

nr 7, grudzień 2015



Świętokrzyski
Głos

Pana Karpia



Dobry **duch** rytwiańskich **stawów** ▶ str.10-12
Polski karp zasługuje na **królewskie** traktowanie ▶ str. 4-5



Wacław **Szczoczarz**,
wydawca

Zacznijmy mówić jednym głosem

„Lokalne Grupy Rybackie to setki różnych pomysłów i inicjatyw, ale przede wszystkim budowa tożsamości i mocnej pozycji branży rybackiej.

Tradycyjne stawy karpiowe to zielone znaki na przyrodniczej, kulturowej i kulinarnej mapie Polski. Ta unikatowa, przyrodniczo-hodowlana symbioza oferuje produkt najwyższej jakości w postaci zdrowego, smacznego i ekologicznego karpia. Aby jeszcze bardziej przybliżyć naszym klientom okoliczności tej hodowli, podjęliśmy decyzję o kontynuacji wydawania dwumiesięcznika „Świętokrzyski Głos Pana Karpia”.

Nasze stawy to nasze sukcesy, ale i nasze problemy. O tym też będziemy pisać, nie unikając tematów trudnych, również tych dotyczących współpracy z administracją. Dzisiaj słabością hodowców karpia jest na przykład nieumiejętność organizowania się. Dotyczy ona dwóch segmentów: rynku i przedstawicielstwa branży na zewnątrz. Pierwszy segment – rynkowy, bardzo powoli, ale jednak, dzięki biznesowej konsolidacji branży wzmacniającej rynek podaży, dźwiga się z wieloletnich zaniedbań. Drugi – przedstawicielski, jest dzisiaj bardzo słaby. Od kilku lat organizacje rybackie skupiające karpiaarzy, nie potrafią mówić jednym głosem, co skutkuje słabą pozycją negocjacyjną w relacjach z administracją rządową i samorządową. Mamy nadzieję, że mocne sygnały płynące od rybaków oczekujących koniecznych zmian, również personalnych, uporządkują wkrótce ten segment.



| Rys. Zbigniew Piszczako

Obecnie miarą dojrzałości branży jest rozważne formułowanie i wdrażanie sektorowych programów pomocowych. Należy tu zachować zasady ekonomii i racjonalnej gospodarki, gdyż bezrefleksyjne sięganie po „łatwe” unijno-państwowe fundusze może przerodzić się, poprzez zatrącenie rynkowych cech niezbędnych w konkurencyjnej gospodarce, w działania demotywacyjne. Ten problem dotyczy także Lokalnych Grup Rybackich, których przydatność dla branży poznajemy szczególnie dzisiaj, w tzw. okresie przejściowym, w którym został odcięty dopływ tych funduszy. Nasza Lokalna Grupa Rybacka „Świętokrzyski Karp” w tym czasie szkoli rybaków, uczestniczy w branżowych wystawach i kongresach, przeprowadza ogólnopolski monitoring, dotyczący suszy na stawach karpiowych, by dać mocny sygnał ministrowi o konieczności uruchomienia niezbędnej pomocy dla gospodarstw rybackich. Kontynuujemy - z własnych środków - wydawanie naszego dwumiesięcznika „Świętokrzyski Głos Pana Karpia”. Oczywiście bardzo solidnie przygotowujemy się do konkursu, by móc w najbliższych latach, przede wszystkim z korzyścią dla rybaków, kontynuować działalność naszej Lokalnej Grupy Rybackiej. Warto przypomnieć, że nasz koronny produkt - „Strategia Karp 2020” został doceniony przez rybaków i wykorzystany przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi przy opracowaniu programu dla akwakultury na najbliższe lata.

LGR-y to setki różnych pomysłów i inicjatyw, ale przede wszystkim budowa tożsamości i mocnej pozycji branży rybackiej. Kilka lat temu zapoczątkowaliśmy ten proces i mamy nadzieję, że administracyjne uwarunkowania nie zagubią sensu istnienia Lokalnych Grup Rybackich.



Zbigniew **Szczepański**,
redaktor naczelny

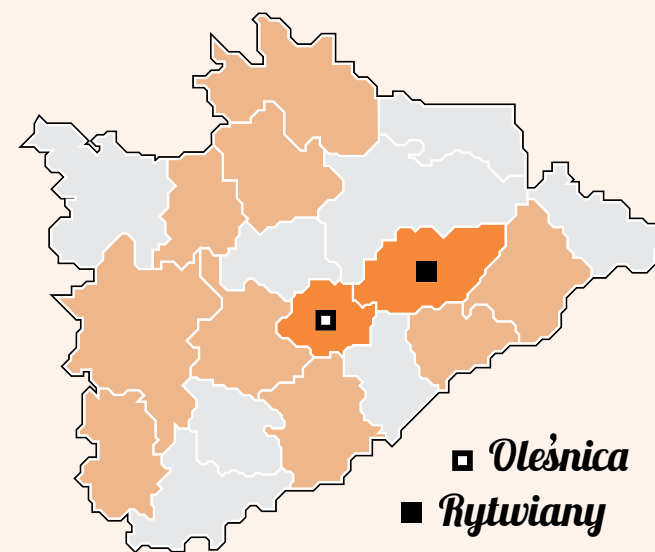
Miło zrobiło się w redakcji, gdy dotarła wiadomość o dużym wyróżnieniu naszego dwumiesięcznika – przyznaniu drugiego miejsca w ogólnopolskim konkursie biuletynów branżowych (szerzej piszemy o tym na stronie 13). Okazało się, że dzięki dobremu pomysłowi, determinacji i pomocy Rady Redakcyjnej udało się stworzyć wartościową gazetę, w której promujemy rybactwo. Gazetę, którą docenili nie tylko czytelnicy, ale także krytycy i eksperci od wydawnictw branżowych i komunikacji społecznej.

A tymczasem żniwa rybackie w pełni. Woda ze stawów wypuszczona, a ryby w magazynach z natlenioną wodą. Teraz czas na sprzedaż - decydujące chwile dla każdego gospodarstwa rybackiego, bo od tego zależą nie tylko bieżące dochody, ale też perspektywy utrzymania stawów w przyszłości. Po trzech latach chowu karpia trwa tzw. wydawka – załadunek i wywożenie ryb do sklepów. To wielkie wyzwanie logistyczne, a ostatnie dwa tygodnie przed świętami to już prawdziwy „młyn”. Załogi gospodarstw, które mają często do wyeksportowania 50, 100, a czasem więcej ton, omal teraz nie sypiają. Ale u rybaków to normalne, zresztą od wieków.

Zespół redakcyjny „SGPK” życzy wszystkim rybakom zdrowych i rodzinnych świąt, a także chwili wytchnienia po ciężkiej grudniowej pracy.

Zbigniew Szczepański

Obszar LGR „Świętokrzyski Karp”



„Świętokrzyski Głos Pana Karpia” - pismo dla rybaków i przyjaciół rybactwa ■ **Adres redakcji:** ul. Szkolna 1, 28-236 Rytwiany ■ **Redaktor naczelny:** Zbigniew Szczepański - tel. 501 046 324, e-mail: zbigniew.szczepanski@pankarp.pl ■ **Wydawca:** Lokalna Grupa Rybacka „Świętokrzyski Karp”, ul. Szkolna 1, 28-236 Rytwiany: prezes - Wacław Szczoczarz ■ **Rada Redakcyjna:** prof. dr hab. Janusz Guziur, dr Zygmunt Okoniewski, prof. dr hab. Jadwiga Seremak-Bulge, prof. dr hab. Ryszard Wojda, prof. dr hab. Bogusław Zdanowski, dr Jan Żelazny ■ **Zdjęcia na okładce:** Jarosław Czerwiński/ Archiwum Andrzeja Skazińskiego

Spis treści

4 Karp zasługuje na **królewskie** traktowanie
Rozmowa z Pawłem Tomaszem Wielgoszem, prezesem zarządu spółki „Polski Karp” w Krakowie

6 By mięso karpia **nie trąciło mułem**
Fachowe rady dr. inż. Mirosława Cieśli z Pracowni Ichtiobiologii i Rybactwa SGGW w Warszawie

7 „Przegląd Rybacki” **po latach**
Dawne porady, dzięki którym rybak miał uniknąć zmartwień

8 Gmina, w której **chce się mieszkać**
Wójt Grzegorz Forkasiewicz zaprasza do odwiedzenia Rytwian - choćby na weekend

9 Śladami Radziwiłłów
Ruszymy na historyczny spacer po Rytwianach, które za sprawą znanej rodziny ziemiańskiej stały się prężnym i świetnie zarządzanym ośrodkiem gospodarczym

10 Dobry duch rytwiańskich stawów
79-letni inżynier Andrzej Skaziński rybactwu poświęcił całe swoje dorosłe życie. I wciąż nie może usiedzieć w miejscu

13 Pismo **rzadko spotykane** na rynku
Rozmowa z Tomaszem Kościelnym z agencji „Agape”

14 Domowy smak oleśnickich słodkości
Marek Szymczyk z GS „SCh” kusi lokalnymi specjałami

16 Karp bierze, **bomba idzie w górę**
O tym, jak wędkarskie marzenia spełniają się na łowiskach

18 Jak sprzedawać **żywe ryby?**
Narosta wiele nieporozumień, niedomówień i przekłamań, gdy idzie o przepisy regulujące sprzedaż żywych karpia. Warto zatem pochylić się nad obowiązującym stanem prawnym

19 Prosto z **sieci**
Informacje o rybach, rybakach, nagrodach i nominacjach



Pan Karp - **wyborny smak** tradycji



Polski karp wciąż zasługuje na królewskie traktowanie

„Większość „braci rybackiej” nam sprzyja. Są też tacy, którzy z jednej strony podpisują bezsensowne apele, a z drugiej zabiegają o współpracę z nami. Jedni i drudzy będą musieli sobie odpowiedzieć: „Czy lepiej działać wspólnie, czy też dzielić i skłócać środowisko”.

Rozmowa z Pawłem Tomaszem Wielgoszem, prezesem zarządu „Polskiego Karpia” sp. z o.o. w Krakowie.

■ Kiedy i w jakim celu powstała spółka „Polski Karp”?

Najkrócej mówiąc, spółka „Polski Karp” powstała w 2012 roku w odpowiedzi na potrzeby rynku - i popytu, i podaży. Dlatego też, w pierwszej kolejności, naszym celem jest optymalizacja efektywności hodowli i sprzedaży polskiego karpia. Podkreślam słowo „polskiego” - na tym się skupiamy, będąc przekonani, że ten właśnie karp jest najwyższej jakości i po kilkuset latach wciąż zasługuje na królewskie traktowanie. Tradycja w hodowli oraz nowoczesność w dystrybucji i zarządzaniu sprzedażą to nasze priorytety. Wszędzie gdzie tylko możemy promujemy polskiego karpia, jego wyborny smak i wartości odżywcze - to również nasz statutowy cel.

■ Jak na początku hodowcy przyjęli wasze pojawienie się na rynku?

Spółka „Polski Karp” początkowo była traktowana jako projekt nie do końca realny i poważny. Wróżono nam maksymalnie jeden sezon sprzedaży. W kolejnych latach branża dostrzegła w nas konkurencję, kompletnie nie rozumiejąc naszych celów. Działania nielicznych kolegów z branży, starających się z nami konkurować, spowodowały zamieszanie w środowisku rybaków. Był to brak zrozumienia prostej idei, mającej na celu poprawę wizerunku polskiego karpia i wszystkich korzyści z tym związanych, zarówno dla konsumentów jak i dla całej branży. Od początku naszego istnienia staramy się - dla wspólnego dobra - łączyć, a nie dzielić środowisko rybaków. Pełny sukces można osiągnąć tylko wtedy, gdy działa się wspólnie - jednolicie, strategicznie i długofalowo.

■ Ilu udziałowców liczy obecnie spółka i jaka jest jej struktura?

Spółka liczy 21 udziałowców - są to wiodące gospodarstwa rybackie z całej Polski. Struktura jest bardzo prosta - walne zgromadzenie udziałowców powołuje zarząd, który składa się



Paweł Tomasz Wielgosz.

| Fot. Archiwum

z sześciu osób - rybaków oraz menedżera profesjonalisty z wieloletnim doświadczeniem w branży rybnej. Jego zadaniem jest kreowanie i realizacja polityki sprzedażowej i marketingowej spółki. Obecnie poza menedżerem w biurze spółki pracują jeszcze dwie osoby, zajmujące się administracją i bieżącymi kontaktami z kontrahentami. W działaniach wspieramy się wszyscy wzajemnie. Sukces, który osiągnęliśmy w ciągu trzech lat, sprawił, że udziałowcy bardzo ściśle współpracują z sobą oraz chętnie angażują się w sprawy firmy. Dzięki temu nie musimy tworzyć rozbudowanych struktur, a mimo to jesteśmy skuteczni.

■ Proszę podać przykłady ostatnich działań firmy.

Może zabrzmieć to niezbyt skromnie, ale jako doświadczeni hodowcy, obserwując rynek materiału zarybieniowego w sezonie 2014 oraz sytuację pogodową w miesiącach letnich tego roku, podjęliśmy uchwałę o kontrakcji karpia. Celem tego działania było m.in. zapewnienie

dostępności polskiego karpia dla wiodących sieci handlowych w Polsce - naszych klientów, przy założeniu określonych kosztów produkcji, z którymi mierzyła się cała branża. W związku z tym przeprowadziliśmy kilkadziesiąt spotkań w całym kraju, co zaowocowało dobrymi wynikami. Spółka kupuje również pasze oraz inne produkty potrzebne rybakom w procesie produkcyjnym, m.in. wapno i sprzęt rybacki. Pozwala nam to obniżyć koszty produkcji oraz zoptymalizować dostawy. Ponadto ściśle współpracujemy z sobą jeśli chodzi o rynek materiału zarybieniowego oraz wymianę know-how.

■ Czy nastawienie środowiska rybackiego do „Polskiego Karpia” jest obecnie inne niż w pierwszych miesiącach działalności?

Tak, zdecydowanie tak. Poza nielicznymi osobami, którym konsolidacja i „cywilizacja” branży jest nie na rękę, większość „braci rybackiej” nam sprzyja. Są też tacy, którzy z jednej strony podpisują bezsensowne apele, a z drugiej zabiegają o współpracę z nami. Jedni i drudzy będą musieli odpowiedzieć sobie na proste pytanie: „Czy lepiej działać wspólnie, czy też dzielić i skłócać środowisko”. Spółka „Polski Karp” nie jest organizacją „polityczną”, z nikim nie walczymy, nie szukamy sobie opozycji. Zajmujemy się stricte biznesowym podejściem do hodowli karpia mając na względzie wiekową tradycję - działając w zgodzie z naturą i obowiązującym prawem.

■ A teraz przewrotne pytanie - czy sieci handlowe wolą negocjować z pojedynczymi hodowcami, czy też z taką organizacją jak wasza?

Tu również zauważamy, że - poza nielicznymi - rynek rozumie i pochwała nasze działania. W sytuacji, gdy stoją za nami hodowcy o ugruntowanej lokalnie pozycji, posiadający swoje mocne lokalne marki, dostarczający na rynek produkt najwyższej jakości, sprawdzeni w „grudniowych bojach logistycznych”, ryzyko tego, że mogłoby dojść do niezrealizowania dostaw, jest zminimalizowane. Rozmowy strategiczne i bieżące prowadzą w imieniu hodowców profesjonalnie przeszkolone osoby z wie-

loletnim doświadczeniem w handlu, wszelkie informacje wychodzą z jednego biura, obrót dokumentów handlowych odbywa się za pomocą nowoczesnego systemu informatycznego, ułatwiającego i przyspieszającego wszelkie operacje związane z obrotem naszym towarem. Spółka gwarantuje polskie pochodzenie ryby, co obecnie jest niestychanie istotne. Chciałoby się powiedzieć: „Czego chcieć więcej...”. (śmiech).

■ Z kręgów ciemnozielonych działaczy ekologicznych co chwilę dochodzą głosy, że karp cierpi w trakcie sprzedaży i trzeba skończyć z oferowaniem żywych karpie w sklepach. Co Pan o tym sądzi?

W ciągu ostatnich kilkunastu lat z dużą pomocą Instytutu Rybactwa Śródlądowego został wypracowany system, który zapewnia rybom warunki bytowania, transportu i sprzedaży o niebo lepsze niż to miało miejsce w przeszłości. Jako świadomi uczestnicy rynku śledzimy trendy i badania oraz podążamy za nimi. Na stoiskach, na których jest sprzedawany Polski Karp, zachowuje się najwyższej jakości standardy i normy, dotyczące sprzedaży żywej ryby - szeroko pojęty dobrostan. Jednym z kierunków naszego rozwoju jest sprzedaż karpia przetworzonego, pakowanego i luzem. Sprzedajemy go w ten sposób od trzech sezonów bezpośrednio do sieci sklepów, a także uczestniczymy w dużych projektach we współpracy z największymi przetwórcami w kraju.

■ Czy ostatnie apele organizacji rybackich do hodowców o wstrzymanie się od kontraktowania sprzedaży jeszcze przed odłowami, były krokiem w dobrym kierunku?

Po pierwsze, wspomniany „Apel do braci rybackiej” jest naruszeniem tzw. zasady swobody umów, która dopuszcza zawieranie umów o dowolnej treści, o ile nie są sprzeczne z prawem i zasadami współżycia społecznego. W

świetle art. 15 ust. 1 pkt. 2 Ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji „Czynem nieuczciwej konkurencji jest utrudnianie innym przedsiębiorcom dostępu do rynku, w szczególności

przez nakłanianie osób trzecich do odmowy sprzedaży innym przedsiębiorcom albo niedokonywania zakupu towarów lub usług od innych przedsiębiorców” z czego wynika, iż „apel” jest niezgodny z obowiązującymi przepisami prawa. Po drugie, zawiązywanie umów kontraktacyjnych (kontrakty terminowe, Futures) jest mechanizmem znanym i stosowanym na światowych rynkach, zwłaszcza w branży rolnej. Spółka „Polski Karp”, biorąc pod uwagę aktualną sytuację na rynku materiału zarybieniowego karpia (jego braku na wiosnę) oraz problemy produkcyjne w sezonie (brak wody do zalania stawów hodowlanych oraz na uzupełnienie zalewu w trakcie sezonu produkcyjnego), postanowiła zabezpieczyć potrzebne w grudniu ilości ryby wcześniej. Mając na uwadze mechanizmy kontraktacji, działające na rynkach produktów rolnych na świecie (opcje, kontrakty terminowe, Futures) spółka stara się zapewnić podaż towaru - karpia dla swoich kluczowych klientów. Mechanizm umów kontraktacyjnych podpisywanych z producentami rolnymi polega na zapewnieniu producentowi zbytu określonej ilości ryby w określonej wcześniej cenie tylko w odroczonym terminie. Działalność kontraktacyjna spółki spotkała się z krytyką części środowiska (branży) rybaków, zwłaszcza zrzeszoną wokół prezesów dwóch organizacji rybackich - Związku Producentów Ryb oraz Polskiego Towarzystwa Rybackiego. Publikacja w dniu 9 września 2015 r. na stronie internetowej ZPRyb „Apelu do braci rybackiej” potwierdziła brak elementarnej wiedzy na temat zasad i reguł rządzących rynkiem produktów rolnych, jakim niewątpli-

wie jest karp. Nie chciałbym tu snuć domysłów na temat ewentualnego celowego działania wymienionych organizacji na rzecz handlarzy, hurtowników i spekulantów rynku żywego karpia. Bezpośrednie uderzenie w spółkę „Polski Karp”, która jest spółką rybaków - producentów polskiego karpia może świadczyć o tym, że przewagę wzięły jednak prywatne interesy hurtowników i spekulantów rynku aniżeli dobro całej branży rybackiej.

wie jest karp. Nie chciałbym tu snuć domysłów na temat ewentualnego celowego działania wymienionych organizacji na rzecz handlarzy, hurtowników i spekulantów rynku żywego karpia. Bezpośrednie uderzenie w spółkę „Polski Karp”, która jest spółką rybaków - producentów polskiego karpia może świadczyć o tym, że przewagę wzięły jednak prywatne interesy hurtowników i spekulantów rynku aniżeli dobro całej branży rybackiej.

„Z nikim nie walczymy, nie szukamy sobie opozycji. Zajmujemy się stricte biznesowym podejściem do hodowli karpia.”

■ Czy członkowie spółki „Polski Karp” są zwolennikami sprzedaży produktów certyfikowanych, a jeśli tak, to jakiego typu certyfikacja wchodzi w rachubę na rynku karpie?

Sądzę, że Polska - polscy hodowcy w ścisłej współpracy z rybackimi instytucjami naukowymi oraz służbami weterynaryjnymi, powinni opracować własny system certyfikacji dla produktu, który już istnieje - zdrowego, polskiego karpia, hodowanego zgodnie z zasadami dobrostanu. Nie bez znaczenia są tu również regionalizmy, które należy podkreślać. Dla przykładu - na certyfikacie „Polskiego Karpia” potwierdzamy jego pochodzenie, zgodność z przepisami weterynaryjnymi, a także jasno wskazujemy gospodarstwo, z którego ryba pochodzi. My tak pracujemy - maksymalnie staramy się dostarczać karpia z regionu, z najbliższego sąsiedztwa sklepu.

■ Wszyscy w branży mówią o potrzebie integracji. Czy przy obecnej polaryzacji zwolenników kilku organizacji rybackich istnieje na to szansa, a jeśli tak, to w jakim kierunku powinna integracja pójść i od czego zależy jej powodzenie?

Wszyscy mówią o potrzebie integracji - tylko mówią - ale każdy z „naszych” prezesów chciałby zjednoczenia pod skrzydłami organizacji, którą przewodzi. A nikt inny jak ci prezesi doprowadzili do powstania tych kilku organizacji. Rodzą się następne pomysły, aby z LGR-ów utworzyć czwartą organizację ogólnopolską, producenci ryb w recyrkulatach (RAS) też chcieliby mieć swoją organizację rybacką. Dokąd to wszystko zmierza? Za chwilę będziemy mieli organizację rybaków na wodach opadłych, płynących itp. Z małym nikt się nie liczy i liczyć nie będzie. O ile nie zmienimy naszej świadomości, iż powinna być jedna organizacja reprezentująca całą branżę rybacką, gdzie pracownicy biura będą opłacani z naszych pieniędzy pracując na pełnych etatach, nie społecznie, dopóty będziemy borykać się z takimi problemami, jakich doświadczamy od kilkunastu lat.

Redakcja

Paweł Tomasz Wielgosz

■ Urodził się 02.10.1981 r. w Krakowie. Studiował na Katolickim Uniwersytecie Lubelskim, gdzie najpierw zdobył tytuł inżyniera na kierunku zarządzania, a następnie magistra na kierunku ekonomia. Jest także absolwentem studiów podyplomowych: ichtiologia i akwakultura na Uniwersytecie Warszawsko-Mazurskim w Olsztynie.

■ Od 2001 roku pracuje w rodzinnym Gospodarstwie Rybackim „Jedlanka”

w Starej Jedlance (województwo lubelskie). W latach 2008-2014 był członkiem zarządu Związku Producentów Ryb w Poznaniu. Od 2012 związany jest z „Polskim Karpem” sp. z o.o., gdzie przez dwa lata pełnił funkcję wiceprezesa, a od 2014 r. jest prezesem zarządu.

■ Wśród zainteresowań w pierwszej kolejności wymienia historię Polski, a następnie rybactwo, nurkowanie, narciarstwo, żeglarstwo i kajakarstwo.

■ Żonaty - żona Joanna, tata 6-letniego Igora.

Co w stawie piszczy...



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

By mięso karpia **nie trąciło mułem**

Co warto wiedzieć o przetrzymywaniu i przedświątecznej sprzedaży karpia konsumpcyjnych

W 1982 roku, podczas praktyki studenckiej w Rybackiej Stacji Doświadczalnej SGGW w Łąkach Jaktorowskich, poznałem tajemnicze słowo „wydawka”, czyli sprzedaż (wydawanie) w okresie poprzedzającym święta Bożego Narodzenia zmagazynowanych w stawach karpia konsumpcyjnych. Dla producentów karpia „wydawka” jest z pewnością słowem miesiąca grudnia.

Nie tylko tlen

Cechą charakterystyczną magazynów karpioowych jest niewielka powierzchnia (0,1-0,2 ha) oraz stosowany w nich przepływ wody. Konieczność stosowania przepływu wynika z dużego zagęszczenia karpia obsadzanych w tych stawach. Wielkość przepływu wody przez magazyny karpioowe zależy od gęstości obsady ryb, od zawartości tlenu w wodzie dopływającej oraz od jej temperatury. Zaleca się, aby zawartość tlenu w wodzie odpływającej była nie mniejsza niż 2,5-3 mg na litr wody.

Przy temperaturze wody nieprzekraczającej 5 stopni Celsjusza przepływ powinien wynosić 1-2 l/s/tonę zmagazynowanych ryb. Jeżeli temperatura wody waha się w zakresie 5-10 stopni Celsjusza, z czym, niestety, coraz

częściej mamy do czynienia, wówczas przepływ wody powinien wynieść 3-5 l/s/tonę karpia.

Gęstość obsady karpia w magazynie zależy od długości planowanego czasu przetrzymywania ryb. Gdy w rachubę wchodzi kilka dni, zagęszczenie wynosić może nawet do 300 kg/m³ wody. Jeżeli planowany okres przetrzymywania karpia wynosi kilka tygodni, optymalna gęstość obsady nie powinna przekraczać 100-150 kg/m³. Przy przetrzymywaniu przez 2-3 miesiące gęstość obsady powinna wynosić w przedziale 50-100 kg/m³ wody. Zalecane wielkości obsady mogą być znacząco podniesione poprzez zastosowanie aeracji. Zakłada się, że na każdą dodatkową tonę zmagazynowaną tonę karpia potrzeba wtłoczyć około 5-7 m³ powietrza na godzinę.

Jak ograniczyć **straty**?

Z magazynowaniem karpia nierozdzielnie wiąże się straty masy zgromadzonych ryb. Za optymalną do magazynowania karpia przyjmuje się wodę o temperaturze do +5,0 stopni Celsjusza. W tym zakresie temperatury zawartość

rozpuszczonego w wodzie tlenu jest wysoka, z reguły nie mniejsza aniżeli 10 mg na litr wody, zaś metabolizm ryb jest bardzo „wyciszony”. Ubytki masy karpia towarowych wynoszą z reguły 2-3 proc. Wydaje się to niewiele, ale dla producenta 100 ton karpia oznacza to stratę prawie połowy wartości niezłego samochodu. Straty te hodowcy mogą spotęgować, stosując np. zbyt duże gęstości obsady i zbyt intensywny przepływ, który spowoduje wzmożoną aktywność lub stres spowodowany okresowymi spadkami tlenu. Wówczas straty mogą być nawet 2-3 razy większe.

Jak najmniej **stresu**!

Odtów karpia z magazynów i ich ładowanie do zbiorników transportowych nie powinny oznaczać dla hodowcy końca odpowiedzialności za wyhodowane ryby. Na skutek stresu lub zbyt niskiego natlenienia wody następuje zakwaszenie mięsa karpia kwasem mlekowym, nadającym mięsu nieprzyjemny posmak. I to jest właściwy powód upowszechniania się opinii, że mięso karpia „trąci mułem”. Dlatego też podczas transportu i przetrzymywania karpia w wodzie o temperaturze do +5,0 stopni Celsjusza zagęszczenie nie powinno być większe aniżeli 1 kg masy ryb na 1 litr wody. Czas przetrzymywania/transportu przy zachowaniu takich parametrów nie powinien przekroczyć 12 godzin. Jeżeli zaobserwujemy zmętnienie lub pienienie się wody, w której przetrzymywane są karpie, oznacza to, że wodę trzeba zmienić. Dlatego też warto zwracać uwagę, w jakich warunkach odjadą od nas wydawane karpie i w jakich warunkach będą sprzedawane. Bo to przecież konsument karpia jest „gałęzią”, na której wszyscy siedzimy, i którą tak łatwo obecnie podpiłować.



Karpiove magazyny w Górkach. | Fot: J. Czerwiński



Załadunek i transport karpia. | Fot: J. Preuhs

PRZEGLĄD RYBACKI

1946 - 1948



Przetrwanie **zimowej** obsady

Porady, dzięki którym rybak miał uniknąć zmartwień

(...) „Odebrawszy stawy w Końcyczach w stanie kompletnej dewastacji i zaniedbania (stawy zarosnięte szuwarem, mnichy stare lub nawet zdemolowane, groble zniszczone) przy prawie zupełnej niemożności zdobycia robotnika na miejscu (bliskość kopalni na Śląsku Zaolziańskim), T-wo stanęło w obliczu konieczności doprowadzenia do porządku stawów prawie wyłącznie rękami swoich członków. Do końca października 47 członkowie T-wa pracowali na stawach przeszło 2600 dniówek roboczych, przy czym 2-krotnego wykoszenia twardej roślinności na stawach przy użyciu kos Roessinga dokonano wyłącznie własnymi rękami. Trud ten został nagrodzony odtowem 2-letniego karpia handlowego o średniej wadze 600-1000 g/szt., przy normalnej obsadzie stawów”.

Inż. Zb. Wajdowicz

(...) „W dobrze prowadzonym gospodarstwie księgowość nie jest już luksusem, jakby się na pozór wydawało, któremu można poświęcić czas z braku innych ważniejszych zajęć. Każdy bowiem z zawodowych rybaków przekonał się, że prowadzone niekiedy na pojedynczych świstkach papieru zapiski oddają mu cenne usługi, kiedy chodzi o zorientowanie się, jakie posunięcia przyniosły rybakowi korzyść, a co się po prostu nie opłaca, na czym on zarabia, a kiedy traci... Cyfry - zwłaszcza prowadzone starannie przez kilka lat z rzędu - wykażą obiektywnie, jaki był przebieg gospodarki, co w niej było właściwe, a co nie, który obiekt przynosi zysk, a do którego trzeba dokładać.

Jeżeli gospodarstwo składa się z większej ilości obiektów, dla każdego obiektu należy

prorowadzić oddzielną książkę. Ma to zastosowanie zwłaszcza w gospodarstwach stawowych i dotyczy wyłącznie zasadniczych wydatków i dochodów jak: zarybienie, połowy, karma itp., gdyż koszty ogólne nie dające się rozdzielić na poszczególne stawy (koszty wysyłki, robocizny, zakup sprzętu), należy dzielić proporcjonalnie na wszystkie obiekty”.

Inż. Gęsicki Zygmunt
Inspektor Rybacki
Urzędu Woj. Pomorskiego

„Czysta, świeża, zdrowa o zapewnionym przepływie i odpływie woda, która nie niesie ze sobą zawiesin humusowych, znacznej ilości związków mineralnych czy też innych trujących substancji, niezakwaszona, to jedna z najważniejszych cech dobrego zimochowu, gwarantującego przetrwanie zimowej obsady. Woda z wyżej wymienionymi zanieczyszczeniami to źródło chorób i śnięcia ryby nierzadko powodująca klęskę w zimochowach i zmartwienie rybaka z powodu braku obsady wiosennej. Temperatura wody w zimochowie ma również duże znaczenie. Jak wiadomo temperatura wody pod lodem wzrasta w dół od 0 do plus 4 stopni Celsjusza, a warunkiem zimowania jest, aby temperatura nie była zmienną, lecz stale utrzymaną... Według prof. dr. Spiczakowa, nadmiar tlenu nie tylko jest zbyteczny, lecz może być nawet szkodliwym przez podwyższenie tętna życia i zwiększenie energii życiowej. Dno zabagnione, zachwaszczane, na którym odbywa się rozkład ciał organicznych, jest jednym z przyczyn uszczuplenia zbyteżnego tlenu rozpuszczonego w wodzie, który właśnie ryba zużywa”.

Insp. Gatuszka Kazimierz

Wędkarze, inspektorzy i kompetencje

Przed II wojną światową i krótko po jej zakończeniu działały w Polsce towarzystwa wędkarskie, które odrodziły się dopiero po 1989 roku. Większa część ich działalności dotyczyła tzw. wód otwartych, jednak czasami organizacje te gospodarowały też na stawach rybnych. Wówczas hodowano tam najczęściej materiał zarybieniowy przeznaczony dla rzek, wyrobisk czy zbiorników zaporowych. Szczególnie dobre warunki do takich rybackich praktyk mieli wędkarze okolic Cieszyna, bo w „Żabim Kraju” stawów nie brakowało od wczesnego średniowiecza.

Można odnieść wrażenie, że dawniejsi inspektorzy rybacki mieli albo nie miały kompetencji, albo pasję do swojej pracy, albo i jedno, i drugie, a na dodatek nie ograniczano ich inicjatyw edukacyjnych. Dziś ze świecą szukać w branżowej prasie artykułów, za pomocą których przedstawiciele jakichkolwiek urzędów publicznych staraliby się podnieść poziom wiedzy liniowych rybaków. I nieważne, czy to z zakresu hodowli, prawa czy np. ubezpieczeń. A szkoda.

Pora zimowa to oczywiście nie pora snu zimowego dla rybaków. To obowiązek stałego czuwania i zapewnienia stałego przepływu wody przez zimochowy, odcinania lodu przy mnichach i stopniowego „chwywania” wody na obiektach w nią ubogich. Od dobrego przepracowania zimy zależy często sukces kolejnych lat hodowlanych. **(Z.Sz.)**

Gmina, w której **chce się mieszkać**

„Wyeksponowaliśmy gotyckie ruiny, a przy szerokich, wygodnych alejkach stanęło 12 postaci historycznych, które w przeszłości odcisnęły swoje piętno na rozwoju Rytwian”.

Rozmowa z Grzegorzem Forkasiewiczem, wójtem Gminy Rytwiany.

■ Warto przyjechać do Rytwian?

Zdecydowanie tak - choćby po to, by odpocząć od miejskiego zgiełku. Na terenie naszej gminy znajduje się wspaniały pokamedulski kompleks klasztorny Pustelnia Złotego Lasu, gdzie nawet podczas krótkiego, weekendowego pobytu można doskonale się wyciszyć i naładować akumulatory. Na dodatek kompleks ten otoczony jest lasami, obfitującymi w grzyby i runo leśne. To idealne miejsce do odpoczynku.

■ A jeśli taki gość chciałby zostać dłużej i spędzić czas bardziej aktywnie...

Na pewno nie będzie się u nas nudził. Sporo do zobaczenia jest w samych Rytwianach, które wspaniały okres rozkwitu przeżyły na przełomie XIX i XX wieku, a więc w czasie, kiedy właścicielami tych dóbr byli Radziwiłłowie. Pozostały po nich liczne zabytki architektury przemysłowej. Ale mamy też zabytki sakralne i wiele pomników przyrody. Rytwiany leżą na szlaku rowerowym i – szczególnie latem – widzimy, że z każdym rokiem gości na rowerach nam przybywa. Można pojechać choćby do Sichowa Dużego, by zwiedzić Dom i Bibliotekę im. Krzysztofa i Zofii Radziwiłłówny, Staszowa, Kurozwęk. Ciekawych miejsc nie brakuje.

■ Z tą odległą historią można zaś spotkać się w samym centrum Rytwian...

Tak, dzięki dofinansowaniu z Unii Europejskiej udało się nam nie tylko zagospodarować najbliższe otoczenie Urzędu Gminy, gdzie powstały parkingi, chodniki, fontanna, zostały ustawione ławki, ale i zrewitalizować teren wokół dawnego zamku. Wyeksponowaliśmy gotyckie ruiny, a przy szerokich, wygodnych alejkach stanęło 12 postaci historycznych, które w przeszłości odcisnęły swoje piętno na rozwoju Rytwian. To tu dzieci i młodzież, także z ościennych gmin, poznają regionalną historię.

■ Z czego dziś najbardziej słyną Rytwiany?

Mamy dwa takie kluczowe produkty lokalne. To wspomniana już Pustelnia Złotego Lasu oraz Rytwiański Karp, mocna marka, dzięki której – bo przecież w okresie przedświątecznym ryby z rytwiańskich stawów są sprzedawane nie tylko w powiecie staszowskim i województwie świętokrzyskim – Rytwiany są coraz bardziej przez konsumentów identyfikowane.



Grzegorz Forkasiewicz ma 45 lat, ukończył studia na Wydziale Zarządzania i Administracji Akademii Świętokrzyskiej oraz studia podyplomowe na Wydziale Ekonomicznym Wyższej Szkoły Ekonomii i Administracji w Kielcach. Od 2002 roku jest wójtem gminy Rytwiany.

| Zdjęcia: Jarosław Czerwiński

■ A jak Pan postrzega przyszłość gminy?

Nie widzimy możliwości powrotu do funkcjonowania u nas dużych zakładów. W nowej perspektywie finansowej UE chcielibyśmy więc postawić przede wszystkim na rozwój małej przedsiębiorczości, szczególnie przez ludzi młodych. Mamy nadzieję, że mieszkańcy, przy naszym wsparciu, sięgną choćby po fundusze z nowego programu Rybactwo i Morze, które mają zaktywizować lokalną społeczność. Liczymy na rozwój przedsiębiorczości związanej z obsługą ruchu turystycznego, bo wierzymy, że turystów będzie nam przybywać. Niestety, nie mamy - tak jak Busko-Zdrój i Solec – źródeł geotermalnych, ale też chcielibyśmy zarabiać

na turystyce prozdrowotnej. Moglibyśmy stać się zapleczem noclegowym dla tych wspomnianych dwóch ośrodków.

■ Już teraz Rytwiany stają się zaś sypialnią pobliskiego Staszowa i Połańca...

To efekt tego, że postawiliśmy na infrastrukturę komunalną – drogi, tereny uzbrojone w wodociągi, kanalizację, gazociągi, linie energetyczne. Dzięki temu w naszej gminie jest tak duże zainteresowanie kupnem działek i budową domów. Jako jedyni w powiecie możemy pochwalić się przyrostem liczby mieszkańców. Mamy też dobrą ofertę edukacyjną i kulturalną. U nas po prostu dobrze się mieszka. **(GK)**



Dzięki dofinansowaniu z UE w Rytwianach udało się nie tylko zagospodarować najbliższe otoczenie Urzędu Gminy, gdzie powstały parkingi, chodniki, fontanna, ale i zrewitalizować teren wokół dawnego gotyckiego zamku.



Zarówno na rytwiańskim młynie na rzece Czarnej Staszowskiej (z lewej), jak i na budynku ochronki można dostrzec charakterystyczny herb Radziwiłłów.



Krzysztof Janik, miłośnik lokalnej historii.

Śladami Radziwiłłów

Ruszamy na historyczny spacer po Rytwianach, które za sprawą znanej rodziny ziemiańskiej stały się prężnym i świetnie zarządzanym ośrodkiem gospodarczym.

- Nie ma chyba w Rytwianach miejsca, w którym rodzina Radziwiłłów nie odcisnęłaby swojego piętna – mówi Krzysztof Janik, miejscowy radny, anglista w Zespole Szkół w Staszowie i wielki miłośnik lokalnej historii. To właśnie on będzie naszym przewodnikiem po rytwiańskim okresie świetności.

Książę inwestował i zarabiał

Zaczął się on 5 sierpnia 1897 roku, kiedy to książę Maciej Radziwiłł poślubił Różę Potocką. Do jej rodziny dobra staszowskie należały od 1802 roku i przeszły w ręce Radziwiłłów w naprawdę dobrej kondycji ekonomicznej. Młodzi małżonkowie objęli władzę w 1898 roku i zamieszkali w nieodległym Sichowie. Niestety, losy tego małżeństwa nie układały się najlepiej – to wskutek choroby pięknej Róży. Żona Macieja Radziwiłła stała się osobą skrytą, zamkniętą, zaczęła izolować się od towarzystwa, często wraz z synami wyjeżdżała do kurortów.

Tymczasem księcia Macieja rozpieęła energia. Miał bardzo szerokie zainteresowania i chciał je rozwijać. Działal przeróżnych organizacjach, m.in. Towarzystwie Akcyjnym Tramwajów Miejskich w Warszawie czy Towarzystwie Akcyjnym Budowy i Eksploatacji Teatrów, był prezesem Warszawskiego Towarzystwa Rolniczego. Zajmowała go elektryczność i wszelkiego rodzaju nowatorskie rozwiązania.

- O Macieju Radziwiłłie mówiono, że jest człowiekiem, który zna się na wszystkim – dodaje Krzysztof Janik. - Bo faktycznie - jak się już zainteresował jakąś dziedziną, to zawsze

wynikało z tego coś pożytecznego. Kierował rozległymi dobrami, w których – poza folwarcami – były zakłady przemysłowe i ogromne rewiry leśne. Książę inwestował i zarabiał pieniądze, cały czas myśląc też o losie ludzi, których tu zatrudniał. Starsi mieszkańcy bardzo dobrze wspominali Radziwiłłów, którzy nie tylko dawali pracę, ale pomagali chłopom, niejednokrotnie obdarowując ich własnymi ubraniami.

Po rytwiańskiej cukrowni (znajdowała się w pobliżu obecnej ulicy Artura Radziwiłła) nie ma dziś śladu. Mało kto też wie, że pod koniec XIX wieku był to największy i najnowocześniejszy tego typu zakład w guberni radomskiej. Jego budowę rozpoczęto w 1853 roku z inicjatywy Adama Potockiego, a pierwszy cukier otrzymano w roku 1855. Niestety, cukrownię nękały pożary. W jej odbudowie pomogli – jak byśmy powiedzieli to dzisiaj – inwestorzy z Niemiec. Już w 1898 roku Róża i Maciej Radzi-



Radziwiłłowska cegielnia - oprócz cegieł produkowano tu także m.in. dachówki i sączki melioracyjne.

wiłłowie spłacili Niemców i zaczęli samodzielnie prowadzić i rozwijać zakład.

- To na owe czasy była potężna fabryka – podkreśla Krzysztof Janik. - W 1913 roku zatrudniała prawie pół tysiąca pracowników i przerabiała aż 200 tys. korcy buraków. W znacznej części wożono je z książęcego folwarku w Szawagrowie – w tym celu Radziwiłłowie wybudowali nowoczesną drogę bitą, która w części się zachowała, oraz poprowadzili tory kolejki wąskotorowej.

Czy wróci tu życie?

Do dziś – w różnym stanie – przetrwały w Rytwianach inne radziwiłłowskie inwestycje. Można zobaczyć zbudowany w 1900 roku przez Macieja Radziwiłła tartak, który cały czas przerabia drewno z dawnych zasobnych w lasy dóbr staszowskich. Działa też cegielnia, którą książę stworzył z istniejącego już małego zakładu ceglano-kaflanego, zatrudniając stu pracowników. Funkcjonują rytwiańskie stawy karpiove (Gospodarstwo Rybackie „Rytwiany”), które po śmierci Macieja Radziwiłła w 1920 zakładał jego syn Artur. Zachowała się ochronka, no i otoczony parkiem pałac, w którym obecnie mieści się hotel z częścią konferencyjną. Zakłady mechaniczne, gorzelnia i młyn na rzece Czarnej, niestety, nie funkcjonują, choć mieszkańcy Rytwian wciąż mają nadzieję, że w opustoszałe mury wróci kiedyś życie. **(GK)**

(W tekście wykorzystano opracowanie dr. Sławomira Maja i Krzysztofa Janika na temat rodziny Radziwiłłów na dobrach rytwiańskich.)

Dobry duch rytwiańskich stawów

W Rytwianach znają go chyba wszyscy. Ma 79 lat, codziennie wstaje przed szóstą rano i nie wyobraża sobie, by przynajmniej kilka razy dziennie nie pojawić się na miejscowych stawach. Inżynier Andrzej Skaziński zna się na hodowli karpi jak mało kto.



Andrzej Skaziński przez swoich wychowanków, dawnych i obecnych współpracowników zwany jest po prostu Inżynierem.

| Zdjęcia: Jarosław Czerwiński

Monitoruje zasilającą stawy Czarną Staszowską, właścicielowi Gospodarstwa Rybackiego „Rytwiany” podsuwa nowe rozwiązania i usprawnienia, no i uważnie obserwuje zachowanie ryb. Rybactwu poświęcił ponad 60 lat – całe swoje dorosłe życie. I wciąż nie może usiedzieć w miejscu

- Zdziadziałbym, gdybym nic nie robił – przyznaje ze śmiechem mgr inż. Andrzej Skaziński przez swoich wychowanków, dawnych i obecnych współpracowników zwany po prostu Inżynierem. W tym jednym określeniu zawiera się i docenienie kompetencji

oraz chęci dzielenia się wiedzą, i uznanie dla znajomości 180-hektarowego gospodarstwa w Rytwianach, i szacunek dla człowieka. – Coraz częściej, jak to bywa w tym wieku, analizuję swoje życie, w którym cieszyłem się sukcesa-

mi, ale i przeżywałem porażki. Najważniejsze jest jednak dla mnie to wewnętrzne poczucie, że nikomu nie zrobiłem krzywdy.

Andrzej Skaziński nie pochodzi ze Świętokrzyskiego. Urodził się w Stęszewie pod

Poznaniem, ale dorastał w Widuchowej (Zachodniopomorskie), gdzie po wojnie przeprowadzili się jego rodzice. Kiedy w 1954 roku w pobliskim Gryfinie zdał maturę, pojawiło się pytanie: „Co dalej?”. Brat, zapalony wędkarz, inicjator wędkarskich wypraw nad Odrę, namawiał na studia rybackie w ówczesnej Wyższej Szkole Rolniczej w Olsztynie.

- A ja się łamałem – wspomina Inżynier. – To wcale nie było tak, że marzyłem o takim kierunku studiów, poza tym to był dopiero trzeci powojenny rocznik na kierunku rybacko, a więc chętnych było bardzo wielu, a co

za tym idzie egzaminy wstępne trzeba było zdać naprawdę dobrze. Zdecydowało moje zamiłowanie do przyrody i zoologii. Złożyłem papiery, pojechałem na egzaminy i dostałem się za pierwszym razem.

Tomiska z myślami Lenina

Na początku był szok. A to za sprawą przedmiotów niemających nic wspólnego z rybaczem. W 1954 roku o politycznej odwilży nie było jeszcze mowy, a więc studenci, chcieli czy nie, przez dwa semestry musieli zgłębiać tajniki marksizmu-leninizmu, a podczas dyskusji wykazywać wyższość tej teorii nad innymi.

- Nie ja jeden bardzo nie lubiłem tego przedmiotu – mówi Andrzej Skaziński. – Wciąż mam przed oczyma te wielkie tomiska z myślami Lenina... Później miałem jeszcze kłopot z zajęciami wojskowymi. Jakaś taktyka, mapy – okazałem się kompletnym antytalentem wojskowym.

Zdecydowanie lepiej Inżynier wspomina przedmioty kierunkowe, na które chodziło się z przyjemnością. Nie było chyba osoby, która nie ceniłaby profesora z Gdańska, wykładającego zoologię i fizjologię ryb. Takie nazwiska wykładowców jak Grabda, Towarnicki, Olszewski, Wawrzyczek, Karnicka już wtedy zapadały przyszłym rybakom głęboko w pamięć. Studentowi z Widuchowej chyba najbardziej do serca przypadła limnologia, zajmująca się badaniem wód słodkich, dyscyplina utwierdzająca go w przekonaniu, że w 1954 roku dokonał właściwego wyboru.

U progu kariery

W sierpniu 1958 roku Andrzej Skaziński otrzymał dyplom ukończenia studiów (nr 200) wraz z tytułem inżyniera rybactwa (uzupełniające studia magisterskie zaliczył już podczas pracy). Czy właśnie wtedy poczuł się rybakim z krwi i kości?

- No, nie – wtedy to dopiero zdałem sobie sprawę, ile to jeszcze muszę się nauczyć – Inżynier uśmiecha się znacząco na wspomnienie nocnych godzin spędzonych na studiowaniu „Rybactwa stawowego” pod redakcją Andrzeja Rudnickiego. – Ale miałem szczęście. Prof. Stanisław Sakowicz, w naszej branży człowiek legenda, założyciel naszego wydziału w olsztyńskiej WSR i Instytutu Rybactwa Śródlądowego, zarekomendował mnie swojemu koledze prof. Karolowi Starmachowi z Zakładu Biologii Wód w Krakowie. Tak trafiłem do Gospodarstwa Rybackiego w Gołyszach koło Skoczowa pod skrzydła dyrektora Jana Brody. Byłem asystentem, zajmowałem się bentosem – głównym pożywieniem karpia, czyli organizmami zwierzęcymi i roślinnymi, zamieszkującymi dno zbiorników wodnych.

Kariera naukowa nie trwała jednak długo. Konkretnie do chwili, gdy dyr. Broda zaproponował, by Andrzej Skaziński poprowadził ponad 800-hektarowy zakład w Gołyszach, jeden z



Zdarza się, że inżynier Andrzej Skaziński sięga po mikroskop, by przeprowadzić rybaką diagnozę na obecność pasożytów mogących zagrozić życiu hodowanych karpia.

killu w gołyskim gospodarstwie. Młodemu inżynierowi podlegały nie tylko karpiove stawy, ale też ziemia rolna i hodowla bydła. A na terenie gospodarstwa pojawiali się różni goście.

- Choćby Edward Gierek, który uczestniczył w polowaniu na bażanty, zorganizowanym przez dyr. Brodę – wspomina Andrzej Skaziński. – Nawiasem mówiąc, z przyszłego pierwszego sekretarza KC PZPR strzelec był mierny, stawowi podrzucali mu bażanty. Sam to widziałem.

Towarzysz sekretarz, a kłusuje...

To podczas pracy w Gołyszach Andrzej Skaziński ożenił się. Żona Teresa, z zawodu pielęgniarka, pracowała w przycukrowniczym żłobku w odległym o trzy kilometry Chybiu. Plus był taki, że opiekowała się też własnym dzieckiem, minusem były, szczególnie zimą, dojazdy.

Gdy pojawiła się propozycja objęcia stanowiska dyrektora PGRyb. „Ińsko” (Zachodniopomorskie), Andrzej Skaziński długo się nie zastanawiał – wracał przecież w rodzinne strony. Było to też jednak wielkie wyzwanie. Gospodarstwo typowo jeziorowe (łącznie ok. 7 tys. hektarów) wymagało sprawnego zarządzania i – w pierwszej kolejności – zmierzenia się z powszechnym kłusownictwem. Inżynier czuł, że wiele od niego zależy, z zapałem więc podjął nowe obowiązki, wykazując się całkiem niezłymi wynikami. Niestety, z czasem atmosfera w Ińsku zaczęła się zagaęszać. Przez kłusowników właśnie.

- No bo któregoś razu na przestępczym procedurze nakryliśmy jednego z sekretarzy partyjnych z Goleniowa – wspomina Andrzej Skaziński. - Z tego nie mogło wyniknąć nic dobrego.

W 1970 roku oferta pracy na stanowisku ichtiologa w GR „Wójcza” (powiat Busko-Zdrój)



Tak niegdyś wyglądały rybackie zniwa, czyli jesienne odłowy karpia w Państwowym Gospodarstwie Rybackim. | Fot: Archiwum Andrzeja Skazińskiego



była oczywistą degradacją. Skaziński przyjął tę ofertę z prostego powodu – nie było innej. Trzy lata później przeniósł się na takie samo stanowisko do Rytwian i tu już zakotwiczył na dobre. Przez 23 lata zarządzał tym obiektem, podlegającym najpierw pod Gospodarstwo Rybackie „Górki”, a od 1978 roku pod PGRyb. w Zaklikowie.

Plany, **ścieki** i nerwy

Nie była to lekka robota. Zmorą Ska-zińskiego stała się oczyszczalnia ścieków w pobliskim Staszowie. Teoretycznie miała przyczyniać się m.in. do poprawy warunków hodowli na położonych przy Czarnej Staszowskiej stawach, na które miały trafiać mechanicznie oczyszczone ścieki. O korzyściach mówiono dwojaki. Po pierwsze, stawy stałyby się oczyszczalnią trzeciego stopnia, gdzie następowałyby oczyszczenie biologiczne wody. Po drugie zaś, odpowiednio przygotowane ścieki miały stanowić doskonałą pożywkę dla planktonu, który z kolei miał zastąpić w dużej części dokarmianie ryb deficytowym zbożem.

Niestety, to co sprawdzało się gdzie indziej, w Staszowie już niekoniecznie. Po prostu oczyszczalnia – zdaniem Inżyniera - od początku zbyt mała jak na potrzeby tego miasta – nie mogła utrzymać niezbędnych parametrów. Problem potęgował także – wskutek bardzo dużych potrzeb pobliskiej kopalni siarki - deficyt wody w Czarnej Staszowskiej. Jakby tego było mało, naukowcy właśnie w Staszowie postanowili badać przydatność ścieków komunalnych i przydatność stawów do ich oczyszczania. Czym to wszystko skutkowało? Ano tym, że do stawów trafiała woda ze zbyt dużym zagęszczeniem ścieków i powstawały warunki beztlenowe.

- Ile ja miałem z tym nerwów, ile razy przez tę wodę padły nam ryby – dodaje Andrzej Skaziński. – A przecież miałem narzucone plany produkcyjne, z których byłem rozliczany. I nikogo nie interesowało, że na jakość wody nie mam żadnego wpływu.

Na szczęście problem ostatecznie rozwiązało pobudowanie w Staszowie biologicznej oczyszczalni z prawdziwego zdarzenia. Dziś nie ma więc problemu ani z jakością, ani ilością wody. Co jeszcze na stawach się zmieniło?

- Niemal wszystko – przyznaje Inżynier. – Zachwycają przede wszystkim rozwiązania techniczne, te nowoczesne koparki, spy- chaczki, pompy, systemy



Teresa i Andrzej Skaziński kochają zwierzęta. Razem z nimi mieszka suczka Pusia i pięć kotów.

napowietrzania i możliwości przewozu ryb. Kiedyś miałem do dyspozycji parę koni i wóz, na który ładowało się najwyżej 200-300 kilo karpi. A teraz słyszę, że można załadować i 1000 kilo karpi do basenu i jeszcze w dobrej kondycji przewozić je nawet na znaczne odległości.

Karp otwiera wszystkie drzwi

Inaczej za Peerelu wyglądał też handel karpami. Nikt wtedy nie martwił się o zbyt. Ryba to był „głodny towar”. Za dorodnego karpia można było wiele załatwić, choćby części do ciągnika i różnych maszyn. Kto miał karpia, ten mógł mieć niemal wszystko. Świeża ryba otwierała drzwi do najróżniejszych sklepów i magazynów, o portfelach

nie wspominając. Po karpie przyjeżdżali do Rytwian górnicy z kopalni Halemba i Pstrowski. Od razu było widać, że górniczej braci się powodzi – towar brali na pniu, o cenie nie dyskutowali, a „w gratisie” zostawiali jeszcze towary, których w normalnym sklepie w tamtym czasie nie było – od koszul, przez rajstopy, po kalesony.

W latach 90. do Rytwian zawitały nowe czasy. Państwowe Gospodarstwo Rybackie w Zaklikowie przejęła Agencja Własności Rolnej Skarbu Państwa, a to oznaczało, że wkrótce na podległych jej obiektach pojawią się prywatni dzierżawcy. Andrzej Skaziński wspomina tamten okres jako czas wielkiej niepewności. Wolał nie ryzykować. Skorzystał z przysługujących mu uprawnień i w 1996 roku przeszedł na emeryturę pomostową. Okazało się jednak, że po tylu latach pracy trudno tak po prostu odejść – miał przecież dopiero 60 lat. Toteż z entuzjazmem przyjął propozycję współpracy, gdy po pierwotnych zawirowaniach Gospodarstwo Rybackie „Rytwiany” objął Wacław Szczoczarz.

- Wprowadzałem w tajniki rybactwa najpierw jego, później jego syna Bartka, podpowiadam też czasami jego córce Krystynie, która niedawno skończyła rybactwo na Uniwersytecie Przyrodniczym w Krakowie – mówi Andrzej Skaziński. – Serce mi rośnie, bo widzę, że sobie świetnie radzą. No i cieszę się, że cały czas mogą się do czegoś przydać. **(GK)**



W sierpniu 1958 roku Andrzej Skaziński otrzymał dyplom ukończenia studiów (nr 200) wraz z tytułem inżyniera rybactwa (uzupełniające studia magisterskie zaliczył już podczas pracy).

Pismo **rzadko spotykane** na rynku

„Świętokrzyski Głos Pana Karpia” wzbudził moje zainteresowanie niestandardowym pomysłem i sposobem na to, by komunikować pewne treści”.

Rozmowa z Tomaszem Kościelnym, dyrektorem zarządzającym warszawskiej agencji custom publishing „Agape”, a zarazem przewodniczącym Jury organizowanego przez tę agencję Konkursu Biuletynów Firmowych 2015, w którym „Świętokrzyski Głos Pana Karpia” zajął drugie miejsce w kategorii drukowany biuletyn instytucji.

■ **Czy przewodniczącemu Jury spodobał się „Świętokrzyski Głos Pana Karpia”?**
Tak, spodobało mi się to pismo.

■ **Czym zwróciło uwagę członków Jury?**
To złożone pytanie. Trudno na nie odpowiedzieć jednym zdaniem. Werdykt końcowy złożony jest z ocen poszczególnych członków Jury, którzy oceniają magazyn w różnych kategoriach. Tak naprawdę jest to więc wypadkowa ich opinii.

■ **Z regulaminu wynika, że przydziela się punkty w odpowiednich obszarach, biorąc pod uwagę cele pisma, język i redakcję tekstów, atrakcyjność wizualną i grafikę oraz druk i oprawę. Ale czy Pan, jako przewodniczący Jury, dostrzegł w tym naszym piśmie coś szczególnie wartościowego?**

Nie oceniałem tej pracy szczegółowo, ponieważ tą kategorią zajmowały się inne osoby z Jury. Przeglądałem jednak „Świętokrzyski Głos Pana Karpia” wcześniej i wzbudził on moje zainteresowanie – przede wszystkim niestandardowym pomysłem i sposobem na to, by komunikować pewne treści. Na pewno jest to coś rzadko spotykanego na rynku. Przypuszczam, że dla członków Jury te elementy też były ważne i pewnie dlatego pismo dostało tyle punktów.

■ **No, właśnie – z tym wynikiem 136,3 pkt zajęliśmy drugie miejsce, ale chyba niewiele brakowało, a jako debiutanci sięgnęlibyśmy po tytuł najlepszego biuletynu, bo od zwycięzców dzieliło nas zaledwie sześć punktów...**

Sześć punktów to nie tak mało. W konkursie zdarzały się takie sytuacje, że było to trzy dziesiąte punktu różnicy. Ale rzeczywiście dużym

sukcesem jest, że Państwa praca zajęła drugie miejsce.

■ **Tym bardziej, że przegraliśmy z pismem wydawanym przez Ministerstwo Infrastruktury, gdzie w rachubę wchodzi zupełnie inne możliwości, zaplecze. My – w porównaniu z ich pismem – przedstawiliśmy raczej małe dzieło...**

Małutkie, ale wartościowe. Poza tym, ministerstwo ministerstwem, ale każdy projekt jest indywidualny. Najważniejsze jest to, jaki jest końcowy efekt dla czytelnika, jaka jest gazeta. Oczywiście można robić wszystko, mając mały budżet, mając więcej umiejętności czy zaangażowania. Zdobyliście, Państwo, dużo punktów, mimo że nie reprezentujecie ministerstwa.



■ **Czyli wcale nie trzeba być wielką instytucją czy korporacją, za którą stoją równie wielkie finanse, by redagować dobry biuletyn?**

Dokładnie. Tak naprawdę liczy się to, co czytelnik dostaje do rąk. Kuchnia go raczej nie interesuje. Może być kuchnia bogata w pieniądze, a może być kuchnia bogata w umiejętności. Ważne, by to smakowało.

■ **Patrząc na uczestniczące w konkursie pisma, wydawane przez banki, spółki, ministerstwa, to tematyka poruszana w „ŚGPK” też wydaje się nieco egzotyczna...**

Trochę tak.

■ **Zaciekawiły Pana i pozostałych członków Jury publikacje związane z hodowlą ryb?**



Nie mogę mówić za innych. Mnie zaciekał pomysł. Od samego początku byłem za tym, aby ten projekt starował w konkursie, bo wydawało mi się, że to jest ciekawe pismo i warto je pokazać. Dzięki temu, że zdobyło drugie miejsce, będzie mogło być jeszcze bardziej widoczne wśród innych i być przykładem, że można z pasji stworzyć coś fajnego i zdobywać jeszcze laury.

■ **A jak Pan ocenia poziom 15., jubileuszowego, Konkursu Biuletynów Firmowych?**

Myszę, że był całkiem wysoki. Obecnie mało już jest prac słabych, więc miło się je wszystkie ogląda i czyta.

■ **Czy zdarzyło się kiedyś, że wyróżnienie w Państwa konkursie pomogło w jakiś sposób magazynowi?**

W kilku przypadkach nagroda rzeczywiście pomogła w tym, żeby rozwijać gazetę czy żeby na przykład dostać zielone światło na przeprowadzenie zmian. Wyróżnienie sprawiało też czasami, że doceniano gazetę jako narzędzie w firmach i branżach.

■ **No, to mamy nadzieję, że w przypadku „Świętokrzyskiego Głosu Pana Karpia” też tak będzie...**

To bez wątpienia ciekawy projekt i zainteresowanie nim na przykład ze strony urzędu marszałkowskiego, jakiejś innej instytucji pomogłoby w promocji samej idei, pisma i wydającego go stowarzyszenia.

■ **Jednym zdaniem – warto dalej rozwijać „ŚGPK”, bo jest to dobre pismo...**

Zdecydowanie. Drugie miejsce w konkursie to potwierdza. **(GK)** | Fot: Archiwum T. Kościelnego



Marek Szymczyk:
- Cieszy mnie, że
ludziom smakuje nasze
pieczywo. Dbamy o to,
aby cały proces produkcyjny
odbywał się w tradycyjny sposób.
Wtedy mamy gwarancję,
że efekt końcowy będzie
najwyższej jakości.
| Fot. Jarosław Czerwiński

Domowy smak oleśnickich słodkości

„Kiedy jakieś 10 lat temu spadł popyt na chleb, trzeba było szukać nowych rozwiązań. Kierownictwo uznało, że wejdziemy w cukiernictwo. I to był strzał w dziesiątkę”.

Rozmowa z Markiem Szymczykiem, cukiernikiem i mistrzem piekarskim z Gminnej Spółdzielni „Samopomoc Chłopska” w Oleśnicy.

■ **Dziś sobota, w Oleśnicy dzień targowy, a w geesowskich sklepach pieczywa ubywa w szybkim tempie, choć nie ma jeszcze południa. Może zabraknąć?**

Nie powinno. Ale cieszy mnie, że ludziom smakuje nasze pieczywo. Najwyraźniej doceniają to, że nie stosujemy żadnych ulepszczy. Chleb pieczemy wyłącznie na naturalnym zakwasie, dbamy zresztą o to, aby cały proces produkcyjny odbywał się w tradycyjny sposób. Wtedy mamy gwarancję, że efekt końcowy będzie najwyższej jakości. Klient kupując na przykład taki chleb pszenno-żytni czy razowy ma po prostu pewność, że będzie on smaczny.

■ **Ile bochenków codziennie trafia do waszych sklepów?**

Okolo 600 – to nie jest dużo. Pamiętam, że w 1990 roku, gdy zaczynałem pracę w oleśnickiej piekarni, to pracowała ona na trzy zmiany, a przed godziną szóstą rano tworzyła się już dłu-

ga kolejka chętnych po gorące pieczywo. Niestety, czasy się zmieniają. Ludzie coraz częściej zaczynają dbać o dietę i ograniczają spożycie chleba. Inna rzecz, że w naszej okolicy powstało wiele nowych piekarni, konkurencja w tej branży naprawdę jest bardzo duża.

■ **Jak sobie zatem dajecie radę?**

Kiedy jakieś 10 lat temu spadł popyt na chleb, trzeba było szukać nowych rozwiązań. Prezes Janina Złotnik i kierowniczka naszej piekarni Helena Golonka uznały, że najlepszym rozwią-

zaniem będzie wejście w cukiernictwo, czym do tej pory w ogóle się nie zajmowaliśmy. Nam, piekarzom, teren był absolutnie niezany.

■ **Wszystkiego musieliście uczyć się od początku?**

Tak, jako takie pojęcie miały tylko dwie panie z naszego zespołu, którym zdarzało się w domu piec ciasta. Tak więc jakoś naturalnie wyszło, że skoncentrowaliśmy się na ciastach typowo domowych, co okazało się strzałem w dziesiątkę.

Największy zakład w gminie Oleśnica

- Początki Gminnej Spółdzielni „Samopomoc Chłopska” w Oleśnicy sięgają lat 40. ub. wieku. W końcówce lat 60. i latach 70. zbudowano m.in. budynek administracyjno-handlowy, budynek gastronomii, pawilon handlowy.
- Kiedy w 1983 roku funkcję prezesa powierzono Janinie Złotnik, na-

stąpił dalszy rozwój spółdzielni. W 1986 roku oddano do użytku piekarnię w Oleśnicy.

- Obecnie Gminna Spółdzielnia „Samopomoc Chłopska” zatrudnia 35 pracowników i jest największym zakładem w gminie Oleśnica. (gsolesnica.strefa.pl)

■ **Pamięta Pan to pierwsze ciasto?**
Oczywiście, kierowniczka zdecydowała, że będzie to piernik oleśnicki – przepis przyniosła z domu. Jako że jedyna potrafiła go upiec, więc cały czas pracowała z nami. No i tym piernikiem od razu wstrzeliliśmy się w gusta klientów. Tak zasmakował, że do dziś mamy go w swojej ofercie.

■ **Później też wykorzystywaliście domowe przepisy?**

Niemal wyłącznie. Różnymi sposobami docieraliśmy do starych, wypróbowanych receptur naszych mam i babć. I staraliśmy się ich nie modyfikować. Na samym początku przyjęliśmy jedno założenie – nie będziemy stosować żadnych polepszczy. Wszystko więc robimy od zera. Jak potrzebny jest krem, to gotujemy budyni, kisiel, kaszę manną, jednym słowem nie stosujemy żadnych gotowych półproduktów. Zgadza się, jest to pracochłonne, ale procen-tuje w smaku. A o to nam przecież chodzi.

■ **Asortyment szybko się wam powiększał?**

Błyskawicznie – był entuzjazm, no i każdy przynosił jakieś przepisy. Siłą rzeczy na początku koncentrowaliśmy się na prostych ciastach – sernikach, jabłecznikach, roladach. Z czasem nabieraliśmy wprawy, kończyliśmy też kursy cukiernicze. Dziś spokojnie realizujemy nawet najbardziej wymyślne zamówienia – u nas nie ma rzeczy niemożliwych.

■ **Pan też dorzucił jakiś przepis?**

Tak, na ciasto nazywane fantazją. Dlaczego fantazja? Bo ma fantazyjny wygląd i smak. To rodzaj roлады z jabłkiem i kremem układanej na biszkopcie – całość zalewa się galaretką. Klientom zasmakowało.

■ **Ciasto fantazja, pychotka, ciasteczka całuski – nazwy waszych wypieków najwyraźniej nie są przypadkowe...**

No, niestety, nazwa nie może być nudna – musi wpadać w ucho, żeby zachęcić, skusić klienta. A całuski to, nawiasem mówiąc, nasz lokalny przebój, sprzedają się świetnie, świetnie też smakują, choć produkt to nieskompli-

kowany – dwa kruche, połączone marmoladą ciasteczka. Gdy w domu mieliśmy uroczystość komunijną, to właśnie całuski zrobiły na gościach z innych województw największe wrażenie. Chwalili, aż miło.

■ **W ciasteczkach jesteście chyba wyjątkowo mocni...**

Rzeczywiście, klienci mają w czym wybierać. Nasze sztandarowe amoniaczki – oczywiście na bazie domowego przepisu – od lat niezmiennie cieszą się ogromną popularnością, mamy kokoski, no i do tego dochodzi teraz cała nasza oferta bożonarodzeniowa: pierniczki w kształcie mikołajów, gwiazdek, bałwanów ozdobione białym lukrem, ze specjalnym otworem, by łatwo można było powiesić je na choince. Pięknie się prezentują.

■ **Obserwujecie w Oleśnicy jakąś lokalną cukierniczą modę?**

Oczywiście. Teraz na topie są serduszka na wesela. To takie torciki w kształcie serca, przygotowane z trzech rodzajów ciast i dwóch rodzajów kremów. Elegancko obtacza się je wiórkami, na wierzch daje białą polewę, na której umieszczamy imiona państwa młodych. No i na koniec pakuje się takie serduszko w eleganckie pudełko. Mamy też wersję przygotowaną specjalnie na przyjęcie komunijne.



Oleśnicki chleb - pieczony na naturalnym zakwasie, bez polepszczy. | Fot. Jarosław Czerwiński/ Beata Brykowska

■ **A Pana ulubione ciasto to...**
Generalnie, ze względu na wagę, staram się ograniczać, ale niektóre ciasta po prostu uwielbiam i nawet po tylu latach pracy muszę się skusić. A tym numerem jeden jest dla mnie ciasto królewskie – kruche, przekładane kremem z kaszą manną. Pyszne.

■ **Gdy tak Pan opowiada o tych oleśnickich słodkościach, to aż by się chciało ich wszystkich spróbować. Od razu widać, że ta praca sprawia Panu przyjemność...**

I to wielką, choć z zawodu jestem... ślusarzem. (GK)



W geesowskim sklepie sernik sprzedaje między innymi Renata Marzec. | Fot. Jarosław Czerwiński



Ciasta kuszą wyglądem, zapachem i smakiem. Na zdjęciu obok: prezes GS Janina Złotnik i kierowniczka piekarni Helena Golonka. | Fot. J. Czerwiński/ Beata Brykowska





Dziś akurat Zdzisław Górski, wędkarz z 40-letnim stażem, nastawił się na suma i karpia. Suma kusi rosówką, karpia zaś słodką kukurydzą. | Zdjęcia: Jarosław Czerwiński

Karp bierze, **bomba idzie w górę**

Sum o długości prawie dwóch metrów? Proszę bardzo. Dorodny szczupak albo karp ważący 15 kilo? Nie ma problemu. Na 7-hektarowym łowisku „Rytwiański Karp” spełniają się wędkarskie marzenia. I to nie od wielkiego dzwonu, ale niemal w każdy weekend.

Zdzisław Górski z pobliskiego Staszowa jest tu stałym bywalcem, ma swoje „pewne” miejsce i ulubioną ławeczkę. W sezonie wędkarskim niemal co niedzielę rozstawia się na niej z wędkarskim sprzętem, który – jak na rasowego łowcę przystało – non stop wozi w samochodowym bagażniku.

– To właśnie z tego miejsca wyciągnąłem w tym roku 15-kilogramowego karpia – z

dumą wyznaje 50-letni wędkarz, który swoją przygodę, pod okiem taty, zaczynał ponad 40 lat temu. – Branie zaczęło się typowo – bomba na żyłce poszła w górę, zaciąłem i gdy po chwili poczułem, że ryba ucieka w bok, to byłem już pewien, że mam karpia, bo karpie zawsze tak się zachowują. Wtedy też usłyszałem ten charakterystyczny dźwięk kołowrotka, cudną muzykę dla uszu każdego wędkarza. No i za-

buzowała adrenalina. Pół godziny, bo mniej więcej tyle zajęło mi podholowanie ryby do brzegu, minęło w okamgnieniu. Z wrażenia aż nogi zaczęły mi dygotać. Z pomocą ruszył kolega wyposażony w podbierak. On też był przejęty, bo karp był tak wielki, że nie chciał się zmieścić. W końcu ten podbierak pękł, ale jakoś zdołaliśmy wydostać moją zdobycz na brzeg. Karp był fantastyczny.



Ulubione miejsce Zdzisława Górskiego. W sezonie wędkarskim rozstawia się tu niemal co niedzielę. Jak widać, na efekty nie musi długo czekać.



Co było później? To co zawsze. Pamiętowa fotografia, całus na pożegnanie i ryba z powrotem trafiła do wody. Zdzisław Górski, jak wielu wędkarzy, docenia zasady obowiązujące na rytwiańskim łowisku, gdzie złowionych ryb nie trzeba kupować. Wszystkie wracają do zbiornika. Bo liczy się przede wszystkim samo łowienie i towarzyszące mu emocje.

Dziś (połowa września) Zdzisław Górski nastawił się na suma (jakiś czas temu złowił tu 16-kilogramową sztukę) i karpia. Suma kusi rosówką, karpia zaś słodką kukurydzą, bo – jak wiadomo – karp łasy jest na słodkości, ale zważyć go też może kulka proteinowa i pinka, czyli kolorowe robaki. Wszelkiego rodzaju sprzętu i zanęty wędkarz ze Staszowa przywoził ze sobą sporo, ale to i tak niewiele w porównaniu z typowymi karpiarzami, którzy od czasu do czasu pojawiają się również w Rytwianach.

Sprzęt z najwyższej półki

Karpiowi zawodowcy w sprzęt inwestują naprawdę duże kwoty. Jeśli upatrzą sobie miejsce w odległej części stawu, w które nie są w stanie dorzucić wędka, to wyciągają sterowane radiem specjalne małe łódki. Ładują na nie zanętę, którą następnie, dzięki GPS, wyrzucają – podobnie jak później haczyk z przynętą – w ściśle określonym miejscu. Czasami na tych sterowanych łódkach montują też echosondy, dzięki którym są w stanie monitorować dno stawu i wypatrywać ryby. I czekają na ruch bomby na wędce.

A co się dzieje, gdy ryba już pojawi się na brzegu? Trafia do specjalnej, częściowo wypełnionej wodą maty, wykonanej z miękkiej, wodoodpornej tkaniny. Chodzi o to, by taki dorodny karp nie rzucił się na trawie albo piachu i przypadkiem się nie uszkodził. W macie też zdejmuje się haczyk, dezynfekuje miejsce w pysku i na koniec myje rybę przed zrobieniem pamiątkowej fotki i ponownym wypuszczeniem do stawu.

Przyroda cieszy oko

Co przyciąga wędkarzy na łowisko w Rytwianach? Zdzisław Górski odpowiada krótko: – Przyroda. Przed chwilą podziwialiśmy trzy krążące na stawem orły bieliki, pięknie startującą z wody parę łabędzi, pojawiającą się czaple i wiele innych rzadkich gatunków ptaków. Po prostu tutaj nie czuje się tej wszechobecnej cywilizacji. Wręcz przeciwnie – człowiek cieszy oko pięknem naszego Świętokrzyskiego. Pewnie, że mógłbym wędkować na stawie w Staszowie albo Oleśnicy. Ale jakoś nie mogę znieść, że chodnikiem, kilka metrów ode mnie, co chwilę przechodzą ludzie, a jak już jest niedziela i tłum idzie do kościoła, to już jest zupełnie przechłapanie. Co chwilę słyszę: – „I jak, biorą?”. To strasznie denerwujące.

Wędkarze zajeżdżający do Rytwian przede wszystkim jednak zgodnie wskazują na wyższość łowiska nad dzikimi wodami.

– Tutaj ryba prędzej czy później weźmie, bo wiadomo, że ta ryba jest. Nad jeziorem już tej pewności nie ma. Ile to razy wystąpiłem cały dzień i nic nie zacięto. Tu zawsze się coś dzieje – mówi Łukasz Rogala z Zięblic i na potwierdzenie swych słów sięga do podbieraka po szczupaka, którego wyciągnął z wody dosłownie przed dziesięcioma minutami.

To właśnie na tego typu drapieżniki nastawia się dzisiaj Łukasz Rogala. Oprócz szczupaków interesują go także sandacze i okonie. Strategia połowu drapieżników jest zupełnie inna niż w przypadku białej ryby. Nie trzeba żadnych zanęt, ławeczek do siedzenia, bomb na żyłki. Wystarczy wędka, szczypce do odhaczania złowionej ryby i jakaś przynęta – wobler albo gumka.

– I tak macham tą wędką – zarzucam i ściągam, zarzucam i ściągam, co jakiś czas zmieniając stanowisko i rodzaj przynęty – tłumaczy Łukasz Rogala, który w Rytwianach wyciągnął już czterokilogramowego szczupaka. – Tak to już jest, drapieżnika trzeba szukać. Poruszam się przy tym trochę, no i nachodzę, bo zwykle w ciągu trzech godzin okrążam całe łowisko. Za te trzy godziny superprzyjemności płacę 10 zł i na dodatek nie muszę kupować żadnej karty wędkarskiej. I tak to powinno wyglądać.

★ ★ ★

Krystyna Tyniec z Gospodarstwa Rybackiego „Rytwiany”, przy którym od czerwca 2015 roku działa „Rytwiański Karp”, zaznacza, że łowisko będzie się rozwijać.

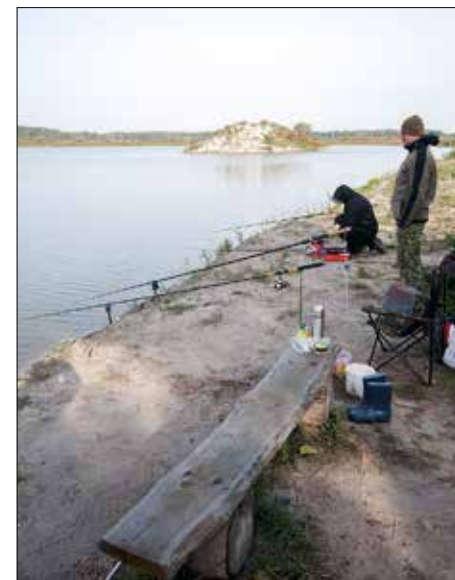
– Już teraz funkcjonuje przy nim wędkarski hotelik na 10 osób, a gościom oferujemy pochodzącego z naszego gospodarstwa karpia wędzonego – mówi Krystyna Tyniec. – Na stronie internetowej gospodarstwa (www.polskikarp.pl), na której publikujemy również aktualne informacje dla wędkarzy, zamieścimy mapę łowiska z zaznaczonymi stanowiskami. Chodzi o to, by była możliwość rezerwowania konkretnego miejsca na konkretny dzień. Planujemy też budowę podestów i pomostów, chcemy organizować zawody wędkarskie, no i zaprosić wędkarzy po przerwie zimowej. Nowy sezon chcemy otworzyć w długi weekend majowy. **(GK)**



Krystyna Tyniec z Gospodarstwa Rybackiego „Rytwiany”, przy którym od czerwca 2015 roku działa łowisko komercyjne „Rytwiański Karp”.



Łukasz Rogala z Zięblic nastawił się na drapieżniki. Oprócz szczupaków (to już drugi złowiony tego dnia) interesują go także sandacze i okonie.



Wędkarze zajeżdżający do Rytwian zgodnie wskazują na wyższość łowiska nad dzikimi wodami.

Przychodzi rybak do prawnika



Michał Janowski,
radca prawny



Jak sprzedawać żywe ryby i **nie mieć kłopotów**

Narosło wiele nieporozumień, niedomówień i przekłamań, gdy idzie o przepisy regulujące sprzedaż żywych karpia. Warto zatem pochylić się nad obowiązującym stanem prawnym.

Żaden akt prawny nie odnosi się w sposób szczegółowy do sprzedaży żywych ryb, dlatego w pierwszej kolejności należy zastosować regulację ogólną. W tym przypadku jest to kilkakrotnie nowelizowana ustawa z 21 sierpnia 1997 roku o ochronie zwierząt. Zawiera ona m.in. definicję takiego pojęcia jak „znęcanie się nad zwierzętami”. W swoim pierwotnym brzmieniu ustawa ta nie wspominała bezpośrednio o rybach, choć regulowała sposób obchodzenia się choćby z szeroko pojętymi zwierzętami gospodarskimi (obecnie ustawa mówi ogólnie o zwierzętach kręgowych). Określała także, że „każde zwierzę wymaga humanitarnego traktowania” (art. 5), a nieuzasadnione zabijanie zwierząt oraz znęcanie się nad nimi jest zabronione (art. 6).

Choć wśród przykładów znęcania się nad zwierzętami nie wyszczególniono wówczas ryb, to jednak poprzez wnioskowanie z większego na mniejsze można było dojść do konkluzji, że skoro „transport zwierząt (...) przewożonych na targowiska (...) w sposób powodujący ich zbędne cierpienie i stres” tudzież „stosowanie okrutnych metod w chowie lub hodowli” było zabronione wobec ogólnie pojętych zwierząt, to tak samo należy oceniać podobne zachowania wobec ryb.

Pomijając nieznaczne modyfikacje, wszystkie wspomniane zapisy obowiązują na-

dal. Co więcej, nowelą z 2011 roku do ustawowego wyliczenia sposobów znęcania się nad zwierzętami (art. 6 ust. 2) dopisano kolejne, w tym punkt 18, zgodnie z którym przestępnym zachowaniem jest „transport żywych ryb lub ich przetrzymywanie w celu sprzedaży bez dostatecznej ilości wody uniemożliwiającej oddychanie”.

Nie zatrzymując się już nad mało precyzyjnym określeniem przez ustawodawcę wody, jako czynnika uniemożliwiającego oddychanie rybnym, należy skupić się jednak na innym fragmencie. Mianowicie, jako niezgodny z prawem ustawa kwalifikuje taki transport i takie przechowywanie żywych ryb, które przedsiębiorze się w celu sprzedaży. Nie dotyczy to zatem transportu ryby ze sklepu do domu czy jej



Przedświąteczna sprzedaż żywych karpia w Gospodarstwie Rybackim „Górki”. | Fot: J. Czerwiński

przechowywania w wannie w celu późniejszej konsumpcji. Nie dotyczy również transportu w celu samego przeniesienia ryb do innego stawu. Nie należy jednak wyciągać pochopnych wniosków, które mogą prowadzić do przekonania, że wszelkie czynności niezwiązane ze sprzedażą są automatycznie zgodne z prawem. Do przypadków niezwiązanych ze sprzedażą zastosować należy pozostałe zapisy ustawy – wówczas sytuacja jest niemal identyczna, jak przed 2011 rokiem. Co więcej, 17 podpunktów art. 6 ust. 2 należy zaledwie do otwartego zbioru przykładów, o czym w oczy-

wisty sposób świadczy poprzedzający je zwrot „w szczególności”.

W drugim kwartale bieżącego roku w Sejmie powstał projekt zmiany ustawy o ochronie zwierząt (druk sejmowy nr 3744). W omawianym art. 6 ust. 2 pkt 18 zakładał on przede wszystkim wykreślenie zwrotu „w celu sprzedaży”. Wejście w życie takiej poprawki oznaczałoby de facto, że czynem zabronionym byłoby każde przenoszenie i każde przetrzymywanie żywych ryb „bez dostatecznej ilości wody umożliwiającej oddychanie” (projekt zakładał poprawę niefortunnego sformułowania). Co za tym idzie, przeniesienie ryb bez wody byłoby nielegalne – tak w trakcie wszelkich prac na stawach, jak i w drodze do domu. Ustawa bowiem nie przewidywałaby odstępstw od reguły, kwalifikując takie zachowania jednoznacznie jako „znęcanie się nad zwierzętami”. Niewykluczone, że w niektórych przypadkach mógłby utrwalić się swoisty zwyczaj dopuszczający pewne działania, jednak obecnie można traktować to jedynie w kategorii hipotez. Ostatecznie projekt nie został poddany pod głosowanie, a wobec upływu VII kadencji Sejmu, nie będzie dalej procedowany, o ile nie zostanie ponownie zgłoszony.

Słowem podsumowania, w obecnym stanie prawnym wymóg zapewnienia odpowiedniej ilości wody spoczywa na osobach transportujących i przechowujących żywe ryby w celu sprzedaży, jednak nie jest to jedyny punkt w całej ustawie, który może mieć zastosowanie do sprzedaży ryb. W tym celu warto zapoznać się np. z dotyczącymi tej tematyki zasadami dobrej praktyki sformułowanymi przez Głównego Lekarza Weterynarii.

Współpraca: Paweł Szczepański

Prosto z sieci

Zła aura i **dobra atmosfera** dla karpia

Tegoroczna aura łaskawa dla rybaków nie była. Wszak do wyhodowania ryb potrzebna jest woda, a tej w wielu miejscach kraju wyraźnie brakowało. Trzeba było mieć jeszcze więcej doświadczenia i wiedzy niż zwykle. Ale na szczęście wśród hodowców nie brakuje wysokokwalifikowanych fachowców, którzy nie tylko wiedzą, jak sobie radzić z warsztatem rybackim, ale także coraz lepiej radzą sobie z rynkiem. Nie do przecenienia jest kształtowanie jak najlepszej atmosfery dla sprzedaży z takim trudem wyhodowanych karpia.



Przez ostatnie trzy lata poziom cen hurtowych żywych karpia systematycznie spadał (z 11 zł na 8,3 zł za kg). Nie pomagały zakłęcia rybaków i biznesowe konsolidacje. Rentowność stawów karpiowych obniżyła się aż do wartości ujemnych. Jakby tego było mało, w tym roku przyszła piekielna susza, która spowodowała znaczne straty na stawach. Dzisiaj, w końcówce jesiennych odtówów, możemy stwierdzić: karpia handlowego z polskich stawów będzie mniej w porównaniu do ubiegłego roku (o ok. 20 proc. w skali kraju, tj. 3-4 tys. ton) i z racji wyższych kosztów będzie droższy o ok. 1,5 zł niż rok temu. Pozostaje więc tak niekochany przez naszych rybaków import, ale do pełnego pokrycia zapotrzebowania naszego rynku musiałby wynieść ok. 5-6 tys. ton, co jest raczej mało prawdopodobne, ale kto wie. Mogą więc wystąpić lokalne braki wigilijnego karpia, co też nie jest dobrą wiadomością dla branży (wszak rynek nie lubi pustki). Pozostaje jeszcze pytanie, czy tegoroczny grudniowy popyt na karpie dorówna wysokiemu popytowi ubiegłorocznemu? Jak bardzo sieci sklepów pójdą w promocyjne ceny i jak skuteczną promocję karpia przedstawi branża? Co do polityki cenowej sieci, pewnie będzie podobna do tej z ostatnich lat. Co do branżowej promocji karpia, tutaj może nastąpić regres, gdyż „stare” unijne programy pomocowe pokończyły się, a „nowe” jeszcze nie ruszyły. Lokalne Grupy Rybackie

są w okresie przejściowym i ich promocyjne inicjatywy będą słabsze niż rok temu. Miejmy nadzieję, że sami rybacy i Towarzystwo Promocji Ryb „Pan Karp” staną na wysokości zadania i o wybornym karpie będzie głośno w całej Polsce.

www.pankarprybacyp.pl



Kierunek rybactwo wykładany na Wydziale Nauk o Środowisku Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie jako pierwszy w Polsce (od 1951 roku) zaczął kształcić kadry dla potrzeb rybactwa. (...) Aktualnie kształcimy specjalistów z zakresu rybactwa i ichtiologii na studiach inżynierskich, magisterskich, doktoranckich i podyplomowych.

W uznaniu wysokiej jakości kształcenia, zasobów kadrowych i doskonałej infrastruktury dydaktycznej, prezydium Polskiej Komisji Akredytacyjnej przyznało kierunkowi kształcenia rybactwo ocenę wyróżniającą (uchwała nr 609/2015 z dnia 3 września 2015 roku).

Zapraszamy przyszłych kandydatów na nasz unikatowy kierunek studiów.

<http://wnos.uwm.edu.pl/>



Dr Janusz Wrona 23 listopada został mianowany przez ministra Marka Gróbarczyka na stanowisko Dyrektora Departamentu Rybołówstwa w Ministerstwie Gospodarki Morskiej i Żeglugi Śródlądowej. Nowy dyrektor do listopada ub. roku pełnił funkcję z-cy Dyrektora DR MRIRW, a w latach 2003-2008 Naczelnika w Departamencie Rybactwa ARIMR. Wcześniej, jako absolwent Wydziału Rybackiego ART w Olsztynie (1978 r.), pracował w gospodarstwach rybackich PZW w Nowym Sączu i Częstochowie, Spółdzielni Rolniczej w Szczekocinach i prowadził własne gospodarstwo karpiove w Prusiku. W roku 2003 obronił rozprawę doktorską na temat rybostanu zbiornika zaporowego Poraj. Gratulujemy, życzymy satysfakcji i sukcesów w pracy dla dobra polskiego sektora rybnego.

www.pankarprybacyp.pl
(Z.Sz.)

Gospodarstwo Rybackie Rytwiany

Wacław Szczoczarz
tel. 606 499 499
www.polskikarp.pl

Ryby hodowlane: karp, amur, szczupak, karaś, pstrąg, lin, płoc, sum

Gospodarstwo Rybackie Górki Sp. z o.o.

Dominik Druch
ul. Górki 45, 28-160 Wiślica
tel. 519 16 38 35
dominikdudek@hotmail.com

Sprzedaż żywych ryb oraz przetworów rybnych: pierogi, krokiety, pasztet, pasta rybna

Gospodarstwo Rybackie Osiek

Gawłowicz Robert
tel. 663 782 389
e-mail: m.gawlowicz@poczta.onet.pl

Ryby: karp, amur, karaś

Gospodarstwo Rybackie Henryk Dziuba

Osiek: Zawidza
27-670 Łonów
tel. 604 270 476, 667 302 021

Ryby hodowlane: karp, sum, pstrąg, jesiotr, tołpyga, amur, karaś

Gospodarstwo Rybackie w Gorzakwi

Robert i Jadwiga Sołtysiak
ul. Gorzakiew 49, 28-114 Gnojno
tel. 663 901 506, 41 353 20 56
www.gosrybackie.pl
e-mail: robertsołtysiak63@wp.pl

Ryby hodowlane: jesiotr, pstrąg, karp, amur, sum, lin, sandacz, szczupak

Gospodarstwo Rybackie „Widuchowa”

ul. Widuchowa 82
28-100 Busko Zdrój
tel. 510 909 238
e-mail: michalsocha24@wp.pl

Ryby hodowlane: karp narybek, kroczeł handlówka, amur handlówka, szczupak narybek, handlówka

Gospodarstwo Rybackie „Wójcza” Sp. z o.o.

ul. Biechów 80, 28-133 Pacanów
tel. 41 376 54 01, 606 977 114
e-mail: biuro@grwojczapl
www.grwojczapl

Ryby hodowlane: karp, amur, lin, szczupak, sandacz, tołpyga

Gospodarstwo Rybackie „Budy”

Wójcicki Grzegorz
ul. Budy-Kotki 128
28-100 Busko Zdrój
tel. 516 170 522
e-mail: szefkarp@gmail.com

Ryby hodowlane: karp, amur, szczupak, karaś, tołpyga

Gospodarstwo Rybackie Brody

Krzysztof Szymański
tel. 604 247 175
e-mail: norbert4@vp.pl

Ryby hodowlane: karp, amur, lin, szczupak, sum, sandacz

Gospodarstwo Rybackie Sieragi

Władysław Bednarowicz
ul. Kamieniec 31
28-230 Polaniec
tel. 513 080 560, 513 080 715
e-mail: sieragi@wp.pl

Ryby hodowlane: karp, amur, szczupak, jaż, karaś, płoc

Gospodarstwo Rybackie ANTONIÓW

Perlik Teresa
ul. Pułaczów 32 (Antoniów)
26-035 Raków
tel. 606 316 839

Ryby hodowlane: karp, amur, tołpyga (narybek, kroczeł, towarówka)

Gospodarstwo Rybackie „Fałęcin-Jastrzębiec”

Aleksander Orszulak
ul. Kościuszki 6
28-130 Stopnica
tel. 692 248 192

Ryby hodowlane: karp (handlowy, kroczeł, narybek), szczupak, amur, lin, sum



AKWAKULTURA TO NASZA WSPÓLNA PRZYSZŁOŚĆ

PRODUKCJA SPRZĘTU DO TRANSPORTU I HODOWLI ŻYWYCH RYB



adres: 14-100 Ostróda,
ul. Składowa 5
Poland

tel. +48 (89) 646 05 95
tel. +48 601 66 37 31
fax +48 (89) 646 05 97

e-mail: sdk@sdk.com.pl
sale@sdk.com.pl
www: www.sdk.com.pl

