

nr 18, listopad 2018

ISSN 2450 - 5811

Świętokrzyski
Głos

Pana Karpia



Jak **pogodzić karpia** z sumem i dobrze **zarobić** ▶ s. 10

Najlepsze **arbuzy** rosną **przy stawach** ▶ s. 14



Wacław **Szczoczarz**,
wydawca

Smak tradycji

„Właśnie dlatego karp jako produkt na rynku jest dziś wyjątkowy, bo powoli, bez wspomagania, pasie się na podwodnych pastwiskach, dokarmiany przez rybaków ziarnami jęczmienia i pszenicy.

Czy tradycja może smakować? Może, i to jeszcze jak! Przypomnij sobie, Drogi Czytelniku, tę wigilijną, niepowtarzalną krzątanicę. Te wyprawy z mamą lub tatą po „złote runo”, bo przecież czego jak czego, ale opłatka i karpia na Twym stole nie mogło zabraknąć. Przypomnij sobie te widoki, te zapachy, te smaki. Czujesz? Tradycja wigilijnego karpia stała się częścią naszej tożsamości, nie tej nadymanej przez media, pomnikowej, pseudopatriotycznej, ale tej subtelnej, sięgającej do najcieplejszych, choć grudniowych zakamarków naszych wspomnień. To raczej media podczepiają się „pod karpia”, żeby się w grudniu w tej atmosferze ogrzać.

Dzisiaj po karpia nie trzeba stać godzinami na mrozie (ach, gdzie te prawdziwe zimy!).



| Rys. Zbigniew Piszczako

Rybakcy dowiozą żywe ryby do sklepowych basenów. Czasem i tu trzeba będzie chwilę postać, ale w tym czasie możemy z certyfikatów jakościowych, zawieszonych nad sklepową ladą, dowiedzieć się, skąd pochodzą karpie i jak rybakcy się starają, aby wyhodować je w tradycyjnych, ekologicznych stawach

- w symbiozie z przyrodą, zgodnie z najlepszą praktyką rybacką. To zaś gwarantuje mięsu karpia najwyższe wartości zdrowotne, odżywcze i smakowe.

Tradycyjna hodowla karpia nie jest ani tania, ani tania. Cykl hodowlany trwa aż trzy sezony, co u przeciętnego Kowalskiego wzbudza uśmiech niedowierzania. Że co? Że jak? Czy to się opłaca? Właśnie dlatego karp jako produkt na rynku jest dziś wyjątkowy, bo powoli, bez wspomagania, pasie się na podwodnych

pastwiskach, dokarmiany przez rybaków ziarnami jęczmienia i pszenicy. W pierwszym roku życia karpiki dorastają zaledwie do około 50 gramów masy ciała. W tym czasie - od majowego tarła do jesiennych odłowów - rybakcy przenoszą je do coraz większych stawików aż trzy razy. Za każdym razem staw jest uprawiany i specjalnie przygotowywany. Przez te pięć miesięcy rybki żywią się w ogromnej większości drobnym planktonem.

Po jesiennym odłowie i przetrzymaniu ich w głębokich stawach z przepływem świeżej wody (zimochowach), przychodzi czas na wzrost w stawach kroczkowych. Dwuletnie karpie, zwane kroczkami, jesienią drugiego roku ważą średnio do 200 gramów, odżywiając się już w połowie ziarnami zbóż, a w połowie dalej bezkręgowymi zwierzętami. Po kolejnym zimowaniu, trafiają do stawów towarowych. Dorastają w swoim trzecim sezonie życia do 1,5-2 kilogramów i dopiero wtedy trafiają na wigilijny stół. Przez te wszystkie 30 miesięcy hodowli rybakcy, których praca jest wciąż w dużej mierze niezmechanizowana ze względu na konieczność delikatnego obchodzenia się z rybami, przenoszą karpie dziesięciokrotnie ze stawu do stawu. Pracę rybaka wykonują ludzie wyjątkowo zakochani i oddani swojemu zajęciu, często z pokolenia na pokolenie. I tak już od około 800 lat!

Szanowny Kliencie, po przeczytaniu tych słów zapytasz pewnie nie tylko o to, gdzie można nabyć ten wyjątkowy, ekskluzywny towar, ale i na co zwrócić uwagę. Już odpowiadam. W punktach świątecznej sprzedaży karpia szukaj certyfikatów jakościowych, pytaj, skąd karp pochodzi. Ja polecam ryby z certyfikatem Kodeksu Dobrych Praktyk Rybackich - numerem jeden na liście kodeksów Ministerstwa Gospodarki Morskiej i Żeglugi Śródlądowej. To gwarancja wybornego smaku tradycji i wielowiekowej solidności rzemiosła polskich rybaków.



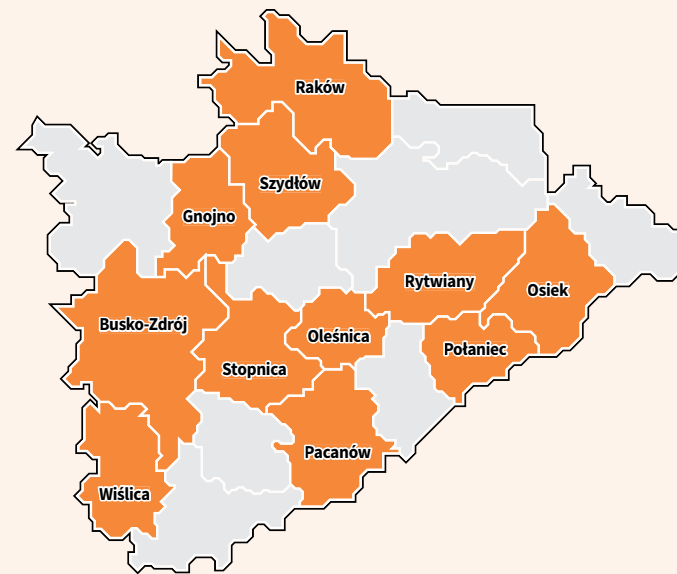
Zbigniew **Szczepański**,
redaktor naczelny

Jaki to był rok dla gospodarki karpiowej? Na pewno działa się bardzo wiele i to nie zawsze po myśli rybaków. Zaczęło się w styczniu od straconej szansy na pełne rekompensaty wodno-środowiskowe. W myśl zasady zgoda buduje, niezgoda rujnuje, prawie połowa budżetu z tego działania została przeniesiona na wsparcie projektów morskich. O ile rybakcy w tamtej sprawie mieli los w swoich rękach, ale z szansy nie skorzystali, to już na tegoroczną aurę wpływu nie mieli. Najpierw resztki zimy trzymały do początków kwietnia, potem wiosna się zagapiała i na stawach rozpoczęło się lato, a na dodatek w niektórych miejscach kraju przyroda zapomniała do stawów nalać wody. Co najgorsze, były takie obiekty, gdzie trzeba było daleko na środek stawu wjeżdżać ciągnikiem, żeby dojechać do ledwie zanurzonej łodzi. Karpie momentami żerowały z wystawionymi ponad wodę grzbietami i aż dziw bierze, że nie było tam drastycznych strat w obsadach.

Wniosek optymistyczny jest taki, że karp to mocny gatunek i broni się przed przeciwnościami losu. Oby karpiarze również wyszli obronną ręką z zawieruchy negocjacyjno-sprzedażowej. Tego oraz spokojnych, zdrowych i szczęśliwych świąt Bożego Narodzenia i najlepszego Nowego Roku 2019 życzę w imieniu całej redakcji i wydawcy.

Zbigniew Szczepański

Obszar LGR „Świętokrzyski Karp”



Spis treści

- 4 Dobry karp musi swoje kosztować**
Rozmowa z Grzegorzem Łapanowskim, znanym kucharzem, propagatorem dobrej kuchni, założycielem fundacji „Szkoła na widelcu” i gwiazdą kilku programów telewizyjnych.
- 6 Czas po odłowach, czyli kolejne wyzwania**
Fachowe rady dr. inż. Jerzego Śliwińskiego z Zakładu Ichtiologii, Rybactwa i Biotechnologii Akwakultury SGGW.
- 7 Strach? Brak tlenu? Ryby stresu nie znoszą**
Lek. wet. Teresa Nowak-Kobus wskazuje na sezonowe zagrożenia i radzi, jak wyjść z nich obronną ręką.
- 8 Białe półstodkie smakuje najbardziej**
Z Magdaleną i Pawłem Szczoczarzami, właścicielami winnicy Carolus w Szczecinie, rozmawiamy o gustach Polaków, kulach prowadzenia winiarskiego biznesu i inwestycjach.
- 10 Jak pogodzić karpia z sumem i zarobić**
Witold Kandulski, ichtiolog zarządzający Gospodarstwem Rybackim „Wójcza” w gminie Pacanów, mówi o rybackim powołaniu, dokarmianiu pstrągów... wieprzową śledzioną, walce z kłusownictwem i autorskim pomysłem na połączenie chowu karpia i sumów w jednym stawie.
- 13 Rybackie żniwa u Czechów**
Karpie, piwo, wypieki i orkiestra na grobli - relacja naszego eksperta dr. Mirosława Kuczyńskiego z jesiennych odłowów.
- 14 Najlepsze arbuzy rosną przy stawach**
Z Grzegorzem Leszczyńskim, energetykiem, właścicielem firmy A-Z Elektryka, a zarazem dzierżawcą Gospodarstwa Rybackiego „Przy Zaporze” w Jasieniu, rozmawiamy o rybackiej pasji i dorodnych warzywach uprawianych tuż przy stawach.
- 16 Niezwykły urok gotyckiej świątyni**
To jedna z pereł Ponidzia - ufundowany przez Jana Długosza kościół pw. św. Bartłomieja w Chotlu Czerwonym koło Wiślicy jest malutki, ale robi wielkie wrażenie.
- 18 Jak sprzedawać żywe ryby?**
Wielkimi krokami zbliża się Wigilia. I znów aktualne stają się pytania odnośnie sprzedaży żywych karpia. Co się zmieniło?



Pan Karp - **wyborny smak** tradycji



Dobry karp musi swoje kosztować

„Zadajmy sobie pytanie: „co jest dla nas drogie?”. Czy zdrowie jest dla nas drogie?

Ja dobrze wiem, jak się produkuje karpia – to jest bardzo ciężka praca i za taką bardzo ciężką pracę powinno się otrzymać bardzo dobrą zapłatę”.

Rozmowa z GRZEGORZEM ŁAPANOWSKIM, znanym kucharzem, propagatorem dobrej kuchni, założycielem fundacji „Szkoła na widelcu” i gwiazdą kilku popularnych programów telewizyjnych.

■ Jak to się stało, że trafił Pan do kuchni, bo, zdaje się, kształcił się Pan w zupełnie innym kierunku?

W pewnym momencie życia, chyba w wieku 15-16 lat, zdałem sobie sprawę, że ja po prostu lubię jeść i, co więcej, że jest to coś, co mnie bardzo intryguje. Chciałem nawet iść do szkoły gastronomicznej i studiować tę dziedzinę, ale w tamtych czasach, z perspektywy rodzica, to nie byłoby bardzo nobilitujące. Zacząłem studiować najpierw nauki polityczne w Szczecinie, a potem socjologię w Warszawie i to był ten moment, w którym poczułem, że właśnie socjologia stanowi fajny łącznik pomiędzy politologią, a kulinariami. I chyba do dziś towarzyszy mi ta socjologiczno-polityczna, ale i kulturowa perspektywa spojrzenia na jedzenie. Potem pobierałem jeszcze nauki w Instytucie Żywności i Żywnienia, gdzie przyswoiłem sporo wiedzy z zakresu prawa i bezpieczeństwa żywności. Przy tym wszystkim miałem zawsze w tyle głowy potrzebę poszukiwania porządnego, wręcz najlepszego jedzenia. Kiedy mając 19 lat trafiłem do Stanów Zjednoczonych i zobaczyłem, co ludzie jedzą i jak jedzą - przeraziłem się. Generalnie pomiędzy jedzeniem europejskim a amerykańskim jest przepaść - wtedy doceniłem jeszcze bardziej nasze jedzenie. Po powrocie zatrudniłem się jako pomocnik kucharza w pizzerii, potem praktykowałem w Akademii Kurta Schellera, pracowałem z Wojciechem Modestem Amaro i Robertem Sową. Przez wiele lat występowałem jako kucharz i przewodnik kulinarny w „Dzień dobry TVN”, potem także w wielu innych stacjach telewizyjnych i radiowych.

■ Spotkaliśmy się prawie 10 lat temu nad stawami w Żabiańcu pod Warszawą, gdy przygotowywał Pan materiał o świątecznym karpie. Zapamiętałem Pana bardzo rzetelne i dokładne podejście do tematu.

No tak, to mi zostało do dziś (śmiech). Na przykład w najbliższej przyszłości zamierzam



GRZEGORZ ŁAPANOWSKI: - Karpia lubię i myślę, że ma duży potencjał, ale jest to trudny produkt i wcale nie ma w Polsce łatwej sytuacji. | Fot. Natalia Michalec/OHNE

wyjechać do Włoch specjalnie po to, by zobaczyć, jak tłoczy się tam oliwę. Mam taką ogólną refleksję, że niezależnie od tego czy to jest produkcja roślinna, czy zwierzęca, ważny jest jej każdy moment, dokładnie każdy aspekt, nawet najdrobniejszy. Ciekawe, że na przykład w przypadku wina tyle mówi się o jego produkcji: jaka gleba jest w winnicy, jakie nachylenie stoku, czyli nasłonecznienie, wreszcie jaka była aura konkretnego roku i jak wino dojrzewało. W przypadku produkcji ryb, karpi w szczególności, mam wrażenie, że relatywnie mało jest tego rodzaju informacji. A przecież każdy produkt może być dobry albo zły. Każdy produkt może być zrobiony po mistrzowsku albo totalnie spartaczony. To także dotyczy karpia, który może być wyselekcjonowany genetycznie, dobrze karmiony, odłowiony i przygotowany do sprzedaży, a następnie prawidłowo ubity i przygotowany w kuchni. Ale może być

zupełnie na odwrót. Jestem przeciwnikiem chodzenia na skróty w produkcji żywności. Tak więc, jeśli jest dobry produkt, dobra ryba, to klient powinien za to zapłacić dobrą cenę. Wróć do Włoch - gdy się kupuje dobry parmezan, to nikt się nie dziwi, że musi on kosztować 100 zł za kilogram, to samo dotyczy szynki parmeńskiej, która jest droga. U nas dobra szynka za adekwatną do jakości cenę nie schodzi, a słowo „drogi” w stosunku do żywności, jest na granicy mankamentu i to jest dramat. Zadajmy sobie pytanie: „co jest dla nas drogie?”. Czy zdrowie jest dla nas drogie? Ja wiem jak się produkuje karpia – to jest bardzo ciężka praca i za taką bardzo ciężką pracę powinno się otrzymać bardzo dobrą zapłatę.

■ Co myśli Pan o karpie jako produkcie do kuchni? Jakie możliwości daje karp dobremu kucharzowi?

Ja karpia lubię i myślę, że ma duży potencjał, ale jest to trudny produkt i wcale nie ma w Polsce łatwej sytuacji. Przecież karp ma ości, wyrazisty zapach, no i by karpia przygotować, to trzeba co nieco umieć. Powtórzę też, że nie powinien to być najtańszy produkt. Tak mi się zdaje, że powinno się coś zrobić, żeby karp był wyżej pozycjonowany na półce niż jest obecnie. Druga sprawa to propagowanie wygodnego przygotowania karpia do kuchni. Taka prosta metoda jak nacinanie mięsa karpia – ile to daje nowych możliwości, a w efekcie ilu przybywa nowych amatorów jedzenia karpia! Gdy myślę o tej walce karparzy o dobre imię karpia, to przypomina mi się śp. Staszek Mądry, który całe życie walczył o prestiż swojej kielbasy lisieckiej. U niego była prosta zasada – dobry produkt powstaje tylko z dobrych surowców przy dobrej technologii. Tu nie ma miejsca na oszczędności. Tak samo musi być z karpem. Powtórzę, że wszystko trzeba podprzeć dobrą promocją, informacją o tym produkcie. Trzeba wciąż komunikować na zewnątrz branży, dlaczego ta cena musi być właśnie taka i co za tym pozytywnego stoi. Nie ma co oczekiwać, że edukacją zajmą się państwo czy rynek. Tym muszą zajmować się zainteresowani producenci. Wtedy doceni to kucharz i smakosz.

■ Co przeszkadza, by karp stał się bardziej popularny i to nie tylko w ten jeden dzień w roku?

Są dość uniwersalne prawidła, dotyczące rozszerzania swojego rynku. Może trzeba zapytać brutalnie: „ile ostatnio producenci zainwestowali w jego rozwój?”. Trzeba zawsze zacząć od badania rynku – zapytać potencjalnych klientów, jakiego karpia i kiedy preferują. Warto rozwijać wszelkie produkty lokalne, tradycyjne i regionalne, bo to jest rynek, który w Europie bardzo mocno się rozwija. Obserwowałem to w Norwegii, gdzie funkcjonują branżowe instytucje kulinarne, które pracują m.in. nad nowymi

recepturami. Organizowano też warsztaty dla dziennikarzy, kucharzy, podczas których uczono ich filetować, przygotowywać ryby i wreszcie gotować. Potem wracali do rybaków i tam dzielili się wrażeniami oraz zgłaszali uwagi co do samego chowu, żeby produkt był lepszy jakościowo. Te instytucje utrzymywane były wspólnie przez grupę producentów, z pewną dotacją państwa. Korzyści z takich prac mieli nie tylko producenci ryb. Korzystały na tym restauracje, hotele, działy promocji całych regionów. Popatrzmy też choćby na przykład polskiej gęsi i jej rosnącej pozycji w listopadzie zgodnie z hasłem: „gęsina na świętego Marcina”. Ale w karpie też tkwi potencjał. Zróbmy dedykowane karpowi święta kulinarne - np. dzień z zupą rybną z karpia, z pierogami, pulpetami itp.

A wracając do naszych świąt Bożego Narodzenia, to jeśli karp jest taką specjalną rybą na specjalne święta, to też nie powinien być najtańszy w koszyku.

■ Czy kucharze mają dostateczną wiedzę o rybie, w hodowli której dzierżymy pierwsze miejsce w Unii Europejskiej?

Wystarczy spojrzeć na karty dań w restauracjach. Karp jest w nich bardzo rzadko obecny. Za to bardzo często obecne są wśród kucharzy stereotypy – karp nieładnie pachnie i ma ości. I nikt tak naprawdę z tym na dużą skalę nie walczy, nie zmienia, nie edukuje. A jest to praca na lata i to nie dla jednej osoby...

■ Jest Pan pomysłodawcą i szefem fundacji „Szkoła na widelcu”. Proszę przybliżyć, jak rodziła się ta idea i jak się rozwinęła.

„
Jeśli karp jest taką specjalną rybą na specjalne święta, to nie powinien być najtańszy w koszyku.”

Z żywieniem dzieci w szkołach jest jak z karpem – wciąż jest dużo do zrobienia (śmiech). Chodzi o to, aby nasze dzieci miały dostęp do lepszej żywności, do lepszej diety i były dobrze wyedukowane na ten temat. Celem naszej fundacji jest promocja tych wszystkich wartości wśród najmłodszych. Odbyna się to tak, że gotujemy z dziećmi, przygotowujemy te potrawy z nimi od podstaw. Dziecko musi na przykład wziąć do ręki pomidor, obejrzeć go, dowiedzieć się, jak się go uprawia, jakie są odmiany, wreszcie jak go przygotować do zjedzenia. Taka edukacja przez zabawę. Współpracujemy też z dietetykami i kucharkami szkolnymi. Jesteśmy przekonani, że większość zdrowych dań wejdzie w ten sposób do stałej diety dzieciaków. Jeśli chodzi o ryby, to jest to

może trochę trudniejsze, ale możliwe. Dzieci mogą zajmować się już filetami lub tuszkami ryb. Poza tym dobrze byłoby wpisać takie zajęcia w promocję regionalną ryb hodowanych w stawach. Wtedy dzieci mogłyby pojechać z przewodnikami edukatorami nad staw i się przekonać z bliska, jak taka hodowla wygląda. Mogłyby się z rybakami utożsamiać. I to byłby już duży sukces.

■ Jakiego karpia preferuje Grzegorz Łapanowski?

Dobrego karpia, z dobrej hodowli. A dalej – lubię jeść chrupiącego karpia z głębokiego oleju w japońskiej panierce pankko, produkowanej i dostępnej również w Polsce. Uważam też, że karp jest idealny do zupy, ma wielką moc aromatyczną - jak byczy ogon. Lubię karpia pieczonego, w sosie chrzanowym, ale też karpia marynowanego w różnych zalewach. **(Z.Sz.)**

Grzegorz Łapanowski

■ Kucharz, aktywista i propagator dobrego sezonowego jedzenia. Założyciel fundacji Szkoła na widelcu, właściciel dwóch studiów kulinarnych: Food Lab Studio i Food Lab Mini. Autor trzech książek kulinarnych: „Wzór na smak”, „Smakuje” oraz „Najlepsze przepisy dla całej rodziny”. Juror i prowadzący polskiej edycji Top Chef. Pracował dla Polsatu, TVP, TVN i Kuchni Plus.

■ Obieżyświat, gurmandzista i ogrodnik amator. Na co dzień zajmuje się promocją dobrej żywności i idei zdrowego, naturalnego, świeżego i sezonowego żywienia. Świat przemierza w poszukiwaniu tego, co najlepsze. W wolnych chwilach jeździ na deskorolce i rowerze. Kolekcjonuje i uprawia rośliny.



GRZEGORZ ŁAPANOWSKI: - Karp jest idealny m.in. do zupy. | Fot. N. Michalec/OHNE

Co w stawie piszczy...



dr inż. Jerzy **Śliwiński**,
Wydział Nauk o Zwierzętach,
Samodzielny Zakład
Ichtibiologii, Rybactwa
i Biotechnologii Akwakultury
SGGW w Warszawie



Czas po odłowach, czyli kolejne wyzwania

Należy zadbać o kulturę stawów i niezwłocznie przystąpić do wapnowania dna stawowego

Przełom października i listopada to czas odłowów, które (mam nadzieję) pozwoliły zapłacić zimochowy i magazyny. Wydawałoby się, że po nich nastąpi czas odpoczynku. Nic bardziej mylnego. To początek wielu prac, które pozwalają zapewnić właściwe zimowanie i dobre warunki chowu ryb w kolejnym sezonie. Przed hodowcami to także czas analiz i oceny uzyskanych wyników oraz wyciągnięcia wniosków na przyszłość. To także rozpoczęcie przygotowań do kampanii sprzedaży ryb.

Gdy ryby wykazują aktywność...

Jak widać, lista zadań jest długa. Z pewnością myśląc o kolejnym sezonie, tam gdzie warunki na to pozwalają, należy zadbać o szeroko pojętą kulturę stawów i przystąpić niezwłocznie do wapnowania dna stawowego. Zabieg ten pozwala przyspieszyć procesy mineralizacji osadów w powierzchniowej warstwie dna. Wapno ma także właściwości

dezynfekcyjne (Nie zapominajmy również o wapnowaniu doprowadzalników!).

Bardzo ważnym zabiegiem jest melioracja rowów i łowiska. Właściwie i dokładnie zmeliorowane stawy zachowują wysoką produktywność naturalną. Dobre osuszenie dna pozwala także wydatnie ograniczyć liczebność czynników patogennych w środowisku stawu. Oczywiście korzyścią jest również poprawa warunków odłowu ryb w kolejnym sezonie produkcyjnym.

Miniony sezon, ze względu na długotrwałą suszę, sprzyjał rozrostowi roślinności twardej i wypłycaniu stawów. Usuwanie roślinności i likwidacja wierzchowin to kolejne zadanie do realizacji. Po zakończonych odłowach jest również dobra okazja do przeprowadzenia napraw grobli i mniczów.

Drugi obszar wyzwań stojących przed hodowcami w okresie późnej jesieni to zapewnienie optymalnych warunków dla ryb zgromadzonych w magazynach oraz właściwe zimowanie materiału obsadowego. Chciał-

bym zwrócić uwagę na jeden z aspektów tego zagadnienia, czasem przez hodowców niedoceniany, który pozwala na utrzymanie kondycji i poprawę stanu zdrowotnego obsad. W ostatnich latach, pod koniec października i w listopadzie notuje się dość wysokie temperatury, nierzadko przekraczające 8-10°C. Ryby wykazują w tym czasie wzmożoną aktywność i zaczynają szukać pożywienia. W magazynach, nawet tych, które zostały przygotowane zgodnie ze sztuką rybacką, zasoby pokarmu naturalnego są ograniczone przy licznej obsadzie. Żeby zapobiec pogorszeniu kondycji narybku i kroczków należy pilnie rozpocząć dokarmianie ryb, najlepiej paszami granulowanymi. Dlaczego akurat granulaty? Otóż są to pasze o wysokiej wartości odżywczej i, co więcej, wyższej strawności w porównaniu do pasz zbożowych. Ogranicza to gromadzenie w stawie niestrawionych resztek pasz i w konsekwencji pogarszanie warunków zimowania ryb w późniejszym okresie.

Kiedy dokarmiać?

Oczywiście decyzję o rozpoczęciu dokarmiania ryb podejmujemy na podstawie wnikliwej obserwacji zachowania ryb w zimochowach, szczególnie w okresie kilku pierwszych tygodni po ich zarybieniu, oraz codziennych pomiarów temperatury wody. Dawki pasz można przyjąć zgodnie z zaleceniami producenta. Z reguły nie przekraczają one 2-2,5% szacowanej biomasy ryb przy wyższych (ok. 10-12°C) wartościach temperatury wody i 0,5% biomasy ryb dla temperatur niższych 4-6°C. Ważne jest, że w tym czasie, jeżeli istnieje taka konieczność (zalecenie ichtiopatologa!), możemy podawać rybom granulaty zawierające substancje lecznicze (antybiotyki) lub stymulujące ich odporność.



Zakończenie **KAMPANII ODŁOWOWEJ** pozwoliło zapłacić zimochowy i magazyny. | Fot. Jarosław Czerwiński

Zdrow jak ryba?



Teresa **Nowak-Kobus**,
lekarz weterynarii



Strach? Brak tlenu? Ryby stresu nie znoszą

Silny, długotrwały stres może doprowadzić do zmian patologicznych, a nawet śmierci.

Stres (wg Brett'a) jest stanem organizmu, który pod wpływem czynników środowiskowych lub innych, utracił możliwości adaptacyjne i zdolność do normalnego funkcjonowania w takim stopniu, że zmniejszyło to znacznie szanse przeżycia ryby.

Do czynników stresogennych zaliczamy:

- ▶ strach
- ▶ deficyty tlenu i niedotlenienie
- ▶ gwałtowne zmiany temperatury i pH
- ▶ substancje chemiczne.

Zmiany zachodzące w organizmie pod wpływem czynników stresogennych określa się jako zespół adaptacyjny, na który składają się: reakcje alarmowe, stadium oporu, w którym organizm utrzymuje jeszcze równowagę, i faza wyczerpania, kiedy mechanizmy adaptacyjne nie wystarczają do utrzymania równowagi. Silny, powtarzający się lub długotrwały stres może doprowadzić do zmian patologicznych, nawet śmierci.

Bardzo stresogenny sezon

W wyniku działania stresorów dochodzi do zwiększenia stężenia różnych hormonów m.in. kortyzolu i katecholamin. Katecholaminy powodują wzrost przepuszczalności skrzel, co może doprowadzić do zaburzeń wodno-mineralnych organizmu, czyli napływu wody do organizmu i utratę niektórych jonów, w wyniku czego dochodzi do obrzęków. W długotrwałym stresie podwyższony poziom kortyzolu może spowodować wyczerpanie zasobów energetycznych organizmu ryby. Nawet krótkotrwały stres, w połączeniu z niekorzystnymi warunkami środowiskowymi, może prowadzić np. do zakwaszenia organizmu.

Stres, szczególnie działający długotrwałe, doprowadza do upośledzenia czynności układu odpornościowego, co przekłada się



Strach - także za sprawą **ŻERUJĄCYCH NA STAWACH KORMORANÓW** - jest jednym z głównych czynników stresogennych. A stres, jak wiadomo, nie służy hodowanemu karpom. | Fot. Bogdan Majczuk

na wzrost wrażliwości na zakażenie, również bakteriami warunkowochorobotwórczymi.

Tegoroczny sezon hodowlany obfitował w sytuacje stresogenne dla ryb. Wysokie temperatury już w kwietniu spowodowały poszukiwanie przez głodne ryby pokarmu w dnie stawowym. Penetracja dna powodowała osadzanie się cząstek mułu w skrzelach, utrudniając oddychanie. Poruszenie mułów dennych uwalniało substancje toksyczne jak amoniak, siarkowodor, a nawet metan. Latem długotrwałe upały i deficyty wody, a co za tym idzie niedobory tlenowe, również działały stresogennie. Warunki pogodowe sprzyjały też rozwojowi licznych pasożytów zewnętrznych (m.in. ameby słodkowodnej).

Niedobory wody miały też wpływ na większe stężenie toksycznych substancji, powstałych przy niepełnym rozkładzie substancji organicznych w dnie.

W zimochowie po chorobie

W tym sezonie hodowlanym stwierdzono zwiększoną ilość chorób infekcyjnych i inwazyjnych.

Obsady zarybieniowe, które przeżyły choroby, w gorszej kondycji trafiły do zimochowów. W związku z tym, należy zapewnić im dobre warunki zimowania, przez rzadsze niż normalnie obsady i w miarę możliwości długie dokarmianie pełnowartościową paszą.



MAGDALENA I PAWEŁ SZCZOCZARZOWIE prowadzą winnicę w Szczecie od 2-3 lat i mają już na koncie znaczące sukcesy.

| Fot. Jarosław Czerwiński

Białe półsłodkie smakuje najbardziej

„Nasze wino sprzedajemy głównie na odbywających się w różnych miastach branżowych festiwalach. Tam przyjeżdżają ludzie, którzy znają się na winie i są w stanie zapłacić za nie odpowiednią cenę, doceniając fakt, że pochodzi ono nie z produkcji przemysłowej, a z niewielkiej winnicy autorskiej, gdzie winiarz wszystko robi sam”.

Rozmowa z MAGDALENĄ I PAWEŁEM SZCZOCZARZAMI, właścicielami winnicy Carolus w Szczecie (gmina Rytwiany).

■ Skąd winnica w tej malowniczej, świętokrzyskiej wsi?

Paweł Szczoczarski: Przed 10 laty na niepełną półhektarowym gruncie założył ją mój tato, Wacław Szczoczarski. To on ściągnął różne szczepy winorośli i z całkiem dobrym rezultatem zajmował się produkcją wina, on też nadał winnicy nazwę Carolus, nawiązując w ten sposób do szwedzkiego króla Karola XII, który w 1702 roku, podczas trzeciej wojny północnej przemieszczał się wraz ze swoimi wojskami między Krakowem a Lublinem i – jak głosi legenda – nocował w Szczecie. Kiedyś była tu gospoda, w której później mieściła się szkoła, a teraz jest tu nasz dom. Tato ma jednak wiele

zajęć – przede wszystkim zajmuje się prowadzeniem Gospodarstwa Rybackiego „Rytwianny”, tak więc jakieś 6-7 lat temu zaczął mnie wciągać w winiarstwo, a od 2-3 lat wraz z żoną prowadzimy winnicę samodzielnie.



WINOBRANIE to ten moment, na który w winiarskim biznesie czeka się z niecierpliwością. Mijający rok był bardzo słoneczny - właściciele winnicy Carolus mają nadzieję, że i **WINO BĘDZIE UDANE** | Fot: Magdalena Szczoczarska

■ Co można powiedzieć o usytuowaniu winnicy?

P.Sz.: Jest wręcz książkowe: na południowym stoku, a więc z optymalnym nasłonecznieniem. Dołem winnicy płynie niewielki



strumień, do którego schodzą – przynajmniej teoretycznie – przymrozki. To naprawdę niezłe miejsce do uprawy winorośli. Tym bardziej, że klimat się zmienia i południe Europy nęka już takie susze, że winnice trzeba podlewać, do nas zaś przechodzi klimat typowo winiarski. Zatem w Polsce można już robić naprawdę dobre wina – szczególnie białe, czerwone wychodzą ponoć nieco gorzej, ale nie jest to regułą.

■ No właśnie, jakie wyprodukowane w Polsce wina najbardziej smakują Polakom?

Magdalena Szczoczarska: Nam osobiście podchodzą czerwone wytrawne, ale najwyraźniej jesteśmy w mniejszości, bo zdecydowana większość pyta o białe półsłodkie, którego zresztą już nie mamy – widać smakuje najbardziej. Może są to specyficzne upodobania Europejczyków z północy? Myślę tu o tym zapotrzebowaniu na cukier, mającym, być może, zrekompensować o wiele mniejszą niż na południu Europy liczbę słonecznych dni. Nie ma sensu robienie na siłę z Polaków smakoszy win wytrawnych.

■ Ale to właśnie Wasze czerwone wino wytrawne Regent 2015 zdobyło złoty medal w odbywającym się w Łańcucie Międzynarodowym Konkursie Win Galicja Vitis 2015! Co w tym trunku tak ujęło jurorów?

M.Sz.: Rok był słoneczny i wino rzeczywiście wyszło genialne, takie bardzo aksamitne. Dobrze pamiętam ten smak. Przebiliśmy nim konkurentów z typowych krajów winiarskich: Portugalii, Włoch, Grecji...

■ To może i w tym roku, bo przecież słońca nie brakowało, uda się wyprodukować trunku dorównującego złotemu medalistce?

P.Sz.: Oby. Czerwonego wytrawnego w naszej ofercie na pewno nie zabraknie, spróbujemy też, bo klienci często pytają, po raz pierwszy zrobić wino czerwone półwytrawne. Oprócz tego, jak zwykle, przygotujemy wina białe i różowe - od wytrawnych, przez półwytrawne do półsłodkich.

■ Znajomi pewnie zazdroszczą takiego zajęcia...

P.Sz.: Rzeczywiście, patrząc z zewnątrz, wydaje się, że to bardzo fajna praca. Ludziom niezwykle pozytywnie kojarzą się zajęcia związane z produkcją wina: zbiory, odszypułkowanie winogronu, wyciskanie soku, doglądanie fermentacji... Do tego praca w miłym otoczeniu, na świeżym powietrzu... Rzeczywistość nie jest taka różowa – w naszej winnicy, gdzie rocznie produkujemy około tysiąca butelek wina, zbiory trwają trzy-cztery dni, sama produkcja różnych odmian wina zajmuje miesiąc,

najwyżej dwa. Reszta to ciężka robota w polu plus papierologia, czyli średnio przyjemne zajęcie.

■ Papierów w tym biznesie rzeczywiście jest tak dużo?

P.Sz.: Przejście z zajmowania się winnicą na zasadach hobbystycznych w prowadzenie winiarskiego biznesu wiąże się z tyloma formalnościami, że wszystkich nie będę wymieniał, bo zajęłoby mi to chyba pół roku. W różnych sprawach muszę jeździć aż do trzech urzędów celnych: w Sandomierzu, Kielcach i Krakowie. Dochodzą Sanepid, Urząd Skarbowy, Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych... Zapewniam, że to tylko część. Średnio dwa dni w tygodniu poświęcam na deklaracje, koncesje, zezwolenia, czyli papierologię. Jesteśmy traktowani jak potężna fabryka.

■ Gdzie można kupić wino ze Szczeki?

M.Sz.: Sprzedajemy je głównie na odbywających się w różnych miastach festiwalach win, bywa, że jednorazowo jest to 100-120 butelek. Tam przyjeżdżają ludzie, którzy znają się na winie i są w stanie zapłacić za nie odpowiednią cenę, doceniając fakt, że pochodzi ono nie z produkcji przemysłowej, a z niewielkiej winnicy autorskiej, gdzie winiarz wszystko robi sam.

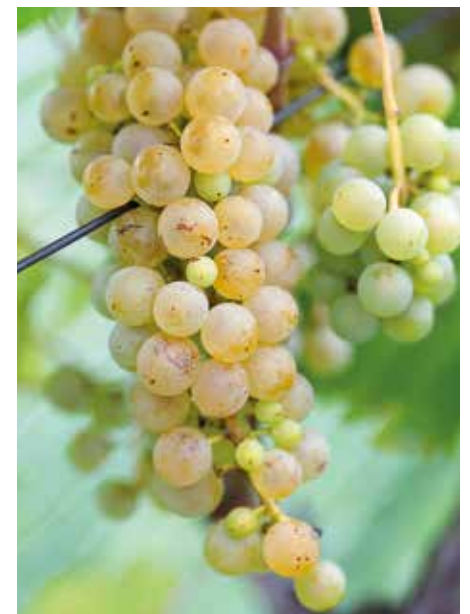
■ A tej pracy wciąż przybywa...

P.Sz.: Rzeczywiście, w tym roku założyliśmy drugą winnicę, dwukrotnie większą od dotychczasowej. Na jej skraju posadziliśmy Marechal Foch, chyba najbardziej odporną na polskie warunki zimowe odmianę, która ma osłaniać wrażliwą Chardonnay. Jest jeszcze Leon Milot i Seyval Blanc – to z niej powstaje to białe wino, które tak dobrze nam schodzi.

■ Kiedy można spodziewać się pierwszych zbiorów?

P.Sz.: W tym roku inwestujemy w korzeń, po zimie wszystko zostanie więc przycięte do zera – zostaną jedynie dwa pąki na dole. Dopiero później zacznie rosnąć ta właściwa łozą, którą w trzecim roku będzie już można odpowiednio wyginać, prowadząc latorośl. Zatem pierwszych zbiorów spodziewamy się za trzy lata. Już nie możemy się doczekać.

(GK)



Winnica Carolus w Szczecie usytuowana jest wręcz książkowo: **NA POŁUDNIOWYM STOKU**, a więc z optymalnym nasłonecznieniem. | Fot. J. Czerwiński



W winnicy Carolus rocznie produkuje się około **TYSIĄCA BUTELEK** wina.

| Fot. Jarosław Czerwiński



Czy tegoroczne wino też **ZDOBEDZIE NAGRODĘ** w którymś ze znaczących konkursów? Zobaczymy.

Jak w jednym stawie **pogodzić karpia z sumem** i dobrze zarobić

- Karpiarstwo to bardzo ryzykowna branża. Gdybym jakieś 10 lat temu wziął kredyt i zainwestował we własne stawy, to poszedłbym z torbami – uważa Witold Kandulski, od 2018 roku główny ichtiolog w Gospodarstwie Rybackim „Wójcza” w gminie Pacanów, przez 30 lat zarządzający należącym do tego gospodarstwa 130-hektarowym obiektem „Jastrzębiec”.



Od tego roku **WITOLDOWI KANDULSKIEMU** przybyło obowiązków – został głównym ichtiologiem, zastępując na tym stanowisku swojego wieloletniego szefa Bogdana Dryndosa, który przeszedł na emeryturę. Zarządza teraz właściwie trzema obiektami: „swoim” Jastrzębcem, Fałęcinem i Wójczą. | Zdjęcia: Jarosław Czerwiński

Ryby zawsze go pociągały. W Wielkopolsce, skąd pochodzi, z wędką spędzał nad wodą wiele godzin, właściwie każdą wolną chwilę. Nic więc dziwnego, że po szkole podstawowej, gdy przyszło decydować o swojej przyszłości, nie musiał się zastanawiać. Wybór Technikum Rybackiego w Sierakowie, szkoły w środowisku rybackim znanej i szanowanej, był czymś oczywistym.

- I tej decyzji nie żałowałem ani przez chwilę, choć od początku wiedziałem, że ten zawód wymaga wielu poświęceń, bo rybak nie kończy pracy po ośmiu godzinach, a często musi pracować także w niedzielę i święta – mówi Witold Kandulski. – Szkoła spełniła moje oczekiwania pod każdym względem. Ciekawe były nie tylko lekcje, ale i praktyczne zajęcia na stawach w Miliczu i jeziorach, choćby przymorskim

Gardnie, gdzie nauczyliśmy się fachu pod okiem doświadczonych rybaków. Szkoła miała też niezwykłą wręcz ofertę zajęć pozalekcyjnych. Angażowałem się w sport, żeglarsko, turystykę. Dobrze, że mieszkaliśmy w internacie, bo

czas miałem wypełniony od rana do wieczora. Czasami nawet nie chciało się jechać na weekend do domu.

To w internacie Witold Kandulski nauczył się samodzielności. Nie miał żadnych problemów, by zaraz po ukończeniu szkoły przemieścić się do łopusznej koło Nowego Targu, gdzie dostał pierwszą pracę w ośrodku zarybieniowym Polskiego

Związku Wędkarskiego. Wówczas wydawało mu się, że swoje zawodowe życie poświęci hodowli pstrągów, zajęciu o wiele bardziej elitarnemu – jak wtedy uważał – niż karpiarstwo. Dziś niewiele osób to pamięta, ale w połowie

lat 80. ubiegłego wieku nie było granulatów, produkcja pstrąga oparta była na karmieniu wiewprzową i wołową... śledzoną.

- To był tani odpad, coś, czego nie dało się sprzedać ludziom, a jednocześnie miało jakieś wartości energetyczne – wspomina Witold Kandulski. – Tę śledzoną musieliśmy specjalnie preparować. Nacinało się ją nożem i deską jakby wyciskało miąższ. No, nie było to przyjemne, ale tak wtedy karmiono pstrągi.

Rybak radiotelegrafista

Już po wojsku (Marynarka Wojenna w szybkim tempie przeszkoliła rybaka Kandulskiego na świetnie postępującego alfabetem Morse'a radiotelegrafistę i chciała go zatrzymać na stałe, ale się nie dał!) dalej zgłębiał tajniki produkcji pstrągów. Kolejno w beskidzkiej Zawoi, a potem w Gospodarstwie Rybackim „Kraków”, gdzie już jako ichtiolog uruchomił małą pstrągarnię. Sporo się też działo w życiu osobistym. Witold Kandulski ożenił się

i szczęśliwie doczekał potomstwa. Strasznie doskwierał brak własnego mieszkania. To właśnie dlatego pochodzący z Wielkopolski rybak zwrócił uwagę na ogłoszenie GR „Wójcza”, które wiosną 1988 roku szukało ichtiologa do prowadzenia obiektu „Jastrzębiec”, oferując mu służbowe lokum. Problem był jedynie w tym, że w 130-hektarowym „Jastrzębcu” hodowano nie pstrągi, a karpie, a o specyfice karpiarstwa Witold Kandulski miał wówczas pojęcie dość mizerne. Dziś nie ukrywa, że zdecydował się podjąć to poważne wyzwanie dla dobra rodziny, która mogła wreszcie zamieszkać we własnym mieszkaniu.

Stos skonfiskowanych wędek

Jak wyglądały początki w Jastrzębcu? Łątwo nie było. PRL-owska rzeczywistość przekładała się i na wyniki w produkcji karpia, i na styl pracy niektórych pracowników, i na traktowanie stawów przez okoliczną ludność.

- Kłusownictwo było tu nieprawdopodobną wręcz plagą – przyznaje Witold Kandulski. – Złodzieje wytławiali jakieś 20-30 proc., jeśli nie więcej, rocznej produkcji, która wówczas była na poziomie 120-130 ton ryby handlowej. To był skutek peerelowskich nonsensów: jak ktoś stał na grobli, to nie można go było przegonić, bo przecież stawy były państwowe, więc każdy mógł sobie po tym terenie legalnie chodzić. Można go było zatrzymać dopiero wówczas, gdy miał przy sobie wędkę. Tych skonfiskowanych wędek miałem wówczas tyle, że mógłbym otworzyć sklep dla wędkarzy i nieźle na nich zarabiać. Nie było tygodnia, bym na Kolegium ds. Wykroczeń nie był wzywany jako świadek. Miałem też służbową dubeltówkę, do której używałem amunicji hukowej, by płoszyć złodziei. To naprawdę były partyzanckie czasy.

Musiły minąć długie lata, nim ludzie zaczęli rozumieć, że nie można tak sobie po prostu wejść na teren sprywatyzowanego już gospodarstwa, że pojawiając się nocą na grobli ryzykują naprawdę dużo. Dziś, na szczęście,



Cała „Wójcza” składa się z **KILKUDZIESIĘCIU RÓŻNEGO TYPU STAWÓW** o łącznej powierzchni ponad 350 hektarów. Na każdy staw trzeba dojechać i podejmować decyzje.



Na Jastrzębcu zachowały się **STARE KSIĘGI STAWOWE**, które są kopalnią wiedzy na temat dawnej gospodarki rybackiej

ta wizja szybkiego zarobku na kradzieży ryb już nie kusi tak, jak niegdyś. A jednak wciąż zdarzają się złodziejskie akcje na dużą skalę, z pościgiem jak z filmów sensacyjnych, kiedy to ścigani przez rybaków i policjantów kłusownicy pędzili autem przez wieś z prędkością 150 km/h. Później okazało się, że w bagażniku tego auta zapakowanych było 70 kilogramów ryb.

Symfonia, czyli hodowla karpia

Nie tak łatwo było wdrożyć się w produkcję karpia, która zdecydowanie różniła się od chowu pstrągów. Witold Kandulski szybko przekonał się, ile prawdy jest w starym rybackim powiedzeniu: „hodowla pstrągów to koncert na cztery ręce, karp zaś – to cała symfonia”. Uważnie słuchał starych rybaków, od lat pracujących w Jastrzębcu, miał też to szczęście, że trafił pod skrzydła Bogdana Dryndosa, któ-

ry przez lata miał nadzór nad całym Gospodarstwem Rybackim „Wójcza”. Od niego uczył się trudnej sztuki hodowli karpia i podejmowania niejednokrotnie jeszcze trudniejszych decyzji.

- Przez te 30 lat „Jastrzębiec” przeszedł ogromną metamorfozę – podkreśla Witold Kandulski. – Mamy teraz nowoczesny sprzęt, który bardzo ułatwia nam pracę na stawach i transport ryb. Jak bardzo? Nasz największy staw ma powierzchnię 30 hektarów. Nietrudno sobie wyobrazić, że dokarmianie karpia to poważna akcja, bo trzeba rozproszyc 500 kilogramów zboża. Kiedyś nie mieliśmy nawet wagi, trzeba było skrupulatnie liczyć wiadra, w których zboże było wnoszone do łodzi, tzw. puchówek. A dzisiaj to zupełnie inny świat. Podjeżdża ciągnik z turem, czyli specjalną „łychę”, błyskawicznie ładuje zboże na łódź i roboty szybko posuwa się do przodu. O tym, że łódź ma silnik, nie będę już nawet wspominał. To przecież oczywiste.



Największe sukcesy? Witold Kandulski nie ma wątpliwości: zgłębianie tajników chowu karpia i... autorski, niespotykany gdzie indziej sposób produkcji sumów, który Gospodarstwu Rybackiemu „Wójcza” przynosi dziś nieźle dochody.

Dwie pieczenie w jednym stawie

Owszem, sumy produkowano w Wójczy od dawna, ale na nieporównywalnie mniejszą skalę. Wielkie jak pianino tarlaki wpuszczało się do stawu, licząc na naturalne tarło. Później zaś trzeba było te ryby odłowić. Witold Kandulski wymyślił, że lepiej pominąć ten etap, kupić gotowy wylęg i – co najważniejsze – stworzyć takie warunki, by sumy mogły koegzystować w stawach z karpami, bez szkody dla tych ostatnich.

- Chodziło o to, by upiec dwie pieczenie na jednym ogniu – tłumaczy Witold Kandulski. - I to – dzięki odpowiednim wymieszaniu roczników i bardzo wyważonej gospodarce – się udało. Bo przecież sum nie wyjada zboża karpom, jest drapieżnikiem i żywi się płocią, karasiem, a więc rybami występującymi w stawach, których i tak nikt nie chce kupować. Można więc powiedzieć, że sum rośnie bezkosztowo, jest rybą cenioną i poszukiwaną przez klientów, a zysk jednostkowy na nim jest znacznie większy niż na karpie. To dlatego tego suma produkujemy coraz więcej.

Witold Kandulski podkreśla, że odbiorcy często chwalą walory smakowe mięsa sumów pochodzących z Wójczy, sam jednak na pierwszym miejscu zdecydowanie stawia szczupaka, szczególnie w postaci dania przygotowanego przez żonę – zapiekane w sosie chrzanowym. Mięso szczupaka ma specyficzny smak, trzeba też wiedzieć, jak tę rybę jeść i który kawałek wybrać, by nie męczyć się zbytnio z ośćmi. Tu sprawdza stare rybackie powiedzenie: „Karp od głowy, szczupak od ogona, a każda inna ryba od środkowego dzwona”.

- Karpie jemy z pracownikami na stawach – dodaje Witold Kandulski. – Zawsze staramy się mieć przenośną gazową kuchenkę i dużą patelnię. Zaręczam, że nie ma nic lepszego od



Przed 30 laty **WITOLDA KANDULSKIEGO** (tu: z żoną **GABRIELĄ** i córką **KAROLINĄ**) „Wójcza” skusiła mieszkaniem

takiej świeżo złowionej ryby, jedzonej na świeżym powietrzu. Potwierdzi to każdy rybak.

Od tego roku Witoldowi Kandulskiemu przybyło obowiązków – został głównym ichtiologiem, zastępując na tym stanowisku swojego wieloletniego szefa Bogdana Dryndosa, który przeszedł na emeryturę. Zarządza teraz właściwie trzema obiektami: „swoim” Jastrzębcem, Falęcinem i Wójczą, co oznacza konieczność pokonywania każdego dnia wielu kilometrów. Cała „Wójcza” składa się przecież z kilkunastu różnych typów stawów o łącznej powierzchni ponad 350 hektarów. Na każdy staw trzeba dojechać, zmierzyć poziom tlenu i pH, zajrzeć do wody, rozpiścić karmienie, zabiegi hodowlane i – jeśli zachodzi taka potrzeba – lecznicze. Po prostu czuć i cały czas podejmować decyzje.

- Jastrzębiec znam jak własną kieszeń – podkreśla Witold Kandulski. – Gdy obsadzam kroczykiem albo narybkiem, to nie muszę zwracać uwagi na to, ile hektarów ma powierzchnia stawu. Po prostu wiem, ile ryby trzeba wpuścić, by dobrze ona wyrosła. Na Wójczy tego

wszystkiego dopiero się uczę. Już widzę, że niektóre decyzje nie były do końca trafione, bo sugerowałem się cyframi, a cyfry – jak wiadomo – nie żyją w wodzie. Staw stawowi nie jest równy, każdy ma swoją specyfikę, którą trzeba poznać. I to jest wyzwanie.

Kredyt i wirus

Czy drugi raz zostałby rybakim? Po ponad 30 latach pracy Witold Kandulski nie ma żadnych wątpliwości, że dokonał słusznego wyboru. Przypomina też, że nieraz myślał o jakimś własnym obiekcie hodowlanym. Dziś cieszy się jednak, że takiego akurat wyzwania nie podjął.

- To musiałoby się wiązać z dużymi kredytami, a ryzyko związane z produkcją karpia jest ogromne – tłumaczy Witold Kandulski. – Odczuliśmy to na własnej skórze, gdy wirus KHV zdzielił nam karpie stawy. Gdybym 10 lat temu zdecydował się zainwestować we własny biznes, to niewątpliwie miałbym ogromną satysfakcję z pracy „na swoim”, ale pewnie poszedłbym z torbami. **(GK)**

lazły się tam m.in. dwa wzmacniacze oraz looper, czyli sprytne pudełeczko, które zapewnia odpowiednie podkłady muzyczne. Szczególnie cenne dla ichtiologa z Wójczy są dwie gitary marki Gibson oraz Washburn – będące marzeniem z młodości, które po latach udało się spełnić. Próbek muzycznych umiejętności Witolda Kandulskiego – w tym jednego utworu instrumentalnego skomponowanego przez niego od A do Z – można posłuchać na YouTube (należy wpisać lisiarz102).



Rybak z gitarową pasją

■ Muzyka to, po rybactwie, największa pasja Witolda Kandulskiego. Od młodości gra na gitarze. Każdego dnia po pracy stara się wygospodarować czas na gitarowe wprawki. Przeważnie gra bluesa i improwizuje, a za swojego mistrza uznaje Jimiego Hendriksa.

■ W jednym z pokoi swojego domu Witold Kandulski urządził ministudio. Zna-

Szkiełkiem i siecią



dr Mirosław **Kuczyński**,
ekspert rybacki

Karp w roli głównej - rybackie żniwa u Czechów

„Ryby, piwo, wypieki rzemieślnicze, orkiestra przygrywająca na grobli światowe szlagiery, by rybakom lżej szła praca, a gościom było przyjemnie. Tak jest od lat...”.

Jak co roku wybrałem się podglądać sąsiadów z Republiki Czeskiej w żniwa, czyli w czasie jesiennych odłowów stawów. Nie ma obawy, sąsiedzi wyznają zasadę „gość w dom - Bóg w dom”, więc nie czułem się niezręcznie, wręcz przeciwnie - na każdym kroku moje zmysły były dopieszczane, raz profesjonalizmem obrazu, za chwilę kulinarnie, a w wolnych chwilach edukacyjnie.

Największy staw na świecie

Dwukrotnie w tym roku miałem przyjemność korzystać z gościny, a zacząłem od przypadającego w połowie października odłowu największego stawu ponoć na świecie, czyli podtrzebońskiego Rožmberka, wybudowanego w latach 1584-1590 przez Jakuba Krčína z Jelčan. Blisko 500 hektarów (a kiedyś ponoć ponad 1000) powierzchni wodnej musi robić wrażenie i tak właśnie jest za każdym razem, kiedy Czesi raz na dwa lata zabierają się za odłów.

W łowisku rybacy niespiesznie zaciągają kolejne dziesiątki ton ryb, a wokół trzydniowy festyn. Czegóż tam nie było! Oczywiście w roli głównej trzeboński karp, dumnie zdobiony rożmberską czerwoną różą. Wszędzie, gdzie nie spojrzeć, stragany sprzedające żywego karpia. Są i ryby wędzone: karp, tołpyga, amur, sandacz, marenka i węgorz. Ten ostatni zresztą pięknie opisany, że z Polski. Zaraz obok, dziesiątki smażalni z ofertą lokalną tak bogatą, że zamiar spróbowania wszystkiego musiał przegrać z możliwościami. Nuggetsy z okonia, kotlet z karpia, frytki z suma. W samym centrum wydarzeń dumna informacja, że „tutaj smaży trzykrotny mistrz Europy w przyrządzaniu karpia”. Zaraz obok oferta czeskiego szkolnictwa

rybackiego, gdzie na straganie co godzinę uczniowie szkoły rybackiej prezentują, jak postępować z rybą po zakupie i przygotować ją do dalszej obróbki w kuchni.

Wszędzie, choć to wczesny poranek, już setki ludzi, po południu zaś będą to już tysiące. Miejsca parkingowe wyznaczone na



Na stoiskach **KRÓLOWA TRZEBOŃSKI KARP**, zdobiony rożmberską różą. | Fot. M. Kuczyński

okolicznych polach, wszechobecna rybacka służba porządkowa zawsze pomocna przyjezdnym i policja sprawnie kierująca ruchem. Ryby, piwo, medovina, wypieki rzemieślnicze, orkiestra przygrywająca na grobli światowe szlagiery, by rybakom lżej szła praca, a gościom było przyjemnie. Tak jest od lat, za każdym razem, niezależnie od pogody, przez kolejne trzy dni.

Na początku listopada z kolei Rybarstvi Hodonin zorganizowało odłów stawu Ne-

zmar w Dolnim Benešovie, godzinę jazdy od Cieszyna. Dużo mniejsza skala, „zaledwie” 65 hektarów wody w jednym kawałku, padający deszcz. Reszta natomiast – dokładnie jak w kraju trzebońskim. Dwa dni imprezy rybackiej, zaciągi i wydawanie ryby. Stragany z żywymi rybami, stoiska informacyjne, tutaj zaś ryby w akwariach. Wszystkie, jakie w stawie Nezmar można spotkać. Tablice informujące na co patrzmy i co się właśnie dzieje. I – jak nad Rožmberkiem – tłumy ludzi, którzy przyjechali nieraz z daleka, bo robią to od lat, a w dodatku przywożą nowych, chętnych do poznania czegoś, co dotychczas było odległe.

Radość na twarzach

W obu miejscach wszechobecne dzieci, przyglądające się, pytające, próbujące swoich sił w specjalnie zorganizowanych minilowiskach, kasarujące ciężkie karpie, przyglądające się ich obróbce i wreszcie – pięknie prezentujące uśmiechnięte, umazane tłuszczem ze smażonej ryby, buzie. I znów: ryby, placki, kołaczki, sery, piwo, wino, medovina, festyn. Radość na twarzach rybaków i gości. Przyjadą za rok, za dwa lata, wtedy, kiedy znów będzie okazja.

Dobrze, że i w Polsce coraz więcej takich spotkań. W poznaniu, w oswojeniu tkwiącej pojęcia tradycji, świadomości lokalnej, nieprzetworzonej żywności, a także edukacja dzieci i młodzieży, oddech od pędu miasta. Warto. Nawet jeśli nikt nie wspiera zewnętrznymi środkami. Warto, bo to nasz interes, nasza ciężka praca, nasze życie. Warto dopóty, dopóki ludzie chcą przyjeżdżać. I jest ich coraz więcej. Przynajmniej u sąsiadów.

Najlepsze **arbuzy** rosną **przy stawach**

„Czytam literaturę dotyczącą hodowli ryb, rozmawiam z fachowcami, no i jeśli tylko mam możliwość, pracuję na stawach Gospodarstwa Rybackiego „Przy Zaporze”, co sprawia mi ogromną przyjemność. Może rzeczywiście przyjdzie taki dzień, że będę mógł całkowicie poświęcić się temu zajęciu”.

Rozmowa z GRZEGORZEM LESZCZYŃSKIM, energetykiem, właścicielem działającej na terenie Polski i wielu krajów europejskich firmy A-Z Elektryka w Połańcu, dzierżawcą Gospodarstwa Rybackiego „Przy Zaporze” w Jasieniu.

- **Zamierza Pan zmienić branżę?**
Gdybym tak mógł przekazać komuś zarządzanie firmą, a samemu skupić się na stawach, to pewnie osiągnąłbym pełnię szczęścia. Na razie jednak na to się nie zanos.
- **To był przypadek czy też już wcześniej interesował się Pan istniejącym od lat Gospodarstwem Rybackim „Przy Zaporze”?**

Natożyło się kilka spraw. Pochodzę spod Buska-Zdroju, przez 20 lat wraz z rodziną mieszkaliśmy w bloku w Połańcu, a przed dziesięcioma laty postanowiliśmy wyprowadzić się na wieś. Wybudowaliśmy dom właśnie w Jasieniu, nad rzeką Czarną Staszowską - w bezpośrednim sąsiedztwie stawów. To niezwykle urokliwe miejsce, które od razu zrobiło na nas ogromne wrażenie. Spacerowaliśmy tam z psami, kąpaliśmy się, podziwialiśmy bujną przyrodę. Dzierżawca tego obiektu nie widział w tym żadnego problemu. Przez lata żyliśmy się z tym terenem, traktowaliśmy go niemal jak własny. I wtedy dotarła do nas wiadomość, że nasz zaprzyjaźniony dzierżawca rezygnuje z dalszego prowadzenia obiektu.



GRZEGORZ LESZCZYŃSKI: - Chciałbym hodować karpie. I to, docelowo, w pełnym cyklu – od wylęgu do ryby handlowej. | Zdjęcia: Jarosław Czerwiński

- **I co w pierwszej chwili Pan sobie pomyślał?**
Że przyjdzie ktoś nowy, postawi bramę, zamknie ją na kłódkę i skończą się nasze niemal codzienne wędrówki po stawach. Ta wizja naprawdę była dla nas czymś koszmarnym. Uznaliśmy, że trzeba wziąć sprawy w swoje ręce i zgłosić udział w przetargu ogłoszonym wówczas jeszcze przez Regionalny Zarząd Gospodarki Wodnej. No i tak w 2015 roku zostałem rybakim. Na razie na 10 lat, bo taki okres przewiduje dzierżawa obiektu.

- **Miał Pan wcześniej do czynienia z rybami?**
Trochę wędkowałem na Zalewie Chańcza



Renata i Grzegorz Leszczyńscy swój wymarzony **DOM ZBUDOWALI W JASIENIU** - w bezpośrednim sąsiedztwie stawów. Okazało się, że przy stawach właśnie rosną najbardziej **DORODNE WARZYWA I OWOCE**.

i Wiśle, ale z gospodarką rybacką styczności nie miałem. Obawy, owszem, były, i to niemałe. Gospodarstwo „Przy Zaporze” niby wielkie nie jest - całość ma powierzchnię 14,5 hektara - w tym prawie 10 hektarów lustra wody. Dwa największe stawy mają powierzchnię 3,6 i 2,9 hektara, do tego jest jeszcze kilka niewielkich stawów. Ale dla mnie to wszystko było nowe. Na szczęście okazało się, że środowisko rybackie jest bardzo życzliwe, pomogło mi wielu doświadczonych rybaków.

- **Jaki ma Pan pomysł na to gospodarstwo?**
Przede wszystkim chciałbym hodować karpie. I to, docelowo, w pełnym cyklu – od wylęgu do



ryby handlowej. W tym obiekcie przez lata prowadzona była wylęgarnia. Niestety, teraz brakuje sprzętu. Liczę, że na jego zakup uda mi się pozyskać dofinansowanie z funduszy Unii Europejskiej. Umowa dzierżawy zobowiązuje mnie do różnych inwestycji, m.in. w rybakówce, musiałem też – by mieć kontrolę nad całym terenem - zainstalować monitoring. To wszystko wiąże się z kosztami. Tak więc na zysk, jak obliczyłem, mogę liczyć po 6-7 latach. Na razie mam trochę jesiotra, szczupaka, no i oczywiście karpie.

- **Jak wypadły tegoroczne odłowy?**
Nie ukrywam, że te jesienne odłowy miały wiązać się z pewnymi emocjami, bo wcześniej nie zdążyłem przeprowadzić odłowów kontrolnych. Tak po cichu liczyłem na tonę, może dwie tony karpie. Niestety, mimo najszczerzych chęci nie doszło u nas do rybackich żniw. Nie pozwoliły na to moje obowiązki zawodowe, związane z prowadzeniem firmy. Widzę jednak, że karpie są całkiem spore i wciąż żerują - pozostaną w stawach do wiosny.

- **Sam Pan wtedy zorganizuje odłowy?**
Jeden z moich pracowników miał kiedyś stawy i zna się na tej robocie. Wraz z jeszcze jednym pracownikiem dogląda gospodarstwa, gdy ja wyjeżdżam na budowę gdzieś w Polsce. Nie ma też problemu ze zorganizowaniem odłowów. Sam zresztą coraz więcej już wiem na temat rybactwa. Czytam literaturę dotyczącą hodowli ryb, rozmawiam z fachowcami, no i pracuję na stawach, co, jak już wspominałem, sprawia mi ogromną przyjemność. Może rzeczywiście przyjdzie



Gospodarstwo „PRZY ZAPORZE” ma powierzchnię 14,5 ha - w tym prawie 10 ha lustra wody

waniem odłowów. Sam zresztą coraz więcej już wiem na temat rybactwa. Czytam literaturę dotyczącą hodowli ryb, rozmawiam z fachowcami, no i pracuję na stawach, co, jak już wspominałem, sprawia mi ogromną przyjemność. Może rzeczywiście przyjdzie

taki dzień, że będę mógł całkowicie poświęcić się temu zajęciu. Już dziś wiem, że będę starał się przedłużyć umowę dzierżawy tego gospodarstwa na kolejne lata.

- **A jak na stawach odnalazła się Pana żona?**
Lepiej być nie mogło. Okazało się, że ziemia w bezpośrednim sąsiedztwie stawów jest bardzo żyzna, wspaniale rosną w niej warzywa, których – co szczególnie cenne okazało się podczas tegorocznego, upalnego lata – praktycznie nie trzeba podlewać. Żona Renata odkryła radość z uprawiania ziemi, i to w sposób naturalny, bez użycia żadnej chemii. Mamy więc wspaniałe pomidory, które smakują tak, jak te jedzone w dzieciństwie. Przy stawach wyrosły nam fantastyczne, dorodne i chyba najśodsze na świecie arbuzy, a także ogromne dynie, kabaczki i cała masa innych warzyw. Dziś nawet nie mogę wyobrazić sobie, że mogłoby nas na tym terenie nie być. Żona przyznała mi zresztą kiedyś, że stawy to był najpiękniejszy prezent, jaki mogłem jej zrobić. **(GK)**

REKLAMA

5. sezon Karpiowozu i promocji karpie

2018

- ANTONÓWKA ☒
- WIELKA NIESZAWKA ☒
- WILANÓW ☒
- ŁÓDŹ ☒
- LUBLIN ☒

SFINANSOWANO Z FUNDUSZU PROMOCJI RYB

Wiekowe mury, wiekowe drzwi i wiekowe klucze. - Serdecznie zapraszam do zwiedzenia naszej świątyni, którą Jan Długosz zapewne umiłował sobie szczególnie - mówi

KS. STEFAN ŁASOŃ, od 25 lat proboszcz parafii w Chotlu Czerwonym.
| Zdjęcia: Jarosław Czerwiński



Niezwykły **urok** gotyckiej **świątyni**

To jedna z pereł Ponidzia - ufundowany przez Jana Długosza kościół pw. św. Bartłomieja Apostoła w Chotlu Czerwonym koło Wiślicy jest malutki, ale robi wielkie wrażenie.

Dla podróżujących po Polsce miłośników ryb i rybactwa to punkt niemalże obowiązkowy. Chodzi, oczywiście, o postać znanego polskiego kronikarza księdza kanonika Jana Długosza, który był zarazem kustoszem wiślickim, geografem, dyplomata, wychowawcą synów Kazimierza Jagiellończyka i hodowcą ryb. Właśnie w Chotlu Czerwonym miał swój folwark, w którym prowadził ogród, a także - wykorzystując czyste wody przepływającego przez wieś Maskalisu - założył sadzawkę rybną. Dodajmy, że działo się to wszystko w pierwszej połowie XV wieku.

Wtedy też, a dokładnie w latach 1440-50, we wsi, na wzgórzu, zbudowano gotycki kościół fundacji Jana Długosza, który dziś określa się jako jedną z pereł Ponidzia.

- Docierają tu turyści i pielgrzymi, bo kościół znajduje się w pobliżu szlaku św. Jakuba - mówi ks. Stefan Łasoń, od 25 lat proboszcz parafii w Chotlu Czerwonym. - I trzeba przyznać, że nasza świątynia robi na nich ogromne wrażenie. Śladów Jana Długosza jest kilka - m.in. jego postać została sportretowana w narożniku znajdującej się nad wejściem do kościoła tablicy erekcyjnej, a herb kustosa wiślickiego, przedstawiający głowę byka, umieszczono na sklepieniu świątyni.

Jak zapewnia ks. Stefan Łasoń, w kościele od lat prowadzone są prace konserwatorskie. I ich efekty widać - przywrócono m.in. pierwotną, zieloną kolorystykę ołtarzy głównego oraz bocznych, a także wyeksponowano fragmenty oryginalnych

malnych zdobień ściennych. We wnętrzu zwraca uwagę pochodzący z XIV-wieku drewniany krzyż z postacią Chrystusa, a także późniejsza figura Matki Bożej i obraz patrona świątyni św. Bartłomieja Apostoła. Niezwykle ciekawy jest konfesjonał, który - zapewne ze względu na szczupłość miejsca - tworzy całość z amboną.

- Naprawdę warto odwiedzić niezwykle urokliwe miejsce, które przed wiekami upodobał sobie Jan Długosz - dodaje ks. Stefan Łasoń. - Dziś to tereny Nadnidziańskiego Parku Krajobrazowego, w sąsiedztwie rezerwatów przyrody Przęślin i Góry Wschodnie. Szczególnie zaś zapraszam do zwiedzenia naszej świątyni, którą Długosz zapewne umiłował sobie szczególnie. **(GK)**



KOŚCIÓŁ pw. św. Bartłomieja w Chotlu Czerwonym został zbudowany w latach 1440-50.



Ks. Stefan Łasoń, proboszcz parafii w Chotlu Czerwonym, podkreśla, że **PRACE KONSERWATORSKIE** w świątyni prowadzone są od wielu już lat.



Pochodzący z XV-wieku **DREWNIAŃY KRZYŻ** z postacią Chrystusa.

SoNa
Rok założenia 1990

SONA Sp. z o.o.
Koziegłówek ul. Myszkowska 25
42-350 Koziegłowy

www.sona.pl



ŻYCZENIA CIEPŁYCH, RODZINNYCH ŚWIAT BOŻEGO NARODZENIA

ORAZ SZCZĘŚLIWEGO NOWEGO 2019 ROKU

PRACOWNICY FIRMY SONA PRZESYŁAJĄ

WSZYSTKIM ZAPRZYJAŻNIONYM RYBAKOM STAWOWYM.

OBY KOLEJNE LATA OWOCOWAŁY OBFITOŚCIĄ RYB I NASZĄ OWOCNĄ WSPÓŁPRACĄ.
NIECH SATYSFAKCJA Z NASZEJ PRACY PŁYNIE Z DOSTARCZANIA NA RYNEK ZDROWEJ ŻYWNOŚCI.

Przychodzi rybak do prawnika



Michał Janowski,
radca prawny



Wigilia tuż-tuż. Jak sprzedawać żywe ryby?

Wielkimi krokami zbliża się świąteczny czas Bożego Narodzenia, co sprawia, że jak co roku aktualne stają się pytania odnośnie sprzedaży żywych karp.

W pierwszej kolejności trzeba podkreślić, że co do zasady przepisy określające interesującą nas tematykę nie uległy wielkiej zmianie w porównaniu z rokiem minionym. Zmianie uległy natomiast sankcje za przekroczenie już istniejących przepisów.

Woda dla karpia

Najważniejszym aktem prawnym, dotyczącym omawianej kwestii, jest rzecz jasna Ustawa z dnia 21 sierpnia 1997 r. o ochronie zwierząt (Dz. U. z 1997 roku, nr 111, poz. 724 ze zm.). W jej art. 6 ust. 1 ustawodawca zabrania zabijania zwierząt poza określonymi w przepisach wyjątkami. Wśród nich znalazł się „połów ryb zgodnie z przepisami o rybołówstwie i rybactwie śródlądowym” (art. 6 ust. 1 pkt. 2 Ustawy). Dalej w ustępie 1a zabrania się także znęcania się nad zwierzętami. Katalog zachowań, które w ocenie prawodawcy należy traktować jako znęcanie się nad zwierzętami, nie został zamknięty. Wśród przykładów pojawił się także ten wprost dotyczący rybołówstwa – ust.

„
Należy pamiętać,
że sama sprzedaż
żywych ryb
nie stanowi naruszenia
przepisów Ustawy,
o ile zwierzętom
zapewniono właściwe
warunki.

2 pkt 18 stanowi, że w ten sposób traktować należy także „transport żywych ryb lub ich przetrzymywanie w celu sprzedaży bez dostatecznej ilości wody umożliwiającej oddychanie”.

W tym miejscu należy zauważyć, że na mocy nowelizacji z dnia 6 marca 2018 r. (Dz. U. z 2018

roku, poz. 663) dokonano zamiany dość niefortunnego sformułowania mówiącego o wodzie „uniemożliwiającej oddychanie”, na to obecne, o „umożliwiającej”. Choć zmiana ta nie ma w istocie tak wielkiego znaczenia (zmiana nie wpłynęła na rozumienie tego przepisu), to jednak warto zmianę taką odnotować. Jednocześnie można wskazać, że pierwotny projekt noweli (druk sejmowy nr 1509) zawierał propozycję zmiany wspomnianego punktu w sposób dużo dalej idący. Prokurator Generalny postulował, by usunąć „cel sprzedaży”, jako że opisywane działanie jest naganne niezależnie od celu, a także, by – ze względu na różnice w oddychaniu poszczególnych gatunków ryb – zamiast

o ilości wody, mówić o odpowiednich warunkach umożliwiających oddychanie. Poprawka ta została zmieniona w sejmowej komisji.

Wracając do katalogu karygodnych zachowań klasyfikowanych jako znęcanie się nad zwierzętami, raz jeszcze podkreślenia wymaga, że przedstawiony katalog ma charakter przykładowy. Działanie lub zaniechanie, choćby nie było w ustawie wprost

wymienione, może zostać uznane za znęcanie się nad zwierzętami, jeżeli będzie oddziaływało na zwierzęta w sposób zbliżony do opisanych przykładów. Jednocześnie należy pamiętać, że sama sprzedaż żywych ryb nie stanowi naruszenia przepisów Ustawy, o ile zwierzętom zapew-

niono właściwe warunki. Odnośnie aktualnych interpretacji przepisów warto śledzić komunikaty Głównego Lekarza Weterynarii dostępne chociażby na stronie internetowej wetgiw.gov.pl. Stosowne „Wytyczne w postępowaniu z żywymi rybami będącymi przedmiotem sprzedaży detalicznej” udostępniane były w okresie przedświątecznym w latach 2015 i 2017.

Ostrzejsze sankcje

Wspomniana nowelizacja z 2018 roku wyraźnie zaostriżyła natomiast sankcje karne za naruszenie przepisów Ustawy. W uzasadnieniu projektu wskazywano, że ma to na celu dostosowanie dolegliwości odpowiedzialności karnej za przestępstwa przeciwko zwierzętom w Ustawie do analogicznych przypadków zawartych chociażby w prawie łowieckim czy kodeksie karnym. I tak za nielegalne zabijanie bądź znęcanie się nad zwierzętami górą granic zagrożenia karą podniesiono z dwóch do trzech lat pozbawienia wolności, a w przypadku działania ze szczególnym okrucieństwem – z lat trzech do pięciu. Przewidziano także wyższe granice dla orzeczenia nawiązki na rzecz organizacji działających na rzecz ochrony praw zwierząt czy możliwość surowszego orzekania w przedmiocie zakazu prowadzenia określonej działalności gospodarczej czy wykonywania zawodu mającego styczność ze zwierzętami.

Wszystkie te sankcje mają jednak zastosowanie wyłącznie do osób przekraczających przepisy ustawy, a więc takich, których zachowania można zakwalifikować jako znęcanie się nad zwierzętami bądź ich zabijanie (poza ustawowymi wyjątkami).

Współpraca: Paweł Szczepański

Prosto z sieci

Gdzie popłynął strumień pieniędzy?

„A lato było piękne tego roku” - chciałoby się zacytować Konstantego Ildefonsa Gałczyńskiego. Tyle że radość wczasowiczów i winiarzy nie zawsze idzie w parze z radością hodowców ryb i chodzą tu zwykle o zbyt małą ilość deszczu z nieba. Rząd zważywszy na ogólnie złą sytuację w rolnictwie uruchomił pomoc suszową. Niedługo potem pojawiły się w ARIMR formularze wniosków, potem nadeszły meldunki medialne, że strumień pieniędzy płynie do rolników. Tyle że do niektórych rybaków wciąż jeszcze nie dopłynął.

Pan Karp w tym roku brał udział w kilku ciekawych imprezach promocyjnych, ale jedna z nich – Warszawski Festiwal Kulinarny, której współorganizatorem był Grzegorz Łapanowski (polecamy wywiad z nim na s.4-5), okazał się promocyjnym strzałem w dziesiątkę. Piękna oprawa, wspaniali wystawcy i liczne grono zainteresowanych, świadomych konsumentów.

Rytwiany jak co roku gościli jesienią rybaków na konferencji. Co prawda największa frekwencja na rybackich zebraniach jest wtedy, gdy waga się losy różnych dotacji, ale ci, którzy byli, na pewno wyjechali zadowoleni.



„Od 14.09.2018 r. do 29.09.2018 r. podatnicy podatku rolnego, którzy w 2018 r. prowadzili chów lub hodowlę ryb słodkowodnych w stawach rybnych położonych na obszarze gmin, w których wystąpiła w 2018 r. susza lub powódź, w rozumieniu przepisów o ubezpieczeniach upraw rolnych i zwierząt gospodarskich, mogą składać wnioski o udzielenie pomocy.

Stawka pomocy, zgodnie z rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 27 stycznia 2015 r. w sprawie szczegółowego zakresu i sposobów realizacji niektórych zadań Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa, wynosi 300 zł na 1 ha powierzchni gruntów pod stawami zarybionymi.

Wysokość pomocy dla poszczególnych podatników podatku rolnego będzie ustalana jako iloczyn powierzchni gruntów pod stawami zarybionymi oraz stawki pomocy

na 1 ha tej powierzchni. Przy czym wysokość pomocy dla jednego podatnika podatku rolnego zgodnie z przepisami ww. rozporządzenia Komisji (UE) nr 717/2014 nie może być większa niż równowartość w złotych 30 tys. euro”.

www.lodr-bratoszewice.pl



Warszawski Festiwal Kulinarny już za nami - prezentacje ciekawych produktów, spotkania z ekspertami, naukowcami i praktykami, a do tego rozmowy, wymiany doświadczeń i emocji. To wszystko stało się udziałem ekipy Pana Karpia w Wilanowie we włościach Jana III Sobieskiego przy Villa Intrata... Dziękujemy za odwiedziny naszego stoiska dofinansowanego przez Fundusz Promocji Ryb. Karpia wędzonego, grillowanego i pasztety z mięsa tej ryby posmakowali u nas liczni goście. Szczególne podziękowania dla wspaniałej dwójki - Ani Kuśmierczak i Halinki z Gospodarstwa Rybackiego Bełżec i karczmy „Karpiówka” za serwowanie wspaniałego karpia. Naszą ofertę wzbogaciły również rozchwytywane słoiczki karpiove z firmy Smolin Fish. Takiego ruchu przy namiocie Pana Karpia nie byłoby, gdyby nie uroczą Marikę i niesamowicie energetyczny Daniel. Cała impreza niezwykle inspirująca. Już czekamy na powtórkę

www.pankarprybyacy.pl



„Jesień w akwakulturze” – 20 września w Rytwianach odbyła się kolejna konferencja dla rybaków. Jak wiadomo, jesień jest zwieńczeniem sezonu hodowlanego na karpiowych stawach hodowlanych. Jaki był, jakie przyniósł oczekiwania i efekty. O tym rozmawialiśmy podczas debaty karpiowej. Nie zabrakło także tematów weterynaryjnych, oraz aktualności z PO Rybactwo i Morze. Tematem naszego spotkania były również opłaty za wodę dla akwakultury, których wprowadzenie kontestowaliśmy dwa lata temu.

www.swietokrzyskikarp.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**

Słabkowice 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*