

nr 17, lipiec 2018

ISSN 2450 - 5811



Świętokrzyski Głos Pana Karpia



Rybak **musi** wiedzieć, jak **skrać pogodę** ▶ s. 10
Słowo „**harem**” działa **jak magnes** ▶ s. 14



Wacław **Szczoczarz**,
wydawca



Chociażbym **chodził** **ciemną** doliną...

„Boguś, mam jeszcze kilka Twoich nalewek, które wymieniałem z Tobą za moje wino. Wypiję z przyjaciółmi za pamięć o Tobie, dobrą pamięć o odważnym człowieku, który zła się nie lękał, nie układał się z nim, ale jak trzeba było, brał się z nim za bary.

Są w życiu takie chwile, gdy zastanawiamy się, gdzie jest ta biblijna ciemna dolina i jakiego zła mamy się nie lękać.

18 maja 2018 roku topornickie stawy stały się ciemną doliną. Wieczorem odebrałem telefon od Agnieszki Andruszewskiej. Poprzez jej szloch usłyszałem: „Bogdan i Piotrek Malczewscy utonęli na stawach”. Wkrótce coraz więcej telefonów i wpisów na forum Pana Karpi zaczęło potwierdzać tę tragiczną wiadomość. Dlaczego akurat oni, dlaczego teraz, dlaczego tak? Po-



| Fot. Jarosław Czerwiński

przez niedowierzanie i wewnętrzny sprzeciw, odebrałem te wieści, w swojej bezradności i lęku, jako coś niewytłumaczalnego, jako zagrożenie porządku rzeczy. Przecież po ojcu sukcesję rybacką powinien objąć syn, a tu w ciągu kilku sekund wszystko się zawaliło. Ciemna dolina spowiła nasz rybacki świat.

Bogdana znałem prawie 20 lat. Był człowiekiem odważnym i bezkompromisowym, a równocześnie, na swój niepowtarzalny sposób – sarmackim i to nie tylko dzięki charakterystycznym wąsom, które nosił. Często przyjeżdżał na rybackie konferencje do Rytwian. Miał w sobie ten rodzaj niezależności, który pozwalał mu zachowywać odpowiedni dystans do koterii rybackiego świata. Był solidnym - z wielkim doświadczeniem, uporządkowanym rybakiem. Dwa lata temu w ramach objazdu gospodarstw rybackich, wypełniających Kodeks Dobrej Prak-

tyki Rybackiej, zawitałem z Mirkiem Kolarzem do Topornicy. Zobaczyliśmy wzorowo uporządkowaną dokumentację rybacką i wzorowo prowadzone gospodarstwo. Niestety, bezwzględne wyroki losu czasem burzą ten porządek. Robimy coś z największą starannością, również z troską o zdrowie i bezpieczeństwo innych, a to fatum i tak nieoczekiwanie wylania się z mroku i jesteśmy wtedy zagubieni i bezradni jak niemowlęta.

Została rodzina...

Rybacy uczynili po pogrzebie piękny spon-taniczny gest pomocy materialnej dla Rodziny Bogdana i Piotra. Ponadto Związek Producentów Ryb zamieścił na swojej internetowej stronie numer konta bankowego, na który można przekazywać pomoc dla Rodziny. Pójdźmy jeszcze o krok dalej - zapewnimy córce Piotra, a wnucze Bogdana, stypendium do czasu osiągnięcia przez nią pełnoletniości. Wiem, że Rybacki Sztab Kryzysowy już nad tym pracuje i jest to w tym momencie nawet ważniejsze niż wysokość rekompensat wodno-środowiskowych czy opłat za wodę. Powinniśmy zrobić wszystko, aby rodzina Malczewskich pozostała częścią naszej rybackiej rodziny. W naszej rybackiej skali jest to wielka tragedia. Dlatego rząd polski powinien udzielić rodzinie Malczewskich niezbędnej pomocy. Postarajmy się również o to. To nasza rybacka, ludzka powinność.

Boguś, mam jeszcze kilka Twoich nalewek, które wymieniałem z Tobą za moje wino. Wypiję z przyjaciółmi za pamięć o Tobie, dobrą pamięć o odważnym człowieku, który zła się nie lękał, nie układał się z nim, ale jak trzeba było, brał się z nim za bary.

Do zobaczenia na niebiańskich stawach...

Tam czekajcie.... Drodzy moi... Każdy umiera...



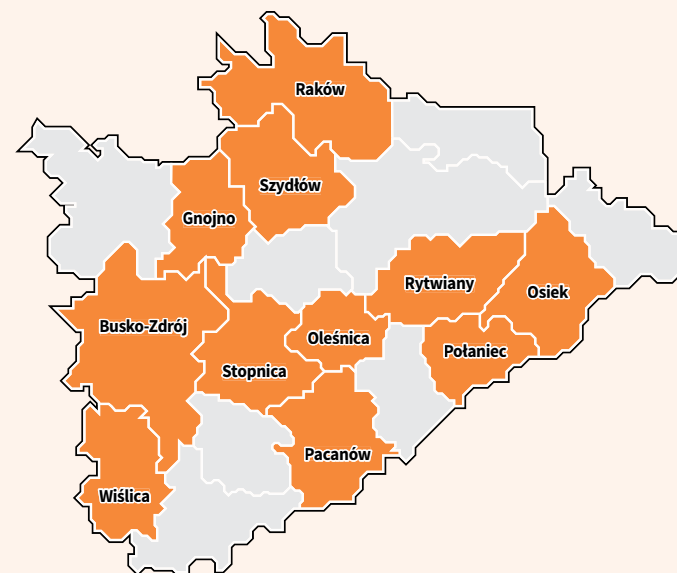
Zbigniew **Szczepański**,
redaktor naczelny

„...Polska ma mnóstwo fantastycznych produktów regionalnych, które jak kania dżdżu potrzebują dobrego marketingu. Włosi, Francuzi, Amerykanie czy Hiszpanie potrafią to robić w wyjątkowy sposób - czas na nas i na polskiego karpia również na ich stołach” – to cytat z obszernego wywiadu z Jackiem Kotarbińskim, którego lekturę w tym numerze bardzo polecam. Autor jest uznanym specjalistą marketingu, zarządzania sprzedażą, kreowania marek, autorem poszukiwanych książek z tej dziedziny. Twierdzi, że z marketingiem jest jak z regatami żeglarskimi - płyniemy z punktu A, do punktu B, a jakie strategie i taktyki zastosujemy, zależy od naszych wyborów, sił i środków, jakie posiadamy. Kluczową rolę w podnoszeniu danego produktu na wyższy poziom rynkowy, co sprawia, że wartość branży wzrasta, pełnią zarządzający i właściciele firm. Nie do przecenienia jest przy tym współpraca wszystkich, którzy znajdują się na tym rynku, nawet wówczas, gdy konkurują ze sobą.

No dobrze, ale jak to zrobić w polskich warunkach? Proponuję brać przykład z konkretnych ludzi i ich pozytywnych postaw. Dla mnie jedną z takich osób był nieodżałowany śp. Bogdan Malczewski. Zawsze wspierał rozwój rynku karpiowego, brał udział w wielu akcjach „Pana Karpi”, jednocześnie działając też w innych organizacjach rybackich.

Zbigniew Szczepański

Obszar LGR „Świętokrzyski Karp”



Spis treści

4 Polski **karp** na zagraniczne **stoły**

O karpia rozmawiamy z Jackiem Kotarbińskim, ekonomistą, specjalistą z zakresu marketingu strategicznego, digital marketingu, komercjalizacji nowoczesnych technologii i innowacji.

6 Pogoda **postawiła** rybactwo **na głowie**

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

7 Głodna **ryba ruszyła** po pokarm...

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

8 Jak wędką **pobić rekord** świata?

Rozmowa z Magdaleną Kuźą z Buska-Zdroju, rekordzistką i mistrzynią świata w castingu, w Polsce zwanym też wędkarstwem rzutowym.

10 Rybak musi wiedzieć, jak **skrócić** pogodę

Artur Cieniuch, ichtiolog zarządzający Gospodarstwem Rybackim „Sieragi” w gminie Połaniec mówi o rybackiej pasji, zdobywaniu doświadczenia, solidarności rybackiego świata, „kradzieży” pogody i czarnych bestiach, czyli sposobie na klusowników.

13 Zabawy ze **śmiercionośnym** wirusem

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

14 Słowo „**harem**” działa **jak magnes**

Z Piotrem Walczakiem, inspektorem ds. promocji w Urzędzie Gminy Szydłów, rozmawiamy o niesamowitej budowli z połowy XVIII wieku, która do Grabek Dużych przyciąga turystów i miłośników architektury z całej Polski.

16 Mroczny **epizod** w dziejach **Stopnicy**

Dwie oskarżone o świętokradztwo i czary kobiety najpierw straszliwie torturowano, a następnie spalono w piecu nad stawem. Później zaś Stopnicę nawiedził wielki kataklizm.

18 Zasady **bezpieczeństwa** na wodzie

Praca rybaka śródlądowego, poprzez nieustanny kontakt z wodą, wiąże się naprawdę z wieloma zagrożeniami.



Pan Karp - **wyborny smak** tradycji



Czas, by polski **karp** trafił również na zagraniczne stoły

„Prawdziwym wyzwaniem jest nie tylko podkreślanie walorów smakowych i cech mięsa karpia, ale również cała historia związana z hodowlą, specjalnymi warunkami, cechami, które mogą być istotne dla konsumenta”.

Rozmowa z JACKIEM KOTARBIŃSKIM, ekonomistą, specjalistą z zakresu marketingu strategicznego, digital marketingu, komercjalizacji nowoczesnych technologii i innowacji, zarządzania sprzedażą.

■ **Gdy zaczynał Pan swoje wystąpienie na tegorocznym Kongresie Rybnym w sopockim Sheratonie, niewielu przedstawicieli branży rybnej wiedziało z kim mają do czynienia. Dzięki merytorycznej, energetycznej i momentami brawurowej prezentacji wszyscy Pana zapamiętaliśmy. Jak to się Panu udało?**

Dziękuję za miłe słowa. Cieszę się, że udało mi się trochę zainspirować przedstawicieli tej trudnej branży. Nie ma jednego sposobu na udane wystąpienie, zawsze jest to wypadkowa wielu elementów: przygotowania, doświadczenia, tematyki, ale przede wszystkim atmosfery na sali. Zależy mi na tym, żeby dawać energię i czerpać ją z siły doskonałej publiczności. Uczestnicy konferencji byli zaangażowani, aktywni, co zawsze pomaga. W mojej pracy to ważne, dlatego dziękuję uczestnikom za dobry flow i pozytywne wibracje, co przyniosło ostatecznie dobry efekt. Dla każdego prelegenta wystąpienia przed aktywną publicznością to inspiracje oraz wyzwania. Wszyscy dążymy to tego, żeby ostateczny wynik był jak najlepszy.

■ **Czy widzi Pan różnicę w staraniu się o klienta w różnych branżach i jak na tym tle wygląda branża rybna?**

W polskich warunkach kategoria ryb jest ważna, ale jesteśmy zadeklarowanymi konsumentami wieprzowiny, wołowiny czy drobiu. Branża rybna tym samym ze względu na swoją konkurencyjność nieustannie walczy, żeby w coraz większym wymiarze spożycia zagościć na naszych stołach. W porównaniu do średniej konsumpcji w Unii Europejskiej mamy pod tym względem wiele do nadrobienia. Potrzebne są tutaj, moim zdaniem, szerokie i głębokie działania interdyscyplinarne związane z procesem promowania

konsumpcji ryb na wielu płaszczyznach. Żyjemy w czasach świadomego konsumenta, dlatego obszar informacyjny jest niezmiernie ważny. W sferze komunikacji branża obarczona jest też wieloma stereotypami, przyzwyczajeniami konsumentów, np. jeśli karp, to tylko na święta. To można zmieniać, ale jest to proces, który trwa i nie da się go zrealizować jedną czy dwiema nawet najlepszymi kampaniami reklamowymi. Stół każdego Polaka to pole konkurencji olbrzymiej ilości produktów spożywczych, podobnie jak stół w restauracji. Dlatego podkreślam znaczenie dobrej gastronomii, szefów kuchni, którzy potrafią promować potrawy rybne, nie tylko „smażonej rybki nad morzem”.

Wyzwaniem są również formaty fastfoodowe, np. brytyjskie „fish and chips” stało się ich flagowym wyróżnikiem i częścią kultury kulinarnej. Mamy naprawdę duże możliwości. To kwestia sięgnięcia po nie i zamiany w potencjał rozwoju tego rynku.

■ **Wydaje się, że młodzi ludzie są bardziej świadomi i powinni dostawnie rzucać się na ryby, a przecież tak nie jest. Dlaczego?**

Nasze zwyczaje kulinarne, przejawiające się w tym, co stawiamy na stole czy jakie potrawy zamawiamy w restauracji, są często wypadkową wielu elementów w tym rozlicznych stereotypów. Jedzenie jest też elementem tradycji, tego co jedliśmy w dzieciństwie, to do jakiego modelu diety (rozumianej jako styl żywienia) jesteśmy przyzwyczajeni. Jeśli w naszej diecie ryby stanowiły ważny składnik, będziemy przenosić go na nasze dzieci, a one - na kolejne pokolenie. Dlatego

kluczowe jest promowanie spożycia ryb wśród młodych ludzi i dzieci, ale i przekonanie do nich ich rodziców. Największą obawą są zawsze ości, ale tutaj pomocne są technologie filetowania czy nauka umiejętnego radzenia sobie z nimi na talerzu. Poza tym



JACEK KOTARBIŃSKI: - Karp jest naszą specjalnością, rybą o bardzo wartościowym, prozdrowotnym mięsie, zawierającą mnóstwo korzystnych kwasów tłuszczowych, białek czy witamin. | Fot. Archiwum

branża rybna w wymiarze gastronomicznym dysponuje naprawdę olbrzymimi możliwościami kreowania potraw, a przetwórstwo rybne - kształtowania swoich produktów tak, by radzić sobie z tym problemem. W zdrowej diecie i stylu życia kategoria ryb jest bardzo ważna, dlatego całą sztuką jest wskazywanie nie tylko konkretnych wartości odżywczych, jakie dostarcza konsumentom ta kategoria, ale i przetwarzanie produktów w taki sposób, aby były smaczne i atrakcyjne.

■ **Co zrobić, żeby zmienić nastawienie Polaków do jedzenia ryb, a karpie w szczególności?**

Zmiana tych nastawień to długotrwały proces. Karp w wymiarze produktu kojarzony jest głównie ze świętami Bożego Narodzenia i zdecydowana większość sprzedaży bo aż 90 proc. przypada właśnie na ten czas. W kontekście całego roku to raptem kilka do kilkunastu dni sprzedaży, która buduje rynek całej branży. Moim zdaniem największe efekty mogą przynosić działania nastawione na rynek gastronomiczny i trafiające na polskie stoły za jego pośrednictwem. To po prostu formaty potraw oparte o karpia, świadomi kucharze i kelnerzy, potrafiący zachęcać do zamówień swoich gości. Inne wyzwanie to karp w sklepie już jako gotowy produkt do spożycia. Kolejne wyzwanie to eksport nie tyle samego karpia, ale właśnie już przetworzonego, który może być naszą specjalnością. To miejsce na budowanie obszaru rynkowego nie tylko w sferze hodowli karpia, ale jego przetwórstwa, dystrybucji i promocji. Mamy doskonałe doświadczenia hodowlane, wartości regionalne, ale prawdziwą sztuką jest wykorzystać je w kierunku budowania rynku gotowych produktów czy formatów gastronomicznych. Proszę zauważyć, że na wielu rynkach zagranicznych, gdzie jest wysokie spożycie ryb, karp może być

dodatkową atrakcją, specjalnością, bo klient otwarty na tę kategorię produktów spożywczych na pewno będzie chciał spróbować czegoś ciekawego.

■ **Czy karp może być polską marką?**

Zdecydowanie tak. Karp jest naszą specjalnością, rybą o bardzo wartościowym, prozdrowotnym mięsie, zawierającą mnóstwo korzystnych kwasów tłuszczowych, białek czy witamin. Ryba dotarła do nas z Azji, a hodowlą w Polsce zajmowali się przecież cyfryści już w XIII wieku. Mamy potencjał i historię. Dla wielu konsumentów aspekt religijny spożycia karpia stał się bardzo ważny, a w Polsce - co warto podkreślić, hodowla była realizowana zawsze w warunkach naturalnych, co wpływa na jakość i smak. Hodowla karpia jest też przedsięwzięciem trudnym, co jest paradoksalnie atutem, ponieważ ogranicza międzynarodową konkurencję. Polski karp to przecież między innymi karp zatorski, osiecki, niemożliński czy milicki. Mamy nieustannie problem ze skuteczną promocją naszych produktów regionalnych, a one przecież konkurują z wyrobami regionalnymi z całego świata. Tutaj prawdziwym wyzwaniem jest nie tylko podkreślanie walorów smakowych i cech mięsa karpia, ale również cała historia związana z hodowlą, specjalnymi warunkami, cechami, które mogą być istotne dla konsumenta. To trochę jak z winem - zupełnie inaczej smakuje, jeśli mamy świadomość, że zostało wyprodukowane w roku naszego urodzenia. Producenti powinni po prostu uczyć się opowiadać prawdziwe historie o walorach naszego karpia, promować wartość lokalności, bo konsu-

„Kluczowe jest promowanie spożycia ryb wśród młodych ludzi i dzieci, ale i przekonanie do nich ich rodziców.”

menci globalni coraz silniej zwracają się w jej kierunku. Nie sztuką jest wytwarzać standardowy produkt masowy, dostępny wszędzie na świecie. Produkty regionalne mają unikatowe cechy dowodzące ich wyjątkowości i właśnie z tego powodu są atrakcyjne dla klientów, szczególnie zagranicznych. Kariera światowa formatów kulinarnych typu fruttu di mare, sushi czy choćby wspomniane fish and chips jest tego dowodem.

■ **Zaangażowanie samych hodowców w promocję swojego produktu jest bardzo różne. Część działa w Towarzystwie Promocji Ryb i wspólnie z Instytutem Rybactwa Śródlądowego w Olsztynie promuje spożycie karpia wspierając się logo „Pan Karp”. Inni próbują to robić na**

swoją, lokalną skalę, ale jest też duża grupa hodowców, którzy wychodzą z założeniem, że wystarczy wyprodukować i już...

Kluczem do budowania wartości całego rynku jest współpraca ze sobą wszystkich, którzy na nim działają. Nawet jeśli są wzajemnymi konkurentami czy próbują samodzielnie budować rozwój swojej firmy. Na globalnej płaszczyźnie na pewno niezbędna jest współpraca i koordynacja wszystkich uczestników rynku karpia w Polsce: hodowców, naukowców, dystrybutorów, przetwórców, gastronomii, organizacji branżowych itp. Zgodnie z założeniami np. prof. Portera, warto rozwijać klastry biznesowe skoncentrowane wokół określonej dziedziny np. tak w Kalifornii działają klastry plantatorów, producentów i przetwórców pomarańczy. Warunki są dwa: otwartość i chęć współpracy. To, moim zdaniem, 50 proc. sukcesu. W kolejnym obszarze to współpraca np. hodowców i przetwórców regionalnych, wyspecjalizowanych w konkretnym obszarze produkcji. I na końcu działania marketingowe samego producenta. Bardzo ważna jest tutaj rola organizacji wspierających np. standaryzację jakości produkcji, certyfikację pochodzenia itp. To wszystko co ma miejsce w procesie budowania produktów regionalnych i promocji dla konsumentów. Jestem przekonany, że dobra organizacja i myślenie strategiczne o karpie jako polskiej specjalności regionalnej uda się zamieniać w konkretne programy, które będą ten rynek rozwijać. Polska ma mnóstwo fantastycznych produktów regionalnych, które jak kania dżdżu potrzebują dobrego marketingu. Włosi, Francuzi, Amerykanie czy Hiszpanie potrafią to robić w wyjątkowy sposób - czas na nas i na polskiego karpia również na ich stołach. **(Z.Sz.)**

Jacek **Kotarbiński** - uwielbia morsowanie i żeglownie

■ Mieszka nad polskim morzem, pracuje na całym świecie. Uwielbia wodę, pływa, nurkuje i jest pasjonatem zimowego morsowania „Rewa 12:15”. Najlepiej głowę czyści mu klasyczny reset, czyli pełne zanurzenie w wodzie o temperaturze 2 st. C. Pasjonat polskiego humoru i popularyzator twórczości Stanisława Barei - jest twórcą kultowego fanpage'a „Bareizmy Wiecznie Żywe”. Lubi twórczość Rolanda Topora - pisze krótkie formy literackie oznaczając je #toporowo. Autor bloga o marketingu kotarbinski.com. Fascynują go postacie Leonarda da Vinci, Vincenta van Gogha, Bruce'a Lee, Jamesa Dysona, Philipa Kotlera.

■ Uwielbia muzykę, szczególnie Thomasa Bergensena i Andreasa Vollenweidera. Ale też Phila Collinsa i Andrzeja Piasecznego. Zaprzyjaźnił się szybko z każdym zwierzęciem, ostatnio próbuje z pszczołami. Pokochał żeglarsstwo dzięki Mateuszowi Kusznierewiczowi. Uważa, że najlepszą formą relaksu są inspirujące rozmowy z przyjaciółmi w towarzystwie doskonałego wina. Skończył 50 lat i uważa, że to dopiero początek.

Co w stawie piszczy...



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



Pogoda **postawiła** rybactwo **na głowie**

Lipiec to jeden z kluczowych miesięcy w dokarmianiu karpia wszystkich kategorii wiekowych.

Już po raz wtóry w bieżącym roku, pisząc tekst do „Świętokrzyskiego Głosu Pana Karpia”, nachodzi mnie wątpliwość, czy obowiązujące kalendaria prac stawowych znajdują swoje odzwierciedlenie w 2018 roku. I o ile w marcu, przy temperaturach w granicach -15°C/-20°C zastanawiałem się, czy jest sens pisać o wczesnowiosennych pracach stawowych, to teraz sytuacja jest diametralnie odwrotna. Utrzymujące się niemal od dwóch miesięcy temperatury w granicach 20-25°C postawiły rybactwo karpiove „na głowie”. Letni narybek sandaczy i szczupaków łowiony niemal w jednym czasie. Podobnie będzie najprawdopodobniej z lipcówką karpia, jazi, świnki czy boleni.

Zadzwoniłem do zaprzyjaźnionego gospodarstwa koło Rawy Mazowieckiej i pytam, co tam słychać. „Wszystko w porządku – odpowiada pan Artek – żadnych kłopotów”. A jak przyrosty? – pytam przez kurtuazję, bo wiem, że zawsze są w czołowie z karmieniem i wielkością produkcji. Ale takiej odpowiedzi nie spodziewałem się. „Z obsad kroczkowych mają już 1000-1200 gramów!” – pada odpowiedź. Pod koniec maja! – istne szaleństwo. Co w takim razie, przy takim przyspieszeniu przyrody, będziemy robić na stawach karpowych w lipcu? Odpowiedź jest prosta – to, co dotychczas i przez cały czas, czyli będziemy starać się uzyskać jak najkorzystniejszy wynik produkcyjny i ekonomiczny. Jak to osiągnąć?

Jak uniknąć śnieć

Lipiec to z pewnością jeden z kluczowych miesięcy w dokarmianiu karpia wszystkich kategorii wiekowych. Należy bardzo starannie kontrolować wyjadanie zadawanej paszy, aby, przy wysokich temperaturach wody, nie następowało jej zaleganie i zagniwanie. Ale też nie należy „kolanem dopychać w ryby” podawa-



POŁOWY KONTROLNE ryb to drugie z głównych zadań na lipiec. | Fot. Jarosław Czerwiński

nej paszy. Może ona bowiem sfermentować i zagniwąć nie tylko w wodzie, ale również w przewodach pokarmowych nadmiernie opychających się karmią ryb. A to prowadzi do stanów zapalnych i śnieć, najczęściej najładniejszych i najbardziej okazałych ryb. Dlatego też dokarmianie powinno być prowadzone zgodnie z wcześniej przygotowanym preliminarzem, a wielkość dawek pokarmowych korygowana w odniesieniu do wielkości i przyrostów ryb, które ustalamy na podstawie systematycznie prowadzonych połowów kontrolnych, najlepiej co dwa tygodnie.

Połowy kontrolne ryb to drugie z głównych zadań na lipiec – pozwalają nie tylko kontrolować i korygować tok chowu, ale również umożliwiają stałą kontrolę stanu zdrowotnego obsady. Warto również wykonywać systematycznie proste badania jakości środowiska

wodnego. Codzienny pomiar termiki wody pozwala na bieżąco korygować dokarmianie karpia. Pomiar zawartości tlenu jest informacją na temat warunków, w jakich bytują karpie, ale również dostarcza wiadomości, czy i jak intensywnie powinniśmy dokarmiać karpie. Deficyty tlenu przy dnie będą osłabiać żerowanie karpia, a poprawę warunków tlenowych uzyskać można np. poprzez zadanie wapna na wodę, aby zmniejszyć zakwity wody. Pomiar odczynu wody pozwoli stwierdzić, czy nie ulega on znacznym wahaniom dobowym i dziennym, co znacząco obniża odporność karpia na choroby i jest czynnikiem stymulującym zachorowania.

Czy mnichy są szczelne?

W lipcu należy również przeprowadzić wykaszanie roślinności podwodnej w miejscach, które zarastane są przez twardą roślinność naczyniową. Konieczne jest, kolejne już z reguły, koszenie grobli, aby ułatwić życie sobie a utrudniać je nieproszonym gościom na stawach. Należy również przeprowadzić prace uprawowe i dezynfekcyjne na stawach, w których prowadziliśmy odchów letniego narybku karpia i innych gatunków ryb oraz zimochowów i magazynów, jeżeli te ostatnie nie zostały dotychczas poddane pracom pielęgnacyjnym po zimie.

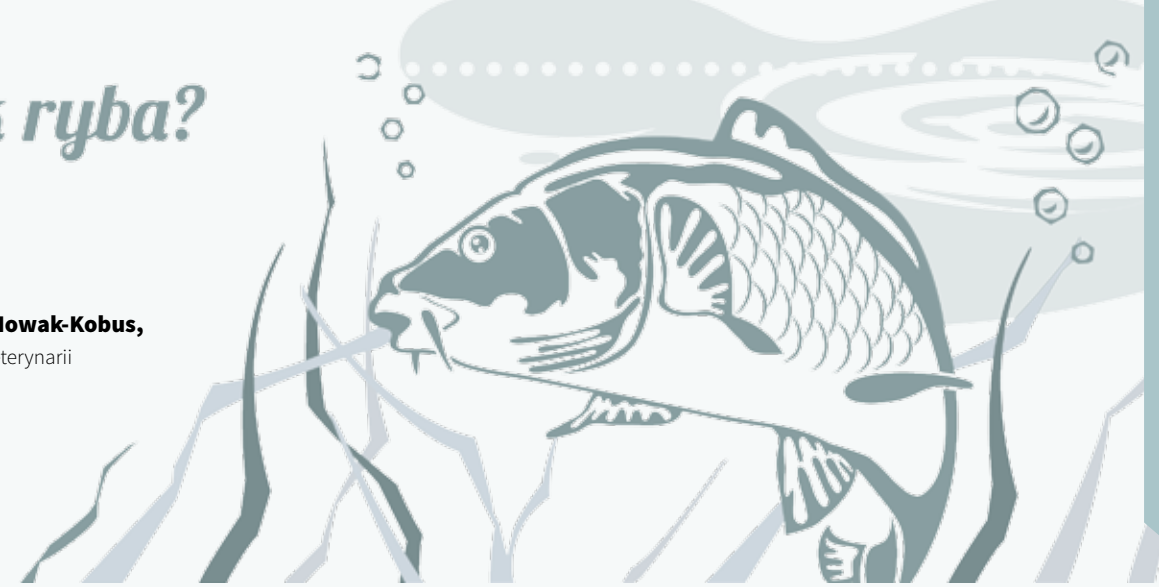
Prowadzimy również stały nadzór oraz kontrolę stanu technicznego stawów, kontrolujemy szczelność mnichów odpływowych, aby nie tracić wody, za którą od bieżącego roku musimy przecież zapłacić.

I na koniec – odtawiamy letni narybek karpia oraz innych gatunków dodatkowych, takich jak sum europejski, amur, tołpyga czy brzana, które hodujemy w stawach. Bo to w końcu przecież dopiero lipiec.

Zdrow jak ryba?



Teresa **Nowak-Kobus**,
lekarz weterynarii



Głodna po zimie **ryba** ruszyła po pokarm...

Bardzo ważne jest dostosowanie ilości paszy do fizjologicznych potrzeb karpia.

W marcowym numerze „Świętokrzyskiego Głosu Pana Karpia” pisałam o nietypowych zmianach pogodowych i ich wpływie na produkcję karpia. Chcę wrócić do tego tematu. W kwietniu zaczęło się lato z temp. powyżej 20°C. W tym właśnie czasie sygnalizowano śniecia kroczków karpia. W badaniach nie stwierdziłam żadnej konkretnej choroby. Jedynie skrzela były rozpuszczalne lub obrzęknięte. W ocenie wizualnej skrzeli oraz w preparatach mikroskopowych widoczne były skupiska materii organicznej: mułu i niecałkowicie rozłożonych cząstek roślinnych. Przyczyną tego stanu była aktywność kroczków w dnie.

Muł w skrzelach

Wysokie temperatury spowodowały przyspieszenie procesów przemiany materii, a zatem również wytwarzanie enzymów trawiennych. Głodna, po długim zimowaniu, ryba ruszyła w poszukiwaniu pokarmu. Nie znajdując go w toni wodnej, penetrowała dno stawowe. Skutkowało to osiadaniami cząstek mułu między płatkami skrzelowymi, co utrudniało i ograniczało dostęp tlenu fizycznie rozpuszczonego w wodzie, powodowało niedotlenienie, a nawet śniecia. Poruszenie mułów dennych może być również powodem uwolnienia zawartych w dnie substancji toksycznych, jak azot amonowy, siarkowodor, a nawet metan.

Chcę więc zwrócić szczególną uwagę na wiosenne dokarmianie ryb.

Należy uzależnić rozpoczęcie karmienia wiosennego od warunków termicznych. Ważny jest nie tylko moment rozpoczęcia karmienia, ale również dostosowanie ilości paszy do fizjologicznych potrzeb karpia. Ilość podawanej karmy powinna być uzależniona od:



Przy intensywnych procesach trawiennych karpia następuje zwiększone zapotrzebowanie tlenowe. Dlatego w czasie upałów konieczna jest **KONTROLA ILOŚCI TLENU** rozpuszczonego w wodzie. Na zdjęciu **BOGUSŁAW DRYNDOŚ**, wieloletni prezes Gospodarstwa Rybackiego „Wójcza”. | Fot. Jarosław Czerwiński

- ▶ temperatury środowiska
- ▶ ilości pokarmu naturalnego w stawie
- ▶ ilości wody
- ▶ ilości tlenu fizycznie rozpuszczonego w wodzie

Przypominam, że karp nie ma żołądka, a trawienie odbywa się w jelitach w środowisku obojętnym lub lekko zasadowym. Przekarmienie, zakwaszenie jelita przez zaleganie w nim treści pokarmowej, prowadzi do zapalenia błony śluzowej jelit oraz infekcji bakteryjnej.

Więcej tlenu

Przy intensywnych procesach trawienia następuje zwiększone zapotrzebowanie tlenowe. Dlatego w czasie upałów konieczna jest kontrola ilości tlenu rozpuszczonego w wodzie. Aby ocena była miarodajna, pomiaru należy dokonywać zawsze o tej samej porze, wcześniej rano, przed rozpoczęciem procesów fotosyntezy. Takie postępowanie pozwoli uniknąć wielu problemów zdrowotnych u ryb.



MAGDALENA KUZA: - Mój rekord do dziś nie został pobity, choć, oczywiście, zawodniczki na całym świecie cały czas próbują. Ostatnio jedna nawet rzuciła więcej, ale okazało się, że wiatr był zbyt silny i wynik nie został uznany, więc rekord świata nadal należy do mnie. | Zdjęcia: Jarosław Czerwiński

Jak machnąć wędką, by pobić rekord świata?

„Rzucania do tarcz można się dość szybko nauczyć, szczególnie jeśli ktoś jest dość sprytny i miał wcześniej kontakt z wędką. Z rzucaniem na odległość jest zupełnie inaczej – w rachubę wchodzi wiele elementów, które trzeba wypracowywać przez lata”.

Rozmowa z MAGDALENA KUZA z Buska-Zdroju, rekordzistką i mistrzynią świata w castingu, w Polsce zwanym też wędkarstwem rzutowym, najbardziej utytułowaną sportsmanką w historii polskiego wędkarstwa, biorąc pod uwagę wszystkie dyscypliny tego sportu.

■ **Przeciętnemu Polakowi słowo „casting” kojarzy się raczej z modelin-
giem albo filmem...**

Rzeczywiście nieraz musiałam już tłumaczyć, bo gdy wspominałam o jakiś zawodach w castingu, to widziałam zdziwienie na twarzy rozmówcy. Dlatego staram się mówić casting sport, choć dla mnie casting jest najlepszym określeniem. Oczywiście można też używać wyrażenia „wędkarstwo rzutowe” – wówczas nie ma już żadnych wątpliwości.

■ **Na czym ono polega?**

Tu też dochodzi do zabawnych sytuacji. My po prostu w swoim środowisku mówimy, że rzuca-
my wędką. I znów bywa to rozumiane opacznie, a osoby nieorientowane patrzą z niedowierza-
niem, myśląc, iż rzucają wędkami jak tyczkami.



Na rozegranym w marcu halowym turnieju w Busku-Zdroju Magdalena Kuza zajęła **TRZECIE MIEJSCE**. Na zdjęciu obok: **RODZINA KUZÓW:** tata i trener Jacek Kuza, Magdalena oraz jej brat Maciej. Na fotce zabrakło mamy Renaty.

Nie, nic z tych rzeczy. My po prostu używając wędki wyrzucamy przymocowany do żyłki ciężarek. Są konkurencje, w których rzuca się nim do tarcz, ale są też takie, że rzuca się na odległość.



■ **Które Pani bardziej pasują?**

Te, w których rzuca się na odległość. Są mniej przewidywalne i – co bardzo ważne – nie ma w nich ograniczeń, a więc tej górnej granicy odległości. To bardzo skomplikowana sportowo konkurencja.

■ **Naprawdę? A wygląda to tak, że trzeba po prostu solidnie machnąć kijem...**

O, nie. To dużo bardziej skomplikowane. Rzucania do tarcz można się dość szybko nauczyć, szczególnie jeśli ktoś jest dość sprytny i miał wcześniej kontakt z wędką. Intensywnie trenując w stosunkowo niedługim czasie dojdzie się do średnich i dobrych wyników. Z rzucaniem na odległość jest zupełnie inaczej – w rachubę wchodzi tam wiele ważnych elementów, które trzeba wypracowywać przez lata. Ważne są też sprzęt i przygotowanie fizyczne.

■ **No właśnie, bardziej liczy się krzepa czy koordynacja ruchów?**

I jedno, i drugie. Trzeba po prostu być sprawnym. Na przykład w konkurencji „odległość muchowa” ta koordynacja ruchowa jest niezwykle ważna, bo inne ruchy wykonuje się prawą i lewą ręką. Do tego balansuje się całym ciałem. Nie trzeba być jakoś superwysportowanym, ale trzeba wypracować pewne grupy mięśni odpowiedzialne za rzut – głównie te umiejscowione w rękach i plecach. Ale spokojnie, wyrabiają się one niejako automatycznie podczas treningu.

■ **W takim razie Pani musiała się bardzo przykładać podczas treningów, bo ustanowiony kilka lat temu przez Panią rekord świata w „odległości spinningowej” wciąż budzi szacunek...**

Rzeczywiście było to coś niesamowitego. Miałam 18 lat i to był ostatni rok moich startów w kategorii juniorek. Rzucałam ciężarkiem o wadze 7,5 grama przy wietrze wiejącym z dopuszczalną siłą do 3 metrów na sekundę, no i rzuciłam 75 metrów i 3 centymetry. To dużo, bo poprzedni rekord świata pobiłam o jakieś półtora metra, ale jeszcze ważniejsze było to, że rekord świata juniorek przebił rekord senierek. Takie sytuacje w sporcie spotyka się raczej rzadko. Długo do mnie docierało, że to właśnie ja czegoś takiego dokonałam. Mój rekord do dziś nie został pobity, choć, oczywiście, zawodniczki na całym świecie cały czas próbują. Ostatnio jedna nawet rzuciła więcej, ale okazało się, że wiatr był zbyt silny i wynik nie został uznany, więc rekord świata nadal należy do mnie.

■ **Wróćmy może do rzutów do tarczy. Wspomniała Pani, że tę konkurencję można opanować szybciej niż rzuty na odległość. A jaką rolę odgrywa tu psychika?**

Ogromną. Niektórzy zawodnicy na treningach w szybkim tempie dochodzą do dobrych wyników, ale na zawodach wychodzi, że brakuje im odporności psychicznej. Gdy widzą sędziego przy tarczy, rzucających obok rywali, to spala ich stres i nie są w stanie powtórzyć swoich treningowych osiągnięć. Ale może też być – o czym wielokrotnie sama się przekonałam – odwrotnie. Rzadko miewałam na treningach te najlepsze wyniki, a na zawodach – owszem. Najwyraźniej jestem tak skonstruowana, że stres działa na mnie mobilizująco, co znajduje odzwierciedlenie w wynikach.

■ **A te wyniki, zaznaczmy, są imponujące. Proszę przypomnieć te dla Pani najważniejsze.**

Oprócz wspomnianego już rekordu świata w „odległości spinningowej”, niezmiernie ważne jest dla mnie zdobyte w ubiegłym roku mistrzostwo świata w klasyfikacji ogólnej w kategorii kobiet. Poza tym jestem wielokrotną mistrzynią Polski, wielokrotnie tryumfowałam też w Pucharze Polski. Jeśli zaś chodzi o mistrzostwa świata, to mam najwięcej medali – licząc od złotych – spośród wszystkich polskich zawodników. I wśród juniorów, i wśród seniorów w tej klasyfikacji jestem najlepsza.

■ **A jak to się stało, że zainteresowała się pani wędkarstwem rzutowym, dyscypliną bardzo niszową nie tylko w Polsce, ale na całym świecie?**

W moim przypadku było to coś zupełnie naturalnego. Tę dyscyplinę uprawiał mój dziadek, który w Busku-Zdroju założył klub wędkarstwa rzutowego. Tak więc i mój tata od dzieciństwa rzucał ciężarkiem, wciągając później w tę pasję mamę, mnie i brata. Cała nasza rodzina trenuje i bierze udział w zawodach już od wielu lat. Ja zaczęłam w podstawówce, jakieś 15 lat temu.

■ **Casting wciąż sprawia Pani frajdę?**

Oczywiście, od niedawna mam możliwość trenowania w Krakowie, gdzie studiuję. Za wędkę chwytam też, gdy tylko przyjeżdżam do Buska. Wtedy intensywnie ćwiczę pod okiem taty. Staram się wciąż być najlepsza, nie wypaść z czołówki, bo we wrześniu w Szwecji odbędą się kolejne mistrzostwa. I znów – jeśli zostanę zakwalifikowana – będę musiała zmierzyć się z najlepszymi zawodniczkami z całego świata. **(GK)**



Podczas zawodów liczy się nie tylko **WYTRENOWANA PRECYZJA RZUTÓW**, ale także odporność na stres, niejednokrotnie przesądzająca o sukcesie.



Idea jest prosta - ciężarkiem trzeba **TRAFIĆ NAJLEPIEJ W SAM ŚRODEK TARCZY**. Sędziowie precyzyjnie odnotowują każdy wynik. Na pomyłkę nie ma tu miejsca.



Dobry sprzęt zwiększa **SZANSE NA SUKCES**? Oczywiście, choć nigdy nie zastąpi starannego przygotowania.

Dobry **rybak musi** wiedzieć, jak **skraćć** pogodę

„Zawsze mówię, że swoją pracę w „Sieragach” zacząłem od błota – od ciężkiej i brudnej roboty stawowej. Nie oszczędzałem się, pchałem się w najgorsze bagno, by poznać pracę rybaka od podszewki. Po pierwsze i najważniejsze, to mnie kręciło, po drugie zaś, teraz dobrze wiem, czego mogę wymagać od pracowników. Nigdy nie wyobrażałem sobie, że mógłbym być takim kierownikiem siedzącym za biurkiem”.



ARTUR CIENIUCH: - Oficjalnie pracuję na stanowisku ichtiologa, ale tak naprawdę jestem człowiekiem od wszystkiego: od roboty, od zarządzania, badań, kontroli i wielu innych rzeczy. Ta swoista „multimedialność” jest wpisana w naszą rybacką branżę. | Zdjęcia: Jarosław Czerwiński

Z ARTUREM CIENIUchem, ichtiologiem zarządzającym Gospodarstwem Rybackim „Sieragi” w gminie Połaniec rozmawiamy o rybackiej pasji, zdobywaniu doświadczenia, solidarności rybackiego świata, „kradzieży” pogody i czarnych bestiach, czyli sposobie na kłusowników.

■ **Pasja czy przypadek? Co sprawiło, że związał Pan swoje życie z rybacstwem?**

Zdecydowanie pasja. Wychowałem się nad stawami w Siemieniu w Lubelskim i tam złapałem tego bakcyła. Zafascynowała mnie różnorodność przyrody: woda, ryby, lasy, ptaki i wszelkiego rodzaju zwierzęta. Po podstawówce w rachubę wchodziły właściwie tylko dwie szkoły – rybacka albo leśna. Wygrała rybacka,

bo ostatecznie uznałem, że bardziej kręca mnie ryby niż drzewa. No i przez pięć lat uczyłem się rybaczki w Technikum Rybackim w Kocku.

■ **Szkola spełniła Pana oczekiwania?**

Tak, jak najbardziej. Dobrze pamiętam zajęcia z panem Markiem Kuśmiderem, który uczył nas sieciarstwa, a więc wiązania węzłów, robienia sieci – samych praktycznych umiejętności, które później przydały się w stu procentach. Niezwykle ciekawe były lekcje z hodowli ryb, prowadzone przez Kazimierza Prandla, a do tego, oczywiście, dochodziły praktyki. Trochę po Polsce pojeździłem. W Ostródzie miałem okazję zapoznać się nieco z rybacstwem jeziorowym, z kolei w Gołyszku koło Cieszyńska, gdzie mieścił się instytut doświadczalny Polskiej Akademii Nauk, zetknąłem się z takim rybacstwem z zacięciem naukowym. To było

bardzo ciekawe doświadczenie. Wówczas eksperymentowano tam z hodowlą m.in. tilapii i clariasa – suma afrykańskiego, który oddycha tlenem rozpuszczonym w powietrzu atmosferycznym. Oczywiście, rybackiego fachu uczyłem się też na stawach w Siemieniu, gdzie mogłem testować własnoręcznie wykonane sieci.

■ **Czy w latach 90. ubiegłego wieku, bo o tym okresie mówimy, rybacstwo było popularne wśród młodych ludzi?**

Raczej średnio. Naukę w technikum zaczęło nas 32, skończyło 24, a takimi typowymi rybakami zostało nas tylko dwóch. Ja akurat nie miałem żadnych wątpliwości, że chcę pracować w tej branży. W 1997 roku, a więc zaraz po ukończeniu szkoły, zatrudniłem się na stawach koło Lublina, jednocześnie rozpocząłem studia ichtiologiczne na Akademii Rolniczo-Technicz-

nej w Olsztynie. Niestety, nie dałem rady połączyć pracy z nauką, głównie przez dojazdy, no i finanse. Do Olsztyna miałem ponad 600 kilometrów, zjazdy odbywały się co trzy tygodnie. Zaliczyłem pierwszy semestr i odpuściłem.

■ **Jak trafił Pan do „Sierag”?**

To akurat był absolutny przypadek. Kolega – ten drugi rybak z klasy – przeczytał ogłoszenie, że szukają tu rybaków. Spakowaliśmy się i we dwóch, bo to zawsze rażniej, przyjechaliśmy. To była późna wiosna 1998 roku, wszędzie oczy cieszyły już bujna zieleń. Pamiętam, że jak po raz pierwszy zobaczyliśmy stawy, to zaniemówiliśmy wrażenia. Tak tu było ładnie. To miejsce zauroczyło mnie od pierwszego dnia. Później przekonałem się, że wiele osób, które przyjeżdża tu po raz pierwszy, reaguje podobnie. Od razu wiedziałem, że chcę tu zostać. I tak właśnie minęło mi tu 20 lat.

■ **Od kogo uczył się Pan rybackiego fachu?**

Wówczas „Sieragi” były częścią większego gospodarstwa. Wystano nas na inny obiekt – „Zawólczę”, byśmy tam, pod okiem bardzo doświadczonego rybaka Romana Piotrowskiego, zdobywali rybackie szlify. To tam mieliśmy stać się prawdziwymi rybakami – specjalistami od hodowli karpia.

■ **Które nauki były najbardziej wartościowe?**

Generalnie przestałem być taki, że w rybacztwie nie można sobie niczego lekceważyć. Nie ma mowy, by ktoś „odklepał” tylko osiem godzin i poszedł sobie do domu. Roman Piotrowski wielokrotnie podkreślał, że jak się zostaje rybakiem na obiekcie, to się pracuje przez 24 godziny na dobę, w niedzielę i święta włącznie. To on wpoił nam to poczucie obowiązku, odpowiedzialności, pełnego zaangażowania.

■ **I pewnie to, że jak się jakąś robotę odpuści, to później się to mści...**

Właśnie. Roman Piotrowski uczył nas, że do rybaczki na obiekcie należy podchodzić całościowo. Po prostu trzeba mieć w głowie uto-

żone wszystkie prace i – co bardzo ważne – podczas ich wykonywania wykorzystywać pogodę. Mówiąc, że rybak musi „skraćć pogodę” miał na myśli tę elastyczność, gotowość na przesunięcie pewnych prac, bo wykorzystując pewne warunki pogodowe da się je wykonać i szybciej, i mniejszym nakładem. Jak na przykład staw jest skuty lodem, to trzeba zrobić to, to i to, bo będzie łatwiej. Wszystkiego nie da się sztywno zaplanować. Rybak musi mieć zmysł obserwacji i umieć wykorzystać sytuację, działać zgodnie z naturą, bo przecież wiadomo, że z naturą jeszcze nikt nie wygrał. Trzeba spędzić na stawach dobrych kilka lat, by to wszystko ogarnąć.

■ **No, właśnie, jak długo trzeba się uczyć rybaczki?**

Całe życie. Ja cały czas się uczę, bo natura jest absolutnie nieprzewidywalna. Weźmy choćby tegoroczną wiosnę. W marcu w ciągu jednego tygodnia temperatura wzrosła od minus 20 stopni Celsjusza do plus 20, a następnie znów zjechała do minus 20. Z czymś takim jeszcze się nie spotkałem. Zazwyczaj w marcu mieliśmy już stawy zarybione, a w tym roku były one pod lodem. Wszystkie prace się przesunęły, a ich plan musiał w głowie ułożyć się na nowo.

■ **I pojawiają się wciąż nowe pułapki czyhające na rybaka...**

Zdecydowanie należy ich unikać, bo konsekwencje mogą być bardzo kosztowne. Na szczęście świat rybacki jest zjednoczony, rybacy dzwonią do siebie i konsultują pewne problemy w myśl zasady – dziś ja pomogę komuś, a jutro być może on wesprze mnie. Na przykład karpie gromadzą się w dopływach albo w trzcinach albo wypływają do powierzchni wody i przestają jeść. Przyczyny mogą być różne, ale, spokojnie, jest to do opanowania, chociaż na początku lekko nie jest.

■ **Szczególnie jak po rocznej praktyce w „Zawólczu” został Pan od razu opiekunem „Sierag”...**

Zawsze mówię, że swoją pracę tutaj zacząłem od błota – od ciężkiej i brudnej roboty stawowej. Nie oszczędzałem się, pchałem się w najgorsze bagno, by poznać tę pracę od podszewki. Po pierwsze i najważniejsze, to mnie kręciło, po drugie zaś, teraz dobrze wiem, czego mogę wymagać od pracowników. Nigdy nie wyobrażałem sobie, że mógłbym być takim kierownikiem siedzącym za biurkiem. Nadal włączę w błoto i dalej w nim siedzę, chociaż kręci mnie to już pewnie nieco mniej. Oficjalnie pracuję na stanowisku ichtiologa, ale tak naprawdę jestem człowiekiem od wszystkiego: od roboty, od zarządzania, badań, kontroli i wielu innych rzeczy. Ta swoista „multimedialność” jest wpisana w naszą branżę.

■ **Nie jest tajemnicą, że ma Pan wsparcie Władysława Bednarowicza, właściciela GR „Sieragi”...**

To prawda. Zawsze wszystko konsultujemy, mnóstwo czasu spędzamy na rozmowach, czasami zupełnie luźnych, podczas których rodzi się jednak wiele naprawdę dobrych pomysłów, a one przekładają się w następnej kolejności na stawy i produkcję. Ale zapewniam, nie zawsze są to miłe rozmowy. Czasami trzeba się posprzeczować, nawet pokłócić, w tym pozytywnym znaczeniu, by jakieś argumenty zostały przyjęte i pojawiły się wnioski pchające „Sieragi” do przodu. Moim zadaniem jest te wspólne decyzje wcielać w życie. Dziś, po 20 latach pracy, mogę zupełnie spokojnie powiedzieć, że miałem szczęście, bo trafiłem do gospodarstwa, w którym naprawdę mogłem rozwijać skrzydła.



Na gościach odwiedzających „Sieragi” wrażenie robią nie tylko dobrze utrzymane stawy, ale i **STARA, PIĘKNIE WYREMONTOWANA RYBAKÓWKA**, w której od dwudziestu lat ma swoje mieszkanie Artur Cieniuch. Na zdjęciu obok: **SKUTER WODNY** używany w „Sieragach” do natleniania wody w awaryjnych sytuacjach.



■ W jakiej zatem kondycji są dziś „Sieragi”?

Dwadzieścia lat temu gospodarstwo wyglądało zupełnie inaczej: stawy były pozarastane, po deszczu przed rybakówką człowiek zapadał się w błocie po kostki, wszystko się mazało. Wszyscy włożyli w to gospodarstwo dużo serca i bardzo ciężkiej pracy, ale dziś mamy ogromną satysfakcję, bo jej efekty od razu rzucają się w oczy. Stawy są należycie utrzymane, groble, płuczki i mnichy w jak najlepszym porządku, mamy hale, bardzo nowoczesny sprzęt znacznie ułatwiający pracę, a teren przed rybakówką został wyłożony kostką. Właściciel wykorzystał swój czas i pomoc z Unii Europejskiej. Nie wydawał pieniędzy na konsumpcję, a cały czas inwestował w stawy. Stawy zawsze były i są na pierwszym miejscu. By ocenić dzisiejsze „Sieragi”, wystarczy odwiedzić gdzieś w Polsce kilka innych gospodarstw. Niektóre wyglądają tak, jak nasze 20 lat temu albo jeszcze gorzej, bo właściciele nie wykorzystali tej wspomnianej już szansy.



ARTUR CIENIUCH: - Gdy zaczęliśmy z owczarkami pojawiać się w różnych punktach gospodarstwa, to po okolicy błyskawicznie się rozeszło, że amatorzy cudzych ryb muszą się liczyć ze spotkaniem oko w oko z taką czarną bestią.

■ Dobrze się pracuje w tak dużym gospodarstwie jak „Sieragi”?

Nie jest ono duże, raczej średnie. Mamy ponad 30 stawów, w tym sześć dużych o powierzchni powyżej 6-7 hektarów, o łącznej powierzchni 100 hektarów. Na stałe pracują tu trzy osoby, a podczas odłowów dodatkowo zatrudniamy 5-6 pomocników. Jeśli chodzi o średnią roczną produkcję karpia, to przedstawia się ona wręcz podręcznikowo, a więc tona z hektara.

■ Lubi Pan jeść karpie?

Pewnie i nie sądzę, by kiedyś mi się znudziły. Jeśli stawy są odpowiednio utrzymane, a ryba dokarmiana odpowiednim pokarmem i dobrze odpita, to musi smakować. Oczywiście karp jest najlepszy, gdy jest świeży. Ja, nim przystąpię do smażenia, za każdym razem filetuje rybę. Wycinam kręgosłup, a mięso w tej części, w której znajdują się te małe

ości, nacinam co ok. 2 mm. To sprawia, że ości się wysmażą i karpia się je już bez żadnego stresu. Przyprawiam solą, pieprzem, obtaczam mąką wymieszaną z tartą bułką, czasami dodaję też cebulę. Smażę na średnim oleju – zawsze w pierwszej kolejności od strony skóry. Znajomi się zachwycają, ale też trzeba przyznać, że taki karp przyrządzony na stawach, prosto z wody, w taki sobotni wieczór smakuje najlepiej. Widok na stawy na wszystkich robi wrażenie.

■ Niczego więcej do szczęścia już nie potrzeba...

Czasami coś się jeszcze przydaje, bo przecież wiadomo, że rybaka lubi pływać...

■ Psy, to podobno – zaraz po karpach – druga Pana pasja...

„
Hoduję owczarki
niemieckie, typowe
psy służbowe, które
najczęściej sprzedają
policji i straży
granicznej.

„

Psy lubiłem zawsze, a gdy sprowadziłem się do „Sierag”, szybko zrozumiałem, że potrzebuję psiego wsparcia. To ze względu na klusowników, którzy przez lata, gdy to gospodarstwo było państwowe, przyzwyczaili się do łatwego dostępu do państwowych, a więc – w ich rozumieniu – niczych ryb. Byli to i wędkarze, ale też zdarzali się klusownicy działający na

naprawdę dużą skalę. Oni rzucali sieci, mieli odpowiedni transport i umówionych odbiorców. Musieliśmy ten proceder jak najszybciej ukrócić.

■ I psy się sprawdziły?

Oczywiście, gdy zaczęliśmy z owczarkami niemieckimi pojawiać się w różnych punktach obiektu i o różnych porach, to po okolicy błyskawicznie się rozeszło, że amatorzy cudzych ryb muszą się liczyć ze spotkaniem oko w oko z taką czarną bestią. To podziało o wiele skuteczniej niż te wszystkie policyjne dochodzenia, kończące się najczęściej umorzeniami ze względu na małą szkodliwość czynu. Mniej więcej w takich okolicznościach narodził się pomysł na własną hodowlę, którą założyłem ponad cztery lata temu.

■ Jakiej rasy psy zaczął Pan hodować?

Owczarki niemieckie o czarnym albo wilczastym umaszczeniu – typowe psy służbowe, które układam i sprzedaję służbom, najczęściej policji i straży granicznej. To psy, które są przygotowane albo do wyszukiwania narkotyków lub materiałów wybuchowych, albo typowo patrolowe, doskonale sprawdzające się podczas różnych interwencji. Wszystko zależy od ich indywidualnych predyspozycji. Jeden

z moich psów trafił nawet do policjantów w Stanach Zjednoczonych, którzy – jak się dowiedziałem – są bardzo z niego zadowoleni.

■ I te psy biegają też na terenie GR „Sieragi”?

Tak, nocą, w różnych konfiguracjach, bo nie wszystkie się dogadują. Staram się jednak, by zbyt daleko od podwórka nie odchodziły. Są tak wyszkolone, że bez przyczyny nie zaatakują człowieka. To jest standardowe postępowanie, którego oczekują wszystkie służby zamawiające psy. Najpierw pada komenda „pilnuj”, która jest dla psa sygnałem, że coś jest nie tak. Dopiero później, gdy wyda się komendę „bierz”, pies łapie kogoś za rękę i nie zwolni uścisku, dopóki nie usłyszy wyraźnego polecenia „puść”.

■ A chcieliśmy do Pana wpaść w następny weekend późnym wieczorem na rybkę...

Nie ma sprawy. Dobrzy ludzie są na stawach zawsze mile widziani. Ale oni wiedzą, że lepiej nieco wcześniej zadzwonić. **(GK)**

Szkiełkiem i siecią



dr Mirosław **Kuczyński**,
ekspert rybacki

Ryzykowne zabawy ze śmiertcionośnym wirusem

„Zamiast walczyć, by zagrożenie całkowicie unicestwić, człowiek wydaje się świadomie prowokować niekontrolowane potencjalne transformacje wirusa w kontakcie z karpem”.

KHV, CyHV-3 - dla wielu europejskich hodowców karpia temat złowrogi, niosący zmięć potencjalnej zagłady. Mówi się, że gospodarstwa karpiove dzielą się na te, które mają, które miały i które dopiero będą miały. Skutki porażające, czasem unicestwiający produkcję karpia i sens jej prowadzenia tam, gdzie utrzymują się od lat. Podobnie jak KHV w Europie, w Australii karp postrzegany jest jako gatunek krytycznie zagrażający rodzimej ichtiofaunie i w ogóle środowisku wodnemu. Trudno jest wątpić i dyskutować na temat, czy obydwie spojrzenia są właściwe, bo, obiektywnie patrząc, są.

Zaskakuje jednak projekt CSIRO, australijskiego laboratorium do spraw zdrowia zwierząt, dotyczący możliwego wykorzystania wirusa CyHV-3 do eliminacji karpia ze środowiska wodnego kontynentu australijskiego. Projekt fundowany przez australijskie Centrum Badawcze Gatunków Inwazyjnych. Poprzedzony badaniami wyprzedzającymi, obejmującymi informacje odnośnie śmiertelności karpia australijskiego zakażonego wirusem, badaniami, czy wirus nie zagraża rodzimym gatunkom, potwierdzeniem, że wirus jest śmiertelny dla wszystkich kategorii wiekowych karpia australijskiego, czy jest transmitowany bez udziału potencjalnych wektorów, badaniami zjadliwości wirusa w konkretnych warunkach środowiskowych, czy możliwych reakcji krzyżowych

z innymi wirusami obecnymi w środowisku. Oczekiwania australijskich badaczy idą bardzo daleko, budzą wśród nich nadzieję na ostateczną eliminację problemu karpia jako inwazyjnego gatunku o poważnym wpływie na środowisko wodne kontynentu.

Australia daleko, więc można powiedzieć, że niech sobie robią co chcą i nawet

ture Health International” już w 2007 roku. Niemal ten sam zestaw autorów w 2014 roku publikuje w periodyku „Biological Control” bardziej precyzyjną już wizję, opartą na wcześniejszych doświadczeniach.

Już sam fakt upatrywania „białego rycerza” w strasliwym patogenie, siejącym wszędzie śmierć i zniszczenie, powinien budzić refleksję. Nie jest bowiem roztropną, choć zapewne i niełatwą decyzją, leczenie dżumy przy pomocy cholery. Okropne doświadczenia Europy, Azji Mniejszej czy Japonii, brak skutecznie działających szczepionek w europejskich warunkach klimatycznych, muszą rodzić poważne obawy, że użycie wirusa KHV przeciwko karpiovi w Australii może wywołać efekt nie tylko przeżycia śmiertcionośnego wirusa w środowisku (tutaj warto być może poświęcić więcej uwagi polskim badaniam kolegów z Zachodniopomorskiego Uniwersytetu Technologicznego nad zakresem wektorowym tego samego wirusa), ale także wziąć pod uwagę „szybki obrót pokoleniowy”, z jakim mamy do czynienia w klimacie Australii.

Zamiast walczyć, by zagrożenie całkowicie unicestwić, człowiek wydaje się świadomie prowokować niekontrolowane potencjalne transformacje wirusa w kontakcie z karpem i innymi gatunkami. Mimo że dzieje się wszystko gdzieś daleko od naszych granic. Ryzykowna zabawa, chłopcy i dziewczęta.



Polskie ośrodki naukowe wciąż poszukują **SKUTECZNEGO LEKARSTWA** na problemy zdrowotne wywołane przez wirus KHV u karpia. | Fot. Archiwum WNoŚ UWM Olsztyn

kibicować, żeby się udało. Z drugiej jednak strony, hodowcy i producenci dotknięci problemem, zupełnie już inaczej na problem patrzą. Oczywiście, nie na problem karpia w Australii, lecz problem wirusa, rozprzestrzeniającego się w bardzo sprawny sposób, z możliwymi wieloma wektorami, w tym także wśród bezkręgowców. „Dreaded pathogen or white knight?” Budzący lęk patogen czy biały rycerz – pytają McColl i współpracownicy w swoim artykule opublikowanym w „Aquacul-

numer 17, lipiec 2018

ALEKSANDRA SALOMON: - Obie oskarżone stanęły przed sądem. Co ciekawe, o ich winie miał rozstrzygać nie sąd w Stopnicy, a w Pacanowie. To dlatego, że „życzliwi” donieśli, iż żony stopnickich ławników też są zamieszane w tę sprawę.
| Zdjęcia: Jarosław Czerwiński/ Archiwum



Mroczny **epizod** w dziejach **Stopnicy**

Dwie oskarżone o świętokradztwo i czary kobiety najpierw straszliwie torturowano, a następnie spalono w piecu nad stawem. Później zaś Stopnicę nawiedził wielki kataklizm.

Ta historia, choć wydarzyła się w pierwszej połowie XVIII wieku, wciąż przeraża. Po wielu latach światło dzienne ujrzała dzięki Aleksandrze Salomon, dyrektorce Miejsko-Gminnej Biblioteki Publicznej w Stopnicy, która w latach 90. ub. wieku jako studentka bibliotekarstwa przygotowywała pracę magisterską pt. „Rys historyczny dziejów Stopnicy”. W trakcie zbierania materiałów natknęła się na obszerne opracowanie księdza Jana Wiśniewskiego, który opisał m.in. miejscowości i zabytki ówczesnego powiatu stopnickiego. To właśnie w nim ks. Wiśniewski wspominał, że w jakiś aktach metrykalnych przeczytał o zdarzeniu z 1 sierpnia 1741 roku. Tego dnia w Stopnicy spalono dwie oskarżone o czary kobiety.

Hostia w chusteczce

Początek tej tragedii wiązać należy z mszą świętą odprawianą w sąsiadującym ze Stopnicą Klasztorze (obecnie Księży Sercanów) w Kątach Starych. Do komunii świętej przystąpiły między innymi dwie dziewczynki.

- Jedną z nich, jak opisuje ks. Wiśniewski, nie przyjęła hostii, a schowała ją w chusteczkę – mówi Aleksandra Salomon. – Któryś z zakonników zauważył to i zawiado-

mił przełożonych. Rozpoczęło się śledztwo, w którym między innymi chciano ustalić, w jakim celu dziewczynka chciała wynieść Ciało Chrystusa ze świątyni. To było przecież świętokradztwo. W tamtych czasach uważano na przykład, że skruszona i rozsypana po polu hostia zapewni dobre zbiory. Ale też hostii miano rzekomo używać do rzucania uroków.

Jak to było w tym przypadku? Tego nie udało się ustalić. Dziewczynka przyznała, że do próby wyniesienia hostii namówiła ją matka – Marianna Berbelska. Ta zaś wskazywała, że inspiratorką była inna mieszkanka Stopnicy – Marianna Maniuska. Obie kobiety – oskarżone o świętokradztwo i czary – stanęły więc przed sądem. Co ciekawe, o ich winie miał rozstrzygać nie sąd w Stopnicy, a w Pacanowie. To dla-

tego, że „życzliwi” donieśli, iż żony stopnickich ławników też są zamieszane w tę sprawę.

Pioruny, czyli kara?

Oskarżone nie przyznawały się do winy, ale były poddawane straszliwym torturom. Specjalnie w tym celu sprowadzono kąt z Nowego Miasta Korczyna. Jedną z tortur było tzw. pławienie. Uważano, że woda jest sprawiedliwa - jeśli więc wrzucona do niej związana, oskarżona o czary kobieta wy pływa, to znaczy, że jest lekka i może wprost z tej wody polecieć na sabat na Łysą Górę.

- Ostatecznie obie kobiety zostały skazane na śmierć – dodaje Aleksandra Salomon. – Spalono je w piecu wapiennym, a ich prochy rozrzucono nad pobliskim stawem. Czy tym w pobliżu zamku, trudno powiedzieć. Ksiądz Jan Wiśniewski wspomina jeszcze, że rok po tym zdarzeniu nie tylko nad Stopnicę, ale całą okolicę nadciągnęła straszna klęska. Przez dwa dni i dwie noce burze przechodziły jedna za drugą. Spłonęło wiele domów, od pioruna miał się też zająć kościół w nieodległym Szydłowie. Miejscowa ludność odczytała to jako karę boską za śmierć tych dwóch niewinnych kobiet. **(GK)**



Przed laty **STOPNICA** była prężnym, tętniącym życiem ośrodkiem. Później nastąpiły długie lata degradacji. Dziś, po odzyskaniu praw miejskich, miasto z każdym rokiem zmienia się na korzyść.



www.sona.pl

Sona, wiodąca na rynku przetwórnia świeżych ryb i owoców morza to od dawna dobry, stabilny partner dla hodowców ryb. Od prawie trzydziestu lat dostarczamy na rynek przetworzone na tusze, dzwonka czy filety karpie, pstrągi, amury, tołpygi, liny, leszcze, sumy, karasie, sandacze itp.

Dobrze funkcjonująca współpraca z rybakami, gospodarstwami rybnymi i hodowlami ryb owocuje ciągłym dostępem do szerokiej gamy ryb słodkowodnych i morskich. Ze względu na lokalizację naszej przetwórni wyspecjalizowaliśmy się w obróbce ryb słodkowodnych.

Ogromne zadowolenie daje nam wieloletnia współpraca z gospodarstwami rybnymi oparta na partnerstwie i wzajemnej korzyści.

Dodatkową satysfakcję z takiej produkcji, daje nam poczucie dostarczania na rynek zdrowej żywności oraz świadomość przyczyniania się do propagowania zdrowego sposobu odżywiania, tak ważnego w dobie postępujących chorób cywilizacyjnych.

Serdecznie zapraszamy do współpracy producentów ryb pochodzących z hodowli stawowych oraz pstrągarnie.



SoNa Spółka z o.o.

Koziegłówek, ul. Myszkowska 25, 42-350 Koziegłowy
tel.: +48 34 314 24 35, dział handlowy e-mail: e.dudziak@sona.pl

Przychodzi rybak do prawnika



Michał Janowski,
radca prawny



Zasady bezpieczeństwa na wodzie

Choć nie zawsze o tym pamiętamy, praca rybaka śródlądowego, poprzez nieustanny kontakt z wodą, wiąże się z wieloma zagrożeniami. Przepisy BHP trzeba mieć w małym palcu.

Dla zmniejszenia ryzyka wypadku niezbędnym jest stosowanie odpowiednich zasad bezpieczeństwa i higieny pracy („BHP”). W przypadku rybactwa podstawowe akty prawne, regulujące wspomniane kwestie, to Kodeks pracy („k.p.”, Dz. U. z 2018 r., poz. 917 tj. ze zm.), wydane na jego podstawie rozporządzenie ministra rolnictwa z dnia 4 lutego 1980 r. („Rozporządzenie”, Dz. U. z 1980 r., nr 6, poz. 17) oraz Ustawa o Państwowej Inspekcji Pracy („ustawa o PIP”, Dz. U. z 2018 r., poz. 623 tj.).

Zgodnie z art. 15 k.p. pracodawca jest zobowiązany do zapewnienia pracownikom bezpiecznych i higienicznych warunków pracy, zaś na podstawie art. 98 pkt 4 k.p. do obowiązków pracodawcy należy także systematyczne prowadzenie szkoleń z zakresu BHP. Szczegółowo tematykę tę rozwija wspomniane Rozporządzenie.

Przed wszystkim przewiduje ono, że wszystkie osoby przyjmowane do pracy na wodzie powinny mieć kartę pływacką (§ 3), a wszelkie prace na wodzie lub łodzi winny być wykonywane w obsadzie dwuosobowej (§ 4). Wskazuje się także, że do obowiązków pracodawcy należy wyposażenie pracowników w odzież roboczą i ochronną oraz sprzęt ochrony osobistej, a w czasie pracy na wodzie także osobisty sprzęt ratunkowy, to jest pas

lub kamizelkę ratunkową. Sprzęt ten należy zapewnić wszelkim osobom przebywającym na statku rybackim (a więc i łodzi), także tym niezatrudnionym (§ 6).

Jednocześnie osoby wypływające na wodę są zobowiązane do zabierania ze sobą „osobistego sprzętu ratunkowego” (§ 20). W dalszej swojej części Rozporządzenie wyklucza stosowanie łodzi bez napędu, to jest łodzi pozbawionych silnika i jednocześnie niewyposażonych w wiosła (§ 24). Ponadto zabroniona jest praca na wodzie podczas stwarzających zagrożenie dla życia i zdrowia warunków atmosferycznych, w szczególności podczas silnego wiatru lub burzy (§ 19).

Oddzielny rozdział został poświęcony pracy w warunkach zimowych, na łodzi. Zabronione są wszelkie prace na tafli przezroczystego lodu o grubości mniejszej niż 12 cm, zaś w przypadku cięższego sprzętu granica ta jest przesuwana odpowiednio na 18 i 25 cm (§ 26). Przewidziano także granice temperatury powietrza, przy której ze względów bezpieczeństwa należy przerwać działalność na łodzi – jest to –18 (połowy) i –25 stopni Celsjusza (wszelkie prace; § 28). Na wypadek załamania się lodu grupa połowowa winna być wyposażona w 50-metrową linę, która może być wykorzystywana wyłącznie do udzielania pomocy

tonącemu (§ 30). Przewidziano także szczególne zasady, dotyczące zabezpieczania otworów w łodzi (§ 31) czy połowów przy użyciu prądu elektrycznego (§ 32–41).

Dodatkowo Rozporządzenie nakłada na pracodawców szereg obowiązków związanych z prowadzeniem szkoleń z zakresu bezpieczeństwa. Pracownicy winni być przeszkoleni w zakresie zasad ratowania tonących oraz udzielania im pierwszej pomocy, a raz do roku powinny odbywać się ćwiczenia praktyczne (§4). Natomiast zgodnie z § 18 pracodawca powinien na bieżąco kontrolować stan sprzętu ratunkowego a raz do roku dokonywać pełnego przeglądu wszelkiego sprzętu, urządzeń i narzędzi.

Organem uprawnionym do sprawdzania, czy realizowane są zasady BHP jest Państwowa Inspekcja Pracy. Szczegółowo prerogatywy Inspekcji wymieniono w art. 24 i nast. ustawy o PIP. W razie wykazania podczas kontroli naruszeń przepisów prawa pracy, w tym zasad BHP, Inspekcja może nakazać bądź zakazać określonych działań. Niezastosowanie się do instrukcji kontrolnych skutkować może nałożeniem grzywny w wysokości od 1000 do 30000 zł. Ta sama sankcja grozi za samo nieprzestrzeganie zasad BHP przez osobę odpowiedzialną za stan bezpieczeństwa (art. 283 k.p.). Co więcej, narażenie życia albo zdrowia pracownika poprzez niedopełnienie obowiązku zapewnienia bezpieczeństwa i higieny pracy podlega jednocześnie sankcji prawnokarnej – grzywnie, ograniczeniu wolności czy nawet jej pozbawieniu na okres do lat 3 (do 1 roku w przypadku przestępstwa nieumyślnego).

Współpraca: Paweł Szczepański

Prosto z sieci

Czas na rybacką solidarność

Gdy w ubiegłym roku uchwalane było nowe Prawo wodne, wielu odetchnęło z ulgą, bo stawki „opłat za wodę” ostatecznie zostały ustalone na stosunkowo niskim poziomie. Ci bardziej przezorni przestrzegali jednak, że już samo zakwalifikowanie akwakultury do grona płatników za „zużytą wodę” będzie odbijało się czkawką jeszcze długo. Po reformie kompetencji odnośnie gospodarki wodnej, MGMIŻS ma w swoich rękach nowelizację tej ustawy. Rybacy powinni zdecydowanie optować za wyłączeniem tradycyjnej akwakultury z „opłat za wodę”.

Kongres Rybny z roku na rok nabiera rumieńców, a dzięki bogatemu programowi grono zainteresowanych z całej branży rybnej jest coraz liczniejsze. Swoich wiernych uczestników ma także doroczna konferencja poświęcona wylęgarnictwu. Tym razem pojadą oni do Wisły. Edukacja rybacka na UWM w Olsztynie na szczęście wciąż funkcjonuje. Warto więc ją wspierać i reklamować.

W maju tego roku w naszym środowisku zdarzyła się ogromna tragedia – na rybackim posterunku zginęło dwóch naszych kolegów. Czas teraz na solidarną pomoc.

Szanowni Państwo, przedstawiamy opracowaną przez Ministerstwo Gospodarki Morskiej i Żeglugi Śródlądowej na podstawie Ustawy Prawo wodne z dnia 20 lipca 2017 r. Instrukcję postępowania w przedmiocie ustalania opłaty za usługi wodne na potrzeby chowu i hodowli ryb...

www.pankarprybacy.pl

V Kongres Rybny, który odbył się 12-13 kwietnia 2018 r. w Sopocie, już za nami. W trakcie tego największego spotkania przetwórstwa rybnego, akwakultury, rybołówstwa i handlu rybnego oraz dostawców branży rybnej, uczestnicy mieli okazję się zetknąć z takimi zagadnieniami jak nowe technologie, innowacje, ekonomika przetwórstwa rybnego, rynek konsumencki.

<https://www.youtube.com/watch?v=fzwzVztm64A>

Jak co roku serdecznie zapraszamy wszystkich zainteresowanych problematyką wylęgarnictwa i podchowów organizmów wodnych na konferencję „Wylęgarnia”. Zamierzamy Państwu przybliżyć najnowsze osiągnięcia związane z rozrodem, podchowem, profilaktyką i terapią organizmów wodnych stosowane w systemach o różnym stopniu intensyfikacji produkcji.

www.infish.com.pl

Co prawda pierwszy termin naboru na studia stacjonarne kierunku rybactwo na Uniwersytecie Warmińsko-Mazurskim w Olsztynie właśnie minął, ale dla pasjonatów środowiska wodnego, ryb i ich hodowli, w czasach coraz większego znaczenia akwakultury, wciąż pozostaje nabór uzupełniający we wrześniu. Są też dostępne inne formy kształcenia na tym kierunku.

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

Pan Karp ruszył z produkcją trzech odcinków promocji karpi w ramach relacji filmowej dla programu I TVP ze światowych żagłowych regat Volvo Ocean Race. Pierwszy odcinek był kręcony w Gdyni, kolejny w trakcie finału regat w holenderskiej Hadze w końcu czerwca, a ostatni znów w Gdyni tego lata. Zarząd Towarzystwa Promocji Ryb zamierza w następnych miesiącach kontynuować kampanię promocyjną z Panem Karpem, o czym będziemy szczegółowo informować.

www.pankarprybacy.pl

W związku z tragiczną śmiercią naszych Kolegów Bogdana Malczewskiego i Piotra Malczewskiego informujemy o numerze rachunku bankowego, na który chętni wspomóc rodzinę mogą przekazać darowizny przelewem.

Nr konta: 06 2490 0005 0000 4000 9819 6040
Joanna Malczewska, Lipsko 18

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, płoć, sum*

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

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

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

Gospodarstwo Rybackie Osiek
Gawłowicz Robert
tel.: 663 782 389
email: m.gawlowicz@poczta.onet.pl

**Gospodarstwo Rybackie
„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
Brody**

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

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

**Gospodarstwo Rybackie
w Gorzakwi**

Robert i Jadwiga Sołtysiak
ul. Gorzakiew 49, 28-114 Gnojno
tel.: 663 901 506, 41 353 20 56
www.gosrybackie.pl
robertsoltsiak63@wp.pl

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

**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
Sieragi**

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

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

**Gospodarstwo Rybackie
„Widuchowa”**

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

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

**Gospodarstwo Rybackie
Henryk Dziuba**

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

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

**Gospodarstwo Rybackie
ANTONIÓW**

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

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

**Gospodarstwo
Rybackie Bosowice**

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

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

Gospodarstwo Rybackie Toporów

Jerzy Pawlak, tel.: 697 026 073
Bosowice 83, 28-140 Tuczępy
www.gospodarstwotoporow.pl

*Ryby hodowlane: karp, amur, sum, szczupak,
sandacz. Akwaturystyka.*

**Gospodarstwo Rybackie
Lech Krzysztof**

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

*Ryby hodowlane:
karp, Lin (handlowy)*

**Gospodarstwo Rybackie
Mazur Wojciech**

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

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

**Gospodarstwo Rybackie
„Fałęcin-Jastrzębiec”**

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

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