

nr 15, grudzień 2017

ISSN 2450 - 5811

Świętokrzyski
Głos

Pana Karpia



Młode **stawy rodzą** najpiękniejsze **karpie** ▶ str. 12-14
Niech **nad Tybrem** też poznają **nasze smaki!** ▶ str. 4-5



Wacław **Szczoczarz**,
wydawca



Nas, **rybaków**, portret własny

„ *Jacy więc jesteśmy, my, RYBACY 2017 roku? Kopiemy czy zasypujemy międzyludzkie rowy? Oceniając innych robimy to obiektywnie czy też bezrefleksyjnie ich krytykujemy?* ”

Kończący się 2017 rok nastraja do podsumowań i refleksji. Jaki był, co nami kierowało w podejmowaniu decyzji? Czy mówiliśmy, kiedy należało mówić, czy słuchaliśmy, kiedy należało słuchać? Czy potrafiliśmy uszanować racje swoich adwersarzy i godnie przyjąć ich sukcesy?

Ale najpierw może trochę faktów.

Rok 2017 dla karpiarzy rozpoczął się nie-dobrze. 9 lutego, w przededniu wiosennych obsad, dowiedzieliśmy się, że nasz (?) minister zamierza odebrać nam rekompensaty wodno-środowiskowe. Reakcja rybaków była do przewidzenia. W tym samym dniu wystosowaliśmy do ministra apel rybaków zebranych na Ogólnopolskiej Konferencji „Wiosna 2017 w akwakulturze” o przywrócenie rekompensat wodno-środowiskowych. Niedługo potem powołano reprezentujący całe środowisko hodowców karpia Rybacki Sztab Kryzysowy, który przez cały rok z wielkim zaangażowaniem



| Rys. Zbigniew Piszczako

walczył o rekompensaty. W tej walce rybacy pokazali się z jak najlepszej strony. Podczas ulicznych protestów w Warszawie (w kwietniu i wrześniu) bardzo licznie reprezentowali swoje gospodarstwa, a liderzy organizacji rybackich (w końcu razem) uczestniczyli w tych protestach. Mówili, kiedy należało mówić, słuchali, kiedy należało słuchać.

Niestety, tak dobrze już nie było w temacie opłat za wodę dla akwakultury. Zabrakło determinacji i kontynuacji ubiegłorocznych protestów z hasłem: „zero opłat za wodę”. Czyżby

walka o rekompensaty wodno-środowiskowe osłabiła naszą czujność w kwestii „opłaty za wodę”? A może tę czujność osłabiły niskie (dzisiaj) stawki opłat za wodę. A może ubieganie się organizacji rybackich o środki unijne nakazało im wyciszenie sporów z rządem i daleko idący pragmatyzm? A może w końcu ten brak determinacji, brak konsekwencji, jest po prostu oznaką niemocy naszych organizacji rybackich (i tych społecznych, i tych biznesowych) i braku współpracy między nimi.

Jacy więc jesteśmy, my, RYBACY 2017 roku? Kopiemy czy zasypujemy międzyludzkie rowy? Oceniając innych robimy to obiektywnie, z zadaniem sobie trudu zrozumienia ich motywacji, czy też bezrefleksyjnie ich krytykujemy? Spróbujmy może najpierw ocenić siebie. Jak ja, rybak stawowy, przyczyniłem się do rozwoju akwakultury w całym jej wymiarze międzysąsiedzkim, międzyorganizacyjnym, a także szerszym (spotykamy przecież w naszym rybactwie coraz częściej obcokrajowców - bardzo dobrych fachowców)? Jak ja, rybak stawowy, przyjmowałem lepsze od moich wyniki odłowów moich sąsiadów, a gdy mieli te wyniki gorsze, to czy im pomogłem? Jaki PORTRET WŁASNY RYBAKA zobaczę w lustrze pod koniec 2017 roku i czy będę z niego dumny, czy tylko trochę, a może nie będę chciał spojrzeć sobie w oczy (lub, co gorsza, nie zauważę lustra) i jak gdyby nigdy nic, otrzepując kurz z marynarki, pójść na sylwestrowy bal...

Ale nagle, nie wiedząc skąd, wśród nocnej ciszy, przychodzi ten wspaniały niepokój. Przecież to wszystko co robię może (powinno) mieć sens czynienia tego mojego (naszego) świata lepszym. I wybieram, gotowy na przyjmowanie piękna i dobra, ale także gotowy na odrzucenie zła.

Na 2018 rok życzę nam wszystkim mądrych wewnętrznych wyborów i nie tego, czego chcemy, ale tego, czego naprawdę potrzebujemy.

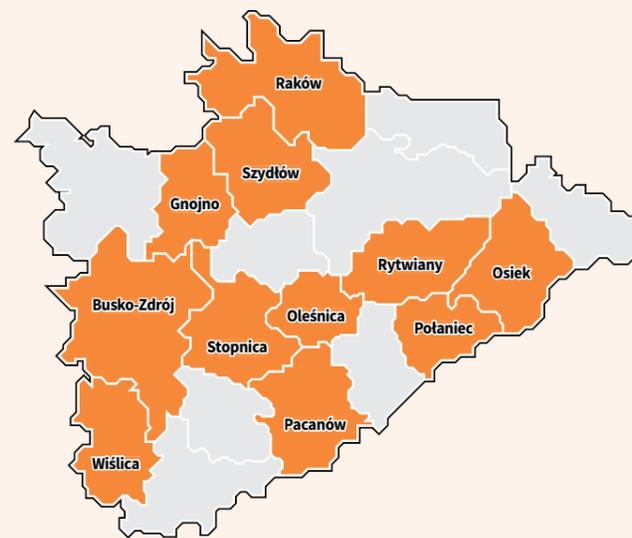


Zbigniew **Szczepański**,
redaktor naczelny

Kolejne święta Bożego Narodzenia zbliżają się wielkimi krokami, a wraz z nimi na polskie stoły, jak co roku, wpłyną nasze wigilijne karpie. Osobom dalekowzrocznym przychodzi też zapewne w tym czasie myśl, aby karpiowa tradycja trwała jak najdłużej, żeby przekazywana była z pokolenia na pokolenie, żeby już nawet dzieci wiedziały, co to jest karp, skąd się wziął i jaka jest jego rola w polskiej tradycji i polskiej kuchni. Niestety, nietrudno dostrzec, że coraz liczniejsza grupa naszych dzieci i młodzieży karpia zna bardzo słabo. Dużo bliżsi są bohaterowie kreskówek, gier komputerowych i internetu - delfin, rekin, ośmiornica... Skąd o tym wiemy? To proste - wystarczy wejść do pierwszego lepszego przedszkola i poprosić dzieciaki, żeby wymienili znane im zwierzęta wodne. W odpowiedzi usłyszymy, a jakże: delfin, rekin, ośmiornica... Zaraz powstaje pytanie - co z tym zrobimy? Czy mamy pomysły, determinację i środki, żeby powalczyć o pozycję karpia w świadomości młodego pokolenia? Odpowiem tak - nie możemy nie mieć! W końcu od tego zależy, czy za parę, paręnaście lat wciąż będziemy życzyć sobie i innym: „Karpiowych Świąt!”.

Zbigniew Szczepański

Obszar LGR „Świętokrzyski Karp”



Spis treści

- 4 Karp w Watykanie?** Jak najbardziej!
Z o. Benedyktem Belgrau, kapelanem rybaków, rozmawiamy m.in. o pieczonym karpie i magii wigilijnej wieczerzy, przy której powinny zgasnąć wszystkie spory i podziały.
- 6 Konsument nie chce mulistego posmaku**
Fachowe rady dr. inż. Mirosława Cieśli z Zakładu Ichtiobiologii, Rybactwa i Biotechnologii Akwakultury SGGW.
- 7 Meteorologia a zdrowie naszych ryb**
Lek. wet. Teresa Nowak-Kobus wskazuje na sezonowe zagrożenia i radzi, jak wyjść z nich obronną ręką.
- 8 Dokąd prowadzi klasztorny tunel?**
Rozmowa z ks. Stanisławem Dadejem, sercaninem, byłym proboszczem zakonnej parafii pw. św. Antoniego Padewskiego w Kątach Starych, honorowym obywatelem Stopnicy.
- 12 Młode stawy rodzą najpiękniejsze karpie**
- Czy było warto? - Robert Gawłowicz z Osieka uśmiecha się szeroko i wszystko jest jasne. Stworzenie od podstaw gospodarstwa rybackiego kosztowało go naprawdę wiele wysiłku, ale nie żałuje ani jednego dnia. A ze swoich karpie jest po prostu dumny.
- 16 Jak władza ludowa kietbasę tropiła**
Rozmowa z Henrykiem Górą, producentem wpisanej na listę produktów tradycyjnych „Kietbasy z Pacanowa”.
- 18 Nowocześnie, ale i z historią za pan brat**
To zadziwiające, że Połaniec, jako miasto i gmina liczące ponad 12 tys. mieszkańców, potrafił się wybić w ostatnich kilku latach ponad inne, znacznie większe miasta i gminy, i stać się ważnym miejscem na mapie, nie tylko Świętokrzyskiego, ale i Polski.
- 20 W trosce o wodę, czyli moc recykulacji**
Nasz ekspert rybacki dr Mirosław Kuczyński jak zawsze podejmuje ważne i aktualne tematy dotyczące hodowli ryb.
- 22 Ile zapłacimy za wodę do hodowli ryb?**
Nowa ustawa Prawo wodne w wielu aspektach stanowi nie-małą rewolucję w branży rybackiej.



Pan Karp - **wyborny smak** tradycji



Karp w Watykanie? Jak najbardziej! Niech nad Tybrem też poznają nasze smaki

„Kupowanie żywego karpia, przechowywanie, ubój, patroszenie, wymaga czasu i wysiłku. Ale ten wysiłek zostanie wynagrodzony. Zawsze najsmaczniejsza ryba to ryba świeża! Kupowanie żywego karpia daje pewność, że ta ryba jest świeża. Dlatego konsument powinien mieć możliwość kupna żywego karpia”.

Rozmowa z o. **BENEDYKTEM BELGRAU OCD**, kapelanem rybaków.

■ Jak to się stało, że został Ojciec kapelanem rybaków i skąd w ogóle zainteresowanie rybami?

W roku 2006 Polskie Towarzystwo Rybackie za pośrednictwem kolegi Mieczysława Steca, rybaka z Antoniówki, zwróciło się do mnie z prośbą, czy zechciałbym zostać kapelanem rybaków. Zgodziłem się i od tego czasu uczestniczę w spotkaniach branżowych, odwiedzam rybaków, czasami w miarę możliwości uczestniczę w pogrzebach. Rybacy to szczególna grupa ludzi - nie są zgrupowani w jednym miejscu, są rozproszeni po całej Polsce. Pochodzę z Kaszub i z rybami jestem związany od dziecka. Na Kaszubach jest mnóstwo takich bajerek, oczek wodnych, no i tam jako dzieci łowiliśmy te ryby w kosze wiklinowe. Zawsze coś na patelni się zlowiło - głównie karasie.

Interesowałem się też biologią. Liceum ogólnokształcące ukończyłem w Wejherowie, potem studiowałem na Akademii Rolniczo-Technicznej w Olsztynie, na Wydziale Ochrony Wód i Rybactwa Śródlądowego, na kierunku rybackim. Pracę magisterską pisałem o karpniu. Po ukończeniu studiów w roku 1980 przez dwa lata pracowałem w zakładzie rybackim w Bytowie przy hodowli pstrąga oraz na jeziorach.

Uczestniczyłem w potowach jeziorowych. Najbardziej fascynujące były potowy zimą pod lodem. To było prawdziwe misterium. A ryby zimą, spod lodu, były wyśmienite.

W roku 1982 wstąpiłem do zakonu karmelitów bosych. Każde powołanie do służby Bożej jest tajemnicą. Do każdego powołania trzeba dojrzeć. Mogę powiedzieć, że jako zakonnik, kapłan, kapelan czuję się naprawdę na swoim miejscu. Oczywiście rybactwo w moim życiu to jest jakiś dodatek, pasja. Głównie moja praca to duszpasterstwo, głoszenie kazań, spowiadanie. Jestem tu, w Krakowie, kapelanem dwóch domów pomocy społecznej. Towarzyszę ludziom starszym, często opuszczonym i widzę, jak bardzo czekają na każde spotkanie ze mną. Spożywam z nimi śniadanie wielkonoce i wieczerzę wigilijną. Co ciekawe, w jednym z tych DPS-ów mają stawek i własne karpie na Wigilię.

■ No właśnie, czy w karpniu na wigilijnym stole, tak jak w opłátku można się doszukiwać ewangelicznego przesłania?

W niedzielę 3 grudnia rozpoczęliśmy Adwent, czas duchowego przygotowania się do świąt Bożego Narodzenia. W tym roku Adwent jest wyjątkowo krótki, bo trwa właściwie trzy tygodnie. Ostatni dzień Adwentu to Wigilia Bożego Narodzenia. Nazwa ta wywodzi się od słowa vigilare - czuwać. W naszej polskiej tradycji jest to dzień postu. Najważniejszym posiłkiem w tym dniu jest wieczerza wigilijna, w której poczesne miejsce zajmuje karp. Trzeba wiedzieć, że w Ewangelii jest wiele wątków dotyczących ryb, mimo że Palestyna to nie jest kraina tysiąca jezior. Ludność zajmowała się wówczas głównie pasterstwem i rolnictwem. A tu co najmniej czterech apostołów było rybakami. Ukazane są sceny połowu ryb, suszenia sieci. W przypowieści Pan Jezus porównuje królestwo niebieskie do sieci zagarniającej ryby różnego rodzaju. Jest cud rozmnożenia chleba i ryb. A po swoim zmartwychwstaniu Pan Jezus, aby przekonać uczniów, że nie jest zjawą, poprosił uczniów, aby podali mu kawałek ryby do spożycia. Również po zmartwychwstaniu nad jeziorem osobiście przyrządza uczniom na śniadanie rybę. Ryba była znakiem pierwszych chrześcijan. Ryba ma zatem jakiś wyjątkowo ewangeliczny charakter. Dlatego Wigilia, kiedy spożywamy ryby - w naszym wypadku karpie - to jest też powrót do Ewangelii. Ważne, abyśmy o tym pamiętali przy wigilijnym stole. Tak jak Pan Jezus w czasie Ostatniej Wieczerzy wziął

chleb, potamał i podał uczniom do spożycia, tak nad jeziorem Genezaret upiekł na żarzących węglach rybę i podał uczniom do spożycia.

■ Polacy chcą wciąż kupować żywego karpia. Czy zdaniem Ojca sprzedaż żywych karpia powinna być kontynuowana i promowana?

Jak to jest z tym karpkiem? Czy kupić tuszki, filety czy żywego karpia? Wiele środowisk proekologicznych wzywa, by ze względów „humanitarnych” zaprzestać sprzedaży żywego karpia. Niektórzy ludzie też z wygody wolą kupować gotowe tuszki czy filety karpia, tak jak kupują kurczaki czy inne mięso. Kupowanie żywego karpia, przechowywanie, ubój, patroszenie, wymaga czasu i wysiłku. Ale ten wysiłek zostanie wynagrodzony. Zawsze najsmaczniejsza ryba to ryba świeża! Kupowanie żywego karpia daje pewność, że ta ryba jest świeża. Dlatego konsument powinien mieć możliwość kupna żywego karpia.

■ Jakie ryby w swojej kuchni Ojciec ceni najbardziej?

Świeże i ekologiczne - to znaczy wyhodowane na naturalnym pokarmie. Dla mnie nie ma większego znaczenia czy to jest płoć, czy leszcz, czy sielawa. Każda ryba jest dobra i smaczna - jeżeli jest świeża i pochodzi z nieskażonego zbiornika. Z naszych polskich ryb jeziorowych za najlepszą uważam sielawę. W Krakowie od czasu do czasu kupuję świeżą sielawę. A z hodowlanych, według mnie, najzdrowszy jest karp, pod warunkiem, że żywi się pokarmem naturalnym i dokarmiany jest zbożem.

Jeżeli chodzi o karpia, to smaki się zmieniają. Kiedyś lubiłem karpia smażonego, ale teraz odchodzę od tego. Obecnie dla mnie najlepszy jest karp przygotowany na parze z jarzynami. Kawałki świeżego karpia należy przyparzyć, włożyć do parownika na 20 minut, nie dłużej, żeby te smaki nie uciekły, i gotowe. Dobry jest też karp „po starzawsku” - tak robili w Przemyślu. Do naczynia żaroodpornego trzeba włożyć warstwę kawałków karpia, grubo krojoną cebulę, kawałki papryki, plastry cytryny, posolić, posypać pieprzem, dać na wierzch trochę masła, na godzinę wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 180 stopni Celsjusza i jest super. Taka ryba jest naprawdę lekkostrawna i przez to dla nas zdrowa.

■ Już od kilku lat Towarzystwo Promocji Ryb „Pan Karp” zawozi karpie do



- W roku 2006 zostałem kapelanem rybaków. Uczestniczę w spotkaniach branżowych, odwiedzam rybaków, czasami w miarę możliwości uczestniczę w pogrzebach - mówi **O. BENEDYKT BELGRAU**. | Fot. Archiwum

Watykanu. Jak ocenia Ojciec taką formę promocji?

Karp w Watykanie to bardzo dobra inicjatywa. Niech nad Tybrem też poznają nasze smaki. Oby się udało więcej takich akcji zorganizować - nie tylko do Watykanu, ale i innych miejsc, nawet do Brukseli. Jest to z pewnością dość kosztowna inicjatywa, ale warto.

■ Dzisiaj w Polsce wykopano wiele głębokich rowów w naszym społeczeństwie. Pewnie te podziały nie omijają także rybaków. Wigilia Bożego Narodzenia jest szczególnym czasem zasypywania tych podziałów. Jak tego skutecznie dokonać?

Jest wielką bolączką naszego narodu, że jesteśmy podzieleni. Głównie są to podziały narkęcane przez strony konfliktu

politycznego. Osobiście myślę, że komuś bardzo zależy na podziałach w myśl zasady divide et impera - dziel i rządź! Podziały przebiegają przez wszystkie grupy i środowiska społeczne, a co najgorsze również przez rodziny. Podziały nas niszczą, rozbijają więzi społeczne, więzi międzyludzkie. Co z tym zrobić? Pierwsza sprawa to mieć szacunek do człowieka o innych poglądach. Po drugie, unikać tematów, które dzielą i szukać wspólnych punktów, które nas łączą. To wymaga wysiłku, to może wymagać nawet rezygnacji z własnych pomysłów. To wymaga też cierpliwego wysłuchania drugiej osoby. Takim miejscem, gdzie powinny zgasnąć wszystkie spory, powinien być stół wigilijny. Bo wobec Boga wszyscy jesteśmy równi. Nie ma lepszych i gorszych, nie ma pierwszego i drugiego sortu, nie ma równych

i równiejszych. Każdego człowieka Pan Bóg stworzył na swój obraz i swoje podobieństwo. Dla każdego człowieka Pan Jezus przyszedł na świat i przyjął ludzką naturę i za każdego człowieka Pan Jezus umarł na krzyżu. To nam powinno uświadomić, jak wiele bezsensu jest w tych podziałach, to powinno też wygasić nasze emocje. Nawet jeżeli w rodzinie są takie podziały, to pośpiewajmy sobie wspólnie kolędy i zapomnijmy o tym, co nas dzieli. Nowo narodzony Jezus nazywany jest Księciem Pokoju. Aniołowie przy żłóbku śpiewali: „Chwała na wysokości Bogu, a na ziemi pokój ludziom dobrej woli...”. Niech ten Boży pokój zapanuje w naszym społeczeństwie i rodzinach.

Na koniec życzę wszystkim Czytelnikom „Świątokrzyckiego Głosu Pana Karpia” spokojnych, ciepłych, rodzinnych i radosnych świąt Bożego Narodzenia. **(RED)**

Ogród, karp i sielawa

■ Gdyby zajrzeć za mury klasztoru Karmelitów Bosych przy ulicy Glogera w Krakowie, okazałoby się, że w wolnym czasie od modlitwy przeor klasztoru ojciec Benedykt Belgrau z pasją uprawia ogród. Od wczesnej wiosny wyrastają w jego warzywniku nowalijki, potem pomidory, ogórki.

■ Gdy nadejdzie jesień, przychodzi czas zbioru dyń i kiszenia kapusty, na którą specjalnie ojciec Benedykt zakupił dębowe beczki. Osobny temat to pasja do rybnej kuchni, gdzie poczesne miejsce zajmuje karp, ale też jeziorowa sielawa.



O. BENEDYKT BELGRAU: - Obecnie dla mnie najlepszy jest karp przygotowany na parze z jarzynami.

| Fot. Archiwum

Co w stawie piszczy...



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



Konsument **nie chce** mulistego **posmaku**

Czas przetrzymywania karpia w magazynach ma służyć także poprawie jakości mięsa.

Wydaje się, że najbardziej stałą cechą charakterystyczną stawowej produkcji karpiowej jest od kilku lat zmienność i niepowtarzalność warunków, w których produkcja ta się odbywa. Niezmienna pozostaje cykliczność chowu, warunkowana w pełni wpływami środowiskowymi. Grudzień niezmiennie wiąże się (i miejmy nadzieję, że będzie się wiązał jeszcze przez wiele lat) ze sprzedażą wyhodowanych przez nas karpia. W tym samym czasie, do „grzecznych dzieci” przychodzi pewien jegomość i gromkim „ho, ho, ho...” oznajmia, że przyniósł prezenty.

Tak się składa, że podobnym okrzykiem zwykliśmy także reagować na sytuacje zaskakujące nas, zarówno te in plus jak i in minus. W jakiej tonacji utrzymane będzie nasze „ho, ho, ho...”, będące reakcją na wyniki grudniowej sprzedaży wyhodowanych przez nas karpia, zależne jest oczywiście od wyników produkcyjnych z dopiero co zakończonego sezonu odławowego. Ale zależy również od tego, jak zadbamy o nasze karpie konsumpcyjne w stawach magazynach, w okresie od odławów ze stawów odrostowych do grudniowej wydawki.

Stawy magazyny z karpiami handlowymi



Zimowa praca na stawach. | Fot. Janusz Preuhs

są jedyną kategorią stawów, w których konieczne jest stosowanie stałego przepływu wody. Wynika to z dużego zagęszczenia karpia, wynoszącego częstokroć kilkadziesiąt kilogramów ryb w jednym metrze sześciennym wody. Przyjmuje się, że zawartość tlenu w wodzie odprowadzanej z magazynów nie powinna być mniejsza aniżeli 2,5-3mg/l wody. Wielkość dopływu wody powinna wynosić 1-2l/s/tonę zmagazynowanych karpia. Jednakże ilość ta odnosi się do wody o temperaturze do +4-5°C, w których metabolizm karpia jest mocno przytłumiony. Przy wyższych temperaturach aktywność i metabolizm karpia jest większy, więc i zapotrzebowanie tlenowe ryb rośnie.

Ale należy pamiętać, aby nie stosować nadmiernie intensywnego przepływu - pomiar zawartości tlenu na odpływie jest doskonałym wskaźnikiem. Nadmierny przepływ spowoduje niepotrzebną aktywność ryb i ubytki ich masy, czyli niepotrzebne straty finansowe. Błędne jest również ograniczanie przepływu, aby ograniczyć ubytki masy zmagazynowanych karpia. Pamiętajmy, że czas przetrzymywania karpia w magazynach ma służyć także ich „odpiciu”, czyli poprawie jakości mięsa, które czasami może mieć nieprzyjemny mulisty posmak. Karpie przetrzymywane w złych warunkach tlenowych nabierają nieprzyjemnego smaku ze względu na gromadzący się w ich mięśniach kwas mlekowy oraz ogólną reakcję stresową organizmu na warunki środowiskowe. Konsument, który taką niespodziankę zakupi z myślą o najbardziej magicznym i rodzinnym wieczorze w roku, z pewnością nie sięgnie pa karpia w roku następnym. A wybór, czytając: konkurencja wobec karpia, jest z roku na rok coraz bogatszy.

Ze złymi warunkami przetrzymywania spotykamy się czasami w trakcie sprzedaży karpia przez pośredników, zarówno drobnych



Sprzedaż karpia w markecie. | Fot. Paweł Wielgosz

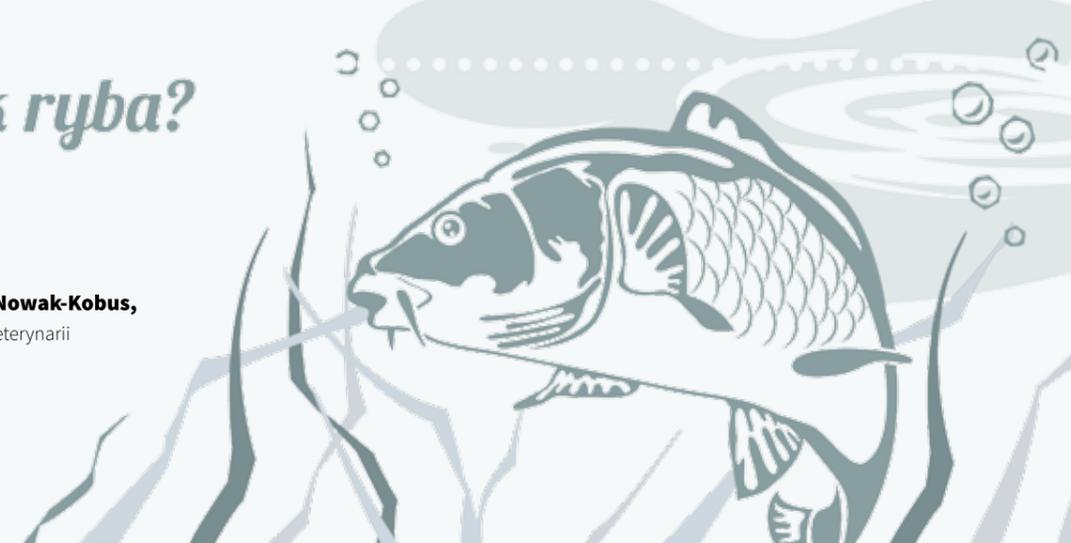
sprzedawców bazarowych, jak i duże sklepy sieciowe. Warto sprawdzić, w jakich warunkach sprzedawane są konsumentom ryby zakupione od nas. W wodzie o temperaturze do +5°C zagęszczenie karpia może wynosić do 1kg/1l wody, a wymiana wody powinna nastąpić nie rzadziej niż co 12 godzin.

W wyższych temperaturach zagęszczenie karpia powinno być mniejsze, a częstotliwość wymiany wody większa. Wskaźnikiem, że z warunkami przetrzymywania karpia jest coś nie tak, jest zmętnienie wody i/lub pojawienie się piany na jej powierzchni. W takiej sytuacji wodę należy jak najszybciej wymienić. Taka odpowiedzialność może wydawać się nadgorliwość, ale pamiętajmy, że oferujemy konsumentom unikatowy towar na wyjątkową okazję. Brak poczucia współodpowiedzialności za ostatni krok, czyli sprzedaż naszych karpia, jest swoistym piłowaniem gałęzi, na której się siedzi. Dopilnowanie, aby w trakcie sprzedaży nasze karpie były jak najwyższej jakości do ostatniej chwili zakupu przez konsumentów to istotny element tworzenia rynku i budowy zaufania u konsumentów, rzeczy niebagatelnie ważnej w biznesie.

Zdrów jak ryba?



Teresa **Nowak-Kobus**,
lekarz weterynarii



Meteorologia a **zdrowie** naszych **ryb**

Ten rok był pogodowo nietypowy. Ryby są w gorszej kondycji niż w latach ubiegłych.

Długa i zimna wiosna, skoki temperatury i ciśnienia w sezonie hodowlanym, obfite i długotrwałe opady miały niekorzystny wpływ na parametry środowiska, co przełożyło się na kondycję i zdrowotność ryb.

W czasie badań jesiennych, szczególnie ryb jedno- i dwuletnich, w większości prób stwierdzałam znaczną wybroczynowość w skrzelach (świeżą lub dawną), wzdłuż dużych naczyń krwionośnych, a także różnej wielkości rozsiane pola niedokrwienne i martwicze. Objawy te obserwowałam głównie u narybku (ryba młodsza jest bardziej wrażliwa).

U kroczków niepokoi obniżenie odporności i częstsze wystąpienie, niż w ostatnich latach, wrzodowej posocznicy karpia MAS, wywołanej przez bakterie warunkowo chorobotwórcze z rodzaju aeromonas.

Analizując objawy chorobowe u ryb w czasie sezonu hodowlanego i badań jesiennych nasuwa się wniosek, że największym problemem były niedobory tlenowe. Braki tlenowe objawiają się w sposób bezpośredni w formie duszenia się ryb, czyli przyduchy albo pośrednio w postaci wybroczyn, pól niedokrwiennych i martwiczych w skrzelach, a przy długotrwałym niedoborze w postaci ognisk zwyrodnieniowych w wątrobo-trzustce i sercu.

Nie tylko przyducha

Zachmurzenie przy bezwietrznej pogodzie i spadku ciśnienia atmosferycznego zaburza proces fotosyntezy, czyli produkcję tlenu przez rośliny, a ponadto powoduje ucieczkę tlenu

do atmosfery. Obniżenie zawartości tlenu fizycznie rozpuszczonego w wodzie skutkuje nie tylko przyduchą, ale także wpływa na uwalnianie związków toksycznych, takich jak amoniak, siarkowodor i azotyny, które są trujące dla ryb. Toksyczność amoniaku i siarkowodoru uzależnione są też od wartości pH wody. Toksyczność amoniaku rośnie przy wysokim pH powyżej 8,5, a siarkowodoru przy kwaśnym poniżej 6. W dobrych warunkach tlenowych

utrudniało oddychanie. Dochodziło do obrzęku blaszek skrzelowych, wynaczynień i martwicy oraz do wtórnych zakażeń bakteryjnych i grzybiczych.

Leczenie? Wczesną wiosną

Ze względu na trudny sezon rybacki, tej jesieni ryby powinny być przedmiotem zwiększonej troski.

Przed zazimowaniem powinny być wykonane odławy kontrolne, badanie ichtiopatologiczne, a ryby przygotowane do zimowania i wzmocnione niewielkimi ilościami wysokobiałkowej paszy z domieszką tłuszczów i małą ilością węglowodanów, gdyż te ostatnie, szczególnie przy niskich temperaturach i niedoborach tlenowych, powodują zakwaszenie przewodu pokarmowego i całego organizmu. Białka są potrzebne jako substancje energogenne i zwiększające odporność przez zawartość gammaglobuliny, tłuszcze jako nośniki kwasów omega-3 oraz wit. A, D₃, E, a także jako baza do przetrwania długiego okresu zimowania.

Ryby chore i osłabione wymagają specjalnego postępowania w okresie jesienno-zimowym. U ryb ze zmianami chorobowymi, które zostały już zazimowane, nie ma możliwości podjęcia w tej chwili działań leczniczych. Należy zrobić to wczesną wiosną. Dla zminimalizowania strat zimowych i magazynowych należy zwerifikować normy zarybienia zimochowów i magazynów, aby w miarę możliwości zapewnić rybom przebywanie w rzadszych obsadach i dobrze natlenionej wodzie.



U ryb ze zmianami chorobowymi, które zostały już zazimowane, nie ma możliwości podjęcia działań leczniczych. Należy zrobić to wczesną wiosną | Fot. Janusz Preuhs

Dokąd prowadzi klasztorny tunel?

„Nie było żadnej wojennej potrzeby, uzasadniającej zburzenie tej świątyni.

Kościół pw. św. Magdaleny, nawiasem mówiąc perła architektury, stał przecież na terenie klasztoru.

Jego mury okazały się tak grube, że hitlerowcy, by go zniszczyć, trzykrotnie musieli podkładać ładunki wybuchowe. Świątyni tej do dziś nie udało się odbudować”



KS. STANISŁAW DADEJ

| Zdjęcia: Jarosław Czerwiński

Rozmowa z ks. STANISŁAWEM DADEJEM, 85-letnim sercaninem, w latach 1989-1998 proboszczem zakonnej parafii pw. św. Antoniego Padewskiego w Kątach Starych, honorowym obywatelem Stopnicy, odznaczonym Medalem Kazimierza Wielkiego.

■ W Stopnicy nieraz bywali polscy królowie, choćby Władysław Jagiełło, Bolesław Wstydlawy czy Władysław Łokietek, ale najbardziej to miejsce przypadło do gustu chyba Kazimierzowi Wielkiemu...

Rzeczywiście, można powiedzieć, że on Stopnicę sobie upodobał. Około połowy XIV wieku była to już duża osada, liczyła 870 obywateli. Kazimierz Wielki zwolnił ich z podatków, nadał prawa miejskie. Z tym terenem był tak bardzo związany, że zdecydował się na budowę w Stopnicy zamku - nie obronnego, a myśliwskiego, służącego wyłącznie celom rekreacyjnym. Inna rzecz, że król, o którym się mówi, iż zastał Polskę drewnianą, a zostawił mury, pozwolił sobie - jeśli chodzi o relacje z kobietami - na zbyt duży luz moralny. Biskup krakowski Bodzanta chciał go napomnieć i z taką misją wysłał do króla księdza Marcina Baryczkę, wikariusza katedralnego krakowskiego. Niestety, ten wyjazd skończył się dla niego tragicznie, bo król kazał utopić go w Wiśle.

■ Było o tym głośno nie tylko w Polsce...

Sprawa oparta się nawet o papieża Klemensa VI. Nie wiadomo dokładnie, czy to z polecenia papieskiego, czy też doszły do głosu wyrzuty sumienia, ale Kazimierz Wielki postanowił, że w tym rejonie ufunduje sześć kościołów pokutnych. I rzeczywiście, powstały kolegiaty w Wiślicy i Sandomierzu oraz świątynie w Szydłowie, Stopnicy, Zagości i Kargowie.



Najbardziej efektywnie KLASZTOR W KĄTACH STARYCH prezentuje się z lotu ptaka.

| Fot. UMiG Stopnica

■ Kto przyczynił się do budowy klasztoru w Kątach Starych, tuż przy Stopnicy?

Wojewoda sandomierski Krzysztof Ossoliński. W którymś momencie swojego życia doszedł do wniosku, że chce po sobie zostawić jakąś trwałą pamiątkę. Tak w Ujeździe na terenie dzisiejszego województwa świętokrzyskiego powstał imponujący zamek Krzyżtopór, a właściwie rezydencja pałacowa otoczona fortyfikacjami. Była to największa

budowla pałacowa w Europie przed powstaniem Wersalu. Równocześnie Krzysztof Ossoliński postanowił ufundować klasztor. Osobiście udał się do króla Władysława IV z prośbą o przydzielenie pięciohektarowej działki przylegającej do zamku w Stopnicy. Zachował się nawet dokument w języku łacińskim, przekazujący ten grunt pod budowę klasztoru.

■ Dlaczego akurat w tym miejscu?

W tamtych czasach w okolicy szerzyły się ruchy innowiercze kalwinów i luteran, a nieodległy Raków stał się stolicą arian. Krzysztof Ossoliński, chcąc prostować drogę wiary tym ludziom, w 1633 roku sprowadził zakon misyjny - księży franciszkanów reformatów. Niestety, fundator zmarł krótko przed ukończeniem budowy klasztoru.

■ Kolejne losy klasztoru były bardzo burzliwe...

Rzeczywiście, boleśnie odcisnęły swoje piętno najazdy szwedzkie, powstania listopadowe i styczniowe, kiedy to na Syberię wywieziono

kilku ojców. Klasztor był niszczone i rabowany. Król Stanisław August Poniatowski, który odwiedził klasztor, był tak poruszony panującą tu nędzą, że zostawił jakiś cenny podarek. W klasztorze pojawił się też Józef Piłsudski, który jeszcze jako brygadier wędrował ze Staszowa i organizował legionistów. Zwiedzając



KLASZTORNA FURTA STOI OTWOREM dla gości. Każdego roku klasztor Zgromadzenia Księża Najświętszego Serca Jezusowego odwiedza około 1600 osób.

klasztor, miał powiedzieć: „tęgie mury”. Miał nawet tu nocować, ale ostatecznie zatrzymał się w gościńcu prowadzonym przez stopnickiego Żyda. Wczesnym rankiem musiał uchronić, bo bolszewicy byli ponoć już blisko. Klasztor odwiedził też Wincenty Witos, znany

działacz ruchu ludowego i premier Rzeczypospolitej Polskiej, i wiele innych znamienitych postaci.

■ Zdecydowanie najtrudniejszym okresem dla klasztoru była jednak druga wojna światowa...

Jak i dla całej Stopnicy. Niemcy nieraz przeprowadzali tu rewizje, szukając między innymi broni, ale nigdy niczego nie znaleźli. Były momenty naprawdę dramatyczne. Kiedyś na przykład ktoś doniósł, że w klasztorze działa komórka konspiracyjna. I rzeczywiście tak było. Niemcy natychmiast ustawili wszystkich zakonników pod ścianą i chcieli ich rozstrzelać. Na szczęście wśród franciszkanów był brat pochodzenia austriackiego, który biegle mówił po niemiecku. Spokojnie wytłumaczył,

że żadnej konspiracji nie ma, a zakonnicy zajmują się wyłącznie modlitwą i pracą. Jakoś udało się udobruchać okupantów, ale dwóch zakonników, którzy byli zaangażowani w działalność podziemną, musiało opuścić klasztor.

REKLAMA

PROMUJEMY W TERENIE!

CZY WIESZ, ŻE...??

NASZ KARPIOWÓZ JEŹDZI PO POLSCE I PROMUJE JEDZENIE KARPI.

2017

- 3x GDAŃSK ✓
- STĘŻYCA K/DĘBLINA ✓
- OPOLE LUBELSKIE ✓
- STOPNICA ✓
- BUSKO-ZDRÓJ ✓
- ZŁOTORIA ✓

Pan Karp

SFINANSOWANO Z FUNDUSZU PROMOCJI RYB

■ **Prawdziwy dramat nastąpił jednak w 1944 roku, gdy do Stopnicy dotarł front...**

Ten koszmar trwał długich sześć miesięcy. Wielokrotnie bombardowano Stopnicę, obracając ją w jedno wielkie gruzowisko, ale klasztor wciąż stał. Przewijały się przez niego setki uciekających przed ostrzałem ludzi, którzy wierzyli, że znajdują w nim choćby chwilowe schronienie. W podziemiach przez jakiś czas działał szpital, w którym wielu ludziom – znam to z osobistych relacji – uratowano życie.

■ **7 listopada 1944 roku Niemcy postanowili wysadzić klasztorny kościół pw. św. Magdaleny. Dlaczego?**



W klasztorze nie mogło zabraknąć popiersia **O. LEONA DEHONA**, założyciela sercanów.



PAMIĄTKI przywiezione przez księży sercanów, obok: **TABLICA** poświęcona Janowi Chryzostomowi Paskowi i jego matce.



FRAGMENTY KLASZTORNEGO KOŚCIOŁA, zburzonego przez Niemców w 1944 roku.

Nie było żadnej wojennej potrzeby. Kościół ten, nawiąsem mówiąc prawdziwa perła architektury, stał przecież na terenie klasztoru. Jego mury okazały się tak grube, że hitlerowcy, by go zniszczyć, trzykrotnie musieli podkładać ładunki wybuchowe. Świątyni tej do dziś nie udało się odbudować. W styczniu 1945 roku, z chwilą gdy Niemcy ustąpili, franciszkanie utworzyli kościół w refektarzu, pozostał tam po nich piękny obraz przedstawiający Matkę Boską Anielską.

■ **Jak zachowywali się czerwonoarmiści, którzy pojawili się w klasztorze na początku 1945 roku?**

Penetrowali podziemia w poszukiwaniu złota, ale niczego nie znaleźli. Oczywiście zainteresowali ich 13-metrowy tunel, który do dziś można oglądać w klasztornych podziemiach. Jaka była jego rola, nie do końca wiadomo. Według miejscowej legendy, miało to być sekretne połączenie klasztoru z zamkiem. Niektórzy przypuszczają, że tunel pełnił funkcję magazynu broni albo miejsca odosobnienia, pewnego rodzaju karceru dla zakonników. Moim zdaniem, było to funkcjonujące od samego początku awaryjne wyjście z klasztoru. W razie zagrożenia właśnie tędy zakonnicy mogli przedostać się w bezpieczne miejsce.

■ **Skoro mówimy już o klasztornych podziemiach, to wiadomo, że spo-**



■ **częły w nich doczesne szczątki matki słynnego pamiętnikarza Jana Chryzostoma Paska...**

Tak, jej pogrzeb został opisany w „Pamiętnikach”, stąd wiemy, że pochowano ją w podziemiach klasztoru w Kątach Starych. W którym dokładnie miejscu, dokładnie jednak nie wiadomo. Wojenne zniszczenia były naprawdę ogromne. Niewykluczone też, że w naszym klasztorze został pochowany sam Jan Chryzostom Pasek, który w okolicy miał kilka dworów. Nabożeństwo pogrzebowe najprawdopodobniej odbyło się w Olszówce, a tradycja utrzymuje, że wolą pamiętnikarza było być pochowanym przy matce.

■ **Kiedy klasztor w Kątach Starych przejęło Zgromadzenie Księżąt Najświętszego Serca Jezusowego, czyli sercanie?**

W 1979 roku. Nasz ojciec generał, który przyjechał z Włoch, po obejrzeniu klasztoru zapytał: „co wyście kupili?”. Od tamtego czasu włożyli w ten obiekt mnóstwo pracy i funduszy. I mamy ogromną satysfakcję, bo klasztor cały czas tętni życiem. Funkcjonuje tu dom nowicjacki, prowadzone są grupowe rekolekcje dla kleryków i księży sercanów, organizujemy zjazdy ministrantów, a także – to ze względu na o. Leona Dehona, założyciela naszego zgromadzenia, który się temu poświęcał – dni skupienia i rekolekcje dla przedsiębiorców i pracodawców. Pracuje tu dziewięciu księży, mamy 11 nowicjuszy, spośród których siedmiu zgłosiło się do postulatatu. Wciąż mamy nowe powołania.

■ **Widać, że klasztorna furta stoi otworem dla wielu gości...**

Każdego roku odwiedza nas około 1600 osób. Wycieczki nie tylko z województwa świętokrzyskiego, ale dosłownie z całej Polski, uczniowie z różnych szkół, kuracjusze z Buska-Zdroju i Solca-Zdroju, turyści indywidualni, politycy, aktorzy. Z przyjemnością oprowadzam ich po klasztorze, opowiadam historie związane z tym miejscem i Bogu dziękuję, że wciąż mam siły, by to robić. **(GK)**



ZEJŚCIE DO TAJEMNICZEGO TUNELU, który zaczyna się w podziemiach.

Daj odetchnąć
Twoim rybom!



AERATORY FONTANNOWE

- połączenie pompy pływającej i dyszy rozpylającej • może być używany również bez dyszy
- lekki, cichy, poręczny i łatwy w instalacji • stosowany jako fontanna dekoracyjna w stawach rekreacyjnych
- w stawach hodowlanych usuwa szkodliwe gazy • może być stosowany do kopul tlenowych



AERATORY GRZYBKOWE

- powoduje sztuczną cyrkulację wody • jest lekki i łatwy w instalacji
- wypuszcza wodę do góry jak fontanna, co zwiększa atrakcyjny wygląd jeziora, basenu
- przeznaczony głównie na stawy karpiove jak i na stawy pstrągowe



AERATORY ŁOPATKOWE

- służy do napowietrzania stawów hodowlanych • likwiduje martwe strefy beztlenowe w stawach
- lekki i łatwy w obsłudze • uwalnia zbiornik wodny od szkodliwych gazów



WWW.AQUAPOLTECH.PL

14-100 OSTRÓDA
UL. SKŁADOWA 5
TEL. +48 601 66 24 48
FAX +48 89 646 05 97

...i wiele, wiele innych!

Młode stawy rodzą najpiękniejsze karpie

- Czy było warto? - Robert Gawłowicz z Osieka uśmiecha się szeroko i wszystko jest jasne. Stworzenie od podstaw gospodarstwa rybackiego kosztowało go naprawdę wiele wysiłku, ale nie żałuje ani jednego dnia. A ze swoich karpie jest po prostu dumny.



- Na stawach odpoczywam, praca przy rybach daje mi niesamowitą radość - zapewnia **ROBERT GAWŁOWICZ** (z lewej, obok - **TADEUSZ PIECHURA**). | Zdjęcia: Jarosław Czerwiński

Marzeń o własnych stawach po prostu nie dało się poskromić. Przez lata tłukły się po głowie niemiłosiernie, nie dając spokoju ani na chwilę. Robert Gawłowicz, z wykształcenia tokarz po liceum zawodowym, miał się różnych zajęć i biznesów, ale zawsze przed oczyma miał ryby. Kojarzyły mu się z dzieciństwem, z wędkowaniem, podczas którego wiele razy wyobrażał sobie, że prowadzi niewielkie, ale własne gospodarstwo rybackie i tak właśnie zarabia na życie. Wiedział, że jeśli w końcu nie spróbuje, to zwyczajnie się zamęczy.

Przełom nastąpił w 2004 roku. Pani Małgorzata, żona Roberta Gawłowicza, dyrektorka osieckiego oddziału Nadwiślańskiego Banku Spółdzielczego w Solcu-Zdroju, doskonale pamięta ten dzień, kiedy to podekscytowany mąż przyjechał do domu

po późnym popołudniu i poprosił, by sprawdziła, kto jest właścicielem niewielkiej działki pod Osiekiem, w pobliżu malowniczej rzeczki Zawidzianki. Właśnie ten kawałek gruntu upatrzył sobie na załazek przyszłego gospodarstwa.

„
Jak tylko udało się odłożyć jakąś kwotę, prace przyspieszały, ale i tak kopanie stawów zajęło nam pięć lat.”

„
- No i się zaczęło - mąż popłynął - uśmiecha się Małgorzata Gawłowicz. - Zaczęliśmy skupować ziemię, małe działki, które miały stworzyć to wymarzone gospodarstwo. Nie było to proste, bo niejednokrotnie trzeba było odszukiwać właścicieli, niektórzy nie mieli aktu własności, a więc ewentualną sprzedaż musiało poprzedzić uporządkowanie wszystkich formalności. A mąż oczywiście się niecierpliwił. Jeździł po ludziach, dogadywał się, podpisywał zwykłe umowy, a ja - mając świadomość, że w przyszłości niezbędne będą nam

pozwolenia budowlane i wodnoprawne - pilnowałam, by później wszystko było podpisywane notarialnie. U notariusza zresztą ludzie zachowywali się bardzo różnie. Niektórzy, widząc jak mężowi zależy, umówioną wcześniej cenę podnosili przed samym wejściem do kancelarii. Mąż się na wszystko godził, zaciskał zęby i dopłacał - tak bardzo chciał mieć własne stawy.

Nowe wyzwanie dodaje sił

Tworzenie dzieła życia pochłonęło Roberta Gawłowicza całkowicie. Tym bardziej, że biznes, który prowadził do tej pory, satysfakcji już mu nie dawał, wymagał za to poważnych nakładów, a tych przyszły gospodarz ponosić nie chciał. Czuł, że nowe wyzwanie dodaje mu sił, napędza do działania. Załatwiał formalności, ale jednocześnie wdrażał się do rybaczenia w położonym po sąsiedzku zaprzyjaźnionym gospodarstwie Henryka Dziuby w Osieku - Zawidzy.

W końcu powstał kompleksowy projekt obiektu stawowego i w 2007 roku Gawłowiczowie rozpoczęli budowę.

- To droga inwestycja, o droga - przyznaje Robert Gawłowicz. - Najęcie koparki i dwóch samochodów ciężarowych kosztowało ok. 3 tys. zł dziennie. Nie mieliśmy funduszy, by tak po prostu całościowo zlecić komuś wykonanie wszystkich robót ziemnych, dlatego stawy były budowane z doskoku. Zarabiałem, wykonując usługi koparko-ładowarką, prowadziłem stację autogazu. Jak tylko udało się odłożyć jakąś kwotę, prace przyspieszały, ale i tak kopanie stawów zajęło nam pięć lat.

Ręczne wzburzanie wody

Pierwsze zarybianie mocno wryło się w pamięć całej rodzinie. Robert Gawłowicz nie zamierzał czekać, aż cały obiekt będzie gotowy. Sił w rybaczeniu próbować chciał już, teraz. Dlatego już pierwszy staw o powierzchni ok. 50 arów momentalnie został zarybiony krocziem.

- Woda w tym stawie nie pochodziła z Zawidzianki, bo system jej doprowadzania jeszcze nie działał, a z bijących na tym terenie niewielkich źródeł - wspomina pionierskie początki Małgorzata Gawłowicz. - Latem, gdy nastąpiły upały, było jej za mało. Mąż musiał kupić pompę, by w ten sposób zasilac staw wodą z rzeki i przy okazji odpowiednio ją natleniać. Wcześniej trzeba było rękami wzburzać wodę, bo przecież karpie musiały mieć odpowiednią ilość tlenu...

Dziś Gospodarstwo Rybackie „Osiek” składa się z siedmiu stawów o łącznej powierzchni prawie czterech hektarów i funkcjonuje dokładnie tak, jak zostało zaprojektowane. Stawy celowo są niewielkie. Więcej ziemi można było wykorzystać podczas budowy grobli, a więc nie trzeba było jej wywozić, co oczywiście wiązało się z obniżeniem kosztów. W przypadku małego gospodarstwa taki podział wydaje się zresztą optymalny.



Atutem gospodarstwa są młode stawy. - U nas nie ma zamulonego dna i **KARMIMY WYŁĄCZNIE ZBOŻEM**, dlatego karpie tak pięknie wyglądają - podkreśla właściciel.



KATARZYNA GAWŁOWICZ jest bardzo zajęta lekarką w trakcie specjalizacji, ale wraz z siostrą **MONIKĄ** (absolwentką studiów medycznych) zawsze stara się znaleźć czas, by pomóc rodzicom w przedświątecznej sprzedaży ryb

W każdym sezonie w Osieku dorastają dwa roczniki karpie - kroczek i ryba handlowa, której jesienią odławia się od 2 do 3 ton. Czy docelowo ta produkcja może być większa?

- Nie, zdecydowanie nie. Większe zagęszczenie karpie wiąże się ze zbyt dużym ryzykiem. Może brakować tlenu, ryba więc nie tylko nie urośnie, ale stanie się też bardziej podatna na różne choroby - fachowo wyjaśnia Małgorzata Gawłowicz. Jako bankowiec prowadzi całą dokumentację gospodarstwa, ale i pilnie uczestniczy w rybackich szkoleniach, organizowanych przez Towarzystwo Promocji Ryb „Pan Karp” oraz LGR „Świątokrzyski Karp”, szczególnie ceniąc sobie praktyczne walory wykładów dr. Jana Żelaznego, lekarza weterynarii, doświadczonego specjalisty chorób ryb. - Świetnie przekazuje swoją wiedzę i powtarza, byśmy bacznie ryby obserwowali i wyciągali wnioski. I tak właśnie staramy się robić.

Efekty są widoczne. Świeżo złowiony karp z osieckiego stawu wygląda jak z obrazka: idealne proporcje, piękne jasnożółte podbrzusze, skrzela pełne czerwone, żadnych uszkodzeń na skórze i płetwach. Jednym słowem, gwiazda każdej, nie tylko wigilijnej, wieczerzy.

- Atutem naszego gospodarstwa są młode stawy - podkreśla Robert Gawłowicz. - U nas nie ma zamulonego dna i karmimy wyłącznie zbożem, dlatego karpie tak pięknie wyglądają, mało tego - one wręcz pachną.

Warto zapłacić więcej

Czy jednak klienci są tyle świadomi, że zgodzą się za taką rybę zapłacić więcej niż za niewiadomego pochodzenia karpia w marcecie? Robert Gawłowicz jest dobrej myśli, bo takich sygnałów z każdym rokiem pojawia się więcej.

- Pamiętam, jak parę lat temu sprzedawałem nasze ryby w Tarnobrzegu - bywało, że



w ciągu jednego dnia ludzie kupili pół tony karpia – wspomina Robert Gawłowicz. – Później było już gorzej, bo markety zaczęły psuć rynek. Od klientów się dowiedziałem, że jeden z takich sklepów oferuje kilogram fileta z karpia w cenie, za jaką ja sprzedaję całą rybę. Nie wiem, jak to się mogło opłacać, ale klienci się rzucili, no bo taniej. Ale też dość szybko pojawiła się refleksja, że coś jednak musi być nie tak. Kiedyś w Baranowie podeszła do mnie pani, która chwilę wcześniej kupiła karpia w supermarkecie. Ta ryba była prawie czarna! Wtedy wyjąłem żółciutkiego karpia ze swojej hodowli i porównaliśmy. Pani była przerażona, chciała oddać w sklepie rybę, ale jej nie przyjęli. No to dałem jej jednego karpia, by w domu usmażyła oba i porównała smak.

Walory własnej hodowli

Właśnie ta różnica w smaku sprawia, że coraz więcej klientów wraca do sprawdzonych dostawców, rozumiejąc, że dobra ryba musi mieć odpowiednią cenę. Mięso karmionego zbożem i hodowanego w sposób naturalny karpia będzie miało i jędrność, i zapach i smak. I na pewno nie będzie trąciło mułem.

Małgorzata Gawłowicz przyznaje, że przez całe lata do karpia była nastawiona raczej sceptycznie. Jeśli tylko mogła, wybierała inną, mniej tłustą rybę. Zdanie zmieniła, gdy po pierwszych odłowach usmażyła karpia z własnej hodowli.

- Mimo że dość tłusty, smakował wyśmienicie – mówi Małgorzata Gawłowicz. – Ale to dotyczy nie tylko karpia. Przy stawach hodujemy na przykład gęsi i kaczkę, które swobodnie poruszają się po terenie, są karmione naturalnym pokarmem bez żadnych polepszaczy i antybiotyków. I dlatego to swojskie mięso jest wyborne, w przeciwieństwie do pochodzącego z jakiejś wielkiej hodowli, jak ja je nazywam, paszowatego w smaku. To samo jest z jajkami, miodem i całą masą innych produktów.

Nic dziwnego, że na stole Gawłowiczów karp z własnej hodowli pojawia się regularnie, najczęściej w tej najprostszej postaci. – Wy-



MAŁGORZATA I ROBERT GAWŁOWICZOWIE z córką KATARZYŃĄ (na zdjęciu brakuje młodszej córki MONIKI).

starczy sól, pieprz, mąka i na patelnię – zaleca Robert Gawłowicz. – Tak przygotowana świeża ryba smakuje mi chyba najbardziej.

Ale domownicy cenią sobie także karpia po grecku duszonego na patelni z warzywami, karpia nadziewanego cebulą, w galarecie, karpia w zalewie octowej, a także przygotowujące według autorskiego przepisu pani Małgorzaty kotleciki mielone z karpia.

Karp z pieca chlebowego

Nie ma jednak wątpliwości, że sztandarowym daniem właścicieli gospodarstwa jest specjalność pana Roberta – karp z prawdziwego pieca chlebowego. Najpierw w komorze pieca pali się drewnem, by cegły uzyskały odpowiednią temperaturę. Po wygarnięciu żaru piec jest gotowy do użycia.

- Wtedy do środka wjeżdża świeżo odłowiony karp – opowiada Małgorzata Gawłowicz. – Przyprawiony przez męża solą i pieprzem, pionowo ustawiony na patelni. Wystarczy pół godziny i danie jest gotowe. Zapewniam – palce lizać. Żaden piekarnik elek-

tryczny czy gazowy nie dorówna tym starym, tradycyjnym sposobom.

W grudniu piec chlebowy na pewno będzie użyty, na razie jednak gospodarze z Osieka żyją przygotowaniami do sezonowej sprzedaży karpia. Role w tym wielkim przedsięwzięciu są już precyzyjnie rozpisane. Małgorzata i Robert będą sprzedawać ryby w Sandomierzu i Tarnobrzegu, liczą też – jak co roku – na pomoc dorosłych córek. Monika i Katarzyna są lekarkami, mieszkają daleko od Osieka, ale zawsze starają się przyjechać do rodzinnego domu odpowiednio wcześniej i to one sprzedają karpie w rybakówce przy stawach.

Czy w tym roku zanoszą się na dobry zarobek? – Przy tej powierzchni gospodarstwa rybackiego w rachubę nie wchodzi żaden zarobek – podkreśla Robert Gawłowicz. – To raczej inwestycja, ale przede wszystkim hobby i spełnienie marzeń. Na stawach autentycznie odpoczywam, praca przy rybach daje mi niesamowitą radość. A zyski pewnie kiedyś się pojawią. Może uda się dokupić jeszcze trochę ziemi? (GK)



WĘDKARZE cenią sobie osieckie stawy. Karpie to bardzo waleczne ryby.



Gawłowiczowie oprócz karpia hodują także GĘSI I KACZKI, mają też niewielką pasiekę.

OZAMET



Maszyny pływające CONVER



Łódź CONVER C 485 II Proline

Model C 485H II Proline jest flagową maszyną oferowaną przez CONVER BV w kategorii łodzi małych.

Łódź jest, trwała i uniwersalna oraz niezwykle zwrotna, dzięki sprawdzonemu napędowi. Wyposażona jest w pełni zamykany pokład. Wszystkie techniczne elementy wewnątrz kadłuba są łatwo dostępne podczas serwisu i przeglądu.

Stalowy kadłub łodzi o grubości 3 mm z przetłoczeniami wpływa na przedłużenie żywotności łodzi oraz zapewnia stabilność maszyny podczas pracy, również w trudnych warunkach.

Osprzęt roboczy to między innymi element koszący „T”, grabie zbierające, pompa ssąca – refuler, nóż wleczony itp.

<https://www.youtube.com/watch?v=K1jVjmT9-zg>

Łódź CONVER C 420 Base Line

Podstawowa, ale wytrzymała łódź kosząca, wyposażona w pełni zamykany pokład z uchylnym przedziałem operatora zapewniającym optymalną izolację akustyczną i zabezpieczenie wnętrza kadłuba przed wodą i zabrudzeniem. Wszystkie techniczne elementy wewnątrz kadłuba są odpowiednio dostępne do serwisu i przeglądu. Łódź jest lekka, trwała i uniwersalna oraz niezwykle zwrotna, dzięki sprawdzonemu napędowi.

Osprzęt roboczy to między innymi element koszący „T”, grabie zbierające, nóż wleczony itp.

<https://www.youtube.com/watch?v=NREgiVhpc0I>



Amfibia CONVER C 580 H

Amfibia C 580H jest przeznaczona do konserwacji i utrzymania, zbiorników wodnych, jezior, stawów, zbiorników wodnych oraz rowów i kanałów. Amfibia doskonale sprawdza się pracując tam gdzie nie ma możliwości wprowadzenia innych maszyn: w terenie podmokłym, bagiennym. Na lądzie amfibia porusza się dzięki sześciu kołom napędzanych hydraulicznie. W razie potrzeby na koła można nałożyć gumowe gąsienice, dzięki którym maszyna C-580H może sprawnie poruszać się w terenie podmokłym. W wodzie napęd amfibii to jedna lub dwie śruby napędowe. Śruby napędowe, jak we wszystkich maszynach oferowanych przez CONVER B.V. wyposażone są w mechanizm uniemożliwiający nawijaniu się roślinności znajdującej się w wodzie.

<https://www.youtube.com/watch?v=e003UdYsmCc>



Zapraszamy do zapoznania się z pełną ofertą maszyn i urządzeń marki CONVER

OZAMET Sp. z o.o. 11-042 Jonkowo, ul. Lipowa 61

Tel. +48 89 5262010, fax +48 89 5262015, www.ozamet.pl, email info@ozamet.pl

Bank Zachodni WBK S.A. 7 O/Olsztyn 11 1500 1298 1212 9002 4142 0000,

Sąd Rejonowy w Olsztynie VIII Wydział Gospodarczy KRS 0000103071; VAT PL 739-32-83-405; REGON 511457712

Jak władza ludowa kielbasę tropiła

„W latach 50. wszyscy wiedzieli, że mój teść zajmuje się wytwarzaniem kielbas u chłopów w okolicach Pacanowa i przez długi czas nikt nie robił z tego powodu problemów. Któregoś jednak dnia, nie wiem dokładnie jak do tego doszło - być może ktoś „życzliwy” złożył donos, teść został aresztowany. Na dwa lata za tę „kielbasianą zbrodnię” władza ludowa zesała go do kopalni”.



Rozmowa z HENRYKIEM GÓRĄ, producentem wpisanej na listę produktów tradycyjnych „Kielbasy z Pacanowa”.

■ Tradycja produkcji kielbasy rzeczywiście jest w Pacanowie taka bogata?

Nie aż tak bardzo, bo przecież jeszcze przed wojną większość mieszkańców Pacanowa stanowili Żydzi, którzy – jak wiadomo – wieprzowej kielbasy nie jedzą. Mój teść, przedwojenny masarz, wiele razy mi o tej branży opowiadał, bo początki produkcji kielbasy w Pacanowie sięgają jeszcze wcześniejszego pokolenia. Prawdopodobnie pierwsze kielbasy produkowała tutaj około roku 1900 jego mama, która miała w mieście swój kram. Był nawet taki miejscowy zwyczaj, że w tłusty czwartek rozdawała pewną partię kielbasy za darmo, dzisiaj byśmy powiedzieli, że urządziła promocję. Wtedy przy stoisku robiło się tłoczno, ludzie się pchali, bo każdy chciał się zatapać.

■ Kielbasa była wówczas towarem luksusowym?

Oczywiście, i dlatego bardzo mało się jej produkowało. Pamiętajmy, że w tamtych latach ludzie żyjący na tych terenach w zdecydowanej większości klepali biedę. Nic dziwnego, że zamiast odrobiny kielbasy woleli sobie kupić porządną porcję słoniny, która wystarczyła im na cały tydzień.

■ Jak produkowało się kielbasę?

Zupełnie inaczej niż współcześnie. Nie było przecież prądu i specjalistycznych, zaawansowanych technologicznie maszyn. Przygotowane wcześniej mięso po prostu wpychało się ręcznie do wyczyszczonego flaka za pomocą... krowiego rogu. Przyprawiało się solą, pieprzem i czosnkiem.

■ Pana teść też tak to robił?

Nie, on już dysponował nowoczesnym, jak na owe lata, sprzętem. Miał tzw. szprycę, taką ręczną maszynkę do produkcji kielbasy. W latach

50. pakował do worka właśnie tę szprycę, noże i inny podręczny sprzęt i wędrował od wsi do wsi, po kolei odwiedzając chłopów w całej okolicy, którzy co jakiś czas bili hodowane przez siebie świnię. Codziennie wyrabiał kielbasy u kogoś innego i w ten sposób zarabiał na życie.

■ Władza ludowa pozwalała, by ta produkcja odbywała się poza jej kontrolą?

Oficjalnie, oczywiście, nie. Wszyscy jednak wiedzieli, że teść tym się zajmuje i przez długi czas nikt nie robił z tego powodu problemów. Któregoś jednak dnia, nie wiem dokładnie jak

do tego doszło – być może ktoś „życzliwy” złożył donos, teść został aresztowany. Na dwa lata za tę „kielbasianą zbrodnię” władza ludowa zesała go do kopalni. Niby nie miał tam aż tak źle, bo trafił do pracy w kuchni, ale co mu wyjęli dwa lata z życiorysu, to wyjęli. Po powrocie z kopalni wrócił do swojego zajęcia – znów chodził od chłopów do chłopów i wytwarzał kielbasę. Jego wyroby miały ogromne wzięcie. Później, w latach 70., władza już pozwalała na więcej. Teść nie tylko trzymał swoje świnki, ale jeszcze skupował. Tak więc co tydzień w warunkach domowych bił dwa świniaki i jałówkę i przygotowywał różne wyroby.

■ Pan mu pomógł?

Oczywiście, dlatego doskonale wiem, jak to było robione. Świniaka zabijano się zawsze po południu, bo – jak zawsze mówił teść – mięso musiało ostygnąć. Całą noc peklowało się w soli. Oprócz zwykłej, tej tradycyjnej kielbasy, robiło się też kaszanek i salceson, nic przecież nie mogło się zmarnować. Największym rarytasem była zaś kielbasa szynkowa. I tu było moje zadanie – na specjalnym pieńku musiałem, tak jak kotlety, rozbijać te najlepsze kawałki mięsa, czasami było tego 30-40 kilo. No i tak tłukłem przez parę godzin. Teść dodawał później trochę drobno skrojonego mięsa na normalną kielbasę, wszystko przepuszczał przez maszynkę, dodawał przyprawy i to wszystko szło w takie grube jelita. Szynkowa wychodziła taka, że palce lizać. I taką szynkową robimy też dzisiaj.

■ W stanie wojennym ta domowa produkcja też się odbywała?

Oczywiście, przecież milicjanci też byli ludźmi, mieli rodziny i u teścia się zaopatrywali. Nawiasem mówiąc, to był świetny interes – popyt był ogromny, w latach 80. w sklepach brakowało przecież wszystkiego. Klienci, a przyjeżdżali z całej okolicy, wchodzili taką boczną ścieżką i wynosili całe siatki pachnących jeszcze wyrobów. Nikomu to nie przeszkadzało. Ale w któ-

rymś momencie znalazł się taki nadgorliwy orowiec i doniósł. No i przez chwilę był kłopot, bo władza musiała coś z tym zrobić. Sprawa niby poważna, oficjalna, a tak naprawdę wszyscy się znali i wiedzieli, że wielkiej krzywdy nie będzie. Teść został ukarany jakimś



symbolicznym mandatem i wszystko wróciło do normy, jak to w PRL-u.

■ A kiedy ta pacanowska kielbasa tak na poważnie pojawiła się w Pana życiu?

Od 35 lat zajmuję się handlem i szczerze to lubię. Sprzedawałem już gwoździe, łańcuchy, bluzki i swetry, a później zająłem się branżą spożywczą, cały czas poszerzając asortyment. Oczywiście swoim klientom oferowałem mięso i wędliny, ale szczerze powiem, że nie spełniały one moich oczekiwań. Jakież 15 lat temu pomyślałem, że dobrze byłoby do oferty wprowadzić lepsze, swojskie produkty – smaki, które wielu mieszkańców Pacanowa dobrze zapamiętało z dzieciństwa. Zaczęłem więc produkować.

■ Sam?

Nie, ja zajmowałem się sklepem. Miałem masarza, który regularnie przechodził, ubijaliśmy kupionego wcześniej świniaka i po południu następnego dnia kielbasa była już gotowa. Dokładnie o smaku takim, jak przed laty, świe-

żutka, pachnąca. Aż jednego dnia miałem taki nalot z policji, urzędu skarbowego i sanepidu, że myślałem, iż trzeba będzie zamknąć sklep. Nie było szansy, bym spełnił te wszystkie nie wiadomo jak wyśrubowane normy. Pomieszczenie nie miało wysokości 3,5 metra, to nie było mowy o tego typu produkcji. Na szczęście ta cała sprawa zakończyła się tylko mandata-
mi.

■ To wtedy doszedł Pan do wniosku, że tym tradycyjnym smakiem warto podzielić się z szerszym gronem odbiorców?

Tak, zacząłem tę kielbasę zgłaszać w różnego rodzaju konkursach, pojawiałem się z nią na wystawach i targach. Nie po to, by sprzedawać, ale pokazać, podzielić się tym dawnym smakiem. I ludzie to docenili. Wygrałem przegląd regionalny, w którym nagrodą było przygotowanie wniosku do ministerstwa o umieszczenie „Kielbasy z Pacanowa” na liście produktów tradycyjnych. No i tak właśnie w 2013 roku moja kielbasa znalazła się w tym zaszczytnym gronie. I nie ma już żadnych wątpliwości – skoro produkt jest tradycyjny, to musi być przecież w tradycyjny sposób wytwarzany. Przygotowujemy ją pod własny sklep bez żadnych dodatków współczesnej chemii. Używamy tylko soli, pieprzu, czosnku i innych naturalnych przypraw. To klasyczna wędzona kielbasa wiejska, niektórzy po prostu mówią „swojska”.

■ Docierają do Pana opinie klientów?

Kto raz spróbuje, ten wraca, bo widzi, jaka różnica między produktem przygotowanym tradycyjnie, a takim pochodzącym z wielkich zakładów przetwórczych. Oczywiście jest spora grupa stałych nabywców, ale też wciąż pojawiają się nowi, bo zadowoleni klienci polecają „Kielbasę z Pacanowa” swojej rodzinie, przyjaciołom i znajomym. Sława mojego produktu sięga daleko poza granice gminy. Ludzie specjalnie przyjeżdżają z Kielca, a inni przy każdej okazji nadrabiają drogi, by kupić ten regionalny produkt. Właśnie z tego powodu Jan Wojdak z zespołu Wawele, jadąc z Krakowa do Warszawy, musi na chwilę zatrzymać się w Pacanowie. I cały czas zachęca do tego znajomych.

■ W tradycyjny sposób produkuje się tylko tę kielbasę?

Nie, tak jak bywało niegdyś, oferujemy cały zestaw wyrobów, a więc salceson, pasztetową, kaszanek, boczek. Nasi klienci zaakceptowali fakt, że ceny tych wszystkich wyrobów muszą być nieco wyższe niż w innych sklepach. A jednak kupują, bo smak tych tradycyjnych wyrobów ma dla nich wartość. Coraz więcej ludzi ma dziś świadomość, że za 16 zł nie da się wyprodukować kilograma dobrej kielbasy. (GK)



Kto raz spróbuje, ten wraca. Klienci **DOCENIAJĄ SMAK** tradycyjnie wytwarzanych produktów. | Zdjęcia: J. Czerwiński



Tak wygląda stary **SPRZĘT DO PRODUKCJI KIELBAS**, obok: uroczystość na pacanowskim rynku | Fot. Archiwum





TERENY ZIELONE to prawdziwa duma Połania. Dobrze się w nich wypoczywa, pięknie prezentują się też z lotu ptaka. | Zdjęcia: Archiwum Miasta i Gminy Połaniec

Nowocześnie, ale i z historią za pan brat

To zadziwiające, że Połaniec, jako miasto i gmina liczące ponad 12 tys. mieszkańców, potrafił się wybić w ostatnich kilku latach ponad inne, znacznie większe miasta i gminy, i stać się ważnym miejscem na mapie, nie tylko Świętokrzyskiego, ale i Polski.

Rozwinięta infrastruktura, sieć wodociągów i kanalizacji, wyremontowane stare i wybudowane nowe drogi oraz obiekty sportowo-rekreacyjne, kolosalne zmiany o charakterze społecznym, w kulturze i oświacie, kompleksowo uzbrojone tereny inwestycyjne - takie pociągnięcia sprawiają, że dziś o Połaniu śmiało można mówić, że ma najbardziej przyciągającą ofertę promocyjną w skali kraju. Połaniec to synonim przedsiębiorczości, pracowitości i przede wszystkim skutecznej determinacji w dążeniu do sukcesu. To zadziwiające, że jako miasto i gmina liczące ponad 12 tys. mieszkańców potrafił się wybić w ostatnich kilku latach ponad inne, znacznie większe miasta i gminy, i stać się ważnym miejscem na mapie, nie tylko województwa świętokrzyskiego, ale i Polski.

Historia i nowoczesność

Te spore zmiany, które nastąpiły tu w ciągu kilku ostatnich lat, widać w każdej sferze, także od strony finansowej - rozwojowo, można wręcz powiedzieć prorozwojowo. Z każdym



SPŁYW rzeką Czarną czy może **RELAKS** na placu Uniwersału Połanieckiego? W Połaniu każdy znajdzie coś dla siebie.



dniem widać, że są tu stwarzane dogodniejsze warunki dla rozwoju społeczno-gospodarczego. Pod względem atrakcyjności Połaniec dorównuje już dużym miastom, ale ma dodatkową zaletę - wyróżnia się swoim niesamowitym klimatem - bogatą historią związaną m.in. z postacią Tadeusza Kościuszki, na cześć którego rok w rok są obchodzone uroczystości, połączone ze współczesnością, przepelnioną nowoczesnymi pomysłami. Dobre słowa o

Połaniu to słowa ukierunkowane na przedsiębiorczość, pracowitość i dobrą organizację.

Co sprawiło, że Połaniec stał się miejscem wygodnym i przyjaznym, w którym łatwiej niż gdzie indziej o dobrą szkołę, wydarzenia kulturalne, gdzie komunikacja jest sprawna, usługi łatwo dostępne, a oferta atrakcyjnego wypoczynku bardzo szeroka i różnorodna?

Odpowiedź niech będzie kilka przykładów inwestycyjnych. To, co wyróżnia gminę

Połaniec na tle innych, to wysoka jakość życia, którą osiągnięto dzięki znacznemu wysiłkowi inwestycyjnemu i działaniom organizacyjnym. To dobra sieć lokalnych dróg, rozwinięta opieka zdrowotna, a także znakomite warunki do rekreacji i sportu, odpoczynku czy rozwoju kulturalnego - ale to tylko część atutów gminy.

Nowości w „Impresji”

Połaniec postawił na wszechstronny rozwój. Z punktu widzenia właśnie rozwoju i bieżącego funkcjonowania priorytetowe zadania związane były z termomodernizacją budynków użyteczności publicznej - ogromny projekt, który objął 11 budynków na terenie miasta, w tym Centrum Kultury i Sztuki, Publiczne Przedszkole przy ul. Madalińskiego, przy ul. Żapniowskiej, Publiczną Szkołę Podstawową, Publiczne Gimnazjum oraz przychodnię zdrowia przy ul. Ruszczańskiej. Generalnego remontu doczekały się placówki oświatowe, jak również budynki remizy OSP na terenie gminy, które sukcesywnie wyposażane są w specjalistyczny sprzęt.

Kolejna wielka inwestycja to przebudowa kina „Pegaz” (obecnie kino „Impresja”, w którym ukazują się nowości filmowe, transmisje meczów na dużym ekranie) i zakup niezbędnego wyposażenia. Zmieniła się też biblioteka w Połaniu, która obecnie dysponuje wyśmienitymi warunkami. Uczniowie tutejszych placówek oświatowych mogą chwalić się licznymi sukcesami, również ogólnopolskimi. Nie inaczej prosperują połanieckie przedszkola, nakierowane na wszechstronny rozwój z wykorzystaniem nowoczesnych metod edukacyjno-wychowawczych. Połaniecki żłobek i Środowiskowy Dom Samopomocy to ostatnio najbardziej trafione inwestycje.

Dla młodych i seniorów

Dużo inwestuje się tu w przestrzeń publiczną, a jednym z większych zadań, jakie udało się zrealizować w ramach rewitalizacji miasta, była przebudowa płyty wraz z infrastrukturą podziemną placu Uniwersału Połanieckiego - nowe nawierzchnie, remont sieci wodociągowej i kanalizacyjnej, energooszczędne oświetlenie uliczne, aranżacja zieleni, sucha studnia i fontanna, ławki i kosze wraz z rozbudową byłej remizy OSP ze zmianą jej użytkowania na obiekt pod nazwą „Centrum Informacji Turystycznej wraz z funkcją usługowo-handlową”. Dziś Rynek pełni funkcję placu centralnego, tętni życiem. Dowodem na to jest choćby tegoroczny sezon muzyczny.

Dla mieszkańców i gości są także do dyspozycji parki, place zabaw, skwery - miejsca do miłego spędzania wolnego czasu dla całych rodzin z dziećmi. Bo Połaniec to miasto przyjazne mieszkańcom w każdej grupie wiekowej. Można korzystać z siłowni, kregielni, kortów tenisowych, skateparku, kompleksów boisk

osiedlowych, basenu zewnętrznego. Trwa oczekiwana latami modernizacja basenu. Nigdy w historii Połania tak wiele nie zainwestowano w rozbudowę bazy rekreacyjno-sportowej, jak właśnie w tych ostatnich kilku latach.

Wszechstronny rozwój sprawności dzieci i młodzieży jest tu jednym z najwyższych priorytetów. Z myślą o najmłodszych mieszkańcach Połania powstały nowoczesne place zabaw (z atrakcjami - prehistoryczne gady) przy ulicach Kościuszki, Madalińskiego, Kościelnej, na Osiedlu Północ, plac zabaw wraz z oświetleniem obok muszli koncertowej. Nie zapomina się również o poprawie jakości życia na obszarach wiejskich - każda miejscowość, nawet ta najmniejsza, doczekała się placu zabaw, boiska sportowego czy świetlicy wiejskiej z wyposażeniem.

Połaniec pamięta również o seniorach, którzy w mieście znajdują ciekawą ofertę kulturalną i edukacyjną. Samorząd dba o zdrowie mieszkańców, wspierając działania prozdrowotne. Szczególną troską objęte są również rodziny wielodzietne. Gmina realizuje szereg programów, mających na celu kompleksową pomoc, polegającą na udzieleniu wsparcia wielowymiarowego. Połaniec ma dziś opinię miasta i gminy z interesującą ofertą kulturalną i intensywnym życiem artystycznym, dzięki czemu jest coraz atrakcyjniejszym miejscem do życia.

Co istotne, z roku na rok przybywa nowych, oryginalnych inicjatyw prężnego, lokalnego środowiska młodych twórców. W każde niedzielne popołudnie przy fontannach na Rynku latem - w okresie wakacyjnym - odbywają się koncerty. Są także prowadzone warsztaty twórcze, wystawy, plenery malarskie, zajęcia dla dzieci i dorosłych. Nie brak ludzi kreatywnych, którzy właśnie w Połaniu chcą realizować swoje pomysły. Działa tu nowoczesne kino 3D, w którym można oglądać filmy o najwyższej jakości obrazu, bo rozdzielczość 4K to przeskok w nową epokę. Na wielowarstwową tkanę kultury i rozrywki składają się cykliczne imprezy, choćby „Dni Połania”, „Dni Kultury Połanieckiej”, „Dożynki”, „Biesiada Połaniecka” czy „Pożegnanie z truskawką”. Dumą Połania jest młodzież wspólnie promująca miasto i gminę na skalę kraju. Samorząd Połania wspiera większość tych inicjatyw, dzięki czemu zyskują one wymiar wielopłaszczyznowy.

Połaniec ma wyjątkową ofertę dla mieszkańców, ale ma też czym kusić gości - piękne położenie, zabytki, obiekty, pomniki przyrody, kościoły i kapliczki, a do tego ład, czystość i porządek. Do zwiedzania kościołów pw. św. Marcina zbudowany w latach 1897-1899, kaplica cmentarna, obelisk, figura św. Jana Nepomucena, dworek szlachecki w Ruszczy z przetoku XVIII/XIX w., Galeria Kościuszkowska i Archeologiczna, Bożnica Cheader z XVIII w., Kopiec Kościuszki czy Winna Góra. W ostatnich latach miasto zyskało nowe atrakcje, które służą mieszkańcom i gościom, wzbogacając wypoczynkową ofertę całego regionu. Ciesząc się ogromnym zainteresowaniem w regionie atrakcją są spływy kajakowe rzeką Czarną.

Dumni z miasta i gminy

Bliska, efektywna i oparta na wzajemnych korzyściach współpraca samorządu z mieszkańcami pomaga budować społeczeństwo



NOWOCZESNY SKATEPARK to jedno z tych miejsc w Połaniu, w których młodzież swój wolny czas spędza najchętniej.

obywatelskie, wspierać oddolne inicjatywy, kreować dodatkowe wartości dla mieszkańców i znacząco wpływa na rozwój Miasta i Gminy Połaniec.

Połaniec tworzą ludzie wykształceni, przedsiębiorczy i odważni, dumni ze swojego miasta i gminy. To właśnie z myślą o mieszkańcach przygotowano kompleksowo uzbrojone tereny inwestycyjne.

Miasto i Gmina Połaniec w wyniku konsekwentnie realizowanej przez samorząd strategii harmonijnego rozwoju i przyszłościowych wizji ma dziś dostateczne zasoby energii, wody, nowoczesny system gospodarki odpadami, bardzo dobre połączenia drogowe, czyste środowisko naturalne, dobrze zorganizowaną komunikację publiczną oraz niezwykle atrakcyjną ofertę kulturalną i aktywnych form wypoczynku, a w perspektywie powstałego mostu na Wiśle jeszcze lepsze warunki życia.

Urząd Miasta i Gminy Połaniec

Szkiełkiem i siecią



dr Mirosław **Kuczyński**,
ekspert rybacki



W trosce o wodę, czyli moc recyrkulacji

„W świecie zmniejszających się zasobów dostępnej wody o odpowiedniej dla akwakultury jakości, warto przyglądać się temu, co powoli przestaje być novum, a staje się faktem”.

Ile czasu mija od pobrania wody przez rybaka stawowego do ostatecznego jej powrotu do systemu śródlądowych wód płynących? Zależy z pewnością od istniejących warunków naturalnych i sposobu rozwinięcia infrastruktury, służącej wielokrotnemu wykorzystaniu raz pobranej wody. W Czechach 5–6 lat, w Polsce zwykle już po roku użytkowania lub nawet szybciej. Termin „reuse”, często spotykany w piśmiennictwie tematu, to pojęcie szerokie, odnoszące się generalnie do ponownego wykorzystania. Mieszczą się w tym pojęciu i stawy paciorkowe, i przekierowanie wody systemem rowów do innego kompleksu, i oczywiście zwracanie tejże do szybkiego ponownego użycia.

Zanieczyszczenia do obróbki

Dwa pierwsze sposoby nie angażują specjalnych technik, służących poprawie jakości ponownie wykorzystywanej wody, bazując na naturalnych procesach samooczyszczania wód. Inaczej jednak sprawy się mają w przypadku rzeczywistej recyrkulacji. Tutaj niezbędne jest zaangażowanie technik oczyszczania zwracanej wody po to, by nie dochodziło do nagromadzenia w systemie metabolitów i substancji choćby potencjalnie toksycznych. Istotą właściwego podejścia do tworzenia sprawnie działających recyrkulowanych systemów akwakultury (RAS) jest dążność do stabilizacji parametrów fizykochemicznych wody w obszarze wartości jak najbardziej zbliżonych do zakresu optymalnego.

Jakie rodzaje zanieczyszczeń zatem muszą być poddawane „obróbce”? Ano, mecha-

niczne (odchody ryb, niewyżerowane resztki karmy, tworzące się w systemie kłaczki mikrobiologiczne), chemiczne (amoniak, azotyny, azotany) i biologiczne (drobnoustroje namnażające się w systemie, w tym i drobnoustroje patogenne). Do pozbywania się zanieczyszczeń mechanicznych z systemu służą filtry mechaniczne. W zaawansowanych instalacjach stosuje się filtry statyczne (osadniki) i wszelkiego rodzaju filtry aktywne (kraty, mikrosita dyskowe, taśmowe i bębnowe, filtry świecowe). Konkretny rodzaj zależy od tego, z jakimi cząstkami mamy do czynienia, a także z jaką ich ilością musimy sobie poradzić. W niektórych systemach za filtrację mechaniczną odpowiadają filtry biologiczne. Z filtrów mechanicznych woda płynie (swobodnie lub w sposób wymuszony pompami) do filtra nityfikacyjnego, gdzie na rozwiniętej powierzchni czynnej zastosowanego wypełnienia rozwijają się kolonie mikroorganizmów, biochemicznie utleniających toksyczny amoniak do azotanów.

Jak usunąć azotany?

Nityfikacja amoniaku to proces dwuetapowy, mediowany przez dwie grupy bakterii. Najpierw bakterie Nitrosomonas i Nitrosospira utleniają jony amonowe do azotynów, potencjalnie niebezpiecznych dla ryb z uwagi na zdolność wywoływania methemoglobinemii (podobnie jak tlenek węgla u człowieka). W drugim etapie, jony azotynowe są utleniane przez bakterie z rodzaju np. Nitrobacter do azotanów. Efektem jest powstanie azotanów o niewielkiej szkodliwości, jednakże ich nadmiar musi zostać usunięty. Tutaj zwykle sto-

suje się albo fizyczne ich wyłukiwanie dopływem świeżej wody, albo również bakteryjnie mediowany proces denitryfikacji, prowadzący do uwolnienia gazowego azotu na powrót do atmosfery.

Lampy UV lub ozon

Usunięcie zanieczyszczeń biologicznych to choćby niegdyś stosowane Dubiszowe skrzynie żwirowe przed tarliskami, mechanicznie filtrujące wodę z organizmów niechcianych. Dzisiaj wymagania jednak stawiane są wyżej i stosuje się bardziej zaawansowane techniki. Najczęściej jest to dezynfekcja fizyczna i chemiczna, realizowana poprzez stosowanie lamp UV lub ozonu. Zamykanie systemów akwakultury sprzyja także stabilizacji temperatury w zakresie optymalnym dla danego gatunku, czy - po zamknięciu całego systemu wewnątrz budynku - fizycznej izolacji od zewnętrznych czynników szkodliwych (ptaki rybożerne, kłusownictwo, opad atmosferyczny, niesprzyjające warunki meteorologiczne).

W recyrkulowanych systemach akwakultury (RAS) spotyka się dzisiaj wiele gatunków ryb i bezkręgowców czy glonów. Także jeszcze niedawno uważanych za niezdolne do akceptacji takich warunków jak łosoś, sola czy krewetki. Optymalność zwykle osiągnięta jest poprzez zwiększenie zagęszczeń i skracanie cykli produkcyjnych. W świecie zmniejszających się zasobów dostępnej wody o odpowiedniej dla akwakultury jakości, warto może czasem przyglądać się temu, co powoli przestaje być novum, a staje się faktem.

WYSOKIEJ JAKOŚCI PASZA DLA TWOICH KARPI

- Dostosowana do stadium rozwoju ryb i warunków hodowli.
- W pełni pokrywa zapotrzebowanie ryb na składniki odżywcze przy zachowaniu optymalnej efektywności hodowli i troski o środowisko naturalne.



Przychodzi rybak do prawnika



Michał Janowski,
radca prawny



Ile zapłacimy za wodę do hodowli ryb?

Nowa ustawa Prawo wodne (Dz. U. z 2017 r. poz. 1566), z uwagi na zakres wprowadzanych zmian, w wielu aspektach stanowi niemałą rewolucję w branży rybackiej.

Większość jej zapisów wchodzi w życie z dniem 1 stycznia 2018 r. Są wśród nich wysoce kontrowersyjne przepisy, dotyczące odpłatności za korzystanie z wód. Szczegółowe, ostateczne decyzje odnośnie ich wysokości wciąż jeszcze nie zapadły, niemniej warto przyjrzeć się, co dla portfela przeciętnego rybaka oznaczać będą nadchodzące miesiące.

Oplaty naliczą kwartalnie

Jednym z kluczowych aspektów, który dotąd nie pojawiał się w polskim prawodawstwie jest kategoria „usług wodnych”, które nowe Prawo wodne reguluje w art. 35. Ustawodawca zaliczył do nich m.in. pobór wód podziemnych i powierzchniowych (ust. 3 pkt 1), piętrzenie wód (pkt 2), wprowadzanie ścieków czy wód pobranych i niewykorzystanych do wód lub ziemi (odpowiednio pkt. 5 i 9). Z oczywistych względów pierwszy z wymienionych przykładów wysuwa się na plan pierwszy. Tak zakreślone „usługi wodne” prawodawca wiąże ze stosownymi opłatami, o czym stanowi art. 267 pkt 2 zaliczający wspomniane do „instrumentów ekonomicznych służących gospodarowaniu wodami”.

Co do zasady opłatę za pobór wód można rozbić na dwie części: stałą - w formie ryczałtu - i zmienną - zależną od ilości pobranej wody. Trzeba przy tym wspomnieć, że ustawodawca zwolnił chów i hodowlę ryb z odpłatności w jej części stałej (art. 270 ust. 2). Oznacza to, że wysokość opłaty za pobór wody do celów rybackich uzależniona jest w zasadzie wprost od ilości pobranej wody. W celu kontroli „użycia” wody ustawa w art. 36 nakłada na korzy-

stających obowiązek stosowania przyrządów pomiarowych.

Ustawa, z uwagi na ramowy charakter, nie określa sztywnych stawek za pobór wód - czy to do celów hodowli ryb, produkcji wyrobów tytoniowych, przetwarzania produktów ropopochodnych czy jakiegokolwiek innych. Niemniej w art. 275 ustala, że gdy idzie o rybackie obiekty przepływowe, wysokość opłaty zależy od maksymalnej ilości wody możliwej do pobrania, określonej w pozwoleniu wodnoprawnym, zaś w przypadku obiektów o wodzie stojącej - określonej w pozwoleniu powierzchni zalewanej.

W dalszej części tego samego przepisu wskazano, że opłaty naliczane będą kwartalnie i maksymalnie wyniosą 1-1,50 zł za 1 ha w zależności od łącznej powierzchni stawów (stawka jest wprost proporcjonalna do powierzchni, ust. 22). W podobny sposób uregulowano kwestię obiektów przepływowych - tam kwartalna opłata maksymalna ma wynieść od 100 zł przy poborze 0,2 m³/s (nie określono przy tym górnej granicy, ust. 21). Ustawa ustala także górną jednostkową stawkę opłaty (0,272 zł) za każde rozpoczęte 100 kg przyrostu masy organizmów, jeżeli średnioroczny przyrost masy przekracza 1500 kg z 1 ha powierzchni użytkowej stawów o wodzie stojącej (ust. 24).

Mniej wody, lepsze zdrowie?

Szczegółowe wysokości stawek opisanych powyżej opłat oddelegowano na mocy art. 277 do uregulowania rozporządzeniem Rady Ministrów. Projekt takiego rozporządzenia przyjęto 18 września i udostępniono 6 listopada br. (numer druku RD297). W zaproponowanej

dotychczas formie wszystkie stawki związane z poborem wody do celów rybackich równe są ustawowym stawkom maksymalnym. Zgodnie z uzasadnieniem projektu rozporządzenia ma ono na celu m.in. zmniejszenie ilości pobieranych wód i wprowadzanych ścieków, a przez to na poprawę stanu środowiska i zdrowia ludzi. Ocenę skuteczności przewidziano na rok 2021.

Negatywne działanie stawów?

Należenie na sektor rybacki opłat za korzystanie z wód, a w zasadzie zniesienie zwolnienia tej części rolnictwa z istniejących dotąd opłat, motywowane było bezpośrednio przepisami Unii Europejskiej, choć szczegółowe uregulowania wciąż mogą być tematem do dyskusji. Wskazuje się, że dzięki temu Polska zyska możliwość wydatkowania 3,5 mld euro unijnych funduszy. Kontrowersyjny, szczególnie wśród członków branży rybackiej, będzie zapewne pogląd, że stawy rybackie, cechujące się tzw. poborem zwrotnym, a więc oddaniem wykorzystanej wody do wód powierzchniowych, oddziałują negatywnie na środowisko poprzez „zużywanie” wód. Pewne zdziwienie może także wywoływać fakt opłat rosnących wraz z rozmiarem stawu. Inną kwestią jest posługiwanie się przez nową ustawę, a co za tym idzie rozporządzenie Rady Ministrów, terminologią bliższą raczej zbiornikom zaporowym niż stawom rybnym.

Pomimo iż w niniejszym tekście skupiono się na opłatach za pobór wody, w zależności od zakresu działania poszczególnych gospodarstw, możliwe jest wkroczenie na obszar innych „usług wodnych”, a co za tym idzie innych opłat.

Współpraca: Paweł **Szczepański**

Prosto z sieci

Promocja, rekompensaty i federacja

Już od 12 lat budowana jest marka Pana Karpia. Teraz, z nowym zarządem i nową szansą na sięgnięcie po fundusze unijne, można liczyć na kolejne kampanie promocyjne, wspierające spożycie naszej sztandarowej ryby.

Nie tylko o walce o rekompensaty wodno-środowiskowe debatowali rybacy na konferencji w Rytwianach. Dyskutowano o rynku, o inwestycjach, nowych technologiach, zdrowiu ryb i nowym Prawie wodnym.

Czy do federacji organizacji rybackich, po wielu latach mówienia o tym, jest bliżej? Przekonamy się o tym wkrótce.



(...) Nowy zarząd Towarzystwa Promocji Ryb na lata 2017-2021 ukonstytuował się w następującym składzie: Zbigniew Szczepański - prezes, Waław Szczoczarz - wiceprezes, Marek Adamus - wiceprezes, Mirosław Cieśla - sekretarz, Anna Kuśmierczak-Kuceł, Grzegorz Kwasigroch i Mirosław Kolarz - członkowie. Wybrano również komisję rewizyjną z Grzegorzem Stasiszynem - przewodniczącym, Ewą Dudziak i Kamilem Bartoszewiczem - członkami.

(...) Po tej części przyznano tytuł Honorowego Członka Towarzystwa Promocji Ryb Pani Marii Teresie Nowak-Kobus - ichtiopatologowi z Piaseczna oraz Ojcu Benedyktowi Belgrau, karmielicy i kapelanowi rybaków. Pani doktor od wielu lat pomaga rybakom z Polski centralnej w utrzymaniu dobrego stanu zdrowia hodowanych ryb... Ojciec Benedykt Belgrau OCD jest absolwentem wydziału rybackiego ART w Olsztynie. Od wielu lat jest kapelanem rybaków śródlądowych, których wspiera przy każdej okazji...

www.pankarprybacyp.pl



W dniach 2-3 października br. w Rytwianach odbyła się ogólnopolska konferencja „Jesień 2017 w akwakulturze”. (...) Podczas konferencji omawiano najistotniejsze pro-

blemy, dotyczące rybactwa śródlądowego. W pierwszym dniu konferencji dr Janusz Wrona - dyrektor Departamentu Rybołówstwa w Ministerstwie Gospodarki Morskiej i Żeglug Śródlądowej, przedstawił „w pytaniach i odpowiedziach” Program Operacyjny Rybactwo i Morze 2014-2020 Priorytet 2. Rezultaty „walki o rekompensaty wodno-środowiskowe” i argumenty rybaków przedstawili Sławomir Litwin - przewodniczący Rybackiego Sztabu Kryzysowego i Anna Kuśmierczak-Kuceł - członek RSK.

Dyrektor Janusz Wrona przekazał informację, że MGMIŻS proceduje alokację środków z Działania 2.5 (Akwakultura świadcząca usługi środowiskowe) pozostawiając na rekompensaty wodno-środowiskowe 55 proc. pierwotnej kwoty. Praktycznie kwota ta może wystarczyć na Pakiet I (bazowy) 478 zł/ha, plus na wymóg 2.1 z Pakietu II (produkcja dodatkowych cennych ryb) 301 zł/ha. W obecnej chwili MGMIŻS zbiera opinie rybaków śródlądowych co do ww. propozycji.

Na zakończenie konferencji rybacy wystosowali apel do premier Beaty Szydło o pomoc w odzyskaniu pełnej wysokości rekompensat wodno-środowiskowych.

www.swietokrzyskikarp.pl



Z listu Związku Producentów Ryb do Pana Karpia:

(...) Powstanie federacji czy innej formy porozumienia organizacji rybackich uważamy za jak najbardziej potrzebne. Przykłady z ostatnich lat świadczą o tym, że bez podejmowania wspólnych działań będzie nam bardzo trudno obronić nasze interesy rybackie. Być może w niektórych przypadkach będzie to nawet niemożliwe. W związku z powyższym informuję, że Związek Producentów Ryb - Organizacja Producentów wyraża gotowość do podjęcia rozmów w celu powołania federacji lub innego porozumienia organizacji Rybaków Śródlądowych - by mówić jednym głosem, a tym samym sprawniej i skuteczniej bronić naszych wspólnych rybackich spraw.

Prezes Marek Trzcieliński

www.zprzyb.pl
(Z.Sz.)

**Gospodarstwo Rybackie Rytwiany
Wacław Szczoczarz**

tel.: 606 499 449
www.polskikarp.pl

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

**Gospodarstwo Rybackie Górki Sp. z o.o.
Dominik Druch**

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

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

Gospodarstwo Rybackie Osiek

Gawłowicz Robert

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

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 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: michalsocha24@wp.pl

Ryby hodowlane: karp
narybek, kroczek handłówka,
amur handłówka,
szczupak narybek, handłówka

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 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 Bosowice
Mazur Jarosław**

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

Ryby hodowlane: karp,
amur, szczupak (handlowy)

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

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

Ryby hodowlane: karp (handlowy, kroczek, 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, płoc

**Gospodarstwo Rybackie ANTONIÓW
Perlik Teresa**

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

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

Gospodarstwo Rybackie Lech Krzysztof

Ślábkowie 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 SZEFOW 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

