

Świętokrzyski
Głos

Pana Karpia



Karpie **z rodzinnej szkoty** rybaczem ▶ str. 12-14
Jak **strzałkowski buncok** smakoszy sera zachwycił ▶ str. 8-10



Wacław **Szczoczarz**,
wydawca



Z nadzieją zasiądźmy do stołu, już pierwsza gwiazdka

”Tak jak na filmy wybitnego reżysera Andrzeja Wajdy przychodziły tłumy, tak po świętecznego karpia przyjdą miliony rodaków. Oby tylko go wystarczyło, a rybacy sprostali logistycznie grudniowemu wyzwaniu.

Przywitał nas kolejny grudeń, tym razem 2016 i jak co roku o tej porze karpie handlowe już w magazynach, a rybna młodzież w zimochowach będzie oczekiwała przyszłorocznej wiosny. Za nami sezon hodowlany i jak to w rybactwie bywa - dla jednych był lepszy, dla drugich gorszy. Narzybek wyszedł całkiem nieźle, handlowka jako tako, ale krocze, niestety, już kolejny rok na minusie. I bądź tu, człowieku, mądry planując obsady 2017, a przecież przed nami jeszcze zimowanie. Spuszczenie wody na wiosnę z zimochowów też już nieraz jesienne plany korygowało.

To jest właśnie nieprzewidywalność hodowli karpiowych, która towarzyszy rybakom od zawsze, w każdym sezonie. Trzeba ją przyjąć z całym „dobrodziejstwem” inwentarza i pokorą należną przyrodniczemu zjawiskom.

Zgodnie z przewidywaniami, opóźnienia programów pomocowych z Unii Europejskiej spowodowały osłabienie działań promocyjnych (zwykle unijne wsparcie finansowe płynące do rybactwa nieco łatwiej przewidzieć niż zjawiska przyrodnicze na naszych stawach, choć i z tym, jak widać, bywa różnie). Cała nadzieja w sile wyborczego smaku i tradycji wigilijnego karpia, a także w lokalnych inicjatywach promocyjnych rybaków. Tak jak na filmy wybitnego reżysera Andrzeja Wajdy przychodziły tłumy, tak po świętecznego karpia przyjdą miliony rodaków - z małych wiosek i tych największych polskich miast. Oby tylko go wystarczyło, a rybacy sprostali logistycznie grudniowemu wyzwaniu, czego im i ich klientom serdecznie życzę.

wspominając minione lata, „pełne jak mit, blade jak świt”

gdy wykrztusimy w końcu z siebie – szczerze do bólu przepraszam

gdy nie zostaniemy w totalnej pustce po wyłączeniu telewizora

gdy zrozumiemy, że wdowi grosz jest stokroć ważniejszy od naszych tysięcy

gdy oczyścimy z błota rybackie ręce

gdy przyjmujemy uchodźcę, skądkolwiek przyjdzie

gdy wyciszymy nasze codzienne gonitwy

gdy łch radości i smutki będą naszymi

gdy oswobodzimy się z mniemania, że musimy coś powiedzieć na każdy temat i przy każdej okazji

gdy zawstydzeni schowamy naszą nieomyślność do głębokiego kufra

gdy zachowamy przyjaciół mimo dobrej lub złej zmiany

gdy...

z nadzieją zasiądźmy do stołu, już pierwsza gwiazdka.



Zbigniew **Szczepański**,
redaktor naczelny

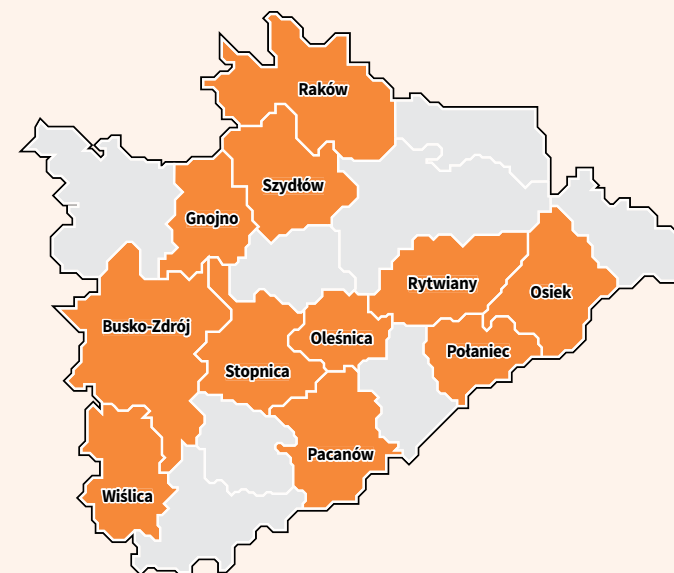
Jubileusz 10 numerów ŚGPK mamy już za sobą. Okazało się, że formuła naszego pisma jest strzałem w dziesiątkę, i że dzięki naszemu „Głosowi” tysiące osób w całym kraju coraz lepiej poznaje i postrzega naszą maleńką w skali kraju gałąź gospodarki.

Ostatnio wnikliwie przyglądaliśmy się protestom rybaków w kwestii opłat za wodę. I co się okazało? Otóż ciekawostka, przełom nastąpił 18 października tego roku, gdy premier Beata Szydło ogłosiła, że podwyżek opłat za wodę nie będzie. Co prawda LGR „Świętokrzyski Karp” otrzymała pismo z Ministerstwa Środowiska również datowane 18 października, w którym prezentowano uparcie konieczność wprowadzenia opłat, ale widocznie ta koncepcja nawet w kołach rządowych okazała się niepopularna. Odpowiedź na pytanie, czy obecna decyzja rządu będzie obowiązywała raz na zawsze, czy trzeba być stale czujnym, narzuca się sama. Warto podziękować w tym miejscu wszystkim rybakom, którzy konsekwentnie protestowali przeciw nieuzasadnionemu prawnie i gospodarczo „podatkowi wodnemu”.

Redakcja ŚGPK życzy wszystkim rybakom w nadchodzącym 2017 roku wszelkiej pomyślności, a jeśli już zdarzą się problemy, to oby można było je rozwiązać na swoim podwórku, bez konieczności organizowania protestów.

Zbigniew Szczepański

Obszar LGR „Świętokrzyski Karp”



Spis treści

4 Czystej wody bez opłat i zdrowej ryby!

Rozmowa z lekarzem weterynarii Teresą Nowak-Kobus, ichtiopatologiem, która obchodziła jubileusz 50-lecia pracy zawodowej

Zanim do karpiarzy przyjdzie św. Mikołaj

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

Jesienne badanie obsad zarybieniowych

Lek. wet. Teresa Nowak-Kobus wskazuje na sezonowe zagrożenia

Jak buncok smakoszy sera zachwycił

Teresa i Piotr Łukasikowie ze Strzałkowa w gm. Stopnica są dziś uznanymi producentami naturalnych serów, ale droga do tego sukcesu była wyjątkowo wyboista, czasami boleśnie doświadczając przedsiębiorczych gospodarzy

Karpie z rodzinnej szkoły rybaczenia

Już czwarte pokolenie w rodzinie Mazurów prowadzi gospodarstwo rybackie w Chotlu Czerwonym w gm. Wiślica, oferując karpie najwyższej jakości. Przed wiekami hodowlą ryb zajmował się tu słynny polski kronikarz Jan Długosz

Niech zimą tłuszczy karpiom nie zabraknie!

Nasz ekspert rybacki dr Mirosław Kuczyński tym razem pisze o tym, co dzieje się z karpami podczas zimowania

Wyżeł musi wykazać się wiatrem

Myśliwskie psy z całej Europy w poszukiwaniu kuropatw na polach pod Buskiem-Zdrojem

Wiślica w sercu, Wiślica na obrazie

Adriana „Adka” Wieczorka najbardziej pociąga malowanie tych wiślickich kościołów, które już nie istnieją

Jabłko z rumieńcem, czyli moda w sadzie

Rozmowa z Jolantą i Józefem Domańskimi, pasjonatami sadownictwa z Janowic Poduszowskich w gm. Gnojno



Pan Karp - **wyborny smak** tradycji



Czystej wody bez opłat i zdrowej ryby!

„Jestem za Kodeksem Dobrej Praktyki Rybackiej jako systemem jakości i certyfikacji w rybnictwie. (...) Uważam, że należy skupić się na procesie produkcji i hodowli, który spełnia określone wymagania i warunkuje jakość produktu, czyli karpia”.

Rozmowa z **Teresą Nowak-Kobus**, lekarzem weterynarii, ichtiopatologiem.

■ **Na wstępie proszę przyjąć od redakcji ŚGPK serdeczne gratulacje z okazji pięknego jubileuszu 50-lecia pracy zawodowej.**

Dziękuję bardzo za gratulacje. Sama nie mogę uwierzyć, że to już tyle lat.

■ **Proszę opowiedzieć o przygotowaniu do zawodu i przebiegu swojej pracy.**

Moje zainteresowania przyrodnicze kształtowały się już w dzieciństwie, kiedy razem z ojcem wyjeżdżałam nad stawy. Ojciec mój, najpierw hodowca, później inspektor ds. rybactwa w Wojewódzkim Zjednoczeniu PGRów, zainteresował mnie rybactwem, przekazał swoje ogromne doświadczenie, nauczył traktować zbiornik wodny jako system. W roku 1958 skończyłam studia na Wydziale Weterynarii SGGW w Warszawie i z tzw. nakazu pracy trafiłam do Powiatowej Lecznicy Weterynaryjnej w Piasecznie koło Warszawy, gdzie pracowałam ponad półtora roku. Praca tam dała mi praktyczną wiedzę na temat zwalczania epizootyki, co przydało się później w rybactwie. A specjalizacja rozpoczęła się w roku 1960, kiedy odbyłam trzymiesięczny staż z zakresu diagnostyki i zwalczania chorób ryb w Zakładzie Chorób Ryb Instytutu Weterynarii w Puławach. Po jego zakończeniu pozostałam w tym zakładzie jeszcze dwa lata jako pracownik naukowy. Otrzymałam tam ogromny ładunek wiedzy teoretycznej i praktycznej z zakresu hodowli, diagnostyki oraz profilaktyki i terapii chorób ryb. W roku 1964 udało mi się otworzyć w Warszawie Ośrodek Zwalczania Chorób Ryb, który działał trzy lata. Następnie został włączony do Zakładu Higieny Wet., gdzie byłam kierownikiem Pracowni Zwalczania Chorób Ryb przez ponad 25 lat. W 1991 roku przesłam na emeryturę, ale nie mogąc rozstać się z rybactwem, otworzyłam prywatny Gabinet Weterynaryjny - Leczenie Chorób Ryb, który nadal prowadzę. Praca ta daje mi duże zadowolenie. Satysfakcję dają mi stałe kontakty z ludźmi z branży, których rozumiem i szanuję.

■ **Jak wyglądała kiedyś praca ichtiopatologa w Polsce?**

W czasach gospodarki planowej obowiązywała rejonizacja. Kiedy zaczynałam pracować



Uroczystość z okazji 50-lecia pracy zawodowej Teresy Nowak-Kobus (Żabieniec 2015 r.). | Fot. Mirosław Cieśla

w rybactwie, było w Polsce pięć pracowni zwalczania chorób ryb. Moja opiekowała się gospodarstwami rybackimi na terenie ówczesnego województwa warszawskiego, połowy łódzkiego i połowy białostockiego. Między moją instytucją a gospodarstwami podpisywane były umowy, w ramach których należało dwa razy w roku wizytować gospodarstwo, ocenić jego stan sanitarny, wykonać badania ryb i jeśli zaistniała potrzeba, pobrać próbki do badań laboratoryjnych. Ponadto brałam udział w pracach komisji oceniającej stan zdrowia i jakość tarlaków, komisji kwalifikującej gospodarstwa do I, II, III kategorii pod względem stanu sanitarnego, występowania chorób zakaźnych, jakości produkcji itp. Od tej kwalifikacji zależała możliwość sprzedaży materiału zarybieniowego.

■ **Jak za czasów gospodarki planowej zwalczało się choroby zakaźne, dziś zwane epizootkami?**

W czasach gospodarki planowej choroby tzw. masowe typu infekcyjnego zwalczało się stosując „szczepienie” (nie mające nic wspólnego z uodpornieniem). Była to iniekcja antybiotyku przeważnie chloramfenikolu, czyli detreomycyny rozpuszczonej w alkoholu. Każdą rybę trzeba było chwycić oburącz i w odpowiedni sposób podać „szczepiacemu”. Była to praca bardzo żmudna, najczęściej w zimnie i wilgoci. Przy dobrej organizacji udawało się trzem osobom „zaszczepić” 20 tys. sztuk w jeden dzień.

■ **Na czym polega dziś nadzór weterynaryjny nad gospodarstwami rybackimi? Co jest obowiązkiem, a co dobrowolnymi badaniami? Kto płaci za badania ichtiopatologiczne?**

Nadzór weterynaryjny nad gospodarstwami rybackimi zaczyna się od zarejestrowania działalności rybackiej i nadania numeru

weterynaryjnego. Badania stanu zdrowia ryb przeprowadzane są w ramach „Programu nadzoru stanu zdrowia zwierząt akwakultury”. Przeprowadza się je na wniosek i koszt producenta. W przypadku podejrzenia wystąpienia zakaźnej choroby zwalczanej z urzędu, producent ma obowiązek zawiadomić lekarza badającego ryby w gospodarstwie oraz Powiatowy Inspektorat Weterynarii. Jeśli potwierdzi się wystąpienie choroby zwalczanej z urzędu, zostaje wszczęta odpowiednia procedura przez Powiatowego Lekarza Weterynarii i producent może liczyć na bezpłatne dalsze badania specjalistyczne.

■ **Właśnie, a gdzie tu miejsce dla takiej działalności jak praktyka Pani doktor?**

Moja praktyka jest pierwszym stopniem opieki weterynaryjnej nad gospodarstwem. Któryś z rybaków stwierdził, że jestem „lekarzem rodzinnym” dla gospodarstwa. Diagnostuję i leczę. Jednocześnie jestem ogniwem między producentem hodowcą ryb a Inspekcją Weterynaryjną. Powiatowy Lekarz Weterynarii w oparciu o wynik mojego badania wystawia świadectwo i zezwala na wywóz ryb z gospodarstwa i sprzedaż. W sytuacji wystąpienia podejrzenia choroby zakaźnej, w wielu przypadkach lekarz powiatowy korzysta z moich badań i diagnozy. Głównym terenem mojej działalności jest woj. mazowieckie i częściowo podlaskie.

■ **Czy rybacy chętnie stosują profilaktykę, czy raczej dopiero jak trwoga, to do Pani doktor?**

Rybakcy chętnie stosowaliby profilaktykę, gdyby była mniej pracochłonna. Profilaktyka to praca, pieniądze, czas, wysiłek i odroczone

efekty. Polega na stosowaniu dobrej praktyki rybackiej, czyli na zadbanie o środowisko, odpowiednią paszę i dośrodek ryb. Badania profilaktyczne są rzadsze. Gros badań dotyczy ryb chorych.

■ **Czasem pojawiają się w mediach różne czarne plotki odnośnie jakości mięsa ryb. Czy to tylko panika medialna?**

Zdecydowanie tak. Hodowcy są zobowiązani do corocznych badań zawartości metali ciężkich i substancji toksycznych w mięśniach ryb. Sporadycznie normy były nieznacznie przekroczone i ryby te nie były dopuszczone do spożycia. Polska ryba jest wartościowa i ma wysoką przydatność do spożycia. Warto również wspomnieć o walorach smakowych króla naszych stawów - karpia i innych ryb słodkowodnych.

■ **Czy są jakieś groźne choroby ryb, którymi może się zarazić człowiek, który zje rybę.**

Nie ma żadnych chorób ryb, którymi może zarazić się człowiek.

■ **Co Pani myśli o systemach jakości wdrażanych w niektórych działach przemysłu spożywczego i stosowanych do tego certyfikatach? Czy to może mieć zastosowanie w rybactwie?**

Jestem za Kodeksem Dobrej Praktyki Rybackiej jako systemem jakości i certyfikacji w rybactwie. Certyfikaty nie zawsze potwierdzają

jakość produktu. Dlatego uważam, że należy skupić się na procesie produkcji i hodowli, który spełnia określone wymagania i warunkuje jakość produktu, czyli karpia. Karp dobrze zakorzeniony w polskiej tradycji sam się obroni, ale mądra certyfikacja wzmocni jego pozycję.

■ **Jakie warunki powinno się spełniać, aby dobrze traktować żywe ryby w trakcie sprzedaży? Są opinie, że taka sprzedaż jest niehumanitarna.**

Myślę, że opinie o niehumanitarnym traktowaniu ryb biorą się z niezrozumienia fizjologii tych zwierząt. Zapominamy o tym, że jest to zwierzę zimnokrwiste. W temp. ok. 4°C ich metabolizm zwalnia do

związku z tym zapotrzebowanie na tlen jest zdecydowanie zmniejszone. Organizm karpia bez wody może pobierać tlen atmosferyczny przez skrzela i skórę (dzięki sieci naczyń krwionośnych) pokrywając w ten sposób 26-28 proc. ogólnego zapotrzebowania. Stopniowo zmniejszająca się możliwość pobierania tlenu przechodzi w fazę powolnego usypiania. Nie wolno z pewnością kupionemu w sklepie karpowi nagle i całkowicie odciąć dostępu do tlenu atmosferycznego np. przez oblepiającą ciało torbę foliową.

■ **Czego Pani życzy rybakom w roku 2017 roku?**

Rybakom i ich bliskim życzę dużo zdrowia i pomyślności. Czystej wody bez opłat i dużo zdrowej ryby! (RED)

Podróże po Polsce

i Europie

■ Pasją Teresy Nowak-Kobus jest podróżowanie. Kiedyś była to turystyka motocyklowa, potem samochodowa. Zwykle podróżowała z namiotem.

■ Teresa Nowak-Kobus uwielbia podróżować po Polsce. - Mamy w kraju tyle fantastycznych i klimatycznych obiektów, że nawet trudno odwiedzić wszystkie warte tego miejsca. W Europie szczególnie lubiłam zwiedzać kraje nadbałtyckie i Skandynawię - mówi.



Badania mikroskopowe wymagają wprawy, ale często są podstawą prawidłowej oceny zdrowia ryb. | Fot. Paweł Andziak

Co w stawie piszczy...



dr inż. Mirosław **Cieśla**,
Zakład Ichtiobiologii,
Rybackwa
i Biotechnologii Akwakultury,
SGGW w Warszawie

Zanim do karpiarzy przyjdzie św. Mikołaj

To, ile uda się zarobić, zależy także od działań podczas przetrzymywania karpi w magazynach

„Napisz coś o świątecznej sprzedaży karpi” mówi mi redaktor naczelny „Świątokrzyskiego KarpioGłosu”. „Przecież przed chwilą pisałem” odpowiadam ciętą ripostą. A po chwili przychodzi refleksja - to już rok temu. Rybackwo to zawód dla pasjonatów, romantyków, bardziej sztuka niż rzemiosło. Ale oprócz tego wszystkiego chodzi także o pieniądze. A te karpiarze zarabiają podczas zimowej wydawki. To, ile uda się zarobić, zależy także od działań w okresie przetrzymywania karpi handlowych w stawach magazynach i dystrybucji ryb do konsumentów.

Dzyń

Magazyny to jedyne stawy karpiove, w których należy stosować stały przepływ wody. Ich powierzchnia wynosi 0,1-0,3 ha, a karpie przebywają w zagęszczeniu sięgającym nawet kilkudziesięciu kilogramów w 1m³ wody. Przepływ nie może być zbyt mały. Przyjmuje się, że przy temperaturze do +5°C powinien wynosić



Straty podczas magazynowania karpi handlowych nie powinny przekroczyć 2-3 proc. | Fot: J. Czerwiński

1-2 l/s/tonę karpi, a zawartość tlenu w odpływającej wodzie powinna wynosić 2,5-3mg/l. Przy wyższej temperaturze przepływ należy zwiększyć, nawet dwukrotnie. Nie powinien być on także dużo wyższy, większy przepływ to większy ruch wody, większa aktywność karpi i większe ubytki ich masy. A masa to pieniądze! Straty podczas magazynowania karpi handlowych nie powinny przekroczyć 2-3 proc. Wzrost ubytków - do 10 proc. a nawet więcej - wynikać może ze zbyt dużego zagęszczenia karpi, nieprawidłowego przepływu lub zbyt wysokiej temperatury wody. Na dwa pierwsze elementy hodowca ma bardzo duży wpływ, na trzeci, póki co, żadnego.

Dzyń, dzyń

Przepływ wody w magazynach spełnia także inną niebagatelną rolę. Trudno walczyć ze stereotypem, ale panuje powszechne przekonanie, że mięso karpi ma mulisty posmak. Zdarza się, że karpie odłowione bezpośrednio ze stawu mogą taki posmak mieć. Należy ten aromat usunąć, przetrzymując karpie na przepływie wody, czyli odpijając je w magazynach. Ale, jak opisane to zostało powyżej, przepływ wody oznacza ubytki masy tak pieczołowicie hodowanych przez nas przez trzy lata karpi. Jednakże odstępianie od przepływu na magazynach jest jednym z najważniejszych błędów, jaki może popełnić hodowca. Konsument chce nabyć od nas towar wyjątkowy, luksusowy, wręcz ekskluzywny - na ten jeden wyjątkowy wieczór w roku. I na patelni okazuje się że nabył coś, co trąci błotem, co psuje humor i nastrój. Z prawdopodobieństwem granicznym z pewnością można przyjąć, że w kolejnym roku już po naszym karpie nie sięgnie. A rozwiązań alternatywnych do naszych karpi jest coraz więcej.



Wydawanie karpi w Gospodarstwie Rybackim „Górki”.
| Fot: Jarosław Czerwiński

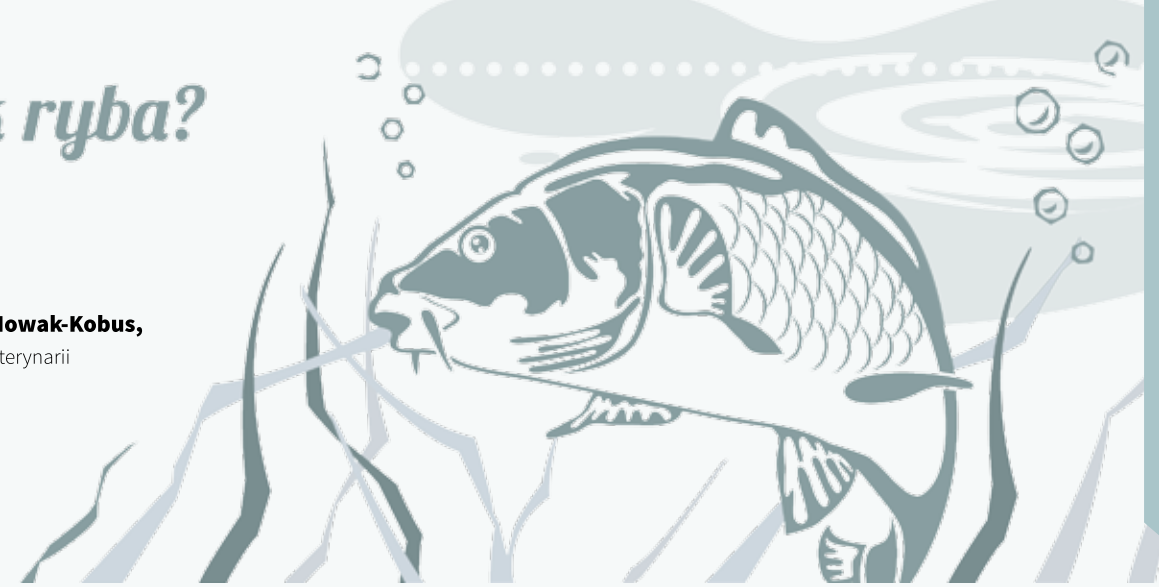
Dzyń, dzyń, dzyń

Wielu hodowców wychodzi z założenia, że po opuszczeniu szalki wagi zakończyli odpowiedzialność za karpie. Praktyka ostatnich lat wskazuje, że jest to błędne przekonanie. To, w jakich warunkach karpie odjadą z naszych stawów i będą przetrzymywane podczas sprzedaży, wpłynie na jakość ich mięsa. Zbyt duże zagęszczenie podczas transportu lub w basenach przeznaczonych do sprzedaży, zbyt mała zawartość tlenu w wodzie, brak wymiany wody powodują gromadzenie się w mięsie karpi kwasu mlekowego, który nadaje mu ten jakże nieprzyjemny, mulisty posmak. W temperaturze do +5 stopni zagęszczenie karpi może wynosić do 1 kg/l wody, a wymiana wody powinna następować co 12 godzin. W wyższych temperaturach zagęszczenie powinno być znacząco mniejsze, a wymiana wody częstsza. Zmętnienie wody czy piana na jej powierzchni to znak, że wodę należy podmienić, a karpie rozrzedzić.

Zdrów jak ryba?



Teresa **Nowak-Kobus**,
lekarz weterynarii



Jesienne badanie obsad zarybieniowych

Ryby idące do zimowania powinny być w dobrej kondycji i dobrym stanie zdrowotnym

Dla hodowców najważniejsze jest dobre przetrzymywanie ryb przy minimalnych stratach. O warunkach zimowania ryb powiedziano już prawie wszystko. Natomiast ja, jako ichtiopatolog, chciałabym zwrócić uwagę na stan zdrowotny ryb przeznaczonych do zimowania.

Ryby idące do zimowania powinny być w dobrej kondycji i dobrym stanie zdrowotnym. Producenci i hodowcy zwykle odławiają najpierw ryby handlowe, a później narybek i krociki, co przekłada się na ich dłuższe dokarmianie. Daje to możliwość uzupełnienia rybom białka i tłuszczów, koniecznych do optymalnego przetrwania długiego i często trudnego okresu zimowania. Powinien to być również czas przeprowadzenia badań i oceny stanu zdrowia ryb i ostatni przed zimowaniem moment na wykonanie zabiegów profilaktycznych lub leczniczych.

Bardzo istotnym w ocenie stanu zdrowia ryb jest wygląd powłok skórnych, skrzeli i błony śluzowej jelita. Skóra, skrzela i śluzówka jelita są głównymi drogami wejścia drobnoustrojów chorobotwórczych.

Powłoki skórne

Na skórze mogą wystąpić uszkodzenia mechaniczne (ptactwo, wydry i inne), nadmierna ilość śluzu, wskazująca na inwazję pasożytniczą (głównie pierwotniaki) oraz wybroczyny i wylewy, spowodowane przez pijawki, splewki i inne. Zwykle uszkodzenia skóry, miejscowo, pokrywają pleśnie z rodzaju Saprogenia i Achlia, które drażnią powłoki,

a ponadto wytwarzają toksynę wnikałą do wnętrza. Uszkodzenia powłok skórnych są drogą wejścia dla bakterii z rodzaju Aeromonas i Flexibacter (tzw. choroba zimnej wody) oraz infekcji wirusowej SVC wirus włośna.

W przypadku stwierdzenia pasożytów stosujemy kąpiele w soli kuchennej, siarczanie miedzi, formalinie itp., natomiast w przypadku infekcji zewnętrznych i wewnętrznych podajemy w karmie antybiotyki z dodatkiem



Na skórze karpi mogą wystąpić uszkodzenia mechaniczne (ptactwo, wydry i inne), nadmierna ilość śluzu, wskazująca na inwazję pasożytniczą (głównie pierwotniaki) oraz wybroczyny i wylewy.
| Fot: Jarosław Czerwiński

vit. A, D3, E oraz preparaty pobudzające odporność np. Levamisol.

Skrzela

W skrzelach uszkodzonych przez pasożyty stwierdza się zwiększoną ilość śluzu, wybroczyny, ubytki, pola martwicze. Podobne objawy mogą wystąpić przy niekorzystnych warunkach fizykochemicznych środowiska jak braki tlenowe, podwyższone ilości amoniaku czy azotanów i azotynów. Na pasożyty w skrzelach oddziałuje

my podobnie jak na pasożyty skórne. Uszkodzenia wynikające z zaburzeń środowiska leczymy przez przeniesienie obsady do korzystniejszych warunków lub zadbanie o ich poprawę, także podanie preparatów wzmacniająco-gojących jak witaminy i środki pobudzające odporność.

Błona śluzowa jelit

Błonę śluzową jelit mogą uszkodzić pasożyty (tasiemce i nicienie), powodując wybroczyny i stany zapalne. Błona śluzowa może również zostać uszkodzona w wyniku nieprawidłowego karmienia, niedostosowanego do warunków środowiskowych i temperatury. Przypominam, że karp nie ma żołądka, więc trawienie odbywa się w jelicie w środowisku obojętnym lub lekko zasadowym. Podanie zbyt dużej ilości (jak na warunki jesienne) karmy, która z różnych przyczyn nie może być na bieżąco strawiona, powoduje zakwaszenie, a w efekcie zapalenie błony śluzowej jelit. W przypadku inwazji tasiemców lub nicieni, podaje się środki przeciwwrobacze lub wzmacniające

perystaltykę jelit, celem mechanicznego wydalania pasożytów. W przypadku zakwaszenia przewodu pokarmowego, można zastosować jako dodatek do paszy kredę szlamowaną.

Jak widać, istnieje wiele czynników zagrażających zdrowiu ryb. Ryby wykazujące zmiany patologiczne, pozostawiane bez środków terapeutycznych i wzmacniających, mają niewielkie szanse na dobre przetrzymywanie. Jesienne badanie materiału zarybieniowego pozwoli przeciwdziałać i zapobiec wystąpieniu choroby i zminimalizować straty.

Jak **strzałkowski buncok** smakoszy sera zachwycił

Świat walił się im na głowę kilka razy, ale w tych krytycznych momentach zawsze pojawiali się dobrzy ludzie. To dzięki nim i własnej determinacji Teresa i Piotr Łukasikowie ze Strzałkowa w gminie Stopnica są dziś uznanymi producentami naturalnych, produkowanych domowym sposobem serów, o których z uznaniem mówią najwięksi smakosze.



Jakość potwierdzają też eksperci z branży rolniczej. Przecież nie przez przypadek gospodarze ze Strzałkowa zostali laureatami krajowymi ubiegłorocznej edycji AgroLigi. Ich pomysł na rolniczy biznes zyskał uznanie w całej Polsce. Były gratulacje od ministra rolnictwa, prezesa Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa, życzenia (i pozdrowienia!) od prezydenckiej pary – Agaty i Andrzeja Dudów. Sukces? Bez wątplenia. Mało kto wie jednak, że droga do niego była wyjątkowo wyboista, czasami boleśnie doświadczając przedsiębiorczych gospodarzy.

Nikt nie mógł nam pomóc...

Pomysł na ten mleczno-serowy biznes tkwił w nich gdzieś głęboko chyba od zawsze. Niedługo świętokrzyska wieś przecież słynęła z krów, niemal w każdym domu nie brakowało więc świeżego i zsiadłego mleka, robiło się wyśmienite masło, maślanek i sery. Jak niewiele trzeba było czasu, by to wszystko się zmieniło. Krowy z gospodarstw zniknęły, a po latach ludzie zorientowali się, że wyroby nabiałowe kupowane w marketach nie mają już tamtego smaku.

- U nas było tak trochę po staremu – mówi Teresa Łukasik. – Znajomi, którzy nas odwiedzali, nie mogli się nadziwić, że mogą się napić mleka prosto od krowy i spróbować przygotowanego babciną metodą sera. Mówili, że nam strasznie zazdroszczą, bo w mieście tego kupić

się nie da. Pomyśleliśmy z mężem, że może to jest nasz sposób na życie.

By kupić pierwszych dziesięć typowo mlecznych krów rasy holsztyńsko-fryzyskiej, gospodarze musieli wziąć spory kredyt. Wydawało się, że wszystko pójdzie w dobrym kierunku – krowy się ocielą i stado szybko będzie się powiększać. Niestety, coś było nie tak. Kolejne krowy się cielily, ale po porodzie zdychały. A bank domagał się rat.

- Nie wiedzieliśmy co się dzieje, nikt nie potrafił nam pomóc. Byliśmy załamani i straszliwie zmęczeni, bo w oborze spędzaliśmy całe

noce. Brakowało nam pieniędzy, a wizja finansowego krachu była coraz bardziej realna – wspomina gospodyni. – Na szczęście dobrzy ludzie nad nami czuwali. Ktoś polecił nam młodych weterynarzy z Lublina. Chłopaki przyjechali do Strzałkowa jak pogotowie ratunkowe. O pieniądzach nawet nie wspomnieli. Od razu zabrali się do roboty - wskoczyli w gumaki, brali zwierzęce kupy w ręce i wachali, strzykawką pobierali krowom kwas z żołądków.

No i ustalili, dlaczego wysokoprodukcyjne krowy mleczne zdychały. Gospodarze nie wiedzieli, że po porodzie taka krowa powinna

być wypelniona przynajmniej 80 litrami wody. W przeciwnym wypadku żołądek zwierzęcia przemieszcza się i skręca, co kończy się śmiercią. Weterynarze z Lublina na miejscu operowali krowy. Parę sztuk udało się im uratować.

Krowy, nasze dzieci

Znów pojawiła się nadzieja na odbudowę stada, znów ciężka praca zaczęła przynosić efekty. Niestety, pojawiły się kolejne problemy. W ciągu kilku miesięcy cena litra mleka spadła z 1,50 zł do 50 groszy, co gospodarze odczuli bardzo boleśnie. Na dodatek w styczniu 2011 roku (przy 35-stopniowym mrozie) spaliła się obora, w której było prawie sto krów. Płomienie strawiły cały zapas paszowy, siano i zboże.

- Kiedy się obudziliśmy, niczego już nie było widać. Podobno ogień miał roznieść szczur, dlatego najpierw paliło się na górze obory. Zaczęliśmy ratować krowy – w oczach Teresy Łukasik pojawiają się łzy. – Wyganiały je na zewnątrz, a one nie – pchają się w ogień. Zwierzęta tak mają. Wchodzą tam, gdzie jest jasno, nie zwracając uwagi na płomienie. Kilka dotkliwie się poparzyło. W końcu udało się je przegonić do sąsiedniej obory.

Łukasikowie wiedzieli jednak, że bez paszy nie będą w stanie utrzymać hodowli. Nie wi-

dząc innego wyjścia, chcieli oddać krowy innemu gospodarzowi na przechowanie. Wtedy znów w ich życiu pojawili dobrzy ludzie. – To było niesamowite, po prostu przywozili nam paszę i zboże. Staliśmy z mężem i płakaliśmy – wspomina Teresa Łukasik. – Dzięki nim jakoś przetrwalismy z naszymi krowami do wiosny. Wtedy też udało się odbudować oborę.



Z krowami jednak jeszcze przez długi czas nie było dobrze. Albo roniły, albo o czasie rodziły martwe cielęta. Specjaliści nie mieli wątpliwości, że to efekt związanego z pożarem stresu, który tak głęboko utknął w zwierzęcej psychice. Łukasikowie kombinowali zaś, jak przetrwać, bo utrzymująca się niska cena mleka w skupie nie dawała im wielkich szans na przyszłość.

To właśnie wtedy Piotr Łukasik wpadł na pomysł, by zacząć sprzedawać rozlewane w butelki mleko „prosto od krowy”, czyli to naj-

prawdziwsze, niepasteryzowane – po prostu najsmaczniejsze i najzdrowsze. Na dodatek pochodzące od krów traktowanych tak, jakby były członkami rodziny.

- U nas przychodzą na świat, obcują z nami od swojego pierwszego dnia, ja z nimi rozmawiam. To są po prostu nasze dzieci – Teresa Łukasik podkreśla, że każda z 78 krów ma swoje imię, na które reaguje. – Wystarczy, że powiem: „Ruda, chodź do cielaka” i Ruda wie, że zaraz otworzy się klatka i będzie mogła nakarmić swoje dziecko. No i podchodzi. To są bardzo mądre stworzenia.

Mleczny podstęp

By zdobyć uprawnienia do sprzedaży bezpośredniej mleka, trzeba było jednak najpierw przebrnąć przez wielką papierologię i spełnić wiele rygorystycznych wymogów weterynaryjnych. Nie było to proste, ale gospodarze mieli świadomość, że innej drogi nie ma.

- I wcale nie było tak, że ludzie od razu przekonali się do oferowanego przez nas mleka – zaznacza Teresa Łukasik. – To przez wygodę. Bo niepasteryzowane mleko trzeba w miarę szybko wypić, przegotować albo zostawić na zsiadłe. To pasteryzowane - kupione w sklepie w kartonie - może sobie stać i dwa

REKLAMA

FIRMA GOSPODARCZO — HANDLOWA AGRIA SP. Z O.O., 33-100 Tarnów, ul. Warsztatowa 5
tel./fax (14) 621 88 21, tel. (14) 621 88 22, tel. kom. 604 428 783
www.agria.pl • e-mail: biuro@agria.pl



WAPNO TLENKOWE (PALONE)

mielone i w bryłach o zawartości CaO 70-90% **produkcji TRZUSKAWICA**

wyjątkowo skuteczne w:

- podnoszeniu żyzności stawu,
- poprawie warunków sanitarnych w okresie sezonu hodowlanego,
- dezynfekcji dna stawowego po odłowach,

pełne dostawy (24-27 ton) – luzem, w big-bagach (ok. 1 tona) w workach: 20, 25, 40, 50 kg (paleta 1 tona).

DOSTAWY KURIERSKIE
każda ilość (na paletach)
Oferowane wapno jest najwyższej jakości, bez domieszki wapna węglanowego, a jakość potwierdzona stosownym atestem.

ZAPRASZAMY DO WSPÓŁPRACY
www.agria.pl





Gospodarze ze Strzałkowa: Teresa i Piotr Łukasikowie z synem Mateuszem.

| Zdjęcia: Jarosław Czerwiński

miesiące, ale jeśli wziąć pod uwagę walory odżywcze, zawartość wapnia i białka, to nasze mleko bije to kartonowe na głowę. I z czasem tych świadomych klientów zaczęło nam przybywać. Niektórzy – szczególnie na początku – chcąc, by i ich dzieci piły prawdziwe zdrowe mleko, posuwali się do podstępów. Przelewali mleko od Łukasików do kartonu po mleku jakiegoś znanego producenta i dzieciaki piły aż miło. Dlaczego nie chciały pić z naszej butelki? Może zabrakło oddziaływania reklamy?

Rzeczywiście, informacja o wiejskim mleku Łukasików od kilku lat rozchodzi się po bliższej i dalszej okolicy raczej pocztą pantoflową – u fryzjera, w przychodni, w autobusie. Teresa Łukasik udało się stworzyć sporą grupę stałych odbiorców, którym codziennie dostarcza butelkę świeżego mleka. Można je kupić także



Biorąc pod uwagę choćby walory odżywcze, mleko prosto od krowy bije na głowę to pasteryzowane.



Teresa Łukasik przyznaje, że produkcja sera pochłonięła ją bez reszty, wyzwalając niedoceniane dotąd pokłady wyobraźni

w sklepach ze zdrową żywnością oraz na bazarach (m.in. w Kielcach).

Babciny sposób na ser

Rozpoczęcie produkcji serów wydawało się oczywistym kolejnym krokiem. Piotr Łukasik doskonale pamiętał, jak tego rodzaju przysmaki przygotowywała jego babcia. Twóróg, czyli tradycyjny biały ser, pojawiał się na stole dość często, ser drugiego rodzaju, do którego produkcji niezbędne były enzymy z żołądków cielęcych, tylko przy wyjątkowych okazjach.

- No i właśnie tego typu ser, zaszczipiany enzymami, szybko stał się naszym flagowym produktem, docenianym przez wielu smakoszy – przyznają gospodarze. – Śmietanowy w smaku, nieco podobny do mozzarelli, odciskany ręcznie z niepasteryzowanego mleka bez żadnych dodatków, a więc w stu procentach naturalny. Nazwaliśmy go buncok strzałkowski, żeby było wiadomo, skąd pochodzi, żeby wskazywał na nasze dziedzictwo – coś, co pozostawili nam nasi pradziadkowie.

Teresa Łukasik przyznaje, że produkcja sera pochłonięła ją bez reszty, wyzwalając niedoceniane dotąd pokłady wyobraźni. Buncok okazał się bowiem nie tylko produktem bardzo smacznym, ale i podatnym na wszelkiego rodzaju modyfikacje. Jak to działa?

- To proste – tłumaczy gospodyni. – Zbliża się Hubertus, więc dodaję do buncoka ore-



gano, gorczycę, marchewkę, kolendrę i mam gotowy pyszny ser myśliwski. Takich wariantów mogą przygotować nieskończenie wiele: z truskawkami albo innymi świeżymi owocami, może być ser wiosenny z dodatkiem dyni, słonecznika i marchewki, może być nieco pikantny meksykański z kminem rzymskim, pieprzem kolorowym, kolendrą i kozieradką. Znamyśmy Francuz powiedział kiedyś po degustacji: „Ty, Teresa, jesteś jak taki mały Leonardo da Vinci”. Chodziło mu o to, że tak z tymi serami kombinuje. Najbardziej jednak do gustu przypadł mu mocno śmierzący ser dojrzewający.

Dzieci wciąż pomagają

Produkowane w sposób naturalny sery mają to do siebie, że muszą być szybko zjedzone. Jak przedłużyć ich trwałość, nie używając chemii? Teresa Łukasik – metodą prób i błędów – i z tym problemem sobie poradziła. W takich okolicznościach powstał ser z dziurami, marynowany w odpowiednio przygotowanym roztworze soli kamiennej, który może już położyć naprawdę długo. Gospodyni zastrzega, że tajników produkcji tego sera nie zdradzi za żadne skarby.

- Na dożynkach pewien Ukrainiec – co prawda był po wódeczce – chciał nam za tę recepturę dać 86 hektarów ziemi – śmieje się Teresa Łukasik. – Nie zgodziliśmy się, tym bardziej, że ta ziemia była na Ukrainie.

Sery ze Strzałkowa mają już swoją markę i szerokie grono odbiorców – na wsi i w mieście. Gospodarze podkreślają, że równie ważni są dla nich klienci bazarowi, jak i goście najlepszych hotelowych restauracji w Busku-Zdroju i Kielcach, bo i tam można skosztować buncoka. I minął już czas, kiedy szefowie wykwinnych kuchni dziwili się, że produkty tej klasy powstają w Świętokrzyskiem, niemalże po sąsiedzku. Teraz oczekują raczej na nowe gatunki regionalnych serów...

- To, że nam się udało, zawdzięczamy naszym dzieciom: Paulinie, Mateuszowi i Dawidowi – podkreślają Teresa i Piotr Łukasikowie. – To dzieci wspierały nas w najtrudniejszych chwilach i do dziś, choć są już dorosłe, nam pomagają. Takie mamy szczęście. (GK)



W Strzałkowie krowy są traktowane tak, jakby były członkami rodziny.



Piotr Łukasik dobrze zapamiętał babcine sposoby wyrabiania serów.

Polski Karp X 5

Spółka Polski Karp już po raz piąty rozpoczęła świąteczną kampanię sprzedażową. Wszyscy, którzy w większej lub mniejszej skali zajmują się dystrybucją żywych lub przetworzonych karpi, wiedzą ile determinacji i umiejętności wymaga ten specyficzny rynek. Te dwie cechy podlegają ciągłej weryfikacji, szczególnie podczas sprzedażowych kampanii karpowych, tworząc trzecią bardzo ważną cechę – doświadczenie. Dzisiaj, po kilku latach niełatwych zmagania z rynkiem, Spółka Polski Karp staje się mocnym, doświadczonym i wiarygodnym ogniwem polskiej akwakultury, obejmującym optymalizację procesów hodowli, promocję karpi i ich profesjonalną sprzedaż. W celu osiągnięcia racjonalnego i trwałego wykorzystania potencjału naszych stawów hodowlanych, koncentracji sprzedaży, podnoszenia jakości oferowanych produktów rybnych oraz wzmocnienia pozycji producentów na rynku, założyliśmy w tym rok Uznana Organizację Producentów „Polski Karp” dysponującą potencjałem produkcyjnym ponad 6 tys. ton karpi. Przystąpienie do naszej Organizacji Producentów już ponad 60 gospodarstw karpowych, jest świadectwem, że konsolidacja branży i wiarygodność, to nasze znaki firmowe tak cenione na profesjonalnym rynku.

Z okazji zbliżających się Świąt Bożego Narodzenia i Nowego 2017 Roku, życzymy wszystkim Rybakom i naszym Klientom, aby tak jak w ciągu całego 2016 roku wspólnie pokonywali różnorakie rybackie problemy, również na Wigilijnym stole i w sezonie 2017 łączył nas karp – wyborny smak tradycji.

Prezes Spółki Polski Karp
Paweł Wielgosz

Karpie z rodzinnej szkoły rybaczenia

Już czwarte pokolenie w rodzinie Mazurów prowadzi gospodarstwo rybackie w Chotlu Czerwonym w gminie Wiślica, oferując karpie najwyższej jakości. Przed wiekami hodowlą ryb zajmował się tu słynny polski kronikarz i kustosz wiślicki Jan Długosz.



Gospodarstwo rybackie w Chotlu Czerwonym produkuje rocznie od 9 do 12 ton karpia handlowego. Na zdjęciu: Wojciech i Tomasz Mazurowie. | Zdjęcia: Jarosław Czerwiński

Goście, którzy zjadą z głównego szlaku, są zauroczeni. Chotel Czerwony to niewielka, za to malowniczo położona wieś na terenie Nadnidziańskiego Parku Krajobrazowego, w sąsiedztwie rezerwatów przyrody Przęślin i Góry Wschodnie. Wieś o bogatej historii, mogąca pochwalić się zbudowanym w latach 1440-50 pięknym gotyckim kościołem, o którym znawcy architektury mówią, że jest miniaturą okazałej kolegiaty w pobliskiej Wiślicy. Świątynię tę ufundował znany polski kronikarz Jan Długosz, który był zarazem kustoszem wiślickim, geografem, dyplomatą, wychowawcą synów Kazimierza Jagiellończyka i... hodowcą ryb.

Tak, tak, to nie pomyłka. Jan Długosz miał w Chotlu Czerwonym duży folwark, o który dbał z wielką starannością. Prowadził ogród,

założył także – wykorzystując krystalicznie czyste wody przepływającego przez wieś Maskalisu (dopływu Nidy) – sadzawkę rybną. Czy hodował karpie? Tego możemy się jedynie domyślać. Pewne jest natomiast, że warunki do

takiej hodowli były tu wręcz idealne.

- I to się nie zmieniło – zapewnia 37-letni Wojciech Mazur, właściciel rodzinnego Gospodarstwa Rybackiego „Chotel Czerwony”. – Mamy tutaj odpowiednio zróżnicowane podłoże z domieszką torfu, odkąd w Busku-Zdroju działa oczyszczalnia ścieków, nie ma też problemów z jakością wody

w Maskalisie. W naszych stawach karpie rosną jak złoto.

Wojciech Mazur przejął gospodarstwo od swojego taty Seweryna w zeszłym roku. Z dumą podkreśla, że w jego osobie już czwarte

pokolenie Mazurów zajmuje się hodowlą ryb w Chotlu Czerwonym. Pradziadek obecnego gospodarza (też Wojciech) przybył na te tereny z Krynicy. W okolicach Wiślicy odnalazł się jednak doskonale.

Miał zostać **piekarzem**

- Pradziadek był bardzo przedsiębiorczym człowiekiem – mówi Wojciech Mazur. – Doroślił się szybko, ale też ciężko pracował. Miał nie tylko stawy rybne, prowadził również dużą hodowlę owiec. Za jego czasów gospodarstwo prezentowało się naprawdę imponująco – 200 hektarów własnego gruntu i jeszcze 100 hektarów było dzierżawione. Oczywiście wszystko zmieniło się po drugiej wojnie światowej. Pradziadek wiedział, że władza ludowa rozparceluje tak duży majątek, więc wykonał ruch wyprzedzający i sprzedał znaczną część ziemi.

Dzisiejsze Gospodarstwo Rybackie „Chotel Czerwony” nie jest duże, liczy ok. 40 hektarów, z czego 20 zajmują stawy. Jest ich siedem,

a największy ma powierzchnię 11 hektarów. Małe nie znaczy jednak gorsze. To typowe gospodarstwo rodzinne, jedno z tych, w których wiedza rybicka jest przekazywana z pokolenia na pokolenie. I nawet jeśli młodzież czasami myśli o tym, by zmienić zawód i się wyrwać gdzieś do wielkiego świata, to z czasem wraca do korzeni.

Tak było też w przypadku Wojciecha Mazura. Najpierw postanowił sobie, że zostanie piekarzem (doskonały chleb – rodzina to potwierdza – wypieka w domu do dziś), później zatrudnił się jako elektryk, pracował też na wysokościach m.in. remontując kominy w Opolu. A jednak ten miejski świat z pracą na etacie nie wytrzymał konfrontacji z tym, w którym Wojciech Mazur dorastał.

- Po prostu rozumiałem, jak bardzo lubię rybaczenie – podkreśla gospodarz. – Praca u siebie, na świeżym powietrzu, w otoczeniu tej pięknej przyrody. Niesamowita jest ta możliwość obserwacji różnych gatunków zwierząt. Latem to aż chce się iść do takiej roboty.

Pół tony w dwie godziny

Wojciech Mazur przyznaje, że ojcowską szkołę rybaczenia zaliczył jakby mimochodem, codziennie pomagając w gospodarstwie. A tu nigdy nie chodziło się na skróty. Seweryn Mazur na przykład zawsze wychodził z założenia, że narybku karpia nie kupuje się w wylęgarni, narybek – choćby ze względu na zabezpieczenie przed chorobami – trzeba mieć swój. Ale żeby tarło się udało, trzeba też mieć odpowiednią wiedzę. To z tego powodu w wielu gospodarstwach rybackich z tego etapu produkcji dziś się rezygnuje. Inna sprawa, że i rybacy stali się wygodniejsi. W Chotlu Czerwonym to było nie do pomyślenia, w jakimś stopniu – jak podkreślają gospodarze – przekładając się na wielkość odłowów.

Pod tym względem najlepsza dla rybaków z Chotla była końcówka lat 90. zeszłego wieku, kiedy to poprawiła się jakość wody Maskalisu.



Wojciech Mazur: - Z naszego kilkupokoleniowego doświadczenia wynika, że najsmaczniejsze karpie są wówczas, gdy dokarmia się je bogatym w mikroelementy jęczmieniem.



Za pomocą takiej podrywki przeprowadza się (tu akurat zajmuje się tym Berek Mazur) kontrolne odłowy karpia.

Ze stawów o łącznej powierzchni 13 hektarów wyciągali aż 15 ton karpia handlowego, czyli ponad tonę z hektara! (średnia polska kształtuje się obecnie na poziomie 500 kg z hektara).

- Rynek nie był wówczas jeszcze nasycony, nie było żadnego problemu ze zbytem – wspomina Wojciech Mazur. – Ludzie przyjeżdżali kupować do nas, my wystawialiśmy się z rybą w Busku-Zdroju. Sprzedawaliśmy tam bardzo dużo. Do dziś pamiętam nasz rekord – pół tony karpia w dwie godziny! Te czasy już nie wrócą.

Straty i szkodniki

Obecnie te wyniki nie są już tak imponujące. Gospodarstwo rybackie w Chotlu Czerwo-

nym produkuje rocznie od 9 do 12 ton karpia handlowego. Dlaczego różnica jest tak znaczna? Zdaniem Wojciecha Mazura, duży w tym udział mają szkodniki, które rozmnożyły się na potęgę. Gospodarz nieraz obserwował wspólne i – wydawało się – zorganizowane połowy prowadzone przez kormorany i czaple siwe. Kormorany przeganiały ryby w stronę brzegu, gdzie już czekały na nie czaple – czasami można było doliczyć się nawet 50 tych rybożernych ptaków. O tym zaś, jakie straty, szczególnie w przeźroczystej wodzie, czyni kormoran, nikogo chyba przekonywać nie trzeba. I czapla, i kormoran są jednak gatunkami chronionymi. Rybakom pozostaje więc jedynie płoszenie. Jak jednak upilnować lustro wody o powierzchni 20 hektarów...



Na dodatek w Chotlu Czerwonym bardzo rozmnożyła się też wydra. – To już jest prawdziwa plaga – dodaje Wojciech Mazur. – Nie dość, że dużo je, to jeszcze zabija karpie „dla sportu”, gdy na przykład pokazuje młodym, jak należy polować. Później znajdujemy na grobli rzadki martwych karpie. Próbowaliśmy już różnych sposobów, by jakoś zniechęcić wydry do naszych ryb. Kiedyś przeczytałem w internecie, że skuteczne może być ułożenie na grobli kosmyka ludzkich włosów - zapach człowieka miał ponoć odstraszać te zwierzaki. Tak niby zrobiliśmy, ale nic to nie dało - straty są coraz większe.

Karp - król posiłku

A o chotłowskiego karpia przed Bożym Narodzeniem pytają klienci nie tylko ze Buska-Zdroju i Kielc. Stali odbiorcy (hurtownicy i indywidualni) przyjeżdżają nawet ze Śląska, a w Krakowie – gdy tylko rozeszło się po mieście, że karp sprzedawany w jednym z punktów jest tak smaczny – cała dostawa z Chotla Czerwonego rozeszła się błyskawicznie. Gospodarze przyznają, że takie reakcje to miód na ich serce – docenienie wielomiesięcznego trudu włożonego w hodowlę. Klienci nieraz zresztą pytają wprost, co – oprócz czystej wody - sprawia, że ten akurat karp jest taki smaczny.

- Najważniejsze jest to, czym karpie są dokarmiane – uważa Wojciech Mazur. – U nas w rachubę nie wchodzi żadna pasza, karmimy wyłącznie zbożem: pszenicą i jęczmieniem. Z naszego kilkupokoleniowego doświadczenia wynika, że najsmaczniejsze mięso jest wówczas, gdy stosuje się bogaty w mikroelementy jęczmień. To naprawdę się wyczuwa, wystarczy porównać smak naszego karpia z takim tanim kosztem wyhodowanym na przykład w Czechach – to jak niebo i ziemia.

Wojciech Mazur wie, co mówi, bo sam, niezmiennie od lat, jest wielkim smakoszem



Karpie z Chotla Czerwonego są iście królewskie - pięknie się prezentują, jeszcze lepiej smakują.



Na tej rodzinnej fotce Mazurów z Chotla Czerwonego zabrakło jedynie taty Seweryna (akurat podróżował po Maroku). Od lewej siedzą Tomasz, Monika, Wojciech, Bartek, Agnieszka oraz Krzysiek z psem Ryśkiem.

karpia. Bywają tygodnie, że ryba ta gości na stole gospodarzy z Chotla nawet pięć razy. I za każdym razem to karp właśnie jest królem posiłku, zostawiając z tyłu inne ryby dostępne w gospodarstwie: szczupaki, karasie, liny, okonie.

Pomysł na wędzarnię

Jak zatem w Chotlu Czerwonym przygotowuje się królewskiego karpia? Prosto (żadne wyszukane przepisy nie wchodzi w rachubę) i smacznie. Jeśli ryba ma być smażona, to bez panierki (zabija smak ryby!) i na minimalnej ilości tłuszczu.

- Najlepiej jednak smakuje nam karp pieczony w piekarniku, nawet w kawałkach – zaznacza Wojciech Mazur. – Wystarczy dodać odrobinę soli, pieprzu, trochę skropić mięso olejem i cytryną. Smak jest wyborny, a z przygotowaniem poradzi sobie każdy. Szczzerze polecam.



Seweryn Mazur przeszedł na emeryturę i oddał się pasji podróżniczej (na zdjęciu z lewej: nad Kanalem Korynckim w Grecji), ale wciąż ma oko na stawy. Fotografie tych większych karpie trafiają do rodzinnego archiwum.

Pyszny jest także karp wędzony, który, nawiasem mówiąc, ma wśród odbiorców coraz większe wzięcie. Dlatego Wojciech Mazur rozważa budowę wędzarni. Może udałoby się uzyskać jakieś dofinansowanie z Unii Europejskiej, bo do tej pory gospodarze z Chotla Czerwonego z unijnego wsparcia nie korzystali. Wędzona ryba nie tylko urozmaiciłaby ofertę, ale i zapewne przedłużyłaby sprzedaż poza okres bożonarodzeniowy.

- Będziemy pewnie o tym rozmawiać – mówi Wojciech Mazur, jeszcze raz podkreślając, że gospodarstwo ma typowo rodzinny charakter. W pracach na stawach pomagają młodsi bracia Bartek i Tomek, siostra Monika oraz żona Agnieszka. Tata Seweryn, choć oficjalnie przeszedł na emeryturę, też się angażuje, podpowiada, radzi i na wszystko ma oko – po prostu cały czas dzieli się wiedzą. Nikogo to nie dziwi. W takim małym wielopokoleniowym gospodarstwie rybakim jest się przecież do końca życia. **(GK)**



Szkiełkiem i siecią



dr Mirosław **Kuczyński**,
ekspert rybacki

Niech zimą **tłuszczu** karpom **nie zabraknie!**

„Z biologicznego punktu widzenia, tłusty karp świąteczny to karp dobrze przygotowany do zimy. Jeszcze lepiej jednak, kiedy otłuszczenie jesienne dotyczy krocza i narybku”.

Nadchodzi zima. Jaka będzie – czas pokazać, bo – jak mówią znający zagadnienie – nawet w globalnym ociepleniu może nas spotkać zniechcąca mała epoka lodowa. Niezależnie jednak od wszystkiego, nasz karp, pomimo zgrabnej adaptacji do klimatu północnej Europy, ewolucyjnie nadal wywodzi się z cieplejszego obszaru. Skutkiem są zmiany fizjologiczne zachodzące w jego organizmie. Radykalne osłabienie aktywności enzymatycznej dotyczy także enzymów przewodu pokarmowego. Zimą aktywność karpia ulega znacznemu wyhamowaniu - także aktywność pokarmowa.

Lepszy start wiosną

Czy brak żywienia występujący w ciągu kilku zimowych miesięcy nie powoduje przypadkiem poważnych zmian w organizmie ryby? Na tak sformułowane pytanie nie ma jednoznacznej odpowiedzi. W ujęciu globalnym, zwierzęta żyjące w obszarach nieskrępowanego dostępu do pokarmu nie muszą magazynować zapasów, natomiast odwrotna sytuacja ma miejsce w regionach okresowo ubogich w pożywienie. Tam ewolucja uruchomiła mechanizmy zabezpieczenia się przede wszystkim w energię. Dla karpia zima jest zwięźceniem procesów przygotowania, przebiegających intensywnie w okresie późnego lata i jesieni. Zatem, z biologicznego punktu widzenia, tłusty karp świąteczny to karp dobrze przygotowany do zimy. Jeszcze lepiej jednak, kiedy otłuszczenie jesienne dotyczy krocza i narybku, bowiem odpowiedni poziom zapasów zapewnia lepszy start wiosną.

Dlaczego? Ano, po około pół roku zimowania, odłowione wiosną z zimochowu trafiają do stawu świeżo napętnionego wodą, ubogiego w

organizmy pokarmowe, a dodatkowo w temperaturze wody niepobudzającej do żerowania. Wiele wówczas zależy od ilości zapasów zgromadzonych przed zimowaniem. Jeżeli wystąpi brak możliwego do wykorzystania tłuszczu



Zimą aktywność karpia ulega znacznemu wyhamowaniu - także aktywność pokarmowa. | Fot. Archiwum

czu zapasowego, rozpoczyna się niekorzystny proces pokrywania potrzeb energetycznych z metabolizmem elementów strukturalnych, w tym – w skrajnych przypadkach – także białek.

Warunkowana niską temperaturą niesprawność metaboliczna może ograniczać wydajność procesu usuwania powstającego amoniaku, a w konsekwencji zatrucie endogenym amoniakiem. Hipoteza ta, od nazwiska jej twórcy zwana hipotezą Schreckenbacha, legła u podstaw opracowywania modelu żywienia, wydajnie dostarczającego rybnemu materiałowi zapasowego w postaci tłuszczu. Tak ważne zatem w okresie późnego lata i wczesnej jesieni jest ży-

wienie karpia paszami energetycznymi. Ważne dla zimowego przetrwania i wiosennego startu.

W trosce o kondycję

Nie należy jednak zapominać, że, aby energia mogła być właściwie zagospodarowana, nie mogą wystąpić niedobory witamin i substancji mineralnych. Pokarm naturalny karpia w naszej szerokości geograficznej wykorzystuje w ciągu roku dwa szczyty liczebności i biomasy: wiosenny i późnoletni. Pomiędzy nimi oraz zimą dostępność pokarmu naturalnego jest znacznie mniejsza. Dlatego też warto być może rozważyć suplementację w tym okresie paszami lepiej zbilansowanymi aniżeli zboże. Wszystko po to, aby kondycja materiału obrodowego na przyszły rok była jak najlepsza.

Tutaj warto wspomnieć o próbach zimowego dokarmiania karpia. Tyle że w niskiej temperaturze pokarmowa aktywność enzymatyczna jest znikoma, a brak doświadczenia w stosowaniu mikrodawek paszy w okresie zimowym może wygenerować duże kłopoty w postaci dostarczenia dodatkowego ładunku materii organicznej pod lód. Materii, dodajmy, zabierającej tlen rybnemu. Może zatem inaczej. Wiosną, w okresie napętniania stawów, można próbować uruchomić sekwencję zdarzeń łańcucha troficznego poprzez łagodne nawożenie. Umożliwia to wykształcenie dostępnej dla ryb naturalnej bazy pokarmowej zanim karpie trafią do stawu z zimochowu.

Sposobów jest co najmniej kilka, podobnie jak opinii. Nie zmienia to jednak faktu, że zima w stawach zaczyna się późnym latem. W tym roku już za późno, lecz w przyszłym – wszystko jest możliwe.



Samochody, w których hodowcy z różnych krajów europejskich przywożą swoje psy na zawody, są świetnie wyposażone, m.in. w obszerne klatki, wodę, wentylację i klimatyzację. | Zdjęcia: Jarosław Czerwiński



Kurpatwy w Świętokrzyskiem są jeszcze dość powszechne. Dlatego to tutaj odbywają się międzynarodowe konkursy m.in. dla wyżłów brytyjskich.

Wyżeł musi wykazać się doskonałym wiatrem

„Na dyplom pierwszego stopnia mogą liczyć tylko wybitne psy. Jest on pewnego rodzaju certyfikatem, potwierdzającym, że pies jest doskonały w wyszukiwaniu kuropatw”.

Rozmowa z Jerzym Ciechanowskim, międzynarodowym sędzią pracy psów myśliwskich Związku Kynologicznego w Polsce.

■ **Od lat na przełomie września i października na polach wokół Buska-Zdroju, choć i poza powiatem buskim, pojawiają się przewodnicy z całej Europy z rasowymi psami myśliwskimi. Co to za impreza?**

To specjalistyczny konkurs „Wielkie poszukiwanie”, polegający na szukaniu kuropatw, który odbywa się pod egidą ENCI, czyli włoskiego związku

kynologicznego. My, polscy sędziowie, zostaliśmy zaproszeni do sędziowania tych zawodów. Mają one charakter międzynarodowy. W naszej grupie są Czesi, Włosi i Serbowie, w innej baterii z kolei Francuzi i Hiszpanie. Polacy nie startują.

■ **Czy każdy pies myśliwski może być wystawiony w tym konkursie?**

Nie, startują tylko wyżeł brytyjskie, a precyzyjnie mówiąc tylko pointery i setery angielskie. Chodzi o to, aby pies odnalazł kuropatwy, pokazując przy tym klasę galopu – noszenie grzbietu, głowy i ogona. Pies musi wytrzymać w pełnym galopie przez 15 minut.



Jerzy Ciechanowski: - Jak widzę idealnie pracującego psa, tę jego klasę i piękny galop, to serce mi rośnie.



■ **I w ciągu tego kwadransa musi wskazać kuropatwę?**

Tak, a więc taki pies powinien wykazać się – jak to określamy w języku kynologicznym – doskonałym wiatrem, czyli węchem. Nie może zwracać uwagi na zające czy bażanty, bo dzisiaj akurat ma wskazać kuropatwę. I to jest oceniane.

■ **A jak już znajdzie?**

Powinien się zatrzymać, znieruchomieć robiąc stójkę. I nie wygląda ona tak, jak zazwyczaj przedstawia się ją na angielskich obrazach: pies wyciągnięty z uniesioną jedną łapą. Setery zatrzymują się jakby w półprzysiadzie. Dla sędziego jest to oczywisty znak. Pozostaje jeszcze sprawdzić, czy kuropatwa rzeczywiście jest we wskazanym miejscu. Jeśli jest – wyżeł punktuje, jeśli zaś takich, jak my to nazywamy, pustych stójek, przytrafi się więcej, to pies jest z konkursu eliminowany. Tak samo się dzieje, jeśli nie znajdzie kuropatwy.

■ **No ale przecież może się zdarzyć, że na wybranym polu nie będzie żadnej kuropatwy...**

Niestety, to już problem psa. On też musi mieć szczęście.

■ **A gdy mu już to szczęście dopisze i na dodatek pięknie się zaprezentuje...**

No to dostaje dyplom pierwszego stopnia, czyli eccellente (doskonały) – choć, zaznaczam,

mogą na niego liczyć naprawdę doskonale psy. Taki dyplom jest pewnego rodzaju certyfikatem potwierdzającym, że pies jest świetny w wyszukiwaniu kuropatw. Natomiast pies najlepszy w danym dniu w danej grupie ma szansę zostać czempionem pracy.

■ **Czy to przekłada się na wartość takiego psa?**

Oczywiście, także na wartość szczeniaków po nim.

■ **Jakie kwoty mogą tu wchodzić w rachubę?**

Nie mam pojęcia. Na ten temat musieliby się wypowiedzieć hodowcy.

■ **Dlaczego Włosi organizują takie konkursy w Polsce, a konkretnie w okolicach Buska-Zdroju?**

Chodzi o te świętokrzyskie pola, a właściwie polotka - nie dość, że małe, to jeszcze bardzo zróżnicowane pod kątem zasiewów. Tu na kawałku rośnie proso, obok ziemniaki albo kukurydza, a z drugiej strony jest jakiś nieużytek. Kuropatwy takie środowisko uwielbiają i dlatego tu jeszcze występują w dość dużej liczbie. W innych rejonach Polski, choćby na Pomorzu, tego już nie ma. Uprawy miewają powierzchnię kilkuset

REKLAMA

OD ZAWODOWCÓW DLA ZAWODOWCÓW

Szanowni hodowcy ryb,

Zapraszamy do całorocznej współpracy z Przetwórnictwem ryb **SoNa**.

Jesteśmy firmą, która od 1990 roku dostarcza klientom smaczne i zdrowe ryby.

Skupujemy różne gatunki ryb między innymi:

- karpie,
- amury,
- tolpygi,
- węgorze,
- liny,
- jesiotry,
- karasie,
- szczupaki
- i inne.

Stawiamy na jakość i stałą współpracę.

SoNa
Rok założenia 1990

Przetwórnictwo ryb **SONA Sp. z o.o.**
Koziegłówek ul. Myszkowska 25
42-350 Koziegłowy
tel. +48 34 314 24 35

www.sona.pl



Psy, które wcześniej są układane na świętokrzyskich polach, podczas zawodów mają większą szansę na dobrą notę.

hektarów, dlatego kuropatw tam już nie ma. Podobna sytuacja jest we Włoszech, więc Włosi przyjeżdżają organizować konkursy do nas.

■ **I przygotowują psy pod kątem występujących w Polsce warunków?**

Oczywiście, znaczna część włoskich hodowców układa psy na tych polach. Wtedy szanse na ocenę doskonałą znacznie wzrastają. Później ładują swoje psy do specjalnie przygoto-

wanych do tego celu samochodów i jadą na konkurs do Serbii, stamtąd do Hiszpanii, później do Grecji, Francji itd. Tak się to odbywa.

■ **Ocenianie psów myśliwskich to chyba przyjemne zajęcie...**

To moje życie. Jak widzę idealnie pracującego psa, tę jego klasę i piękny galop, to serce mi rośnie. Taki widok jest po prostu fantastyczny. **(GK)**

Wiślica w sercu, Wiślica na obrazie

„Obecnie najbardziej interesuje mnie malowanie tych kościołów wiślickich, których już nie ma. Przypomnę, że było ich sześć, został jeden. I te pięć niesamowicie mnie pociąga”.

Rozmowa z Adrianem „Adkiem” Wieczorkiem, pochodzącym z Wiślicy budowlancem (z zawodu) i plastykiem (z zamiłowania).

■ Kiedy budowlaniec znajduje czas na malowanie?

Po pracy, a pracuję albo w Warszawie, albo – jak to budowlaniec – gdzieś w Polsce. Na weekendy staram się przyjeżdżać do domu i wtedy oddaję się swojej pasji bez reszty. Sprawia mi to ogromną przyjemność.

■ Długo już Pan tak tworzy?

Tak na poważnie to już 15 lat. A wszystko zaczęło się w podstawówce, kiedy do mojej babci przyjeżdżał mój starszy kuzyn z Krakowa. Razem chodziliśmy w teren i rysowaliśmy. Później do podejmowania tematów związanych z Wiślicą zachęcił mnie nieżyjący już Kazimierz Solarski. Owszem, próbowałem też malować postaci, ale to architektura przedstawiana za pomocą ołówka i tuszu wciągnęła mnie na całego.

■ To pewnie najczęściej w Pana pracach pojawia się przepiękna bazylika kolegiacka Narodzenia Najświętszej Marii Panny w Wiślicy...

Rzeczywiście wiele razy ją już malowałem – starałem się uchwycić jej piękno z różnych stron, przedstawiałem jej wnętrze z Madonną Łokietkową zwaną też Matką Bożą Uśmiechniętą. Obecnie jednak najbardziej interesuje mnie malowanie tych kościołów wiślickich, których już nie ma. Przypomnę, że było ich sześć, został jeden. I te pięć niesamowicie mnie pociąga.

■ Nie jest chyba łatwo przedstawić kościół, który przestał istnieć kilka wieków temu.

No właśnie, na tym polega cała sztuka. Trzeba się do tego odpowiednio przygotować. Wiele godzin spędzam na przeszukiwaniu internetu – szukam rysunków kościołów z podobnego okresu, analizuję powstałą po wykopaliskach archeologicznych dokumentację – najczęściej są to zarzuty fundamentów. Następnie konsultuję to wszystko ze znajomymi specjalistami z muzeum i na koniec uruchamiam własną wyobraźnię. To ogromna satysfakcja namalować coś, co jeszcze nigdy nie zostało przedstawione. Jeszcze większą radość dają pozytywne opinie wspomnianych specjalistów, potwierdzające że na przykład ten pierwszy wiślicki kościół Najświętszej Marii Panny z XII wieku



Wzniesiony w 1535 r. kościół św. Wawrzyńca w Gorzysławicach w 1810 roku przestał pełnić funkcję świątyni parafialnej i do dziś jest kościołem filialnym parafii w Wiślicy. Na zdjęciu: Adrian Wieczorek. | Zdjęcia: Jarosław Czerwiński

możt wyglądać tak, jak ja go namalowałem. To samo dotyczy kościołów pw. św. Mikołaja oraz św. Marcina. Za świątynię pw. św. Ducha jeszcze się nie zabrałem.

■ Tylko kościoły Pana interesują?

Nie. Właśnie zaczynam zbierać informacje na temat drewnianego zamku królewskiego, który niegdyś stał w Wiślicy. Generalnie materiałów jest niewiele, będę zapewne korzystać z jakichś referatów, mam też nadzieję zdobyć plan zabudowy. Liczę, że uda się ten zamek namalować.

■ Można powiedzieć, że zgłębia Pan historię Wiślicy, by następnie w formie rysunku przenieść ją na papier.

Dokładnie taki jest tego cel. Stąd pochodzę, Wiślicę mam głęboko w sercu i pewnie już

do końca życia pozostanę lokalnym patriotą. Zresztą moje prace też najczęściej kupują ludzie związani z Wiślicą, którzy z jakichś powodów chcieli czy też musieli stąd wyjechać. Chcą mieć w domu jakąś nietuzinkową pamiątkę z miejsca, w którym spędzili młodość.

■ Szkoda tylko, że Wiślica wciąż w Polsce nie jest należycie doceniana.

Nie jest tak źle. W ubiegłym roku odwiedziło nas ok. 20 tys. turystów, w tym zanoszą się, że będzie jeszcze więcej. Po powstaniu stycznym Wiślica straciła prawa miejskie, a zarazem szansę na rozwój. Dawnego miasta królewskiego nie rozpieszczał też PRL. Ale to się powoli zmienia. Oczywiście tym największym magnesem niezmiennie pozostaje kolegiata. Przyciąga pielgrzymów, turystów, no i malarzy. (GK)



Kościóły – zarówno te funkcjonujące jak i już nieistniejące – to dominujący motyw w twórczości Adriana Wieczorka.

Świętokrzyski Głos Pana Karpia



Mieszanka paszowa uzupełniająca
w żywieniu karpia w chowie stawowym.
Utrzymuje wysokie tempo wzrostu ryb,
zwiększa ich odporność i kondycję,
umożliwia uzyskanie karpia
o doskonałych walorach smakowych mięsa.

W zależności od rocznika ryby oferujemy pasze
o średnicy granul:

2,5 mm narybek,
3,5 mm kroczek,
4,2 mm karp konsumpcyjny.

**PODSTAWOWYM KOMPONENTEM
JEST MAKUCH Z NASION RZEPAKU**

MIESZANKA PASZOWA UZUPEŁNIAJĄCA
POLKARP
GRANULAT DO ŻYWIENIA KARPIA



Granulat Polkarp konfekcjonowany
jest w workach 25 kg, paleta 750 kg.



Zakłady Tłuszczowe „Bielmar” Sp. z o.o.
ul. Sempolowskiej 63, 43-300 Bielsko-Biała
t: 33/ 81 98 358-359
f: 33/ 81 98 366
e: makuch@bielmar.com.pl
www.bielmar.com.pl



Jolanta i Józef Domańscy: - My po prostu bardzo lubimy, wręcz uwielbiamy pracę w sadzie.

| Zdjęcia: Jarosław Czerwiński

Jabłko z rumieńcem, czyli moda w sadzie

„Praktycznie od 2011 roku nie mamy spokoju – jak nie susza, powódź czy gradobicie, to wichury. To oczywiście wpływa na kondycję gospodarstwa. Jak przejdzie taka wichura i powali rząd jabłoni czy śliw, to przecież straty są oczywiste. Plonu nie ma”.

Rozmowa z Jolantą i Józefem Domańskimi, sadownikami z Janowic Poduszowskich w gminie Gnojno.

■ **Sadownictwo - to był świadomy wybór czy przypadek?**

Gospodarstwo przejęliśmy po rodzicach. W nim około półtora hektara zajmował sad, głównie były to wysokie stare drzewa – jabłonie i trochę czereśni, na kawałku ziemi posadzone były też jonatany, a więc nowoczesna jak na tamten czas odmiana. Wspólnie zaczęliśmy gospodarzyć w 1985, każdego roku powiększając sad. Wtedy jeszcze można było żyć z tego godnie.

■ **Cena była taka dobra?**

To był taki czas, kiedy to w Polsce kulały wiedza i technologia, ale nie było żadnego pro-

blemu ze sprzedażą. To, co się w sadzie wyprodukowało, ludzie kupowali. Mieliśmy więc pieniądze na inwestycje, rozwijaliśmy się – zbudowaliśmy między innymi chłodnię, dom, dokupiliśmy też pola pod nowe sady.



Grusze z janowickiego sadu uchodzą za wyjątkowo smaczne, a wybór jabłek jest ogromny - od małych do wielkich.

■ **Skoncentrowali się Państwo na jabłkach?**

Generalnie tak. Dziś mamy pięć hektarów jabłoni, dwa hektary śliw i jakieś pół hektara gruszy. Ale sytuacja w naszej branży zaczęła się pogarszać. Jeszcze pięć-sześć lat temu



możliśmy mówić o jakiejś bezpiecznej stagnacji w sadownictwie. Teraz jest o wiele gorzej.

■ **Dlaczego?**

- Po pierwsze, wystąpiła nadprodukcja, co musiało się odbić na cenach. Po drugie, zaczęły nas nękać klęski. Praktycznie od 2011 roku nie mamy spokoju – jak nie susza, powódź czy gradobicie, to wichury. To oczywiście wpływa na kondycję gospodarstwa. Jak przejdzie taka wichura i powali rząd drzew, to przecież straty są oczywiste. Plonu nie ma.

■ **Nie są Państwo ubezpieczeni?**

Choć różne rzeczy różni ludzie nam wmawiają, to wystarczy policzyć, by się przekonać, że ubezpieczenie jest nieopłacalne. Założmy, że ktoś ma 20 hektarów sadu. Za ubezpieczenie jednego hektara trzeba zapłacić 3,5 tys. zł – tak, tak, tyle to kosztuje. Wychodzi zatem 70 tys. zł. I teraz, dajmy na to, mamy gradobicie. Ale grad nie zniszczy przecież całego sadu, to najczęściej idzie takim pasem, a więc uszkodzi tylko jedną działkę, jakieś 1-1,5 hektara. Reszta jest nierzuszona. No to ile właściciel sadu może zyskać? Nie zyska ani złotówki. Wręcz przeciwnie – musi dołożyć, bo stawki ubezpieczeniowe są za wysokie. Ostatecznie jesteśmy zdani tylko na siebie.

■ **A przecież cały czas muszą Państwo inwestować, by nie wypaść z rynku...**

Jak tylko przez rok ktoś oszczędzi na laurach, to już musi się solidnie napocić, by wrócić. Trzeba cały czas podążać za nowymi technologiami i nowymi odmianami owoców.

■ **W branży sadowniczej też występują sezonowe mody?**

Oczywiście, jeszcze do niedawna modne były jabłka dwukolorowe, czyli jeśli jabłuszko było jasne i miało piękny rumieniec, to było chętnie kupowane. Obecnie pojawiła się moda na jabłka jednokolorowe – zielone albo czerwone. No i co teraz ma zrobić sadownik? Przecież sad musi rosnąć kilka lat, nim zacznie owocować. A jak w tym czasie zmienią się upodobania klientów i, dajmy na to, będzie popyt na jabłka zielone, a posadzone już drzewa będą rodić owoce czerwone? To ogromne ryzyko, którego ludzie spoza branży nie dostrzegają.

■ **No i pewnie dochodzi jeszcze moda na jabłka produkowane ekologicznie...**

Tak, my też próbujemy, a właściwie nasz syn, któremu udostępniłmy hektar sadu na taką praktykę. Trzeba mieć świadomość, że do ekologii dochodzi się przez kilka ładnych lat. Takie jabłka nie są piękne, wyrosnięte i dorodne, jak te potraktowane chemią.

Z hektara sadu pięknych jabłek deserowych będzie może jedna dziesiąta tego, co normalnie. Żeby to się opłacało, w detalu takie jabłko musiałoby mieć cenę trzy razy wyższą. Pojawia się pytanie - kto w Polsce tyle zapłaci?

■ **Oszczędza się na chemii, ale czy to oznacza, że nie ma żadnej ochrony?**

Tak do końca to się nie da. W tego typu uprawach stosuje się ochronę biologiczną, na przykład przędziorki zwalczą się innymi żywymi organizmami. Generalnie produkcja jest znacznie droższa, a plony niższe. Te nasze ekologiczne jabłka pojechały do Niemiec.

■ **A jakie były tegoroczne plony na całym areale?**

Niezbyt wysokie, zebraliśmy jakieś 30-40 ton z hektara, ale jabłka były bardzo ładne. Uprawiamy aż 12 odmian deserowych, m.in. lobo, champion, jonaprince, cortland, bo nastawiamy się na sprzedaż sklepową. Zbiory trzymamy w chłodni i systematycznie zaopatrujemy sklepiki m.in. w Busku-Zdroju i Jędrzejowie.

■ **Jak kształtuje się cena?**

Na granicy opłacalności. Jak się sprzeda do sklepów, to jeszcze nie jest tak źle. Ale generalnie rynek jest załamany – to przez rosyjskie embargo i działania banków żywności, które rozprowadzają po Polsce ogromne ilości darmowych jabłek. W efekcie gdy chcemy sprzedać większą partię tych owoców jakiejś grupie producenckiej, to oferuje się nam 50 groszy za kilogram. Ci proponujący taką cenę dobrze wiedzą, że praktycznie nie mamy pola manewru. Możemy sprzedać nasze jabłka jako przemysłowe, ale wówczas dostaniemy... 20 groszy za kilogram.

■ **Przyszłość też raczej nie rysuje się w jasnych kolorach...**

Przykro to mówić, ale to już nie jest biznes. My po prostu lubimy, wręcz uwielbiamy pracę w sadzie, szczególnie późną wiosną i latem, gdy jest piękna pogoda, słysząc ptaki. Czerpiemy przyjemność z doglądania i pielęgnowania drzew. W tej chwili to już jest hobby, z którego wciąż jakoś żyjemy, ale nie wiemy, jak długo jeszcze zapewni nam ono utrzymanie. **(GK)**



Deserowe jabłka odmiany jonaprince zdobyły uznanie w całej Europie. Konsumenci decydują nie tylko ich smak, ale też przyciągający oko wygląd.



Jolanta i Józef Domańscy prowadzą sad od 1985 roku. Skoncentrowali się na produkcji jabłek. Odmiany lobo, cortland i gloster pojawiły się jako pierwsze.



Jesienią znaczna część zbiorów trafia do chłodni, gdzie może pozostać aż do końca maja.

Przychodzi rybak do prawnika



Michał Janowski,
radca prawny



Pozwolenie na budowę stawu rybnego

Liberalizacja przepisów budowlanych z połowy 2015 roku dotknęła w ograniczonym stopniu także kwestię kopania czy sypania stawów hodowlanych.

Czy zatem obecnie stworzenie stawu wymaga pozwolenia na budowę, czy też wystarczające jest zgłoszenie? Niestety, obie odpowiedzi po są po części prawdziwe.

Furtka w przepisach

Sytuacja prawna stawów rybnych jest uregulowana tak przez ustawę z dnia 18 lipca 2001 r. Prawo wodne (Dz.U. z 2015 roku, poz. 469 ze zm.; dalej: pr. wod.), jak i przez ustawę z dnia 7 lipca 1994 r. Prawo budowlane (Dz.U. z 2016 roku, poz. 290 ze zm.; dalej: pr. bud.). Prawo wodne w art. 9 ust. 1 pkt 19 lit. c klasyfikuje stawy jako „urządzenia wodne”, jednak w rozumieniu pr. bud. należy je zaliczyć do „budowli hydrotechnicznych” a przez to do generalnej kategorii „budowli” (art. 3 pkt 3). Ta sama ustawa stanowi, że poza określonymi wyjątkami „roboty budowlane można rozpocząć jedynie na podstawie decyzji o pozwoleniu na budowę” (art. 28). Ustawodawca

budowie urządzeń melioracji szczegółowych. Co istotne, dopiero zmiana pr. bud. z dnia 20 lutego 2015 r. (Dz.U. z 2015 roku, poz. 433) usunęła z tego przepisu swoisty wyjątek od wyjątku, wykluczający stawy rybne z zakresu robót budowlanych niewymagających pozwolenia.

Czy wobec tego znowelizowane pr. bud. pozwala na usypanie stawu wyłącznie na podstawie zgłoszenia? Nie do końca. Przywołane w pr. bud. pojęcie urządzenia melioracji szczegółowych zdefiniowano w art. 73 ust. 1 pr. wod. Wśród innych przykładów, w pkt 4 przepis ten wymienia „ziemne stawy rybne”. Jednocześnie stanowi jednak, że warunkiem niezbędnym jest spełnianie generalnych celów melioracji wod-

welizacja pr. bud. z 2015 roku, ponieważ w poprzednim stanie prawnym możliwość budowy stawów rybnych wyłącznie na podstawie zgłoszenia była (w przeciwieństwie do np. rowów melioracyjnych) wyraźnie wyłączona.

Obowiązek zgłoszenia robót właściwemu organowi, o którym mowa była w akapitach poprzedzających, ustawodawca uregulował w art. 30 ust. 1 pkt 2. Szczegółowe wymogi, jakie prawo stawia przed zgłoszeniem, zawarto w kolejnych ustępach wspomnianego artykułu. I tak w zgłoszeniu trzeba zawrzeć m.in. rodzaj, zakres i termin rozpoczęcia planowanych prac budowlanych; należy także załączyć pozwolenia wymagane przez inne przepisy – w tym przypadku mowa przede wszystkim o pozwoleniu wodnoprawnym uregulowanym w rozdziale 4 pr. wod.

Obowiązek mimo zwolnienia

Zgłoszenie trzeba złożyć jeszcze przed rozpoczęciem robót, do których można przystąpić, jeżeli właściwy organ w ciągu 30 dni od daty zgłoszenia nie wniesie wobec niego sprzeciwu. Ponadto w określonych przypadkach organ administracji może nałożyć obowiązek uzyskania pozwolenia na budowę nawet mimo ustawowego zwolnienia. Wydanie takiej decyzji jest dopuszczalne, jeżeli realizacja robót może naruszać plan zagospodarowania przestrzennego lub decyzję o warunkach zabudowy, może zagrażać bezpieczeństwu ludzi lub mienia, spowodować pogorszenie stanu środowiska lub zabytków czy warunków zdrowotno-sanitarnych lub jeżeli może spowodować „wprowadzenie, utrwalenie bądź zwiększenie ograniczeń lub uciążliwości dla terenów sąsiednich”.

Współpraca: Paweł Szczepański

„
W obecnym stanie prawnym
możliwa jest sytuacja,
w której budowa ziemnego
stawu rybnego nie będzie
wymagała pozwolenia.

”

1 pr. wod. nie zostało poczynione przypadkowo. Nie można zatem uznać odgórnie, iż każdy staw rybny spełnia cele przewidziane przez art. 70 ust. 1 pr. wod. – w takim przypadku wspomniane zastrzeżenie byłoby zbędne.

Oznacza to, że w obecnym stanie prawnym możliwa jest sytuacja, w której budowa ziemnego stawu rybnego nie będzie wymagała pozwolenia, jednak nie można tego traktować jako zasady. Furtkę wprowadziła właśnie no-

Prosto z sieci

Kodeks Dobrej Praktyki Rybackiej. Już jest!



Po 3 latach prac i konsultacji nad nowym Kodeksem Dobrej Praktyki Rybackiej w Chowie i Hodowli Ryb, w dniu 22.11.2016 r. w Ministerstwie Gospodarki Morskiej i Żeglugi Śródlądowej rozdano pierwsze certyfikaty. Otrzymało je 48 firm rybackich: GR „Lipa” Mateusz Szczoczarsz, GR Krzysztof Sikora, GR „Wójcza”, GR „Rytwiary” Wacław Szczoczarsz, GR w Starzawie, Instytut Rybactwa Śródlądowego w Olsztynie Rybacki Zakład Doświadczalny w Żabieńcu, PGL Lasy Państwowe, GR Niemodlin, GR „Topornica”, RSP Wydrowice, Spółka Rybacka „Niedźwiedzice”, GR EtK - Knyszyn, GR Alojzy Kuczera, Leszek Stypuła - GR „Lasochów”, GR „Budy” Wójcicki Grzegorz, PPHIU GR w Raszowej Małej, Lasy Państwowe Ośrodek Transportu Leśnego Świebodzin, CGFP Ryby, Zakład Produkcyjno-Handlowy „Wielgie” Krzysztof Siwiec, GR „Broszków” Janusz Rosolek, Zarząd Dóbr Smolin - GR w Rudzie Różanieckiej, GR „Górki”, PGL Lasy Państwowe, GR „Krogulna”, IRŚ w Olsztynie Rybacki Zakład Doświadczalny w Zatorze, PAN Zakład Ichtiobiologii i Gospodarki Rybackiej w Gofyszu, GR „Objezierze”, Stadnina Koni Walewice, GR Obiekty „Psary”, „Walewice”,

„Pokrzywnica”, GR „Koszelewy” - Ossowsky, GR „Królewskie - Rybin”, GR „Zawółcze” Iwona Wieczorek, GR „Grabin” Bożena i Grzegorz Stasiszyn, PPHU „KARP” Kolbuszowa, GR „Przyborów” - Marian Tomala, GR Opole Lubelskie „Pustelnia”, GR „Grębów” - Tadeusz Bałata, GR „Ruda Maleniecka”, GR „Bąkowiec” Marek Łosiewicz, GR „Włoszczowa”, GR „Byliny”, GR „Mościbrody” - Krzysztof Borkowski, GR „Karp” - Osiecznica, GR SZRAMEK, GR „Koloniec” - Ewa i Krzysztof Jerczyńscy, GR „Siemień”, Ośrodek Zarybieniowy PZW „Poliwoda” - Okręg PZW w Opolu, GR „SAMOKŁĘSKI”, GR „Grądy” Marian Słowiński - Buda Stalowska, GR Tomasz Król, GR „Łyszkowice”.



Cena karpi w 2016 r.

...tak więc w grudniu br. może w Polsce dojść do powtórki z 2015 roku, czyli dość wczesnego wyssania przez rynek zapasów węglinnej ryby, a ceny hurtowe karpi wzrosną o ok. 1 zł/kg.

I niech nikogo nie zwiodą desperackie chwyt marketingowe jednego z gospodarstw z południa Polski, które podobnie jak rok temu oferuje (bez pokrycia w towarze) taniego karpia.

www.pankarprybacyp.pl



Nie będzie podwyżek

Nie będzie podwyżek opłat za wodę dla konsumentów i przedsiębiorców. Będą obowiązywać opłaty takie, jak w 2016 roku - poinformował PAP rzecznik rządu Rafał Bochenek po posiedzeniu Rady Ministrów, na którym przyjęto m.in. projekt Prawa wodnego. „Zgodnie z osobistą decyzją pani premier nie będzie żadnych podwyżek opłat za wodę, obowiązywać będą takie same opłaty jak w 2016 r. - zarówno te dotyczące przedsiębiorców, jak i konsumentów” - powiedział PAP Bochenek.

www.biznes.onet.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
email: m.gawlowicz@poczta.onet.pl

**Gospodarstwo Rybackie
Brody**

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

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

**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
robertsoltysiak63@wp.pl

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

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

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

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

**Gospodarstwo Rybackie
Sieragi**

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

*Ryby hodowlane: karp, amur,
szczupak, jaź, karaś, płoc,*

**Gospodarstwo Rybackie
„Widuchowa”**

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

*Ryby hodowlane: karp narybek,
kroczek handlówka,
amur handlówka,
szczupak narybek, handlówka*

**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
ANTONIÓW**

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

*Ryby hodowlane: Karp, amur,
tołpyga (narybek, kroczek,
towardówka)*

**Gospodarstwo
Rybackie Bosowice**

Mazur Jarosław
Ruczynów 13
28-100 Busko Zdrój
tel.: 604 562 093

*Ryby hodowlane: karp,
amur, szczupak (handlowy)*

**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
Lech Krzysztof**

Ślankowice 66
28-100 Busko Zdrój
tel.: 606 645 717
lechkrzysztof1957@tlen.pl

*Ryby hodowlane:
karp, Lin (handlowy)*

**Gospodarstwo Rybackie
Mazur Wojciech**

Chotel Czerwony
28-100 Wiślica, tel.: 511 041 632

*Ryby hodowlane:
karp (handlowy), szczupak,
okoń (zarybieniowy)*

**Gospodarstwo Rybackie
„Fałecin-Jastrzębiec”**

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

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