

nr 4 • styczeń 2015



Świętokrzyski
Głos

Pana Karpia



O karpia **trzeba** dziś **walczyć** ▶ str. 10-12
Niech rybackie **żniwa** trwają przez **okrągły rok!** ▶ str. 4-5

Panie, karpia rzucili!

” - W sklepie za 9, 99 zł za kilogram? Nie żartuj - to była reakcja kolegi hodowcy ryb na podaną cenę. - Ode mnie ryba wyszła niewiele tańsza do przetwórci...

Poszedłem niedawno po mleko do kawy do pobliskiego sieciowego sklepu i stanąłem jak wryty - jeszcze przed drzwiami podwójnie zawinięta kolejka. Zaraz, zaraz, ostatnie dni grudnia przed świętami były dla mnie wyjątkowo intensywne, ale żeby mi się na wzrok aż tak rzuciło? Na szczęście od wczoraj jakby piorun strzelił - telefon nie dzwoni, dziennikarze nagle jakby stracili impet i zainteresowanie tematem. Wszystkiego już widać się dowiedzieli

i aż do następnego grudnia są nasyceni informacjami o tym, jak karpie w tym roku się udały, czy będą tańsze, czy droższe niż w ubiegłych latach, czy grozi nam import i z jakiego kierunku, i czy to prawda, że Polacy smak karpia poznali za sprawą komunistów, a jednocześnie, czy do Polski sprowadzili go cysterscy mnisi w średniowieczu? Poza tym, jak wybrać karpia pływającego w basenie i jak poznać, czy leżąca na lodzie jego martwa wersja jest wystarczająca - do galarety lub panierki - świeża? Czy zapach mułu można jakoś wywabić, bo pewnie każdy karp musi mułem trącić. - Nie, nie musi? O, to dziwne!

Wyrwałem się z chwilowego letargu. Znów widzę przed sobą kolejkę i to zawiniętą za rogiem. - Ki diabeł - pomyślałem. Gdy zapytałem ostatnią osobę z tego monstrualnego ogonka, o co chodzi, usłyszałem: - Panie, karpia rzucili, po 9,99 zł za kg! Wczoraj nie dla wszystkich wystarczyło, ja też się nie załapałem, ale dziś to już dobrze przypilnuję - wykrzyknął zaafektowanym głosem jegomość około sześćdziesiątki. Sklep otwierali za pięć minut, więc jeszcze zdążyłem się dowiedzieć, że za tę okazijną cenę sąsiadka wczoraj dostała czyściutkiego karpia bez łba, kręgotu-

pa i pletw. - Wie pan, takie płaty. Można rzucić wprost na patelnię - dodał kolejkowicz. Coś mi tu nie pasowało. Jak to 9,99 zł za płaty karpia? Zamiast się głowić, wystukałem w telefonie numer do kolegi hodowcy. Wiedziałem, że jego ryby, po przetworzeniu, miały jechać właśnie do tej sieci sklepów. - Nie żartuj - usłyszałem w słuchawce reakcję na podaną cenę. - Niemal w tej cenie to ode mnie żywa ryba wyszła do przetwórci.

Przez głowę przetoczyła mi się szybka kalkulacja - 50 proc. wydajności z ryby żywej do płata, plus koszt przetwórci, plus opakovanie, transport, to może 19,99 zł, ale nie 9,99 - to już nie jest promocja, to jakaś megapromocja! Nagle z obliczeń wyrwał mnie stukot oddalających się wielu par butów. Spojrzałem przed siebie i zobaczyłem przez otwarte drzwi kilkoro najmniej sprawnych klientów. Reszta biegła przez halę sklepową w sporej już ode mnie odległości. Odruchowo ruszyłem za nimi długim krokiem. Po 20-30 metrach byłem już przy kłębiącym się przy lodówkach wężyku. Chciałem się upewnić co do tej kosmicznie niskiej ceny, więc wychyliłem się znad falujących, wyciągniętych w łakomych gestach dłoni. W tym momencie, ty-leż przypadkowo, co gwałtownie, zderzyłem się z jakimś młodym człowiekiem. On też nie kupował, ale za to filmował. - Masz, bracie, refleks, pomyślałem. Jeszcze ktoś od ciebie gotów to potem kupić, będziesz bogaty, zaśmiałem się w duchu. Film przygodnego filmowca amatora w ciągu dwóch następnych dni obejrzano ponad milion razy na YouTube. Fiu, fiu, jak na filmowca amatora, który przypadkiem znalazł się w tamtym miejscu i równie przypadkiem zamieścił filmik w sieci, to bardzo, bardzo dobry wynik, wręcz niezmiński.

Tak to karp pozostał niezmiennie bohaterem przedsięwziętych zakupów. Zresztą to nie przypadek, bo jest w tym okresie od dawna numerem jeden - ogólnopolskim produktem pożądanym Polaków.

Redakcja



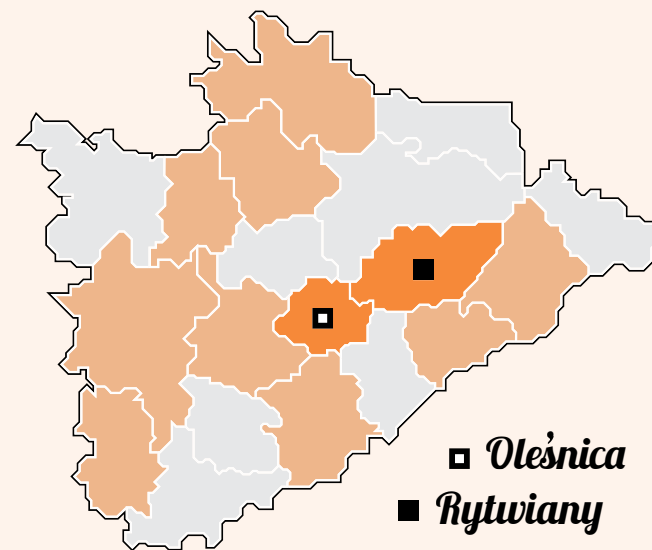
Zbigniew **Szczepański**,
redaktor naczelny

Hodowcy ryb - karpiarze i pstrągarze - osiągnęli w ubiegłym roku jeden sukces - udało się odroczyć wprowadzenie do planowanej nowelizacji ustawy Prawo wodne zapisów o obowiązkowych opłatach za pobór wody na stawy. Kto się do tego najbardziej przyczynił? Z przyjemnością można odnotować, że był to wspólny wysiłek organizacji rybackich i rybackich jednostek naukowych, i to też jest sukces sam w sobie. Zresztą chyba nikt poważny nie wypnie piersi po indywidualny order, bo byłoby to i nieuzasadnione, i niepoważne zarazem, a na drodze do bezpiecznego portu w tej sprawie jest jeszcze sporo raf.

Teraz czas na aktywny udział rybaków w kolejnych konsultacjach społecznych projektów aktualizacji planów gospodarowania wodami na obszarach dorzeczy. Dokumenty dotyczące aktualizowanych planów gospodarowania wodami dostępne są na stronie www.apgw.kzgw.gov.pl w zakładce „PGW dla dorzeczy”, a także w ankietach, które rybakcy otrzymają na spotkaniach branżowych. Ważne, żeby każdy rybak odnalazł w dokumentach „swoją” rzekę i wniósł uwagi dotyczące jej zlewni. Nie możemy tego momentu przespać, aby mieć dostatek taniej wody do produkcji zdrowych i smacznych ryb. Właśnie, dostatek, bo nie tylko o cenę tu chodzi - w dobie deficytów wody, ważne jest, żeby to właśnie rybakcy byli jednymi z pierwszych w kolejce po ten najcenniejszy na Ziemi płyn.

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 ■ **Autor zdjęć na okładce:** Jarosław Czerwiński ■ **Koordynator projektu:** Sławomir Zdziański

Spis treści

4 Niech rybackie żniwa trwają cały rok!
Rozmowa z Piotrem Żołądkiem, członkiem zarządu województwa świętokrzyskiego

6 Zimowe przewietrzanie stawów
Fachowe rady dr. inż. Mirosława Cieśli z Pracowni Ichtiobiologii i Rybactwa SGGW w Warszawie

7 Co dolega karpom w zimochowach?
O zimowych snięciach ryb mówi lek. wet. Maciej Dragan

8 W poszukiwaniu świętego spokoju
Rozmowa z Anitą Mazur, przewodniczką po Pustelni Złotego Lasu w Rytwianach

10 O karpia trzeba dziś walczyć
Gościmy u Wacława Szczoczarza, prowadzącego duże Gospodarstwo Rybackie „Rytwiany” oraz niewielką winnicę w Szczecie

13 „Przegląd Rybacki” po latach
Nie tylko zimowe zagwozдки polskiego rybactwa stawowego tuż po II wojnie światowej

14 Pierogi zawsze są w modzie
Gospodynie ze Stowarzyszenia Strzegomskiego w kuchni czują się jak ryby w wodzie

16 Ręce muszą czuć tę robotę
Jak wikliniarstwo postawiło na nogi Marka Maćkowskiego

17 Śladami Żeromskiego
Rozmowa z dr. Sławomirem Majem, historykiem i oleśniczaninem

18 Oko w oko z kłusownikiem
Co powinien zrobić rybak, gdy przyłapie kłusownika na gorącym uczynku? Czy w sytuacji, gdy ten jest agresywny, właściciel stawów - zgodnie z prawem - może się bronić?

20 W pomostowej galerii
Fotki z Gospodarstwa Rybackiego „Brody” koto Oleśnicy

Niech rybackie żniwa trwają przez okrągły rok!



„LGR „Świętokrzyski Karp” jest na pewno liderem w zakresie promocji karpia. Realizowane w tej dziedzinie projekty mają bardzo szerokie oddziaływanie i są widoczne w przestrzeni medialnej nie tylko na terenie województwa świętokrzyskiego”.

Rozmowa z Piotrem Żołądkiem, członkiem zarządu województwa świętokrzyskiego.

■ **Panie Marszałku, województwo świętokrzyskie osobom z zewnątrz nie kojarzy się z rozległymi obszarami stawów, rzek i jezior, a okazało się, że w latach 2010-2011 powstały tu aż trzy Lokalne Grupy Rybackie. Jak do tego doszło?**

Choć województwo świętokrzyskie leży na śródlądziu, jest ściśle związane z sektorem rybactwa - głównie karpiowego - i tradycjami rybackimi. Zapewne niewiele osób wie, że już w okresie zaborów została założona na terenie naszego województwa Rybacka Stacja Doświadczalna w Rudzie Malenieckiej - pierwsza tego typu placówka naukowa na ziemiach polskich i jedna z nielicznych w Europie. Oś 4 Programu Operacyjnego RYBY 2007-2013 poprzez utworzenie Lokalnych Grup Rybackich dawała możliwość pozyskania znacznych środków na rozwój obszarów zależnych od rybactwa. Widząc te ogromne szanse, władze samorządowe województwa świętokrzyskiego, a także pracownicy podległych jednostek organizacyjnych, przeprowadzili wiele konsultacji z przedstawicielami sektora rybackiego oraz samorządów lokalnych z obszarów, które mogły potencjalnie sprostać wymaganiom do uznania ich za obszary za-

leżne od rybactwa. Te spotkania zaowocowały utworzeniem trzech Lokalnych Grup Rybackich, skupiających łącznie dwadzieścia dziewięć gmin z województwa świętokrzyskiego i jedną z województwa łódzkiego. Dla porównania: województwa lubelskie i łódzkie zawiązały tylko po jednej grupie, natomiast województwa podkarpackie i małopolskie po dwie. Tak silna reprezentacja LGR z województwa świętokrzyskiego jest wynikiem dobrej współpracy pomiędzy sektorami rybackim, społecznym i publicznym w obrębie gmin objętych wsparciem. Choć to może zabrzmieć nieskromnie, ale mam taką nadzieję, że

„
Lokalne Grupy Rybackie poprzez sprawne i aktywne działania propagowały obszary zależne od rybactwa, ale i równie mocno popularyzowały spożycie ryb.
”

do tego sukcesu w jakiejś mierze przyczyniły się także wysiłki władz samorządowych województwa, które od samego początku wzięły na siebie ciężar koordynacji działań, zmierzających do zawiązania Lokalnych Grup Rybackich.

■ **S k u t e c z n a działalność Lokalnych Grup Rybackich jest uzależniona od dobrej współpracy kilku sektorów. W jakim stopniu to się udało w terenie?**

Samorząd województwa podpisał 207 umów o dofinansowanie na łączną kwotę pomocy prawie 46 mln zł, co stanowi niemal 90 proc. dostępnego limitu. Ponad 140 projektów zostało już zrealizowanych i zakończonych. Te wyniki mówią same za siebie. Bez dobrej współpracy przedstawicieli trzech sektorów tworzących LGR-y, czyli

gospodarczego, społecznego i publicznego, uzyskanie tych efektów byłoby niemożliwe.

■ **Czy rybactwo śródlądowe po tych kilku latach jest bardziej zauważane i doceniane przez administrację różnych szczebli i społeczności lokalne?**

Na pewno tak. Fakt posiadania przez województwo świętokrzyskie tak rozległych obszarów, wykazujących się wskaźnikami zatrudnienia w sektorze rybactwa, wzbudza zdziwienie również wśród mieszkańców naszego regionu. Wydaje się, że także administracja samorządowa nie do końca zdawała sobie sprawę z potencjału tego sektora gospodarki. Wdrażane w ramach OSI IV PO RYBY przedsięwzięcia z pewnością przyczyniły się do promocji rybactwa wśród mieszkańców naszego województwa. Dzięki realizacji projektów prospołecznych i ogólnodostępnych, a także wspierających rozwój przedsiębiorczości na obszarach zależnych od rybactwa, sektor rybacki zyskał zainteresowanie władz lokalnych, które zaczęły dostrzegać korzyści płynące ze współpracy z tym środowiskiem.

■ **Kto najbardziej skorzystał na wdrażanym programie PO Ryby 2007-2013 - samorządowcy, biznesmeni czy rybacy?**

Na 181 umów zawartych z beneficjentami ostatecznymi, 66 dotyczy jednostek sektora publicznego, a 25 organizacji pozarządowych. Pozostałe umowy zostały zawarte z przedstawicielami przedsiębiorców, z czego 36 z rybakami. Jak widać z powyższych liczb, dotacje rozłożyły się niemal równomiernie na uprawnione grupy beneficjentów, co dobrze świadczy o pracy Lokalnych Grup Rybackich i ich komitetów.

■ **Jeśli już mówimy o korzyściach, to co trwałego na obszarze trzech Lokalnych Grup Rybackich pozostanie po mijającym właśnie programie finansowym?**

Nie sposób wymienić wszystkich zrealizowanych inwestycji, gdyż do tej chwili podpisano 207 umów o dofinansowanie, z czego większość stanowią inwestycje trwałe. Efekty realizacji programu na terenach obszarów rybackich województwa świętokrzyskiego widać na każdym kroku. Powstały nowe szlaki turystyczne - w tym kajakowe, izby pamięci, boiska, punkty informacji turystycznej, zrewitalizowano szereg miejscowości, dzięki środkom Europejskiego Funduszu Rybackiego poszerzona została oferta usług dla ludności, zamieszkującej obszary LSROR m.in. o powstałe smażalnie ryb, punkty sprzedaży bezpośredniej ryb, łowiska dla wędkarzy czy też wypożyczalnie sprzętu - również wodnego.

■ **Nie wszystko jednak da się zmierzyć. Czy są inne, mniej wymierne, a istotne korzyści dla mieszkańców terenów zależnych od rybactwa, np. promocja?**

Jednym z elementów programu była promocja regionu oraz aktywizacja lokalnych społeczności. Tutaj główną rolę odrywałą Lokalne Grupy Rybackie, które poprzez sprawne i aktywne działanie propagowały obszary zależne od rybactwa, ale i również mocno popularyzowały spożycie ryb jako produktu ekologicznego i lokalnego a zarazem pełnego wartości odżywczych, mających szeroki, korzystny wpływ na organizm ludzki. Efektem działalności prowadzonej przez Lokalne Grupy Rybackie są wydane poradniki kulinarne, książeczki edukacyjne dla dzieci, informatory turystyczne oraz promocja regionu na różnego rodzaju imprezach promocyjnych i targach na terenie całego kraju. Mam nadzieję, że dzięki tym działaniom choć trochę zmienią się nawyki żywieniowe mieszkańców naszego regionu i ryby, zwłaszcza kar-

pie, będą częściej gościć na naszych stołach. Liczymy też, że zrealizowane projekty przyczynią się do promocji naszego województwa na terenie całego kraju.

■ **Może trochę lokalnego patriotyzmu przebija przez to pytanie, ale czym pozytywnym wyróżniła się dotąd Lokalna Grupa Rybacka „Świętokrzyski Karp”?**

LGR „Świętokrzyski Karp” jest na pewno liderem w zakresie promocji karpia. Realizowane w tej dziedzinie projekty mają bardzo szerokie oddziaływanie i są widoczne w przestrzeni medialnej, nie tylko na terenie województwa świętokrzyskiego, ale i poza jego granicami. Stowarzyszenie „LGR Świętokrzyski Karp” było także inicjatorem, a zarazem liderem zadania pod nazwą „Strategia Karp 2020”, zrealizowanego w ramach projektu współpracy 12 Lokalnych Grup Rybackich z terenu Polski południowej. Dokument ten jest analizą problematyki rybactwa wraz z diagnozą i kierunkami jego rozwoju na obszarach objętych lokalnymi strategiami rozwoju i jako całościowy dokument strategiczny stał się podstawą do programowania perspektywy finansowej 2014-2020.

■ **Wdrażanie kończącego się programu finansowego to również praca administracji. Jak z perspektywy ostatnich lat patrzy Pan na osiągnięcia i problemy pracy zespołu Świętokrzyskiego Biura Rozwoju Regionalnego na rzecz beneficjentów?**

Obsługa kończącego się programu operacyjnego RYBY 2007-2013 to również był sprawdzian dla utworzonej do obsługi tego programu komórki w Świętokrzyskim Biurze Rozwoju Regionalnego. Myślę, że pracownicy ŚBRR

dobrze zdali ten sprawdzian, o czym świadczy choćby fakt, iż nasze województwo jako jedno z nielicznych otrzymało w bieżącym roku wyróżnienie z rąk wiceministra rolnictwa w postaci symbolicznej kotwicy za sprawne wdrażanie OSI 4 PO RYBY.

■ **Jak wobec planowanego budżetu rybackich funduszy unijnych na lata 2014-2020 wygląda perspektywa dalszego funkcjonowania stowarzyszeń rybackich w województwie świętokrzyskim?**

Trudno obecnie określić, czy i w jakiej formie funkcjonować będą LGR-y z uwagi na fakt, iż do tej pory Instytucja Zarządzająca nie określiła wskaźnika rybackości, który jest warunkiem kwalifikacji i podziału środków w ramach Programu Operacyjnego „Rybnictwo i Morze” 2014-

2020. Czynimy jednak starania, aby obszar podlegający wsparciu z przyszłego programu nie uległ znaczącej zmianie w porównaniu z okresem bieżącym.

■ **Hodowla ryb w stawach w ostatnich latach spotyka się z wieloma zagrożeniami, jak choćby groźba wprowadzenia opłat za pobór wody na stawy czy coraz liczniejsze populacje chronionych zwierząt rybożernych. Czy rybacy mogą liczyć na wsparcie samorządu województwa dla zachowania tradycyjnego rybactwa stawowego?**

Jako przedstawiciel zarządu województwa deklaruję wsparcie dla naszych rybaków w zakresie tworzenia optymalnych warunków do prowadzenia racjonalnej gospodarki stawowej, bez dodatkowych obciążeń finansowych hodowców ryb. Problem wprowadzenia opłat za pobór wody na zalewanie stawów jest mi znany. Jakiś czas temu osobiście wystąpiłem w tej sprawie pismo do ministra środowiska, wyrażające poparcie dla stanowiska zarządu Związku Producentów Ryb. Mam nadzieję, że kontrowersyjny przepis Ustawy prawo wodne ostatecznie nie wejdzie w życie.

■ **Niedawno minął najbardziej wytężony okres rybackich żniw, a ryby ze stawów - głównie karpie - trafiły na nasze stoły. Czego Pan życzy naszym rybakom w 2015 roku?**

Zdrowia dla nich i ich rodzin przez cały rok. I żeby przedświąteczna sprzedaż przeciągnęła się do następnych świąt Bożego Narodzenia. Żeby rybackie żniwa trwały przez okrągły rok. Byłoby to z korzyścią dla rybaków i dla całego regionu.

(RED)

Co w stawie piszczy...



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



Zimowe **przewietrzanie** stawów

Sezon zimowy wcale nie oznacza snu zimowego - przynajmniej dla hodowców karpi

Za nami grudzień, okres świątecznej sprzedaży karpi, nerwówki i niedospanych nocy. Teraz trzeba już myśleć o nowym sezonie. W karpiarstwie bowiem cykl chowu ryb jest nieprzerwanym ciągiem wydarzeń, w którym trudno grubą kreską odciąć stary i nowy sezon produkcyjny. A sezon zimowy wcale nie oznacza snu zimowego, ponieważ zarówno nadzór nad karpami, stawami jak i praca na stawach trwają non stop.

Prace sezonowe

W styczniu i lutym należy prowadzić systematyczny nadzór nad przebiegiem zimowania materiału obsadowego - kontrolować, czy lód nie blokuje dopływu wody do zimochowów i magazynów z rybami. Dopływ wody powinien być tak wyregulowany, aby jedynie uzupełniać straty, powstające na skutek przesiąków przez groble.

Przynajmniej raz na dwa tygodnie należy pobierać próbki wody celem określenia zawartości tlenu rozpuszczonego oraz jej odczynu. Próbkę najlepiej pobierać w kilku miejscach na stawie, wycinając lub wierząc przełęble. Pomiaru ilości rozpuszczonego tlenu w wodzie dokonujemy przy użyciu mierników elektronicznych lub, w ostateczności, testów barwnych. Typowym objawem złych warunków tlenowych pod lodem jest gromadzenie się przy wykuwanych przeręblach fauny bezkręgowej, która prowadzi z reguły denny tryb życia.

Warto w tym miejscu obalić mit, dotyczący skuteczności wycinania przerębli jako metody umożliwiającej poprawę natlenienia wody pod lodem. Dyfuzja tlenu z powietrza do wody następuje poprzez błonę powierzchniową wody. Przy temperaturze poniżej zera taka dyfuzja możliwa jest przez kilka, może kilka-

naście sekund, ponieważ woda natychmiast pokrywa się warstwą lodu, co uniemożliwia wymianę tlenu. Natomiast samo wycinanie przerębli płoszy ryby oraz prowadzi do wychładzania wody.

Przy większym doświadczeniu hodowlanym można przeprowadzić tzw. przewietrzanie stawów pokrytych lodem. Należy wyciąć w pokrywie lodowej kilka przerębli, powoli obniżyć poziom wody w stawie o około 20-30 cm, a następnie, także powoli, zacząć uzupełniać wodę. W trakcie tego procesu następuje odprowadzenie z wody nagromadzonych niebezpiecznych gazów i zastąpienie ich tlenem atmosferycznym, którego poduszka zostaje zassana pod lód.

Bardzo skuteczną metodą poprawy warunków tlenowych pod lodem jest zgarnianie pokrywy śnieżnej. Promienie słoneczne, które dostają się pod lód, pobudzają proces fotosyntezy roślinności podwodnej.

Konieczne jest także systematyczne odkuwanie mnichów z lodu, aby narastająca pokrywa lodowa nie spowodowała uszkodzenia stojaka mnicha.

Okres zimowy to bardzo dobry czas do przeprowadzenia analizy uzyskanych wyników chowu i jego efektywności ekonomicznej w minionym roku. Mając pełne rozeznanie co



Zimą trzeba odkuwać mnichy, aby pokrywa lodowa nie uszkodziła stojaka mnicha. | Zdjęcia: Mieczysław Stec

do ilości posiadanego materiału obsadowego możliwe jest sporządzenie preliminarzy (planów) obsad i przyrostów ryb oraz żywienia karpi w roku następnym.

Wskazane jest też zaplanowanie prac remontowych, zakupu nawozów oraz innych działań, a także przemyślenie wydatków i kolejności prac.

W obiektach, które cierpią na deficyty wody, początek zimy to także początek napełniania stawów. Do zalewu nie należy wykorzystywać wody roztopowej, tzw. kawy, ponieważ zawiera może wiele zanieczyszczeń spływających wraz z topniejącym śniegiem.

Zaległości

Okres zimowy to doskonały czas na przeprowadzenie prac dezynfekcyjnych. W niektórych obiektach tylko przy większych mrozach możliwe jest wjechanie na dno stawów i wysypanie wapna na dno. Należy stosować wapno tlenkowe, zawierające co najmniej 75 proc. tlenku, w ilości 1-1,5 tony na hektar stawu.

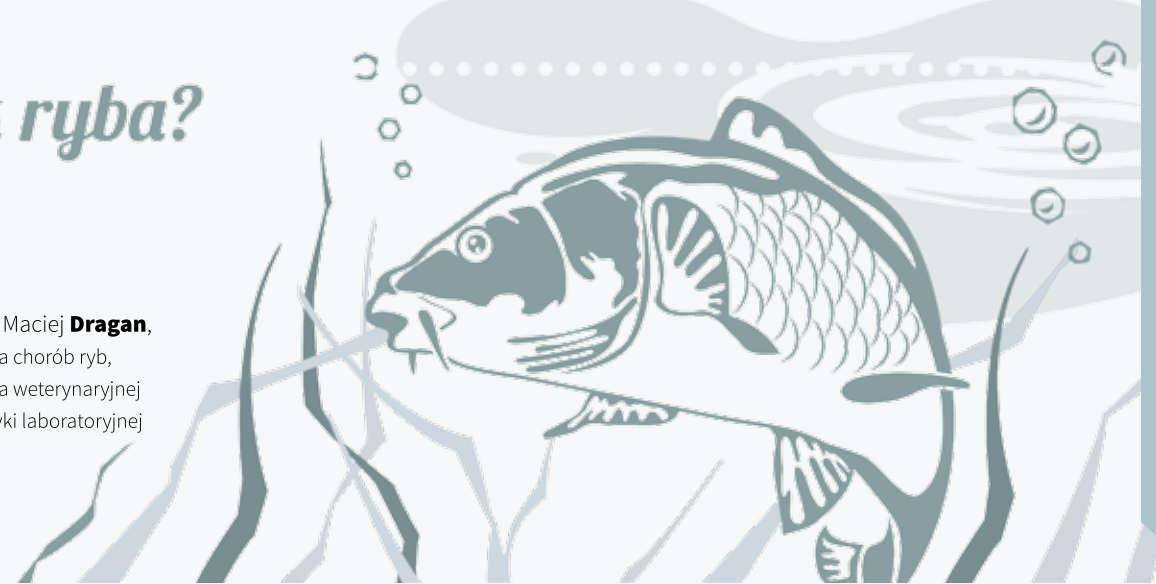
W okresie zimy jest okazja również do przeprowadzenia zaległych prac melioracyjnych, szczególnie w obrębie łowisk stawów i końcowych odcinków rowów, w których gromadzą się ryby w trakcie odłowów.



Zdrow jak ryba?



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



Co dolega karpom w zimochowach?

Śnięcia ryb najczęściej spowodowane są wahaniami temperatury wody oraz przyduchą

Choroby pojawiające się w zimochowach narybkowych i kroczkowych związane są ze stanem zdrowotnym, kondycją ryb odłowionych jesienią i odpowiednim przygotowaniem higienicznym zimochowów. Najczęściej śnięcia karpi zimą spowodowane są wahaniami temperatury wody oraz przyduchą zimową.

Wahania temperatury

Nagły spadek temperatury skutkuje powstaniem warstwy lodowej. Temperatura wody pod nią wynosi 0°C, a na dnie zbiornika 4°C. Przy 4°C ciężar właściwy wody jest największy. Zimą, w temperaturze 4-6°C, ryby znajdują się w stanie hibernacji, określanej popularnie jako sen zimowy. W tym okresie zmniejsza się poziom przemiany materii, częstość uderzeń serca oraz ruchy wieczka skrzelowego, również reakcje obronne organizmu ulegają osłabieniu, niższa temperatura ogranicza poziom produkcji przeciwciał. Według większości autorów, optymalną temperaturą zimowania dla karpi jest od 0,5°C-1,5°C.

Jeżeli dojdzie do stopnienia tafli lodowej, temperatura na dnie zbiornika może obniżyć się poniżej 1°C na skutek wypromieniowania ciepła z wody. Obniżenie temperatury mogą wywołać również późne zalenie zimochowu z zamrożniętym dnem oraz silny zimny wiatr, powodujący falowanie wody w okresie przed pojawieniem się pokrywy lodowej. Dla karpia letalną jest temperatura od 0,5°C do 0°C. Niska temperatura może wywołać u karpi tak silny stres, że dochodzi do porażenia ośrodka oddechowego, a następnie śnięć na skutek uduszenia. W wodzie o niskiej temperaturze dochodzi również do złuszczenia się nabłonka, co powoduje wzrost wrażliwości karpi na infekcje bakteryjne i pasożytnicze - to także może powodować śnięcia.

Aby zapobiec wahaniam temperatur w zimochowach, trzeba pamiętać o kilku zasadach. Zimochowy powinny być o określonej głębokości (nie za płytkie), mieć nieprzeziąkliwe dno (dopuszczanie świeżej wody do stawu może powodować wahania temperatury), nie powinny zaś być zalewane, kiedy temperatura dna jest niższa niż 1°C.

Kiedy temperatura wody się podwyższa, a ostatnimi czasy zdarza się to dość często, w ciągu zimy dopływ ciepłej wody do zbiornika może wybudzić ryby ze snu zimowego. Większa aktywność karpi powoduje wzrost tempa metabolizmu i jednocześnie spadek masy ryb na skutek braku pokarmu naturalnego, a także rozwój różnych czynników chorobowych. Złe zimowanie może wystąpić również na skutek zwiększonej obsady ryb w zimochowie oraz braku higieny stawów.

Przyducha zimowa

Przyczyną wystąpienia przyduchy w zimochowie mogą być zatrzymanie dopływu świeżej, dobrze natlenionej wody do stawu wskutek zamarznięcia dopływu oraz zbyt gruba warstwa lodu i pokrywającego go śniegu. Brak dostępu światła powoduje zahamowanie fotosyntezy i produkcji tlenu przez drobne glo-

ny. Przyduchę może również wywołać dopływ zbyt ciepłej wody, która powoduje szybszy rozkład substancji organicznych na dnie stawu. Wzrost temperatury wiąże się z większym zapotrzebowaniem karpi na tlen. Zmniejszenie ilości tlenu w zimochowie skutkuje zwiększeniem ilości dwutlenku węgla, co może wpływać na obniżenie pH wody. Przyspieszone gnicie substancji organicznych na dnie sprawia, że wydzielą się siarkowodór. Niskie pH powoduje zaś wzrost toksyczności siarkowodoru dla karpi i śnięcia.

Zapobieganie wystąpieniu przyduchy w stawie polega na odgarnianiu śniegu z tafli lodu zimochowów - tak, aby promienie słoneczne dochodziły do dna. Należy robić to ostrożnie, aby niepotrzebnie nie niepokoić ryb. Warto też wykonać przeręble, przydatne do kontroli ryb w stawie oraz okresowych pomiarów tlenu. W przypadku pojawienia się przyduchy, trzeba zwiększyć przepływy wody. Może to powodować ujemne skutki, czyli wzrost temperatury oraz spychanie ryb do odpływu, gdzie panują gorsze warunki tlenowe. Dopływająca woda nie powinna wylewać się ponad powierzchnię lodu - chodzi o to, by nie pogrubiać warstwy lodowej. Zaleca się również pompować powietrze pod pokrywą lodową.



Przyczyną przyduchy mogą być zatrzymanie dopływu świeżej, dobrze natlenionej wody do stawu wskutek zamarznięcia dopływu oraz zbyt gruba warstwa lodu i pokrywającego go śniegu. | Zdjęcia: Janusz Preuhs

- Uroczysta konsekracja klasztornego kościoła odbyła się w 1637 roku, dokładnie 27 września, a więc jesienią, kiedy liście na drzewach okolicznych lasów oblały się złotym kolorem. To właśnie dlatego klasztorowi nadano wtedy nazwę Eremus Silvae Aureae, czyli Pustelnia Złotego Lasu - mówi Anita Mazur.

| Zdjęcia: Jarosław Czerwiński



W poszukiwaniu świętego spokoju

„Warto zobaczyć piękne barokowe wnętrze klasztornego kościoła oraz jedyny w Europie ołtarz pokamedulski, który do dziś zachował się w całości”.

Rozmowa z Anitą Mazur, przewodniczką po Pustelni Złotego Lasu w Rytwianach, XVII-wiecznym klasztorze pokamedulskim, w którym obecnie działa Relaksacyjno-Kontemplacyjne Centrum Terapeutyczne.

■ Już słysząc określenie „Pustelnia Złotego Lasu” chce się tu przyjechać. Wiadomo, skąd wzięła się ta nazwa?

Związana jest z samymi początkami klasztoru kamedulskiego w Rytwianach, który powstał jako drugi w Królestwie Polskim - po klasztorze na krakowskich Bielanych. Miejsce na klasztor było starannie wybierane, musiały być spełnione przynajmniej trzy warunki. Po

pierwsze, musiało leżeć na wzniesieniu, po drugie, znajdować się w odległości co najmniej dwóch kilometrów od najbliższej wsi, po trzecie zaś - mieć własny dostęp do wody. Z dwoma pierwszymi, w przypadku Rytwian, nie było problemu, a dostęp do wody zagwarantowała studnia, którą do dziś można podziwiać w refektarzu. W roku 1624 rozpoczęto zatem budowę klasztoru, która trwała kilkanaście lat - uroczysta konsekracja klasztornego kościoła odbyła się w 1637 roku, dokładnie 27 września, a więc jesienią, kiedy liście na drzewach okolicznych lasów oblały się złotym kolorem. To właśnie dlatego klasztorowi nadano wtedy nazwę Eremus Silvae Aureae, czyli Pustelnia Złotego Lasu.

■ Jedyny wjazd do niej prowadzi aż przez trzy bramy...

Tak - Brama Ciszy, Modlitwy i Samotności. Jest to ściśle związane z symboliką kamedułów, odnoszącą się do reguły zakonu, ustanowionej przez jego założyciela świętego Romualda z Rawenny, która była bardzo surowa. Bracia wstawali o godz. 3.30, a już o 3.45 spotykali się na modlitwie. Każdy dzień wyglądał tak samo: osiem godzin pracy, osiem godzin modlitwy i osiem godzin wypoczynku. Zakonnicy nie mogli z sobą rozmawiać. Ci, którzy złożyli już ślub wieczyste, mieszkali samotnie w eremach, czyli domkach pustelniczych. Na terenie klasztoru było ich dwanaście. Jeden pustelnik zajmował jeden bardzo skromnie wyposażony

erem, w którym znajdowała się także kaplica. W ogrodzie przed eremem bracia uprawiali warzywa i owoce. Bardzo często pościli i nie jadali wieprzowiny i wołowiny.

■ A ryby?

Jak najbardziej. Można powiedzieć, że to była podstawa ich diety. Kameduli mieli zresztą tu w pobliżu swoje stawy, w których hodowali karpie. Zajmowali się też - wypełniając zadanie powierzone przez Jana Magnusa Tęczyńskiego, fundatora klasztoru - zaopatrywaniem mieszkaniowców okolicznych wsi w zioła i wyrabiane z nich medykamenty.

■ Klasztorny kościół pod wezwaniem Zwiastowania Najświętszej Marii Panny też nawiązuje do surowych reguł kamedulskich?

Tak, z zewnątrz to bardzo prosta, wręcz surowa bryła o regularnych kształtach, wewnątrz zaś możemy podziwiać bogactwo, a nawet przepych barokowych zdobień. Taki też miał być pustelnik - człowiek skromny, niepozorny, ale o bardzo bogatym, skierowanym ku Panu Bogu wnętrzu. Naprawdę warto zobaczyć piękne malowidła, niezwykle bogate zdobienia sklepień, no i drewniany, pochodzący z początków XVII wieku ołtarz, który został wykonany pod Krakowem, a przywieziono go do Rytwian w częściach, na furmankach. To jedyny w Europie ołtarz pokamedulski, który do dziś zachował się w całości.

■ W kościele można też podziwiać niesamowity wręcz wizerunek kobiecej twarzy, który znajduje się w... szafie w zakrystii...

Słynęła ponoć z niezwyklej urody i mądrości. Mowa o Annie Dziulance, dwórcie, córce koniuszego na dworze w niedalekiej wsi Szczeka. Miała do tego stopnia rozkochać w sobie Stanisława Łukasza Opalińskiego, wnuka fundatora klasztoru, że ten, mimo wielkiej różnicy w pochodzeniu, zdecydował się potajemnie z nią ożenić. W efekcie rodzina wyrzekła się młodego Opalińskiego, który dodatkowo został wy-



Kościół pw. Zwiastowania Najświętszej Marii Panny - z zewnątrz to bardzo prosta, wręcz surowa bryła o regularnych kształtach, wewnątrz zaś możemy podziwiać bogactwo, a nawet przepych barokowych zdobień.

dziedziczony. Młodzi żyli skromnie we wspomnianej Szczecie, ale po kilku latach Opaliński wybrał się w dłuższą podróż. Wtedy to Anna Dziulanka miała zostać przez rodzinę swojego męża podstępnie otruta. Inni zaś twierdzą, że po prostu umarła z tęsknoty za ukochanym. Kiedy wrócił on z podróży, nie mógł pogodzić się ze śmiercią żony i nie pozwolił na jej pochówek. Wówczas kameduli z klasztoru w Rytwianach wystawili jej ciało przed ołtarz, a wosk z kapiących świec stworzył maskę, na podstawie której bracia wykonali pośmiertny odlew twarzy Anny. Czy rzeczywiście jest to twarz pięknej kobiety? Muszę przyznać, że turyści oceniają to bardzo różnie.

■ Podobno jeszcze całkiem niedawno w kościele tym żyła autentyczna pustelnica...

Była to kobieta świecka, która wskutek życiowych doświadczeń, chciała się całkowicie odciąć od świata zewnętrznego i prowadzić życie w świątyni, w samotności - tak, jak pustelnicy.

I dostała na to zgodę władz kościelnych. Zajmowała pomieszczenie na galerijce, gdzie donoszono jej posiłki. Schodziła tylko nocą, by adorować Serce Pana Jezusa i sprzątać kościół. Tak spędziła 4,5 roku, a odeszła, bo musiała się zaopiekować kimś ciężko chorym z rodziny.

■ Czy można powiedzieć, że ludzie coraz częściej chcą się oderwać od tego pędzącego świata?

W naszym Relaksacyjno-Kontemplacyjnym Centrum Terapeutycznym obserwujemy to na co dzień. Organizujemy rekolekcje indywidualne, turnusy terapeutyczne dla ludzi, którzy znaleźli się w trudnej sytuacji życiowej i potrzebują duchowego wsparcia. Niektórzy po prostu chcą się odciąć od tego wszechobecnego zgiełku, przyjeżdżają do nas w poszukiwaniu - jak mówią - świętego spokoju. Laptop i komórkę zostawiają w sejfie, cieszą się, że w pokoju nie ma telewizora, niejednokrotnie nie chcą nawet rozmawiać i proszą, byśmy wobec nich zachowali milczenie. I my to szanujemy. **(R)**



Bogato zdobione sklepienie kościoła ma odzwierciedlać to, co czeka nas w niebie.



W Pustelni Złotego Lasu koniecznie trzeba zobaczyć odtworzoną celę pustelniczą - kamedułem czas upływał na modlitwie, pracy, kontemplacji i przepisywaniu ksiąg. Z prawej - woskowy odlew twarzy Anny Dziulanki, bohaterki megalomanii.



„Czarne chmury” w Rytwianach

■ W Pustelni Złotego Lasu w Rytwianach powstały dwa odcinki (4. i 10.) znanego serialu telewizyjnego „Czarne chmury” w reżyserii Andrzeja Konica. W 2013 roku z okazji 40. rocznicy kręcenia serialu w kościelnym pomieszczeniu nad Kaplicą św. Jana Chrzciciela otwarto serialowe muzeum (zdjęcie obok), w którym można m.in. podziwiać zdjęcia oraz na dużym ekranie zobaczyć, jak

w filmie został zaprezentowany rytwiański klasztor. Pomieszczenie to wybrano nieprzypadkowo. To właśnie w nim realizowano scenę upijania winem kapitana Knothe (Maciej Rayzacher).

■ Serialowych aktorów można spotkać w Rytwianach w ostatnią niedzielę września, kiedy w Pustelni Złotego Lasu wspomina się konsekrację kościoła.

O karpia **trzeba** dziś **walczyć**

- Wielu rybakom wydawało się, że jeśli skoncentrują się tylko na hodowli karpia, to wszystko będzie OK. Niestety, tak nie jest i tak już nie będzie - uważa Wacław Szczoczarz, dzierżawca Gospodarstwa Rybackiego „Rytwiany”.



Jesienne odłowy krocza w jednym ze stawów GR „Rytwiany”. Andrzej Wójcicki, główny rybak, na szybko oceniał: - Karp ma dobre przyrosty i jest dość duży, spodziewaliśmy się jednak, że straty będą mniejsze. Nie byliśmy w stanie uchronić hodowli przed dużymi stadami kormoranów. [Zdjęcia: Jarosław Czerwiński]

W tej branży nigdy nie jest tak, że po ośmiu godzinach pracy zamknie się drzwi i idzie do domu. Wacław Szczoczarz, dzierżawca 180-hektarowego Gospodarstwa Rybackiego „Rytwiany” w powiecie staszowskim, przyznaje jednak, że okres karpowych żniw to czas wyjątkowy, czas pełnej mobilizacji całej załogi. Pracy w deszczu, śniegu, nieraz na przerożliwie zimnym jesiennym wietrze. Po prostu - do połowy listopada ryby muszą zostać odłowione.

- Karpowa młodzież trafia do zimochołów, a ryba handlowa do magazynów, gdzie się dokładnie płucze, a jej mięso uszlachetnia - tłumaczy Wacław Szczoczarz. - Tak dzieje się od dziesiątków lat. Chodzi o to, by na świąteczny stół trafiły karpie o najwyższej jakości.

Potwierdzają to zarówno klienci, jak i specjaliści. Rytwiański karp to dziś uznana marka, wpisany przez ministra rolnictwa na listę produktów tradycyjnych, ceniony jest nie tylko w

województwie świętokrzyskim, ale również w wielu innych regionach Polski - często pojawia się na różnych wystawach i konkursach (podniebienia smakoszy zdobywa również w postaci wędzonej). Jakość rytwiańskiej ryby w październiku 2014 roku potwierdziła kapituła konkursu „Nasze Dobre Świętokrzyskie”, organizowanego przez kieleckie „Echo Dnia”, w grudniu zaś rytwiański karp trafił do Watykanu - na stoły dwóch papieży...



I pomyśleć, że o wszystkim zdecydował przypadek. Wacław Szczoczarz przyznaje, że w młodości ryby nie pociągały go jakoś szczególnie, a z karpem miał kontakt okazjonalny, typowy dla PRL-owskiej rzeczywistości: przed Bożym Narodzeniem stał w kolejce po rybę, a potem doglądał, jak przez kilka dni radzi sobie ona w łazienkowej wannie. W życiu by nie pomyślał, że w przyszłości zajmie się hodowlą. Tak naprawdę interesowała go literatura, a w szcze-

gólności twórczość Cypriana Norwida. Choć skończył technikum budowlane, studia polonistyczne w rodzinnym Rzeszowie wydawały się oczywistym wyborem. Niestety, nie został przyjęty. Później jeszcze próbował studiować budownictwo, ale szybko doszedł do wniosku, że to nie to.

Bieszczady na horyzoncie

- Zaczęłam pracować w rzeszowskiej Wytwórni Sprzętu Komunikacyjnego, ożeniłem się, później - skuszony propozycją otrzymania mieszkania - przeniósłem się do Stalowej Woli - wspomina Wacław Szczoczarz. - Rok 1980, czyli narodziny „Solidarności”, zastał mnie już w Mostostalu - Hutę Stalowa Wola musiałem opuścić w 1976 roku, bo nie pojechałem do Radomia potępić protestujących robotników. Bardzo zaangażowałem się w działalność wspianego ruchu społecznego „Solidarność”. Przez jakiś czas byłem redaktorem naczelnym biuletynu „Solidarność Ziemia

Sandomierska”. Cały czas dojrzewała we mnie myśl, by założyć własną firmę budowlaną. I tak się w końcu stało. Zaczęłam pracować z trzema kolegami.

W tamtych latach ze zleceniami nie było problemu - jeśli udało się zdobyć materiał, można było dobrze zarobić. W 1994 roku na horyzoncie pojawiły się Bieszczady, a konkretnie możliwość kupienia za nieduże pieniądze budynku dawnej strażnicy Wojsk Ochrony Pogranicza w Roztokach niedaleko Cisnej. Wacław Szczoczarz, zagorzały miłośnik wędrówek górskich i przewodnik, uznał, że to doskonałe miejsce na schronisko turystyczne. Do wspólnej inwestycji namówił jednego z kolegów.

- Wyremontowaliśmy ten budynek - dodaje Wacław Szczoczarz. - Wydawało się, że wszystko będzie super. Znaleźliśmy człowieka, który - tak, jak sobie wymyśliłem - poprowadził tę placówkę w starym, turystycznym stylu. Niestety, po jakimś czasie okazało się, że mamy z kolegą zupełnie inne wizje funkcjonowania schroniska. No i się rozstaliśmy. Wtedy po raz pierwszy w moim życiu pojawiły się stawy karpowe.

Chodziło o obiekty, które w pobliżu Stalowej Woli wydzierżawili znajomi, proponując Wacławowi Szczoczarszowi przystąpienie do spółki. O żadnej pasji nie mogło być mowy. Z propozycji skorzystał, uznając po prostu, że w taki sposób można zarabiać i utrzymać rodzinę. Miał zarazem świadomość tego, jak wielkie jest to wyzwanie, z jak dużym wiąże się ryzykiem i jak wiele musi się nauczyć. No i się uczył. Zgłębił temat na tyle, że gdy pojawiła się możliwość samodzielnego objęcia składającego się z 21 stawów 180-hektarowego Gospodarstwa Rybackiego „Rytwiany”, nie wahał się ani przez chwilę.

„Rytwiany” mają piękne tradycje. W latach 20. zeszłego wieku stawy zakładali tu Radziwiłłowie. Hodowano, oczywiście, karpie. Już przed II wojną światową rytwiański karp był doceniany przez smakoszy. Po wyzwoleniu ludowa władza obeszła się z właścicielami bru-



Karpowe żniwa to czas wyjątkowy, czas pełnej mobilizacji całej załogi. Pracy w deszczu, śniegu, nieraz na przerożliwie zimnym wietrze. Po prostu - do połowy listopada ryby muszą zostać odłowione. Na zdjęciu z prawej: najmłodsze i najstarsze pokolenie rytwiańskich rybaków, czyli mgr inż. Krystyna Szczoczarz i mgr inż. Andrzej Skaziński.



Po oddzieleniu od innych gatunków ryb karpowa młodzież trafia do zimochołów.

talnie - stawy znacjonalizowano. Z jakością też bywało różnie.

- Stawy zasila rzeka Czarna i przed laty mieliśmy tu - jak w wielu innych miejscach - problem z jakością wody. Ale to stara historia. Na szczęście już od wielu lat woda w Czarnej jest czystutka - mówi 78-letni dziś inż. Andrzej Skaziński, który stawy w Rytwianach zna jak własną kieszeń. Pracować tu zaczął w 1973 roku i przez długie lata prowadził ten obiekt, podlegający najpierw pod Państwowe Gospodarstwo Rybackie „Górki”, a od 1978 roku pod PGR w Zaklikowie.

Unia sypnęła groszem

To właśnie inż. Skaziński, który w gospodarstwie Wacława Szczoczarsza został głównym rybakim i do dziś służy wsparciem, wprowadzał dzierżawcę w tajniki branży. Pomagał zrozumieć, jak funkcjonują stawy, wskazywał, gdzie kryją się zagrożenia, doradzał, jakie podejmować w kluczowych momentach decyzje. Dziś „Rytwiany” to dobrze zarządzane

gospodarstwo, które na stałe zatrudnia pięciu doświadczonych rybaków. To także gospodarstwo nowoczesnie wyposażone. W znacznej części dzięki dofinansowaniu z funduszy unijnych. Unia sypnęła groszem m.in. na generalny remont jednego stawu, zakup nowoczesnego ciągnika wraz z kosiarką do koszenia grobli, samochodu i basenów do przewozu ryb. Przy stawach - częściowo za pieniądze z UE - powstaje też budynek z 12 miejscami noclegowymi dla wędkarzy, którzy na miejscu będą mogli przyrządzić świeżo złowioną rybę. Po sąsiedku zaś rosną mury małej przetwórni.

- W niej nasze karpie będziemy filetować, smażyć i wędzić - Wacław Szczoczarz zapowiada, że oba obiekty zaczną funkcjonować w 2015 roku, rozszerzając tym samym ofertę gospodarstwa. - No, niestety, taki jest trend, ludzie coraz częściej pytają o rybę przetworzoną, chociaż cały czas głównie koncentrujemy się na sprzedaży żywych karpia.

Każdego roku „Rytwiany” produkują od 80 do 110 ton ryby handlowej. Wacław Szczoczarz nie ukrywa jednak, że karpiarstwo - ge-



neralnie w całej Polsce - musi zmagać się z wieloma problemami.

- Wielu rybakom wydawało się, że jeśli skoncentrują się tylko na hodowli karpia, to wszystko będzie OK. Niestety, tak nie jest i tak już nie będzie - uważa Wacław Szczoczarz. - Na naszym rynku pojawiają się karpie pochodzące z Czech, Litwy i Węgier. Nigdy nie wiadomo, czy całą polską produkcję da się sprzedać. Dlatego tak ważna jest promocja prowadzona na różne sposoby. Chodzi o to, żeby podtrzymać popyt, żeby zachęcać Polaków do jedzenia tej naszej tradycyjnej wigilijnej ryby przez cały rok. Po prostu o polskiego karpia i - nie oszukujmy się - o przyszłość polskich rybaków trzeba dziś walczyć. I to nie w pojedynkę, hodowcy ryb powinni organizować się w mocne i sprawne grupy.

„Ci na górze” i rybacy

Wacław Szczoczarz zrozumiał to już dawno. Jako prezes Lokalnej Grupy Rybackiej „Świątokrzyski Karp” oraz wiceprezes działającego na terenie całej Polski Towarzystwa Promocji Ryb „Pan Karp” stara się też o to, by „ci na górze”, którzy stanowią prawo albo podejmują decyzje dotyczące rybactwa, liczyli się ze zdaniem rybaków. Przykłady? To LGR „Świątokrzyski Karp” była inicjatorem i liderem powstania ważnego dla branży dokumentu „Strategia Karp 2020”, to towarzystwo naciskało, by rząd wycofał się z koncepcji obciążania hodowców ryb opłatami za używaną podczas produkcji wodę, to towarzystwo wskazuje, że rekompensaty wodno-środowiskowe powinny być stałym elementem wsparcia dla rybaków, utrzymujących niejednokrotnie unikatową wodną przyrodę, to towarzystwo głośno mówi o tym, że młodzi rybacy muszą mieć na zawodowym starcie takie same prawa, jak młodzi rolnicy.

Ten ostatni problem Wacław Szczoczarz dodatkowo obserwuje z perspektywy ojca, którego dzieci w znacznej części też związały swoją przyszłość z hodowlą ryb. Bartek po ukończeniu szkoły średniej przez kilka lat



Od lewej: Krystyna Szczoczarz podczas winobrania w przydomowej winnicy w Szczecinie, wykańczany właśnie budynek z 12 miejscami noclegowymi dla wędkarzy, który powstaje przy rytwiańskich stawach oraz Wacław Szczoczarz w swoim gabinecie - na regale z książkami aż sześć pótek zajmują dzieła ulubionego Cypriana Norwida.



Szczoczarzowie w komplecie, czyli Wigilia 2014. Potraw z karpia nie mogło zabraknąć...

| Fot: Archiwum

mieszkał w starej chałupie w Rytwianach i uczył się rybactwa pod okiem inż. Andrzeja Skazińskiego. Teraz już samodzielnie prowadzi hodowlę pstrągów w Dolinie Będkowskiej pod Krakowem. Mateusz, z wykształcenia informatyk, właśnie remontuje stawy i hoduje ryby w Lipie pod Stalową Wolą, dodatkowo zaś czuwa nad internetową witryną „Pana Karpia” i rozlicza projekty unijne, co w dzisiejszych czasach jest bardzo pożądaną umiejętnością. W prowadzeniu „Rytwian” pomagają też Paweł (nauczyciel muzyki o duszy artysty oraz zapalony podróżnik w najdalsze zakątki świata) oraz Mikołaj, właściciel firmy budowlanej. Jest jeszcze najmłodsza Krystyna, która w zeszłym roku skończyła studia rybackie na Uniwersytecie Rolniczym w Krakowie i zdobywa doświadczenie w rodzinnym gospodarstwie.

- Systematycznie przybywa jej obowiązków, radzi sobie z nimi całkiem dobrze - ocenia Wacław Szczoczarz. - Podejrzewam, że gdyby miała samodzielnie poprowadzić gospodarstwo, to potrafiłaby to wszystko sobie poukładać. Na razie jeszcze tego nie próbujemy, ale...

Wacław Szczoczarz zdaje sobie sprawę, że

ten moment jest coraz bliżej. Czy wtedy będzie miał więcej czasu, by zająć się półhektarową winnicą, położoną przy pięknym domu w Szczecinie koło Rytwian? A może co wieczór będzie mógł wygospodarować choćby godzinę, by w swoim gabinecie zapalić ulubioną fajeczkę i zagłębić się w twórczość ukochanego od czasów szkolnych Norwida?

Jestem **szczęśliwym** człowiekiem

- Dziękuję opatrności za to, że mam szczęśliwą rodzinę, że jestem dumny z postaw życiowych moich dzieci, umiających dostrzegać drugiego człowieka. No i mam czworo wspaniałych wnucząt. Wraz z żoną Grażyną liczymy, że tych maluchów szybko będzie przybywać - jeśli dzieci pójdą w nasze ślady, to powinniśmy się ich doczekać aż ćwierć setki... - szacuje Wacław Szczoczarz. - W tym, że mimo wielu życiowych trudności udało się nam zbudować taki ciepły, rodzinny dom, jest ogromna, naprawdę ogromna zasługa mojej żony. Tak, jestem szczęśliwym człowiekiem. A że nie skończyłem polonistyki... Czy to jest takie ważne? **(R)**



PRZEGLĄD RYBACKI

1946 - 1948



Chrońmy stawy przed kawą!

Nie tylko zimowe zagwozдки rybactwa po II wojnie

(...) „Jak powinien być przygotowany staw zimochów, w którym zamierzamy przechowywać materiał obsadowy, przypomnę krótko. Gładko wykoszony, szuwały, trawy usunięte, rowy poczyszczony, niższe partie zlane mlekiem wapiennym, groble skontrolowane... Rów odpływowy starannie oczyszczony, tak, by na wiosnę można było odłowić narybek na siatkę za mnichem. Spiętrzenie wody winno być przed zamrażnięciem doprowadzone do najwyższej dopuszczalnego poziomu. Obecnie musimy stale kontrolować dopływ wody, aby w okresie silnych mrozów nie był zbyt skąpy, a w razie odwilży zbyt obfity. Szczególniejszą uwagę należy zwrócić na okres przedwiosenny, gdy zimochów pokryty jest grubszą powłoką lodu, a słońce przygrzeje i ruszy wierzchnia woda z pól, aby ta mętna woda (kawa) nie dostała się do zimochowu. Lekkie cząstki organiczne, które ona niesie, skoro dostaną się do zimochowu, zaabsorbują przy rozkładzie duże ilości tlenu, co w rezultacie może spowodować masowe śnięcie”.

A. Mazarak

(...) „Staraniem Krajowego Towarzystwa Rybackiego w Krakowie zorganizowany został w Krakowie w dniach od 18 do 22 lutego b.r. pięciodniowy kurs rybacki z zakresu gospodarstwa stawowego. Pierwsze cztery dni kursu poświęcone były wykładom z dziedziny hodowli karpia, pstrąga, sandacza, szczupaka i innych ryb, bogato ilustrowanym fotografiami, przeżyciami i filmami rybackimi. Na zakończenie kursu odbyła się wycieczka uczestników do wzorowo urządzonego gospodarstwa pstrągowego w Dolinie Będkowskiej k. Zabie-

rzowa, do magazynów rybnych w Balicach oraz do Rybackiej Stacji Doświadczalnej U.J. w Mydlnikach k. Krakowa. Zainteresowanie kursem było duże. W kursie wzięło udział przeszło 30 słuchaczy, w tym kierownicy gospodarstw stawowych jak również personel pomocniczy z terenu województw: krakowskiego, śląskiego, rzeszowskiego i kieleckiego”.

Redakcja „Przeglądu Rybackiego”

(...) „Umiejętne dobranie obsad dla poszczególnych stawów jest jednym z najważniejszych czynników warunkujących optymalne wyzyskanie naturalnego pokarmu, a co za tym idzie, osiągnięcie najlepszych wyników gospodarczych. Wszelkie obliczenia, przeprowadzone na ten temat, opierają się bądź na szacunku wydajności rybackiej terenu, bądź też na zapisach gospodarczych. Te ostatnie, o ile są uczciwie i skrupulatnie prowadzone, mają znacznie większą wartość, gdyż dostarczają dokładniejszych danych aniżeli te, które mógłby ustalić najbieglejszy taksator. Z tego też powodu sumienne notowanie wszelkich czynności na poszczególnych stawach ma pierwszorzędne znaczenie i winno być przez każdego kierownika prowadzone. Notatki te powinny obejmować nie tylko datę obsadzenia i odłowu, ilość, wagę, rocznik i gatunek ryb wpuszczonych i odłowionych, lecz również wszelkie prace, mające na celu zwiększenie produkcji. Będą obejmowały one zatym wszelkie dane dotyczące osuszania, uprawy, dezynfekcji, wykaszania, zastosowania nawozów, karmienia i kąpieli... Zapiski takie składają się z biegiem lat na historię stawów...”.

inż. K. Stegman

Co nam **powie** **księga** stawowa?

Mimo że w połowie stycznia zima w najlepsze trwa tylko w kalendarzu, to do końca okresu zimochowania jeszcze trochę wody w doprowadzalnikach uplynie. Warto więc pamiętać o uniwersalnych regułach, które stosowano z powodzeniem tuż po II wojnie światowej, i które dziś są równie aktualne. Informacje o tym, co i jak dawniej robiono, można też prześledzić m.in. w księgach stawowych wielu gospodarstw. Niby nic, tylko regularne zapisywanie wszystkich czynności gospodarczych, a po latach powstaje cenna historia naszej pracy i zdolności produkcyjnych konkretnego obiektu. Dla uważnego czytelnika, nawet po wielu latach, to nie tylko „pamiętnik”, ale też inspiracja na przyszłość. Dziś apel inżyniera K. Stegmana ma jeszcze inny wymiar - zapisy pozwalają na możliwie precyzyjne wypełnianie różnego rodzaju ankiet i sprawozdań, do czego gospodarstwa rybackie w dobie przepisów UE są zobligowane. Jest jeszcze coś, co łączy odległe, wydawałoby się, pokolenia rybaków - chęć stałego kształcenia się. I wtedy, i dziś były i są gospodarstwa „wzorowo urządzone”, które warto odwiedzić, bo zastosowane tam rozwiązania można zastosować także u siebie. To samo dotyczy szkoleń teoretycznych, które pomagają łżej przejść zderzenie np. z problemami zdrowotnymi ryb czy z uzyskaniem bądź przedłużeniem pozwolenia wodno-prawnego.

(Z.Sz.)



Koło Gospodyń Wiejskich trzy lata temu przekształciło się w Stowarzyszenie Strzegomskie, zrzeszając 24 panie. | Zdjęcia: Jarosław Czerwiński

Pierogi **zawsze** są w modzie

Czy zdarzyło się, że zupa pieczarkowo-grzybowa komuś nie smakowała? Gospodynie ze Stowarzyszenia Strzegomskiego w gminie Rytwiany kręcą głowami triumfująco...

O tej porze roku gości na początek podejmuje się zupą. Gorącą i sycącą pieczarkowo-grzybową o wyjątkowo intensywnym aromacie. Pieczarki w tej zupie zostały potraktowane zupełnie inaczej niż pozostałe grzyby leśne, dlatego też funkcjonują w nazwie na wyjątkowych prawach. Duże pieczarkowe kapelusze wypełniono bowiem własnoręcznie przyrządzonym mięsem mielonym, a następnie podpieczono w piekarniku. Do wywaru z różnych grzybów leśnych trafiły na sam koniec, wnosząc charakterystyczny posmak, no i docenianą przez gości rozgrzewającą moc.

Czy zdarzyło się, że ta zupa komuś nie smakowała? Gospodynie ze Stowarzyszenia Strzegomskiego w gminie Rytwiany uśmiechają się i kręcą głowami triumfująco: - Jeszcze się taki nie trafił...

Trudno się dziwić. W Strzegomiu, tej otoczonej lasami niewielkiej wsi, do owoców runa leśnego od pokoleń podchodziło się z szacunkiem. W trudnych czasach ze sprzedaży grzybów i jagód wiele rodzin się tu utrzymywało. To naturalne, że bardzo często na bazie darów lasu przygotowywano też różnorodne dania. Gdzieniegdzie zachowały się stare przepisy, najczęściej jednak przekazywano je z pokolenia na pokolenie, czasami przy okazji wnosząc coś nowego.

Kapusty się nie kupuje

Dziś o potrawach z grzybów można by tu rozmawiać godzinami, i to z każdą z gospodyń. Standardowe suszenie, smażenie i zaprawianie na nikim nie robi wrażenia, co innego

na przykład kotlety mielone, w których nie ma grama mięsa, a jedynie grzyby i sos grzybowy albo kanie marynowane w zalewie octowej, które wyglądają jak... smażone ryby.

- Też gotowałam razem ze swoją mamą, podpatrywałam jak przyrządza różne dania, podpytywałam o kuchenne sekrety - wspomina Mieczysława Kwiecień. Od 1974 do 2006 roku była przewodniczącą Koła Gospodyń Wiejskich, które trzy lata temu przekształciło się właśnie w Stowarzyszenie Strzegomskie, zrzeszając 24 panie i łącząc pokolenia strzegomianek. Dziś prezeską stowarzyszenia jest Bogusława Lasek, córka pani Mieczysławy. - Co utkuło mi w pamięci najbardziej? Chyba naleśniki i pierogi z jagodami, które przygotowywała moja mama. No i teraz sama je robię bardzo często - wnuczki za nimi przepadają.



Strzegomskie hity rybne: karp tradycyjnie smażony w panierce oraz karp w potrawce (przepis na sąsiedniej stronie).



Hit drobiowy, czyli kurczak faszerowany.

A dorośli? Dorośli w Strzegomiu na pierwszym miejscu też stawiają pierogi. - One zawsze są w modzie - i na weselu, i na dożynkach, i na Wigilii - zapewniają gospodynie, błyskawicznie podliczając, jak często przychodzi im zabierać się za lepienie. Przepisy niby są oczywiste, ale wiadomo, jak bardzo podczas przygotowania ciasta i farszu liczą się niuanse, nadające pierogom ostateczny smak. W każdym domu pierogi z grzybami, serem z rodzynkami albo pieprzem będą smakowały nieco inaczej, tak jak i te chyba najpopularniejsze w Strzegomiu - z kapustą.

W ogóle nie ma mowy o kupowaniu kapusty w sklepie. Kapustę się sadi na własnym gruncie, pielęgnuje, zbiera, szatkuje, ubija w becze, soli, dodaje się też zioła i marchew. Jak taka kapusta skwaśnieje, wtedy można być spokojnym o jakość przyrządzonych z niej potraw. Gołąbki smakują dokładnie tak, jak w odległych wspomnieniach z dzieciństwa, a i smak bigosu pozostaje w pamięci przez długie tygodnie.

Karp z pobliskich stawów

Gospodynie ze Strzegomia lubią się spotykać w swoim pomieszczeniu w remizie Ochotniczej Straży Pożarnej, lubią zakładać swoje piękne kolorowe stroje podczas różnych uroczystości, lubią też razem gotować, przyrządzać potrawy na konkursy kulinarne, no i wymieniać się doświadczeniami. Danuta

Niekarz na gotowaniu zna się jak mało kto w okolicy. Od wielu lat obsługuje duże imprezy rodzinne - wesela, komunie, rocznice, przez wiele też lat gotowała strzegomskim księżom.

- Wiadomo, że jak była jakaś uroczystość - bierzmowanie, odpust albo spowiedź, to przyjeżdżali też inni duchowni, a cała kuchnia była na mojej głowie. Emocji nie brakowało - wspomina Danuta Niekarz. - Mówi się, że księża mają delikatne podniebienia, ale to nieprawda. Ksiądz biskup na przykład kiedyś zajął się zupą pieczarkową. Innym razem podałam mu zupę cytrynową z łazankami. Nie mógł się nadziwić, że taką zupę się w ogóle gotuje. Mówił, że objeżdża już wiele parafii, ale na cytrynową jeszcze nie trafił. Kiedyś biskup przyjechał do nas w piątek, to przygotowałam usmażoną na złoty kolor rybę mirunę. Też mu bardzo smakowała i dopytywał o szczegóły...

Generalnie w Strzegomiu ryby jada się często, może nie tyle morskie, co słodkowodne, w szczególności zaś karpie pochodzące z pobliskich stawów rytwiańskich. Gospodynie



doceniają przede wszystkim pewność źródła pochodzenia. Wiadomo, że rytwiańskie karpie hodowane są w czystej wodzie i karmione zbożem. Mają jeszcze jedną ogromnie ważną zaletę - kupione bezpośrednio u producenta, są po prostu świeże. Z takiego świeżego mięsa można przygotować prawdziwe cuda.

- Ja zazwyczaj najpierw karpia filetuję - wtedy mam spokój z ośmiu - Mieczysława Kwiecień przyznaje, że sama opanowała tę czynność i teraz chętnie pomaga innym. - To proste. Wypatroszonego karpia trzymam za głowę, ostrym nożem odcinam wszystkie płetwy, a następnie jadę tym nożem po kręgosłupie i żebrach - najpierw z jednej, a później z drugiej strony. A jak już mam filety, to przygotowuję karpia w potrawce (przepis zamieszczamy poniżej). Moja rodzina to danie uwielbia.

Tu króluje karpátka

Na strzegomskich stołach często pojawia się też karp pieczony w całości, karp nadziewany, tradycyjne smażone w panierce dzwonka oraz równie tradycyjny karp w galarecie. Które z tych dań jest najpopularniejsze? - Najlepszym testem jest któraś z wiejskich imprez - talerz opróżniony jako pierwszy bezwzględnie wskazuje zwycięzcę - mówią gospodynie.

Strzegom słynie również ze słodkości. Kto uchodzi tutaj za mistrza deserów? Panie ze stowarzyszenia wskazują bez wahania - Małgorzata Niekarz, synowa pani Danuty, która przy teściowej zdobyła cukiernicze szlify, wprawna ręką przygotowując na wiejskie uroczystości serniki, makowce, jableczniki, ciasta z galaretką, no i oczywiście torty.

- Osobiście na pierwszym miejscu stawiam karpátkę - Małgorzata Niekarz zdradza swojego lidera słodkości. - Torty, owszem, przyrządzam, jakie kto sobie zażyczy, ale staram się ich nie jeść. Po prostu liczę kalorie...

No, to pozostaje jeszcze coś na trawienie. Pękate flaszeczki z kolorowymi trunkami zaświadczać, że i ta tradycja jest w Strzegomiu pieczołowicie pielęgnowana. Na pierwszy ogień, jak na tak piękną okolicę przystało, idzie nalewka z jagód, błyskawicznie przenosząca testujących w leśne ostępy. Wygrzana w słońcu wiśniówka zachęca swym intensywnym czerwonym kolorem, intensywny zapach śliwkówki niejako zmusza do dalszego kosztowania... Wystarczy. Do Strzegomia na pewno jeszcze kiedyś wrócimy.

Ręce **muszą czuć** tę robotę

- Jestem pracoholikiem. Nawet w niedzielę nie mogę usiedzieć w miejscu - mówi Marek Maćkowski z Kłody koło Rytwian, który z wikliny potrafi wyczarować prawdziwe cuda.

Trudno jednym tchem wymienić, czym w swoim prawie 75-letnim życiu zajmował się Marek Maćkowski. Prowadził gospodarzkę po rodzicach, uprawiał truskawki i pomidory, pracował jako kierowca, mechanik samochodowy, był akordeonistą w grającym po weselach zespole, który sam założył...

- Musieliśmy z żoną utrzymać czworo dzieci. Nie było czasu na łabę - Marek Maćkowski wspomina, że zawsze chwycił każdą okazję, by zarobić parę groszy. Gdy pod koniec lat 80. w przydomowym garażu założył własny warsztat, wydawało się, że wreszcie będzie z górki. Maćkowski zawsze uchodził za człowieka, który potrafi i wyremontować silnik auta, i doprowadzić do idealnego stanu blacharkę po stłuczce, i zakonserwować podwozie. W razie potrzeby potrafił też pospawać i naprawić wszelkiego rodzaju maszyny rolnicze. Nic dziwnego, że klientów nie brakowało.

Tyle tylko, że w 1990 roku świat Marka Maćkowskiego się zawalił. W garażu eksplodował produkowany przez niego stalowy zbiornik na sprężone powietrze. Mężczyzna bardzo ucierpiał - do szpitala trafił z licznymi obrażeniami nóg i klatki piersiowej. Ostatecznie prawą nogę powyżej kolana lekarze musieli amputować.

- Przeleżałem w łóżku prawie rok i nie mogłem się pogodzić z tym, że ja, człowiek sprawny i niesamowicie aktywny, nagle stałem się inwalidą. To był straszny cios - przyznaje Marek Maćkowski. - No i wtedy szwagier pokazał mi, jak wyplata koszyki. Pomyślałem, że to może być coś dla mnie, bo przecież obie ręce miałem sprawne. Ale nie chodziło o zarobek, a o wypełnienie czasu. Znowu mogłem coś robić, a na dodatek ta praca mnie uspokajała, przy niej odpoczywałem.



Kwietnik z węzłem, autorskie dzieło Marka Maćkowskiego, to prawdziwy hit wśród okolicznych gospodyń. Panowie zdecydowanie częściej interesują się bujanym fotelem.



Jednego dnia Marek Maćkowski może zrobić dwa duże kosze na ziemniaki. | Zdjęcia: Jarosław Czerwiński

Znajomi byli zaskoczeni, że Marek Maćkowski tak szybko zgłębił tajniki nowej profesji. Po prostu po jednym instruktażu zaczął już wyplatać typowe kosze na ziemniaki. A jak jest dziś? Dziś wystarczy, że spojrzy na zdjęcie przyniesione przez klienta albo wskazane w Internecie - nie musi wiele zastanawiać się i kombinować - ręce same się prowadzą, czują tę robotę. Szafka na buty z miejscem na szczotkę i pastę? Proszę bardzo. Wygodny fotel bujany? Nie ma żadnego problemu. Mało tego - klient może wybrać sobie kolor i detale wykończenia.

Już dawno mieszkańiec Kłody zauważył, że zamówienia związane są z porą roku. Wiosną jak świeże bułki schodzą kolorowe kosze na kwiaty do ogrodów i kosze na bieliznę, latem wszelkiego rodzaju drobiazgi typu pude-

łeczka, szafki, walizeczki, czy kosze na gazety, jesienią ludzie chcą za kupować kosze na ziemniaki, grzyby, no i oczywiście na drewno do kominka.

- A jak kobiety zachwycają się tymi wymyślnymi przeze mnie kwietnikami z węzłem! Sprawdzają, czy ogon wystarczająco twardy, czy dobrze umocowany - śmiechu jest przy tym co niemiara - przyznaje Marek Maćkowski.

Dwa razy w tygodniu pakuje te swoje cudernika na samochodową przyczepę i wystawia na targowiskach w Staszowie i Połańcu. Zna tam niemal wszystkich. Pogada o życiu, pożartuje, coś sprzeda. - Koledzy nieraz mnie pytają: „Co tam, Marek, porabiasz?”. Odpowiadam ze śmiechem zawsze tak samo: „Plotę - głupoty i koszyki”. Oni nawet nie wiedzą, że to plecienie trzyma mnie przy życiu. (R)



Warto spacerować się po Oleśnicy - miejsko-rolniczo-muraskie ślady przeszłości najbardziej ujmują gości, dla których Świętokrzyskie było dotąd mało znanym regionem Polski. | Zdjęcia: Jarosław Czerwiński



Dr Sławomir Maj.

Śladami Żeromskiego

„Oleśnica była bardzo prężnym i uznanym ośrodkiem murarskim - właściwie każdy mężczyzna parał się murarstwem”.

Rozmowa z dr. Sławomirem Majem, historykiem, wicedyrektorem Zespołu Szkół w Staszowie, urodzonym oleśniczanie.

■ Typowy rynek, zwarta zabudowa - trudno uwierzyć, że Oleśnica jest gminą wiejską...

Prawa miejskie, jak wiele miast i miasteczek w Królestwie Polskim, straciła po powstaniu styczniowym. Degradacja tych ośrodków, w zamierzeniu władz Rosji, miała być karą za udział w powstaniu albo poparcie powstańców. Od tamtego czasu Oleśnica formalnie jest więc liczącą obecnie około 1600 mieszkańców, ale jednak wsią.

■ Wsią, z którą związał się znany polski ród ziemiański...

Napoleon Karol Zaborowski objął Oleśnicę w XIX wieku i zbudował tu dwór, po którym, niestety, nie zachował się żaden ślad. Co ciekawe, potomek Napoleona, Gustaw Zaborowski, ściągnął do Oleśnicy Stefana Żeromskiego, zakwaterował go w dworskiej oficynie i zatrudnił jako nauczyciela swoich dzieci, m.in. syna Jana.

■ Żeromski nie miał wtedy stałego zajęcia?

Był biednym studentem, guwernerem zgodził się być przez rok - w latach 1888-89. Ale Żeromski był też baczny obserwatorem, z jego „Dzienników” wiele możemy się dowiedzieć o ówczesnych miejscowych realiach i zdarzeniach. Wspominał na przykład, jak zimą jechał z Zaborowskimi sałmami z Oleśnicy do pałacu w Kurozwękach. Gdy przejeżdżali przez rzeczkę

Wschodnią, załamał się lód i utknęli. Chłop, który pomagał Żeromskiemu wyjść z tej pułapki, zrobił to tak niefortunnie, że uszkodził mu rękę. Na ból w tym miejscu pisarz narzekał do końca życia. Żeromskiego zachwyciła miejscowa przyroda, był pod wielkim jej wrażeniem. Zdecydowanie gorzej w tych obserwacjach wypada okoliczne ziemianstwo, także sami Zaborowscy.

■ Dlaczego?

Trzeba pamiętać, że Żeromski miał nieco lewicowe poglądy, a wielokrotnie jeździł po pobliskich wsiach, gdzie obserwował biedę i wykorzystywanie ludzi. To znajdowało odzwierciedlenie w jego twórczości. Na przykład inspiracją do napisania opowiadania „Zmierzch” było prawdopodobnie rozpoczęcie przez Zaborowskich prac melioracyjnych. Możemy przeczytać m.in., jak to biedny Walek Gibała wraz z żoną muszą ciężko harować przy kopaniu torfu. W podobnym klimacie utrzymane jest „Zapomnienie”, gdzie również pojawiają się biedni ludzie krzywdzeni przez ziemianstwo.

■ Wyedukowany przez Żeromskiego Jan Zaborowski pozostał w Oleśnicy?

Nie, wyprowadził się do nowo wybudowanego dworku w Brodach, odległych od Oleśnicy o jakieś trzy kilometry, gdzie zajął się uprawą ziemi i hodowlą karpi, które kupowali od niego okoliczni Żydzi. Na pożegnanie z Oleśnicą Jan Zaborowski postawił na rynku figurę Matki Boskiej, którą można podziwiać do dzisiaj. Doszło wtedy do konfliktu z proboszczem, który miał Janowi Zaborowskiemu za złe, że Matka Boska nie spogląda na kościół, a odwrócona

jest w stronę Brodów. Zaborowski chodziło o to, by Boża Rodzicielka opiekowała się ich nowym gniazdem rodowym.

■ Ale Oleśnica ponoć słynęła także z murarzy...

Tak, już w dawnych czasach działało tu bractwo cechowe cieśli i murarzy. Oleśnica była bardzo prężnym i uznanym ośrodkiem murarskim - właściwie każdy mężczyzna parał się murarstwem. Pieniądze z tej działalności najczęściej inwestowano w ziemię, tak powstawały niewielkie, dwu-, trzyhektarowe gospodarstwa rolne. Murarz mieszkał więc w centrum, na swojej działce miał ciasny wjazd, podwórko a na końcu niewielką drewnianą stodołę. Ziemię zaś kupowano w różnych miejscach, nawet w odległych wsiach.

■ Murarze mieli czas, by ją uprawiać?

Wyglądało to tak, że mężczyźni na tydzień lub dwa wyjeżdżali do pracy, której przed wojną szukali w całej Polsce, a w czasach PRL-u po murarzy z Oleśnicy z całej Polski przyjeżdżały autobusy, bo takie mieli wzięcie. W tym czasie gospodarstwa były na głowie ich żon, które do tych najbardziej ciężkich prac najmowały ludzi.

■ A jak to wygląda obecnie?

Oczywiście, wiele się zmieniło, niektórzy potomkowie dawnych majstrów parają się czymś zupełnie innym, inni pozostali w branży, ale zamiast typową murarką zajmują się dziś na przykład ociepleniami budynków albo są specjalistami od nowych technologii w budownictwie. Ale też jeżdżą po Polsce i za granicę. Tak jak kiedyś. (R)

Przychodzi rybak do prawnika



Michał Janowski,
radca prawny

Oko w oko z kłusownikiem

Co powinien zrobić rybak, gdy przyłapie kłusownika na gorącym uczynku? Czy w sytuacji, gdy ten jest agresywny, właściciel stawów - zgodnie z prawem - może się bronić?

W myśl art. 27c Ustawy z dnia 18 kwietnia 1985 r. o rybactwie śródlądowym (t.j. z 2009 r., Nr 189, poz. 1471 ze zm.) zabronione pod groźbą kary grzywny, ograniczenia wolności lub pozbawienia wolności do lat 2 jest między innymi poławianie ryb przez osoby niebędące do tego uprawnionymi czy niezgodnie z otrzymanym zezwoleniem.

Te same zachowania - o ile doprowadzą do faktycznego złowienia ryb o wartości co najmniej jednej czwartej minimalnego wynagrodzenia - stanowią jednocześnie kradzież zwierząt, dokonaną na szkodę właściciela stawu, kwalifikowaną na podstawie art. 278 § 1 Kodeksu karnego (dalej: k.k.; por. wyrok Sądu Okręgowego w Olsztynie, sygn. VII Ka 509/13).

Nietrudno zatem zauważyć, że zarówno „złowienie”, jak i samo „łowienie” są czynami bezprawnymi, zaś wobec takich można zastosować instytucję obrony koniecznej.

Obrona konieczna to jeden z kontratypów, czyli okoliczności wyłączających bezprawność czynu. Oznacza to ni mniej, ni więcej, że w pewnych sytuacjach zachowania co do zasady bezprawne stają się działaniami zgodnymi z ustawą. Wspomniana już obrona konieczna została uregulowana w art. 25 k.k. Stanowi on, iż „nie popełnia przestępstwa, kto w obronie koniecznej odpięra bezpośredni, bezprawny

zamach na jakiegokolwiek dobro prawem chronione”.

W analizowanej sytuacji oznacza to, że rybak ma prawo podjąć skuteczne środki, mające zapobiec kłusownictwu (nielegalnemu połowowi) czy późniejszej kradzieży ryb ze stawu. Pamiętać należy jednak, że zamach

„Trzeba pamiętać, by środki użyte podczas obrony miały charakter „konieczny” - mają jedynie prowadzić do odparcia zamachu na dobro prawne, jednak nie powinny prowadzić do samosądu, „wymierzania sprawiedliwości”.

„

dzieja z całą pewnością takie nie będzie, gdyż ratując porządek połowów rybackich oraz prawo do niezakłóconego posiadania mienia (tu w postaci ryb), naraża się jednocześnie życie lub zdrowie ludzkie. Warto jednak zauważyć, że przy pomocy obrony koniecznej chronić wolno dobra nie tylko własne, ale i cudze.

Na obronę konieczną można zdecydować się także w sytuacji bezpośredniej konfrontacji z kłusownikiem czy złodziejem. Jak wspomniano, zgodnie z prawem można uniemożliwić mu sam połów lub ucieczkę z rybami. Jeżeli jednak kłusownik będzie zachowywał

się agresywnie, np. próbując uderzenia pałką, kolbą wiatrówki itp., można w sposób prawny obronić się przed takim atakiem, choćby obrota spowodowała uszczerbek na zdrowiu napastnika. Raz jeszcze trzeba jednak pamiętać, by środki użyte podczas obrony miały charakter „konieczny” - mają jedynie prowadzić do odparcia zamachu na dobro prawne (mienie, zdrowie, życie itd.), jednak nie powinny prowadzić do samosądu, „wymierzania sprawiedliwości”. Rzecz jasna, na ocenę „konieczności” podejmowanych środków wpływa wiele czynników: wiek, siła fizyczna czy ewentualne posługiwanie się nożem, pałką, pistoletem, wiatrówką - i to z obu stron.

Dodatkowe „wsparcie” w opisanej sytuacji osobie broniącej siebie i swoje mienie daje art. 243 Kodeksu postępowania karnego, w którego treści można wyczytać, że „§ 1. Każdy ma prawo ująć osobę na gorącym uczynku przestępstwa lub w pościgu podjętym bezpośrednio po popełnieniu przestępstwa, jeżeli zachodzi obawa ukrycia się tej osoby lub nie można ustalić jej tożsamości. § 2. Osobę ujętą należy niezwłocznie oddać w ręce policji”. W modelowej sytuacji należałoby zatem uniemożliwić osobie kłusującej dokonanie połowu, w razie potrzeby zatrzymać ją przy użyciu środków dostatecznie skutecznych, choć nie nazbyt ostrych, a następnie wezwać policję. Wobec osób - zarówno rybaków jak i postronnych - postępujących we wskazany sposób nie powinny zostać wyciągnięte konsekwencje prawne. Rzeczą oczywistą pozostaje fakt, iż poszczególne zdarzenia mogą znacząco różnić się od opisanej sytuacji, jednak zasada postępowania winna pozostać niezmienna.

Współpraca: Paweł Szczepański

Prosto z sieci

Badamy, szkolimy, promujemy

Najbardziej aktywni członkowie naszej społeczności nie próżnowali ostatniej jesieni. W Skoczowie podsumowano kilkuletnie badania nad wpływem kormoranów na gospodarkę rybacką. W Kielcach przygotowywano rybaków do wchodzącego właśnie w życie nowego Programu Operacyjnego „Rybacktwo i Morze”. Urzędnicy z MRiRW pracują właśnie nad szczegółami tej wielkiej finansowo-organizacyjnej operacji, a rybacy, dzięki takim jak w Kielcach inicjatywom, starają się najlepiej przygotować do startu oczekiwanego z niecierpliwością programu. Promocję rybactwa można prowadzić na wiele sposobów, ale ta ze Ślesina koło Nakła jest szczególnie godna polecenia, bo tyśiąc słów nie przekona tak bardzo, jak uczestnictwo w odtłowach i towarzyszące temu emocje, a potem niezapomniany smak dzwonka karpia nad wodą. To, że warto inwestować w dzieci, TPR pokazało już wielokrotnie. Prosimy Czytelników „SGPK” o promowanie konkursu w najbliższych szkołach.



17 grudnia 2014 r. w Skoczowie odbyło się spotkanie podsumowujące pracę badawczą pn. „Próba oszacowania presji kormorana czarnego na ichtiofaunę wód na terenie Stowarzyszenia LGR „Opolszczyzna” oraz LGR „Żabi Kraj”. Rozrastające się nieustannie populacje tego ptaka „skutecznie” zmniejszają liczbę ryb zarówno w rzekach jak i w stawach hodowlanych.

Praca badawcza została skierowana do wszystkich instytucji państwowych, zajmujących się ochroną środowiska, jak również chcemy zainteresować tym poważnym problemem parlamentarzystów.

www.lgropolszczyzna.pl



Konferencja „Przyszłość karpiarstwa w Polsce” w WDK w Kielcach.

21 listopada 2014 roku w Wojewódzkim Domu Kultury w Kielcach odbyła się konferencja „Przyszłość karpiarstwa w Polsce”, którą zorganizowały LGR „Między Nidą a Pilicą”

i LGR „Świętokrzyski Karp”. W spotkaniu wzięło udział ponad 100 osób - rybaków i przedstawicieli administracji samorządowej. Sesja plenarna rozpoczęła się wystąpieniami prezesów LGR - Piotra Pieca i Wacława Szczoczarza. Następnie przedstawiono prezentację Departamentu Rybołówstwa MRiRW, podczas której omówiono założenia nowej perspektywy finansowej 2014-2020 dla rybaków - PO „Rybacktwo i Morze”. W dalszej części konferencji swoje referaty wygłosili dr Mirosław Kuczyński i dr Jacek Szklarek.

www.swietokrzyskikarp.pl



W Gospodarstwie Rybackim „Ślesin” sp. z o.o. odbyły się publiczne odtowy karpia królewskiego. W przepięknej scenerii Doliny Noteci mieszkańcy naszego obszaru mogli podpatrzeć, jak odławia się tę cenioną na naszych stołach rybę. Gospodarstwo Rybackie „Ślesin” od dziesięcioleci hoduje karpia o wyjątkowych walorach smakowych, co z pewnością jest doceniane przez koneserów z całego kraju. Najwyższą jakość hodowanej ryby potwierdzają certyfikaty przyznane przez Towarzystwo Promocji Ryb „Pan Karp”, które doceniło gospodarstwo za zachowane wysokie standardy produkcji karpia, zgodnie z tradycją rybacką oraz za wyjątkową jakość karpia królewskiego.

www.lgrnaklo.org.pl



Towarzystwo Promocji Ryb ogłasza ogólnopolski konkurs plastyczny i teatralny dla dzieci pt. „Jedząc karpie, chronisz przyrodę”. W konkursie mogą brać udział dzieci w wieku od 4 do 12 lat. Prace prosimy przysyłać do 15 marca 2015 r. Szczegółowe informacje o konkursie można znaleźć na www.pankarp.pl. Prace plastyczne powinny pokazywać walory kulinarne ryb, estetykę i pomysłowość potraw przygotowywanych przez kucharzy, ale można pokazać w swej pracy również piękno wodnej przyrody stawów karpiowych. Prace teatralne prosimy stworzyć w oparciu o teksty z najnowszej książki Pana Karpia pt. „Piorun z Górki na pazurki”.

www.pankarprzybacy.pl
Z.Sz.

Gospodarstwo Rybackie „Brody” koło Oleśnicy



W prowadzeniu gospodarstwa Krzysztofowi Szymańskiemu (w środku) pomagają synowie: 20-letni Krystian (z lewej) oraz 22-letni Norbert. Młodzi rybacy zajmują się m.in. dokarmianiem ryb i ich przewozem.



Na „Brodach” rodzina Szymańskich gospodaruje od 37 lat. Najpierw 80-hektarowe gospodarstwo było dzierżawione, później zostało wykupione. Hoduje się tu głównie karpie (ok. 40 ton rocznie), a także amury, szczupaki, liny, sandacze i tołpygi.



Budowa wymarzonego domu trwa od 2008 roku i wiele wskazuje na to, że w ciągu najbliższych miesięcy rodzina Szymańskich się przeprowadzi. Budynek powstał na miejscu dawnego dworu Zaborowskich, okna większości pomieszczeń wychodzą na staw, w którym będą hodowane jesiotry.



Za pomocą takiej armatki hukowej Krzysztof Szymański walczy z ptasimi szkodnikami. Bywa, że podczas jesiennych przelotów na stawie usiądzie stado liczące nawet dwieście kormoranów. Łatwo sobie wyobrazić, jak duże straty może ono wyrządzić. | Zdjęcia: Jarosław Czerwiński