle że cena jest



W „Wójczy” tradycyjną metodą karpie się nie tylko karmi, ale i przeprowadza odłow kontrolny. | Fot: Jarosław Czerwiński

niestabilna, po odjęciu kosztów coraz częściej okazuje się, że dochód jest daleki od oczekiwań związanych z poniesioną pracą. Bogusław Dryndos już dawno zauważył tę tendencję.

- Wciąż mam nadzieję, że karp odzyska kiedyś cenę, która temu, kto go wyprodukował, pozwoli godnie żyć - mówi. - Na razie jednak trzeba być przygotowanym na bardzo trudne czasy, kolejne obniżki ceny i swoisty wyścig o przetrwanie, którego, niestety, wszyscy producenci nie wytrzymają.

### Unia sporo **dopłaciła**

W „Wójczy” przygotowania do tych trudnych czasów trwają już od trzech lat. Na stawy wjechały specjalistyczne maszyny, które - najogólniej mówiąc - mają poprawić rybacki warsztat pracy, a w efekcie sprawić, by mniejszym kosztem można było wyprodukować więcej ryb. W tym przypadku rybacy działają tak samo jak rolnicy, którzy chcąc liczyć na dobry plon, muszą przygotować ziemię pod zasiew - odpowiednio ją uprawić i nawieźć.

Bogusław Dryndos przyznaje, że w tej wielkiej akcji modernizacyjnej biechowskich stawów, która ma zakończyć się w marcu przyszłego roku, doskonale sprawdzają się maszyny kupione dzięki dofinansowaniu z funduszy Unii Europejskiej, a konkretnie z inwestycyjnej Osi 2.1.

- Mamy dwie koparki z długimi wysięgnikami, idealnie dostosowane do naszych potrzeb - wylicza prezes GR „Wójcza”. - Cztery nowoczesne ciągniki John Deere na podwójnych kołach, wyposażone w kosiarki do wykaszania grobli. Kupiliśmy też samochody z basenami do przewozu ryb, pompy, urządzenia napowietrzające do magazynów... No, sporo nam przybyło.

Z kolei dzięki dofinansowaniu z budżetu Lokalnej Grupy Rybackiej „Świętokrzyski Karp” (biechowskie gospodarstwo jest jej członkiem) w „Wójczy” powstanie punkt sprzedaży bezpośredniej, w którym kupić będzie można m.in. świeżego szczupaka, sandacza, suma, lina, amura i tołpygę. Okoliczni mieszkańcy najbardziej nastawiają się jednak na miejscowego karpia, w 2011 roku wpisanego na listę świętokrzyskich produktów tradycyjnych. Co sprawia, że ma on ten - jak można usłyszeć - niepowtarzalny smak?

- Przede wszystkim dobra woda - z dwóch źródeł i Kanatu Strumień. Poza tym odpowiednia karma i dbałość o stawy. Chodzi o to, by pokłady mułowe nie narastały, by je mineralizować, osuszać. Wtedy mięso jest bez zarzutu. Dobry karp nigdy nie trąci mułem - ocenia Bogusław Dryndos. 1 sierpnia minęło mu 45 lat pracy w zawodzie, który stał się jego pasją. Naprawdę trudno uwierzyć, że trafił do niego przez przypadek. **(GK)**

# PRZEGLĄD RYBACKI

1946 - 1948



## Wyругujemy **handel** pokątny!

Takie były powojenne problemy polskiego rybactwa

(...) „Ministerstwo Rolnictwa i Reform Rolnych wydało w dniu 30.I.1948 pod Nr Wet 2-III-5/1-47 r. pismo okólnie w sprawie zgłaszania chorób ryb i kontroli materiału zarybieniowego. Jak wynika z treści wyż. wym. pisma okólnego stanowi to pismo w pełnym stopniu uzupełnienie obowiązującego nadal rozporządzenia Ministra Rolnictwa i R.R. z dnia 20. VII.37, o włączeniu posocznicy karpia do chorób podlegających obowiązkowi zgłaszania. Kwestia zdrowotności gospodarstw rybnych i stosowanie środków zapobiegawczych oraz samej walki z chorobami ryb, zwłaszcza w postaci ograniczeń swobodnego obrotu materiałem obsadowym, zarybieniowym i tarlakowym jest niesłychanie ważną, lecz także niezmiernie trudną do praktycznego i zadowalającego rozwiązania. Należy przeto żądać, że decydujące czynniki - przed wydaniem omawianego pisma okólnego - nie poddały projektu tego zarządzenia szerszej dyskusji, pod obrady jakiejś konferencji przedstawicieli hodowców ryb, inspektorów rybackich Urzędów Państwowych i Organizacji Rybackich”.

**inż. Zbigniew Wajdowicz**, „W sprawie rozporządzenia o zgłaszaniu chorób i kontroli materiału zarybieniowego”

(...) „Pracując przeszło lat 40 w zawodzie rybackim w różnego typu gospodarstwach i w różnych okolicach Polski zaobserwowałem stopniowe zmniejszanie się dopływów do naszych gospodarstw. O różnych zjawiskach, które są przyczyną tego, nie będę się tu rozwodził, lecz poruszyć tu pragnę jedno z nich. Przez szereg lat przypląły i odpływały naszych gospodarstw pod postacią mniejszych rzeczek, strumieni i strumyków nie poddawane były

konserwacji i z biegiem lat jedne i drugie uległy zarośnięciu, zamuleniemu skutkiem spływów większych mas wód burzowych, skutkiem zanieczyszczeń przy moczeniu lnu i konopi oraz przy eksploatacji torfu w nadbrzeżnych terenach. Skutki widoczne, gdyż nadbrzeżne łąki są coraz więcej mokre i kwaśniejsze, stawy mają coraz mniejszy dopływ. Straty są wielkie tak dla gospodarstw stawowych jak i dla posiadaczy nadbrzeżnych łąk i dłużej tego stanu nie powinno się tolerować. Ponieważ nakłady pod postacią pracy itp. są wielkie, a zainteresowane jest nie tylko Państwo, ale i okoliczni obywatele, sądzę, że przy pomocy naszych władz administracyjnych w myśl ustawy wodnej z dnia 19 września 1922 r. uporządkować to będzie można w bardzo krótkim czasie.”

**Henryk Jakacki**, „Z gospodarstwa stawowego”

(...) „Aby Rada Rybacka spełniała pokładane w niej nadzieje i wniosła poważny wkład w podniesienie gospodarki rybnej, musi rozwiązać przede wszystkim szereg palących problemów, dotknąć wielu aktualnych bolączek i potrzeb rybaków”. (...) „Zająć się trzeba organizacją zbytu i podjąć próby w kierunku uzdrowienia panujących w tej dziedzinie stosunków. Umiejętne zorganizowanie skupu i sprzedaży ryb wymaga sam produkt, który w czasie najkrótszym musi być sprzedany.

(...) Rada musi umiejętnie skoordynować odłow morskie ze słodkowodnymi, ponieważ często intensywne odłow morskie odbijają się ujemnie na cenach i zbyciu ryb słodkowodnych. Rada musi wreszcie zharmonizować handel hurtowy z detalicznym i wyругować pokątny”. **inż. Fr. Chrzanowski**

### Warto **pytać** rybaków

Gdy czyta się artykuły prasy rybackiej, które powstały tuż po II wojnie światowej, ma się czasem wrażenie, że czasy się zmieniają, a problemy pozostają. Jeszcze raz można się dowiedzieć, że wprowadzenie w życie aktu prawnego, dotyczącego gospodarki rybackiej, dokonano się bez konsultacji ze środowiskiem rybaków. A być może warto było zapytać praktyków, może drobne korekty zapisów nie zmieniłyby niczego formalnie, ale za to przepisy byłyby bliższe życiu, a właściwie wodzie.

Niby takie logiczne postulaty rybaków - odmulić wypłycone cieki, osuszyć podmokłe łąki, udostępnić je rolnictwu i dostarczyć więcej wody na stawy rybne - a jednak nie do końca łatwe w realizacji. Pewnie pan Henryk Jakacki poczułby się dziś mocno zawiedziony, widząc zalane łąki i spotykając rybaków, mających dokładnie takie same jak on obserwacje, ale po 70 latach.

Rybacy zawsze starają się zorganizować i potem pokładać nadzieje w swoich przedstawicielach w zarządach, radach, komisjach. Zdziwianie jednak jest to, że istota połowów i charakter surowca rybnego pozostają w zasadzie niezmiennie. Tak jak kiedyś, tak i dziś trzeba bardzo główkować, żeby osiągnąć godziwą cenę za ryby, szczególnie gdy spodziewamy się okresowej „rybnej górkę”. Żeby zostawić więcej pieniędzy w swojej kieszeni, rybacy dawniej postulowali o organizację własnego handlu. Czy hasło: „Rybaku, zakładaj swoją sieć sprzedaży” straciło coś na aktualności? **(Z.Sz.)**

# Dary **śliwkowego** sadu

Dania przygotowywane przez gospodynie z Gacek i Mokrego (gmina Szydłów) urzekają wyjątkowym smakiem. Tu na stołach króluje śliwka.

- Co się najczęściej je w Gackach i Mokrem?  
- Śliwki i karpie - zgodnie odpowiadają panie ze Stowarzyszenia Gospodyń Wiejskich z Gacek i Mokrego, dwóch położonych po sąsiedzku i mocno zaprzyjaźnionych wsi w gminie Szydłów. I od razu zapraszają do uginającego się od potraw stołu w świetlicy na pięterku gackowskiej remizy Ochotniczej Straży Pożarnej.

## Famuła na początek

Śliwka tu króluje. I trudno się dziwić, bo przecież znajdujemy się śliwkowym zagłębiu, rejonie Polski, w którym sad jest niemal przy każdym domu. Gdzie owocowy sezon trwa od połowy lipca do końca września, gdzie do śliwy podchodzi się z należnym szacunkiem, gdzie pokolenia całe wypracowały długie listy przepisów ze śliwką nie tylko w roli głównej...

- Na pierwszym miejscu musi być famuła, czyli zupa z suszonych śliwek - Helena Sojda z Gacek nie ma co tego żadnych wątpliwości. Famułę się tu przyrządzało od zawsze i nie zanosi się, by w tej kwestii coś się zmieniło. Tym bardziej, że potrawa nie jest skomplikowana, a przepis ma tu w głowie chyba każdy. Helena Sojda recytuje jednym tchem: - Suszone śliwki myjemy, zalewamy wodą, gotujemy, doprawiamy cukrem waniliowym i goździkami. Jak to wszystko się rozgotuje, to przecieramy. Jeśli ktoś lubi, to dodajemy jeszcze trochę śmietany. W jednej miseczce podajemy zupę, w drugiej ziemniaki. Cudnie się to komponuje.

Niezła na początek biesiady jest też zupa ze świeżych śliwek, choć popularnością famuły nie przebijie chyba nigdy. A na drugie danie? Może roladki boczkowe ze śliwką? Gdzieś w głowie pojawia się wątpliwość: zapiekane w piekarniku wędzone mięso z owocami? A jednak. Gospodynie z Gacek i Mokrego wiedzą, co robią... Druga roladka smakuje jeszcze wyborniej. Od zjedzenia trzeciej powstrzymuje nas Elżbieta Palmąka, podsuwając przygotowaną przez siebie babkę ziemniaczaną - ze śliwkami, oczywiście. Poezja.

No to czas na ryby. W klimat świętokrzyskich stawów wprowadza nas zupa rybna z delikatnymi karpowymi klopsikami i tradycyjny karp w panierce. Prawdziwy zachwyt wywołuje karp faszerowany porem - kulinarne dzieło autorstwa Apolonii Sojdy. Zaraz po nim pojawia się karp w śmietanie z pietruszką. Chciałoby się jeszcze sięgnąć po kawałek karpia w galarecie, ale w tym momencie żółądek... błaga o chwilę przerwy.

- Spokojnie, nie ma pośpiechu - Ewa Pal-



Do Stowarzyszenia Gospodyń Wiejskich z Gacek i Mokrego należy 25 pań. Lubią się spotykać, mają ambitne plany, mnóstwo energii i dobrego humoru. | Zdjęcia: Jarosław Czerwiński

mąka, wiceprezes stowarzyszenia, sięga po elegancką fłaszeczkę. Po sali błyskawicznie rozchodzi się przyjemna woń - czysta esencja śliwkowego sadu... Śliwowica to jedyny lokalny produkt, do którego gospodynie ręki nie przykładają. To jest domena panów. Przyznać trzeba, że też bardzo się starają.

## Co ma karp do śliwki?

Karp w cieście naleśnikowym obficie polany sosem śliwkowym pojawia się na talerzu jako przepyszne zwieńczenie uczty. W tym miejscowym hicie kulinarnym smak świeżego



Przysmaki Gacek i Mokrego: karp w cieście naleśnikowym obficie polany sosem (a jakże!) śliwkowym oraz absolutnie niezwalający deser - dorodne śliwy odmiany Amers, smażone w słodkim syropie z dodatkiem śliwownicy.

mięsa ryby z niedalekiego stawu idealnie łączy się ze smakiem suszonej, a właściwie wędzonej gackowskiej śliwki, wzbogaconej winem i różnymi przyprawami. Takie dania pozostają w pamięci na długo...

Wstać od stołu bez deseru? Gospodynie z Gacek i Mokrego szybko sprowadzają na ziemię - taka opcja w ogóle nie wchodzi w rachubę. W szklanej miseczce kuszą dorodne deserowe śliwy odmiany Amers, smażone w słodkim syropie z dodatkiem śliwownicy, cynamonu i goździków. Dobrze, to może jedną... Już po chwili wszystko jest jasne. Na jednej poprzedzić się nie da... (GK)



W tym roku śliwki w Szydłowie obrodziły wyjątkowo. Na zdjęciu obok: Stanisław Wojterski sortuje owoce na laskach swojej suszarni. | Zdjęcia: Jarosław Czerwiński



Ususzone śliwki dojrzewają w foliowych workach. Z czasem nabierają też charakterystycznego połysku.

## Owoc, który **lubi** dym

„Jedni mówią, że śliwka jest suszona, inni - że wędzona.

Tak naprawdę to się ją suszy i wędzi jednocześnie”.

**Rozmowa ze Stanisławem Wojterskim, sołtysiem Szydłowa, wsi uchodzącej za stolicę polskiej śliwki.**

### ■ Nad Szydłowem i okolicą zawsze wieczorami snują się takie dymy?

Tylko w sezonie zbioru śliwek, kiedy rozpoczyna się wielkie ich suszenie. W tym roku zaczęliśmy dość wcześnie, bo 28 sierpnia. Owoce po prostu szybciej dojrzewają.

### ■ A sadów tu zatrzęsienie...

Gdzieś przeczytałem, że co piąta polska śliwka pochodzi z Szydłowa, ale to stare dane. Drzew owocowych u nas przybyło. W samym Szydłowie funkcjonuje dwustu producentów, a w najbliższej okolicy około tysiąca. Szydłów jest i jeszcze przez długi czas będzie stolicą polskiej śliwki.

### ■ Suszonej czy świeżej?

Jednej i drugiej, niemniej tradycja suszenia jest u nas bardzo stara. Owoce zaczęto tu suszyć na potrzeby miejscowych Żydów. Później to się rozwijało, bo zapotrzebowanie rosło. Mogę powiedzieć, jak było w mojej rodzinie: suszył dziadek, suszyli rodzice, a teraz ja się tym zajmuję. To zupełnie naturalne. W wielu innych rodzinach to zajęcie przechodzi z pokolenia na pokolenie. Dziś suszona śliwka szydłowska to uznana marka, towar o ściśle określonych parametrach, który znalazł się na liście produktów tradycyjnych. Nasz owoc ma niepowtarzalną barwę i smak oraz charakterystyczny, dymny zapach.

### ■ Tak, jakby był uwędzony...

No tak - jedni mówią, że śliwka jest suszona, inni - że wędzona. Tak naprawdę to owoc się suszy

i wędzi jednocześnie. Gorące powietrze powoduje, że ze śliwki częściowo odparowuje woda, dym zaś ją konserwuje. Dzięki temu taką śliwkę można dość długo przechowywać w workach foliowych, w których dojrzewa. Klienci zaczynają pojawiać się u nas w okolicach Bożego Narodzenia i ruch w interesie jest aż do Popielca.

### ■ A technika suszenia? Też przechodzi z pokolenia na pokolenie?

Nie, to akurat się zmienia. Pamiętam, że jeszcze w latach 60. ubiegłego wieku budowano suszarnie ziemne. Gdzieś tam nawet się zachowały, ale obecnie nikt z nich już nie korzysta. Teraz suszarkę buduje się najczęściej w budynku gospodarczym, i dla miejscowych właścicieli sadów jest to prawdziwe wyzwanie. Nie ma jakichś standardowych planów - każdy stara się coś zmienić, unowocześnić konstrukcję, wykorzystując doświadczenia z poprzednich lat. Generalnie chodzi o poprawianie wydajności - żeby spalając jak najmniej drewna ususzyć jak najwięcej owoców.



Stefania Wojterska, mama pana Stanisława, tajniki suszenia śliwek zgłębiła wiele lat temu.

### ■ Jak Panu się to udaje?

Nie najgorzej, jednym metrem sześcinnym drewna jestem w stanie wysuszyć do 300 kilogramów owoców. Ale zaznaczam, że jest to już moja czwarta suszarka.

### ■ Wygląda jak wielka szafa z szufladami...

Te „szuflady” nazywamy laskami i wysypuje się na nie przeznaczone do suszenia śliwki. W mojej akurat suszarce na 60 laskach jednorazowo mieści się tona owoców.

### ■ Jak już suszarka jest załadowana to pewnie idzie Pan do domu odpocząć, czekając na ostateczny efekt...

O, nie! Takie proste to nie jest! Proces suszenia trwa kilka dni i cały czas trzeba go nadzorować, i nie mam na myśli tylko dorzucania drewna do ognia. Laski usytuowane są w różnej odległości od paleniska, co oznacza, że śliwki suszą się w różnym tempie. Gdzieś dochodzą szybciej, gdzieś wolniej. Trzeba to cały czas kontrolować, zamieniać laski miejscami, sortować owoce, dosypywać nowe. To naprawdę ciężka robota.

### ■ Rozumiem, że trochę połowe nie znalazło się obok suszarki przez przypadek...

Jak tak człowiek postoi nocą przy suszarce przez cztery czy pięć godzin, to nie ma siły - musi chwilę odpocząć. Ale nie narzekam, bo lubię to zajęcie. Mówię zupełnie szczerze - od suszarki mógłbym nie odchodzić.

### ■ Suszone śliwki wciąż Panu smakują? Oczywiście - są doskonałe na trawienie. (GK)





- Stracha to mam w domu - jak stoję na drabinie i czyszczę rynnę. W powietrzu o tym się nie myślę - zapewnia parolotniarz.

| Zdjęcia: Jarosław Czerwiński

## Emerytura w przestworzach

68-letni Tadeusz Pasternak ze Słupi zawodowe życie spędził w pacanowskim Urzędzie Gminy, teraz zaś z radością realizuje się jako parolotniarz.

- Polecimy? Polecimy! - Tadeusza Pasternaka nie trzeba namawiać. Szybko pakuje sprzęt do auta i po chwili już jedziemy na rozległe łąki w Woli Biechowskiej pod Pacanowem. Tu następuje równie błyskawiczne zmontowanie zespołu napędowego i próbne odpalenie silnika. Wszystko działa bez zarzutu. Teraz wystarczy założyć kask, rozłożyć na trawie niebieskie skrzydło o powierzchni 30 metrów kwadratowych, zarzucić na plecy ważący ok. 30 kg silnik, podpiąć się linkami do skrzydła i ustawić pod wiatr. Akurat idealnie dmuchnęło. No to start...

- Trzeba samemu wznieść się w górę, żeby zrozumieć, jaka to jest przyjemność - uśmiecha się szeroko pan Tadeusz. Latanie chodziło za nim od zawsze. Gdy był w wojsku, zaprzyjany kapitan w ramach rewanżu za pewną przysługę zaproponował mu pierwszą w życiu podniebną wyprawę. Emocje, które wtedy się pojawiły, pamięta do dziś.

Przez długie lata realizował się w modelarstwie lotniczym. Trudno by zliczyć wszystkie modele, które własnoręcznie zbudował, niektóre z nich zachował do dziś. Modelarską pasją zaraził też swoich dwóch synów.

- Nie było nas wtedy stać na zakup urządzenia do sterowania - wspomina Genowefa Pasternak, żona pana Tadeusza. - Po prostu mąż lał paliwo za pomocą strzykawki. Gdy na-

lał zbyt dużo, to model leciał hen, daleko. No i ganiałiśmy z chłopcami po polach nawet cztery kilometry.

Jedenaście lat temu, gdy Tadeusz Pasternak przeszedł na emeryturę, to właśnie pani Genowefa zauważyła, że mąż szuka nowych wyzwań i delikatnie podsunęła myśl o realizacji dawnych marzeń. Długo namawiać nie musiała. Wystarczył jeden wyjazd do Aeroklubu Pińczowskiego, gdzie wkrótce Tadeusz Pasternak ukończył kurs parolotniarski. I latanie pochłonęło go całko-



Tadeusz Pasternak

wicie. Z korzyścią dla zdrowia, bo przy okazji rzucił palenie („Wystarczy, że papieros spadnie na skrzydło i kilka tysięcy złotych błyskawicznie idzie z dymem”) i zaczął regularnie biegać („Przy starcie trzeba się przecież rozpędzić, a żeby biegać czasami w wysokiej trawie i ze sporym obciążeniem, to musi być kondycja”).

- Pierwsze zetknięcie z dużą wysokością było zaskoczeniem - przyznaje Tadeusz Pasternak. - Szybko się jednak przyzwyczaiłem. Stracha to mam w domu - jak stoję na drabinie i czyszczę rynnę. W powietrzu o tym się nie myślę, w powietrzu to już sama radość. Pamiętam, jak pierwszy raz przeleciałem nad Urzędem Gminy w Pacanowie i dawni współpracownicy mnie pozdrawiali. Bardzo miłe uczucie.

Furorę w okolicy zrobiły zdjęcia zrobione przez Tadeusza Pasternaka. Każdy przecież chciałby wiedzieć, jak lotu ptaka wygląda jego posesja. Lotnik ze Słupi nigdy nie odmawia, wręcz przeciwnie - z radością podejmuje kolejne wyzwania. Bogusław Dryndos, szef pobliskiego Gospodarstwa Rybackiego „Wójcza”, poprosił kiedyś np. by sprawdzić, jak zachowują się karpie - czy nie „dzióbują” i czy nie gromadzą się przy dopływie wody.

- Z przyjemnością wykonałem to zadanie - melduje pan Tadeusz. - I czekam na następne. **(GK)**

## Skarby starego Szydłowa

- W określeniu „polskie Carcassonne” wcale nie ma przesady - uważają mieszkańcy wsi przez wieki będącej ważnym miastem obronnym.



Szydłów otrzymał prawa miejskie w 1329 roku z rąk króla Władysława Łokietka, ale początków miasta należy szukać poza murami obronnymi, na tzw. wzgórzu przedlokietkowym. Niedługo było tam grodzisko, dziś niewielki teren zajmuje niepozorny z zewnątrz kościół z samego początku XIV wieku pw. Wszystkich Świętych, najstarszy obiekt sakralny w mieście, którego wnętrzu kryje prawdziwe skarby.

- Chodzi o przepiękną, oryginalną i rzadko spotykaną w Polsce XIV-wieczną polichromię - Grzegorz Marek Kluszczyński, oprowadzający turystów po Szydłowie, nie ukrywa, że do tej świątyni ma wyjątkowy sentyment. - Przez setki lat na malowidłach położono kilka warstw tynku. I dzięki temu one przetrwały. Kiedy w 1944 roku w kościele wybuchł pożar, kolejne warstwy zaprawy odpadły, odsłaniając fragmenty malowideł.

Od wielu lat, w miarę możliwości finansowych, nad polichromią pracują konserwatorzy z Warszawy. Efekt jest niesamowity. Malowidła przedstawiają sceny biblijne, m.in. Zwiastowanie, Boże Narodzenie, Pokłon Trzech Króli, Zmartwychwstanie, Wniebowstąpienie... Kunszt dawnych artystów robi ogromne wrażenie.

Na co dzień kościół jest zamknięty. Chcąc go zwiedzić, należy zgłosić się do punktu informacji turystycznej.



Tak imponujących murów obronnych nie można minąć obojętnie. I rzeczywiście, choć Szydłów wciąż uchodzi za miejsce nieodkryte, turystów przybywa z każdym rokiem. Przede wszystkim zachwyca ich Brama Krakowska (na zdjęciu), niekwestionowany symbol grodu, który prawa miejskie stracił w roku 1869, po powstaniu styczniowym.

- To, jak wygląda Szydłów, jest zasługą Kazimierza Wielkiego - mówi Grzegorz Marek Kluszczyński, oprowadzający po zabytkach dawnej warowni. - Król docenił wyjątkową lokalizację - na wzgórzu i na dawnym szlaku handlowym, prowadzącym z Krakowa do Opatowa - i polecił otoczyć 6,5-hektarowy teren murem obronnym z trzema bramami i basztami. Wybudował też zamek i kościół. Od XIV do XVI wieku Szydłów zaliczał się do czołówek miast obronnych południowo-wschodniej Polski.

Oryginalne mury miejskie zachowały się na 700-metrowym odcinku. I pomyśleć, że mało brakowało, a dzisiaj byśmy ich już nie oglądali. W 1820 roku zostały przeznaczone do rozbiórki, ogłoszono nawet licytację, ale nie znalazł się chętny. Na szczęście.



Dlaczego warto zwiedzić szydłowską synagogę? Choćby dlatego, że to najstarszy tego typu obiekt w regionie. Powstała w latach 1534-1564 i przez wieki służyła społeczności żydowskiej. Dziś mieści się tu Gminne Centrum Kultury i Muzeum Kultury Żydowskiej, w którym prezentowana jest pokaźna kolekcja judaików z prywatnej kolekcji. Wzrok przyciągają choćby piękne jady, chanukije i menory. We wnętrzu eksponowane są również czterometrowy posąg Mojżesza, trzymającego w rękach dwie tablice z przykazaniami, oraz Dawida Psalmisty. Obie rzeźby, jak i płaskorzeźby w brązie „Wrota do przeszłości”, są dziełem prof. Kazimierza Gustawa Zemły. Warto śledzić informacje na stronie internetowej Szydłowa, bo w synagodze organizowane są także koncerty i wystawy czasowe. | Zdjęcia: Jarosław Czerwiński **(GK)**

## Przychodzi rybak do prawnika



Michał Janowski,  
radca prawny



## Kodeks dobrej praktyki rybackiej

Wobec debaty na temat kodeksów dobrej praktyki, ważne wydaje się wyjaśnienie, czym jest taka regulacja oraz jakie niesie za sobą konsekwencje.

Definicję legalną pojęcia „kodeks dobrych praktyk” można znaleźć w Ustawie z dnia 23 sierpnia 2007 r. o przeciwdziałaniu nieuczciwym praktykom rynkowym (Dz. U. z 2007 r., Nr 171, poz. 1206 ze zm.). Stanowi ona, iż przez pojęcie „kodeks dobrej praktyki” należy rozumieć „zbiór zasad postępowania, a w szczególności norm etycznych i zawodowych, przedsiębiorców, którzy zobowiązali się do ich przestrzegania w odniesieniu do jednej lub większej liczby praktyk rynkowych”. Stosowanie takich kodeksów w branży rybackiej reguluje Ustawa z dnia 5 grudnia 2008 r. o organizacji rynku rybnego (t.j. Dz. U. z 2013 r., poz. 1389 ze zm., dalej: u.o.r.r.). W swoim art. 10 stanowi ona, że

„ Szerokie stosowanie jasno określonych reguł oznacza swoiste oddzielenie się od przedsiębiorców, którzy stosują praktyki uznane przez branżę za niedopuszczalne. ”

„kodeks dobrej praktyki rybackiej, [...] może być dobrowolnie opracowany i przyjęty do stosowania [...] regulując sprawy nieuregulowane w przepisach powszechnie obowiązujących”.

Ustawa wskazuje też, jakie podmioty mogą opracowywać takie kodeksy. Są to: organizacje producentów, ich związki lub organizacje międzybranżowe, organizacje społeczno-zawodowe właścicieli lub armatorów statków rybackich albo uprawnionych od rybactwa, jednostki naukowe związane z rybołówstwem lub rybactwem, a także stowarzyszenia, fundacje i inne organizacje, które statutowo zajmują się pozytywnym oddziaływaniem na sektor rybacki.

Jakim celom ma służyć stworzenie takiej regulacji? Ustawa wskazuje cztery cele główne:

1) standaryzację prowadzenia racjonalnej gospodarki rybackiej, 2) zrównoważone korzystanie z żywych zasobów wód, 3) ograniczenia negatywnego lub zwiększenia pozytywnego wpływu gospodarki rybackiej na środowisko oraz 4) zapewnienie bezpieczeństwa dostarczanych produktów rybnych.

Podsumowując, kodeksy dobrych praktyk rybackich to zbiory zasad, które tworzą organizacje branżowe, a sama deklaracja stosowania się do wymogów kodeksowych jest dobrowolna. Żadna ustawa nie nakłada na członków określonej gałęzi gospodarki wymogu stworzenia takiej regulacji; żaden też akt prawny nie określa szczegółowo, co powinno się

w danym kodeksie znaleźć. U.o.r.r. w art. 10 ust. 2 wskazuje jedynie ogólnikowo zagadnienia, które dany zbiór zasad powinien poruszać.

Wydawać by się mogło, że przyjmowanie kodeksu to tylko zbędne obciążenie - wprowadza się bardziej rygorystyczne wymogi niż te, które stawia ustawodawca. Jednakże to tylko jedna strona tego zagadnienia, bowiem niekiedy przepisy niedostatecznie precyzują pewne kwestie, co stwarza pole do niepożądanych przez branżę nadużyć. Szerokie stosowanie jasno określonych reguł oznacza swoiste oddzielenie się od przedsiębiorców, którzy stosują praktyki uznane przez branżę za niedopuszczalne. Z drugiej strony, kodeks taki stanowi dodatkową gwarancję jakości produktów lub usług oferowanych przez przed-

siębiorcę nim związanego. Ustawa przewiduje stosowanie specjalnych symboli graficznych i certyfikatów, którymi oznaczani byłiby przedsiębiorcy zobowiązujący się do przestrzegania danego kodeksu. Przyjęcie jednolitych dla całego sektora rybackiego reguł dobrego działania może przyczynić się również do konsolidacji działających w nim przedsiębiorców i poprawić, wzmocnić jego wizerunek w społeczeństwie. Dodatkowo art. 12 u.o.r.r. informuje, że ilekroć jedna ze stron (np. rybak, hodowca) w trakcie postępowania przed organem administracji powoła się na stosowanie kodeksu dobrych praktyk rybackich, wówczas organizacja, która kodeks opracowała, będzie mogła do niego przystąpić, a w konsekwencji m.in. wyrazić swój pogląd w sprawie.

Jeżeli kodeks spełnia wymogi minimalne stawiane przez ustawę, nie jest sprzeczny z prawem i został opracowany przez uprawniony podmiot, to na jego wniosek minister rolnictwa umieszcza taki kodeks w urzędowym wykazie. Takich kodeksów dobrych praktyk może istnieć wewnątrz jednej gałęzi gospodarki wiele, jednak rzeczą oczywistą jest, że znaczenie takiej regulacji będzie tym większe, im szerszą ona zyska aprobatę.

Co do zasady zapisy kodeksu etyki zawodowej nie są zabezpieczone sankcjami państwowymi. Jednak nieprzestrzeganie zapisów kodeksu, do którego dobrowolnie się przystąpiło, może stanowić działanie wprowadzające w błąd w świetle Ustawy o przeciwdziałaniu nieuczciwym praktykom rynkowym (art. 5). Podobne za nieuczciwą praktyką rynkową uznawane jest nieprawdziwe twierdzenie, że związało się kodeksem praktyki zawodowej (art. 7). Nad przestrzeganiem kodeksu czuwa organizacja, która kodeks opracowała.

Współpraca: Paweł Szczepański

## Prosto z sieci

### Szkolenia, nagrody, nominacje i pożegnania

Końcówka wakacji obfitowała w różne szkolenia rybackie i święta plonów, w których uczestniczyli też rybacy, choć ich żniwa były jeszcze daleko. Karpiarze odnieśli również niemałe sukcesy w konkursie na najlepszą reklamę w branży rybnej, choć konkurowali z ekipami dysponującymi kilkukrotnie większymi budżetami. Ale co najważniejsze, już za moment będziemy wiedzieć dokładnie, co dały nam w tym sezonie nasze stawy. To bardzo gorący dla rybaków okres żniw, kiedy ogromną większość stawów karpiowych opuszczamy, a naszym oczom ukazują się oczekiwane plony. Niestety, ten wytężony okres pracy został zakłócony informacją o zmianach w kierownictwie Departamentu Rybołówstwa MRiRW. Bardziej optymistyczne wieści nadeszły z Olsztyna, gdzie po raz pierwszy od kilku lat zwiększyła się liczba chętnych na I rok studiów na kierunku rybactwo.



W dniach 3-4 września Stowarzyszenie Lokalna Grupa Rybacka „Świętokrzyski Karp”, zorganizowało w hotelu w Rytwianach dwudniowe szkolenie z tematyki:

„Nowa perspektywa finansowa 2014-2020 dla rybaków - Program Operacyjny „Rybactwo i Morze” - Renata Kaszewska-Mika, Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

„Przepisy weterynaryjne przy sprzedaży ryb” - dr Izabela Handwerker - Powiatowy Inspektorat Weterynarii w Bielsku-Białej.

„Dobre praktyki rybackie” - dr Mirosław Kuczyński.

„Karp jako produkt tradycyjny w systemie sprzedaży bezpośredniej i MLO” - dr Jacek Szklarek - Slow Food Polska.

Problematyka wodno-środowiskowa na stawach hodowlanych - dr Mirosław Cieśla - SGGW w Warszawie.

(www.swietokrzyskikarp.pl 25.09.2014 r.)



6 października 2014 r. w Pałacu Prezydenckim odbyła się uroczystość wręczenia nominacji profesorskich 59 uczonym różnych specjalności. Wśród nich nominację z dziedziny nauk

ekonomicznych wręczono prof. dr hab. Jadwidze Seremak-Bulge.

(www.pankarprybac.pl 30.10.2014 r.)



Na tegorocznym Kongresie Rybnym, organizowanym w Gdańsku w dniach 16-17.10. br. przez Stowarzyszenie Rozwoju Rynku Rybnego, po raz kolejny przyznano nagrody w konkursie „Złota Płetwa Reklamy”. W tegorocznej edycji akcja naszego Towarzystwa - „Pan Karp w Watykanie 2013”, zrealizowana ze środków Funduszu Promocji Ryb, została wyróżniona jako najlepsza kampania promocyjna ryb i produktów rybnych. Jest to dla Towarzystwa Promocji Ryb „Pan Karp” miłe ukoronowanie 10 lat działalności na rzecz popularyzacji spożycia karpia.

(www.pankarprybac.pl 19.10.2014 r.)



Pan Karp uczestniczył w tegorocznej inauguracji roku akademickiego 2014/2015 na Wydziale Nauk o Środowisku na UWM w Olsztynie. Bardzo optymistycznym jest fakt, że indeksy studentów WNOŚ na kierunku rybactwo otrzymało w tym roku aż 27 studentów (były już lata o liczbie poniżej 20). Po miłej uroczystości inauguracyjnej, podczas której kilkudziesięciu studentów kilku specjalności WNOŚ po raz pierwszy zaśpiewało swoje „Gaudeamus igitur”, o głos poprosił Zbigniew Szczepański - prezes TPR „Pan Karp”. (...) Poinformował, że zarząd TPR ufundował każdemu ze studentów rybactwa torbę z „zestawem naukowym” w postaci książki „Pan Karp kontra czarny ptak”, najnowszego numeru „Świętokrzyskiego Głosu Pana Karpia”, a także drobnymi gadżetami.

(www.pankarprybac.pl 10.10.2014 r.)



Po 6 latach pracy w Departamencie Rybołówstwa Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi ze stanowiska wicedyrektora departamentu odwołany został dr Janusz Wrona. W opinii środowiska hodowców ryb, rybaków morskich i przetwórców ryb, dał się poznać jako osoba kompetentna i otwarta, obiektywna, a zarazem starająca się zawsze bronić interesu rybactwa polskiego.

(www.mprfish.com 03.10.2014 r.) **Z.Sz.**

# Gospodarstwo Rybackie „Przy Zaporze” w Korytnicy



Malowniczy widok z zapory na zalewie Chańcza (gmina Szydłów) na gospodarstwo rybackie, które od wielu lat od Polskiego Związku Wędkarskiego dzierżawi Błażej Olczak. W wylęgarni przychodzą na świat m.in. małe jazie, świnki i bolenie.



Urszula Olczak, żona pana Błażeja, zaprasza na wypoczynek w stworzonych niedawno przy gospodarstwie pokojach gościnnych, które powstały dzięki dofinansowaniu z LGR „Świętokrzyski Karp”. Kto szuka spokoju, grzybnym lasów i obfitujących w ryby wód, na pewno będzie zadowolony.



W tym akurat gospodarstwie nie można kupić ryby „na patelnię”. Błażej Olczak specjalizuje się w produkcji materiału zarybieniowego na potrzeby Polskiego Związku Wędkarskiego. Kto chętny, może, oczywiście, zobaczyć, jak ryby dorastają i zapoznać się z codzienną pracą rybaka.



Staw nr 1, czyli największy z ośmiu zbiorników GR „Przy Zaporze”, ma powierzchnię prawie czterech hektarów. Obecnie dorasta w nim kroczek karpia. Widoczny na zdjęciu pies Piorun uwielbia pływanie w todzi. Za każdym razem z niecierpliwością czeka na porę karmienia ryb. | Zdjęcia: Jarosław Czerwiński

„Świętokrzyski Głos Pana Karpia” - pismo dla rybaków i przyjaciół rybactwa, którego celem jest promocja obszaru objętego LSROR Stowarzyszenia LGR Świętokrzyski Karp, będące częścią operacji pt. „Świętokrzyski Karp - smak, zdrowie, tradycja” realizowanej w ramach Środka 4.1. „Rozwój obszarów zależnych od rybactwa”, współfinansowanej przez UE ze środków finansowych EFR.

