

nr 6, czerwiec 2015



Świętokrzyski
Głos

Pana Karpia



Z jesiotrem trzeba **jak** z dzieckiem ▶ str. 10-12
Zdobywcy **karpowych** stawów ▶ str. 16-17

Innowacja dobra na wszystko?

„Tradycyjne hodowle karpiowe wpisują się w innowacyjny trend w wymiarze cząstkowym, ale przede wszystkim w wymiarze całościowym.



Boję się ostatnio otworzyć lodówkę, bo a nuż z niej również wyskoczy innowacja. Dzisiaj lekarstwem na wszystko ma być, po pierwsze, innowacja, po drugie, też innowacja, a także... po trzecie. Przeglądając codzienną prasę odnoszę wrażenie, że dotychczas żyłem w świecie opornym na przekształcania istniejących możliwości w nowe idee i wprowadzanie ich w praktyczne życie, a więc w świecie opornym na innowacje. Dzisiaj prawie każda konferencja, nie

tylko ekonomiczna, przesycona jest wołaniem o innowacje. Ten trend nie omija również akwakultury, w tym także ważnego dla nas Programu Operacyjnego Rybactwo i Morze 2014-2020.

Innovare może mieć rynkowy wymiar cząstkowy, na przykład nowy model reflektora samochodowego, lub całościowy - nowy model

auta. Obydwa wymiary mają swoje racje bytu w procesie tworzenia czegoś nowego. Może mieć również wymiar nierynkowy, stymulowany przez uwarunkowania obowiązujących trendów, w tym ochrony środowiska.

Tradycyjne hodowle karpiowe, wbrew pozorom, wpisują się w innowacyjny trend w wymiarze cząstkowym, ale przede wszystkim w wymiarze całościowym. Można je nazwać innowacjami ciągnionymi, stymulowanymi bezpośrednio przez potrzeby środowiskowe. Hodowle te są bezpieczną alternatywą żywnościową dla wielu innych rodzajów hodowli, tych uprzemysłowionych i coraz bardziej zintensyfikowanych. Są również podstawowym i niezbędnym elementem ochrony środowiska. W przypadku tradycyjnych wielkopowierzchniowych hodowli karpiowych, ich nietypowa, „odwrócona” innowacyjność polega na utrzymaniu, a czasem również na powrocie do tradycyjnej hodowli.

Ten rodzaj innowacyjności, nie tylko wpisuje się w prawne wymogi środowiskowe, ale także w wymogi konsumenckie, jako potrzeby bezpiecznej żywności i bezpiecznego środowiska. Ten rodzaj warsztatu rybackiego i w konsekwencji jego wytwór - ekstensywnie hodowane karpie, w zestawieniu z innymi rodzajami hodowli, tanimi nie są, ale tym bardziej warte są wsparcia. Potrzebę ukierunkowania innowacji na ten wymiar hodowli karpiowych potwierdza znaczący wzrost popytu konsumenckiego na karpie w minionym roku, do czego niewątpliwie przyczyniły się również działania promocyjne karpie jako bezpiecznej żywności pochodzącej z hodowli, które wspierają, a czasem wręcz ratują naszą przyrodę.

Można by się zastanowić, czy fenomen tradycyjnego chowu karpie jest znany polskim i europejskim konsumentom. Otóż, z licznych kontaktów bezpośrednich wynika, że ludzie kupując karpie kierują się w pierwszej kolejności tradycją wigilijną, następnie relacjami cen karpie do innych ryb, potem ich dostępnością w różnych okresach roku, później jeszcze ogólnie znanymi stereotypami, które głoszą, że jedzenie ryb dobrze wpływa na zdrowie i rozwój człowieka, niezależnie od wieku i płci, a zupełnie wąziutka grupa ma pełną świadomość wszelkich walorów mięsa karpie i prośrodowiskowego znaczenia hodowli tego gatunku ryb. Może nadszedł czas, aby to niecodzienne zjawisko intensywniej nagłośnić, żeby dopracować się systemu szerszej promocji karpie na rynku wewnętrznym i rynkach europejskich? Warto wykorzystać trendy ekologiczne, które od wielu lat są bardzo wyraziste w społeczeństwach i kręgach rządzących Unią Europejską.

Wracając do innowacyjności, postulujemy do twórców wszelkich programów i strategii, w tym pomocowych, aby o wartości ich dokumentów programowych nie decydowało jedno modne słowo. Nawet jeśli innowacje są potrzebne, to muszą się wpisywać w konkretne pomysły gospodarcze. Nie zbudujemy domu na samym wypełniaczu, pianie. Cegły były, są i będą najważniejsze.

Redakcja



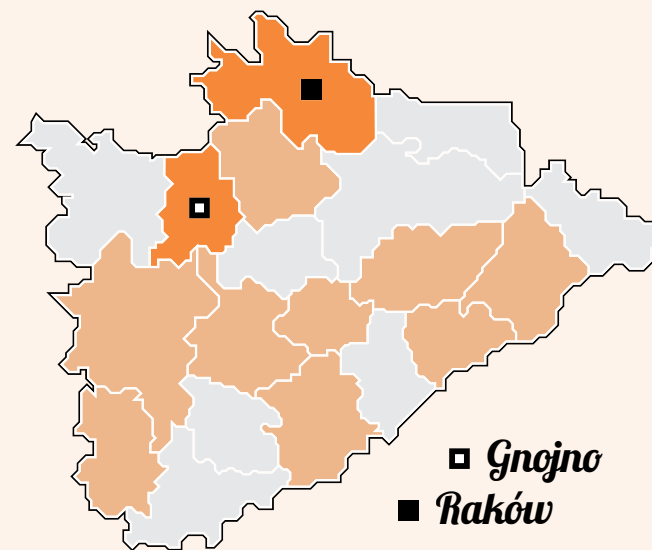
Zbigniew **Szczepański**,
redaktor naczelny

Jak ten czas szybko płynie. Naszemu dwumiesięcznikowi stuknęła właśnie pierwsza rocznica. Przez te 12 miesięcy staraliśmy się nasze rybactwo, a szczególnie karpiarstwo, pokazywać z jak najlepszej strony. Pretekstem do tego były odwiedziny w kilku świętokrzyskich gospodarstwach, w których rybacy dzielili się z czytelnikami z całej Polski swoimi dotychczasowymi doświadczeniami i pomysłami na przyszłość. W sześciu numerach „ŚGPK” udzieliliśmy również głosu znaczącym osobom dla naszej branży, ale zaprezentowaliśmy też interesujących mieszkańców terenu LGR „Świętokrzyski Karp” i perełki kultury tego terenu. Sami redaktorzy gazety w trakcie swojej pracy w terenie wielokrotnie wpadali w podziw nad miejscami, których z perspektywy Warszawy, Gdańska czy Poznania nikt nie zna. Ale najważniejsze, co udało się zrealizować, to dotrzeć z naszymi stawami i karpami „pod strzechy” urzędów, do pracowników administracji dziesiątków instytucji, bo i tam czytano „ŚGPK”.

Dziękuję za ten wspólny rok wszystkim, którzy nam zaufali współpracując w redagowaniu gazety, jak i tym, którzy na początku ostrożnie, a z czasem z coraz większym zainteresowaniem oczekiwali kolejnego numeru czasopisma. „ŚGPK” wielu osobom otworzył oczy na rybaków i ich karpiowe stawy. Wierzę, że w wielu z nich rybactwo zyskało przyjaciół.

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 Zdziarski

Spis treści

4 Więcej produkować pewnie nie będziemy
Rozmowa z dr. Zygmuntem Okoniewskim, ichtiologiem, specjalistą od rozrodu ryb

6 Wiosenne wyzwania karpiarskiej braci
Fachowe rady dr. inż. Mirosława Cieśli z Pracowni Ichtiobiologii i Rybactwa SGGW w Warszawie

7 Tasiemczyce przewodu pokarmowego
Lek. wet. Maciej Dragan mówi o sezonowych zagrożeniach

8 Na tropie świetności Rakowa
Dariusz Józwiak zaprasza do odwiedzenia miejscowości znanej z podręczników historii Polski

10 Z jesiotrem trzeba jak z dzieckiem
W środowisku rybackim Robert i Jagoda Sołtysiakowie, prowadzący Gospodarstwo Rybackie „Gorzakiew” uchodzą za specjalistów od nowinek. I słusznie.

13 Sposoby na piżmaka
Funkcjonariusze kontra rybacy, czyli zgrzyt o żelazo w powojennych latach 40.

14 W krainie pierogów i słodkości
- W Raczykach w gminie Gnojno jada się smacznie i zdrowo
- zapewniają panie z Koła Gospodyń Wiejskich „Raczykanki”

16 Zdobywcy karpiowych stawów
Czy stawy mogą być atrakcyjne dla motocrossowców?

18 W kogo uderzy bobrowy podatek?
Rybackie spojrzenie na meandry polskiego prawa

19 Prosto z sieci
Dziś wyłowiliśmy informacje o rybackiej promocji w Warszawie, stawowych warsztatach dla dzieci oraz rekordzie Polski w jedzeniu smażonego karpia.

20 W pomostowej galerii
Naszym bohaterem jest Zbiornik Wodny Chańcza



Więcej karpi produkować w Polsce pewnie nie będziemy

„Za moich czasów przedmiotem badań i wdrożeń hodowlanych były takie gatunki ryb jak karp, pstrąg, sum afrykański. Teraz naukowcy często zajmują się rybami mniej ważnymi z punktu widzenia gospodarki żywnościowej, a bardziej istotnymi dla środowiska naturalnego, bo na to są pieniądze”.

Rozmowa z dr. Zygmuntem Okoniewskim, ichtiologiem, specjalistą od rozrodu ryb, wieloletnim pracownikiem Instytutu Rybactwa Śródlądowego w Żabieńcu, a także wicedyrektorem Departamentu Rybactwa w Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa w Warszawie, obecnie emerytem.

■ Co Pan robi na emeryturze?

Co robię? To samo co wcześniej, tylko rzadziej i wolniej. Jak wiadomo, w naszym klimacie wiosny bywają chłodne, a to właśnie od temperatury wody zależy gotowość wielu gatunków ryb, w tymi karpi, do tarła. Czasami więc rybam trzeba pomóc, podając dodatkową porcję hormonów. I tym właśnie się teraz zajmuję. Zaopatruję w hormony wylęgarnie i rybaków. Kiedyś jedynym źródłem odpowiedniej jakości hormonów były Stany Zjednoczone. Sprowadzanie było jednak bardzo drogie. Teraz okazało się, że koszty można zmniejszyć o połowę, decydując się na import z Chin, który okazał się bezpieczny. Badania na obecność wirusa KHV, przeprowadzone w Państwowym Instytucie Weterynaryjnym w Puławach, dały wynik negatywny. Także węgierski ovopel, czyli substytut naturalnego hormonu rozrodczego, został zarejestrowany i może być stosowany w krajach EU pod warunkiem, że ryby iniekowane (tarlaki) nie będą spożywane.

■ Ale „bank hormonów” do rozrodu ryb to kilka miesięcy działania. Co potem?

Zajmuję się tłumaczeniami z angielskiego i rosyjskiego. Koledzy dbają, żebym miał co robić – teksty rybackie tłumaczę gratis. Materiały na konferencje są dla mnie ciekawym źródłem informacji. Miałem też frajdę z tłumaczenia na angielski książeczki dla dzieci pt. „Pan Karp kontra czarny ptak” napisanej przez Pana Karpia. Tłumaczyłem ją z pomocą rybaczek z USA: mojej byłej szefowej i koleżanki rybacki. Przetłumaczyłem też książkę Żyda, rybaka z Izraela o jego ucieczce z getta krakowskiego. Czasem coś napiszę do „Przeglądu Rybackiego”, chociaż ostatnio są to głównie wspomnienia o kolegach rybakach, którzy zmarli.



Zygmunt Okoniewski.

[Fot. Archiwum]

■ Czego zatem nie robi Pan na emeryturze?

Coraz rzadziej biorę udział w zjazdach i konferencjach. Przeważnie nikt mnie nie zaprasza, a jeśli nawet, to już nie mam zdrowia i ochoty na odległe wyprawy. Były dyrektor nie ma tylu przyjaciół co kiedyś, a i kondycja już nie taka. Wprawdzie znajomi i przyjaciele odzywają się od czasu do czasu, przywożą ryby i przysyłają e-maile, ale oficjalne zaproszenia zdarzają się rzadko - nawet na specjalistyczne szkolenia pod nazwą „Wylęgarnia”, których byłem inicjatorem. Może to i lepiej, bo trochę męczy mnie obecny nadmiernie naukowy charakter tej konferencji. Naszym głównym założeniem była wymiana doświadczeń pomiędzy praktykami. Zresztą, dziś funkcjonujące w terenie wylęgarnie ryb robią lepszą robotę niż my kiedyś.

■ Czy ma Pan jakieś pomysły na przyszłość polskiego rybactwa?

Chciałbym oszczędzić cierpień naszym braciom mniejszym. Chodzi mi o zastosowanie anestetyków, czyli środków znieczulających przy pracach i manipulacjach w wylęgarni. Jeden z nich - propiscin - testowany do niedawna, nie jest jeszcze zarejestrowany. Inny - dwufenoksyetanol - pozostaje trudnodostępny, a olejek goździkowy, używany przez rybaków w USA, jest mało popularny i czasem powoduje uczulenia. Potrzeba nowych anestetyków oraz popularyzacji i rejestracji już sprawdzonych. A tak w ogóle, to mam nadzieję, że Unia Europejska nie wyleje mojego dziecka z kąpielą, to znaczy cełnym zarządzeniem nie zlikwiduje możliwości prowadzenia „banku hormonów”. Będę też dalej utrzymywał kontakty z kolegami rybakami. Spotykam się z moim rybackim wodzem duchowym profesorem Stanisławem Bontempsem, rybakim wszech czasów Lechem Kotowiczem oraz źródłem moich informacji i uciechy Panem Karpiem!

■ Przez lata pracował Pan w Instytucie Rybactwa. Jaką, Pana zdaniem, rolę w rybactwie pełniła kiedyś nauka, jaką pełni dziś, a jaką powinna pełnić?

Szczerze mówiąc to wypadłem z obiegu i moje oceny będą siłą rzeczy takimi trochę z dystansu. Za moich czasów przedmiotem badań i wdrożeń hodowlanych były takie gatunki ryb jak karp, pstrąg, sum afrykański. Teraz naukowcy często zajmują się rybami mniej ważnymi z punktu widzenia gospodarki żywnościowej, a bardziej istotnymi dla środowiska naturalnego, bo na to są pieniądze. W tych warunkach placówki naukowe nie są w stanie utrzymać stawów doświadczalnych, które niszczyją. Podobnie dzieje się z wieloma podchowalnymi narybku. Uważam, że badania powinny koncentrować się wokół chorób ryb, ekonomiki produkcji, uproszczenia technologii, mechanizacji, skutkującej ograniczeniem kosztów, a także kwestii dotyczących rynku i technologii chowu ryb w warunkach kontrolowanych. Niedawno odbyła się konferencja dotycząca tego ostatniego zagadnienia i niecier-

pliwie czekam na materiały. Badania rynku zainicjowało Towarzystwo Promocji Ryb „Pan Karp” i mam nadzieję, że będą kontynuowane. Jest jeszcze jeden obszar warty zagospodarowania. To wędkarstwo! Często pojawiające się konflikty między hodowcami a wędkarzami to tak naprawdę nieporozumienie, które nie powinno mieć racji bytu. I tu jest rola dla naukowców, działaczy organizacji wędkarskich i urzędników. Wędkarze to przecież wielkie gro- no odbiorców ryb, które produkuje rybak.

■ Czy, Pana zdaniem, stawy karpiowe mają szansę produkować lepiej, więcej, inaczej, taniej? A może właśnie powinny być rezerwatem średnio-wiecznych technologii?

Karpiowa gospodarka stawowa jest coraz bardziej ekstensywna. Chyba nie ma szans na intensyfikację. Młodzi rybacy - ukierunkowani na „chów środowiskowy”, cokolwiek by to nie oznaczało - nie chcą już hodować ryb na przykład w stawach zasilanych ściekami komunalnymi, co było przebojem lat 60. ubiegłego wieku. To znaczy, że mamy szansę produkować lepiej, inaczej, ale pewnie nie więcej. Nie sprzyja też temu zmiana własności stawów. Obserwuję wykup wielu dobrych gospodarstw przez nowobogackich, dla których stawy są tylko miłym urozmaicheniem prowadzonej działalności przemysłowej lub handlowej. W niektórych przypadkach skutkuje to regresem sztuki rybackiej. W zamian uzyskaliśmy zręcznych gospodarzy, którzy potrafią sprzedać piękne krajobrazy, środowisko, ptaki wodne, noclegi i przetworzonego karpia w sprzedaży lokalnej. A zatem: nie więcej i nie taniej, ale ekologicznie. Tak jak nasi sąsiedzi - Czesi i Niemcy - będziemy sprzedawać ryby bezpośrednio podczas odłowów. Dawniej przeganialiśmy ze stawów wszystkich gapiów, teraz zorganizujemy Święto Ryby!

■ Ostatnie lata przed emeryturą pracował Pan w Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa. Czy z Pana doświadczeń urzędniczych wynika, że rybacy potrafią już korzystać z funduszy unijnych a urzędnicy nauczyli się już być na usługach beneficjentów?

Dr Zygmunt Okoniewski ma 72 lata, jest ichtiologiem (absolwent ART W Olsztynie), specjalistą od rozrodu ryb. Przez wiele lat był pracownikiem Instytutu Rybactwa Śródlądowego w Żabieńcu, a w latach 2003-2009 wicedyrektorem Departamentu Rybactwa w Agencji Re-

Sądząc po tempie wykorzystania funduszy unijnych, rybacy bardzo szybko zorientowali się, gdzie leżą konfitury i jak się do nich dobrać. Jeśli nawet sami nie mieli na to czasu, to wynajmowali specjalistów, często byłych urzędników ARIMR. Z urzędnikami to już gorsza sprawa. Skrępowani procedurami do dziś obawiają się tak rzeczywiście pomóc rybakowi składającemu wniosek. Zdarza się, że przedkładają procedury nad zdrowy rozsądek, bo nie mają innego wyjścia. Tak jak saper, myślę się tylko raz i mają problemy, a czasem nawet tracą pracę! Wśród beneficjentów zdarzają się czasami także cwaniacy, którzy potrafią sfabrykować odpowiednie kwity, potrafią wygrać w sądzie refundację niewykonanych prac, czego sam kiedyś doświadczyłem jako urzędnik. Mimo wszystko jestem optymistą. Coraz lepsza znajomość wymagań unijnych napawa mnie nadzieją, że także w terenie obsługa rybaków zbliży się do standardu, nazywanego „friendly user system”, czyli systemem przyjaznym dla użytkownika.

■ Jak postrzega Pan akwakulturę amerykańską po 40 latach od swojej rocznej praktyki w Missisipi?

Właściwie na akwakulturę amerykańską już nie patrzę - straciłem kontakty, młode pokolenie rybaków amerykańskich pewnie nawet nie wie, gdzie ta Polska leży. Ale tak na poważnie - jestem pełen podziwu, bo produkcja akwakultury od czasów mojego pobytu w Stanach wzrosła tam przeszło trzykrotnie. W delcie Missisipi produkowano suma kanałowego i uprawiano bawełnę. W pewnym okresie koszty kredytowania środków do uprawy bawełny znacznie wzrosły, a terminy spłat banki skróciły. Spowodowało to rozwój hodowli ryb, łatwiejszej do sfinansowania. Niestety, po okresie prosperity chów ryb ograniczyły coraz wyższe ceny pasz i znaczny import tańszych sumów z Chin (analogicznie jak u nas z wietnamską pangą). Mimo wszystko do wzrostu

produkcji akwakultury przyczyniły się morskie hodowle mięczaków. Co jeszcze ciekawego zauważyłem - rybacy amerykańscy, przynajmniej w znanym mi rejonie, trzymali się razem. Zorganizowali fileciarnię, wytwórnię pasz i stale popularyzowali potrawy z ryb. Jedną z nich - cat-fish with hasch papies and cole slaw (sum z kukurydzianymi kuleczkami i sałatką) stała się bardzo modna. Zresztą sam bym chętnie ją teraz zjadł! Amerykanie rozwinęli oszczędne, zmechanizowane metody odłowy ryb, posilając się tanią siłą roboczą z Meksyku. Nawet entuzjaści ochrony środowiska nie byli im w stanie przeszkodzić w chowie. Tyle tylko, że strach teraz wchodzić do wody, bo rozmnożyły się chronione tam całkiem spore aligatory missisipińskie.

■ Dlaczego kiedyś zaczął Pan hodować żółwie?

Kilkadziesiąt lat temu poznałem pozytywnie zakręconego naukowca - specjalistę zajmującego się biedronkami. Zbierał je na całym świecie! Jednak jego prawdziwe hobby było inne - płazy i gady, które wypełniały całkiem spory pokój. Były tam m.in. żółwie, aligatory i ropuchy w pełnym wyborze. To od niego dostałem pierwsze żółwie i tak się w nich zakochałem, że mam je do dziś. Nie unikałem też krótkotrwałej miłości do ropuchy zielonej - Buffo viridis, która rezydowała koło wylęgarni w Żabieńcu. Wielokrotne próby odczarowania zaklętej w niej księżniczki spęłżyły, niestety, na niczym, więc zwróciłem ją przyrodzie. Jeśli chodzi o żółwie, to moim faworytem jest Gol-lum, nawiasem mówiąc któryś już z kolei, bo rośnie w oczach. Jest to Chelydra serpentina, żółw sępiogłowy, którego można by odżywiać palcami gości, którzy chcą go koniecznie dotknąć. A takich nie brak.

■ Dziękujemy za rozmowę.

Życzę zdrowia Wam i Waszym rybam! Powodzenia!
Redakcja

Dr Zygmunt Okoniewski

Dr Zygmunt Okoniewski ma 72 lata, jest ichtiologiem (absolwent ART W Olsztynie), specjalistą od rozrodu ryb. Przez wiele lat był pracownikiem Instytutu Rybactwa Śródlądowego w Żabieńcu, a w latach 2003-2009 wicedyrektorem Departamentu Rybactwa w Agencji Re-

strukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa w Warszawie. Obecnie przebywa na emeryturze.

Zdobywał doświadczenie zawodowe w różnych częściach świata. Ukończył m.in. międzynarodowy kurs genetyki, selekcji i hybrydyzacji ryb FAO w ZSRR, zaliczył praktykę sztucznego rozrodu

ryb w węgierskim Rybackim Instytucie Badawczym w Szarvas oraz roczną praktykę rybacką w USA, koncentrując się na technologii produkcji, zarządzaniu oraz rozrodzie ryb.

Interesuje się nurkowaniem, muzyką, od wielu lat z pasją hoduje też żółwie. Wolny czas spędza z wnukiem.

Co w stawie piszczy...



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



Wiosenne **wyzwania** karpiarskiej **braci**

Podczas tarła należy zadbać m.in. o odpowiednią czystość i temperaturę wody

„Wiosna, ach to ty...” - śpiewał Marek Grechuta. Dla karpiarzy w stwierdzeniu tym jest i radość, i nadzieja, ale też i sporo obaw związanych z tym, że w ciągu kilkudziesięciu dni trzeba będzie sobie poradzić z ogromem prac sezonowych. Maj i czerwiec to najbardziej pracowite miesiące w rybackim kalendarzu. Dlatego też w niniejszym artykule zasygnalizowane (bo nawet nie omówione) zostaną najważniejsze z nich, w kolejności, w jakiej z reguły są wykonywane.

Prace sezonowe

1. Odłowy narybku letniego ryb dodatkowych wiosennego tarła - maj i czerwiec to okres odłowów letniego narybku takich gatunków jak szczupak, sandacz, jaź, boleń, świnka. Ponieważ często do ich wychowu wykorzystuje się stawy nieużytkowane do chowu karpia, odłowy należy przeprowadzić najpóźniej w czerwcu, aby stawy zdążyły obeschnąć, aby można było je uprawić i aby „odetchnęły” przed następnym sezonem zimowym.



Naturalne tarło karpia. | Fot: Janusz Preuhs

2. Przeprowadzenie naturalnego tarła karpia - po tzw. zimnych ogrodnikach i zimnej Zośce należy przeprowadzić naturalne tarło karpia. Tarliska trzeba przed tarłem wygrabić, usunąć zakrzaczenia, pokrzywy itp. Woda do napełnienia trawisk powinna wcześniej przez 2-3 dni nagrzać się w ogrzewalniku, zalew zaś należy prowadzić przez bardzo gęste filtry, aby zatrzymać wszelkie zanieczyszczenia mechaniczne

jak również ryby dzikie i faunę bezkręgową. Na jeden rzut tarła powinno się napełniać nie więcej niż połowę posiadanych tarlisk. Jeżeli w ciągu 6-7 dni karpie się nie wytrą, należy ryby odłować, zalać nowe tarliska i obsadzić je nowymi kompletami tarlaków. Obsadę jednego tarliska powinien stanowić co najmniej jeden tzw. komplet, czyli 1 samica plus 2 samce - z reguły są to 2 samice plus 3 samce lub 3 samice i 4 samce. Po tarle samce i samice odławia się - najlepiej robić to wczesnym rankiem lub późnym wieczorem. Warto też pobrać np. do stoika próbki ikry z różnych miejsc tarliska, zakryć słoik gazą i umieścić go w wodzie, aby móc śledzić przebieg rozwoju ikry, stopień jej zapłodnienia oraz oszacować zarówno liczbę jak i termin odłowu wylęgu.

3. Przygotowanie i obsada przesadek I - stawy te powinno się przed napełnieniem wodą wykosić, szczególnie rowy, aby narybek letni nie zatrzymywał się wśród roślin, uprawić bronę talerzową, zwapnować wapnem palonym w ilości ok. 1t/ha i po-

nownie uprawić „na krzyż” bronę talerzową. Napełnianie przesadek I należy rozpocząć po tarle karpia na tarliskach. W przypadku obsad wylęgiem z wylęgarni zalew powinien nastąpić 3-5 dni przed planowanym terminem obsady.

4. Przygotowanie przesadek II - przebiega bardzo podobnie jak przesadek I, przy czym ich napełnianie należy rozpocząć na ok. 14 dni przed odłowem przesadek I. W przypadku obiektów cierpiących na deficyty wody zalew przesadek II należy zacząć już wczesną

wiosną, nawet w marcu a najpóźniej w kwietniu. Postępowanie takie nie jest zgodne z kanonem karpiarstwa, lecz lepiej mieć wodę w stawie wbrew sztuce, niż postępować zgodnie ze sztuką i w połowie czerwca mieć puste przesadki II.

5. Koszenie grobli i roślinności wynurzonych w wodzie - najpóźniej w czerwcu trzeba przeprowadzić pierwsze koszenie roślinności zarówno tej rosnącej na groblach stawowych jak i w wodzie.

6. Początek żywienia ryb - w maju należy rozpocząć właściwe żywienie ryb na wcześniej przygotowanych i oznakowanych karmiskach. Dokarmianie powinno się prowadzić w oparciu o wcześniej przygotowany preliminarz. W maju należy skarmić ok. 5-10 proc. paszy, w czerwcu 15-20 proc.

Zaległości

7. Dezynfekcja i uprawa zimochowów - zabiegi te powinno się wykonać najpóźniej do końca czerwca, aby stawy odpowiednio obeschły, uległy naturalnej dezynfekcji UV i aby można było je uprawić. Nawet jeżeli są wykorzystywane do chowu ryb dodatkowych, to odłowy powinny być zakończone do 20 czerwca.

Prace stałe

8. Kontrola stanu technicznego stawów i stopnia napełnienia wodą, regulacja doptywu wody.

9. Pomiar temperatury wody, jej odczynu i zawartości rozpuszczonego tlenu.

10. Kontrola wyjadania paszy.

11. Połowy kontrolne, śledzenie stanu zdrowotnego obsadzonych ryb, przyrostów jednostkowych i ich kondycji.

Zdrow jak ryba?



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



Tasiemczyce **przewodu** pokarmowego

Objawy są typowe: karpie są wychudzone, mają zapadnięte gałki oczne i brzuch

Od kilku lat wiosną i latem u karpia coraz częściej obserwuje się występowanie tasiemczyc. Najczęściej spotyka się tasiemce z rodzaju *Khawia sinensis* (**Fot. 1**), *Caryophyllaeus laticeps* oraz *Bothriocephalus acheilognati*. Ten ostatni jest najrzadziej spotykany.

Coraz **cieńsza** śluzówka

Cykl rozwojowy tych tasiemców przebiega z udziałem jednego żywiciela pośredniego, którym są skorupiaki planktonowe widłonogi. Dorosły tasiemiec składa w dużej ilości w jelicie jaja, które wraz z kałem dostają się do wody. Jaja pływają swobodnie w toni wodnej połykane są przez widłonogi. Ryby, zjadając plankton, zarażają się tasiemcami. Rozwój pasożytów trwa od wiosny do jesieni, bo sprzyja mu wyższa temperatura.

Najbardziej podatne na zakażenie są roczniki ryb, które w większości odżywiają się planktonem, czyli narybek i krocze. Dlatego też największe inwazje spotyka się właśnie u nich. W zimie, wraz ze zmniejszeniem się temperatury wody, następuje zahamowanie rozwoju tasiemców. Tasiemce występujące



Fot. 1

w przewodzie pokarmowym w niewielkiej liczbie często nie powodują widocznych objawów klinicznych. Przyczepiając się do błony śluzowej jelita powodują jego uszkodzenie w postaci wybroczyn (**Fot. 2**). Uszkodzenia dotyczą powierzchni chłonnej jelita. Błona śluzowa staje się mniej chłonna dla składników pokarmowych. Jej uszkodzenie może wtórnie prowadzić do zapalenia przewodu pokarmowego.

Na skutek nadmiernego rozwoju tasiemców (**Fot. 3**) dochodzi do stopniowego zamknięcia światła jelita, jego niedrożności, śluzówka jelit staje się coraz cieńsza i może nastąpić pęknięcie jej ścian. Hodowca obserwuje zmniejszenie lub wręcz zanik pobierania pokarmu. Pomimo stosowania odpowiednich dawek pokarmowych stwierdza słabe przyrosty - ryby są wychudzone, mogą mieć zapadnięte gałki oczne i brzuch, gromadzą się przy brzegach pod doptywem.

Dużą rolę w zapobieganiu występowania tasiemczyc przewodu pokarmowego odgrywa osuszanie i wapnowanie stawów. Najczęściej do tego celu stosowany jest tlenek wapnia CaO. Wapno powinno być sproszkowane, nie



Fot. 2



Fot. 3

zbrylone. Najczęściej jest rozsiewane po odłwach na wilgotne dno. Po rozsianiu pokrywa się je niewielką ilością wody. Powstaje wodorożeniek wapnia $Ca(OH)_2$ który ma silnie żrące i odkażające działanie. W obiektach wolnych od tasiemców ważne jest, aby ryby sprowadzane do gospodarstwa nie były nosicielami tych pasożytów.

Trzy razy kontrola

Dużą rolę odgrywają również okresowe odłowy kontrolne ryb w stawie, połączone z badaniami ichiopatologicznymi. Badania najlepiej przeprowadzać wiosną, w połowie lata i na początku jesieni, kiedy ryby jeszcze przyjmują paszę. Takie działania pozwolą odpowiednio wcześniej wykryć chorobę i zastosować terapię. Stosowanie różnego rodzaju soli przeczyszczających powoduje tylko wydalanie tasiemców do środowiska wodnego, bez uprzedniego ich zabicia. Dlatego tego typu środki są nieskuteczne. W leczeniu stosuje się głównie pochodne benzoimidazoli - najczęściej jest to albenbazol podany w karmie dwa do trzech razy.

- Wiele osób przyjeżdżających do Rakowa jest doskonale zorientowanych. Wie, że miasto założył w 1567 roku kasztelan żarnowski Jan Sienieński, a nazwa pochodzi od herbu rodowego jego żony Jadwigi Gnoińskiej - mówi Dariusz Józwik. - Goście chętnie fotografują się przy „Fontannie trzech raków”, która stanęła na zrewitalizowanym rynku.
| Zdjęcia: Jarosław Czerwiński



Na tropie świetności Rakowa

„Nie można dotknąć muru Akademii Rakowskiej czy sfotografować ariańskiego nagrobka. Zostały tylko nazwy nawiązujące do działalności arian”.

Rozmowa z Dariuszem Józwikiem, pracownikiem Urzędu Gminy w Rakowie, zajmującym się m.in. promocją Rakowa.

■ **Przyjeżdżają do Rakowa turyści, dajmy na to z północnej Polski, i chcą zwiedzić miasteczko, którego nazwę dobrze kojarzą z podręczników historii. Co im Pan poleca w pierwszej kolejności?**

Kościół pw. św. Trójcy. Od 2008 roku dekret ks. bp. Andrzeja Dzięgi potwierdza, że jest to sanktuarium Matki Bożej Cudownej Przemiany. Wiąże się z tym zresztą ciekawa historia. Otóż we wspomnianym 2008 roku było takie zalecenie biskupa, by dokładnie obejrzeć obrazy we wszystkich kościołach diecezji sandomierskiej. U nas wzięto pod lupę wizerunek Matki Bożej w głównym ołtarzu, zdjęto też wykonaną z lipowego drewna i posrebrzaną sukienkę. I okazało się, że ten oryginalny wizerunek Bożej Rodzicielki bardzo różni się od tego, do którego przywykli mieszkańcy Rakowa. Dziś, po odrestaurowaniu, można go podziwiać w dawnej krasie, a posrebrzana sukienka została wyeksponowana w prezbiterium. Dlaczego w którymś momencie została nałożona na obraz, nie wiadomo. Nie wiadomo też, skąd do nas ten obraz przywędrował.

■ **Historia rzeczywiście ciekawa, choć, szczerze mówiąc, myślałem, że skie-**

ruje Pan nas w pierwszej kolejności do obiektów czy miejsc związanych z działalnością arian, bo chyba z nimi przeciętny Polak kojarzy Raków...

Niestety, do naszych czasów nic takiego się nie zachowało, i to dla gości bywa sporym zaskoczeniem. Nie można więc dotknąć muru Akademii Rakowskiej czy sfotografować ariańskiego nagrobka. Zostały tylko nazwy historyczne poszczególnych fragmentów Rakowa, nawiązujące do działalności arian. Mam na myśli położoną za ośrodkiem zdrowia „Drukarnię”, a także „Tokarnię”, którą założył wódz Zbiornika Chańcza. Z czasów arian przetrwał jedynie Dom Wójta, zbudowany na

przełomie XVI i XVII wieku, niegdyś znajdujący się w narożniku rynku. Planujemy stworzyć w nim izbę pamięci, taką namiastkę lokalnego muzeum, w którym chcielibyśmy zorganizować wystawę, dotyczącą historii Rakowa. Tam też mógłby działać punkt informacji turystycznej.

■ **Ale o arian turyści chyba pytają?**

Oczywiście. Wiele osób jest zresztą doskonale zorientowanych. Wie, że miasto założył w 1567 roku kasztelan żarnowski Jan Sienieński, a nazwa pochodzi od herbu rodowego jego żony Jadwigi Gnoińskiej. Sienieński sam był arianinem. Ogłosił w mieście tolerancję religijną, a wszystkich przybywających tu osadników - nie



Wnętrze kościoła pw. św. Trójcy - to tu można podziwiać obraz Matki Bożej z Dzieciątkiem Jezus.. Na zdjęciu obok obelisk upamiętniający 400-lecie lokacji Rakowa.



tylko Polaków, ale również Niemców, Holendrów i Żydów - zwolnił z wszelkich podatków na 20 lat. Dominowali oczywiście arianie, których nazwano również antytrinitarzami, jako że nie uznawali św. Trójcy. W tamtych czasach w Rakowie nie było kościoła katolickiego, katolicy uczęszczali do oddalonej o ok. 4 kilometry świątyni w Drogowlach.

■ **To wówczas Raków przeżywał największy rozwój w swojej historii?**

Tak, liczba mieszkańców miasteczka szybko rosła. Za czasów Sienieńskiego Raków liczył już kilka tysięcy mieszkańców. Naprawdę sporo. I to arianie napędzali ten rozwój. Zachęcające warunki sprawiały, że sprowadzali się tu różni rzemieślnicy, choćby drukarz Rodecki z Krakowa. Założył on w Rakowie drukarnię, która wydała około 200 pozycji. To do niej nawiązuje wspomniana wcześniej nazwa terenu przy ośrodku zdrowia. W Rakowie w latach 1601-1637 odbywały się synody ariańskie, które niejako wymusiły rozbudowę miasta. Nowy rynek musiał imponować swoimi rozmiarami.

■ **No i w mieście powstała z prawdziwego zdarzenia biblioteka...**

Tak, jako trzecia w Polsce - po Krakowie i Gdańsku. To też był fenomen, biorąc pod uwagę krótką historię miasta. Do tego funkcjonowała tu założona oczywiście przez arian Akademia Rakowska, słynna szkoła, bardzo często wymieniana w podręcznikach historii, która kształciła około dwustu studentów różnych wyznań.

■ **Paradoksalnie to ci studenci mieli przyczynić się do schyłku złotego okresu w historii Rakowa...**

Rzeczywiście, poszło o zniszczony przez nich krzyż, stojący na granicy Rakowa i Szumsk. To zdarzenie miało wstrząsnąć katolikami do tego stopnia, iż biskup krakowski Jakub Zadzik doprowadził do procesu arian. Wyrok zapadł szybko. Zdecydowano nie tylko o zamknięciu Akademii Rakowskiej, ale i wygnaniu arian. W 1640 roku już ich w mieście miało nie być. Od tamtego czasu Raków zaczął podupadać, a po ponad dwustu latach, w ramach represji za udział w powstaniu styczniowym, podobnie jak wiele innych miasteczek z obecnego województwa świętokrzyskiego, został pozbawiony praw miejskich. Dziś Raków liczy ok. 1100 mieszkańców.

■ **Co stało się ze zborem?**

Nową właścicielką Rakowa została Aleksandra z Sienieńskich Wiszowata. Po śmierci męża przeszła na katolicyzm i oddała zbiór ariański katolikom. Na jego miejscu wzniesiono kościół pw. św. Trójcy, w którym, jak już wspomniałem, można podziwiać obraz Matki Bożej z Dzieciątkiem Jezus. (GK)

Tu króluje gęsina

Na gęsie żołądki wpadają starzy i młodzi, miejscowi i ci docierający do Rakowa przejazdem.



Bar „Pod Gąską” nie zmienia się od lat, tak samo jak niezmiennie pozostaje menu. Na zdjęciu: Stanisław Malanowicz, właściciel. | Zdjęcia: Jarosław Czerwiński

No to co? Po żołądku? - pyta od wejścia Stanisław Malanowicz, prowadzący na rynku w Rakowie bar „Pod Gąską” i raczej nie czeka na odpowiedź. Znika w kuchni i po kilku minutach pojawia się z parującymi talerzami w dłoniach. Już wnioskując po zapachu można zrozumieć, dlaczego miejscowi tak cenią ten specjał, a jeden kęs wystarczy, by im tej dostępności pozazdrościć. Gęsie żołądki w Rakowie podaje się już od kilkudziesięciu lat, jeśli nie dłużej.

- Przepis jest prosty - zapewnia właściciel. - Wykorzystuję sos, który powstaje podczas pieczenia gęsiny - wrzucam do

niego żołądki i odpowiednio długo gotuję, dodając tylko czosnek i sól.

Skomplikowane rzeczywiście to nie jest, ale wielu zarzeka się, że żołądki samodzielnie przygotowane w domu jednak nie smakują tak, jak te „Pod Gąską” idealnie komponujące się z kieliszkiem czegoś mocniejszego. Nic dziwnego, że zawsze tu można spotkać stałych bywalców. Na żołądek wpadają tu starzy i młodzi, miejscowi i ci docierający do Rakowa przejazdem (bardziej obeznani telefonują już z trasy, by przygotować przekąskę na określoną godzinę). Właściciel baru pamięta też o tych smakoszach, którym zdrowie nie pozwala na przyjsię do baru. Specjalnie dla nich danie pasteryzuje w słoikach. Wystarczy podgrzać.

- Gęsina to bardzo smaczne i zdrowe mięso - przekonuje Stanisław Malanowicz. - Niestety, jest dość droga. Przygotowuję gęś pieczoną w całości, ale tylko na zamówienie, najczęściej na jakieś uroczystości. Co innego gęsie żołądki. Można je jeść zamiast hamburgerów.

Stanisław Malanowicz na gęsinie zna się jak mało kto. Ma z nią do czynienia od wczesnego dzieciństwa. Już przed II wojną światową restaurację na rakowskim rynku otworzyli jego dziadkowie Anastazja i Antoni Okólscy i działała ona aż do lat 80. ubiegłego wieku. Dziadek, z zawodu masarz, dbał, by klienci mieli do wyboru różne dania mięsne. Zawsze tu były tradycyjne kotlety wieprzowe, bitki wołowe, ale i tak największą popularnością wśród gości cieszyła się gęsina. Tak jest i dziś. (GK)



Rakowskiej specjalności spróbować musieli także reporterzy „Świętokrzyskiego Głosu Pana Karpia”.

Z jesiotrem trzeba **jak** z dzieckiem

W środowisku rybackim Robert i Jagoda Sołtysiakowie, prowadzący GR „Gorzakiew”

uchodzą za specjalistów od nowinek. Jako pierwsi w Świętokrzyskiem na poważnie zajęli się hodowlą jesiotra, teraz myślą o węgorzu, a przy tym cały czas pozostają wierni karpowi.



- Popyt na jesiotra jest spory - i to przez cały rok. Smakosze tej ryby przyjeżdżają dosłownie z całej Polski - mówi Robert Sołtysiak.

| Zdjęcia: Jarosław Czerwiński

Rozległy, zadbane teren nad stawem we wsi Gorzakiew w gminie Gnojno urzeka chyba każdego gościa. Starannie przycięta trawa, ławeczki, pięknie wyremontowany dom, z tarasu którego rozpościera się widok na wodę.

Tu po prostu chce się być, szczególnie wiosną, gdy przyroda budzi się do życia.

- Rzeczywiście, ludzie się zachwycają – przyznaje pani Jadwiga, przez męża, rodzinę i znajomych zwana Jagodą. – My jednak tego piękna już nie widzimy. Po pierwsze, po tylu latach mieszkania w tym miejscu po prostu się przyzwyczailiśmy, po drugie zaś, mamy tyle pracy w gospodarstwie, że brakuje nam czasu na podpatrywanie przyrody.

Niech nikogo nie zwiodą pozory. Niewielkie - w porównaniu z takimi gigantami z LGR „Świętokrzyski Karp” jak Górki, Sieragi, Wójcza

czy Rytwiany - bo 6-hektarowe gospodarstwo rybackie działa na zupełnie innych zasadach. To nie jest przedsiębiorstwo, operujące najnowocześniejszym sprzętem i zatrudniające sztab ludzi. Tu niemal wszystko opiera się na

rodzinie. To, że rodzicom pomagają dzieci: Tomek, Piotrek i Paulina, jest oczywiste. Mały biznes rządzi się swoimi prawami – na każdą złotówkę trzeba tu ciężko zapracować, a ewentualne straty odczuwa się wyjątkowo boleśnie. Sołtysiakowie przekonali się o tym na własnej skórze. Niestety.

To, że zabrali się za rybaczanie, nie było świadomym wyborem, a raczej naturalną kolejną rzeczą. Osadę Młyńską, bo tak kiedyś nazywało się to miejsce, na początku ubiegłego wieku kupił dziadek Roberta Sołtysiaka – Feliks Bartosiński. Prowadził młyn, a w niewielkim wówczas

stawie o powierzchni jednego hektara hodo­wał karpie. Druga wojna światowa okrutnie obeszła się z tym miejscem. Wyzwalający te tereny Rosjanie nie uznawali własności prywatnej, bez żadnych skrupułów wywieźli więc młyńskie maszyny do Łagiewnik, dając niejako przyzwolenie na „rozbiórkę” prywatnej inicjatywy. Ostatecznie po młynie nie został kamień na kamieniu.

Karpie sprzedawały się świetnie

- Później przyszedł tutaj jako zięć mój ojciec Franciszek Sołtysiak, w 1960 roku odbudował zniszczoną tamę, powiększył staw i zajął się hodowlą ryb – wspomina Robert Sołtysiak, który od dzieciństwa był wdrażany do pracy „przy rybach”. Niemal oczywiste więc było, że z tym zajęciem wiąże swoją przyszłość. Dlaczego? Bo w PRL-u, który słynął m.in. z pustych półek sklepowych, karpie sprzedawały się świetnie.

Robertowi Sołtysiakowi szczególnie utkwie-

ły w pamięci wyprawy z rybą na Śląsk. Wia­domo, górnicy zawsze mieli pieniądze... W oczekiwaniu na rybacki samochód z Gorzakwi kolejka ustawiała się już wcześniej rano, a sam handel trwał bardzo krótko.

- Dziś trudno w to uwierzyć, ale niektóre kobiety brały po 20-30 kilo ryb, których później nie mogły udźwignąć – dodaje Robert Sołtysiak. – Sprzedawaliśmy na dwie wagi: tata załatwiał te większe transakcje, ja z pomocnikiem sprzedawaliśmy na mniejszej, po kilka kilogramów. Doskonale pamiętam nasz rekord. 1,8 tony karpia poszło w cztery godziny. Coś takiego się już nie powtórzy.

Cud się nie zdarzył

W 1986 roku Robert Sołtysiak przejął gospodarstwo od rodziców, później ożenił się i coraz bardziej wdrażał się w rybaczanie. Szybko okazało się, że 3,5-hektarowy staw nie zapewni utrzymania dla dwóch rodzin. Rodzice postanowili więc wydzierżawić od Lasów Państwowych 30-hektarowy obiekt za Jędrzejowem. Początki były nawet niezłe, pozwalające z nadzieją patrzeć w przyszłość. Niestety tak się nie stało. Stawów w Jędrzejowie trzeba było nieustannie pilnować i to nie tylko ze względu na czaple i kormorany. Lokalna społeczność nie chciała przyjąć do wiadomości, że stawy mają konkretnego gospodarza, że nie są już państwowe, czytaj: niczyje.

- Największy jednak problem był z wodą – mówi Jagoda Sołtysiak. – Tamtejsze stawy nie mają stałego zasilania rzeczne­go. Można liczyć tylko na to, co spadnie z nieba. A trafiły się dwa tak suche lata pod rząd, że woda po prostu wyschła – zostało jej trochę w rowach okalających i tam gromadziła się ryba. Nic nie mogliśmy zrobić... Chcąc ratować rybę, pozostała nam ostateczność – przewiezienie karpia do Gorzakwi. Był sierpień, a więc szanse minimalne. No i nie zdarzył się cud. Wszystko nam poszło. Ponieśliśmy tak wielkie starty, że w



Obiekt przydomowy o powierzchni 4,5 hektara składa się z 3 stawów i 3 magazynów. Gospodarze użytkują również 4 niewielkie stawy zlokalizowane pod wsią Gorzakiew.

oczy zajął bankructwo. Musieliśmy pozyskać pieniądze, by mieć na chleb...

Sołtysiakowie przyznają, że to był zdecydowanie najgorszy moment w ich działalności rybackiej. Po głowie telepały się myśli, by zarzucić prowadzenie tak ryzykownego biznesu i zająć się czymś zupełnie innym. Ostatecznie zrezygnowali z dzierżawy gospodarstwa za Jędrzejowem, ale nie z hodowli ryb. Zrozumieli, że muszą skoncentrować się na swoim obiekcie, znaleźć pomysł i wykorzystać własne atuty. Wtedy po raz pierwszy zainteresowali się jesiotrem. Był rok bodaj 2001, ryba, która dla przeciętnego rodaka wyglądająca jak połączenie krokodyla z dinozaurem, budziła ogromne zainteresowanie. Polski rynek domagał się wręcz jesiotra, najlepiej w postaci wędzonej. I był w stanie zapłacić za niego naprawdę dużo.

Po wstępnym rozpoznaniu tematu gospodarze z Gorzakwi postanowili: „będziemy ho-

dować jesiotra”, licząc że dzięki pochodzącej ze Wschodu rybce wyjdą na prostą. Wiedzieli, że ryzykują, bo na wsparcie teoretyczne mogli jeszcze liczyć, ale na podpowiedzi praktyków – już nie. Przecież jako pierwsi w województwie świętokrzyskim rozpoczynali taką hodowlę. Pięćset małych jesiotrów (drogie w zakupie) trafiło do stawu.

Co robimy źle?

- No i przejechaliśmy się – przyznaje Robert Sołtysiak. – Tak to już u nas chyba jest, że to, co pierwsze, zawsze przynosi stratę. Wtedy dokarmialiśmy te pierwsze jesiotry przez cały rok drogą paszą, a przyrostów prawie nie było. Zachodziliśmy w głowę, co robimy źle i niczego sensownego nie mogliśmy wymyślić. W końcu ktoś powiedział nam, że to sprzedawca jesiotrów nabił nas w butelkę. Po prostu sprzedał nam jesiotra w kiepskiej odmianie. Wszyst-



- Hodowla karpia to, w porównaniu z hodowlą jesiotrów, bułka z masłem - uważają właściciele Gospodarstwa Rybackiego „Gorzakiew”. Na zdjęciu Robert Sołtysiak z synem Piotrem podczas przenoszenia jesiotrów z płuczek do magazynu.



kie ryby oddaliśmy na łowisko i w następnym roku kupiliśmy już jesiotry z pewnego źródła.

Rarytas z najwyższej półki

Pierwsze pieniądze pojawiły się po trzech nerwowych latach hodowli. Dlaczego nerwowych? Ano dlatego, że cały czas trzeba było inwestować w drogą paszę, spłacać kredyty i wgryzać się w jesiotrowe zawilości. Dziś, po niemal 15 latach, Sołtysiakowie uchodzą za specjalistów w tej dziedzinie.

- Niby tak – przyznaje Jagoda Sołtysiak. – Ale gdyby ktoś zapytał tak konkretnie, jak hodować jesiotra, to nie umiałabym odpowiedzieć. Tyle jest różnych uwarunkowań dotyczących choćby dna. Z jesiotrem jest jak z dzieckiem. Cały czas trzeba być czujnym. Proszę mi wierzyć, hodowla karpia to przy tym bułka z masłem. Przede wszystkim trzeba mieć odpowiedni materiał, wodę i zapewnić znacznie więcej tlenu. Wystarczy, że w nocy będzie burza z intensywnymi opadami, brudna woda z pól spłynie do rzeczki i to już tak zestresuje jesiotra, że nie będzie jadł przez dwa tygodnie, a i mogą pojawić się śnięcia. Latem nie ma nawet mowy o choćby trzydniowym wypadzie nad morze. Cały czas trzeba pilnować, doglądać i mierzyć tlen. Raz się coś zaniedba i ryba wypłynie.

Ale jest też wiele plusów. Przede wszystkim jesiotrowe mięso – niesamowicie smaczne i pozbawione drobnych ości do tego stopnia, że bez obaw można je podawać nawet małym dzieciom. Nie przez przypadek też jesiotr wędzony uchodzi za rarytas z najwyższej półki. Gospodarze z Gorzakwi mają w planach sprzedaż (na razie wędzą tylko na własny użytek) ryby w ten sposób przetworzonej, bo coraz więcej klientów o to pyta. Wcześniej jednak muszą uzyskać niezbędne pozwolenie. Równie duży popyt – i to przez cały rok – jest na świeżego jesiotra. Smakosze tej ryby przyjeżdżają dosłownie z całej Polski, nawet z najbliższych regionów.



Jagoda i Robert Sołtysiakowie z synem Piotrem przed swoim domem w Gorzakwi. Na zdjęciu zabrakło dwojga pozostałych dzieci właścicieli gospodarstwa: Tomka i Pauliny.

Wcale nie znaczy to, że przysmaków z gorzakiewskiego gospodarstwa nie chcą próbować miejscowi. Wręcz przeciwnie, to oni są głównymi odbiorcami szczególnie karpia (karmionego wyłącznie pszenżytem), którego Robert i Jagoda Sołtysiakowie wciąż produkują najwięcej. Na grobli można też kupić świeżutkiego, suma, tołpygę, szczupaka, karasia, sandacza, lina... Wybór jest spory, nic więc dziwnego, że klientów, doceniających lokalne smaki, nie brakuje. Mało tego, niektórzy aż rwą się do pomocy w „ich” gospodarstwie. Niektórzy mają społecznie „oko na staw”, inni z kolei czekają na konkretną robotę.

- Na sąsiadów można liczyć szczególnie podczas odłowów – uśmiecha się Jagoda Sołtysiak. - Takich dodatkowych 10 par rąk do pracy bardzo się przydaje. Zrobiły się nam tutaj takie lokalne rybackie żniwa. Kiedyś dla wszystkich smażyłam rybę, ale nie mogłam

wtedy pracować przy sortowniku, co uwielbiam. Dlatego od kilku już lat przygotowuję dzień wcześniej wielki gar bardzo pożywnej fasolki po bretońsku – z mięsem wędzonym, boczkiem i kielbasą. Tak wspólnie cieszymy się z udanych zbiorów.

Czas na węgorza

Gospodyni przyznaje zarazem, że już mają z mężem pomysł na kolejne rybackie eksperymenty. Tym razem miałyby to być hodowla węgorza, którą z powodzeniem zajmuje się ich znajomy w Nowym Targu. Czy warto podejmować to wyzwanie? Robert i Jagoda Sołtysiakowie nie mają co do tego wątpliwości. Mówią o atucie małego gospodarstwa, rozpoznawalności na rynku i rozszerzeniu oferty. Bardziej zajmuje ich co innego: czy tym razem nowy biznes wypali od samego początku? **(GK)**



Wędzony jesiotr (tu akurat wędzi się razem z karpem) to prawdziwy przysmak, nic więc dziwnego, że trafił na wigilijny stół rodziny Sołtysiaków | Fot: Archiwum



PRZEGLĄD RYBACKI

1946 - 1948

Sposoby na piżmaka

Funkcjonariusze kontra rybacy, czyli zgrzyt o żelazo.

(...) „Okres przebywania obsady na I-iej przesadce zależy przede wszystkim od żyzności tej ostatniej i na ogół trwa około 4-ech tygodni do długości 5 cm. Stwierdzono bowiem, że z chwilą, gdy wycier osiągnie długość 4-5 cm, powinno się stawy te odłowić. W żadnym wypadku nie wolno wycieru przegłodzić. Lepiej jest nie wykorzystać całkowicie zasobów pokarmowych przesadki, niż dopuścić do gwałtownego śnięcia na skutek braku pożywienia. Dobrze odżywiony wycier powinien być gruby, z małą głową; porusza się żwawo, a na zbliżenie się lub hałas reaguje szybką ucieczką w głębsze partie. Pływanie ryb dużymi stadami wokół brzegów, „bicie na przepływ” i apatyczne ruchy, świadczą o osłabieniu ryb. Wycier taki jest chudy, z dużą głową, bardzo często dadzą się zaobserwować duże różnice w wielkości poszczególnych sztuk. Odłów przesadek przeprowadzać można różnymi sposobami. Najlepszym z nich jest bezwzględnie „Podciąganie pod wodę”. Przed odłowem opuszcza się wodę w przesadce o 1/3; od wylotu mnicha wpustowego kopie się rowek w stronę stawu, a następnie daje się lekki przepływ na staw...”

Julian Wieniawski

(...) „W dniach 24-27.II.47 odbył się w Cieszynie, a więc na terenie woj. Dąbrowskiego, pierwszy po skończeniu wojny kurs rybacki, zorganizowany przez Krajowe Towarzystwo Rybackie w Krakowie oraz Oddział T-wa w Katowicach. Pomieszczenia dla wykładów, jak również pomocy naukowych udzieliła Wyższa Szkoła Gospodarstwa Wiejskiego w Cieszynie. Wykłady zostały uzupełnione wyświetleniem kilku specjalnych filmów naukowo-propagandowych z biologii ryb, dostarczonych przez Kraj. T-wo Ryb.; aparatu projekcyjnego oraz

pomocy technicznej przy wyświetlaniu filmów dostarczył Zaolzianin, ob. Zielonka z Cieszyna. Wykłady na kursie wygłosili: Inż. Wład. Kolder, Kierownik Krajowego Tow. Ryb., Inż. Zb. Wajdowicz - Kierownik Oddziału i inspektor rybacki Związku Samopomocy Chłopskiej, Inż. Jan Szczerbowski, Insp. rybacki Woj. Urzędu Ziemskiego i Kierownik Śląskiej Spółdzielni Rybackiej oraz Inż. Wł. Karbowski, Kierownik Oddziału Rybackiego Wyższej Szkoły. Kurs zakończono wspólną fotografią oraz wycieczką do nowo-uruchomionej wylęgarni pstrągowej w Ustroniu-Polanie”.

Z.Wajdowicz

„Poniżej przytaczamy treść pisma przesłanego przez Ministerstwo Rolnictwa i Reform Rolnych Komendantowi Głównemu Milicji Obywatelskiej w Warszawie przy ul. Karowej 2. Ministerstwo Rolnictwa i Reform Rolnych zostało poinformowane, że w woj. Pomorskim organy M.O. zabraniają łowienia piżmaka oraz rekrirują żelaza służące do tępienia tego groźnego szkodnika. Powołując się na ustawę z dnia 13.III.1932 r. Dz. U. poz. 342 o zapobieganiu rozpowszechniania się szczurów piżmowych na wolności, art. 1 punkt a, nakazujący tępienie piżmaka na wolności. Ministerstwo Rolnictwa i Reform Rolnych prosi Obywatela Generała o wydanie okólnika pouczającego funkcjonariuszy M.O. o obowiązku tępienia piżmaka oraz zabraniającego organom M.O. rekrirowania żelaz. Zgodnie z Ustawą Łowiecką z 3. XII 1929 r. piżmak nie figuruje na liście zwierząt łownych, przeto każdy ma prawo tępić tego szkodnika na swoim lub dzierżawionym przez siebie terenie”.

Dyrektor Departamentu

(-) Pająk

Milicji już nie ma, czujność pozostała

Przełom wiosny i lata na stawach karpowych zawsze był okresem wytężonej rybackiej pracy, wprzęgniętej w swoisty sezonowy reżim. Dziś, mimo wielkiego technicznego postępu, praca jest w swoim charakterze wciąż bardzo podobna do tej sprzed 70 lat.

Integracyjne spotkania rybaków potączone z wykładami i wymianą doświadczeń też nie są wymysłem naszych czasów. Tuż po II wojnie światowej także odbywały się konferencje, tyle że można odnieść wrażenie, iż łatwiej było o autorytety wśród wykładowców. I sam już nie wiem, czy mniej jest obecnie takowych, czy brak jest odpowiedniej uwagi i zaangażowania wśród słuchaczy.

Co ciekawe, w owym czasie nawet Milicja Obywatelska nie mogła lekką rączką zabierać rybakom sprzętu przeciwko szkodnikom rybackim. Czasy się niby zmieniły, bo funkcjonariuszy MO już spotkać na ulicach nie można, ale inne organa są co najmniej tak samo czujne, jak te z lat 40. ubiegłego wieku. Też decydują, czy szkodniki rybackie mogą się mniej, czy raczej bardziej najeść w stawie albo czy zezwolić na płoszenie tychże wtedy, kiedy jest potrzeba rybacka ku temu. Życzylibyśmy też sobie, żeby administracja rybacka zawsze broniła naszych interesów i w policji, i w Ministerstwie Środowiska, i w Regionalnych Dyrekcjach Ochrony Środowiska, i wszędzie tam, gdzie interes naszej branży tego wymaga. **(Z.Sz.)**



Gospodynie z Racyz pieczotowicie pielęgnują stare przepisy, zwracając uwagę na to, by używane w kuchni produkty były świeże i najwyższej jakości. Lubią gotować, wspólnie przygotowywać wiejskie imprezy i spotykać się w wiejskiej świetlicy.
| Zdjęcia: Jarosław Czerwiński

W krainie pierogów, nalewek i słodkości

- Jak się jada w Raczycach w gminie Gnojno? - Tradycyjnie, czyli smacznie i zdrowo
- chórem odpowiadają panie z Koła Gospodyń Wiejskich „Raczycanki”.

Dziś wiejska świetlica przypomina raczej typową polską karczmę. Pięknie przyozdobiony wiosennymi bukietami wielki stół aż ugina się od dań, które we wsi przyrządza się od lat. Od razu widać, że tutejsze gospodynie mają się czym pochwalić. Pieczotowicie pielęgnują stare przepisy, zwracając uwagę na to, by używane w kuchni produkty były świeże i najwyższej jakości.

- Tych starych przepisów nie ma co poprawiać – uważa Helena Frankiewicz, sołtys Racyz. – Przekonałam się, gdy próbowałam dodać coś od siebie. Niby było smaczne, ale już nie tak, jak w oryginale.

18 pierogów dla męża

Helena Frankiewicz ma na myśli pierogi z kapustą i grzybami, która robiła jej mama. Najpierw gotowała do miękkości kiszoną kapustę, następnie dusiła grzyby, potem zaś to wszystko kroila, mieszała i przyprawiła. Tak powstawał farsz, którego smak na twarzy domowników wywoływał później ten charakterystyczny wyraz zadowolenia, zmuszając niejako do sięgnięcia po kolejną porcję.

- Co tu wiele mówić – mój mąż za jednym posiedzeniem zjada 18 takich pierogów, takie ma chłop pociągnięcie – dodaje Helena Frankiewicz. - Ale też on mógłby jeść pierogi z kapustą i grzybami dzień w dzień – na śniadanie i kolację. Nie mam wyjścia, jak już się za nie zabieram, to od razu robię jakieś 130 sztuk. Jeszcze się nie zdarzyło, by się zmarnowały. Raz pomyślałam, że zrobię tak trochę po swojemu i do kapusty dodałam mięso. To już nie było to, ale i tak zjedli.

Pierogi z kapustą i grzybami uchodzą za

jeden z tych tradycyjnych raczyckich przysmaków, ale pierogi przyrządza się tu również z serem, jagodami, żurawiną i kaszą gryczaną. We niektórych domach w tradycyjny sposób wciąż jeszcze piecze się chleb.

- Gdy jest świeży, dzieci się nim zajadają – przyznaje Kazimiera Radota, prezentując dwukilowy pszenno-żytni bochen własnej roboty z charakterystyczną buźką, czyli pęknięciem na wierzchu. W nim nie ma żadnych ulepszczy, czarodziejskich specyfików nieraz stosowanych przez zawodowych piekarzy, bo

przecież wiadomo – najbardziej smakuje to, co naturalne.

Dlatego też Kazimiera Radota wciąż jeszcze trzyma w obórcie jedną krowę, z mleka której wytwarza twaróg, ser, masło, maślanek i dzieli się z koleżankami.

- Ja na takiej podarowanej serwatce przygotowuję barszcz, bez którego moja rodzina nie wyobraża sobie Świąt Wielkanocnych – zapewnia Janina Kaniecka. – To jeden z przysmaków, których można było w domu skosztować „od zawsze”.

Drożdżówka znika błyskawicznie

„Od zawsze” jadło się też w Raczycach bigosy (co dom, to nieco inna wersja), flaki, galaretki z mięsem, jaja faszerowane, przegryzając wędlinami własnej roboty i rarytasem jakich mało – rydzami marynowanymi.

Gospodynie przyznają też, że wieś słynie w okolicy z ciast: biszkoptów, szarlotek, makowców, babek... Henryka Żołądek uchodzi za specjalistkę od wyrośniętej i niesamowicie pachnącej domowej drożdżówki, która ma to do siebie, że po wyjęciu z pieca – obojętnie jak byłaby duża - znika w tempie błyskawicznym.

Maria Jabłońska według starego przepisu babci przyrządza z kolei sernik z ziemniakami. - Muszę się pochwalić – ten sernik zwyciężył w rywalizacji produktów Kół Gospodyń Wiejskich w Busku Zdroju. Ziemniaki powodują, że ser pozostaje wilgotny, a ciasto puszyste – mówi i szybko prezentuje skróconą wersję receptury. – Babcia na kilogram sera brała 60 deko ziemniaków, które najpierw gotowała, a następnie studziła. Wykorzystywała 10 jajek – żółtka ubijała z masłem, oddzielnie ubijała też białka, dodając do nich cukier. Ale to ziemniaki są tym, co ten sernik wyróżnia z tysiąca innych, podobnych ciast.

„Przez żołądek do serca...” – w Raczycach chyba nikt nie ma wątpliwości co do zasadności tego powiedzenia, i to niekoniecznie musi chodzić o mężczyzn i dania typowo mięsne. Okazuje się, że panie skutecznie można przekonać do siebie... ciastem.

- Tak było w moim przypadku. Gdyby nie wymienione ciasto królewskie, raczej nie wyszłabym za mojego męża – śmieje się Danuta

Warszawska, jedna z najmłodszych stażem gospodyń w „Raczycankach”. – Było to tak, że jak mąż, wówczas jeszcze chłopak, jeździł do mnie w kawalerkę, to jego siostra za każdym razem piekla i przekazywała dla mnie właśnie ciasto królewskie. Wiedziała, że je bardzo lubię. No i to ciasto ostatecznie mnie przekonało. Dziś sama je piekę praktycznie co niedzielę i jeszcze nam się nie znudziło.

Ciasto królewskie znane jest również pod nazwami mannowiec i miodownik, bo rzeczywiście do jego przygotowania wykorzystuje się miód (mogą je jeść osoby chorujące na cukrzycę) i krem z kaszy mannej. Przepis na ten przysmak już dawno opuścił Raczyce, wiadomo, że podbił Świętokrzyskie, Małopolskę, a także Śląsk, nie wiadomo jednak, czy i tam odnotowano podobne skutki matrymonialne.

Nalewka jak marzenie

Co jeszcze przygotowuje się w Raczycach, wykorzystując tradycyjne przepisy? Nalewki. Wybór tych trunków jest ogromny, a moc (i nie chodzi tu o zawartość alkoholu) niesamowita.

- Dzięki nalewce wiśniowej jeszcze jakoś funkcjonuję – mówi wprost Alfreda Kulczycka. - Gdy aura jest niekorzystna, spada ciśnienie, to znak, że trzeba sięgnąć do kredensu i rozjeść się za nalewką. Pięćdziesiąt gram raz na tydzień, a jak trzeba, to i częściej, na pewno nikomu nie zaszkodzi. Mnie pomaga.

Władysława Kowalska, była przewodnicząca koła, przekonuje o dobroczynnym działaniu nalewek na układ krążenia, o co w pewnym wieku należy już dbać. Nie kwestionuje przy tym walorów smakowych tego typu domowych produktów, z pamięci cytując przepis na aroniówkę.

- Robię tak: biorę szklankę cukru, szklankę wody, szklankę aronii, 50 liści z wiśni i to wszystko gotuję przez 20 minut – relacjonuje Władysława Kowalska. - Później odcedzam, studzę i dolewam do tego ćwiartkę dobrego spirytusu. Zasada jest taka, że taki trunek powinno się odstawić na jakieś sześć tygodni, ale, wiadomo, różnie z tym bywa, bo trunek jest naprawdę dobry... (GK)



Żur, pierogi, galaretki mięsne - to tylko niektóre spośród sztandarowych dań gospodyń z Racyz. Jest jeszcze przecież szeroki wybór ciast, z których wieś słynie.



Imprezy, gotowanie i wędrówki po lesie

■ Koło Gospodyń Wiejskich „Raczycanki” działa już 41 lat. Od 8 marca tego roku funkcję przewodniczącej pełni Małgorzata Kowalska.

■ Panie wspólnie przygotowują wiejskie uroczystości, m.in. Dzień Dziecka, Dzień Babci, dożynki. Uczestniczą także w różnego rodzaju konkursach

i kiermaszach, gdzie prezentują przygotowane przez siebie kulinaria.

■ Członkinie KGW „Raczycanki” dbają też o kondycję. Od dwóch regularnie spotykają się na „wędrówkach z kijkami”. Na tych przechadzkach po lesie są omawiane bieżące sprawy i plany na najbliższą przyszłość.



Dominika Perlik: - Cóż to za cudne wrażenia, kiedy tak duży koń mocno wybija się do góry i trzeba się naprawdę mocno trzymać, by nie wpaść do wody. | Fot: Andrzej Łada

Zdobywcy karpiowych stawów

Jazda konna, a właściwie konne pływanie w stawie? Cemu nie! Dominika Perlik, 21-letnia córka właścicielki Gospodarstwa Rybackiego „Antoniów” w Puławach ma ciekawy pomysł i na stawy, i na gospodarstwo. A kibicuje jej brat Krzysztof, wielki miłośnik motocrossu.

Miejscowi już dawno przywykli, przyjezdni zaś nieraz przecierają oczy ze zdumienia. - A co będzie jak spadniesz z konia? Nie utopisz się? - słysząc takie pytania Dominika tylko się uśmiecha. Dobrze wie, że i dla niej, i dla konia takie sunięcie po wypełnionym wodą stawie to przyjemność w najczystszej postaci. Szczególnie latem, w upalne dni. Czy inni też mogliby spróbować? Owszem, pod warunkiem, że biegle opanowali jazdę konną.

Dominika, dziś instruktorka jazdy konnej, przyznaje, że „końskiego” bakcyła połąkła we wczesnym dzieciństwie. Doskonale zresztą pamięta ten moment. Jako kilkulatek siedziała z dziadkiem na grobli bodaj największego stawu w gospodarstwie i zobaczyła mężczyznę jadącego konno. To wtedy powiedziała: „Dziadku, ja też tak chcę”, zapewne nie zdając

sobie sprawy, że realizacja tego życzenia nastąpi tak szybko.

Nieznany jeździec okazał się sympatycznym panem Andrzejem, zapalonym kawalerzystą z Warszawy, który w pobliżu kupił dom i zgodził się uczyć Dominikę jazdy konnej. I trzeba przyznać, że szybko jej to przychodziło. Wkrótce śmigała ze swym nauczycielem po groblach, a po dwóch latach przekonała rodziców do kupna własnego konia. To był hucul o imieniu Storczyk, który szybko stał się ukochanym członkiem całej rodziny.

- Uwielbiał wodę – zapewnia Dominika. - Sam wchodził do stawu, żeby popływać. Pamiętam - miałam wtedy chyba 10 lat - jak mu ustawiałam na grobli różne przeszkody. Zamiast się wysilić i je pokonać, wołał wejść do wody i kawałek przepłynąć.. Cwany był.

Wspólne pływanie w stawie stało się rytuałem. Trzeba podkreślić - bezpiecznym rytuałem, bo stawy nie są przecież głębokimi akwenami. Dominika wołała nie zapuszczać się na wody pobliskiego Zbiornika Chańcza – dość głębokiego i zdradliwego, choć i tam nieraz widziała jeźdźców.

Jak Storczyk kupców ujął

Gdy nadszedł czas sprzedaży Storczyka, płakała Dominika, jej mama i babcia. Pano wie trzymali się jakoś, choć i im nie było łatwo. Dość powiedzieć, że nowych kupców Storczyk przekonał do siebie błyskawicznie – po prostu wszedł do wody i po chwili wdrapał się na brzeg po przeciwnej stronie stawu.

Wtedy pojawiała się Alaska, charakterna



GR „Antoniów” (od lewej): wiosenna sprzedaż ryb, stary młyn, który ma stać się restauracją oraz Teresa Perlik, właścicielka gospodarstwa i mama Dominiki. | Fot: J. Czerwiński



klacz rasy PKSP, która niedawno obchodziła ósme urodziny. Tak jak do stawów i pływania przywykła szybko („coż to za cudne wrażenia, kiedy tak duży koń mocno wybija się do góry i trzeba się naprawdę mocno trzymać, by nie wpaść do wody”), tak w bryczce chodzić nie chce. Z tego powodu bywało już nerwowo.

- Kiedyś zaprzęgliśmy ją i wydawało się, że tym razem wszystko będzie w porządku. Szła nawet posłusznie – wspomina Dominika, która siedziała na bryczce, a Alaskę prowadził jej chłopak. Klacz jednak gwałtownie szarpnęła i się wyrwała. No i się zaczęło. - Potężnie strzeliła zadem, rozwalając w drzazgi deski z przodu bryczki. Dosłownie nad swoją głową zobaczyłam jej kopyta. Mój chłopak krzyknął tylko: „Skacz!”. Tak też zrobiłam. Koń był już tak rozpędzony, że na nic nie reagował. Hamulce w bryczce? Na nic, gdy koń poniesie. Alaska przybiegła na podwórze i babcia ją jakoś opanowała.

Kino, Facebook? Mogą poczekać

Dominika nie przeraziła się ani trochę. Choć wraz z rodzicami mieszkała w Ostrowcu Świętokrzyskim, każdą wolną chwilę spędzała z ukochaną klaczą. Kino, Facebook, spotkania ze znajomymi? To zawsze było na drugim miejscu. Będąc w liceum, zaraz po lekcjach biegła na dworzec, by jak najszybciej przyjechać do domu dziadków w Puławach, i do Alaski, oczywiście. Opiekowała się klaczą, gdy miało się urodzić pierwsze źrebie. Doskonale pamięta towarzyszące tamtemu oczekiwaniu emocje.

- Na lekcji wychowawczej dzwoni babcia, odbieram telefon pod ławką i słyszę: „Mamy źrebaczka” - wspomina Dominika. - Nie wytrzymałam, wybiegłam z klasy, by dowiedzieć się szczegółów. Uspokojona wracam, a cała klasa patrzy na mnie i pyta: „I co, urodziło się?”. A ja na to: „Tak, mamy Amorka”. Na następnej lekcji miałam mieć sprawdzian z matematyki, ale w żaden sposób nie mogłam usiedzieć w miejscu. W końcu wychowawca się zlitował. Zwolnił mnie i mogłam gnać do Puław.

Dziś Dominika jest studentką i dla nikogo raczej nie powinno być zaskoczeniem, że studiuje hipologię i jeździectwo na Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie. W ramach zajęć ma, oczywiście, jazdę konną, ale w wymiarze zdecydowanie jej niewystarczającym. Dlatego zabiera Alaskę z sobą – klacz ma zagwarantowane miejsce w stajni w podlubelskim Stoczku i, dzięki temperamentowi właścicielki, może regularnie hasać po okolicy.

A co po studiach? Dominika nie wyobraża sobie pracy gdzieś na etacie, ma zresztą bardzo skonkretyzowane plany. - Nie ukrywam – liczę na to, że to gospodarstwo mnie kiedyś przypadnie – mówi. - Marzy mi się tutaj stadnina, ale nie taka, za przeproszeniem, większa stodoła, ale stadnina z prawdziwego

zdarzenia. Chciałabym mieć pensjonat dla koni, uczyć jazdy konnej, ruszać z grupami w teren, w stawy, oczywiście, też. Marzy mi się też zaadaptowanie starego młyna na elegancką restaurację, chciałabym zbudować tu domki letniskowe, stworzyć łowisko komercyjne, bo wielu wędkarzy o nie pyta. No i jeszcze jedno, widzę tu też miejsce dla miłośników jazdy na quadach i motocrossowców.

Dominika dobrze wie, że w swoich planach musi uwzględnić wyjątkowo mocno tętniące w jej rodzinie pasje motoryzacyjne. Tata (Jerzy Perlik) jest związany z tą branżą zawodowo, motorowery, motocykle, quady i różnego typu samochody zawsze były intensywnie eksploatowane zarówno w Ostrowcu, jak i Puławach. Nawet Teresa Perlik, właścicielka gospodarstwa i mama Dominiki ma prawo jazdy na motocykl, jej dwaj bracia – Krzysztof i Brian - to zapaleni pasjonaci jazdy motocrossowej.

- Również na stawach – przynajmniej Krzysztof, 25-letni świeżo upieczony absolwent studiów inżynierskich na Politechnice Świętokrzyskiej w Kielcach, i bez specjalnej zachęty odpala swojego 40-końnego (tym razem chodzi o konie mechaniczne!) KTM 125 w wersji SX, którym jeszcze niedawno ścigał się w Pucharze Polski oraz otwartych mistrzostwach Lubelszczyzny w motocrossie. - Oczywiście my wjeżdżamy na stawy tylko wtedy, gdy woda jest spuszczone. Chyba każdy, kto choć raz spróbował, potwierdzi, że zabawa jest przednia.

Jazda po mule

Krzysztof jednym ruchem dłoni wkręca silnik na najwyższe obroty, gwałtownie puszcza sprzęgło i już kręci bączki po mulistym dnie, ciągnąc za sobą długi warkocz kawałków błota. Zabawa jest bezpieczna – upadek skutkuje co najwyżej lądowaniem w błotnistej, ale jakże miękkiej mazi. Gdy słońce nieco wysuszy mul, możliwości jest jeszcze więcej. Można usypać niewielką górkę, rozpędzić się i doskonalić długie płaskie skoki. Krzysztof już to przetestował – koledzy motocrossowcy piszą się na każdą stawową imprezę. Co rusz dopytują, kiedy mogą przyjechać.

- I co, jest w tym miejscu potencjał? - pyta Dominika, obserwując wyczyny brata. Dobrze wie, że na to pytanie nikt nie musi jej odpowiadać. **(GK)**



Krzysztof Perlik, brat Dominiki, to wielki entuzjasta jazdy motocrossowej. | Fot: Jarosław Czerwiński



Bezpieczne „szaleństwo” po mulistym dnie - upadek skutkuje co najwyżej lądowaniem w błotnistej, ale jakże miękkiej mazi. | Fot: Jarosław Czerwiński



Stawowa jazda zawsze kończy się tak samo - dokładnym umyciem motocykla. | Fot: Jarosław Czerwiński

Przychodzi rybak do prawnika



Michał Janowski,
radca prawny

Bobrowy podatek uderzy w poszkodowanych?

Na szczęście nie ma powodów do obaw - rozsyłane na początku roku formularze PIT-8C oparte były na błędnej interpretacji przepisów podatkowych.

W bieżącym roku spory sprzeciw środowiska rybackiego wzbudziły działania niektórych Regionalnych Dyrekcji Ochrony Środowiska, związane z odszkodowaniami za szkody wyrządzone przez bobry. W ślad za wypłatą przyznanej kwoty RDOŚ przesyłały bowiem formularz PIT-8C, z którego wynikało, że wspomniane odszkodowania zakwalifikowano jako „przychód z innych źródeł”, od którego winien zostać odprowadzony podatek dochodowy. Czy rzeczywiście tak powinno być?



Skutki bobrzej działalności na grobli (zjęcie górne) i przy stawie karpiowym (dolne). | Fot: J. Czerwiński

Bóbr europejski jest gatunkiem podlegającym w Polsce częściowej ochronie, z uwagi na co Skarb Państwa odpowiada finansowo za szkody przez niego wyrządzone. Wskazuje na to art. 126 ust. 1 pkt 5 Ustawy z dnia 16 kwietnia 2004 r. o ochronie przyrody (Dz. U. z 2013 r. poz. 627 ze zm.). Szkody dokonane przez zwierzęta chronione (w tym przypadku bobry), zmniejszają dochody z działalności rolniczej (tu rybackiej). Co za tym idzie, wypłacane odszkodowanie każdorazowo ma rekompensować koszty poniesio-

ne na usunięcie powstałych szkód. W ten sposób Skarb Państwa niweluje negatywny wpływ chronionych przez siebie gatunków zwierząt, sprawiając, że rybak rolnik może osiągnąć dochód taki, jaki by osiągnął, gdyby szkody nie powstały.

Ustawa z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych (Dz. U. z 2012 r., poz. 361 ze zm., dalej: „ustawa o PIT”) w rozdziale 3 ustanawia przeszło sto przypadków zwolnień od podatku. Część RDOŚ nie zaliczyła do nich jednak odszkodowań za szkody wyrządzone przez zwierzęta prawnie chronione. Z interpretacją przepisów, zgodnie z którą odszkodowania kwalifikuje się jako „inne źródła przychodu”, nie zgodziło się kilka grup zawodowych, które poprzez poszczególnych posłów złożyły w Sejmie stosowne zapytania.

Z odpowiedzi udzielonych przez Ministerstwo Finansów (pisma DD2.054.11.2015.MWJ, DD2.054.17.2015.MWJ, DD2.054.18.2015.MWJ) wynika, że odszkodowania - jako wynikające wprost z ustawy - bezsprzecznie uznać należy

za przychód z działalności rolniczej, który nie podlega opodatkowaniu podatkiem dochodowym. Dopiero gdyby odszkodowanie przyznano osobie nieprowadzącej działalności rolniczej, należałoby traktować je jako „przychód z innych źródeł”, podlegający opodatkowaniu. Wówczas nie można by stosować zwolnienia podatkowego na podstawie art. 21 ust. 1 pkt 3 ustawy o PIT. Wobec powyższego, na RDOŚ nie ciążył obowiązek sporządzenia i rozesłania informacji PIT-8C, a jeżeli takie zostały sporządzone, należałoby je z urzędu skorygować.

Z danych Biur Krajowej Informacji Podatkowej wynika, że w podobnych sprawach (dotyczących ewentualnego opodatkowania odszkodowań za szkody wyrządzone przez zwierzęta prawnie chronione) wydanych zostało co najmniej kilkanaście indywidualnych interpretacji podatkowych, które zawierały stanowisko odmienne od prezentowanego przez Ministerstwo Finansów. W związku z tym, w marcu tego roku do organów podatkowych skierowano odpowiednie pismo z wyjaśnieniami i poleceniem kwalifikowania omawianych odszkodowań, jako dochodu z działalności rolniczej, a przez to - wyłączonego z opodatkowania PIT-em.

Należy zatem uspokoić, że rozsyłane na początku roku formularze PIT-8C oparte były na błędnej interpretacji przepisów podatkowych, a co za tym idzie pobrany ewentualnie podatek uznać trzeba za nienależny. W świetle oficjalnego stanowiska i podjętych przez Ministerstwo Finansów kroków formalnych pozostaje mieć nadzieję, że podobne przypadki nie powtórzą się w kolejnym roku, a tegoroczne zostaną niezwłocznie wyjaśnione.

Współpraca: Paweł Szczepański

Prosto z sieci

Rybacka promocja w Warszawie

W sobotę, 16 maja, w ogrodach SGGW w Warszawie miał miejsce doroczny piknik „Poznaj dobrą żywność”. Zaproszenie na tę wielką krajową prezentację polskiej żywności otrzymał od ministra rolnictwa i rozwoju wsi Związek Producentów Ryb. Miałem przyjemność na tym pikniku reprezentować nasz związek. Byłem mile zaskoczony, kiedy wśród licznych producentów polskiej żywności, szczególnie przemysłu i przetwórstwa mięsnego oraz mleczarskiego, dostrzegłem nasze polskie rybackie stoisko. Tej tak potrzebnej naszej rybackiej działalności prezentacji na różnorodnych - o może mniejszej też skali niż ta na SGGW - imprezach dokonała Lokalna Grupa Rybacka „Świętokrzyski Karp”. Pomysłowo zorganizowane, chociaż zlokalizowane nie w centrum pikniku, stoisko było wręcz oblegane przez zwiedzających. Podczas pikniku minister Marek Sawicki odznaczył i wyróżnił różnych producentów polskiej żywności. Jeszcze kilka takich działań jak zaprezentowała LGR „Świętokrzyski Karp”, a nasza rybacka działalność na rzecz dobrego produktu żywnościowego również stanie na najwyższym podium odznaczenia. Warszawski piknik pokazał praktycznie, jakiej żywności poszukują Polacy. Szczaw też lubią. Lubią, ale za nim nie przepadają. Bo inne, nie wegetariańskie, są polskie tradycje kulinarne.

Sławomir Litwin
www.swietokrzyskikarp.pl



Stawowe warsztaty dla dzieci

Towarzystwo Promocji Ryb we współpracy z Lokalną Grupą Rybacką „Nasza Krajna i Pałuki”, a także dzięki uprzejmości Gospodarstwa Rybackiego „Ślesin” k. Nakła prowadzi obecnie cykl rybackich warsztatów dla dzieci ze szkół podstawowych. W programie: zapoznanie dzieci z obiegiem wody w stawach rybac-

kich, cyklem hodowli karpi, budową stawów, a także pokaz odłowów i karmienia ryb. Bardzo ważnym elementem jest również pokazanie ciekawych gatunków ptaków i innych zwierząt. Zajęcia kończą się konkursami wiedzy o hodowli ryb i zawsze oczekiwanym przez dzieci ogniskiem. Przewidujemy przeszkolenie 10 grup - łącznie ponad 300 dzieci.

www.pankarprybacy.pl



Bajki Pana Karpia w Radiu Katowice

To bajki z elementami ekologicznymi. Słuchacze dowiadują się, jak wygląda życie w stawie rybnym, a także jakie rośliny i zwierzęta w nim występują. Na razie zrealizowane zostały słuchowiska na podstawie 2 książek, ale kto wie, może to dopiero początek. Książki Pana Karpia ilustrowane przez Zbigniewa Piszczakę czyta niezawodny, jak zawsze, dziadek Bernard czyli Bernard Krawczyk, aktor Teatru Śląskiego w Katowicach: www.radio.katowice.pl/audycje,110,Bajki-Pana-Karpia.html#VYrPuBvtmko.

www.radio.katowice.pl



Rekord na tysiąc porcji karpia

Z satysfakcją informujemy, że na toruńskim Stadionie Żużlowym „Motoarena” padł rekord Polski w jedzeniu smażonego karpia. Ponad 1000 porcji wydaliśmy w 33 minuty. Na dowód tego jurorzy z Polskich Rekordów i Osobliwości wystawili stosowny certyfikat. Konsumentami byli kibice drużyn żużlowych, a także służby zabezpieczające: policja, straż pożarna, ratownicy medyczni oraz przedstawiciele mediów i sportowcy.

www.pankarprybacy.pl
(Z.Sz.)

Zbiornik wodny Chańcza



Zbiornik wodny Chańcza to miejsce letniego wypoczynku nie tylko dla mieszkańców pobliskiego Rakowa, ale całego Świętokrzyskiego. Przyciąga przede wszystkim wędkarzy i miłośników odpoczynku na tonie przyrody.



Ireneusz Szczepankiewicz zapórę zna jak mało kto. Zawodowe życie rozpoczął na zaporze i z miejscem tym związał się już na stałe. W listopadzie 2014 roku minęło 30 lat jego pracy. Jest mechanikiem, zajmuje się obsługą specjalistycznych urządzeń.



Zapora podlega Regionalnemu Zarządowi Gospodarki Wodnej w Krakowie. Dzięki ustawionym na niej tablicom turyści mogą poznać podstawowe parametry obiektu: długość - 412 metrów, szerokość w koronie - 10 metrów, wysokość maksymalna - 15 metrów. Lustro wody Chańczy ma powierzchnię 340 hektarów.



Zbiornik wodny Chańcza miał spełnić kilka zadań. Przede wszystkim zabezpieczyć potrzeby wodne Kopalni i Zakładów Chemicznych Siarki „Siarkopol” w Grzybowie oraz chronić przed powodzią tereny leżące w dolinie Czarnej Staszowskiej.

| Zdjęcia: Jarosław Czerwiński