

nr 14, wrzesień 2017

ISSN 2450 - 5811

Świętokrzyski
Głos

Pana Karpia



Karpie to **biznes** bardzo **niepewny** ▶ str. 10-12
Przekąska z karpia **rusza na wojnę** z chorobami ▶ str. 4-5



Wacław **Szczoczarz**,
wydawca

POŻEGNANIE

” Jestem przekonany, że odejście - 27 lipca 2017 roku - Pani Profesor Jadwigi Seremak-Bulge poruszyło dobre, choć smutne struny w wielu ludziach. Być takim jak Pani Profesor: skromnym, pracowitym, serdecznym... Budować - w codziennym zmaganiu, często pod prąd - lepszy świat. Tu i teraz.

Wszystko, co nas dotyka na tym świecie, ma sens, gdy czynimy ten świat lepszym. Nawet odejście, chociaż bardzo boli, ma sens, gdy - jak zawsze nagle dowiadując się o nim - poruszy nasze najczulsze, czasem ukryte dobre struny, czyniąc ten świat lepszym.

Jestem przekonany, że odejście - 27 lipca 2017 roku - Pani Profesor Jadwigi Seremak-Bulge poruszyło dobre, choć smutne struny w wielu ludziach. Być takim jak Pani Profesor: skromnym, pracowitym, serdecznym... Budować - w codziennym zmaganiu, często pod prąd - lepszy świat. Tu i teraz. Jak to się robi, Pani Profesor, gdy dopada nas zniechęcenie? Jak to się robi, Pani Jadwigo, gdy wokół nas, ale także w nas, tyle uprzedzeń i irytacji? Jak to się robi pomimo choroby i braku sił?

Wielka Skromna Dama polskiej nauki

Znałem Panią Profesor kilka dobrych lat. Bliżej poznaliśmy się podczas prac nad „Strategią Karp 2020”. Pełen profesjonalizm i zaangażowanie pomimo ogromu obowiązków w Instytucie Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej. Spotkania z setkami rybaków w całej Polsce, do których Pani Profesor przywiązywała wielką wagę, doskonale odczytując nasze dylematy.

Gdy mnie ktoś zapyta o Legionowo, od dzisiaj będę mówił „tak, wiem, gdzie to jest”. Tam na cmentarzu spoczywa Pani Profesor Jadwiga Seremak-Bulge. Wielka Skromna Dama polskiej nauki. Żyta lat siedemdziesiąt, by czynić świat lepszym.

Rytwiany, 2 sierpnia 2017 roku

Prof. dr hab. Jadwiga Izabela Seremak-Bulge

Będziemy pamiętać, że była człowiekiem serdecznym, życzliwym, o szlachetnym sercu.

Związana była z Instytutem Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej – Państwowym Instytutem Badawczym w latach 1971-2017, a w trakcie swojej kariery zawodowej osiągnęła w zasadzie wszystko. Po ukończeniu w 1970 r. studiów wyższych na wydziale zootechnicznym Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie i rocznym stażu w PGR Samokłeski, rozpoczęła w listopadzie 1971 r. pracę zawodową w Instytucie Ekonomiki Rolnej. Stopień doktora nauk ekonomicznych uzyskała w 1976 r.

Zainteresowania naukowe Pani Profesor od początku pracy badawczej aż do 1990 r. koncentrowały się na ekonomice produkcji zwierzęcej. Podsumowaniem Jej rozwoju naukowego w tym okresie była praca habilitacyjna pod tytułem „Przyczyny i skutki uprzemysłowienia produkcji zwierzęcej w Polsce”. Od 1990 r. zainteresowania badawcze skoncentrowały się na analizach rynkowych. Od 2004 r. do 2009 r. kierowała zespołem opracowującym raport - „Rynek ryb - stan i perspektywy”, a od 2010 r. do końca 2013 r. była członkiem tego zespołu.

Doświadczenie analityczne zdobyte w Zakładzie Badań Rynkowych IERiGŻ spowodowało, że od początku lat 90. Pani Profesor uczestniczyła w pracach zespołu ekspertów Ministerstwa Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej, przygotowujących negocjacje w zakresie rynku mleka oraz rynku skrobi. Była także ekspertem Urzędu Komite-



PROF. JADWIGA SEREMAK-BULGE | Fot. Archiwum

tym była autorką rozdziałów ekonomicznych w „Strategii Promocji Ryb” powstałej w 2010 r. dla Funduszu Promocji Ryb, działającego przy ARR, a także „Strategii Karp 2020” z 2013 r. Była również członkiem Rady Redakcyjnej „Świętokrzyskiego Głosu Pana Karpia”, Członkiem Honorowym Towarzystwa Promocji Ryb i laureatką „Złotej Łuski Pana Karpia”.

Będziemy zawsze pamiętać, że Pani Profesor była człowiekiem serdecznym, życzliwym, o szlachetnym sercu. **(RED)**

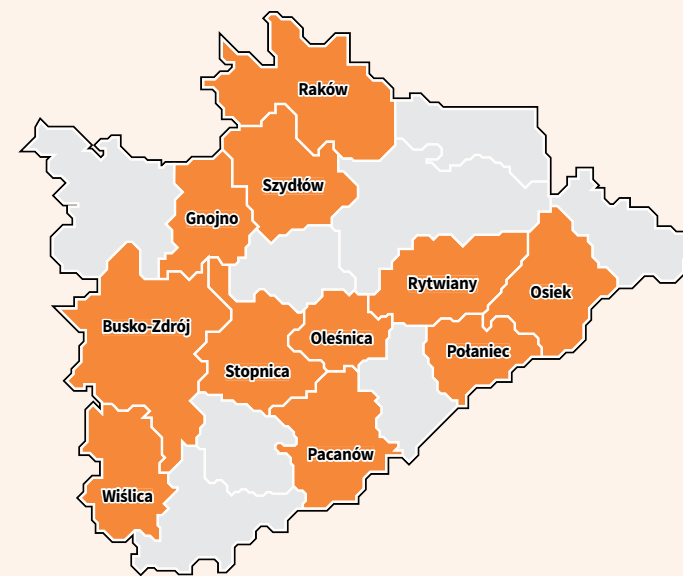


Zbigniew **Szczepański**,
redaktor naczelny

Czy pakiet pierwszy, czy też drugi? Czy Natura 2000, czy bez niej? Czy wreszcie - już od tego roku, czy dopiero po sylwestrze? A może tylko dla najmniejszych, rodzinnych gospodarstw, gdzie, nawiasem mówiąc,omal nie opłaca się walczyć z tymi wszystkimi „papierami”? Te i dziesiątki innych pytań kołaczą się po głowach hodowców karpia. Wszystko to za sprawą lutowej zapowiedzi MGMIŻS uszczuplenia puli finansów przeznaczonych w PO Rybactwo i Morze 2014-2020 na tzw. rekompensaty wodno-środowiskowe. To, że rybakom te rekompensaty się słusznie należą, to oczywista oczywistość. Tak jak to, że z różnych przyczyn czekają na nie jak kania dżdżu. Ale jest jeszcze coś, o czym w tym czasie nie możemy zapominać. Otóż istnieje również życie „pozarekompensatowe”. Ostatnio rozmawiając z rybaką z południa kraju dowiedziałem się, że właśnie uczestniczy w kursie nowoczesnej księgowości, że za chwilę wybierają się firmową ekipą za granicę nawiązywać kontakty handlowe, które wykraczają poza schemat: „3 lata hodowli – miesiąc sprzedaży”. Mówiąc w skrócie – pracują na lepszą przyszłość swojej firmy i swoich rodzin. I tak trzymać!

Zbigniew Szczepański

Obszar LGR „Świętokrzyski Karp”



„Świętokrzyski Głos Pana Karpia” - pismo dla rybaków i przyjaciół rybactwa ■ **Adres redakcji:** ul. Szkolna 1, 28-236 Rytwiany ■ **Radaktor 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

Spis treści

4 Przekąska z karpia rusza na wojnę...

Dr inż. Joanna Tkaczewska z Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie mówi między innymi o poszukiwaniu w karpju tego, czego nie ma żaden inny gatunek ryb

6 Uwaga, uwaga, odłowy na horyzoncie!

Fachowe rady dr. inż. Mirosława Cieśli z Zakładu Ichtiologii, Rybactwa i Biotechnologii Akwakultury SGGW

7 Jesień w rybactwie stawowym

Lek. wet. Teresa Nowak-Kobus wskazuje na sezonowe zagrożenia i radzi, jak wyjść z nich obronną ręką

8 Wigilijny karp prosto od... proboszcza

Ks. Edward Szymczyk z Potoku w gminie Szydłów wyspecjalizował się w hodowli tej królewskiej ryby i przed Bożym Narodzeniem oferuje ją swoim parafianom

10 Karpie to biznes bardzo niepewny

- Drugi raz na pewno nie angażowałbym się w gospodarstwo rybackie - zapewnia w rozmowie z nami Czesław Sztuk, większościowy udziałowiec w spółce Gospodarstwo Rybackie „Wójcza” w Biechowie koło Pacanowa

13 Akwakultura dla akwakultury

Nasz ekspert rybacki dr Mirosław Kuczyński jak zawsze podejmuje aktualne tematy dotyczące hodowli ryb

14 Tego smaku nie da się zapomnieć!

Odwiedzamy słynną lodziarnię Andrzeja Bałagi w Wiślicy, którą jego rodzice otworzyli w 1956 roku

16 Prawie pięć hektarów walecznej ryby

Podczas zawodów na łowisku przy GR „Górki” w ciągu sześciu godzin jeden z wędkarzy złowił 119 kilogramów ryb!

17 I dla młodych, i dla starszych

Inwestycje, które w Busku-Zdroju wsparły fundusze z LGR „Świętokrzyski Karp”, okazały się strzałem w dziesiątkę

18 Przychodzi rybak do prawnika

Dziś wyjaśniamy, co o KOWR rybak wiedzieć powinien.

Przekąska z karpia **rusza na wojnę z chorobami** naszej cywilizacji

„Kiedy w wyniku badań okazało się, że mięso karpia jest doskonałej jakości, pomyślałam, że chciałabym znaleźć sposób na to, żeby karpie były sprzedawane przez cały rok. Stąd też pomysł, żeby wymyślić nowe wcielenie dla produktów z karpia”.

Rozmowa z dr inż. **JOANNĄ TKACZEWSKĄ** z Wydziału Technologii Żywności Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie

■ Jak to się stało, że Pani projekt wygrał w wyścigu do środków programu Lider Narodowego Centrum Badań i Rozwoju? Czy konkurencja była duża?

Procedura konkursowa w ramach programu Lider przebiega w dwóch etapach. W pierwszym wnioski poddawane są ocenie przez trzech niezależnych recenzentów. Wnioski, które zostały ocenione najlepiej, skierowano do drugiego etapu konkursu - rozmowy kwalifikacyjnej z udziałem ekspertów. Podczas rozmowy należało m.in. udowodnić, że wdrożenie projektu przyczyni się do rozwoju polskiej gospodarki. W VII edycji konkursu Lider złożono około 200 wniosków z różnych jednostek naukowych w Polsce, natomiast finansowanie otrzymało 35 projektów.

■ Dlaczego wybrała Pani karpia na przedmiot badań?

Karpim zajęłam się trochę przez przypadek. Jakość polskich ryb stódkowodnych była tematem mojej rozprawy doktorskiej. Jeździłam po polskich gospodarstwach rybactkich, zbierając próbki do badań. Kiedy chciałam nabyć próbki mięsa karpia, okazało się, że poza okresem świąt Bożego Narodzenia jest to praktycznie niemożliwe. Wtedy dopiero

zaczęłam sobie zdawać sprawę z problemów na karpim rynku „poza sezonem”. Kiedy w wyniku badań okazało się, że mięso karpia jest doskonałej jakości, pomyślałam, że chciałabym znaleźć sposób na to, żeby karpie były sprzedawane przez cały rok. Stąd też pomysł, żeby wymyślić nowe wcielenie dla produktów z karpia.

■ Co dokładnie jest przedmiotem badań i jakie cele stawia Pani swojemu zespołowi?

Pierwszym etapem projektu jest produkcja żelatyny ze skór karpioowych, pozostałych po filetowaniu ryb, a następnie jej hydroliza enzymatyczna. Jak donoszą dane literaturowe, hydrolizaty białkowe pochodzące ze skór karpia wykazują działanie przeciwutleniające, natomiast dotychczas nie zidentyfikowano biopeptydów za to odpowiedzialnych. Dlatego też, celem pracy jest między innymi identyfikacja biopeptydów przeciwutleniających, pochodzących z żelatyny ekstrahowanej ze skór karpia. Gotowy hydrolizat będzie dodawany do uprzednio zaprojektowanej przekąski z dodatkiem mięsa z karpia. W ramach projektu przewidziano również badania kliniczne z udziałem sportowców, którzy będą spożywać wcześniej wyprodukowaną przekąskę.

■ Kto wchodzi w skład zespołu badawczego i jaki jest podział ról w trakcie realizacji projektu?

W skład zespołu badawczego wchodzi dr inż. Justyna Borawska-Dziadkiewicz z Wydziału Nauk o Żywności Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie. Jest ona odpowiedzialna za otrzymanie hydrolizatu o jak najlepszych właściwościach przeciwutleniających. Dr Michał Bukowski, pracujący na Uniwersytecie Jagiellońskim, będzie identyfikował biopeptydy o właściwościach przeciwutleniających wchodzące w skład hydrolizatu, natomiast w tym samym czasie dr inż. Barbara Borczak z Wydziału Technologii Żywności Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie będzie badała właściwości przeciwutleniające biopeptydów w organizmie szczurów doświadczalnych. Następnie wraz z dr. inż. Piotrem Kulawikiem, również z Wydziału Technologii Żywności UR w Krakowie będziemy projektować przekąskę z udziałem



JOANNA TKACZEWSKA: - Jednym z celów projektu jest próba zagwarantowania popytu na karpia przez cały rok. | Fot. Agnieszka Tomkiel/ Fotokadry

Dr inż. Joanna **Tkaczewska**

■ Od grudnia 2013 r. jest adiunktem na Wydziale Technologii Żywności Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie. Od 2009 roku pracuje też jako dietetyk.

■ Prowadziła wiele warsztatów i kursów z zakresu zdrowego żywienia. Ponadto jest ekspertem dietetyki i technologii żywności, pojawia się w audycjach Radia Kraków, TOK FM oraz telewizji TVN. Cały wolny czas najchętniej spędza ze swoją trzyletnią córką Alicją.

tem mięsa z karpia oraz analizować jej wartość odżywczą. Kiedy produkt będzie już gotowy, dr inż. Małgorzata Morawska oraz dr Łukasz Tota z Akademii Wychowania Fizycznego w Krakowie będą oceniali wpływ spożycia zaprojektowanej przekąski na status oksydacyjny krwi sportowców. W badaniu weźmie udział 60 wykwalifikowanych sportowców, którzy będą spożywać przekąskę z karpia.

■ A tak tłumacząc na język zwykłego zjadacza karpia, to w jaki sposób produkty z karpia mają zwalczać te szkodliwe rodniki?

Wszystkiemu winien jest tlen. Podczas wysiłku powstają wolne rodniki – reaktywne formy tlenu. Tak naprawdę to dosyć specyficzne atomy tlenu, którym brakuje elektronu. Zazwyczaj ich liczba jest parzysta, ale w czasie przemian w mitochondriach jeden z nich potrafi się „zgubić”. Kłopot polega na tym, że natura nie lubi próżni. Gdy jest gdzieś dziura, to ten „ograbiony” tlen próbuje ograbić inną cząsteczkę. Wolne rodniki w poszukiwaniu pary dla samotnego elektronu mogą uszkadzać nasze DNA, lipidy oraz białka. W konsekwencji wolne rodniki są jednym z czynników etiologicznych wielu chorób cywilizacyjnych, w tym nowotworów, chorób układu krwionośnego, a także uważane są za jedną z przyczyn chorób neurodegradacyjnych, takich jak choroba Alzheimera czy parkinson. Gdy równowaga między utleniaczami (mogącymi np. niszczyć DNA) a przeciwutleniaczami (antyoksydantami) zostaje zaburzona, mówimy o stresie oksydacyjnym. Na szczęście nasze ciało produkuje także przeciwutleniacze, których źródłem może być też żywność. Istnieje szereg doniesień naukowych, wskazujących, że hydrolizaty białek żywności wykazują aktywność antyoksydacyjną i tę aktywność chcemy „wyciągnąć” ze skór karpia.

■ Snack food z karpia to zapewne rewolucja w myśleniu, ale czy nie zaszkodzi to dotychczasowemu tradycyjnemu wizerunkowi karpia?

Trzeba znaleźć w tej rybie coś, czego nie ma żaden inny gatunek ryb i ja właśnie tego szukam. Na pewno nie zaszkodzi to dotychczasowemu wizerunkowi tej ryby, może być jedynie wartością dodaną. Na rynku żywności funkcjonalnej brak jest przetworów rybnych z dodatkiem bioaktywnych peptydów o działaniu przeciwutleniającym. Na podstawie doniesień naukowych można przypuszczać, że produkt rybny z dodatkiem przeciwutleniających bioaktywnych peptydów będzie wykazywał lepsze działanie antyoksydacyjne w ludzkim organizmie niż suplementy diety dostępne na rynku. Należy jednak przeprowadzić badania, które to potwierdzą.



Część zespołu badawczego, który w najbliższym czasie wnikliwie pochyli się nad karpim. Od lewej: Joanna Tkaczewska, Łukasz Tota, Małgorzata Morawska, Piotr Kulawik. | Fot. Archiwum

■ Jak wyobraża sobie Pani przejście z laboratorium na rynek?

Na rynku światowym nie ma produktów, które zawierałyby przeciwutleniające bioaktywne peptydy pochodzące z ryb. Dlatego też mam nadzieję, że w Polsce znajdą się producenci, chętni nabyć licencję na opracowane produkty. Istnieje duża możliwość komercjalizacji wyników projektu. Po uzyskaniu pozytywnych wyników planuje się uzyskać ochronę patentową zarówno na otrzymywanie hydrolizatów białkowych o właściwościach przeciwutleniających z żelatyny karpioowej, jak i technologię wytwarzania innowacyjnej przekąski z karpia. W celu jak najszerzej komercjalizacji wyników, będziemy chcieli udzielić zainteresowanym przedsiębiorstwom licencji niewyłącznej.

■ Czy to może zmienić rynek karpioowy w Polsce?

Jednym z celów projektu jest próba rozwiązania problemu warunkującego zrównoważony rozwój gospodarki karpioowej w Polsce, a więc zagwarantowanie popytu na tę rybę nie tylko w „sezonie”, czyli w okresie świąt Bożego Narodzenia, ale przez cały rok. Sytuacja taka będzie możliwa w przypadku, gdy opracowana zostanie technologia produkcji wysokiej jakości przetworów z karpia najbardziej poszukiwanych przez konsumentów.

Można więc postawić śmiałą tezę, że zrealizowanie projektu może być początkiem reformy systemu gospodarki karpioowej w Polsce.

■ Od dwóch lat funkcjonuje w naszym kraju Kodeks Dobrej Praktyki Rybackiej dla hodowli karpia. W tej chwili stosuje go około 50 gospodarstw rybactkich. Czy uważa Pani, że przy wdrażaniu Pani projektu byłoby wskazane korzystanie z surowca właśnie z takich hodowli?

Należałoby sprawdzić doświadczalnie czy wartość odżywcza i jakość żywnościowa ryb hodowanych w gospodarstwach stosujących kodeks jest lepsza niż pozostałych. W przypadku wyników pozytywnych, a można przypuszczać, że tak będzie, oczywiście byłoby wskazane korzystanie z surowca o jak najwyższej jakości.

■ W grudniu ubiegłego roku o smaczkach z karpia zrobiło się w mediach głośno. Czy projekt potrzebuje jeszcze promocji?

Oczywiście, im głośniej będzie o projekcie, tym jest większa szansa, że uda nam się skomercjalizować otrzymany produkt oraz zwrócić uwagę na problem z formą dystrybucji tej ryby. **(Z.Sz.)**

Co w stawie piszczy...



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



Uwaga, uwaga, **odłowy na horyzoncie!**

O dokarmianiu karpie we wrześniu czy październiku przesądza nie kalendarz, a termika wody.

Przełom sierpnia i września uznawany jest w podręcznikach rybactwa stawowego za swego rodzaju fazę przejściową od intensywnego dokarmiania do odłowów i zimowania - systematycznego redukowania ilości skarmianej paszy aż do całkowitego zaprzestania dokarmiania około połowy września. Jednakże ostateczne lata zdecydowanie składają do weryfikacji takiego podejścia do produkcji karpia. Korzystne warunki termiczne do żerowania karpia mogą występować nie tylko we wrześniu, ale nawet w październiku. Dlatego też decyzję o tym, czy i jak intensywnie dokarmiać karpie jeszcze we wrześniu czy nawet październiku, należy wiązać nie z kalendarzem, a termiką wody w stawach. Każdy z hodowców winien sam w swoim własnym interesie, rozumianym jako końcowy efekt wieloletnich starań, ubogacać swoją wiedzę i doświadczenie poprzez prowadzenie obserwacji i gromadzenie zapisów w księgach stawowych.

Pomiar **o stałej godzinie**

Pomiar temperatury wody o godz. 10 rano odpowiada, mniej więcej, średniej dobowej temperaturze wody w stawie. Jeżeli temperatura ta wynosi więcej niż 13-15 stopni Celsjusza, należy prowadzić dokarmianie karpia. W przypadku karpia handlowych, intensywność dokarmiania należy powiązać nie tylko z termiką wody, ale również masą ryb. Jeżeli osiągnęły one zapreliminowaną masę jednostkową, to wielkość dawki pokarmowej można ograniczyć do 2-3 proc. masy obsady. Jeżeli handlowce przydałoby się jeszcze kilkadziesiąt gramów przyrostu więcej, to wówczas dawka pokarmowa może być zdecydowanie wyższa i wynosić 5-7 proc. szacowanej masy obsady.



Konieczne jest odpowiednie przygotowanie zimochowów i magazynów | Fot. Zygmunt Jakubas

W przypadku młodszych roczników, dokarmianie należy prowadzić dopóty, dopóki ryby pobierają nawet niewielkie ilości karmy, aby zapewnić im jak najlepsze odżywienie na okres zimowania. Dotyczy to zarówno stawów odrostowych, w których karpie przebywały w okresie letnim, jak również zimochowów, gdy zostaną już przeniesione po jesiennych odłowach. Należy w tym czasie obserwować powierzchnię wody – pojawienie się rybich odchodów, przypominających swoim wyglądem granulaty, wskazuje na przekarmienie obsady i jest sygnałem do istotnego zredukowania ilości zadawanej paszy.

Wrzesień to także okres przygotowań do jesiennych odłowów i przeniesienia karpia do stawów zimowych. Konieczne jest przygotowanie zimochowów i magazynów poprzez ich wykoszenie, usunięcie skoszonych roślinności, dezynfekcję wapnem palonym, o zawartości co najmniej 65 proc. tlenku wapnia, w ilości ok. 1t/ha.

Końcowym zabiegiem powinna być uprawa dna przy użyciu brony talerzowej i wyrów-

nanie dna zwykłymi bronami, aby podczas wiosennych odłowów karpie nie zostawały w koleinach wyłobionych przez ciągnik. Napętnianie wodą zimochowów dla narybku i kroczków powinniśmy przeprowadzić na około miesiąc przed planowanymi obsadami. W tym czasie stabilizują się parametry fizyczne i chemiczne wody jak również zawiązuje się pokarm naturalny.

Nie zapomnijmy o badaniach

Okres odłowów jest doskonałą okazją do przeprowadzenia kompleksowych działań leczniczych na rybach. Dlatego też przed rozpoczęciem odłowów jesiennych należy przeprowadzić bardzo skrupulatne połowy kontrolne i oddać ryby do badań ichtiopatologicznych. Mając wiedzę co do kondycji i zdrowotności obsady, można w trakcie odłowów jesiennych przeprowadzić kąpiele lecznicze czy też, przy sprzyjających warunkach atmosferycznych, nawet podać rybom leki na zimochowach.

We wrześniu powinniśmy również sporządzić harmonogram odłowów jesiennych. Preliminarz taki umożliwi nam ustalenie harmonogramu spuszczenia wody ze stawów i ich przygotowania do odłowów bez ryzyka wywołania podtopień w odbieralnikach wody stawowej. Harmonogram taki jest również pomocny w określeniu i przeprowadzeniu prac melioracyjnych w rowach doprowadzających i odprowadzających wodę, ustaleniu liczby pracowników i środków transportu niezbędnych do płynnego przeprowadzenia odłowów. Mając dobrze przygotowany preliminarz odłowów można, w miarę spokojnie, przystąpić do karpio- wych żniw, czyli jesiennych odłowów stawów.

Zdrow jak ryba?



Teresa **Nowak-Kobus**,
lekarz weterynarii



Jesień **w rybactwie** stawowym

Wbrew pozorom, wczesna jesień nie jest czasem odpoczynku przed okresem odłowów.

W tym okresie należy ocenić stan zdrowotny i kondycję ryb, w razie potrzeby podjąć działania lecznicze lub profilaktyczne. Należy również ocenić stan i potrzeby środowiska oraz podjąć działania przygotowujące do odłowów, transportu, sprzedaży lub zimowania.

Ryby

Należy przeprowadzić badania specjalistyczne ryb.

Badanie powinno być przeprowadzone we wrześniu, aby była możliwość podania rybom odpowiednich preparatów leczniczych lub profilaktycznych jeszcze w okresie pełnego żerowania. Często zdarza się, że badanie przeprowadzone w październiku, w okresie niskich temperatur i obniżonego metabolizmu u ryb, uniemożliwia podjęcie efektywnych działań leczniczych lub profilaktycznych.

W badaniu ichtiopatologicznym bardzo ważna jest ocena stanu powłok skórnych, skrzeli, błony śluzowej jelit, ponieważ są one najczęstszą bramą wejścia dla patogenów (pasożytów, grzybów, bakterii i wirusów).

Skóra. Na skórze bywają uszkodzenia mechaniczne, spowodowane przez ptactwo wodne, wydry i inne szkodniki oraz przez pasożyty: pijawki, splewki, widłonogi typu lerneja oraz inne pasożyty z grupy pierwotniaków. Uszkodzoną skórę często pokrywają pleśnie, które działają miejscowo, jak i przez toksynę, zatruwając cały organizm. Przez uszkodzone powłoki skórne łatwo przenikają drobnoustroje chorobotwórcze (bakterie, wirusy).

Skrzela. Wygląd skrzeli jest odbiciem większości procesów toczących się w organizmie. Skrzela bywają uszkodzone przez pasożyty oraz zaburzenia fizykochemiczne w środowisku wodnym np. braki tlenowe, niestabilne pH, podwyższoną ilość azotu am-

nowego, czasem siarkowodoru, a nawet metanu. Skrzela zwykle reagują zwiększeniem powierzchni oddechowej (rozpulchnieniem lub obrzękiem), zwiększoną ilością śluzu, nierównomiernym ukrwieniem, wybroczynami i martwicą tkanki. W efekcie tych zmian następuje niedotlenienie, zaburzenia metabolizmu i śnięcia.

Błona śluzowa jelit. Nasilenie procesów patologicznych błony śluzowej jelit występuje w końcu sierpnia i we wrześniu. Zdarza się, że hodowca, usiłując nadgonić braki wagowe, nie dostosowuje żywienia do warunków pogodowych i termicznych oraz możliwości trawienia ryb. Zbyt intensywne karmienie w tym okresie kończy się zapaleniem błony śluzowej jelit, uzjadliwieniem się bakterii warunkowo chorobotwórczych, obniżeniem się odporności i ogólną infekcją. Stan zapalny błony śluzowej przewodu pokarmowego utrudnia wchłanianie substancji odżywczych i budulcowych tkanki mięśniowej, czyli uniemożliwia przyrost wagi.

Środowisko

Należy ocenić stan i potrzeby środowiska w aspekcie sanitarnym i przygotowań do odłowów i zimowania.

► Przygotowanie zimochowów i magazynów: osuszenie, wykoszenie roślinności twardej i dezynfekcja – wapnowanie.

► Zadbanie o prawidłowy dopływ wody do zimochów, czyli o stan doprowadzalników, które również należy wykosić i zwapnować.

► Zaplanowanie odłowów i transportu w taki sposób, aby zapewnić rybom optymalne warunki (wystarczającą ilość wody, odpowiednio natlenioną, bez różnic termicznych).

► Oczyszczenie i zdezynfekowanie narzędzi odłowu i środków transportu.

► Zwrócenie uwagi pracownikom na delikatne obchodzenie się z rybami podczas odłowów i transportu, bo uszkodzona skóra i skrzela to brama zakażenia.

► Zadbanie o kontrolę zawartości tlenu w czasie odłowów, w stawie, w transporcie i w czasie magazynowania. U karpia handlowego niedobór tlenu przekłada się na niebezpieczeństwo śnięć oraz mulisty posmak mięsa, wywołany zwiększoną zawartością kwasu mlekowego. U obsad zarybieniowych istnieje podwójne niebezpieczeństwo: bezpośrednie w postaci procesu gwałtownego duszenia się i śnięć, pośrednie, w zależności od nasilenia, czasu trwania i częstotliwości okresów niedotlenienia – duża wrażliwość na choroby, spowodowana zwiększoną przepuszczalnością skrzeli w okresie deficytu tlenowego, obniżenie zdolności produkowania białek, w tym odpowiedzialnych za procesy odpornościowe, a przy długotrwałych i powtarzających się niedotlenieniach, następują zmiany patologiczne z martwicowymi włączkami, w mózgu, sercu, wątrobotrzustce.

Reasumując. Warto zadbać o stosowanie dobrej praktyki rybackiej polegającej m.in. na wczesnym wykrywaniu zagrożeń chorobą. Przekłada się to na dobre przezimowanie i start ze zdrową wiosenną obsadą.



KS. EDWARD SZYMCHYK: - Nie udało mi się precyzyjnie ustalić, kiedy powstały potockie stawy. Wiadomo natomiast, że niegdyś w tym miejscu wybierano białą glinę, którą następnie wywożono do Staszowa, gdzie produkowano z niej fajki i ustniki do papierosów. | Zdjęcia: Jarosław Czerwiński

Wigilijny **karp** prosto **od... proboszcza**

- Oj, wciągnęły mnie te karpie, wciągnęły – przyznaje ks. Edward Szymczyk, proboszcz parafii Wniebowzięcia NMP w Potoku (gmina Szydłów), który wyspecjalizował się w hodowli tej królewskiej ryby i przed Bożym Narodzeniem oferuje ją swoim parafianom.

Kiedy w 1989 roku ksiądz Szymczyk został skierowany do posługi w potockiej parafii, o rybactwie nie miał bladego pojęcia. Jako młody kapłan przymierzał się raczej do doktoratu, nic więc dziwnego, że w wolnym czasie widział siebie na uczelni, a nie wiejskim obejściu. Zupenie nie przypuszczał, że zaciszny, położony z dala od wielkomiejskiego gwaru świat tak bardzo go pochłonie, a stawom położonym tuż obok plebanii poświęci tyle czasu i energii.

Jedna wielka **dżungla**

- Nie udało mi się precyzyjnie ustalić, kiedy powstały potockie stawy – mówi ks. Edward Szymczyk. – Wiadomo natomiast, że niegdyś w tym miejscu wybierano białą glinę, którą następnie wywożono do Staszowa, gdzie produkowano z niej fajki i ustniki do papierosów. Złóża nie były jednak zbyt bogate, a gdy zostały wyeksploatowane, w miejscu tym trysnęły

źródła. Po odpowiednim ukształtowaniu terenu powstało pięć niewielkich stawów o łącznej powierzchni około jednego hektara.

Miejscową tradycją stało się, że nad parafialnymi stawami pieczę sprawowali pro-

boszczowie. Najstarsi mieszkańcy Potoka potwierdzają, że w latach 30. zeszłego wieku tutaj była niewielka hodowla ryb miała się bardzo dobrze. Podczas II wojny światowej – jak zapewnia ks. Szymczyk – Niemcom to się jed-



KOŚCIÓŁ POD WENIEBOWZIĘCIĄ NAJŚWIĘTSZEJ MARII PANNY to chluba Potoka. Murowaną jednonawową świątynię wybudowano w latach 1647-1648. Jej najcenniejszym elementem wyposażenia jest barokowa ambona z 1678 roku zdobiona scenami biblijnymi.

nak nie spodobało – polecieli odłowić karpie, a wodę spuścić. I tak to zostało na kolejne lata. Po zakończeniu wojny stawy udało się zarybić ponownie, ale później, niestety, brakowało pieniędzy na ich bieżące utrzymanie. Zbiorniki coraz bardziej zarastały i dziczały.

- Kiedy przyjechałem do Potoka, była to już jedna wielka dżungla. Pomyślałem, że może warto wrócić do tej tradycji hodowli karpia, a już na pewno trzeba to miejsce gruntownie uporządkować – wspomina ks. Edward Szymczyk. – Razem z parafianami zabraliśmy się do pracy, ciężkiej pracy, bo trzeba było wyciąć drzewa i chaszcze. Jako nauczyciel katecheta wziąłem dwie praktycznie nieoprocenowane pożyczki ze szkoły, a pieniądze przeznaczyłem na zakup ogrodzenia i montaż niezbędnych urządzeń stawowych. Później wystąpiłem o przygotowanie operatu wodno-prawnego i gdy dostałem odpowiednią decyzję od ówczesnego wojewody kieleckiego, można już było myśleć o rozpoczęciu hodowli.

Spotkania na stawach

Przydały się fachowe książki dotyczące rybactwa stawowego oraz wsparcie parafian, mających wcześniej do czynienia z hodowlą ryb. Ksiądz Szymczyk doskonale pamięta pierwsze zarybianie, które było we wsi wielkim wydarzeniem. Do proboszczowych stawów trafiło około 400 kilogramów krocza. Oczywiście wcześniej kapłan zadbał, by położone w gminie Szydłów parafialne grunty zostały obsiane pszenicą i jęczmieniem, którymi ryby miały być karmione.

Ich doglądaniem ksiądz chciał zajmować się osobiście – kosił groble, sprawdzał, czy odpowiednio przybierają na wadze, a wieczorem – po wypełnieniu wszystkich obowiązków duszpasterskich – dokarmiał karpie.

- Nieraz zostawałem nad wodą znacznie dłużej – zaznacza ks. Szymczyk. – Panująca tam niesamowita cisza była doskonałą okazją do spotkania z Najwyższym. Ktoś kiedyś powiedział, że w ciszy spotyka się Najwyższego i z nim rozmawia. To prawda.

W pakiecie z opłatkiem?

Pierwsze prawdziwe odłowy (w pierwszym sezonie karpie nie osiągnęły jeszcze walorów ryby handlowej), czyli rybactwie żniwa, też zapadły potockiemu proboszczowi głęboko w pamięć. Oczywiście wieś ruszyła z pomocą, wykorzystując między innymi własnoręcznie zrobione podbieraki. Karp był jak malowany (mniejsze osobniki wróciły do stawu na następny rok i dorastały razem z kolejną partią krocza).

Znaczna część ryb została sprzedana hurtem, a resztą ksiądz postanowił podzielić się z parafianami. Przed Wigilią chętnych nie brakowało, na podręczny magazynek przeznaczonego do sprzedaży karpia zaadaptowano

oczko wodne przed plebanią. Chętni co rusz pukali do drzwi (niektórzy żartowali, że kupują wigilijną rybkę w pakiecie z opłatkiem), bo chcieli karpia pochodzącego z pewnego źródła, spod proboszczowskiej ręki. I tak się to odbywało przez kolejne lata.

Rarytas w zamrażalniku

- Udawano się nam wyhodować naprawdę niesamowicie smaczną rybę – uważa ks. Edward Szymczyk. – Ludzie zachwalali i sam mogę potwierdzić – ten karp nigdy ani trochę nie trącił mulem. Pamiętam, jak kiedyś przed Bożym Narodzeniem pojechałem do wielkiego marketu w Kielcach i zobaczyłem oferowane do sprzedaży karpie. Oj, znacznie różniły się one od naszych potockich! Były jakieś takie sine, podczas gdy nasze żółciutkie, prawie pomarańczowe, na pierwszy rzut oka widać, że karmione szczyrim zbożem i zdrowiutkie, wyrosnięte w źródlanej wodzie.

Ksiądz przyznaje zarazem, że i sam lubi zjeść karpia, bo to – jak powszechnie wiadomo – zdrowe i niesamowicie pożywne mięso. Odpowiedni zapas odłowionej pod koniec roku ryby przechowuje w zamrażalniku, by cieszyć się tym rarytatem również w kolejnych miesiącach. Świetnie taki karp smakuje zwyczajnie smażony na oleju, ale czasami warto na przygotowanie potrawy poświęcić więcej czasu.

Na przykład karp według autorskiego przepisu – z rodzinkami królewskimi, prawdziwkami marynowanymi w sosie własnym, duszony w białym półslodkim winie... Palce liżać.

A jak dziś ma się ta potocka hodowla karpia? Niestety, ksiądz Edward Szymczyk nie może poświęcać jej już tyle wolnego czasu co niegdyś. W ubiegłym roku, podczas koszenia trawy przy kościele, pokąsały go osy, i to tak dotkliwie, że konieczne okazało się leczenie w szpitalach. Powikłania w postaci różnych chorób dają zaś o sobie znać do dziś – sił jest coraz mniej. To właśnie dlatego w ubiegłym roku nie było odłowów. Ksiądz liczy, że uda się je przeprowadzić już za kilka tygodni, by parafianie i mieszkańcy nieco dalszych miejscowości znów mogli cieszyć się rybą „od księdza”.

- W tym roku karpie powinno wystarczyć dla wszystkich – uważa ks. Szymczyk. - Zapraszam przed Wigilią. **(GK)**



Przy potockim kościele rośnie **ZABYTKOWA LIPA**, która liczy sobie ponad 300 lat. Wygląda okazale, ale, niestety rozsada kościelny mur.



Hodowla karpie to niejedyna pasja ks. Edwarda Szymczyka. W szklarni obok plebanii uprawia **700 KRZAKÓW POMIDORÓW**. Ponoć są równie smaczne jak ryby.



Potockie karpie karmione są **NAJWYŻSZĄ JAKOŚCIĄ ZBOŻEM**, pochodzącym, a jakże, z parafialnych pól.

Karpie to **biznes** bardzo **niepewny**

„W gospodarstwie rybackim nie dość, że zyski są nieduże, to jeszcze trzeba być przygotowanym na kompletną nieprzewidywalność. Dlatego drugi raz na pewno nie angażowałbym się w gospodarstwo rybackie. Gdybym te pieniądze zainwestował w jakiś inny biznes, choćby stację benzynową, wyszedłbym na tym o wiele lepiej”.



CZESŁAW SZTUK: - Przymierzamy się do budowy pstrągarni. Jakiś wielkich inwestycji związanych z produkcją karpia nie przewidujemy, bo trzeba powiedzieć uczciwie, że cena karpia, w stosunku do nakładów, nie jest zadowalająca - to jakieś 8-10 zł za kilogram w hurcie | Zdjęcia: Jarosław Czerwiński

Rozmowa z CZESŁAWEM SZTUKIEM, większościowym udziałowcem w spółce Gospodarstwo Rybackie „Wójcza” w Biechowie koło Pacanowa, obejmującego kilkadziesiąt różnego typu stawów o łącznej powierzchni ponad 400 hektarów, oraz właścicielem Uzdrowiska „Solec-Zdrój”.

■ Kiedy uznał Pan, że hodowla karpia może być dobrym biznesem?

W 1999 roku, kiedy nabyłem udziały w Gospodarstwie Rybackim „Wójcza”. Szczerze mówiąc, było w tym trochę przypadku. Wcześniej, jako właściciel zakładu robót inżyniersko-transportowych Wod Gaz, wykonywałem różne usługi budowlano-ziemne na rzecz tego gospodarstwa, znałem je więc dość dobrze. Kiedy pojawiła się możliwość kupna udziałów, pomyślałem, że to dobra okazja, by wejść w nową branżę. No i przystąpiłem do spółki, stając się współwłaścicielem.

■ Duża to była wtedy spółka?

Dość duża, liczyła ok. 30 osób, wszyscy byli byłymi pracownikami państwowego gospodarstwa rybackiego i też posiadali udziały. W tamtym czasie oprócz mnie do spółki przystąpił jeszcze jeden wspólnik strategiczny, który, podobnie jak ja, wniósł znaczny kapitał. Chodziło o to, by wykupić to gospodarstwo od Agencji Własności Rolnej Skarbu Państwa.

■ Liczył Pan na szybki zarobek?

Nie, wiedziałem, że hodowla karpia jest zajęciem podobnym do produkcji rolnej, a więc szybki zysk nie wchodził w rachubę. Myślałem raczej o biznesie stabilnym. Uczciwie trzeba też powiedzieć, że w 1999 roku siedem milionów, które spółka miała

zapłacić za gospodarstwo, było dużą kwotą. Dziesięć procent musieliśmy wpłacić od razu, a resztę w ratach – w ciągu 10 lat. Później wystąpiliśmy zresztą z wnioskiem o przedłużenie

okresu spłaty do 12 lat, bo nie byliśmy w stanie spłacać zadeklarowanych kwot. W funkcjonowaniu gospodarstwa pojawiły się poważne zachwiania i był nawet taki moment, kiedy to zastanawialiśmy się, czy nie oddać tego majątku z powrotem do agencji. To naprawdę były trudne lata.

■ Życie pokazało, że ten rybacki biznes wiąże się z dużym ryzykiem?

No właśnie, nawet nie tak dawno nasze gospodarstwo dotknęły choroby, które zdiesiątkowały nam hodowlę karpia. Na szczęście ostatecznie

lata pokazują, że jest coraz lepiej, choroba odpuściła.

■ Dziś stawy GR „Wójcza” prezentują się znakomicie...

Odnowienie ich pozwoliło stanąć nam na nogi. Był to ogromny wysiłek, który mogliśmy podjąć dzięki środkom unijnym – mam tu na myśli dopłaty do hektara i rekompensaty wodno-środowiskowe w przypadku lustra wody. Przypomnę, że Gospodarstwo Rybackie „Wójcza” liczy ok. 500 hektarów, a lustro wody obejmuje łącznie powierzchnię ponad 400 hektarów. W rachubę wchodziły więc spore kwoty, które można było przeznaczyć właśnie na odnowę, modernizację gospodarstwa, zakupy oraz wkład niezbędny podczas starań o środki unijne na kolejne inwestycje. I rzeczywiście, dzisiaj ze stanu naszych stawów jesteśmy dumni. Zostały odmulone, po spuszczeniu woda schodzi całkowicie, nigdzie nie zalega, po kilku tygodniach bez problemu można wejść ciągnikiem do niecki stawu i uprawiać ziemię. Kompletnie przebudowane groble wyglądają zupełnie inaczej niż kilka lat temu – są solidne, mocne (bez problemu można po nich jeździć ciężkim sprzętem) i niskie, co powoduje, że nawet podczas niewielkiego wiatru woda fałduje i w konsekwencji poprawia się jej natlenienie tak pożądane w hodowli karpia.

■ W Wójczy powstała też przetwórnia...

Pomysł na jej budowę zrodził się tuż po zakupie gospodarstwa. Przebudowę budynku na przetwórnę sfinansowaliśmy ze środków własnych, a później, dzięki funduszm unijnym, mogliśmy przeprowadzić kapitalny remont. Przetwórnia działa sezonowo, uruchamiamy ją jakieś dwa miesiące przed Bożym Narodzeniem. Koncentrujemy się na dzwonkach, filetach, płatach i tuszkach. Naszą specjalnością stał się „karp bez ości”, ryba odpowiednio nacinana przez specjalną maszynę. To jeden z tych produktów, który, z racji tego, że wymaga znacznego nakładu pracy, kosztuje więcej



STAWY W „WÓJCZY” są systematycznie wapnowane, a po wyremontowanych groblach można jeździć z równo ciężkim sprzętem, jak zwykłym samochodem osobowym.



Odłow kontrolny. Kondycję młodych karpia oceniają **CZESŁAW SZTUK** (z lewej), większościowy udziałowiec w spółce GR „Wójcza”, oraz **BOGUSŁAW DRYNDOS** (z prawej), wieloletni dyrektor i emerytowany prezes tej rybackiej spółki.

niż ryba w całości, ale sprzedaje się bardzo dobrze. Trendy rynkowe się zmieniają - klienci coraz częściej szukają karpia już wstępnie przetworzonego.

■ Jak na człowieka spoza branży mocno się Pan wciągnął w to rybaczenie...

Tak, z czasem zwiększałem też swoje zaangażowanie w spółce. Sukcesywnie skupowałem od pracowników ich udziały, później nabyłem też udziały drugiego wspólnika strategicznego. Obecnie, z 85-procentowym udziałem, jestem w spółce udziałowcem większościowym.

■ No właśnie, a spółka Gospodarstwo Rybackie „Wójcza” znalazła się obecnie w ważnym momencie. 1 lipca na emeryturę przeszedł pan Bogusław Dryndos, dyrektor, później prezes „Wójczy”, rybak z krwi i kości, zajmujący się hodowlą karpia przez 48 lat! Jak w tej sytuacji postrzega Pan przyszłość gospodarstwa?

Na szczęście Bogusław Dryndos zgodził się pozostać w spółce, by nam doradzać, bo – przyznaję – bez niego byłoby nam trudno. Jeśli zaś chodzi o plany, to przymierzamy się do budowy pstrągarni. Jakiś wielkich inwestycji związanych z produkcją karpia nie przewidujemy, bo trzeba powiedzieć uczciwie, że cena karpia, w stosunku do nakładów, nie jest zadowalająca - to jakieś 8-10 zł za kilogram w hurcie. Tego się nie przeszkodzi, a ewentualne zmniejszenie wysokości rekompensat wodno-środowiskowych sprawi, że niektóre gospodarstwa rybackie po prostu nie przetrwają.

■ Dlaczego?

Jak ktoś utrzymuje się tylko z gospodarstwa rybackiego, to wystarczy jakieś potknięcie, np. suche lato i związany z tym niedobór wody,



i już może być tragedia, jeśli chodzi o finansowanie. Druga sprawa, chyba jeszcze poważniejsza, a znana nam z autopsji, to choroby ryb. Bardzo szybko można zbankrutować.

■ **W przypadku tak dużego gospodarstwa jak „Wójcza” straty muszą być ogromne...**

Największy koszmar przeżyliśmy jakieś pięć-sześć lat temu, gdy straciliśmy 90 proc. naszej produkcji karpia, czyli ok. dwustu ton ryby – jakieś dwa miliony złotych. Nie dość, że ponieśliśmy taką stratę, to doszły jeszcze dodatkowe koszty, bo przecież śniętą rybę trzeba było zebrać i oddać do utylizacji.

■ **Jaka to była choroba?**

Słynny wirus KHV, na który na razie nie ma lekarstwa. Skutki tej infekcji ciągnęły się za nami ze cztery lata. Bronimy się teraz przed nim jak tylko możemy: spuszczaemy wodę, osuszamy dna stawów, uprawiamy je i wapnujemy. I, na szczęście, udało się nam pozbyć tego wirusa. Systematycznie badamy ryby i mamy pewność, że z naszymi karpiami wszystko jest w porządku.

■ **Można ubezpieczyć się od takich zdarzeń?**

Firmy ubezpieczeniowe raczej nie chcą wchodzić w takie historie. Od powodzi, od ucieczki ryb, to owszem, chętnie. W przypadku ubezpieczenia ryb od choroby naliczą jednak tak horrendalnie wysokie stawki, że to się po prostu nie opłaca. Rozmawialiśmy na ten temat, ale doszliśmy do wniosku, że tej wysokości składek nasze gospodarstwo udźwignąć by nie zdołało. Dlatego tak ważne dla właścicieli gospodarstw rybackich są rekompensaty wodno-środowiskowe. Pojawia się klęska, nie ma w odpowiedniej wysokości kapitału obrotowego i gospodarstwo pada.

■ **Pan też obawia się o przyszłość „Wójczy”?**

Mam o tyle korzystną sytuację, że doprowadziłem do dywersyfikacji swoich dochodów. Wspomniana spółka Wod Gaz wykonuje usłu-

gi budowlane, drogowe i hydrauliczne, jestem współnikiem elektrociepłowni w Miliczu na Dolnym Śląsku, w 2011 roku stałem się też właścicielem uzdrowiska Solec-Zdrój. Tak więc, w razie nagłej potrzeby, mam możliwości przeniesienia kapitału do gospodarstwa rybackiego.

■ **Co skłoniło Pana, by inwestować w zupełnie Panu nieznaną do tej pory branżę uzdrowiskową?**



Stawy w GR „Wójcza” zostały odmulone, po spuszczeniu woda schodzi całkowicie, nigdzie nie zalega, po kilku tygodniach bez problemu **MOŻNA WJECHAĆ CIĄGNIKIEM DO NIECKI STAWU** i uprawiać ziemię.

Podpowiadała mi to intuicja (wcześniej chciałem kupić położone w województwie podkarpackim, tuż przy ukraińskiej granicy, uzdrowisko Horyniec), ale oczywiście rozmawiałem też z kolegami, którzy są właścicielami podobnych uzdrowisk. Podpytywałem ich, jakie kwoty obrotu i zysku wchodziły w rachubę, i po analizie stwierdziłem, że jest to dobry biznes. Pomyślałem sobie, że skoro w Polsce większość uzdrowisk pozostaje w rękach państwowych i nadal funkcjonuje, to dla mnie powinna to być wystarczająca wskazówka.

„*Największy koszmar przeżyliśmy kilka lat temu, gdy straciliśmy 90 proc. naszej produkcji karpia.*”

■ **Skoro państwowe działa, to prywatne będzie się miało jeszcze lepiej?**

Oczywiście. W uzdrowisku państwowym jest prezes zarządu z wysoką pensją, ze czterech członków zarządu, rada nadzorcza - to też są stanowiska płatne. Pół biedy, jeśli ci ludzie są kompetentni. W przypadku prywatnego właściciela ta cała czapa odpada. Pomyślałem tak: jeśli upadłoby jakieś uzdrowisko prywatne, to musiałyby upaść wszystkie państwowe, a to przecież jest niemożliwe. Czyli: nie ma siły, trzeba wchodzić w ten interes.

■ **I po tych sześciu latach może Pan potwierdzić, że rzeczywiście było warto?**

Powstałe w 1837 roku uzdrowisko Solec ma naprawdę piękne tradycje. Na kurację przyjeżdżał tu choćby prezydent Ignacy Mościcki. Niestety, po II wojnie światowej, gdy zostało przejęte przez państwo, z remontami i inwestycjami, delikatnie mówiąc, bywało różnie. W 2011 roku, gdy je kupiłem, od razu wprowadziłem ekipę remontową. I doprowadzam wszystko do porządku. Część budynków jest już po remoncie, część w trakcie. A uzdrowisko cały czas funkcjonuje i cieszy się wśród kuracjuszy popularnością. W ciągu tych sześciu lat udało się podwoić ich liczbę – w 2011 roku przyjeżdżało ok. 120 kuracjuszy miesięcznie, teraz jest to 220-250 osób.

■ **Co ich przyciąga właśnie do Solca?**

Solanka siarczkowa, która ma opinię najlepszej na świecie. Potwierdzają to nie tylko ekspertyzy różnych naukowców, ale przede wszystkim

pacjenci, głównie ci ze schorzeniami reumatologicznymi i dermatologicznymi.

■ **Ten biznes uzdrowiskowy jest chyba teraz u Pana na pierwszym miejscu...**

Tak, bo jest to biznes przyszłościowy. Polskie społeczeństwo się starzeje, ale jest coraz bogatsze, coraz bardziej docenia zdrowie i o nie dba. Jeśli ktoś i tak chce wyjechać na wczasy, to może przyjechać tutaj, gdzie za podobne pieniądze wypocznie i przy okazji zrobi coś dla swojego zdrowia.

■ **Czy mając te wszystkie doświadczenia wcześniej, angażowałby się Pan raz jeszcze w rybackstwo?**

Nie, zdecydowanie nie. W uzdrowisko też musiałem włożyć pieniądze, ale kontrakt z Narodowym Funduszem Zdrowia zapewnia mi stabilność - są to nieduże fundusze, ale jednak stałe. Zabiegamy też o to, żeby przyjeżdżali klienci pełnopłatni. I to się udaje, bo uzdrowisko ma w Polsce renomę. Jest zatem przewidywalność, tymczasem w gospodarstwie rybackim nie dość, że zyski są nieduże, to jeszcze trzeba być przygotowanym na kompletną nieprzewidywalność. Dlatego drugi raz na pewno nie angażowałbym się w gospodarstwo rybackie. Gdybym te pieniądze zainwestował w jakiś inny biznes, choćby stację benzynową, wyszedłbym na tym o wiele lepiej. **(GK)**

Szkiełkiem i siecią



dr Mirosław **Kuczyński**, ekspert rybacki



Akwakultura dla akwakultury

„Powoli zbliżamy się do akwakultury, której podstawowym celem wcale nie będzie już produkcja białka zwierzęcego dla zaspokajania ludzkiej konsumpcji...”

Dynamiczny rozwój akwakultury, od czasu opracowania technologii i receptur pasz coraz bardziej przystających do wymagań różnych gatunków zwierząt akwakultury (ryb, skorupiaków, mięczaków), absorbował coraz większe ilości coraz bardziej różnorodnych komponentów paszowych. Wzajemne ich kompozycje zawsze jednak uwzględniały pewien udział mączek rybnych, bowiem ich właściwości odżywcze umożliwiały uzyskanie wyników chowu, zbliżonych do osiągniętych przy stosowaniu pokarmu naturalnego. Z biegiem lat, rosnące ceny i malejąca dostępność odpowiedniej jakości mączek rybnych prowokowały do poszukiwań substytucyjnych, które jednak nigdy całkowicie nie wyparły mączek rybnych.

Obiecujące walory mikroalgi

Szczególnie doświadczenia zespołów badawczych, pracujących nad opracowaniem pasz startowych dla wylęgu ryb, wykazały, że całkowita substytucja komponentów pochodzących z przerobu organizmów wodnych ich „lądowymi” odpowiednikami utrudnia osiągnięcie przyrostów i rozwoju obserwowanego na pokarmie naturalnym lub przynajmniej do niego zbliżonym. Coraz więcej badań dotyczy więc poszukiwania technologii produkcji komponentów paszowych o parametrach jak najbardziej zbliżonych do mączek rybnych.

Warto tutaj przybliżyć prace młodego Irańczyka, Hamedy Safafara, który prowadzi swoje badania w Duńskim Uniwersytecie Technologicznym. Celem jego poszukiwań badawczych są organizmy wodne, mikroalgi, mogące z powodzeniem zastępować mączki rybne. Jako środowisko akwakultury mikroalg paszowych, Safafar

wykorzystał bogaty w amoniak i jego pochodne odpływ z lokalnej biogazowni. Celem było uzyskanie produkcji biomasy o odpowiednim składzie i jakości, i do tego - w rozsądnych kosztach. Spośród siedmiu testowanych gatunków mikroalg, niezmiernie obiecujące walory zaprezentowała Chlorella pyrenoidosa. Przyrastając efektywnie w dość niesprzyjającym środowisku, oczyszczała je z amoniaku i fosforu, „przy okazji” produkując 6,1 g swej biomasy z każdego litra cieczy. Co więcej, po wysuszeniu, biomasa ta zawierała 64–66 proc. białka o wysokiej wartości odżywczej.



PRÓBKIE KOMPONENTÓW wykorzystywanych do produkcji pasz dla ryb. | Fot. Tomasz Kuligowski

Drugie miejsce w ujęciu wielkości produkcji biomasy, przypadło glonowi Nannochloropsis salina, który prezentując podobny udział białka w suchej masie, produkuje znaczne ilości kwasu eikozapentaenowego EPA (C20:5 n-3), którego posiada 42–46 proc. ± 2,30 proc. z ogółu kwasów tłuszczowych, a który wraz z kwasem dokozaheksaenowym DHA (22:6 n-3) będąc charakterystycznym dla składu ciała organizmów morskich, odgrywa niepoślednią rolę w rozwoju i funkcjonowaniu

rosnących organizmów ryb (zresztą nie jedynie ryb).

Nie tylko produkcja białka

Badania Safafara poszły dalej, poza laboratorium i dostarczyły danych dla opracowania technologii przemysłowej, także w zakresie suszenia i przechowywania produkowanego surowca paszowego. W ten sposób, powoli zbliżamy się do akwakultury, której podstawowym celem nie będzie produkcja białka zwierzęcego dla zaspokajania ludzkiej konsumpcji, lecz działanie aktywnie wychodzące naprzeciw potrzebom innych gałęzi akwakultury. Jeśli to się uda, będziemy mogli śmiało odpierać zarzuty mówiące o zubażaniu zasobów naturalnych poprzez połowy ryb paszowych dla produkcji mączki rybnej. Co więcej, jeśli znów przydarzy się kataklizm, który zniszczy tarliska ryb zwyczajowo poławianych dla celów paszowych, jak to miało już całkiem niedawno miejsce u wybrzeży Chile, dzięki wizjonerom podobnym do Hamedy Safafara, nie pozostaniemy bezradni.

A jak się to wszystko ma do naszego poczwierzęcego karpia, który przecież mączki rybnej generalnie nie zużywa, lecz ziarenka? Ano wróćmy pamięcią do szkoły i przypomnijmy sobie, czym tak naprawdę odżywia się karp, zwłaszcza bardzo młody. Poczytajmy już nieco leciwe, lecz nadal aktualne opracowania naukowe Ostromowej czy Kamler i ich zespołów, dotyczące pasz dla larw ryb, dających efekty zbliżone do stosowania pokarmu naturalnego. Jeśli w przypadku karpia uda nam się to w podobnym stopniu, jak miało to miejsce w przypadku pstrąga, łososia, suma, soli, czy innych gatunków ryb, wówczas powiemy sobie, że warto było.

ANDRZEJ BAŁAGA: - Gdy rodzice odeszli na tamtą wachtę, tata 16, a mama 13 lat temu, uznałem, że nie można tak po prostu zostawić tego, w co włożyli tyle pracy i zdrowia. Tak więc dzielę swoje życie między ukochane róże i równie ukochane lody. | Zdjęcia: Jarosław Czerwiński, Archiwum Andrzeja Bałagi



Tego smaku nie da się zapomnieć!

Andrzej Bałaga był dzieckiem, gdy jego rodzice w 1956 roku otworzyli w Wiślicy lodziarnię.

Dziś to on prowadzi rodzinny biznes, mając nadzieję, że kiedyś zastąpią go synowie.

Ponoć jest tak, że jak ktoś przyjedzie do Wiślicy, pokłoni się Najświętszej Panience w kolegiacie, a później na rynku skosztuje lodów „od Bałagi”, ten do Wiślicy przyjeżdżać będzie już regularnie, bo od smaku tych lodów uwolnić się nie zdoła. Andrzej Bałaga, właściciel rodzinnej lodziarni, która w tym miejscu działa już 61 lat, za każdym razem, gdy słyszy opowieść o takiej zależności, szczerze się uśmiecha.

Lody - wielki luksus

- Rzeczywiście, stałych klientów nam nie brakuje – przyznaje Andrzej Bałaga. – Przyjeżdżają do nas z Buska, Krakowa, Tarnowa... Nie-

którzy po wielu latach konfrontują smaki zapamiętane z dzieciństwa. Serce mi się raduje, gdy widzę w ich oczach tę charakterystyczny błysk. Wiem, że nasze lody wciąż im smakują.

Andrzej Bałaga był dzieckiem, gdy jego rodzice Stanisława i Kazimierz w 1956 roku otworzyli w Wiślicy lodziarnię. Dziś taki fakt zapewne nie przyciągnąłby uwagi wielu osób, ale wówczas było to ogromne wydarzenie. W powojennej biedzie, w czasach, gdy wiele rodzin nie mogło związać końca z końcem, na wiślickim rynku pojawiła się budka, w której sprzedawano lody, a więc wówczas towar absolutnie luksusowy. Gałka kosztowała 80 groszy, podczas gdy za litr mleka trzeba było zapłacić 1,50 zł. Nic dziwnego, że na początku tego rodzinnego

biznesu kupujących nie było wielu, zawsze jednak przy lodach gromadziły się dzieci.

- To były bardzo ciężkie czasy, tutejszych rodziców nie było stać na to, by dziecku dać pieniądze na taką zmróżoną przyjemność. Pieniążek do ręki dostawały co najwyżej raz w tygodniu – w niedzielę, by podczas mszy wrzucić na tacę – wspomina Andrzej Bałaga. – Bywało więc, że podczas nabożeństwa ksiądz przychodził pod budkę i zgarniał dzieciaki, by ten pieniążek ich nie kusił. A ile razy bywało tak, że przyszedł taki dzieciak w poszarpanych ciuchach, położył dwa jajka i proszącym wzrokiem patrzył na tatę. Łzy stawały w oczach.

Pamiętajmy, że w latach 50. ubiegłego wieku w Wiślicy nikt nawet nie marzył o elek-

tryczności, lodowce czy zamrażarki. Jak to zatem możliwe, że lody oferowane były przez całe lato? Produkcja lodów – Andrzej Bałaga obserwował to wielokrotnie – była bardzo pracochłonnym przedsięwzięciem. Na szczęście w rodzinnym archiwum zachowały się fotografie z tamtych czasów. Bardzo przydają się podczas wspominkowych opowieści – wielu młodych ludzi mogłoby mieć problem z uwierzeniem, że po lód trzeba było w środku zimy furmanką wyprawiać się na pobliskie starorzecze.

- Za pomocą dużej ręcznej pily, bosaków i desek tata ze współpracownikami wydobywali ważące ok. 400 kilogramów lodowe płyty, które następnie siekierami rąbali na mniejsze kawałki i transportowali do naszej lodowni – Andrzej Bałaga zapamiętał, że lodowy magazyn mieścił około 70 takich transportów. – Podczas siarczystych mrozów tata ten zgromadzony lód polewał wodą (ją też trzeba było przywozić, bo w Wiślicy nie było wodociągu), zabezpieczając go na maksymalnie długi czas przed rozpuszczeniem. Znał się na robocie, dlatego z lodu mógł korzystać przez wiele miesięcy.

Śmietankowe! To było to

Z początkiem lata zaczynała się produkcja. Kazimierz Bałaga dokładnie mieszał mleko, jajka, wanilię, jagody, truskawki i inne składniki. Powstały płyn wlewał do metalowej kany na mleko, którą wstawiał do wypełnionej lodem drewnianej beczki, a następnie wielokrotnie obracał kanę. W efekcie mroził znajdujący się wewnątrz płyn. Tak oto powstawały pierwsze lody. Później – za sprawą specjalnej maszyny – na korbkę – cały proces został znacznie usprawniony i lody trafiały do sprzedaży szybko. Andrzej Bałaga miał zaledwie cztery lata, a już oferował produkty taty z wózka ustawionego pod słynnym kasztanowcem na rynku.

- Mnie najbardziej smakowały wówczas lody śmietankowe – przyznaje Andrzej Bałaga. – Co to był za smak! Wykorzystywaliśmy tłuste prawdziwe mleko od krowy.

W tamtych czasach wzięciem cieszyły się też lody czekoladowe i kakaowe oraz jagodo-



W prowadzeniu lodowego biznesu w Wiślicy **ANDRZEJA BAŁAGĘ** wspierają żona **JADWIGA** oraz syn **PAWEŁ**.

we. W pierwszej malutkiej budce mieścił się tylko sprzedający i jeden pojemnik, zawierający dwa smaki. Dopiero kolejna budka, znacznie już większa, dała możliwość oferowania całej palety smaków. Było to konieczne, bo z biegiem lat ludzie mieli więcej pieniędzy, chętniej je również w upalne dni wydawali na lody. Po doprowadzeniu energii elektrycznej ich produkcja stała się też o wiele łatwiejsza, zniknęły też budki, bo lody zaczęły być oferowane w lodziarni.

Andrzej Bałaga przez wiele lat pomagał swoim rodzicom w prowadzeniu lodowego biznesu. Nic dziwnego, że niektórzy mieszkańcy Wiślicy mówili, że niejako „skazany” jest na kontynuację rodzinnego przedsięwzięcia. Okazało się jednak, że to nie jest takie oczywiste. Pan Andrzej z zawodu jest... technikiem dentystycznym. Szkołę skończył w Krakowie, przez kilka lat pracował w Kielcach, by stwierdzić, że jednak chciałby w życiu robić coś innego. Poświęcił się ogrodnictwu, dorabiając się jednocześnie pięknej żony i trzech synów. Kiedy zatem ponownie zainteresował się lodami?

- Gdy rodzice odeszli na tamtą wachtę, tata 16, a mama 13 lat temu – dodaje Andrzej Bałaga. – Uznałem, że nie można tak po prostu zostawić tego, w co włożyli tyle pracy i zdrowia. Tak więc dzielę swoje życie między ukochane róże i równie ukochane lody.

Dla arcybiskupa i prymasa

Andrzej Bałaga zaznacza, że ściśle trzyma się odziedziczonych po rodzicach receptur. Trudno się dziwić. Lodów „od Bałagi” kosztowali w Wiślicy m.in. ówczesny arcybiskup metropolita krakowski, a obecnie święty Jan Paweł II, prymas kardynał Wyszyński, znani aktorzy i politycy. I dzisiaj te lody robią wrażenie, największe – niezmiennie – na dzieciach. Regularnie zatem przychodzą do starej lodziarni grupy przedszkolaków, pan Andrzej opowiada im lodowe ciekawostki i, oczywiście, częstuje lodami. W podzięcie maluchy mu śpiewają.

- Wzruszam się za każdym razem – nie ukrywa Andrzej Bałaga. – Nie wiem, dlaczego. Po prostu łzy stoją mi w oczach. **(GK)**



Pierwsza budka - sprzedający nie miał komfortowych warunków.



Dzisiejszej młodzieży czasem trudno w to uwierzyć, ale w latach 50. ubiegłego wieku, by zapewnić klientom lody w lecie, trzeba było bardzo napracować się zimą. Na zdjęciu z lewej: wyprawa Kazimierza Bałagi po lód. Obok: kolejny, nowszy punkt sprzedaży lodów.



Każdy stary, każdy młody do Wiślicy gna na lody

■ Dziś ten zwyczaj już zanika, ale jeszcze kilkanaście lat temu klienci lodziarni Andrzeja Bałagi przysyłali kartki pocztowe z pozdrowieniami i podziękowaniami za cudne smakowe doznania. Te najciekawsze stanowią dziś element wystroju lodziarni. I tak, Asia i Ula z Krakowa, przedstawiające się jako „miłośniczki lodów z Wiślicy” wymyśliły hasło, dziś powiedzielibyśmy reklamowe:

„Każdy stary, każdy młody, do Wiślicy gna na lody”.

■ Z kolei małżeństwo z Bytomią, nie znając nazwiska i adresu, poprosiło Poczta Polską o dostarczenie kartki „właścicielowi miejscowej lodziarni - rynek”, dziękując Andrzejowi Baładze nie tylko za lody, ale i wspaniałą opowieść o Wiślicy, jego małej ojczyźnie.



Prawie pięć hektarów **walecznej ryby**

„Jeden z wędkarzy walczył z karpem pełnotuskim przez dwie i pół godziny! Człowiek tryskał szczęściem, ale później przez dłuższy czas nie mógł opanować drżenia rąk i nóg”.

Rozmowa ze SŁAWOMIREM RAKOCZYM, opiekunem łowiska „Ostoja Górecka”, działającego przy Gospodarstwie Rybackim „Górki” koło Wiślicy.

■ Obcowanie z naturą, piękne widoki, cisza, spokój... Od kiedy funkcjonuje łowisko?

Zaczęliśmy od długiego weekendu majowego w zeszłym roku. Staw ma prawie pięć hektarów powierzchni, dla wędkarzy przygotowaliśmy 50 stanowisk i infrastrukturę, którą cały czas rozbudowujemy. Można sobie usiąść w wiacie, wejść na punkt widokowy, kupić coś do picia, w tym roku wzbogaciliśmy się też o sklepik wędkarski, w którym można nabyć niezbędne akcesoria. Planujemy jeszcze wybudować toalety i prysznice, by wędkarze w komfortowych warunkach mogli przebywać u nas nawet przez kilka dni.

■ Czyli docelowo ma to być miejsce na taki męski wypad?

Właśnie nie. Generalnie chcemy tu stworzyć miejsce spotkań rodzinnych, podczas których panowie będą mogli oddać się pasji wędkowania, a dzieci pod okiem animatorki poszaleją sobie na placu zabaw. Największy problem mamy z ofertą dla pań – myślimy o przygotowaniu dla nich siłowni zewnętrznej, ururomieniu wypożyczalni rowerów, zorganizowaniu jazdy konnej. Zależy nam, by naszą ostoję rodziny wybierały nie tylko na weekendowy wypad, ale też podczas dłuższego urlopu.

■ Co można u was złapać na haczyk?

Praktycznie wszystkie ryby, które pływają w słodkich wodach, no może z wyjątkiem węgorza. Mamy więc karpie, leszcze, liny, karasie, amury, tołpygi, szczupaki, i – co ważne dla wędkarzy – są to przeważnie dorodne okazy. Sumy mają po 25 kg, karp złowiony w ub. roku ważył 13,7 kg. O tym, ile jest tu ryby, najlepiej świadczy fakt, że podczas ostatnich zawodów jeden z uczestników w ciągu sześciu godzin wyłowił łącznie... 119 kilogramów ryb.

■ Które gatunki wędkarze cenią sobie najbardziej?

Te najbardziej waleczne, wyjątkowo cenione są nasze miejscowe karpie pełnotuskie, które mają w sobie dużo siły i takiej dzikości. Niektórzy mówią, że mają większy motor w ogonie. Początkujących wędkarzy nawet uczulamy, by uważali, bo ważąca 4 kilogramy ryba może ściągnąć węd-



SŁAWOMIR RAKOCZY: - Wymagamy, by każdy wędkarz miał przy sobie taką matę. | Zdjęcia: Jarosław Czerwiński

kę do wody. Tak można stracić cenny sprzęt. W ubiegłym roku jeden z wędkarzy walczył z takim karpem przez 2,5 godziny! Ostatecznie ryba się wypięła, ale emocje były ogromne. Człowiek tryskał szczęściem, ale przez dłuższy czas nie mógł opanować drżenia rąk i nóg. W końcu zdecydował się wrócić do domu.

■ Wiem, że w ostoji można złowić też jesiotra...

Ta ryba zachowuje się niesamowicie widowiskowo. Zapięty na hak jesiotra, próbując się uwolnić, wyskakuje wysoko nad wodę. Niektórzy są mocno zdziwieni, bo wcześniej nie mieli do czynienia z tą dość egzotyczną u nas rybą.

■ Jakie zasady obowiązują na łowisku?

Mając na uwadze zdrowie i kondycję naszych ryb, wymagamy, by każdy wędkarz miał przy

sobie podbierak i zmoczoną matę. Na nią musi położyć złowioną rybę (by jej nie uszkodzić) podczas wypinania haczyka. Rana po haku musi też zostać zdezynfekowana. Reszta zależy już od wędkarza. Jeśli przyjeżdża do nas sportowo, to łowi i wypuszcza. Ale można też kupić złowioną rybę, o ile, oczywiście, nie osiąga wagi lub wymiarów ochronnych. Przykładowo karp o wadze większej niż 4 kg musi wrócić do wody.

■ Skąd przyjeżdżają wędkarze?

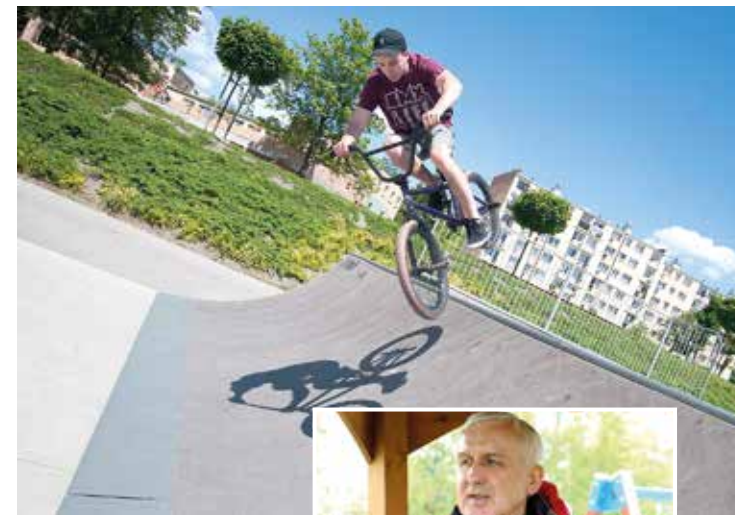
Różnie to bywa, z Kielc, Tarnowa, Krakowa, czasami ze Śląska i Warszawy. Kiedyś mieliśmy też gości z Niemiec i Anglii. Niektórzy przyjeżdżają bladym świtem, inni spędzają u nas popołudnie, a jeszcze inni zostają na nocne wędkowanie. I niemal wszyscy po jakimś czasie wracają. Najwyraźniej podoba im się u nas. **(GK)**



Wędkarze najbardziej cenią sobie miejscowe **KARPIE PEŁNOTUSKIE**, które mają w sobie dużo siły i dzikości..



W KOMPLEKSIE REKREACYJNO-SPORTOWYM w Busku-Zdroju świetnie czują się zarówno miłośnicy dynamicznej jazdy na rowerze, jak i osoby ceniące sobie ćwiczenia gimnastyczne. | Zdjęcia: Jarosław Czerwiński



I dla młodych, i dla starszych

Inwestycje, które w Busku-Zdroju wsparły fundusze z LGR

„Świątokrzyski Karp”, okazały się strzałem w dziesiątkę.

- Czy to są dobrze wydane pieniądze? To są bardzo dobrze wydane pieniądze! – mówi Waldemar Sikora, burmistrz Buska-Zdroju, a na myśli ma inwestycje wsparte „karpioowymi” środkami. Dzięki unijnym funduszom przekazany kilka lat temu z Lokalnej Grupy Rybackiej „Świątokrzyski Karp” w Rytwianach, nieco zaniedbane tereny zielone zamieniły się w tętniące życiem miejsca rekreacji mieszkańców Buska i kuracjuszy.

W szachy nad stawem

Na przyjezdnych największe wrażenie robi kompleks rekreacyjny, usytuowany między trzema osiedlami: Andersa, Kościuszki i Pułaskiego a ulicą Kusocińskiego, w pobliżu głównego parku uzdrowskiego. Trzeba przyznać, że władzom miasta udało się w tym miejscu interesy osób starszych zgrać z oczekiwaniami młodzieży. Jak to było możliwe?

Po prostu cała inwestycja została odpowiednio przemyślana.

Część dla starszych, oficjalnie określana jako strefa wypoczynku biernego, rozpościera się wokół niewielkiego zbiornika, od lat zwanego Stawem Niemieckim. Został on gruntownie oczyszczony i odmulony, na brzegach zbudowano alejki z ławeczkami, altany i miejsca do grillowania. W założeniu teren ten miał stać się miejscem wypoczynku dla osób ceniących sobie spokój i rodzinną atmosferę.

- I tak się stało – zapewnia burmistrz Sikora. – Szczególnie latem przyjemnie posiedzieć nad wodą - teren ten licznie odwiedzają mieszkańcy położonych po sąsiedzku osiedli. Spotykają się, rozmawiają, grają w szachy i warcaby, grillują. Dociera do nas wiele sygnałów, że idealnie wstrzeliliśmy się z miejscem i dobrze odczytaliśmy oczekiwania mieszkańców.

Młodzież ma swoje królestwo po sąsiedzku – w miejscu dawnej, niezagospodarowanej

niecki, którą jedynie chodziło się „na skróty”. Powstał tam kompleks sportowo-rekreacyjny, z którego naprawdę Busko-Zdrój może być dumne. Będący jego główną częścią skatepark (w jego projektowaniu uczestniczyła miejscowa młodzież) przyciąga osoby jeżdżące na BMX, deskorolkach, wrotkach i hulajnogach nawet z Kielc, Krakowa i Rzeszowa. To dlatego, że jest wyposażony w specjalny tor do uprawiania sportów ekstremalnych, schody, poręcze i funboxy do skoków.

- W niedzielę, jak tylko dopisuje pogoda, można tu spotkać 20-30 osób – zapewniają miłośnicy BMX, których spotkaliśmy na torze.

Kładka i nowe boisko

Strefa wypoczynku czynnego obejmuje też m.in. boiska do piłki siatkowej plażowej oraz nożnej plażowej, linową piramidę do wspinania, ścieżkę zdrowia z różnymi przyrządami i stołem do tenisa stołowego. I to miejsce też tętni życiem. Do tego stopnia, że władze Buska-Zdroju przymierzają się właśnie do rozbudowy kompleksu sportowo-rekreacyjnego.

- Włączymy do niego kolejny teren, położony nieco w głąb osiedla, na którym zbudujemy boisko do gry w piłkę ręczną plażową, bo ta dyscyplina zyskuje coraz bardziej na popularności, zamontujemy także kolejne urządzenia do ćwiczeń – dodaje Waldemar Sikora. – Mamy też plany rozbudowy tej części dla osób starszych – nad powierzchnią stawu powstanie drewniana kładka, która potoczy osiedle z ul. Kusocińskiego. Jesteśmy na etapie przygotowywania projektu i szukania funduszy. Myślę, że w ciągu najbliższych lat obie te inwestycje będą gotowe. **(GK)**



STAW NIEMIECKI po odmuleniu, uporządkowaniu i zagospodarowaniu stał się jedną z perełek Buska-Zdroju.

Przychodzi rybak do prawnika



Michał Janowski,
radca prawny



Co o KOWR rybak wiedzieć powinien

Z dniem pierwszego września bieżącego roku Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa została jedyną w Polsce rolniczą agencją płatniczą.

Na mocy ustawy z dnia 10 lutego 2017 r. (Dz. U. z 2017 roku, poz. 623) powołano do życia Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa (KOWR), nową instytucję administracji rządowej w randze „agencji wykonawczej”. Swoje działania Ośrodek rozpoczął z mocy ustawy 1 września br. Jednocześnie przestały istnieć Agencja Nieruchomości Rolnych i Agencja Rynku Rolnego. Ich kompetencje przejęły Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa (ARiMR; część dotychczasowych zadań ARR) oraz właśnie KOWR (zadania ANR i pozostała część zadań ARR). Ponadto Ośrodek przejął całe mienie ANR i ARR. Organizacyjnie KOWR składa się z centrali oraz siedemnastu oddziałów terenowych (dwa w województwie zachodniopomorskim).

Zgodnie z komunikatami prasowymi, celem wprowadzonych zmian był zmniejszenie liczby agencji obsługujących zbliżone zagadnienia oraz redukcja kosztów generowanych przez dublujące się komórki. Ponadto rządowe strony internetowe przekonują o realizacji w ten sposób potrzeby „poprawy jakości obsługi beneficjentów i kontrahentów”.

Zadania nowej instytucji

Detaliczny wykaz zmian i rozdział kompetencji uregulowano w ustawie Przepisy wpro-

wadzające ustawę o KOWR (Dz. U. z 2017 roku, poz. 624), niemniej w sposób zasadniczy zadania nowej instytucji zostały wskazane w art. 9 ustawy o KOWR. Zaznaczono tam, że Ośrodek „realizuje zadania wynikające z polityki państwa, w szczególności w zakresie wdrażania i stosowania instrumentów wsparcia rolnictwa, aktywnej polityki rolnej oraz rozwoju obszarów wiejskich”. W ust. 2 jako zadania wylicza się m.in. „restrukturyzację oraz prywatyzację mienia Skarbu Państwa użytkowanego na cele rolnicze” (pkt 3), obrót i administrowanie nieruchomościami rolnymi i rolnymi zasobami majątkowymi Skarbu Państwa (pkt. 4 i 5), „obsługę funduszy promocji produktów rolnospożywczych” (pkt 13), prowadzenie działań

promocyjnych w zakresie w jakim dotyczą one produktów rolnych i żywnościowych (pkt 16), czy „wspieranie rozwoju współpracy handlowej sektora rolnospożywczego z zagranicą” (pkt 17). Co więcej, KOWR może wykonywać inne zadania, o ile pozwalają na to odrębne przepisy (ust. 3).

Przepisy wprowadzające ustawę o KOWR w sposób szczegółowy zmieniają treść blisko 40 ustaw, zarówno tych ściśle rolniczych, jak i tych niezwiązanych bliżej z rolnictwem. Wśród nich są między innymi ustawy: o podatku rolnym, o KRUS, o gospodarowaniu nieruchomości-

ściami rolnymi Skarbu Państwa czy dotyczące Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich. We wszystkich tych przypadkach funkcje zlikwidowanych Agencji przejął Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa. Ponadto do zadań KOWR należy gospodarowanie Zasobem Własności Rolnej Skarbu Państwa czy decyzje z zakresu ustawy o kształtowaniu ustroju rolnego (UKUR).

Będzie prościej?

Z drugiej strony z dniem 1 września br. Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa została jedyną w Polsce rolniczą agencją płatniczą. To na jej rzecz przekazano kompetencje likwidowanych Agencji zawarte m.in. w ustawach o grupach producentów rolnych i ich związkach, o uruchamianiu środków unijnych dotyczących Wspólnej Polityki Rolnej, o płatnościach w ramach systemów wsparcia bezpośredniego czy o finansowaniu Wspólnej Polityki Rolnej.

Obowiązujące od 1 września przepisy w swoim założeniu miały uprościć procedury i wyraźnie rozdzielić zadania z zakresu działalności agencji płatniczej – ARiMR – od tych dotyczących jednostki odpowiadającej za „programowanie rozwoju polskiej wsi” i gospodarowanie państwowymi nieruchomościami rolnymi – KOWR. Na efekty przyjdzie zapewne jeszcze poczekać, tymczasem należy zwrócić uwagę na to, który podmiot przejął dotyczące nas bezpośrednio zadania i czy – a w zasadzie „w jakim stopniu” – wpłynęło to na wymagania, także te formalne, stawiane przed potencjalnym petentem, kontrahentem, beneficjentem.

Współpraca: Paweł Szczepański

Prosto z sieci

Karpie łagodzą zmiany klimatyczne

Dzisiaj w Starych Jabłonkach rozpoczęła się Sesja Komisji FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations). - Rybactwo śródlądowe ma ogromne znaczenie - jako źródło utrzymania dla ludzi, dla bezpieczeństwa żywnościowego oraz zrównoważonego pod względem środowiskowym rozwoju - powiedziała dr Victoria Chomo, główny specjalista ds. rybołówstwa i akwakultury w FAO. - W szczególności zaś akwakultura śródlądowa, która charakteryzuje się znacznie niższą emisją gazów cieplarnianych w porównaniu do typowej produkcji mięsa. To oznacza, że hodowla i wzrost spożycia ryb może pomóc w łagodzeniu zmian klimatycznych.

WWW.mgm.gov.pl



Jesień w akwakulturze

W dniach 2-3 października 2017 roku w Rytwianach (hotel „Rytwiany”, ul. Radziwiłła 19) odbędzie się ogólnopolska konferencja „Jesień 2017 w akwakulturze”. W programie między innymi Program Operacyjny Rybactwo i Morze 2014-2020 – Priorytet 2 (pytania i odpowiedzi) dr Janusz Wrona - dyrektor Departamentu Rybołówstwa w Ministerstwie Gospodarki Morskiej i Żeglugi Śródlądowej oraz walka o rekompensaty, rynek ryb świeżych, debata karpiowa, weterynaria, nowe prawo wodne, produkt tradycyjny. Patronat medialny: „Maga- zyn Przemysłu Rybnego”.

www.pankarprybyacy.pl
(Z.Sz.)

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

**Gospodarstwo
Rybackie Rytwiany
Wacław Szczoczarz**

tel.: 606 499 449
www.polskikarp.pl

Ryby hodowlane:
karp, amur, szczupak,
karaś, pstrąg, lin, płóc, 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

**Gospodarstwo
Rybackie
Mazur Wojciech
Chotel Czerwony**

28-100 Wiślica
tel.: 511 041 632

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

**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
„Widuchowa”**

ul. Widuchowa 82
28-100 Busko Zdrój
tel.: 510 909 238
e-mail: michalocha24@wp.pl

Ryby hodowlane: karp
narybek, krocze handlowe,
amur handlowe,
szczupak narybek, handlowe

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

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

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

**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 Bosowice
Mazur Jarosław**

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

Ryby hodowlane: karp,
amur, szczupak (handlowy)

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: robertsoltysiak63@wp.pl

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

**Gospodarstwo Rybackie „Fałęcin-Jastrzębiec”
Aleksander Orszulak**

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

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

**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 Połaniec
tel. 513 080 560, 513 080 715
e-mail: sieragi@wp.pl

Ryby hodowlane: karp, amur,
szczupak, jaź, karaś, płóc

**Gospodarstwo Rybackie ANTONIÓW
Perlik Teresa**

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

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

**Gospodarstwo Rybackie
Lech Krzysztof**

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

Ryby hodowlane:
karp, Lin (handlowy)

Ale pasztet z Pana Karpia!

CZY WIESZ, ŻE...??

TOWARZYSTWO PROMOCJI RYB "PAN KARP" WE WSPÓŁPRACY
Z OGÓLNOPOLSKIM STOWARZYSZENIEM SZEFÓW KUCHNI I CUKIERNI
UCZESTNICZY W FESTIWALU KULINARNYM „ALE PASZTET”.

NO, ALE O CO W TYM CHODZI?

KUCHARZE Z CAŁEJ POLSKI,
KTÓRZY UCZESTNICZĄ W FESTIWALU,
ZAKUPIĄ KARPIE OD CZŁONKÓW
PANA KARPIA. ZWYCIĘZCOM
UFUNDUJEMY ATRAKCYJNE NAGRODY,
O CZYM GŁOŚNO BĘDZIE WSZĘDZIE.



SFINANSOWANO Z FUNDUSZU PROMOCJI RYB

