

nr 5 • marzec 2015 •



Świętokrzyski
Głos

Pana Karpia



Komu **karpia** z ptasiego **raju**? ▶ str. 10-12
U **źródeł** polskiego **chrześcijaństwa** ▶ str. 8-9

Karp się rodzi, rybak truchleje

„Budujmy nie wieżę Babel, ale mocną strukturę, której myślą przewodnią będzie konsolidacja rynku karpia.



| Rys. Zbigniew Piszczako

Sprzedaż karpia znów mamy za sobą, ale czy sytuacja z grudnia 2014 r. daje powody do satysfakcji? 12 stycznia br. doszło do III Debaty Rynkowej „Pana Karpia”. Defetysta powie: „już trzeci rok debatujemy, a ceny hurtowe karpia trzeci rok spadają”. I to prawda. Z 11 zł w 2011 r. cena karpia spadła do 8,30 zł w 2014 r. Ktoś inny dopowie: „od trzech lat łączymy się w struktury biznesowe, by walczyć o godziwą cenę karpia, a ona od trzech lat spada”.

Jeszcze inny dorzuci: „promocję karpia, szczególnie w 2014 r., widać było na każdym kroku, a ceny jak spadały, tak spadały”.

Nad czym więc debatować? Produkcja rośnie. Popyt, patrząc na sprzedaż grudniową 2014 r., też rośnie. Import minimalny. Wizerunkowo karp, dzięki działaniom promocyjnym organizacji rybackich, wytrzymuje próbę czasu. No, więc pozostaje problem podstawowy - NISKA CENA KARPI, przy której trudno utrzymać tradycyjne gospodarstwa karpiowe, nie mówiąc o rozwoju. Ale chwila, niską cenę mają też producenci jabłek, zbóż czy ropy. Zgoda, ale tu decydują embargo, rynek lub czysta polityka. A co decyduje w przypadku karpia? Embargo Rosji na norweskiego łososa? Raczej minimalnie. Rynek? Też nie, bo Polacy kupili mniej więcej tyle karpia, ile wyprodukowano. Polityka? No nie. Więc co?

Trawestując słowa znanej kolędy, można by rzec: karp się rodzi, rybak truchleje. Tak, rybak truchleje z obawy, że nie sprzeda swojego „jednodniowego” wigilijnego produktu. Już we wrześniu bieży więc ten i ów do kupca sieciowego i oferuje mu niską cenę. I... jest pozamiatane. Wystarczy kilka takich wizyt, a ceny, ku przerażeniu rybaków, lecą na łeb na

szyję. A czy rybak ma prawo oferować niską cenę ze wspomnianych powodów? Ma, bo walczy o swój byt i piętnowanie go za to przez kolegów rybaków jest hipokryzją. Inna sprawa, czy takie działania zdesperowanego rybaka są rynkowo uzasadnione. W grudniu 2014 r. - nie, bo przecież karpie wymiotło. Zważmy także, że mój przyjaciel na stawach sprzedał tyle samo żywych karpia w detalu po 14 zł za kg - o 2 zł drożej niż rok temu - chociaż kilka kilometrów dalej jedna z sieci sprzedawała karpie po 7,89-9,99 zł. Gwoli sprawiedliwości - w negocjacjach hurtowych tenże przyjaciel nie był już takim bohaterem i też ugiął się pod presją rynku.

Czy jest wyjście z tej spirali niskich cen? Jest. Może wobec dyktatu sieci należy budować skonsolidowany rynek podaży. Tyle że karpiarze to swoista wieża Babel. Jeszcze budowa wspólnego rynku na dobre się nie rozpoczęła, a już trwają przepychanki o lepsze piętro. Budujmy więc nie wieżę Babel, ale mocną strukturę, której myślą przewodnią będzie KONSOLIDACJA RYNKU KARPIA, bez indywidualnego egoizmu, ale za to z otwartością na wszystkich gotowych do podjęcia wspólnego zadania, z czytelnymi zasadami i procedurami, również ze zdrową konkurencją, a być może również z własnymi centrami sprzedaży (wierzcie mi, odebrałem mnóstwo telefonów z dużych miast z zapytaniem: „na którym placu można kupić „Pana Karpia”). Zdejmijmy z rybaków obawy o niesprzedaną rybę. Ktoś powie - utopia. A ja powiem, że bez tej konsolidacji karpiarze mogą nie wytrzymać próby czasu. I za rok być może będzie nas już mniej, a za dwa lata...

Rynek, w tym cena wigilijnej ryby, jest dla karpiarzy kwestią kluczową, ale nie jedyną. Nieodłącznym elementem rynku jest promocja i ona w przypadku karpia zasługuje na oddzielną debatę. Oddzielnej debaty wymaga także współpraca organizacji rybackich. Bez tej współpracy nie przebrniemy przez biurokratyczne zapory i postawimy nasze karpiarstwo w bardzo trudnej sytuacji.

Redakcja

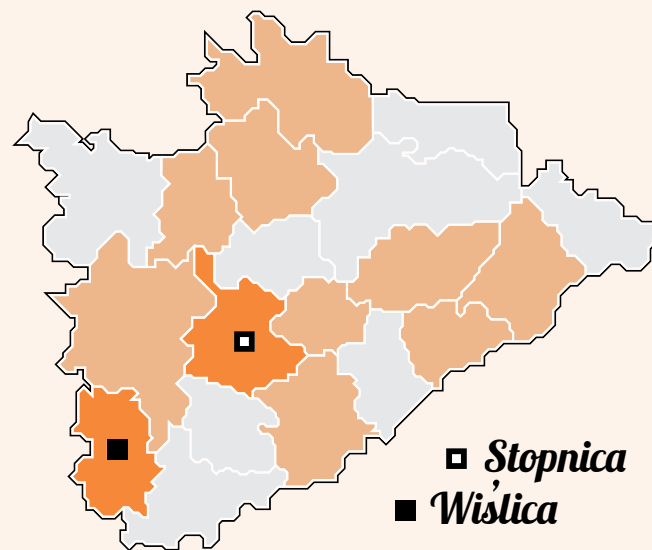


Zbigniew **Szczepański**,
redaktor naczelny

Na naszych stawach trwają właśnie przedwiosenne wyścigi z aurą i czasem, bo trzeba jak zwykle wstrzelić się w obsadzenie stawów narybkiem i kroczeniem karpia, żeby dobrze wystartować w sezon 2015. Potem już jakby z górki, trzeba będzie tylko pilnować, żeby ryby jadły, dobrze rosły, nie chorowały i nie odfrunęły w szponach lub dziobach rybożerców, a efekty przy odłowach powinny być zadowalające. Przy tej całej sielance i rutynie gospodarczej, którą mamy raczej pod kontrolą, większości hodowców w marcu chodzi po głowie jeszcze kilka ważkich pytań. Na przykład: kiedy i na jakich warunkach wystartuje nowy program unijny „Rybacktwo i Morze 2014-2020”? Ale jeszcze ciekawsze jest chyba pytanie: jak będzie się kształtowała tegoroczna sprzedaż, jakie będą ceny? Czy tytuł artykułu w dwumiesięczniku branżowym z Gdyni - „Dobro narodowe tanio sprzedam” nie jest znakiem naszych czasów? Czy hodowcy mają wpływ na cenę? W jakim kierunku powinno się politykę sprzedaży karpia prowadzić, żeby wyjść na swoje? Kto powinien zajmować się zorganizowaniem tego rynku, bo dotychczasowe próby są tyleż cenne, ile jeszcze niedostateczne. Tak więc pytań przed nowym sezonem pojawiło się sporo. Teraz czas na odpowiedzi, które, jak to zwykle bywa, najczęściej same, jak manna z nieba, spaść nie chcą. Trzeba nad nimi solidnie popracować.

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 Zdzierski

Spis treści

4 Lepiej zapobiegać niż leczyć

Rozmowa z dr. Janem Żelaznym, specjalistą chorób ryb z Państwowego Instytutu Weterynaryjnego w Puławach

6 Nadchodzi czas karpiowych zasiewów

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

7 O czym świadczy biały nalot na płetwach?

Lek. wet. Maciej Dragan mówi o wiosennych zagrożeniach

8 U źródeł polskiego chrześcijaństwa

Ks. Wiesław Stępień zaprasza do odwiedzenia Bazyliki Narodzenia Najświętszej Marii Panny w Wiślicy

10 Komu karpia z ptasiego raj?

- Z rybami jest jak z ludźmi - składają się z tego, co zjedzą - uważa Dominik Druch, dyrektor Gospodarstwa Rybackiego „Górki”, jednego z największych w Polsce

13 Ryby to nie kartofle

Statki i nosiłki, czyli rybackie sprawy „na czasie” z powojennych lat 40.

14 Cuda z karpia, czyli niebo w gębie

Rozmowa z Bożeną Druch, przewodniczącą Koła Gospodyń Wiejskich „Góreczczanki” w Górkach w gminie Wiślica

16 Miasto Stopnica! Wreszcie...

Atrakcje grodu, który wrócił do grona miast królewskich

18 Kiedy rzeka zmienia swój bieg

Rybackie spojrzenie na meandry polskiego prawa

19 Prosto z sieci

Wbrew opiniom malkontentów, nasze środowisko może się pochwalić wieloma wspólnymi inicjatywami rybackimi.

20 W pomostowej galerii

Smak świeżej ryby, czyli karpiowóz zawitał do Rytwian



Lepiej zapobiegać niż leczyć

„KHV, CEV, VHS, IHN, filometroidoza czy botriocefaloza to choroby, które są skutkiem tego, przed czym przestrzegałem i przestrzegam polskich hodowców: by nie sprowadzali z innych krajów ryb o nieznanym stanie zdrowia”.

Rozmowa dr. Janem Żelaznym, lekarzem weterynarii, specjalistą chorób ryb, wieloletnim pracownikiem Zakładu Chorób Ryb w Państwowym Instytucie Weterynaryjnym - Państwowym Instytucie Badawczym w Puławach.

■ Jak to się stało, że zainteresował się Pan akurąt zdrowiem ryb?

Od dzieciństwa miałem kontakt z rybami - w ich świat wprowadzał mnie ojciec. Często zabierał mnie nad bardzo urokliwą rzekę Minię, dopływ Wieprza, i pokazywał żyjące w niej gatunki. Wspólnie zresztą te ryby łowiliśmy i to z całkiem niezłym skutkiem, bo wspomniana Minina przepływała przez dwa gospodarstwa rybackie, a przecież wiadomo, że nie ma takiego gospodarstwa, z którego jakaś ryba nie przedostałaby się do wód powierzchniowych.

■ I to zaprocentowało tym, że na studiach skoncentrował się Pan na rybach?

To był przypadek, totalny przypadek, ale też bardzo szczęśliwy przypadek. Jestem swego rodzaju „samoukiem”, co nie przeszkadzało mi wykładać

choroby ryb na wydziale weterynaryjnym SGGW w Warszawie przez 8 lat, i na Wydziale Weterynaryjnym ART w Olsztynie przez lat bodaj 19.

■ No, ale po studiach trafił Pan od razu do weterynaryjnej pierwszej ligi, placówki znanej w całej Polsce...

Oczywiście, Państwowy Instytut Weterynaryjny - Państwowy Instytut Badawczy od lat zajmuje się problematyką ochrony zdrowia wszystkich zwierząt, od trzody chlewnej i pszczoł po drób i ryby, a także bezpieczeństwem żywności pochodzenia zwierzęcego. Tu pracują wysokiej klasy specjaliści, tu też trafia najnowocześniejsza aparatura badawcza. Wyniki uzyskanych badań stanowią podstawę wydawania wielu decyzji w obszarze zdrowia zwierząt oraz zdrowia publicznego i muszą być w pełni wiarygodne. Jako Zakład Chorób Ryb jesteśmy krajowym laboratorium referencyjnym, co oznacza, że badania wykonywane w laboratoriach wyznaczonych, dotyczące szczególnie groźnych chorób, muszą być potwierdzone w naszym laboratorium. My z kolei jesteśmy weryfikowani przez laboratorium referencyjne Unii Europejskiej, które, w przypadku ryb, znajduje się w Aarhus w Danii.

■ Na czym polega ochrona ryb?

Przede wszystkim na wiedzy, którą można zdobyć m.in. na szko-

leniach, organizowanych dla rybaków przez różne organizacje, m.in. Towarzystwo Promocji Ryb „Pan Karp”, Związek Producentów Ryb i Stowarzyszenie Hodowców Ryb Łososiowatych czy Polskie Towarzystwo Rybackie. Takie szkolenia prowadzi również nasz instytut w Puławach - one z kolei skierowane są głównie dla inspekcji weterynaryjnej z całej Polski, ale także dla rybaków.

■ Rozumiem, że chodzi tu o to, by uczulić zarówno lekarzy weterynarii jak i rybaków na aktualnie ważne zagrożenia, bowiem w tej branży sytuacja często zmienia się dynamicznie...

Tak, podstawowym celem służb medycznych w przypadku nie tylko ludzi, ale i zwierząt jest profilaktyka. Jest takie piękne hasło: „Lepiej zapobiegać niż leczyć”. Właśnie w ramach tego zapobiegania trzeba przeprowadzać całe serie badań - może je inicjować zarówno hodowca ryb, jak i powiatowy lekarz weterynarii, sprawujący nadzór nad danym gospodarstwem rybackim.

■ Pewnie ważne też jest, by szybko reagować na niepokojące zjawiska...

Oczywiście, im szybciej się zareaguje, tym lepsze są efekty.

■ Na dodatek pojawiają się zupełnie nowe choroby ryb...

Na przykład KHV, która, jak ja to mówię, nie będzie miała za mojego życia (a planuję żyć długo) opracowanego leczenia. Dlaczego? Bo chorobę tę wywołuje wirus z grupy Herpes. Tego typu chorobom bardzo trudno się zapobiega, równie trudno się je leczy.

■ Jakie są typowe objawy?

Głównym objawem tej choroby jest masowe śnięcie ryb. O najbardziej drastycznym przypadku głośno było w mediach trzy lata temu, kiedy to jedno z gospodarstw poniosło olbrzymie, bo sięgające 97 proc. obsady, straty. Atakowane są przede wszystkim skrzela, nerki, mózgowie. Uszkodzenie tych narządów prowadzi do śnięcia karpia. Antybiotyki, rzecz jasna, na wirusy nie działają i w tym przypadku nie przyczynią się do ograniczenia strat. KHV to jedna z tych chorób, które są skutkiem tego, przed czym przestrzegam hodowców: by bez potrzeby nie dokonywali przerzutów ryb, nie sprowadzali ich z innych krajów, szczególnie tych, gdzie te choroby występują. W środowisku rybackim niby każdy to wie, ale efekty tej wiedzy jakoś nie zawsze są widoczne. Wciąż są osoby, które dla zarobienia paru groszy sprowadzają ryby z innych krajów.

■ Pokazywane w telewizji stosy śniętych ryb robiły wrażenie. Niejeden z widzów zastanawiał się pewnie, czy choroby ryb mogą w jakiś sposób przekładać się na zdrowie ludzi...

Na szczęście z tym jest tak, jak chociażby z afrykańskim pomorem świń. Dla trzody chlewnej jest to choroba bardzo groźna, ale absolutnie nie jest niebezpieczna dla człowieka. Dotyczy to również karpia i choroby KHV. Nawiasem mówiąc, nie ma żadnej choroby karpia hodowanego w naszym kraju, która by się przenosiła na ludzi. Oczywiście, ryby chore, zgodnie z wymaganiami weterynaryjnymi wynikającymi z prawa polskiego oraz UE, nie mogą trafić na rynek. Nad tym czuwa inspekcja weterynaryjna, zarówno na terenie gospodarstw rybackich, jak i w miejscach sprzedaży.

■ Jak ocenia Pan dostępność usług ichiotopatologicznych w Polsce?

Podczas spotkań europejskich karpiarzy, z których dwa ostatnie odbyły się w Polsce, rybacy z innych krajów, w tym z UE, wyrażali żal, że w ich krajach nie ma tylu tego typu specjalistów. Warto to docenić. I światły hodowca to docenia i korzysta z tego specjalistycznego wsparcia.

■ Czyli dzwoni w odpowiednim momencie?

Światły hodowca wie, kiedy pojawiają się za-

grożenia. W przypadku karpia jest to okres tuż po zimowaniu, czyli miesiąc albo dwa po zejściu lodu. Ryba jest wówczas po blisko półrocznym okresie głodowania, a wiadomo, że głodowanie każdej istoty żywej jest czynnikiem immunosupresyjnym, czyli obniżającym odporność organizmu. Wtedy do głosu dochodzą bakterie i to jest ten pierwszy moment, kiedy karpie należy badać. Drugi dotyczy ryb urodzonych w danym roku. Mniej więcej w drugim-trzecim miesiącu ich życia pojawiają się zakażenia bakteryjne i wtedy też trzeba wezwać lekarza weterynarii, by sprawdził, czy takie zakażenia rzeczywiście występują, bo podawanie antybiotyku „na wszelki wypadek” jest błędem. Po raz trzeci zagrożenia mogą pojawić się przed zimowaniem. Dobrze jest wtedy sprawdzić, czy z rybami wszystko jest w porządku, żeby później ewentualne zaburzenia nie wystąpiły podczas zimowania.

■ Zatem tych newralgicznych momentów nie ma aż tak wiele...

Jest jeszcze jeden moment, kiedy trzeba sprawdzić stan zdrowia ryb - przed sprzedażą. W przypadku materiału zarybieniowego chodzi o to, by nie rozpowszechniać przy okazji jakichś czynników chorobotwórczych. Jeśli zaś chodzi o rybę handlową, to zarówno prawo polskie jak i unijne wyraźnie mówi, że musi być ona zdrowa, czyli nie może wykazywać objawów klinicznych. Jeżeli to sprawdzi lekarz weterynarii, specjalista chorób ryb, i da stosowny wynik badania, to chroni to sprzedającego, zabezpiecza przed ewentualnymi zarzutami ze strony potencjalnych konsumentów, które czasami są bardzo wydumane. Takie zaświadczenie lekarza chroni także w przypadku nieuczciwości, bo jeżeli pośrednik stwierdzi, że mu „wszystkie ryby wysnęły”, a sprzedający nie ma wyniku badania, to w postępowaniu sądowym sprzedający jest w bardzo trudnej sytuacji.

■ Wniosek: warto mieć stały kontakt ze specjalistą chorób ryb...

Tak, ale tu nie chodzi o stałość w sensie co tydzień czy co miesiąc, ale podczas wspomnianych okresów zagrożeń. Nie zwalnia to oczywiście hodowcy z czujności w pozostałym czasie, bo trudno przewidzieć wszystkie zagrożenia. Każde podejrzané zachowanie ryb powinien ocenić lekarz weterynarii.

■ Pewnie w swojej karierze zawodowej widział Pan wiele różnych przypadków...

Oczywiście. Pewien pomysłowy hodowca wyczytał gdzieś, ile to białka zawiera groch i postanowił, że nakarmi nim ryby. I karpie chę-

nie pobrały ten pokarm. Tyle tylko, że groch w zetknięciu z wodą gwałtownie pęcznieje, nie tylko więc zaczopowuje światło przewodu pokarmowego ryby, ale wręcz rozrywa ściany jelit. Nietrudno sobie wyobrazić, jak bardzo te karpie cierpiały. Były też i inne nieciekawe dla ryb zagrożenia, ale pojawiały się raczej sporadycznie. Po 45 latach pracy mogę śmiało stwierdzić, że wiedza rybaków w naszym kraju jest na bardzo wysokim poziomie, zarówno w zakresie warunków hodowli, jak i ochrony zdrowia ryb. Rybacy dobrze wiedzą, że lepiej jest zapobiegać niż leczyć. Poza tym rybakowi bardzo zależy na tym, by hodowane przez niego ryby spełniały wszelkie wymagania dobrostanu, by docelowo stanowiły bardzo smaczny i wartościowy produkt spożywczy dla konsumenta. A pojawiające się od czasu do czasu tytuły prasowe typu „Karp to sama chemia”, „Ryby hodowlane to sama farmacja” itp. nie mają nic wspólnego z prawdą na ten temat.

■ Rozumiem, że lubi Pan przekąsić rybkę...

W tej kwestii mógłbym być wykorzystany do reklamy tego gatunku zwierząt wodnych, bowiem bardzo lubię karpia i... bardzo lubię karpia. Smakują mi też takie ryby jak sandacz, sum, szczególnie wędzony, pstrąg tęczowy, sieja, sielawa, no i dobrze przyrządzony szczupak. W tej dziedzinie znaczne osiągnięcia ma moja żona.

■ A Pan?

Mój udział jest raczej teoretyczny. Koncentruję się na dostarczaniu surowców i przepisów. (GK)

Dr Jan Żelazny

■ Studia na Wydziale Weterynaryjnym Wyższej Szkoły Rolniczej, obecnie Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, ukończył w 1969 roku. W tym samym roku zaczął pracować w Zakładzie Chorób Ryb Państwowego Instytutu Weterynaryjnego w Puławach. Z końcem maja 2012 roku przeszedł na emeryturę, ale zachował część etatu i jako konsultant ds. epizootiologii nadal zajmuje się chorobami ryb.

■ Jeśli chodzi o zainteresowania, na pierwszym miejscu zdecydowanie stawia ryby. Pasjonat książek, wychowany na twórczości Sienkiewicza, Reymonta, Prusa i Żeromskiego. Czas wolny spędza też na działce i na rowerowych przejażdżkach, ale podobno z tym wolnym czasem bywają problemy.



Dr Jan Żelazny od lat prowadzi szkolenia dotyczące chorób ryb dla powiatowych lekarzy weterynarii.

| Fot. Monika Kowalczyk

Co w stawie piszczy...



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



Nadchodzi **czas** karpiowych **zasiewów**

Wiosenne odłowy należy przeprowadzać bardzo ostrożnie, by rybom oszczędzić stresu

Zima dobiega do końca i pora myśleć o nowym sezonie. Nadchodzi bowiem okres karpiowych „zasiewów”, czyli wiosennych obsad stawów.

Prace sezonowe

1. Kontrola przebiegu zimowania ryb.

Jest to końcówka sezonu zimowego, karpie zaczynają budzić się z letargu. Pomiar temperatury wody najlepiej prowadzić codziennie, odczynu zaś raz w tygodniu. Należy obserwować zachowanie ryb w stawach. Pojawienie się karpia na dopływie lub odpływie to sygnał do natychmiastowego kontaktu z ichtiopatologiem.

2. Połowy kontrolne.

Przed odłowem ryb z zimochowów i rozpoczęciem obsad stawów letnich należy przeprowadzić połowy kontrolne ryb, aby określić ich stan zdrowotny. Na zimochowach, mając ryby w „w ręku” - w dużej koncentracji, stosunkowo łatwo zaaplikować całej obsadzie zalecone przez lekarza weterynarii leki, wykąpać w basenach podczas transportu, a nawet poddać kąpielom profilaktycznym całą obsadę jeszcze w stawie.

3. Rozkarmianie karpia.

Przy wzroście temperatury wody do 4-6°C należy podać rybom niewielkie dawki paszy. Bardzo wyraźnym sygnałem, świadczącym o tym, że ryby zaczęły poszukiwać pokarmu, jest zmącenie wody w zimochowie. Wielkość dawki pokarmowej nie powinna przekraczać 0,3-0,5 proc. masy obsadzonych jesienią ryb.

Należy również bardzo skrupulatnie kontrolować, czy podawana pasza jest zjadana.

4. Obsady stawów.

Wiosenne odłowy należy przeprowadzać ze szczególną starannością, albowiem ryby są bardzo osłabione długim sezonem zimowym. Wszelki stres sprzyjał będzie rozwojowi chorób. Bardzo rzadko wiosenne śniegiaszko skojarzymy z faktem, że trzy tygodnie wcześniej przydusiłszy obsadę w basenie, bo chcieliśmy zaoszczędzić na transporcie.



Pod koniec kwietnia tarlaki karpia należy rozdzielić według płci | Fot: Janusz Preuhs

5. Przygotowanie do tarła i obsady na tarła naturalne.

Obsadę szczupaków na naturalne tarło należy dokonać, gdy woda w stawach osiągnie 5-7°C. Niezależnie od pomiaru temperatury wody ciągnięcie tarlaków „w brzeg”, ku

płyciznom jest sygnałem o gotowości do tarła.

Gdy woda osiągnie 8-10°C należy rozdzielić według płci tarlaki jazia, świnki i bolenia. Selekcji na naturalne lub sztuczne tarło dokonać, gdy woda osiągnie 10-12°C.

Obsadę sandacza na dzikie tarło należy przeprowadzić, gdy woda osiągnie 12°C. W Polsce centralnej z obsadą trzeba się uporać do 20 kwietnia, nawet jeśli woda nie osiągnęła jeszcze wymaganej temperatury.

Doświadczenia ostatnich lat uczą także, że pod koniec kwietnia należy rozdzielić według płci również tarlaki karpia.

Zaległości

6. Konserwacja i przygotowanie stawów letnich do napełniania.

Należy dokończyć: ► dezynfekcję stawów letnich oraz doprowadzalników ► przeprowadzić zaległe melioracje łowisk i rowów ► wykosić nadmiernie rozrastającą się roślinność i najlepiej usunąć ją poza obręb stawu ► przeprowadzić remonty grobli ► uzupełnić brakujące karmiska.

7. Napełnianie stawów letnich.

Do napełniania stawów nie należy wykorzystywać wody z pierwszych wiosennych roztopów, tzw. kawy, bowiem może ona nieść wiele zanieczyszczeń. Przed rozpoczęciem napełniania stawów trzeba skontrolować stan filtrów i krat na mniachach dopływowych, aby ograniczyć ryzyko dostania się do stawu, wraz z napływającą wodą, ryb dzikich.

8. Przygotowanie preliminarzy odłowów i obsad.

Sporządzenie planu (preliminarza) odłowów i obsad jest bardzo ważnym zadaniem. Umożliwia wcześniejsze przemyślenie, jak optymalnie przeprowadzić odłowy. Daje także możliwość sporządzenia planów awaryjnych i tym samym umożliwia szybkie podejmowanie decyzji „co dalej?” w sytuacji, gdy wyniki odłowów zimochowów nie są zbieżne z naszymi oczekiwaniami.

Prace stałe

9. Kontrola stawów.

Należy często kontrolować mniachy oraz groble, gdyż po zimowych roztopach mogą następować awarie budowli ziemnych, jak i urządzeń hydrotechnicznych wskutek ich zamarzania i rozmarzania. W końcu w miastach też najwięcej awarii wodociągów występuje w tym czasie. Konieczne również jest systematyczne uszczelnianie zastawek oraz sprawdzanie stanu mialowania.

Zdrow jak ryba?



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



O czym świadczy **biały nalot** na płetwach?

Uwaga! Pojawiające się w pozimowych miesiącach choroby mogą spustoszyć hodowlę

W okresie wczesnej wiosny ważnymi czynnikami, predysponującymi do wystąpienia chorób są stres oraz niska temperatura wody. Często po roztopach pojawiają się w toni wodnej zawiesiny, nierozpuszczalne substancje organiczne i mineralne. Objawy działania zawiesin pojawiają się wraz ze wzrostem temperatury wody i spadku ilości tlenu. Zawiesiny (**Fot. 1**) poprzez podrażnienie tkanki skrzelowej powodują obrzęk skrzeli, mogą być również powodem występowania wtórnych infekcji bakteryjnych i grzybiczych.

Kiedy karpie nie chcą jeść...

Chorobami często pojawiającymi się wiosną są: wiosenna wiremia karpia SVCV (Spring Viremia of Carp Virus) oraz rumienica i fin rot, wywołane przez pałeczki z rodzaju *Pseudomonas*.

Wiosenna wiremia karpia SVCV wywołana jest przez wirus *Rhabdovirus carpio*. Pojawia się wraz ze wzrostem temperatury wody. Choroba występuje u karpia w każdym wieku. Najbardziej wrażliwe są jednak osobniki młode. Największe śniegiaszki, dochodzące nawet do 90 proc. obsady, obserwuje się przy temperaturze wody 10-12°C. Głównym objawem występującym u karpia jest osłabienie żywotności, brak pobierania pokarmu, przebywanie w

pobliżu dopływu wody, pociemnienie powłok zewnętrznych. U chorych karpia stwierdza się wytrzeszcz gałek ocznych, silny obrzęk jamy ciała, w której gromadzi się płyn, nastroszenie łusek, punkcikowate wybroczyny i przekrwienia powłok zewnętrznych. Skrzela mogą mieć barwę jasnoróżową lub są blade z wybroczynami. Obserwuje się też stan zapalny jelit i zapalenie otrzewnej. Karpie, u których wystąpiła wiosenna wiremia, są odporne na ponowne zakażenie tym wirusem, ale na skutek obniżenia odporności są bardziej podatne na zakażenia innymi patogenami. Zapobieganie polega na częstym osuszaniu i wapnowaniu stawów i eliminacji czynników stresowych, występujących podczas odłowów, sortowania i transportu ryb.

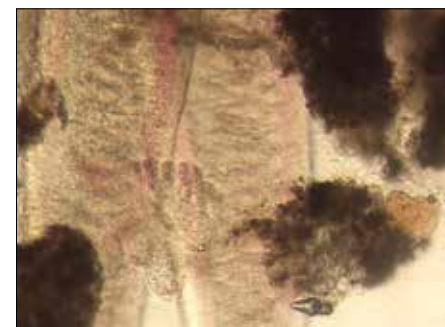
Pseudomonadoza - choroba wywołana przez niefermentujące, ruchliwe pałeczki gram-ujemne z rodzaju *Pseudomonas*. Do zakażeń tymi pałeczkami dochodzi najczęściej w temperaturze od 0 do 10°C. U karpia chorobę wywołują najczęściej *Pseudomonas fluorescens* i *Pseudomonas putida*. Pałeczki te stanowią najliczniejszą grupę bakterii występujących w środowisku wodnym. Do zakażenia zwykle dochodzi w stawach, w których karpie hodowane są w złych warunkach, przy dużym zagęszczeniu, nieodpowiednich warunkach fizykochemicznych wody.

Pseudomonas fluorescens wywołuje chorobę płetw - fin rot (**ryc.2**). Zmiany dotyczą głównie płetwy ogonowej, ale mogą również obejmować płetwy brzuszne. Początkowo na ich obrzeżach pojawia się biały nalot. Płetwy ulegają postrzępieniu. W miarę rozwoju choroby obserwuje się zmiany martwicze - najpierw na tkankach miękkich pomiędzy promieniami płetw, a następnie martwicy ulega cała płetwa.

Antybiotykiem w rumienicę

Pseudomonas putida wywołuje tzw. rumienicę (**ryc.3**). Choroba ta charakteryzuje się zaczerwienieniem dolnych części ciała i wybroczynami u podstawy płetw. Bakteria ta może również powodować krwotoczne zapalenie przewodu pokarmowego i puchlinę wodną. Rozpoznanie stawia się na podstawie charakterystycznych objawów klinicznych, zmian anatomopatologicznych oraz badaniu hodowlanym i biochemicznym wyizolowanego szczepu bakteryjnego.

Leczenie polega na podawaniu antybiotyków w paszy, po wcześniejszym sprawdzeniu lekooporności szczepu bakteryjnego. Kurację można wspomóc, podając preparaty witaminowe. Najczęściej są to te zawierające witaminy A, D₃, E, C.



Fot. 1



Fot. 2



Fot. 3

- Wiślicka bazylika to olbrzymi kościół - co należy do rzadkości - dwunawowy. Jeśli chodzi o wielkość powierzchni dachu, ustępuje tylko Bazylice Mariackiej w Gdańsku - mówi ksiądz prałat Wiesław Stępień.
| Zdjęcia: Jarosław Czerwiński



U źródeł polskiego chrześcijaństwa

„Zazwyczaj Matka Boska jest przedstawiana jako kobieta poważna, smutna, zatroskana czy nawet płacząca. U nas natomiast, w Wiślicy, jest uśmiechnięta, radosna”.

Rozmowa z ks. prałatem Wiesławem Stępnem, kustoszem Bazyliki Narodzenia Najświętszej Marii Panny w Wiślicy.

■ Bazylika została zbudowana w roku 1350, ale to nie jest pierwszy kościół w Wiślicy...

Nie, początki chrześcijaństwa sięgają tutaj pierwszej albo drugiej misji słowiańskich misjonarzy Cyryla i Metodego, czyli albo roku 864, albo 880. To właśnie wtedy musieli dotrzeć na te tereny. Potwierdzeniem tego jest nie tylko odkryta sporych rozmiarów misa do chrztu zbiorowego, ale i znajdujące się w pobliżu bazyliki relikty kościoła pw. św. Mikołaja. To, że ten kościół zbudowano w X wieku jest absolutnym potwierdzeniem, iż już wówczas żyli tu chrześcijanie. Tak, tak - Wiślica leży u źródeł chrześcijaństwa w Polsce. Pozostałości dwóch kolejnych świątyń - pw. Matki Bożej z XII wieku i Trójcy Świętej z XIII wieku - też można zobaczyć, wyeksponowano je w podziemiach, dokładnie pod dzisiejszą bazyliką.

■ To zatem czwarty kościół wiślicki, który - w przeciwieństwie do poprzednich - nie powstał z wielkiej miłości do Pana Boga...

Rzeczywiście, zbudowano go raczej w wyniku upodobania do życia swobodnego... Bazylika jest bowiem kościołem pokutnym. Król Kazimierz Wielki, który ją budował, chciał poślubić kolejną

kobietę. Biskup krakowski się temu sprzeciwił i wystąpił do króla postać - ks. Marcina Baryczkę, który miał uprzedzić władcę o konsekwencjach w postaci ekskomuniki. Co zrobił król? Poleciał utopić postać w Wiśle. Sprawa była bardzo poważna. W końcu po negocjacjach Kazimierz Wielki zgodził się w formie pokuty wybudować kilka kościołów. Ten wiślicki jest jednym z nich. Nad wejściem można zresztą zobaczyć tablicę fundacyjną, przedstawiającą króla Kazimierza Wielkiego, który klęczy i ofiaruje Matce Bożej ten kościół. Z tyłu stoi biskup, jakby czuwając, by monarcha przypadkiem się nie rozmyślił i gdzieś nie czmychnął. Wiadomo, że król nie wywiązał się w pełni ze złożonej obietnicy i nie wybudował wszystkich zadeklarowanych świątyń.



Przed wiślicką figurą Matki Bożej z Dzieciątkiem modlił się Władysław Łokietek, prosząc o łaskę niezbędną do zjednoczenia ziem polskich. W dużej części mu się to udało.



■ No, ale ta wiślicka to prawdziwa perła...

Zgodnie potwierdzają to artyści, architekci i naukowcy. Jest to olbrzymi kościół - co należy do rzadkości - dwunawowy. Jeśli chodzi o wielkość powierzchni dachu, ustępuje tylko Bazylice Mariackiej w Gdańsku. Praktycznie cała konstrukcja opiera się na trzech kolumnach, które stoją na środku świątyni. Do tego dochodzi sklepienie żebrowo-palmowe. W efekcie te trzy kolumny wyglądają jak drzewa palmowe, dodatkowo zwieńczone tarczami herbowymi ziem polskich. Chyba na każdym robi to wrażenie.

■ No i to miejsce związane jest z początkami polskiej państwowości...

Konkretnie z Władysławem Łokietkiem, który tu właśnie, w tym kościele pw. Matki Bożej znajdującym się poniżej obecnej świątyni, przez jakiś czas się ukrywał i modlił, prosząc o łaskę niezbędną do zjednoczenia ziem polskich. A modlił się przed figurą Matki Bożej z Dzieciątkiem, którą i obecnie można podziwiać w prezbiterium bazyliki. Łokietek miał jakiś rodzaj prywatnego objawienia czy też snu, w którym usłyszał od Matki Bożej: „Władysławie, idź z tą siłą i zwyciężaj, ja będę z tobą”. Wsparły tym objawieniem rozpoczął proces jednoczenia ziem polskich. I w dużej części mu się to udało.

■ To od tamtego czasu figura jest nazywana Madonną Łokietkową?

Tak, chociaż wielu mówi: Matka Boża Uśmiechnięta. Chodzi o to, że na twarzach Bożej Rodzicielki i Pana Jezusa widać uśmiech. To rzadkość, bo zazwyczaj Matka Boska jest przedstawiana jako kobieta poważna, smutna, zatroskana czy nawet płacząca. U nas natomiast jest uśmiechnięta, radosna.

■ Co wiadomo o tej figurce?

Datuje się ją na XII, może nawet końcówkę XI wieku. Nie wiemy, w jaki sposób znalazła się w Wiślicy. Niektórzy twierdzą, że podarował ją Andrzej Świerad, pustelnik i święty Kościoła katolickiego. Podobne płaskorzeźby, bo nie jest to do końca rzeźba, znajdują się na terenie ówczesnych Węgier i Niemiec, co w jakiś sposób uprawdopodobnia hipotezę związaną z Andrzejem Świeradem.

■ I od czasów Łokietka figura była otaczana kultem?

Tak, przez wieki do Wiślicy przybywało wielu pielgrzymów. Owocem tego była koronacja figury przez kardynała Stefana Wyszyńskiego i arcybiskupa krakowskiego Karola Wojtyłę. Odbyła się ona w 1966 roku w ramach obchodów tysiąclecia chrztu Polski. Ten kult Madonny Łokietkowej trwa do dziś. Przybywają tu turyści, pielgrzymi podążający przez Wiślicę szlakiem św. Jakuba, ale to nie jest to samo, co kiedyś. Obecnie Wiślica jest takim miejscem trochę zapomnianym.

■ Czy ma ksiądz w bazylice takie miejsce szczególnie dla siebie ważne?

Absolutnie unikalna jest płyta Orantów (piszemy o niej obok - przyp. red.), znajdująca się pod posadzką, w pozostałościach tego kościoła z XII wieku. To gipsowa posadzka, na której wyryto postaci modlących się - prawdopodobnie Henryka Sandomierskiego i jego bliskich. Jednak dla mnie, jako dla proboszcza i kustosza, najważniejsza jest figura w centrum bazyliki. To z myślą o Matce Bożej to wszystko było tu budowane. Nie przez przypadek ten kościół jest pod wezwaniem Narodzenia Najświętszej Marii Panny. Naprawdę warto tu przyjechać. Serdecznie zapraszam. **(GK)**

Tajemnica płyty Orantów

Czy w Wiślicy rzeczywiście znajduje się grób księcia Henryka Sandomierskiego?



Płyta Orantów to niemal obowiązkowy punkt muzealnych warsztatów edukacyjnych. Tym razem uczestniczyli w nich uczniowie Szkoły Podstawowej w Wiślicy. | Zdjęcia: Jarosław Czerwiński



Będąc w Wiślicy koniecznie trzeba zejść do podziemi bazyliki, gdzie wyeksponowano pozostałości XII-wiecznego kościoła maryjnego. To tu można podziwiać dotychczasowe najważniejsze miejscowe odkrycie, będące zarazem unikatem na skalę światową - ornamentowaną posadzkę zwaną płytą Orantów. Nazwa pochodzi z łaciny - orant oznacza osobę modlącą się, a na posadzce przedstawiono sześć postaci, każdą w charakterystycznym geście modlitewnym.

- Na dolnym polu figuralnym można dostrzec postaci fundatora posadzki Kazi-

mierza Sprawiedliwego, jego syna Bolka i żony Heleny Znojemskiej - mówi Wojciech Sołtysiak, zastępca dyrektora Muzeum Regionalnego w Wiślicy. - W polu górnym pojawiają się drugi syn Kazimierza Sprawiedliwego - też Kazimierz, osoba duchowna, najprawdopodobniej pierwszy prepozyt kapituły wiślickiej oraz fundator całej świątyni Henryk Sandomierski, zarazem brat Kazimierza Sprawiedliwego. Ciekawy jest już sam podział postaci związanych z fundatorem: te z górnego pola przedstawiają osoby nieżyjące już wówczas, z dolnego - żyjące. I właśnie to dolne pole uznawane jest za najstarsze znane przedstawienie rodziny piastowskiej.

Płyta Orantów została wykonana w latach 1175-1177 i zachowała się w stanie nienaruszonym. Teraz pojawia się pytanie: Czy jest zarazem płytą nagrobną? Jeżeli tak, to pod nią mogą znajdować się pochówki. We współpracy ze specjalistami z Politechniki Krakowskiej w 2013 roku przeprowadzono sondaż, które takiej możliwości nie wykluczyły. Z wielu badań wynika, że dawnych czasach w reprezentacyjnej części kościoła chowano doczesne szczątki fundatorów. Czy zatem pod piękną posadzką spoczywa Henryk Sandomierski? To byłby prawdziwy hit, bo grobów książąt piastowskich zachowało się w Polsce niewiele, w stanie nienaruszonym - jeszcze mniej, a ten w Wiślicy byłby zarazem najstarszym udokumentowanym pochówkiem piastowskim. - Będziemy wyjaśnić tę tajemnicę - zapowiada Wojciech Sołtysiak. **(GK)**



Wojciech Sołtysiak, zastępca dyrektora Muzeum Regionalnego w Wiślicy.

Komu **karpia** z ptasiego **raju**?

- Z rybami jest jak z ludźmi - składają się z tego, co zjedzą - uważa Dominik Druch, dyrektor Gospodarstwa Rybackiego „Górki”. - Mamy to szczęście, że nasze stawy są bardzo żyzne, obfitujące w pokarm, w naturalne białko. My zaś dokarmiamy karpie wyłącznie zbożem.



„Górki” to na rynku uznana marka, gospodarstwo samowystarczalne, czyli opierające się na własnym narybku i kroczeniu. Karpie kupują tu wielkie sieci supermarketów, inne gospodarstwa rybne, koła wędkarskie, a także hurtownice. Na zdjęciu Dominik Druch. | Zdjęcia: Jarosław Czerwiński

O Górkach zawsze mówiło się dużo. To przecież jedno z największych w Polsce gospodarstw rybnych, którego powierzchnia (licząc także obiekty w Młodzawach Dużych i Maleszowej) przekracza 600 hektarów, a roczna produkcja 300 ton karpia handlowego. Jest jeszcze coś, co zdecydowanie wyróżnia Górki - niesamowita wręcz przyroda. Na stawach, częściowo objętych obszarem chronionym Natura 2000, stwierdzono obecność 248 gatunków ptaków, wśród nich wielu chronionych. Nic dziwnego, że przyjeżdżają tu ornitolodzy i miłośnicy awifauny z całej Polski, a prowadzący GR „Górki” dostrzegają w tym swoją szansę...

Wystarczy na chwilę zatrzymać się na prowadzącej przez górskie stawy drodze nr 771,

by zauważyć, że teren dawnego PGRyb przechodzi wielką metamorfozę. Dzięki łagodnej zimie do pozbawionych wody stawów mogły wejść spychacze i koparki. Trwa nie tylko

czyszczenie zbiorników z nagromadzonych przez lata osadów, ale i gruntowna przebudowa - powstają m.in. łowiska i rowy wewnętrzne. - Z tymi pracami powinniśmy uporać się do połowy kwietnia, by normalnie rozpocząć produkcję - mówi Jan Druch, prezes i główny udziałowiec spółki Gospodarstwo Rybackie „Górki”, do której należy obiekt w Górkach, natomiast stawy w Młodzawach Dużych i Maleszowej są dzierżawione.

Jan Druch za hodowlę karpia zabrał się w 2008 roku. Temat był dla niego dość świeży,

a wyzwanie spore. Szybko zorientował się, że sam nie da rady, że do zarządzania tak dużym obiektem potrzebuje kogoś do pomocy - zatrudnił współpracownika.

- Tata zadzwonił do mnie, opowiedział o pojawiających się problemach i zapytał: „Pomożesz?”. Chwilę się zastanowiłem i odpowiedziałem tak samo krótko: „No pewnie” - wspomina ze śmiechem 31-letni Dominik Druch, dziś dyrektor w karpowym biznesie.

„Jezioro łabędzie” na grobli

Tyle tylko, że w tamtym czasie i on o hodowlę ryb miał bardzo nikłe pojęcie. Uchodził raczej za artystyczną duszę, zawodowo zajmował się... tańcem. Po dziewięciu latach intensywnej nauki ukończył szkołę baletową w Warszawie i uzyskał dyplom tancerza. Zaproponowano mu pracę w Teatrze Wielkim, ale on postanowił rozwijać się za granicą. Najpierw pojechał do Hamburga, a następnie został zaangażowany w Barcelonie, gdzie pochłonął go

tańiec współczesny. Później trafił do szwajcarskiego Berna, a następnie Sztokholmu. To tam zastał go telefon od ojca.

- No i tak zacząłem tańczyć „Jezioro łabędzie” na groblach - żartuje Dominik Druch, który wraz z powrotem do Polski zdecydowanie zamknął artystyczny etap w swoim życiu. Mięciutkie obuwie do tańca zamienił na twarde i wodoodporne buty, w których - jak trzeba - obsługuje koparkę albo kasar do wydawania ryb. Elegancki strój tancerza zastąpiły robocze dżinsy i ciepły bezrękawnik, które na stawach sprawdzają się najlepiej. Generalnie, swoje dotychczasowe życie musiał przewrócić dokładnie o 180 stopni. W przypadku nowego dyrektora nie zmieniły się tylko dwie kwestie: poczucie humoru i entuzjazm.

Ten ostatni na początku przydawał się chyba najbardziej. Co tu dużo mówić - warunki były trudne. W Górkach nie było nawet mieszkania dla nowych zarządzających - rodzina Druchów przez długi czas zajmowała pokój w hotelu w Wiślicy, dopiero niedawno udało się zaadaptować jeden z budynków dawnego PGRyb na dom. Brakowało też sprzętu, a przecież firma miała się rozwijać... Na szczęście Unia Europejska proponowała rybakom różne możliwości dofinansowania. Dzięki temu w „Górkach” pojawiły się m.in. nowe ciągniki, koparka, spychacz, a przede wszystkim specjalistyczne samochody z basenami przystosowanymi do bezpiecznego transportu ryb.

Dziś sytuacja jest już opanowana. „Górki” to na rynku uznana marka, gospodarstwo samowystarczalne, czyli opierające się na własnym narybku i kroczeniu. Karpie kupują tu wielkie sieci supermarketów, inne gospodarstwa rybne, koła wędkarskie, a także hurtownice. Co sprawia, że górski karp cieszy się takim uznaniem?

- Przede wszystkim pokarm - uważa Dominik Druch. - Z rybami jest jak z ludźmi - składają się z tego, co zjedzą. Mamy to szczęście, że stawy w Górkach są bardzo żyzne, obfitujące w



Nie ma znaczenia czy jest lato, czy zima. Drożność przepustów doprowadzających i odprowadzających wodę musi być utrzymywana na bieżąco. Na zdjęciu Mirosław Adamczyk, pracownik górskiego gospodarstwa.

pokarm, w naturalne białko. My zaś dokarmiamy karpie wyłącznie zbożem: pszenicą, jęczmieniem, pszenżytem, czasami stosujemy też samo żyto. Na smak mięsa ma również wpływ woda i stan stawów. Dlatego tak bardzo dbamy o systematyczne oczyszczanie i wapnowanie. Tego po prostu nie można sobie opuścić.

Kamery na gniazda

Plany na przyszłość? Dominik Druch uśmiecha się znacząco. Liczy na to, że promocja prowadzona choćby przez TPR „Pan Karp” przyniesie efekty i Polacy będą jeść więcej karpia, również w postaci przetworzonej, coraz częściej oferowanej przez gospodarstwa rybne. To zapewni zbyt. Z drugiej strony aż się prosi, by jeszcze bardziej wykorzystać turystyczne i przyrodnicze atuty „Górek”, znanego chyba w całej Polsce ptasiego raju, w którym czasami pojawiają się bardzo egzotyczni goście.

- Przed laty obserwowaliśmy pelikana, który najprawdopodobniej dotarł tutaj z delty Dunaju, był też sęp płowy, jednak największe wrażenie zrobił na mnie flaming, ponoć z Hiszpanii. Ta „wizyta” została nawet opisana w komunikacie towarzystwa ornitologicznego - Marian Przybyszewski, który kierował „Górkami” w latach 1968-2008 podkreśla, że miejscowe stawy są prawdziwą perełką Pomorza. - Panuje tutaj specyficzny, najwyraźniej bardzo odpowiadający ptakom mikroklimat, krajowy biegun ciepła oddalony jest stąd o jakieś dwadzieścia kilka kilometrów, no i w pobliżu nie ma większego zbiornika wód stojących. Tego flaminga przyciągnął tutaj zapewne dostatek pożywienia. Obserwowaliśmy go przez miesiąc, może trochę dłużej.

W dobie telefonów komórkowych, Internetu i Facebooka informacje o takich wizytach obiegają Polskę lotem błyskawicy. Wystarczy, że ktoś umieści w sieci nowe zdjęcie ptaka wy-



Jan Druch za hodowlę karpia zabrał się w 2008 roku. Dziś kierowane przez niego Gospodarstwo Rybackie „Górki” to po prostu dobrze zarządzane przedsiębiorstwo. Na zdjęciu z prawej lampas, czyli krzyżówka karpia pełnotuskiego z królewskim, szczególnie ceniony przez wędkarzy.



mienionego w załączniku nr 1 (czyli na liście 182 gatunków chronionych) Dyrektywy ptasiej, a w ciągu kilku dni w Górkach pojawia się nawet 80 osób z wielkimi lornetkami i profesjonalnymi aparatami fotograficznymi. Czy na nich dałoby się zarabiać? Na pewno, oferując kompleksowo zorganizowane wyprawy czy choćby miejsce do spania i posiłki. Tak, tak - poszukiwanie rzadkiego ptaka to prawdziwe wyzwanie, bo obiekt w Górkach składa się z 30 stawów o łącznej powierzchni 375 hektarów...

- Myślmy o postawieniu wież obserwacyjnych, no i na pewno wykorzystamy doświadczenia zdobyte podczas ubiegłorocznej realizacji projektu finansowanego z budżetu Lokalnej Grupy Rybackiej „Świętokrzyski Karp” - dodaje Dominik Druch.

Założeniem tego przedsięwzięcia było uzmysłowienie zwykłym śmiertelnikom, że stawy to nie tylko miejsce, w którym hoduje się ryby, ale też niesłychanie bogate przyrodniczo siedliska. W Górkach każdego roku wyprowadza młode ok. 150 gatunków ptaków. Pomysł opierał się na zamontowaniu kamer. Umieszczona na słupie kamera obrotowa przekazywała szeroką perspektywę stawów, a za pośrednictwem trzech konkretnie już ukierunkowanych można było śledzić, co w danym momencie dzieje się w gniazdach mew śmieszek i rybitw - jak ptaki wysiadują jaja, karmią potomstwo, jak młode dorastają.

Urlop w rybackiej wiosce

Pomysł okazał się strzałem w dziesiątkę. Góreckie ptaki można było podglądać za pośrednictwem strony „Pana Karpia”, której administratorzy przyznają, że w tych najbardziej kluczowych momentach serwer bywał przeciążony - tak wielkie było zainteresowanie życiem na stawach. Już teraz wiele wskazuje na to, że ptasi Big Brother będzie kontynuowany, być może w jeszcze bogatszej formule.

Jak jeszcze można wykorzystać tę niesamowitą górecką przyrodę? Dominik Druch przyznaje, że po głowie chodzi mu trochę szalony



Wydawanie ryb. W okresie przedświątecznym to miejsce najmocniej tętni życiem. Odbiorcy z całej Polski przyjeżdżają po karpie o różnych porach dnia i nocy.

pomysł zbudowania przy stawach wioski rybackiej. Miałoby ją tworzyć pięć-sześć drewnianych domków, każdy z małym ogródkiem i zagrodą.

- To byłaby propozycja dla mieszkańców dużych miast, którzy chcieliby się odciąć od pędzącej coraz szybciej cywilizacji, komórek, całego świata zewnętrznego - wyjaśnia dyrektor gospodarstwa. - Każdy domek zajmowałaby konkretna rodzina. Jedni mieliby do dyspozycji warzywa w ogródku, inni kury albo krowę w zagrodzie, wszyscy zaś mogliby zajmować się łowieniem ryb. Ci ludzie musieliby się sami wyżywić, a byłoby to możliwe tylko wówczas, gdyby współpracowali, wymieniali się produktami. Proste? Oj, nie jestem taki pewien.

Szczupak dla wędkarza

Wioska rybacka pozostaje na razie w dość odległej sferze planowania. O wiele bliższa realizacji wydaje się propozycja dla wędkarzy, czyli budowa składającego się z trzech stawów o łącznej powierzchni ok. 70 hektarów komplek-

su. Pierwsze łowisko byłoby typowo komercyjne, drugie - drapieżnikowe, tam wędkarz miałby szansę zmierzyć się m.in. z sandaczem i szczupakiem, na trzecim stawie obowiązywałaby zaś zasada „złap i wypuść”. Oczywiście, to wszystko trzeba by obudować łowiskową infrastrukturą.

- Niestety, takie nadeszły czasy - oprócz tradycyjnej hodowli karpi trzeba zajmować się czymś jeszcze, ciągle kombinować, jak tu wyjść na swoje - dodaje Dominik Druch. - Tak sobie nieraz myślę, że, paradoksalnie, rozwój naszej branży nastąpi wtedy, gdy skończą się rekompensaty wodno-środowiskowe. Wiem, że dzięki nim wiele gospodarstw, również „Górki”, mogło zmienić swoje oblicze, że po prostu stanęło na nogi. Ale „dopłaty” też sprawiły, że wiele obiektów zostało przejętych przez ludzi, którzy tak naprawdę parają się czymś innym. Oni często zadowolają się już „dopłatami”, rybę oddają po kosztach albo i jeszcze taniej, byle tylko pozbyć się problemu. W ten sposób psują rynek i szkodzą rybakom, dla których hodowla jest podstawowym źródłem utrzymania. **(GK)**



Gospodarstwo przechodzi obecnie wielką metamorfozę. Dzięki łagodnej ziemi do pozbawionych wody stawów mogły wjechać spychacze i koparki. Trwa czyszczenie zbiorników i gruntowna przebudowa. Na zdjęciu obok dyr. Dominik Druch oraz dyr. Marian Przybysławski, który kierował „Górkami” w latach 1968-2008.



PRZEGLĄD RYBACKI

1946 - 1948



Ryby to nie kartofle

Statki i nosiłka, czyli stawowe sprawy „na czasie” z lat 40.

(...) „Omawiając sprawy na czasie, trudno jest pominąć milczeniem kwestię obchodzenia się z rybami przy obsadzaniu stawów. Ryba posiada budowę delikatną i wymaga dużej troskliwości przy manipulacji. Ryby nie mogą być zbyt długo stłoczone w ciasnych rowach zimochowu bez dopływu wody. Strzec je również należy starannie przed dostawianiem się na karatę mnicha odpływowego. Starannie utrzymane statki (narzędzia - przyp. red.) rybackie posiadają gładkie powierzchnie, nie dopuszczające do obcierania się ryb. Odłowiowe partie przenoszone są do kąpieli w nosilkach z czystą wodą. Po odpiciu się na bieżącej wodzie, są one sprawnie liczone i przewożone na planekach lub w beczkach do wyznaczonych stawów. Pilnować trzeba rozsadzania ryb, które należy wpuszczać, a nie wrzucać. Nie wolno zapominać, że ryby to nie kartofle, a sufatki nie gable. Dozór pod tym względem nad pracującymi ludźmi ma duże znaczenie i decyduje w dużej mierze o wielkości manca a nieraz i o wyniku hodowli w danym roku”.

inż. Kazimierz Stegman

(...) „Pani dr Maria Znamierowska-Prüferowa podjęła w dalszym ciągu rozpoczęte przed wojną w Wilnie badania w Polsce prymitywnego ludowego rybołówstwa, które do-

prowadziłyby do zebrania nowego materiału o charakterze etnograficznym, a z drugiej strony do utworzenia w Polsce Muzeum Rybackiego. (...) Toruń z wielu względów nadaje się do utworzenia takiego Muzeum Rybackiego gdyż:

1) jest położony dość centralnie w stosunku do jezior mazurskich, augustowskich, pomorskich, poznańskich i kujawskich oraz w bliskości Bałtyku,

2) posiada Uniwersytet i biblioteki, a więc ważne pomoce naukowe,

3) w Toruniu koncentrują się materiały i doświadczenia zdobyte przy zorganizowaniu i prowadzeniu Działu Rybackiego Muzeum Etnograficznego Uniwersytetu Stefana Batorego w Wilnie, które licząc około 1500 obiektów rybackich z całej Polski, stanowiło jedną z największych kolekcji rybackich w Europie,

(...) 5) w Toruniu kolekcje rybackie mają zapewniony lokal w dziale etnograficznym Muzeum miejskiego...”.

Redakcja „Przeglądu Rybackiego”

„Dla zorientowania się w obecnym stanie zdrowotnym obsad powinno się na wiosnę, najpóźniej na kilkanaście dni przed obsadzeniem stawów, przestać po kilkanaście sztuk narybku i po kilka sztuk kroczków z każdego zimochowu, do najbliższych placówek rozpoznawczych chorób ryb, by skonstatować stopień zakażenia pasożytami i bakteriami chorobotwórczymi i podjąć odpowiednie kroki celem zlikwidowania zakażenia. Placówki te prześlą do gospodarstw protokoły badania wraz ze wskazówkami postępowania z zakażoną obsadą (kąpiele solne, nie mieszanie obsad poszczególnych zimochowów itp.).

(...) Odłów zimochowów przeprowadzamy, gdy temperatura powietrza podniesie się nieco (ca. 8 st. C) i zacznie ustalać. Ranne przymrozki w momencie odłowu są niepożądane, gdyż tworzący się na stawie лёd kaleczy rybę. (...) Ciągłe trzeba pilnować ostrożnego sypiania ryb, zwłaszcza narybku, do skrzynek i noszy i przesypania do sadzów. Nosze nie mogą być zbyt pełne, gdyż narybek gniece się i dusi”.

Julian Wieniawski

W zgodzie z rybacką tradycją

Jeszcze zima trochę się odgraża, że wcale nie zamierza odchodzić, jeszcze przymrozki dają o sobie znać, ale z każdym dłuższym i słonecznym dniem wiadomo, że wkrótce na stawach rozpoczną się wiosenne odłowy narybku i krocza. Większość rybaków podchodzi do tego z należytą uwagą, ale może warto przeczytać, na co autorytety lat 40. ubiegłego wieku zwracały uwagę. Niby wszyscy wiedzieć powinni, że narybek jest delikatny, że należy się z nim ostrożnie obchodzić, ale, niestety, wciąż zdarza się, że - wbrew zaleceniom inż. Kazimierza Stegmana - ryby traktuje się jak kartofle i potem ze zdziwieniem odnotowuje, iż z „jakichś” przyczyn przeżywalność nie była zadowalająca.

Ostatnio tu i ówdzie wyrosły izby rybackie - czasem w budynkach zupełnie nowych, a czasem w wyremontowanych, z długoletnią historią. Właściciele tych budynków w różny sposób wyobrażają sobie funkcjonowanie miejsc tradycji rybackiej. Jedni zgromadzili stare eksponaty, których rybacka świetność już minęła, ale są doskonałymi świadectwami dawnej pracy naszych ojców. Inni dodatkowo zamierzają prowadzić działalność edukacyjną. Każde z działań upamiętniających rybackie korzenie zasługuje na pochwałę i szacunek, tak jak na szacunek rybaków zasłużyła sobie wspólną działalnością Pani Profesor Maria Znamierowska-Prüferowa. **(Z.Sz.)**

- Na grudniowych XI Dożynkach Rybackich, które odbywały się w Jakubowicach Konińskich w województwie lubelskim, nasze pierogi zajęły trzecie miejsce w kategorii gospodarstwa rybackie i koła gospodyń. To duży sukces - cieszy się Bożena Druch.

| Zdjęcia: Jarosław Czerwiński



Cuda z karpia, czyli niebo w gębie

„Znam takich, którzy daliby się pokroić za ten przysmak i twierdzą, że śledzie z karpia podchodzą im o wiele bardziej niż prawdziwe śledzie morskie”.

Rozmowa z Bożeną Druch, przewodniczącą Koła Gospodyń Wiejskich „Góreczczanki” w Górkach w gminie Wiślica, które zajęło drugie miejsce w ubiegłorocznym konkursie „Echa Dnia” na najlepsze KGW w województwie świętokrzyskim.

■ **Za co tak wysoko oceniono „Góreczczanki”?**

Za prężne działanie, za występy sceniczne, za ciekawą oprawę imprez m.in. wigilijnych i dożynkowych, no i za pyszne dania.

■ **Co zatem króluje na góreckich stołach?**

Myślę, że potrawy z karpia. Górki nierozzerwanie związane są z istniejącymi tu od setek lat stawami rybnymi, jednymi z największych w

Polsce. Ryby jadano więc tu od zawsze. Gdy to gospodarstwo rybackie objął mój mąż, mogłam na własne oczy zobaczyć, jak wygląda ta hodowla - że ryby powoli, bo przez trzy lata, dorastają w czystej wodzie, i że są karmione zbożem, czyli naturalnym pokarmem. Ich mięso po prostu musi być zdrowe i smaczne, idealne do przygotowywania różnych dań.

■ **I pewnie sięgnęła Pani, jak to ostatnio często bywa, do starych, tradycyjnych przepisów...**

Nie, wręcz przeciwnie. Doszłam do wniosku, że potraktuję karpia tak, jak każde inne mięso bazowe i będę z niego robić takie potrawy, jakie przyrządza się z kurczaka, wieprzowiny czy wołowiny. To przecież w zasadzie niczym się nie różni, może przy karpiu jest więcej pracy,

bo trzeba wyjąć ości, ale też walory smakowe są, moim zdaniem, o niebo lepsze. Pomyślałam, że powinniśmy przygotowywać takie dania, które zasmakują młodemu pokoleniu, na które młodzież po prostu się skusi.

■ **Co poszło na pierwszy ogień?**

Pierogi nadziewane mięsem z karpia - robione ręcznie, w kształcie słoneczek (w ten sposób promujemy Busko-Zdrój, stolicę naszego powiatu, które w herbie ma właśnie słońce), bez żadnych konserwantów. Sparzamy karpia w warzywach, wybieramy ości, dodajemy trochę marchwi, kopru i przesmażonej cebulki. Na początku dodatkowo przepuszczaliśmy mięso przez maszynkę do mielenia, ale doszliśmy do wniosku, że ta ryba smakuje lepiej, jeśli mięso jest w kawałkach.



Krokiety, pierogi i pasztety - w Górkach na bazie karpia powstają prawdziwe kulinarne rarytasy. Prezentują się niezwykle apetycznie, a smakują jeszcze lepiej.



■ **I jaki był odzew konsumentów?**

Na grudniowych XI Dożynkach Rybackich, które odbywały się w Jakubowicach Konińskich w województwie lubelskim, nasze pierogi zajęły trzecie miejsce w kategorii gospodarstwa rybackie i koła gospodyń. To duży sukces. Członków jury ujęły smak, oryginalność i prostota wykonania. Wszyscy byli pod wrażeniem, podkreślali, że po raz pierwszy zdarzyło się im jeść pierogi nadziewane mięsem z karpia.

■ **Młodzieży też smakowały?**

I to jak. Pamiętam, jak wystawialiśmy się z naszymi pierogami w kieleckim skansenie, a po dwóch tygodniach uczestniczyliśmy tam w kolejnej imprezie. Dziewczynka w wieku około siedmiu lat przyprowadziła mamę, babcię, dziadka i brata, mówiąc, że koniecznie muszą spróbować tych pierogów, bo ona jadła poprzednim razem i uznała je po prostu za supersmaczne.

■ **A nie wydaje się Pani, że w przypadku młodych ludzi pierogi mogą polec w starciu z fast foodami?**

Cały czas podkreślam, że my wykorzystujemy czyste mięso z karpia, chyba najzdrowsze na świecie - i to jest nasz ogromny atut. A że musi być ono nowoczesnie i fikuśnie podane, to oczywiste. Dlatego robimy też hamburgery z karpia, no bo co za problem? Karpia delikatnie sparzamy, wybieramy ości, następnie mięso przepuszczamy przez maszynkę, doprawiamy, formujemy, smażymy i mamy hamburgery. I to jakie pyszne. Tak samo smakuje młodym tortilla z mięsem z karpia. Naprawdę warto kiedyś spróbować - tradycyjny hamburger fastfoodowy nie ma żadnych szans.

■ **Korzysta Pani z jakichś inspiracji kulinarnych?**

Nie, wyłącznie opieram się na własnej wyobraźni, która do tej pory jakoś mnie nie zawiodła. Wymyśliłam na przykład pastę z wędzonego karpia - takie rybne czekadelfo, starter przed głównym daniem, które doskonale może zastąpić typowy chleb ze smalcem. Sprawa jest prosta: wędzonego karpia obiera się z ości, mięso mieli, dodaje różne przyprawy i gotowe! Smaruje się tym chlebkiem, na wierzch kładzie - według własnego uznania - oliwkę, pomidor albo ogórek. Oryginalne i smaczne, tak samo jak nasze śledzie.

■ **Śledzie?**

Śledzie z karpia, oczywiście. Filety w skórce solidnie solimy i zostawiamy na całą noc w lodówce. Następnego dnia ściągamy skórę, która wtedy już bardzo łatwo schodzi, kroimy filety na małe kawałki i na trzy godziny zostawiamy w zalewie cytrynowej albo grejpfrutowej, po czym wkładamy w oliwę i dodajemy cebulkę. Znam takich, którzy daliby się pokroić za ten przysmak i twierdzą, że śledzie z karpia podchodzą im o wiele bardziej niż prawdziwe śledzie morskie. Mój mąż też woli zupę z kar-

pia przygotowaną a la flaki niż flaki tradycyjne. Panowie zachwalają także słodko-kwaśne kuleczki z karpia, najpierw obsmażone na oleju, a następnie włożone do zalewy octowo-cukrowej z cebulką. Pod wódeczkę ponoć idealne.

■ **A które dania zamawiane są najczęściej?**

Oprócz pierogów są to krokiety. Tym razem rybnym farszem wypełniamy ciasto naleśnikowe, panierujemy i smażymy na oleju. Ludzie się tymi krokietami zajądają, wyśmienicie smakują prosto z patelni, równie dobre są też jako zimne przekąski.

■ **No to perspektywy są znakomite...**

Tak dobrze to znowu nie jest. Problemem - tak jak w przypadku tych wszystkich dań z karpia - jest cena. Na przykład krokiety z tradycyjnym mięsem kosztują 15 zł, a nasze 24 zł za kilogram. Skąd ta różnica? Wykorzystujemy filety - już to jest kosztowne, a ich obróbka jest bardzo pracochłonna.

■ **Ale też zapotrzebowanie na kulinarne atrakcje jest w Polsce coraz bardziej zauważalne...**

Rzeczywiście, coraz więcej osób szuka tego typu nowości, co w naszym gospodarstwie rybackim postrzegamy bardzo pozytywnie, bo karp w całości sprzedaje się coraz gorzej. Dlatego chcemy rozruszać bezpośrednią sprzedaż ryby przetworzonej.

■ **Mówi Pani teraz o działalności funkcjonującej w ramach gospodarstwa rybackiego małej przetwórnicy. Jaki ma ona związek z Kołem Gospodyń Wiejskich „Góreczczanki”?**

Te dwie działalności wzajemnie się przenikają i uzupełniają. Jeśli na przykład jako KGW chcemy przygotować dania na gminne dożynki, to robimy to właśnie w tej przetwórni, a z gospodarstwa dostajemy ryby. Z drugiej strony, jeśli przetwórnia ma zamówienie, to przecież nie będę szukać kogoś obcego do pracy - pomagają mi „Góreczczanki”.

■ **Tej pracy będzie Wam przybywać?**

Mam nadzieję. Marzy mi się w taka mała fabryczka, w której moglibyśmy przerabiać karpia nie tylko przed Wigilią, ale przez cały rok. Wiem, jak to zrobić i jak zapewnić zbyt. Pomyśłów mi nie brakuje.



Pierogi z karpem mają kształt słońca - tak, jak herb Buska-Zdroju. Na zdjęciu Jolanta Pienias.



Krokiety karpkowe (na zdjęciu Anna Niziołek) wyśmienicie smakują prosto z patelni, równie dobre są też jako zimne przekąski.



W czym tkwi tajemnica krokietów? W cieście naleśnikowym i świeżym mięsie z karpia. Na zdjęciu Brygida Rzepała.

Miasto Stopnica! Wreszcie...

- Ponownie witamy w gronie miast królewskich - mówił Eugeniusz Gołębiowski, burmistrz Kowala, rodzinnego miasta Kazimierza Wielkiego.



16 stycznia 2015 roku - burmistrz Stopnicy Ryszard Zych (z lewej) przyjmuje gratulacje od burmistrza Buska-Zdroju Waldemara Sikory. Życzeń i upominków było zresztą co niemiara - uroczystości związane z przywróceniem Stopnicy praw miejskich, które w 1362 roku nadał król Kazimierz Wielki, na pewno przejdą do historii. Rozpoczęła je msza święta w kościele parafialnym pw. Piotra i Pawła, odprawiona przez biskupa ordynariusza diecezji kieleckiej Jana Piotrowskiego, następnie barwny korowód, prowadzony przez orkiestrę dętą OSP Skalbmierz, przeszedł ulicami miasta do hali sportowej, gdzie odbyła się część artystyczna przygotowana przez młodzież.

| Fot: Robert Gwóźdź



Burzliwa jest historia Zamku Królewskiego w Stopnicy, wzniesionego ok. 1350 r. przez Kazimierza Wielkiego. Wielokrotnie nękały go pożary i pożogi wojenne, wielokrotnie też przebudowywano. Odzyskał blask całkiem niedawno - w 2011 roku, kiedy to dzięki staraniom władz gminy i wsparciu finansowemu z UE zakończyła się odbudowa z myślą o ulokowaniu w zamku Gminnego Centrum Kultury. Dziś mieszczą się tu m.in. sala widowiskowa, biblioteka i różne pracownie. Znalazło się też miejsce do wyeksponowania lokalnych zbiorów muzealnych (prezentuje je Wioletta Ciećko, dyrektorka placówki).

| Fot: Jarosław Czerwiński



Stopnica na starej fotografii - choć tętniła życiem choćby podczas regularnie odbywających się tutaj targów i w niczym nie przypominała wsi, nie była już miastem. To skutek kary za czynny udział, m.in. pułku stopnickiego pod dowództwem majora Rębajły, w powstaniu styczniowym. W ramach represji, ukazem cara Aleksandra II, z dniem 1 czerwca 1869 roku Stopnica, jak wiele innych miasteczek w obecnym województwie świętokrzyskim, utraciła prawa miejskie i została przemianowana na osadę, będącą siedzibą władz powiatowych. Tak zaczęła się systematyczna, trwająca wiele lat degradacja miasta.

Podczas I wojny światowej (1915 r.) okupujący te tereny Austriacy, przenieśli siedzibę władz powiatowych do Buska. Trzy lata później sejmik powiatu stopnickiego zdecydował, że stolicą powiatu wciąż będzie Stopnica, gdzie nadal miały działać gimnazjum, szpital oraz sąd grodzki, jednak urząd powiatowy i komenda policji funkcjonowały w Busku. Po II wojnie światowej przywrócono przedwojenny podział administracyjny - był zatem powiat stopnicki, ale z siedzibą w Busku. W 1952 roku ostatecznie zmieniono nazwę powiatu na buski, a w latach 70. Stopnica stała się siedzibą gminy.

| Fot: GCK/ Archiwum Dariusza Kaliny



Warto wybrać się na wieczorny spacer po Stopnicy, choćby po to, by obejrzeć pięknie podświetlony gotycki kościół pod wezwaniem św. Piotra i Pawła. Świątynię w latach 1349-1362 wybudował ze swoich osobistych funduszy król Kazimierz Wielki jako jedną z kilku, mających być pokutą władcy za zamordowanie wikariusza katedry krakowskiej, księdza Marcina Baryczki. Jak pisze Jan Długosz, Baryczka został wysłany przez biskupa krakowskiego do Kazimierza Wielkiego z dekretem ekskomunikacji, związanym z niemoralnym prowadzeniem się władcy. Król najpierw uwięził duchownego, a następnie polecił utopić go w Wiśle.

W ciągu wieków stopnicka świątynia wiele wycierpiała. Łupili ją Szwedzi, wojska Karola Wielkiego, później także Rakoczego, księcia Siedmiogrodu. Najgorszy jednak czas nastał podczas II wojny światowej, kiedy to Stopnica znalazła się na linii frontu rosyjsko-niemieckiego i kościół - tak jak prawie wszystkie budynki - został niemal całkowicie zniszczony. Odbudowa trwała 12 lat.

Kościół pw. św. Piotra i Pawła to budowla dwunawowa. Na zworniku przęsła prezbiterium znajduje się rzeźba portretowa z wizerunkiem króla Kazimierza Wielkiego, a na zwornikach nawy umieszczono m.in. herby ziem: krakowskiej, kaliskiej, sieradzkiej i dobrzyńskiej.

Co jeszcze warto zobaczyć? W prezbiterium znajduje się gotyckie antepedium z XIV wieku z płaskorzeźbami przedstawiającymi m.in. króla Kazimierza Wielkiego, a na zwornikach w kaplicy św. Anny - herby, wśród nich przedstawiający klucz herb miasta Stopnicy. Z kolei w kaplicy Matki Bożej Różańcowej znajduje się słynący ła-skami obraz Matki Bożej Stopnickiej.

| Fot: Jarosław Czerwiński



To rzeczywiście jest kompleks sportowo-rekreacyjny, którym przed gośćmi i turystami mieszkańcy Stopnicy mogą się pochwalić. Na obszarze ponad 7,5 hektara w przemyślany sposób usytuowano wszystko to, co jest niezbędne do aktywnego spędzania wolnego czasu. Punktem wyjścia było istniejące już szkolne zaplecze sportowe, które gruntownie przebudowano. Powstał nowoczesny stadion piłkarski z poliuretanową bieżnią lekkoatletyczną i zadaszonymi trybunami, skocznia do skoku w dal, kort tenisowy (na ten akurat obiekt pieniądze dołożyła Lokalna Grupa Rybacka „Świętokrzyski Karp”), siłownia zewnętrzna i wewnętrzna, klub fitness oraz scena idealna na wszelkiego rodzaju występy artystyczne. To z myślą o uczniach, realizujących tutaj swoje sportowe (i artystyczne!) pasje oraz pozostałych mieszkańców Stopnicy, dbających o tężyżnę fizyczną.

Poniżej płyty głównej stadionu powstała strefa rekreacyjna, w której dominuje odkryty basen ze zjeżdżalnią oraz brodzikiem dla dzieci. Latem to miejsce tętni życiem w każdy słoneczny dzień. Bo można tu nie tylko opalać się i pływać, ale też pośmigać na rowerze wodnym na położonym po sąsiedzku zbiorniku, zagrać w piłkę plażową, przygotować jedzenie w specjalnie przygotowanej do tego altanie grillowej. Dodatkowo dzieci mają do dyspozycji nieźle wyposażony plac zabaw, a młodzież - skatepark. Co najważniejsze, ze wszystkich tych atrakcji można korzystać za darmo.

| Fot: Archiwum UMIG Stopnica



Klasztor w Stopnicy został ufundowany w 1633 roku dla ojców reformatów przez Krzysztofa i Zofię Ossolińskich dla nawracania innowierców, a zwłaszcza arian. Obiekt wzniesiono w stylu barokowym i nosił tytuł świętych Marii Magdaleny i Franciszka z Asyżu.

Przedstawiciele wielu rodów szlacheckich wspierali klasztor, często znajdując w nim także miejsce wiecznego spoczynku. To tutaj m.in. pochowano matkę słynnego pamiętnikarza Jana Chryzostoma Paska, a podobno także i jego (zm. w 1701 roku).

Ogromne straty przyniosła II wojna światowa. W 1944 roku hitlerowcy wysadzili klasztorną świątynię. Powojenne władze nie wydały zezwolenia na odbudowę, więc ojcowie reformaci w 1965 roku zaadaptowali na potrzeby kościelne zachodnie skrzydło budynku.

Reformaci swoją działalność prowadzili w Stopnicy aż do lat 70. XX wieku. W 1979 roku klasztor przeszedł na własność Zgromadzenia Księżąt Sercanów. W 1981 roku zmieniono także patronów - od tamtego czasu jest nim św. Antoni Padewski. Z dawnego kościoła ocalało jedynie arkadowe przejście z nawy do kaplicy św. Anny, z której pozostały fragmenty murów w przyziemiu. W ogrodzie klasztornym znajduje się kapliczka zbudowana w 1658 roku w stylu barokowym. Wewnątrz znajduje się kamienna rzeźba Matki Boskiej z Dzieciątkiem i św. Antonim Padewskim.

| Fot: Archiwum UMIG Stopnica (GK)

(W tekstach wykorzystano materiały z UMIG Stopnica oraz z www.nowicjat.profeto.pl)

Przychodzi rybak do prawnika



Michał Janowski,
radca prawny



Kiedy rzeka zmienia swój bieg

Na co może liczyć rybak, gdy koryto przepływającej przez stawy rzeki zostanie przeniesione na inny jego grunt? Polskie prawo nie przewiduje precyzyjnych procedur w takiej sprawie.

Zgodnie z ustawą z dnia 18 lipca 2001 r. Prawo wodne (Dz. U. z 2012 r., poz. 145 ze zm., dalej: pr. wod.) grunty przykryte wodami powierzchniowymi płynącymi (np. rzekami) stanowią własność Skarbu Państwa i jako takie nie podlegają obrotowi cywilnoprawnemu (art. 14 w zw. z art. 9 ust. 1 pkt 4a oraz art. 10 ust. 1a). Nie można ich kupić czy zamienić. Najczęściej sytuacja ta nie budzi wątpliwości - poszczególne działki są odpowiednio sklasyfikowane i oznaczone w ewidencji gruntów. W szczególnym przypadku, o czym dalej, sytuacja taka ma ścisły związek z rybnictwem. Jak jednak jest w sytuacji, gdy rzeka zmieni swe koryto?

Niestety, w obowiązujących obecnie przepisach brak jest wskazanego wprost rozwiązania. Prawo wodne w art. 15 przewiduje procedurę ustalenia (lub ponownego ustalenia) linii brzegu cieku wodnego. Rzeczonoż ustalenia dokonuje w drodze decyzji administracyjnej właściwy miejscowo starosta, podejmujący postępowanie na wniosek zainteresowanego, który w rozstrzygnięciu ma interes prawny lub faktyczny. Ustalenie nowej linii brzegu rzeki i właściwe rozgraniczenie gruntów prowadzi nieuchronnie do kolejnego kroku, jakim jest odrębne postępowanie administracyjne na podstawie art. 17 ust. 1 Prawa wodnego. W nim starosta stwierdza „trwa-

łe zajęcie gruntu”, a w efekcie przejście działki znajdującej się pod korytem rzeki do zasobu nieruchomości Skarbu Państwa. Samo przejście gruntu na własność Skarbu Państwa z mocy prawa następuje w chwili jego trwałego zajęcia przez wodę, a decyzja ma jedynie charakter następczy, deklaratoryjny.

„
Grunty pod stawem należy do
właściciela nieruchomości,
natomiast działka pod
korytem rzeki - według stanu
przed zalania stawu - nadal
jest własnością Skarbu
Państwa. Problem pojawia
się w momencie sztucznego
przeniesienia koryta rzeki.

„

za rzeczywistą stratę, jak i utracone korzyści, a także ewentualne koszty wcześniejszego sporządzenia projektu rozgraniczenia działek. Do ustalenia wysokości odszkodowania niezbędne jest przeprowadzenie oddzielnego postępowania (por. wyrok WSA w Krakowie z dnia 21 stycznia 2009 r., sygn.. II SA/Kr 794/08), a same roszczenia przedawniają się już po dwóch latach.

Do kompetencji starosty należy także podjęcie decyzji o wykreśleniu działki z ewidencji „gruntów pod wodami” (art. 14a ust. 2 pr. wod.). Nie oznacza to jednak, że przestaje

on być własnością Skarbu Państwa, a jedynie, że odtąd obowiązują go ogólne zasady uregulowane w ustawie z dnia 21 sierpnia 1997 r. o gospodarce nieruchomościami (Dz. U. z 1997 roku, nr. 115, poz. 741 ze zm.).

Pewnym szczególnym przypadkiem jest sytuacja, gdy rzeka przepływa przez sztuczny zbiornik wodny, na przykład staw rybny. Wówczas grunt pod stawem należy do właściciela nieruchomości, natomiast działka pod korytem rzeki - według stanu sprzed zalania stawu - nadal jest własnością Skarbu Państwa. Problem pojawia się w momencie sztucznego przeniesienia koryta rzeki poza staw, ale również na grunt będący własnością rybaka. Z jednej strony „grunty pokryte wodami powierzchniowymi płynącymi, stanowiącymi własność Skarbu Państwa, są zasobem nieruchomości Skarbu Państwa” (art. 14a ust. 1 pr. wod.), z drugiej zaś wszystkie wspomniane powyżej procedury - dotyczące przejścia działki pod nowym korytem czy odszkodowania za trwałe zajęcie nieruchomości - odnoszą się do sytuacji powstałych „w sposób naturalny” (art. 17 ust. 1, także art. 188 ust. 2 pr. wod.).

Obecny porządek prawny nie przewiduje precyzyjnych procedur w tej sprawie, co prowadzi do przewlekłości postępowań administracyjnych oraz zajmowania przez organy rozbieżnych decyzji. Za celowe należy zatem uznać dążenie do jego uzupełnienia w formie nowelizacji ustawy Prawo wodne lub co najmniej poprzez uchwalenie stosownych przepisów wykonawczych jednoznacznie przesądających poruszaną kwestię. Wydaje się, że w interesie sektora rybackiego leży propagowanie i lobbowanie za takim rozstrzygnięciem.

Współpraca: Paweł Szczepański

Prosto z sieci

Współpraca się opłaca

Wbrew opiniom malkontentów, nasze środowisko może się pochwalić wieloma wspólnymi inicjatywami rybackimi. Odbывают się szkolenia, z których korzystają wszyscy chętni (np. Rybacki Uniwersytet Prawniczy), prowadzone są wspólne kampanie promocyjne i inne ważne akcje. Jak widać, chcieć, znaczy móc. Przyszłość tak małej branży leży z pewnością w rękach ludzi działających wspólnie dla jej dobra.



W dniach 26-27 listopada 2014 roku 23 uczestników ze Stowarzyszenia „LGR Świętokrzyski Karp” (członków, rybaków i dwóch pracowników biura) wzięło udział w cyklu szkoleń rybackich.

Pierwszego dnia wyjazdu studyjnego w Zajeździe Wincentów odbyło się szkolenie pt. „Zagrożenie zdrowia ryb w aspekcie akwakultury ekologicznej”, prowadzone przez dr. Jana Żelaznego z Państwowego Instytutu Weterynaryjnego w Puławach. W drugim dniu uczestnicy wyjazdu wybrali się do wylęgarni ryb w Gospodarstwie Rybackim Samokłęski sp. z o.o. na szkolenie pt. „Metody wylęgu w praktyce”, które poprowadziła właścicielka obiektu p. Maria Filipiak. Następnie kurs był kontynuowany w okolicy Opola Lubelskiego w Gospodarstwie Rybackim Pstrąg-Pustelnia, by zapoznać się z zagadnieniem „Sprzedaż bezpośrednia w praktyce”, które omawiała właścicielka gospodarstwa - Anna Pyć.

www.swietokrzyskikarp.pl



Aplikacja mobilna Ekomuzeum „Żabi Kraj” ułatwia poznanie „żywego” dziedzictwa przyrodniczego, kulturalnego i historycznego Żabiego Kraju, który obejmuje swoim zasięgiem 7 gmin należących do Stowarzyszenia Lokalna Grupa Rybacka „Żabi Kraj”: Chybie, Dębowiec, Strumień, Skoczów, Zebrzydowice (powiat cieszyński), Goczałkowice-Zdrój oraz

Pawłowice (powiat pszczyński). Obszar objęty działaniem LGR już od XV wieku związany jest z rybactwem stawowym, a gatunkiem dominującym w hodowli od lat był i nadal jest karp.

(...) Dzięki aplikacji dowiesz się, gdzie można smacznie zjeść nie tylko owianego sławą karpia, ale też skosztować innych regionalnych smakołyków. Poznaj Żabi Kraj z mobilnym przewodnikiem, odwiedź uzdrowisko z wieloletnią tradycją, poznaj przyrodę, tradycję, sztukę i rzemiosło, a także posmakuj różnorodnych produktów, nie tylko ryb, ale też miodu i wina. Aplikacja wykorzystuje technologię GPS, pokazując pozycję użytkownika i lokalizację obiektów. Działa w trybie online i offline.

www.zabikraj.pl



Ostatnia wyprawa z wigilijnymi karpiami do parafii św. Stanisława w Rzymie i do Watykanu zaczęła się w Rytwianach, gdzie przebrani w średniowieczne stroje rybacy odłowili karpie, które trafiły do dębowych beczek i tak ruszyły w stronę Rzymu na wozie zaprzężonym w konie. (...) Całą akcję relacjonowały TVP Info i inne media. Osobno z Kołobrzegu pojechały ryby morskie. (...) W rzymskim menu znalazły się: zupa rybna z mlekiem kokosowym, śledź w śmietanie z ogórkiem kołobrzeskim podany na pieczywie razowym, filet z karpia smażony na maśle w migdałach i sosem żurawinowym, karp wędzony, dorsz z koprem włoskim, białym winem i masłem, tatar z troci bałtyckiej, a także kołocz śląski wypieku Teresy Szymury z Warszawy.

W trakcie spotkania z Polakami w auli polskiej parafii były też wzruszenia, wspomnienia starego kraju i polskich świąt. A potrawy z ryb przypominały emigrantom, że w Polsce wiele osób o nich pamięta. Tak jak przed rokiem potrawa z polskich ryb trafiła na przedświąteczny obiad do papieża Franciszka w Domu Świętej Marty oraz do miłośnika karpi papieża emeryta - Benedykta XVI. Akcja została sfinansowana z Funduszu Promocji Ryb.

www.pankarprybyacy.pl
(Z.Sz.)

Karpiowóz przyjechał do Rytwian!



Tłumnie zrobiło się 14 grudnia 2014 roku przed Urzędem Gminy w Rytwianach. Wraz z karpiowozem, który wcześniej odwiedził Śląsk, Małopolskę i Lubelskie, pojawiło się wiele atrakcji dla dorosłych i dzieci. Konkursy prowadziła Justyna Klonowska.



Mistrzowie kucharscy (na zdjęciu Krzysztof Gawlik) na oczach gości przygotowywali potrawy z ryb słodkowodnych, głównie z karpia. Chętnych do degustowania nie brakowało. Podawano m.in. zupę rybną, karpia w boczku z sałsa pomidorowo-paprykową oraz karpia smażonego z kaparami i duszonego z cebulką.



Karpiowóz w całej okazałości. Przejechał ponad dwa tysiące kilometrów w atrakcyjny sposób zachęcając do spożywania ryb słodkowodnych nie tylko od święta. Z Rytwian wyruszył do Rzymu, by karpami ugościć papieża Franciszka i Benedykta XVI oraz wiernych z polskiej parafii.



Mieszkańcy Rytwian mieli okazję, by o rybach porozmawiać z fachowcami. Na zdjęciu Zbigniew Szczepański (z lewej) szef karpiowozowej załogi a zarazem prezes Towarzystwa Promocji Ryb „Pan Karp” oraz Wacław Szczoczarz, prezes Lokalnej Grupy Rybackiej „Świętokrzyski Karp”, której członkowie na bieżąco zaopatrywali kucharzy w świeże karpie. | Zdjęcia: Jarosław Czerwiński