



**STAWY
TO MOJE
MIEJSCE
NA ZIEMI**

➡ STR. 10



**RUSKI ŻOŁNIERZ
KOJARZYŁ
MI SIĘ
Z PLASTELINĄ**

➡ STR. 8



**NAJKRÓTSZA
DROGA
ZE STAWU
NA STÓŁ
KONSUMENTA**



P GŁOS Pana Karpia

PISMO DLA HODOWCÓW RYB I PRZYJACIÓŁ RYBACTWA

ISSN 2450-5811

NR 1 (40), MAJ 2026

**KTO ZBUDOWAŁ
PRZETWÓRNIĘ,
TEN MA SPOKÓJ**

➡ STR. 20



Fundusze Europejskie
dla Rybactwa



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Ministerstwo Rolnictwa
i Rozwoju Wsi



WIOSNA NA STAWACH, CZYLI NOWE SIŁY I NADZIEJE

„Nasza nadzieja ma być nadzieją otwarcia. Wbrew Putinom i Trumpom, fałszywym mesjaszom, którym wydaje się, że zastępują Boga, a są marnościami nad marnościami. Moją wiosenną nadzieją, może i płonną, są pierwsze słowa wypowiedziane w dniu wyborów przez Pétera Magyara: „Nie ma lepszych i gorszych Węgrów”. Oczywiście, ta moja wiosenna nadzieja dotyczy Polaków.

Piękne jest lato i jesień, i zima, ale gdzież im tam do wiosny. Przecież wiosna to nie tylko ożywcza pora roku, to także stan ducha, to nadzieja na nadchodzące coś, co przeżyliśmy już wiele razy, ale zawsze w oczekiwaniu na coś lepszego i wyjątkowego, choć przeważnie też z lekką nutką niepewności. To taki cykliczny początek wszechrzeczy po odchodzącej zimie. Jak ten początek zagospodarujemy? Jak odczytamy wiosenne znaki na niebie i ziemi?

STOPNIAŁY stany narybku

Na stawach właśnie trwają wiosenne obsady. Nietety, dziwnie stopniały nam stany narybku z jesieni ubiegłego roku. Po, wbrew pozorom, bardzo suchej zimie, na wielu stawach brakuje wody, a deszczu jak na lekarstwo. No cóż, nic nowego. Nieprzewidywalność jest nieodłączną cechą stawów karpiowych i nie powinniśmy o tym zapominać ustalając cenę karpi.

„Czymże jest słońce, kiedy cienia nie ma” - można by strawestować tę myśl Cypriana Norwida i powiedzieć: „Czymże jest wiosna, kiedy zimy nie ma”. Im mocniejsza zima, tym wspanialsza wiosna. Jak w życiu. Blaski i cienie. Najważniejsze jest to, aby, gdy dopadną nas cienie, mieć wewnętrzne przekonanie, że zawsze po nocy nadejdzie dzień. Czasem ten dzień mocno się spóźnia, ale w końcu przychodzi. Najważniejsze, żebyśmy ten świt w porę dostrzegli i wygramolili się z gnuśności i zniechęcenia.

Tu jest WIOSNA!

Wiosna to początek. Nowe siły, nowe zamiary. Nie możemy trwać każdy w swojej bańce w nadziei przetrwania. Nasza nadzieja ma być nadzieją otwarcia. Wbrew Putinom i Trumpom, fałszywym mesjaszom, którym wydaje się, że zastępują Boga, a są marnościami nad marnościami. Moją wiosenną nadzieją, może i płonną, są pierwsze słowa wypowiedziane w dniu wyborów przez Pétera Magyara: „Nie ma lepszych i gor-



rys. Zbigniew Piszczako

szych Węgrów”. Oczywiście, ta moja wiosenna nadzieja dotyczy Polaków.

„Jeśli ktoś dostrzega wiosnę, to pasażerowie pociągów” - powiedział Bertolt Brecht. My, hodowcy karpi, mówimy: „Jeśli ktoś nie dostrzega wiosny, niech przyjeżdża nad stawy. Tu jest wiosna”. Ta w przyrodzie i ta w naszych głowach, w nowym postrzeganiu stawów karpiowych jako bardzo cennego dobra, z którego skorzystają wszyscy. Wszak przecież wszyscy pragną wiosny i ożywczego tchnienia przyrody. Nieprawdaż?



ZBIGNIEW
SZCZEPAŃSKI
redaktor naczelny

55 lat temu w Iranie podpisana została Konwencja Ramsarska. Jej celem jest ochrona i zrównoważone użytkowanie mokradeł i ich zasobów, a w szczególności podmokłych terenów lądowych, wód śródlądowych i przybrzeżnych terenów morskich. Na cześć tej konwencji każdego roku w lutym obchodzony jest Światowy Dzień Mokradeł. Niedawno sam Mikołaj Dorożala, podsekretarz stanu w Ministerstwie Klimatu i Środowiska, z łopatą w rękę, pomagał w budowie progów piętrzących na rowach melioracyjnych w Puszczy Białowieskiej, żeby spowolnić odpływ wód powierzchniowych. Retencja została też doceniona w programie „Moja Woda”, w którym zakładano zgromadzenie 3,38 mln m³ przydomowej deszczówki, na co rząd wyasygnował w latach 2021-24 kwotę 338 mln zł (100 zł na 1 m³). Wygląda więc na to, że konieczność gromadzenia wody wszyscy już w Polsce rozumiemy, a więc może czas również na wsparcie retencji realizowanej na stawach karpiowych (dziś to 630 mln m³). Deklarujemy, że bez trudu zgromadzimy corocznie dodatkowe 70 mln m³ wody, jeśli tylko państwo wesprze prace hydrotechniczne na stawach środkami w wysokości 20 zł za każdy dodatkowy metr sześcienny wody.

Zbigniew Szczepański



GRZEGORZ
KOŃCZEWSKI
redaktor prowadzący

Nadzwyczaj dobrze rozmawia się z Janem Zdziemborskim, 90-letnim rybakim (tak, tak – to nie pomyłka! Piszemy o nim na str. 10-12) prowadzącym niemalże w pojedynkę stworzone przez siebie, a znajdujące się obecnie w granicach administracyjnych Jeleniej Góry, niewielkie Gospodarstwo Rybackie „Rybień”. Z jego słów bije rybacka pasja, która dojrzała w nim, gdy był już po czterdziestce, i przekonała, że warto wyrzucić swoje życie do góry nogami. Z kreslarza i budowlańca przekwalifikował się na rybaka szcycącego się dyplomem Technikum Rybackiego w Sierakowie i w realiach Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej, a więc w czasach, gdy niemal wszystkim brakowało niemal wszystkiego, a ludowa władza bardzo niechętnym okiem patrzyła na prywatną inicjatywę, porwał się na budowę własnych karpiowych stawów. Ta pasja przez kolejne dziesiątki lat pomagała stawiać czoło najróżniejszym problemom, ona też sprawiła - Jan Zdziemborski nie ma co do tego wątpliwości - że dziś, mimo zaawansowanego wieku, wciąż jest na bieżąco z problemami rybactwa, nie brakuje mu sił, dopisuje zdrowie, dobry humor, a codzienna i niemalże całodzienna praca przy rybach, wśród bujnej stawowej przyrody, nadal sprawia przyjemność. Pasja ma jednak wielką moc!

Grzegorz Kończewski

„GŁOS PANA KARPIA” - pismo dla hodowców ryb i przyjaciół rybactwa. / Adres redakcji: ul. Warszawska 4a, 87-162 Złotoryja. / Redaktor naczelny: Zbigniew Szczepański - tel. 501 046 324, e-mail: zbigniew.szczepanski@pankarp.pl, redaktor prowadzący: Grzegorz Kończewski - e-mail: grzegorz.konczewski@interia.pl, fotoreporter: Jarosław Czerwiński. / Wydawca: Towarzystwo Promocji Ryb, ul. Warszawska 4a, 87-162 Złotoryja. / Rada Redakcyjna: prof. dr hab. Janusz Guziur, dr Zygmunt Okoniewski, prof. dr hab. Bogusław Zdanowski, dr Jan Żelazny. / Zdjęcie na okładce: Jarosław Czerwiński

- 4 KRÓLEM WIGILII** jest u mnie wędzony karp
Rozmowa z Grzegorzem Mechem, przedstawicielem zajmującej się badaniami rynkowymi globalnej firmy YouGov
- 6 ZMIANY KLIMATYCZNE** a hodowla karpia
Przekleństwo czy może nowe możliwości? Nad problemem nurtującym wielu rybaków pochyla się dr inż. Mirosław Cieśla
- 7 Nowe prawo weterynaryjne. CO SIĘ ZMIENIA?**
Dr n. wet. Jan Żelazny wskazuje na regulacje prawne, z którymi powinni zapoznać się hodowcy ryb
- 8 RUSKI ŻOŁNIERZ** kojarzył mi się z plasteliną
Elżbieta Kot, przewodniczka po Legnicy, przybliży realia życia w „Małej Moskwie”, jak przez kilkadziesiąt lat, za sprawą stacjonujących żołnierzy sowieckich, nazywano jej rodzinne miasto
- 10 Stawy to moje MIEJSCE NA ZIEMI**
Gościmy w niewielkim, ale przepięknie położonym Gospodarstwie Rybackim „Rybień”, które stworzył i z niezwykłym zaangażowaniem prowadzi 90-letni Jan Zdziemborski
- 13 Karp W KRÓTKIM ŁAŃCUCHU** dostaw
To akcja Towarzystwa Promocji Ryb „Pan Karp”, której głównym celem jest popularyzacja ryb pochodzących z polskich gospodarstw
- 18 Szczęśliwcom złoto błysnie NA SAMYM DNIE**
Jak, będąc pełnym amatorem, zabrać się za poszukiwanie złota, by osiągnąć superwyniki - radzi Przemysław Michalski, znany i utytułowany poszukiwacz złota ze Złotoryi, zapraszając zarazem do swojego miasta na dwie prestiżowe imprezy
- 20 Kto zbudował przetwórnię, TEN MA SPOKÓJ**
„Będziesz miał pan rybę, ale jej nie sprzedasz” - Bogusław Więcek, prezes Spółki Rybackiej „Niedźwiedzice”, zdradza przebieg rozmowy, która przesądziła o kluczowej inwestycji
- 22 KAMIENNE SKARBY** z Krainy Wygasłych Wulkanów
Przygoda zaczyna się od łupania zastygłej lawy w kamieniołomie, a skończyć może pozyskaniem przepięknego wielobarwnego minerału - uważa geolog Marcin Jaśkiewicz
- 24 CHRUPIĄCA REWOLUCJA** przy wigilijnym stole
Jakub Kuroń, szef kuchni w firmie „Kuronowie” i fundacji „Kuronówka” proponuje danie proste, świeże i z charakterem - oto karp w tempurze z sosem koperkowym!
- 26 KAŻDY GŁOS** ma swoją siłę i znaczenie
W okresie od 20 lutego do 24 marca instytucje, organizacje i obywatele UE składali swoje uwagi do „Wizji 2040 dla rybołówstwa i akwakultury”. Wyjaśniamy, dlaczego to takie ważne
- 27 Prosto Z SIECI**
Informacje i ciekawostki wyłowione z głębin internetu

KRÓLEM WIGILII JEST U MNIE WĘDZONY KARP

„Grudniowe zakupy poszczególnych gatunków ryb, w stosunku do zakupów całorocznych, są znacząco różne. I tak śledź, to około 20 proc. całorocznej sprzedaży tego gatunku, pstrąg 16 proc., łosoś 15, a tymczasem aż 92 proc. karpia kupujemy w grudniu. Właśnie w tym miesiącu karp jest dostępny wszędzie, a potem ląduje prawie na każdym świątecznym stole”.

ROZMOWA Z GRZEGORZEM MECHEM
Z FIRMY YOUGOV

Czym się zajmuje firma YouGov i jaka jest w niej Pana rola?

Jest to globalna firma, która zajmuje się badaniami rynkowymi prowadzonymi przede wszystkim w Internecie. W swoich panelach badawczych ma prawie 30 mln zarejestrowanych użytkowników na całym świecie. Na rynku polskim działamy jako YouGov CP Poland i jesteśmy niejako kontynuacją badań prowadzonych do niedawna pod szyldem Panel Gospodarstw Domowych GfK Polonia. Współpracujemy z ośmioma tysiącami panelistów, którzy raportują dla nas swoje zakupy FMCG - żywności, chemii gospodarczej, kosmetyków i artykułów higienicznych. W sposób ciągły monitorujemy zakupy ponad 300 kategorii produktowych i na podstawie pozyskanych informacji przygotowujemy raporty dla naszych klientów. Możemy się pochwalić, że według wiarygodnych danych z monitoringu mediów nasza firma w 2023 roku była najczęściej cytowaną na świecie w kwestii właśnie badań rynkowych. A jeśli chodzi o mnie, to pracuję w tej branży już prawie 20 lat i odpowiadam za współpracę z klientami, a moją specjalnością - oprócz rynku mięsa, nabiału i produktów petfood - jest właśnie rynek rybny.

Jak konkretnie zbiera się dane, które pozwalają na opracowywanie dobrych, wiarygodnych raportów rynkowych?

W ciągłym procesie rekrutacyjnym zapraszamy do współpracy polskie gospodarstwa domowe, a te, które chcą z nami współpracować, zostają naszymi panelistami. Członkowie gospodarstw, po powrocie do domu z zakupów, skanują kody kreskowe z opakowań albo, w przypadku produktów nieopakowanych, ze specjalnej książki kodowej. Mamy dobry materiał do dokonania opracowań, bo znamy składy rodzin, wyposażenie mieszkań, a nawet to, czy ktoś ma czworonożnego pupila. Stąd nasze analizy doskonale odpowiadają, między innymi, na takie pytania: kto kupił, gdzie kupił i jak dużo wydał na zakupy?

Czy w takim razie wiadomo, choćby w przybliżeniu, co klienci będą mieli w koszyku bożonarodzeniowym w grudniu 2026 roku?

Wróżenie nie należy do naszej specjalności (śmiech), natomiast dokładne badania konsumenckie zakończone ich analizą, pozwalają na precyzyjne pokazanie, jak wyglądały preferencje zakupowe konsumentów rok temu, dwa, trzy albo pięć. Widząc pewne tendencje, które pojawiły się kilka lat temu i są kontynuowane w kolejnych okresach, możemy snuć przypuszczenia, co do zakupów tegorocznych. Mogę zatem powiedzieć, że z całą pewnością karpie będą kupowane w grudniu bieżącego roku. Inna kwestia, to ich wolumen, liczba gospodarstw domowych, która dokona zakupów czy wartość zakupów. Z kolei okres szczytu zakupów karpionych jest stosunkowo łatwy do przewidzenia - to będzie grudzień. Warto w tym miejscu dodać, że w roku 2024 przygotowaliśmy raport o zwyczajach żywieniowych Polaków (Eating Habbits, zwyczaj żywieniowe Polaków). Na podstawie rzeczywistych zakupów, jakich dokonali paneliści, wydzieliśmy sześć segmentów nabywców, w zależności od tego, jakie kategorie produktów najczęściej kupują i ile wydają na nie pieniędzy. W przypadku kategorii ryb możemy tę kategorię podzielić na mniejsze segmenty produktowe - np. na ryby świeże, wędzone, mrożone, przetworzone (produkty w zalewach i marynatkach) czy konserwy. Każdy produkt ma swoje cechy, czasem bardzo

wyraźne, wyróżniające od innych towarów - np. gramaturę, typ opakowania, smak, rodzaj dodatków. Na tej podstawie, na bazie posiadanych danych, przeprowadzamy analizę i tworzymy „drzewo decyzyjne”. Analiza zupełnie wyjątkowa, bazująca na faktach, a nie na deklaracjach.

Od dłuższego czasu spożycie ryb w Polsce na głowę jednego mieszkańca w ciągu roku oscyluje wokół 13-14 kilogramów w przeliczeniu na masę ryb żywych. Czy możemy zjadać więcej?

Szansa na to, że stanemy się pod tym względem drugą Portugalią ze spożyciem ponad 50 kilogramów ryb na jednego mieszkańca albo chociaż doszujemy w najbliższym czasie do średniej



KTO RAZ SPRÓBUJE WĘDZONEGO KARPIA, POZOSTANIE JEGO MIŁOŚNIKIEM
| FOT. KARCZMA „KARPIÓWKA” BEŁŻEC



KUPIJE SIĘ OCZAMI - DOSKONAŁE O TYM WIEDZĄ KUPCY Z KOPENHASKIEGO
STOISKA W TORVEHALLERNE
| FOT. ARCHIWUM TPR

europejskiej (około 25 kg - przyp. red.), jest, według mnie, zbyt dużym optymizmem. Widzę tu przynajmniej dwie przeszkody. Pierwsza to kwestia niezbyt sympatycznego postrzegania ryb przez sporą część naszego społeczeństwa. Słyszysz się a to, że ryby mają zbyt intensywny rybi zapach, a to, że mają ości, że czuć je mulem, i wiele innych stereotypów, które często niewiele mają wspólnego z rzeczywistością. Druga sprawa to przyzwyczajenia do pewnych rozwiązań kulinarnych. Mamy w kraju takie schematy, że jak ryba, to musi to być filet z ziemniakami i surówka. Na dodatek danie z ryby, w mniemaniu większości Polaków, to danie postne, ale w rozumieniu - gorsze od dania mięsnego, czyli pełnowartościowego. I tu dopiero wymiana pokoleń może zmienić podejście do diety rybnej. Nie zapominać też jednak o korzystnej relacji cen mięsa drobiowego czy nawet wieprzowego do cen ryb. To też odgrywa ogromną rolę w decyzjach zakupowych Polaków. Jest jednak światło w tunelu, bo młodzi Polacy coraz częściej jeżdżą po świecie i czerpią stamtąd wzorce kulinarne. Jest szansa, że za ich oczekiwaniami pójdzie rozwój rynku rybnego, gastronomii, z wykorzystaniem naszych krajowych produktów. Tatar z polskich ryb czy ceviche, dlaczego nie? Reasu-

mując, Portugalia nam „nie grozi”, ale z czasem zwykłą spożycia ryb na poziomie 15-20 proc. osiągnąć jak najbardziej możemy.

Jaki rodzaj ryb i ich przetworów najchętniej zjadają Polacy i jak wygląda sytuacja rynkowa karpia?

Ryby przetworzone w słoikach i plastikowych pojemnikach - czy to w zalewach, czy różnego rodzaju sosach, stanowią ponad 30 proc. spożywanych ryb. W dalszej kolejności znajdują się ryby mrożone i konserwy, a po nich ryby świeże (najczęściej chłodzone) z 15-16-procentowym udziałem w polskim rynku. Spożycie ryb przez naszych rodaków charakteryzuje się dużą sezonowością - mam tu na myśli choćby wakacje i słynne nadmorskie smażalnie przeżywające wówczas istne oblężenie. Warto też zauważyć, że Polacy są coraz bogatsi i coraz częściej nawet w okresie pozawakacyjnym jadają „na mieście”, w tym również ryby.

Warto zaznaczyć, że, według naszych badań, numerem jeden w grudniowych zakupach jest śledź (60 proc. gospodarstw domowych), za nim plasuje się łosoś (30 proc. nabywców) i karp z 20-procentowym udziałem, tyle że ten ostatni głównie na Wigilię. Dodatkowo

trzeba stwierdzić, że „król wigilijnego stołu” trafia na wielorodzinne kolacje. A zatem odsetek konsumentów karpia jest dużo wyższy niż odsetek gospodarstw domowych, które go kupują. Godne odnotowania jest również to, że grudniowe zakupy poszczególnych gatunków ryb, w stosunku do zakupów całorocznych, są znacząco różne. I tak śledź, to około 20 proc. całorocznej sprzedaży tego gatunku, pstrąg 16 proc., łosoś 15, a tymczasem aż 92 proc. karpia kupujemy w grudniu. Właśnie w tym miesiącu karp jest dostępny wszędzie, a potem ląduje prawie na każdym świątecznym stole.

A co u Pana króluje na wigilijnym stole?

Może zaskoczyć czytelników, bo u mnie królem Wigilii, już od kilku ładnych lat, jest wędzony karp. Uważam, że ma mnóstwo zalet, ale ma też jedną małą wadę - niełatwo go zdobyć. Trzeba znać lokalnych wytwórców, czyli mieć wiedzę często niedostępną dla zwykłego Kowalskiego. I tu się kłania wspólne działanie branży karpowej, żeby ten i inne nowe, mniej znane produkty z karpia, szerzej udostępnić polskim konsumentom, bo są po prostu genialne.

ZBIGNIEW SZCZEPAŃSKI

DUMNY DZIADEK i miłośnik dobrej książki

➡ Grzegorz Mech ma troje wnucząt (dwóch wnuków i wnuczkę), ale wkrótce jego rodzina powiększy się o kolejną wnuczkę. Przyznaje z dumą, że rola dziadka jest fantastyczna. Każda chwila spędzona maluchami jest dla niego niesamowitym przeżyciem i przyjemnością.

➡ Jeśli tylko czas pozwala, Grzegorz Mech nadrabia zaległości w lekturach. Ostatnio wpadły mu w ręce książki, gdzie historie znamienitych postaci z Persji czy Rzymu wplecione zostały w narracje fabularne. Między innymi omal

z wypiekami na twarzy przeczytał o losach Juliusza Cezara, ale też kilka części o dziejach Czyngis-chana. Równie wciągające okazały się tak zwane wywiady rzeki albo książki biograficzne. Niedawno z wielkim zainteresowaniem przeczytał takie książki o Wiesławie Gołasie i Gustawie Holoubku. Ale jest jedna książka, którą czyta zawsze, gdy ma gorszy dzień. To „Ojciec chrzestny”. Mimo że zna ją, w zasadzie, już na pamięć, to sięga po nią, bo w powieści Maria Puzo zawsze znajduje odpowiedź na sytuację, w której akurat się znalazł.

(Z.Sz.)



PIEROGI Z FARSZEM Z KARPIA WESZŁY W OSTATNICH LATACH PRZEBOJEM DO MENU WIELU RESTAURACJI
ZBUDOWANYCH NAD STAWAMI RYBNYMI
| FOT. KARCZMA „KARPIÓWKA” BEŁŻEC

CO W STAWIE PISZCZY...



DR INŻ. MIROSŁAW CIEŚLA
Szkoła Główna Gospodarstwa
Wiejskiego w Warszawie,
Rolniczy Zakład Doświadczalny
w Żelaznej

ZMIANY KLIMATYCZNE A HODOWLĄ KARPIA - przekleństwo czy też nowe możliwości? (cz. III)

O ile wzrost termiki wody można, lub nawet należy, uznawać obecnie za czynnik o potencjalnie pozytywnym wpływie na cykl produkcji karpia w stawach ziemnych, to braki wody powodują konsekwencje zdecydowanie negatywne.

Dwa czynniki mają wpływ na ewentualne zmiany w tradycyjnym cyklu chowu karpia. Pierwszy to zmniejszająca się ilość opadów i ilość dyspozycyjnej wody do napełniania stawów. Drugi to wzrastająca średnia miesięczna temperatura wody. I, jak to już pisałem w innych artykułach, o ile wzrost termiki wody można, lub nawet należy, uznawać obecnie za czynnik o potencjalnie pozytywnym wpływie na cykl produkcji karpia w stawach ziemnych, to braki wody powodują konsekwencje zdecydowanie negatywne.

PIERWSZOMAJOWY rozród karpia

Woda - w roku 2023 wydawało mi się, że gorzej być nie może, ale 2024 pokazał, że może. Kiedy minął, sądziłem, jak pewnie wielu, że był to najgorszy sezon i rok 2025 to już z pewnością będzie lepszy. Błąd, zawsze może być jeszcze drugie dno, a początek 2026 roku pokazuje, że nawet i trzecie. Rezultat niezwykle suchej wiosny 2026 roku to deficyty wody nienotowane nigdy wcześniej, wiele gospodarstw „złapało” wręcz symboliczne ilości wody, ot tyle, by dokonać jakichkolwiek obsad i czekać, że woda wreszcie się pojawi.

Temperatura - zima 2025 na 2026 przypomniała o sobie, i to z przystępem, że w naszej strefie klimatycznej jest czymś normalnym.

Spadki temperatury poniżej minus 10 °C utrzymujące się przez ponad dwa miesiące, kilkanaście dni z temperaturą poniżej minus 20 °C - wszystko jak za dawnych lat. Wydawać by się mogło, że pomysły skrócenia cyklu produkcyjnego do dwóch lat to mrzonki. Tymczasem praktyka pokazała, że wcale nie - podobnie jak w roku ubiegłym pierwsze przypadki naturalnego tarła karpia zanotowano już w połowie kwietnia 2026 roku, a pierwsze dni maja umożliwiły przeprowadzenie zupełnie normalnego kontrolowanego naturalnego rozrodu. Również i autorowi niniejszego artykułu udało się przeprowadzić rozród karpia w warunkach naturalnych pierwszego dnia maja, a dzień wcześniej, ostatniego dnia kwietnia, obsadziłem jedną z przesadek pierwszym wylęgiem uzyskanym ze sztucznego tarła.

Tym samym zrealizowałem zamysł, jaki publicznie ogłosiłem w poprzednim artykule, że wiosną 2026 roku chcę obsadzić wylęg już w kwietniu. Wzrost obsadzonego wylęgu oraz dynamika zmian pokarmu naturalnego są na bieżąco rejestrowane, za miesiąc znane będą wyniki produkcyjne narybku

letniego. Jak przebiegnie cykl wychowu do jesieni, czas pokaże. Mam nadzieję, że efektem końcowym będzie narybek o masie 150-200 g/szt.

Przejść na CYKL DWULETNI

Problemem natomiast pozostaje niespotykany nigdy wcześniej deficyt wody, którego konsekwencją jest konieczność całkowitego odejścia od dotychczas obowiązującego w obiekcie Łąki Jaktorowskie SCGW RZD Żelazna schematu cyklu produkcyjnego. Mając wcześniejsze kilkuletnie już obserwacje zrezygnowaliśmy z próby wychowu kroczków - stawy tej kategorii zostały przeznaczone pod obsady wylęgiem, jako pierwsze przesadki. To samo dotyczy większości przesadek drugich - one również zostaną obsadzone wylęgiem, bo dla tej kategorii wiekowej potrzeba znacznie mniej wody i tylko przez kilka tygodni. Tym samym, z konieczności, rozwiązaliśmy problem, jak poradzić sobie z chowem karpia w warunkach deficytów wody i przy sprzyjających uwarunkowaniach termicznych - przejść na cykl dwuletni w oparciu o ciężki narybek, a większość obiektu przestać na chów materiału obsadowego, który sprzedamy innym hodowcom.

Same zalety - mniejsze koszty produkcji, krótszy cykl, szybszy obrót i zwrot zainwestowanych środków. Tak by się mogło wydawać. Ale podobny pomysł na przetrwanie zgłasza wielu hodowców. Jeżeli wszyscy zaczniemy produkować narybek, to kto go od nas potem kupi? Być może znajdą

się gospodarstwa, które chętnie będą kupować ciężki materiał obsadowy, aby uniknąć problemów z kormoranami. Czy będzie ich na tyle dużo, żeby zagospodarować nagły skokowy wzrost podaży narybku? A może należy zacząć rozważać konsumpcyjny potencjał narybku o masie 200 g/szt.? Na te przykładowe zupełnie pytania nie umiem dać odpowiedzi, nawet nie wiem, czy są to właściwe pytania. Na razie, mimo wszystko, czekam na deszcz.

„JEŻELI WSZYSCY
ZACZNIEMY
PRODUKOWAĆ
NARYBEK, TO KTO
GO OD NAS
POTEM KUPI?”

ZDRÓW JAK RYBA?



DR N. WET. JAN ŻELAZNY
Państwowy Instytut Weterynaryjny
- Państwowy Instytut Badawczy
w Puławach

NOWE PRAWO WETERYNARYJNE Co się zmienia dla hodowcy ryb?

Prace nad nowelizacją regulacji prawnych z zakresu ochrony zdrowia zwierząt trwały w Unii Europejskiej kilka lat i dotyczyły nie tylko ryb, lecz także innych zwierząt. Warto z nimi się zapoznać.

W wyniku tych działań opracowano rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/429 z dnia 9 marca 2016 r. w sprawie przenośnych chorób zwierząt oraz zmieniające i uchylające niektóre akty w dziedzinie zdrowia zwierząt („Prawo o zdrowiu zwierząt”), które zostało opublikowane w Dz. Urzęd. UE pod numerem L 2016.84.1 i weszło w życie z dniem 21 kwietnia 2021 roku.

W oparciu o zapisy wyżej wymienionych regulacji prawnych Unii Europejskiej opracowano i wydano w Polsce nową Ustawę z dnia 21 listopada 2025 r. o zdrowiu zwierząt, która weszła w życie z dniem 18 marca 2026 r. (Dz.U z dnia 17 grudnia 2025 r., poz. 1795).

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady 2016/429 i ustawa z 21.11.2025 r. stanowią główne dokumenty obejmujące regulacje prawne z zakresu wymagań dla utrzymania zdrowia zwierząt zarówno lądowych jak i wodnych. Poszczególne zapisy regulujące ten obszar działalności podzielono w sposób nieodnoszący się do poszczególnych kategorii zwierząt, lecz tematycznie odnosząc je do kolejnych wymagań czy działań. W związku z tym będzie nieco trudniej odnaleźć stosowne zapisy dotyczące zwierząt wodnych, co nie oznacza, iż będzie to niemożliwe.

**OBOWIĄZKI HODOWCY
odnośnie prowadzenia
działalności polegającej
na chowie i hodowli ryb
wynikające z ww. aktów
prawnych:**

1. „Podmioty gospodarcze prowadzące zakłady akwakultury (gospodarstwa rybactwa – przyp. aut.) dokonują przed rozpoczęciem takiej działalności następujące czynności:

a) powiadamiają właściwy organ (Powiatowego Lekarza Weterynarii - PLW - przyp. aut.) o każdym zakładzie akwakultury (ZA), za który odpowiadają,

b) przekazują właściwemu organowi informacje odnośnie nazwy ZA i położenia ZA, a także podają opis jego obiektów, gatunków, kategorii i ilości zwierząt akwakultury, które zamierzają utrzymywać w ZA oraz potencjał i rodzaj ZA” (art. 172 rozporządzenia),

2. „Podmioty prowadzące ZA, o których mowa powyżej, powiadamiają z wyprzedzeniem właściwy organ o:

a) wszelkich zmianach w danym ZA dotyczących kwestii o których mowa powyżej w punkcie 1,

b) każdym zaprzestaniu działalności przez dany podmiot lub ZA” (art. 172 rozporządzenia).

3. „Podmioty i osoby zawodowo zajmujące się zwierzętami mają odpowiednią wiedzę o:

a) chorobach tych zwierząt, w tym o chorobach, które przenoszą się lub są przenoszone na ludzi,

b) zasadach bioasekuracji,

c) zależnościach pomiędzy zdrowiem zwierząt, dobrostanem zwierząt i zdrowiem ludzi,

d) dobrych praktykach hodowli zwierząt dotyczących gatunków zwierząt, nad którymi sprawują opiekę,

e) oporności na leczenie, w tym oporności na środki przeciwdrobnoustrojowe, i jej implikacjach” (art. 11 rozporządzenia).

4. „Zakres i poziom wiedzy wymaganej zgodnie z ust. 1 (punkt 3 tego opracowania - JŻ) zależy od:

a) gatunków i kategorii zwierząt utrzymywanych lub produktów, za które odpowiadają podmioty lub osoby zawodowo zajmujące się zwierzętami, oraz charakteru ich zawodowego związku z tymi zwierzętami lub produktami,

b) rodzaju produkcji,

c) wykonywanych zadań” (art. 11 rozporządzenia).

5. „Wiedzę, o której mowa w ust. 1 (punkt 3 opracowania - JŻ), zdobywa się w jeden z następujących sposobów:

a) doświadczenie zawodowe lub szkolenia,

b) istniejące programy w sektorze rolnictwa lub akwakultury, które dotyczą zdrowia zwierząt,

c) kształcenie formalne,

d) inne doświadczenie lub inne szkolenia, których wynikiem jest osiągnięcie tego samego poziomu wiedzy co określony w lit. a), b) lub c)” (art. 11 rozporządzenia).

Biorąc pod uwagę powyższe wymagania Państwowy Instytut Weterynaryjny - Państwowy Instytut Badawczy w Puławach organizuje wspólnie z Polskim Związkiem Wędkarskim i Polskim Towarzystwem Rybackim 18-19 września 2026 r. konferencję naukową poświęconą ochronie zdrowia ryb w akwakulturze oraz w wodach otwartych, celem omówienia przedstawionych powyżej zagadnień.

RUSKI ŻOŁNIERZ KOJARZYŁ MI SIĘ Z PLASTELINĄ

„Głośno było niegdyś o zakochanej w Rosjanie Polce, która na dodatek zaszła z nim w ciążę. On ponoć błagał, by nikomu o tym nie mówiła, zapewniał, że będzie łożył na dziecko, ale ona go nie posłuchała. Poszła do dowódcy prosić, by zezwolił na ślub. I następnego dnia tego Rosjanina już w Legnicy nie było, wywieźli go hen w Sowiecki Sojuz, daleko od problemu”.

ROZMOWA Z ELŻBIETĄ KOT, PRZEWODNICZKĄ PO LEGNICY

Jakie są Pani, rodowitej Legniczanki, pierwsze wspomnienia związane z obecnością w mieście żołnierzy Armii Radzieckiej?

Pamiętam, że jako dziecko obecność ruskich żołnierzy zaczęłam kojarzyć z... zapachem plasteliny. Pojawiał się on, co wyaczał błyskawicznie, ilekroć pojawiali się oni w pobliżu. Przez długie lata zachodziłam w głowę, co może być źródłem tego zapachu. Dopiero w dorosłym życiu dowiedziałam się, że taką woń wydzieliał smar, którym żołnierze konserwowali swoje skórzane buty, a więc to naturalne, że zapach tego smaru wędrował razem z nimi.

Ale przed oczami mam jeszcze inne, bardzo poruszające wspomnienie. To widok jeżdżących po mieście wielkich samochodów ciężarowych z rosyjskim napisem „Chleb” na plandekach. Ileż to ja razy zastanawiałam się, po co im tyle bochenków! Po latach wyszło na jaw, że to nie były samochody dostarczające pieczywo, a więźniarki transportujące Polaków, m.in. żołnierzy AK z użytkowanego przez Rosjan dworca kolejowego Legnica Północna do położonego w centrum miasta więzienia. Dziś wiemy, że polscy patrioci tracili tam życie.

Dlaczego Rosjanie wybrali akurat Legnicę?

Po pierwsze, przed II wojną światową Legnica była niemieckim miastem garnizony, z całym tym zapleczem mogącym pomieścić i utrzymać liczne oddziały wojskowe. Po drugie, położone strategicznie, bo w połowie drogi między Wrocławiem a Dreznem, miasto, przez które przebiegała linia kolejowa, praktycznie nie ucierpiało w wyniku działań wojennych. Czerwonoarmiści, którzy wzywali Legnicę, mieli więc tu wszystko podane jak na tacy. Weszli do miasta w lutym 1945 roku i już nie wyszli. Uznali, po prostu, że Legnica należy do nich i na swój sposób zaczęli się w niej urządzać.

Pewnie zajęli wszystkie poniemieckie obiekty wojskowe, opuszczone przez Niemców mieszkania...



ELŻBIETA KOT

| FOT. JAROSŁAW CZERWIŃSKI

Oczywiście, ale to wszystko mało. Sama wierszuszka tego wielkiego zgrupowania wojsk sowieckich upatrzyła sobie Tarninów, luksusową dzielnicę Legnicy z imponującymi willami oraz pięknymi budynkami wielorodzinnymi, mieszczącymi duże, eleganckie mieszkania. Na Tarninowie mieścił się później główny sztab Północnej Grupy Wojsk Armii Radzieckiej, przed którym stanął pomnik Lenina, w tej dzielnicy zamieszkali najznamienitsi oficerowie, a Dom Prioma, czyli reprezentacyjny hotel, w jaki przemieniono przepiękną willę Teichertów z 1926 roku, przez kilka lat wraz z rodziną zajmował marszałek Konstanty Rokossowski. Rosjanie uznali, że 40-hektarowy obszar Tarninowa trzeba otoczyć zbudowanym z betonowych płyt murem, zwieńczonym na dodatek kolczastym drutem. Tę zamkniętą część miasta Legniczanie zaczęli

nazywać „Kwadratem”. Tam my, przeciętni Polacy, absolutnie nie mieliśmy wstępu. Bram strzegli uzbrojeni wartownicy.

Ale Rosjanie byli widoczni na ulicach całego miasta...

Tak, bo w Legnicy było ich mnóstwo. Rzecz jasna, liczba stacjonujących w mieście radzieckich żołnierzy objęta była ścisłą tajemnicą. Pamiętam, kiedyś o pomoc w jej oszacowaniu poprosiłam znajomego pracownika energetyki, a on odwołał się do poboru mocy, który odpowiadał 200-tysięcznemu miastu. Legnica oficjalnie liczyła około 100 tysięcy mieszkańców, co wskazuje, że tyle samo było Rosjan. Tutaj mieściło się całe rosyjskie dowództwo na środkową Europę, któremu, co oczywiste, podlegały też jednostki ulokowane przy polsko-niemieckiej granicy. A zatem

tych rosyjskich żołnierzy w naszym regionie było znacznie, znacznie więcej.

Można było się zorientować, gdzie w Legnicy Rosjanie mieszkają?

Dla swoich zbudowali nawet czteropiętrowe bloki, które Legniczanie od razu ochrzcili „lenigradami” i to określenie funkcjonuje, zresztą, do dziś. A jak już jesteśmy przy nazwach, to proszę sobie wyobrazić, że za sowieckich czasów nie wolno było u nas nazywać pierogów „ruskimi”. Zamiast nich mieliśmy więc smakujące tak samo pierogi „legnickie”, które również obecnie tak są nazywane i cieszą się dużą popularnością. Wracając do mieszkań – stojąc na chodniku od razu można było rozpoznać, które zajmują rosyjskie rodziny, bo przecież znacznej części żołdatów mogli w Legnicy towarzyszyć najbliżsi. Rolę firanek i zasłonek w oknach pełniły płachty radzieckiej gazety „Prawda”. Znajomi z innych miast nie chcieli wierzyć. Wiele razy prowadziłam więc takich niedowiarów, by mogli na własne oczy zobaczyć tę wschodnią kulturę.

Jak układały się codzienne relacje Legniczank z Rosjanami?

Generalnie Rosjanie w Legnicy czuli się jak u siebie – nadzwyczaj pewnie, o czym świadczy choćby fakt, że wystawiali polskim władzom rachunki za zużycie prądu i gazu. No i sytuowali się ponad polskim prawem. Mnie przerażała bardzo duża liczba wypadków komunikacyjnych, jako że Rosjanie samochodami jeździli po Legnicy jak po pastwisku. Niby mieli jakieś polisy ubezpieczeniowe, ale, tak naprawdę, tych dokumentów nikt nie widział. Znam ludzi, którzy nigdy nie odzyskali pieniędzy wydanych na naprawę uszkodzonych aut, bo sprawcy kolizji czy wypadków nie ponosili za nie odpowiedzialności. Wiadomo, że były też przestępstwa, czasami bardzo poważne – gwałty, zabójstwa... I zdarzało się, że psy tropiące doprowadzały do „Kwadratu” albo koszar, a tam już nikt nie mógł wejść: ani milicjanci, ani prokurator... Świetnie pokazuje to film Legniczanki Waldemara Krzystka pt. „Fotograf”, w którym mój syn, Tomasz Kot, wcielił się w postać Bauman, będącej częścią tej skomplikowanej intrygi.

Dodajmy, że Waldemar Krzystek ma też na koncie film „Mała Moskwa”, bo tak przecież nazywano Legnicę...

Tak, tam z kolei akcent został położony na historię tragicznie kończącego się romansu żony radzieckiego oficera z Polakiem. Takich miłosnych historii mieliśmy tutaj wiele. Głośno było niegdyś, na przykład, o zakochanej w Rosjanie Polce, która na dodatek zaszła z nim w ciążę. On ponoć błagał, by nikomu o tym nie mówiła, zapewniał, że będzie łożył na dziecko, ale ona go nie posłuchała. Poszła do dowódcy prosić, by zezwolił na ślub. I następnego dnia tego Rosjanina już Legnicy nie było, wywieźli go hen w Sowiecki Sojuz, daleko od problemu.

Jeszcze obecnie krążą legendy o świetnym, jak na realia Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej, zaopatrzeniu rosyjskich sklepów...

Mieli tu istną Amerykę! W radzieckich strukturach wojskowych funkcjonował przecież specjalny wydział, który miał ogromne możliwości i zajmował się sprowadzaniem dla Rosjan poszukiwanych towarów z całych demoludów. Mało tego, ci żołnierze – a wyłożył to nam niejaki Kola, jeden ze znajomych i wydawałoby się normalniejszych żołdatów – byli święcie przekonani, że w ZSRR żyłoby na identycznym poziomie, gdyby ich ojczyzna nie musiała utrzymywać takich krajów jak Polska! Nie chcieliśmy wierzyć własnym uszom, ale oni naprawdę tak myśleli. A realia były takie, że przeciętni mieszkańcy Legnicy do ruskich sklepów wstępu nie mieli. Czasami zdarzało się, że gdy Rosjanie mieli czegoś więcej, to oferowali Polakom. Kiedyś widziałam, jak zostało im mielone mięso i wynosili je przed sklep, by zachęcić do kupna. I ludzie kupowali. Oczywiście, kwitł również czarny rynek, dzięki któremu niektórzy Legniczanie ponoć zbudowali okazałe domy, ale też przy tej okazji dochodziło do poważnych oszustw. No i benzyna – żołnierze sprzedawali ją w wielkich ilościach.

To zacięcie do handlu pewnie nasiliło się, gdy zapadły decyzje przesądzające o tym, że wojska radzieckie mają opuścić Polskę.

I to jak! Wiedzieli, że wiele z sobą zabrać nie zdołają, a więc chcieli spieniężyć, na-



PARK MIEJSKI W LEGNICY, LATA 80. UB. WIEKU. OBOK LICZNIE ZGROMADZONYCH TAM ŻOŁNIERZY RADZIECKICH STANĘLI DWAJ SYNOWIE ELŻBIETY KOT: TOMASZ - DZIŚ AKTOR ORAZ PAWEŁ - PROWADZĄCY W LEGNICY BIURO PODRÓŻY „ELŻBIETA” | FOT. ARCHIWUM E. KOT

wet oddać półdarmo co tylko możliwe: wyposażenie mieszkań, jakieś większe przedmioty osobiste, alkohol, myśleli nawet o przehandlowaniu wspomnianego pomnika Lenina! Wycieczkom czasami opowiadałam, jak to na jedno ze złomowisk trafił radziecki czołg. Właściciel pociął maszynę, żelastwo wywiózł ciesząc się, że zrobił świetny interes. Ale po jakimś czasie na plac zajechał wojskowy gazik, a Rosjanin, który z niego wysiadł, zaczął dopytywać o pociętą maszynę. Polak, oczywiście, bił się w pierś, zaprzeczał, twierdził, że czołgu na oczy nie widział. Na to oficer: „słuchaj, wiemy kiedy kupiłeś, od kogo i za ile. Chcesz kupić jeszcze dwa takie czołgi?”. Tak to, mniej więcej, wyglądało. Po latach dyrektor naszego muzeum podzielił się ze mną refleksją, że trzeba było kupować to wszystko od Rosjan - zostałyby ślady po tamtych czasach, można by stworzyć takie, powiedzmy, muzeum zimnej wojny. I wtedy sobie uświadomiłam, że ja do samego końca nie wierzyłam, że oni opuszczą Polskę. A jednak. Ostatni radziecki pociąg wyjechał z Legnicy we wrześniu 1993 roku. Od tego czasu żyjemy u siebie.

GRZEGORZ KOŃCZEWSKI



JEDNO Z NIELICZNYCH ZROBIONYCH W „KWADRACIE” ZDJĘĆ - UROCZYSTOŚĆ PRZED RADZIECKIM SZTABEM | FOT. FRANCISZEK GRZYWACZ/ ARCHIWUM E. KOT



OSTATNI POCIĄG Z SOWIECKIMI ŻOŁNIERZAMI WYJechał z LEGNICY WE WRZEŚNIU 1993 R. | FOT. FRANCISZEK GRZYWACZ/ FACEBOOK MUZEUM MIEDZI W LEGNICY



STAWY TO MOJE MIEJSCE NA ZIEMI

Stawy sobie wymyślił i zbudował. Choć kosztowało to wiele wyrzeczeń, dziś nie ma żadnych wątpliwości, że podjęcie tego wyzwania było jedną z najlepszych życiowych decyzji. Swoje niewielkie, ale przepięknie położone, Gospodarstwo Rybackie „Rybień” Jan Zdziemborski z Jeleniej Góry zaplanował z wielką precyzją, w sposób niezwykle przemyślany - tak, by mógł prowadzić je niemalże w pojedynkę. I cały czas prowadzi, choć w październiku ubiegłego roku skończył... 90 lat!

Każdy powszedni dzień Jana Zdziemborskiego wygląda podobnie: pobudka o godzinie siódmej, toaleta i niespieszne śniadanie, po którym wsiada do starego Opla i jedzie na położone na obrzeżach Jeleniej Góry stawy. Tam pracuje do zmierzchu, bo przecież wiadomo, że w gospodarstwie rybackim niemal zawsze jest coś pilnego do zrobienia. Gdy wraca, przygotowuje mocno spóźniony obiad i kładzie się spać. Z zaśnięciem nigdy nie ma problemu.

- Praca przy rybach wypełnia mi czas i daje ogromną satysfakcję, po prostu wciąż utrzymuje mnie na wysokich życiowych obrotach - zapewnia gospodarz i od razu widać, że nie przesadza. Szczupła wyprostowana sylwetka, sprężysty krok, mocny uścisk dłoni, szeroki uśmiech i kilka na szybko wymienionych na temat karpiowej hodowli uwag wskazują, że rozmawiamy ze świetnie

zorientowanym w aktualnych problemach rybackiej branży i pełnym planów na przyszłość seniosem.

Rola **PONIEMIECKICH GROBLI**

A przecież nic nie wskazywało na to, że Jan Zdziemborski w dojrzałym już wieku, bo po czterdzieście, zostanie rybakim. Jako absolwent technikum budowlanego przez kilkanaście lat pracował w biurze projektowym jako kreślarz. Później uznał, że lepiej będzie, jeśli biurko i biuro zamieni na pracę w terenie, oferując swe usługi jako zrzeszony w branżowej spółdzielni rzemieślnik budowlany. I z powodzeniem w tej budowlance się realizował. Pomysł na rybactwo zrodził się trochę przez przypadek - za sprawą myślistwa.

- Wielokrotnie polowałem na terenie, na którym dziś znajduje się moje gospodarstwo.

Wówczas należał on do wsi Maciejowa, w 1976 roku włączonej w granice administracyjne Jeleniej Góry - wspomina Jan Zdziemborski. - Były tu wówczas rozległe, przecięte strumieniem Bełkotka, dzikie łąki - takie zapuszczone, w znacznej części zarośnięte krzakami, usytuowane między okolicznymi wzniesieniami nieużytki, gdzie, rzeczywiście, dzięki zwierzyźnie nie brakowało. Mnie jednak przede wszystkim zauroczyła tutejsza przyroda - bociany, czaple, żurawie... Natura tętniła tu z całą mocą! Pochodzę z Ostrowa Wielkopolskiego, jako dziecko często jeździłem z rodzicami na wycieczki do przepięknych, słynących z dorodnych karpów Przygodzic i w pewnym momencie dostrzegłem pewne podobieństwo. Pomyślałem, że gdyby ten teren zalać i utworzyć stawy, to miałbym Przygodzice pod Jelenią Górą. Tym bardziej, że jako budowlaniec dostrzegłem konkretne możliwości.

Jan Zdziemborski ma na myśli budowane jeszcze przed II wojną światową przez mieszkańców na tych terenach Niemców groble. Przecięły one obszar o dość znacznym nachyleniu, a ich zadaniem było wstrzymywanie okresowo wzbierających się wód Bełkotki, a w konsekwencji ochrona położonych poniżej gruntów przed zalaniem. Nos budowlanica podpowiadał, że to wymarzone miejsce na gospodarstwo rybackie - można było przecież wykorzystać istniejące groble, nieco je podnieść i wzmocnić, a następnie za pomocą ciężkiego sprzętu ukształtować misy kilku stawów i wykonać niezbędne prace hydrotechniczne. Wspomniana intuicja - bo przecież nie badania przeprowadzone przez specjalistów - mówiła też, że rybna produkcja powinna być na tyle duża, by zapewnić godziwe utrzymanie.

TOWARZYSZU, pomóżcie!

W takich okolicznościach pod koniec lat 70. ub. wieku budowlaniec Jan Zdziemborski podjął decyzję o przekwalifikowaniu się na rybaka. Sprawa nie była prosta, bo, po pierwsze, by móc nabyć grunty z Państwowego Funduszu Ziemi i przy tej okazji skorzystać jeszcze z jakiejś formy pomocy finansowej państwa, trzeba było być nie budowlanicem, a rolnikiem. To dlatego Zdziemborski podjął to wyzwanie wspólnie z posiadającym odpowiednie uprawnienia znajomym. Po drugie, już same koszty zakupu przerastały możliwości nawet doświadczonego i mającego renomę rzemieślnika budowlanego, który, choć miał się najróżniejszych dodatkowych zajęć, ostatecznie musiał wziąć duży kredyt. Po trzecie wreszcie, Jan Zdziemborski doskonale zdawał sobie sprawę, że hodowla karpów, jak i budowlanka - wymaga specjalistycznej wiedzy, ale kompletnie innej, zupełnie mu obcej.

- Dlatego zgłosiłem się do słynnej kuźni rybaków w Sierakowie - wspomina gospodarz. - Najpierw musiałem zaliczyć specjalistyczny kurs, po którym mogłem już rozpocząć naukę w zaocznym technikum rybackim. Były zajęcia teoretyczne, egzaminy, praktyki na stawach. Wciągnąłem się od razu, fachową literaturę pochłaniałem od deski do deski, bo



JAN ZDZIEMBORSKI: - PRACA PRZY RYBACH WYPEŁNIA MI CZAS I DAJE OGROMNĄ SATYSFAKCJĘ, PO PROSTU WCIĄŻ **UTRZYMUJE MNIE NA WYSOKICH ŻYCIOWYCH OBROTACH** (ZDJĘCIE NA SĄSIEDNIEJ STRONIE)

O TĘ WYKORZYSTYWANĄ NA STAWACH ŁÓDKĘ PYTAJĄ WSZYSCY GOŚCIE PO RAZ PIERWSZY ODWIEDZAJĄCY GR „RYBIEN”. ODPOWIEDZ ZASKAKUJE - TO **POŁOWA FUTERAŁU PO RADZIECKIM POCISKU** (FOTKA POWYŻEJ) | ZDJĘCIA: JAROSŁAW CZERWIŃSKI

zawierała - jak na przykład „Chów ryb w stawach” - mnóstwo praktycznych informacji. Z dyplomem technika rybaka poczułem się zdecydowanie pewniej, wciąż jednak zarabiając pieniądze jako budowlaniec.

Gospodarstwo rybackie - jak chyba każda większa budowa w czasach Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej, a tak niestandardowa to już szczególnie - rodziło się w bólach. Problemy były już z projektem, bo niechętnym okiem patrzono na sugerowane przez Zdziemborskiego zmiany, później z najmem kluczowej maszyny, czyli spychacza, który ostatecznie trzeba było kupić, z paliwem, materiałami budowlanymi, no i peerelowską biurokracją. Wszystko się przeciągało i wspólnik, który liczył na szybkie zyski, wycofał się. Nie dość, że trzeba było go spłacić, a więc i zdobyć kolejne pieniądze, to jeszcze urzędnicy uznali, że w tej sytuacji inwestor musi zwrócić równowartość ulgi, z której skorzystał podczas zakupu tego 30-hektarowego gruntu.

- Strasznie się zdenerwowałem, bo nie miałem szans na zdobycie tych pieniędzy - dodaje Jan Zdziemborski. - Poszedłem do

Komitetu Powiatowego Polskiej Zjednoczonej Partii Robotniczej w Jeleniej Górze. I mówię: „Towarzyszu sekretarzu, przecież nie dla siebie buduję, a dla państwa, dla ludzi, którym chcę dostarczać ryby”. Nie mam pojęcia, w jaki sposób towarzysz sekretarz zadziałał, ale zrobił to skutecznie. Płacić nie musiałem.

KARPIE jak malowane

Ostatecznie w Maciejowej powstało pięć stawów (o łącznej powierzchni ok. 17 hektarów wody) położonych wręcz tarasowo, jako że na stosunkowo niewielkiej odległości lustra wody krańcowych akwenów dzieli wysokość aż 15 metrów! To daje ogromne możliwości, bo położony najwyżej największy staw o powierzchni ośmiu hektarów jest zarazem awaryjnym zbiornikiem wody. Dzięki systemowi hydrotechnicznych obejść w krótkim czasie można wodą z niego napełnić któryś z niżej położonych tych mniejszych i przystępować do zarybiania. I tak w 1981 roku w pierwszym stawie o powierzchni niecałych dwóch hektarów pojawiły się małe karpie.



GOSPODARSTWO RYBACKIE „RYBIEN” SKŁADA SIĘ Z PIĘCIU MALOWNICZO POŁOŻONYCH STAWÓW O ŁĄCZNEJ POWIERZCHNI 17 HEKTARÓW



MIMO ZAAWANSOWANEGO WIEKU **JAN ZDZIEMBORSKI NIE NARZĘKA NA BRAK KRZEPY**. SAM REMONTUJE JEDNĄ Z ODŁÓWEK, WAŻĄCE 70 KG PŁYTY NIE STANOWIĄ PROBLEMU



STAWY GR „RYBIŃ” ZNAJDUJĄ SIĘ NA TERENIE MACIEJOWEJ - WSI, KTÓRA W 1976 ROKU ZOSTAŁA WŁĄCZONA W GRANICE MIASTA, STAJĄC SIĘ JEDNĄ Z DZIELNIC JELENIEJ GÓRY

- Takie chwile pamięta się do końca życia, tym bardziej, że wszystko zagrało wręcz perfekcyjnie - mówi Jan Zdziemborski. - W czerwcu zarybiłem lipcówką, a sprzedałem karpie jako narybek - po przezimowaniu, wiosną następnego roku. Wyszło tego jakieś 2,5 tony, a ryby były jak malowane. Ichtiolożka z gospodarstwa w Iłowie, które wzięło całość tej mojej pierwszej produkcji, nie kryła zachwytu, a ja cieszyłem się jeszcze bardziej, bo w krótkim czasie zarobiłem na karpiu dobre pieniądze, których wtedy tak bardzo potrzebowałem. Bank przecież oczekiwał spłaty kredytu.

BEZ GRAMA chemii

To właśnie potrzeba zdobycia „szybkich pieniędzy” przesądziła o profilu gospodarstwa - Jan Zdziemborski skoncentrował się właśnie na produkcji materiału zarybienowego. Szczęśliwie maciejowickie stawy okazały się nadzwyczaj żyzne i nieraz bywało, że narybek osiągał tu wymiary i wagę krocza. W rekordowym roku ze wspomnianego już największego ośmiohektarowego stawu udało się odłowić aż 13 ton ryb. Gospodarz zyskał renomę, ogłaszał się w prasie i chętnych do kupna nie brakowało, czasami wręcz po ryby ustawiała się kolejka.

Ale w końcu okres prosperity minął - ci, którzy jeszcze niedawno o narybek zabiegali, nagle sami zaczęli prosić, by kupić od nich.

Jan Zdziemborski przyznaje, że nieraz „został z rybą”. Uznał, że najlepiej będzie ją przetrzymać i sprzedać później, już w sezonie, jako karpia handlowego na miejscu, czyli na grobli...

- Wydawało się, że wszystko jest na dobrej drodze, bo cała okolica wiedziała, że u mnie karpie hodowane są w czystej wodzie, a dokarmiam je wyłącznie zbożem, bez grama chemii. Nieraz słyszałem, jak klienci chwalili smak moich ryb. I wiem, że nie przesadzali, bo smakują wyśmienicie - sam, zresztą, uwielbiam je jeść - mówi gospodarz. - A jednak całociowe wyniki okazały się niesatysfakcjonujące. Maksymalnie w jednym sezonie udało mi się sprzedać dwie tony karpia handlowego. Dlaczego? Przegrałem z konkurencją. W pobliżu Jeleniej Góry funkcjonuje, po prostu, zbyt wiele oferujących karpie gospodarstw rybackich. Całkiem dużych i nowoczesnych.

Tymczasem prowadzone przez Jana Zdziemborskiego GR „Rybiń” to maluch, wręcz mikrus, mający stałą obsadę jedynie w osobie właściciela. Sam m.in. dogląda i naprawia groble, dokarmia ryby, przeprowadza kontrolne odłow, kontroluje stan wody i konserwuje łodzie. O pomoc prosi tylko w wyjątkowych sytuacjach („bardzo trudno znaleźć ludzi chętnych do pracy na stawach”), np. podczas odłowów i odbioru ryb, kiedy to niemal w jednym czasie trzeba machać kasarem, ważyć ryby, ładować je do

wanienek, a następnie przenosić do umieszczonych na samochodzie basenów. Przez lata całe, zresztą, wprowadzał rozwiązania pozwalające temu rybackiemu mikrobiznesowi funkcjonować w znacznej części jednoosobowo.

- Choćby takie spuszczenie wody z któregoś ze stawów - tłumaczy Jan Zdziemborski. - To prosta czynność, jako że u mnie nie ma tradycyjnych odłowów, nie trzeba wchodzić z siecią do stawu - ryba odławia się sama. Po prostu spływa do odłówek za mnichem i tam, mając zapewniony odpowiedni przepływ wody, może być przez jakiś czas przetrzymywana. Po betonowych płytach samochód klienta z ustawionymi na skrzyni ładunkowej basenami może podjechać bardzo blisko.

Nadzieja W SANDACZU

Z tym, że klientów na żywe karpie ubywa w tempie wręcz dramatycznym. Jako jedni z ostatnich w listopadzie ubiegłego roku w GR „Rybiń” pojawili się przedstawiciele Polskiego Związku Wędkarskiego, którzy, na potrzeby zarybieniove swoich akwenów, kupili trzy tony karpia. I, niestety, zapowiedzieli też, że w kolejnych latach karpie zainteresowani już nie będą. Z chęcią za to kupią sandacza, i to w znacznej ilości, płacąc przy tym godziwie.

W tej deklaracji 90-letni Jan Zdziemborski dostrzegł swoją szansę na najbliższe lata. Poprosił o pomoc młodszego o 20 lat, sprawnie poruszającego się po głębiach Internetu, kolegę i ten gdzieś w Polsce znalazł już odpowiednią ofertę ośmiocentymetrowych sandaczy po 36 groszy za sztukę. I natychmiast zarezerwował przynajmniej pięć tysięcy sztuk.

- Zarybię nimi wszystkie wolne stawy - zapewnia gospodarz. - Nie wiem, czy zarobię na nich lepiej niż na karpkach. To, ostatecznie, nie jest już takie ważne, bo wszystkie kredyty dawno spłaciłem i nie mam jakichś wygórowanych potrzeb. Najważniejsze, że będę miał zagwarantowany zbyt, że ktoś tę rybę będzie chciał ode mnie kupić. To zaś oznacza, że te stawy, dzieło mojego życia i moje miejsce na ziemi, wciąż będą funkcjonować, a ja będę miał gdzie pracować i cieszyć oczy przepięknymi widokami. Codziennie, do samego zmierzchu. Dopóki wystarczy sił.

GRZEGORZ KOŃCZEWSKI



JAN ZDZIEMBORSKI ZAPEWNIĄ, ŻE HODOWANE PRZEZ NIEGO KAPIE SMAK MAJĄ WYJĄTKOWY - ZA SPRAWĄ CZYSTYJ WODY I ZBOŻA, KTÓRYM SĄ DOKARMIANE



NA STAWACH GR „RYBIŃ” NA DOBRE ZADOMOWIŁY SIĘ BOBBRY, KTÓRE CZASAMI, NIESTETY, PRZESZKADZAJĄ W PROWADZENIU GOSPODARKI RYBACKIEJ



KARP W KRÓTKIM ŁAŃCUCHU DOSTAW

To akcja Towarzystwa Promocji Ryb „Pan Karp”, której głównym celem jest popularyzacja ryb pochodzących z polskich gospodarstw. Prowadzimy kampanie reklamowe, organizujemy konferencje (dziś publikujemy część pokłosa tej pierwszej, zorganizowanej 25-26 czerwca 2025 r. w Korytnicy) i warsztaty oraz edukujemy dzieci i dorosłych. Chcemy promować Kodeks Dobrych Praktyk Rybackich oraz budować świadomość istnienia różnych łańcuchów dostaw w sektorze rybnym.

O EWOLUCJI SPRZEDAŻY BEZPOŚREDNIEJ RYB KUPIECKICH

Sprzedaż ryb stawowych przechodziła z biegiem historii zmiany determinowane przez dwa zasadnicze uwarunkowania. Pierwszym była wielkość produkcji, drugim zaś organizacja obrotu rybami. Ustalenie faktycznego znaczenia sprzedaży bezpośredniej ryb konsumpcyjnych wyprodukowanych w stawach na terenach ziem polskich przed końcem XIX wieku, na podstawie dostępnej literatury, nie jest możliwe. Jednak można przypuszczać, że nie stanowiła istotnej części rynku.

Dawniej proces sprzedaży ryb oparty był na zależności: właściciel stawu - kupiec, który przejmował ryby odłowione ze stawów (oczywiście w umówionej cenie) i na jego barkach było umieszczenie ryb na rynku lub sprzedaż następnym odbiorcom w łańcuchu dostaw. Nie wiadomo, dlaczego sprzedaż detaliczna czy zaopatrywanie punktów sprzedaży na targach była tak słabo rozwinięta. Hodowcy prezentowali pogląd, że to, co wyprodukują, należy sprzedać pośrednikowi. Niejednokrotnie owi pośrednicy zakupu ryb dokonywali w

ciemno. Ponadto ceny, które hodowcy uzyskiwali, były daleko odbiegające od rynkowych.

Takie postępowanie jest dla nas niejasne, jednak warto zaznaczyć, że w dawnych czasach rynki rybne opanowane były przez cechy rybackie. Monopol ten poluzowano w XIX wieku, jednak do gry w tym okresie weszli pośrednicy i handlowcy pochodzenia żydowskiego. W Warszawie właściciele stawów mogli, co prawda, sprzedawać swoje połowy na targu, ale tylko w czwartki, zaś w piątki istniała możliwość sprzedaży hurtowej. Sprzedaż bezpośrednia była rozwiązaniem rzadko spotykanym.

Przykład uniezależnienia producentów od pośredników podaje Stanisław Cios, opisujący sprzedaż ryb z Księstwa Łowickiego w Warszawie na podstawie anonsów znalezionych w prasie z lat 30. i późniejszych XIX wieku. Otóż księstwo oferowało własne ryby „w lokalu pod numerem 614 M przy ulicy Niecałej, gdzie urządzono sklep przystosowany do sprzedaży żywych ryb”. Sklep był własnością księstwa. Drugi punkt sprzedaży ryb był w Sielcach, za rogatkami belwiderskimi w

Warszawie, w pobliżu Wisły. Podejmowano różne rozwiązania w celu udogodnień w sprzedaży i tak, jak pisze S. Cios, „w lutym 1845 r. poinformowano, że osoby pragnące kupić żywe ryby w sklepie przy ulicy Niecałej mogły w nim złożyć zamówienie, wraz z należną kwotą, a na drugi dzień rano (najpóźniej o godz. 7.00) dostarczono do sklepu żądane ryby”. Nie zapomniano o promocji ryb, informując potencjalnych nabywców o wyjątkowych walorach oferowanych karpie. Przykład Księstwa Łowickiego jest, jak na owe czasy, wyjątkowy.

Karpie konsumpcyjne w ramach sprzedaży bezpośredniej trafiały na rynek również z innego źródła, a mianowicie z bardzo powszechnych, szczególnie na południu Polski, stawów miejskich. Stawy te często użytkowano, po prostu, jako magazyny ryb konsumpcyjnych. Pomagały dostarczać ryby w sposób ciągły i niezawodny. Ryby zbywano również w sprzedaży detalicznej. Karpie sprzedawano na kopy i mendle, mniej cenne na cebrzy, półcebrzy czy wiadra i miary.



DR JERZY ŚLIWIŃSKI OD LAT JEST ZWIĄZANY Z SGGW W WARSZAWIE | FOT. ARCHIWUM TPR



TRANSPORT KONNY DO PRZEWOZU ŻYWYCH KARPI Z LAT 30. XX W. WYPOSAŻONY BYŁ W POZIOMO LEŻĄCY DREWNIANY ZBIORNIK (BECZKA) O POJEMNOŚCI KILKUSET LITRÓW | FOT. NAC

Początkiem działań, które miały uniezależnić producentów karpia od dyktatu pośredników w Królestwie Polskim, było powstanie w końcu XIX wieku organizacji producenckiej pn. Warszawską Spółkę Rybacką, która skupiała kilka znaczących podmiotów. Miała magazyny do przechowywania ryb i zajmowała się ich sprzedażą detaliczną bez pośredników. Szefował jej światły i energiczny Adam Przanowski, którego determinacją spowodowała, że spółka uruchomiła kilka punktów sprzedaży detalicznej i hurtowej w Warszawie.

Kilkanaście lat później zawiązała się inna organizacja przy Syndykacie Rolniczym Warszawskim o nazwie nam znanej - Związek Producentów Ryb. Jej zadaniem było bezpośrednie dotarcie do konsumentów. Związek zrzeszał właścicieli gospodarstw stawowych. Jego rola w obrocie rybami, a głównie karpem na rynku warszawskim i łódzkim, była istotna. Organizacja prowadziła działalność do lat 30. XX wieku.

W 1917 roku powstał jeszcze inny podmiot zaangażowany w sprzedaż bezpośrednią kar-

pia, a mianowicie Agentura Rybna przy Oddziale Handlowym Lubelskiego Towarzystwa Rolniczego. Inne chwalebne przykłady to powstanie jeszcze przed I wojną światową silnego Zrzeszenia Producentów Ryb Górnej Wisły, a później Włocławskiej Spółdzielni Rybackiej w powiecie białskim, gospodarującej na 164 hektarach stawów. Jej znaną cechą była bezpośrednia sprzedaż ryb ze stoisk hodowców i wspólna płuczką. Włocławska Spółka Rybacka, powstała w 1937 roku z inicjatywy Krajowego Towarzystwa Rybackiego, zawiązana została w Bestwinie. Jej celem była poprawa opłacalności produkcji ryb prowadzonej przez członków spółdzielni. Za najważniejsze zadanie uznano budowę magazynów rybnych i zorganizowanie wspólnej sprzedaży ryby kupieckiej -

dzięki temu chłopcy mogli uwolnić się od nierzetelnych handlarzy oferujących nieatrakcyjne ceny i terminy płatności.

Można uznać, że już w okresie przełomu wieków hodowcy zaczęli dostrzegać zasadność rozwijania sprzedaży bezpośredniej. Przykłady

opisywano w ówczesnej prasie fachowej. W 1929 roku w wydawanym w Bydgoszczy czasopiśmie „Ryba” Stanisław Janicki, b. minister rolnictwa, pisał, że właściciele i dzierżawcy jezior, stawów sami dostarczali ryby do ośrodków miejskich na targi i jarmarki i sprzedawali ryby.

W okresie powojennym losy sprzedaży bezpośredniej ryb kupieckich, z wyjątkiem kilku lat tuż po wojnie, opierały się przez kilkadziesiąt lat nie na prawach rynkowych, lecz regulacjach ustalanych przez władze. Głównym graczem w zakresie obrotu rybami była Centrala Rybna.

Po przemianach ustrojowych prawa rynkowe znów zaczęły rządzić rynkiem ryb. Dominującą jeszcze niedawno sprzedaż karpia poprzez sieci handlowe można uznać za formę spełniającą warunki bezpośredniej sprzedaży. Obecnie uwarunkowania rynkowe całkowicie zmieniły obraz zbytu ryb, a zwłaszcza karpia. To hodowcy zaangażowali się bezpośrednio, dążąc do jak największej sprzedaży detalicznej u siebie w gospodarstwach. Wymaga to znacznego wysiłku organizacyjnego i finansowego, ale, jak wskazują ostatnie lata, ceny uzyskiwane w tej formie sprzedaży mogą wydatnie rekompensować ponoszone nakłady.

DR JERZY ŚLIWIŃSKI



MIMO UPŁYWU PRAWIE 100 LAT, ZAINTERESOWANIE ZAKUPAMI ŻYWYCH KARPI W KRAKOWIE NIE MIAJĄ - PORÓWNIANIE HANDLU W LATACH 30. XX W. (ZDJĘCIE PIERWSZE OD LEWEJ) ORAZ W ROKU 2024 (SĄSIEDNIA FOTKA). ZDJĘCIE OBOK: TAK DZIŚ TRANSPORTUJE SIĘ ŻYWE RYBY | FOT. NAC/ ARCHIWUM TPR



W STAWACH KARPIOWYCH ROZPROSZONYCH PO CAŁYM KRAJU RETENCJONUJE SIĘ CO ROKU WIĘCEJ WODY NIŻ WYNOŚI POJEMNOŚĆ JEZIORA ŚNIARDWY CZY JEZIORA SOLIŃSKIEGO | FOT. JAROSŁAW CZERWIŃSKI



DR MIROSŁAW KUCZYŃSKI PODKREŚLA WIELKĄ ROLĘ RETENCJI STAWÓW | FOT. ARCHIWUM TPR

STAWY CZY STEPY? RETENCJA WODY A STAWY KARPIOWE

Stawy karpiove zajmują w Polsce powierzchnię ok. 63 tys. hektarów czynnej powierzchni ewidencyjnej, z czego powierzchnia użytkowa to 53,8 tys. hektarów (Lirski, Myszkowski 2021). Łączna pojemność mis stawów karpiove wynosi zatem 600-700 mln m³ wody, zaś uwzględniając chłonność dna stawowego i terenów przyległych, należy uwzględnić objętość rzędu 900 mln m³ (Cieśla 2013). Mamy zatem do czynienia z potężną pojemnością retencyjną, porównywalną z największym polskim zbiornikiem, czyli jeziorem Śniardwy, którego pojemność szacuje się na ok. 660 mln m³.

W takim zestawieniu, określającym pojemność wodną, nie ulega wątpliwości, że funkcjonujące w Polsce stawy karpiove powinny być postrzegane jako co najmniej równoważny element utrzymania zasobów wodnych na śródlądziu. W dyskusjach dotyczących pozycjonowania stawów karpiove w systemie kształtowania i zachowania zasobów wodnych, podnoszone są argumenty odnoszące się do ograniczonej zdolności ko-

rzystania z wód stawowych jako uzupełnienia w okresie występowania deficytów wody w rzekach czy krótkiego czasu retencji.

WODA PARUJE i przesiąka

Pierwszy z cytowanych argumentów opiera się na zupełnym niezrozumieniu istoty retencji stawowej. Stawy karpiove nie są hermetycznymi zbiornikami służącymi do utrzymywania żelaznej rezerwy wody. W odniesieniu do ilości wody pobranej w celu nasączenia dna i napełnienia mis stawowych, jedynie 37,5 proc. jest odprowadzane podczas jesiennej spuszczenia stawów połączonego z odłowem, natomiast 62,5 proc. pojemności wodnej stawów pozostaje w zasobie wodnym na skutek przesiąków i parowania (Wojda, Zygmunt 2012). W ten sposób stawy wpływają stabilizująco na utrzymywanie przepływów biologicznych w rzekach będących odbiornikami.

Drugi z argumentów, dotyczący krótkiego czasu zatrzymania wody w zbiornikach zaporowych, warto zestawzić z danymi,

podchodzącymi z Monografii Komitetu Gospodarki Wodnej Polskiej Akademii Nauk. Z prezentowanych danych wynika, że czas zatrzymania wody w zbiornikach zaporowych wyrażany jest nie w latach, lecz w dniach. Spośród zbiorników zaporowych w Polsce, jedynie Zbiornik Soliński prezentuje czas retencji wynoszący 299 dni, czyli niespełna 10 miesięcy. Pozostałe zbiorniki utrzymują wodę od 4,5 dnia (Zbiornik Włocławek), poprzez 80 dni (Zbiornik Goczałkowice), do maksymalnie 218 dni (Zbiornik Chańcza) (Absalon i in. 2022). W takim zestawieniu zatrzymywanie wody przez towarowe stawy karpiove na okres 210-250 dni prezentuje się niezwykle okazale. Co więcej, niektóre kategorie stawów, np. stawy kroczkowe, w których obsadzone wiosną ryby rosną i zimują aż do kolejnej wiosny, utrzymują wodę przez około 365 dni, a towarowe, utrzymywane w cyklu dwuletnim, zatrzymują wodę na okres ok. 20 miesięcy, natomiast stawy selekcyjne nawet na kilka lat. Warto tutaj przypomnieć, że wspomniane już jezioro Śniardwy zatrzymuje wodę na 1,4 roku.



W WIELU REJONACH KRAJU NARASTAJĄ PROBLEMY Z TERMINOWYM NAPEŁNIANIEM STAWÓW | FOT. JAROSŁAW CZERWIŃSKI



ZABIEGI AGROTECHNICZNE DLA STAWOWEGO SĄ ELEMENTEM RACJONALNEJ GOSPODARKI RYBACKIEJ NA OSUSZALNYCH STAWACH KARPIOWYCH | FOT. ARCHIWUM TPR



EMERYTOWANY SZEF GR „ELK-KNYSZYŃ” LEOPOLD SZOSTEK W OTOCZENIU NAUKOWCÓW (OD LEWEJ): PROF. JANUSZA GUZIURA, DR ELŻBIETĄ TERECH-MAJEWSKIEJ ORAZ PROF. KRYSZTYNĄ SKIBNIEWSKIEJ | FOT. ARCHIWUM TPR

Przeziąki i parowanie także niesą wyjątkową cechą stawów karpiowych. Woda paruje ze stawów, z jezior, paruje z rzek i zbiorników zaporowych utworzonych w przebiegu tych rzek. Pewna część wody obecnej w stawach karpiowych ulega przeziąkaniu. Skala tego zjawiska zależy jednak w pewnym stopniu od utworów glebowych, z których uformowano groble, w znacznym natomiast stopniu od technicznego stanu grobli. Kluczem do utrzymania pojemności retencyjnej stawów są więc nakłady techniczne i towarzyszące im nakłady finansowe.

Plusy MAŁEJ RETENCJI

Czy przedstawione powyżej zestawienie stawów karpiowych i zbiorników zaporowych ma w ogóle sens? Z pewnością tak, na poziomie argumentacji bezpośredniej wobec nieprzemyślanych argumentów krytycznych. Istotną różnicą jest jednak kryterium kwalifikacji funkcjonalnej. Stawy karpiowe nie powinny być zamykane w prostym, technicznym opisie zbiorników wody. Z pewnością nie powinny być porównywane z wanną, betonowym basenem czy akwariem. To wręcz klasyczny przykład żyjącego obszaru retencyjnego określanego jako „mała reten-

cja”. Mała, choć realizowana na powierzchni największego polskiego jeziora, z pojemnością kilku dużych zbiorników zaporowych. Mała, ponieważ jej istotą jest szeroko rozumiane spowolnienie odpływu wody i zapobieżenie jej bezpowrotnej utracie poprzez zwiększanie retencji glebowej. Mała retencja służy przede wszystkim nie tylko zatrzymaniu wody i ochronie przed jej nadmiernym, szybkim odpływem. Służy także powolnemu, stopniowemu nawadnianiu otaczających terenów, zapobieganiu występowania na tych terenach suszy, stymulowaniu i utrzymywaniu bogactwa przyrodniczego otaczającego terenu skutkującego tworzeniem na terenach stawowych kolejnych form ochrony przyrody i krajobrazu, wreszcie, ochronie przeciwpowodziowej w postaci zatrzymywania wód opadowych, spadających bezpośrednio na dużą powierzchnię stawów, oraz zbieranych z otaczającego terenu przez rowy doprowadzające wodę.

Wspólną cechą wszystkich zbiorników wodnych, zarówno dużych jak i małych, jest akumulacja w dnie substancji mineralnych niesionych przez rzeki. Powoduje to stopniowe wypływanie i konieczność ponoszenia nakładów na prace odtwarzające pojemność retencyjną. Część stawów karpiowych

to bezodpływowe zbiorniki zasilane wodami opadowymi i gruntowymi, wobec czego nie spełniają opisanych funkcji ochronnych wobec rzek. Nie znaczy to jednak, że przestają pełnić podstawowe dla obiektów małej retencji funkcje. Wręcz przeciwnie, wszystkie pozostałe funkcje małej retencji zostają utrzymane, więc nie istnieją powody, by je z systemu małej retencji wykluczać czy ograniczać ich wartość. Wszystkie istniejące formy stawów karpiowych tworzą spójny, wielkopowierzchniowy układ o niezmiernie istotnym znaczeniu w cyklu hydrologicznym. Nie ma też wątpliwości, że stawy karpiowe pełnią w Polsce rolę zastępczą wobec bagien i innych obszarów nawodnionych, które uległy z różnych powodów zanikowi.

BENEFICJENT, czyli państwo

Budowa przegradzających koryta rzek ciągów zbiorników zaporowych wymaga olbrzymich nakładów na utworzenie infrastruktury. Natomiast ponad 60 tysięcy hektarów powierzchni stawów karpiowych już istnieje. Należy jedynie, przede wszystkim, dostrzec tak oczywistą funkcję stawów, jaką jest retencja wody i uznać ją za usługę środowiskową, z której korzysta o wiele więcej podmiotów, aniżeli jest użytkowników rybackich stawów. Beneficjentem jest ogół mieszkańców Polski, beneficjentem jest bezpośrednio państwo, zobowiązane normami prawnymi do utrzymywania środowiska naturalnego w określonym, dobrym stanie. To funkcja stawów karpiowych, która dotychczas nie znalazła odniesienia w prawnych zapisach, gwarantujących partycypację wielu użytkowników w procesie utrzymania tych obiektów, partycypację państwa jako głównego beneficjenta. Wszystkie koszty związane z utrzymaniem stawów karpiowych, jako obiektów systemu małej retencji w Polsce, ponoszone są dotychczas w całości przez rybackich użytkowników stawów.

Program przeciwdziałania niedoborowi wody na lata 2021-2027 z perspektywą do roku 2030 przewiduje m.in. odbudowę i rozbudowę systemów melioracji, budowę nowych zbiorników retencyjnych, odmulenie i konserwację istniejących zbiorników, tworzenie lokalnych systemów małej retencji

oraz rewitalizację i udrożnienie cieków wodnych. W przypadku stawów karpiowych, najbardziej kosztowne działanie, czyli budowa stawów i systemu doprowadzenia i odprowadzenia wody, już zostało wykonane. W znacznej części prezentowanych zamierzeń możliwe jest zatem uwzględnienie już istniejących stawów karpiowych bez ponoszenia kolosalnych nakładów na budowę nowych obiektów.

W obecnej, niekorzystnej sytuacji ekonomicznej gospodarstw stawowych, przy koniecznych do okresowego ponoszenia niemałych nakładach niezbędnych dla zapewnienia utrzymania zdolności gromadzenia wody przez stawy w przewidzianej ilości, coraz częściej dochodzi do sytuacji, w której właściciele lub użytkownicy rybacki stawów karpiowych zmuszeni są do podejmowania bolesnych decyzji. Dochodzi do rezygnacji z napełniania stawów, do ograniczania lub całkowitego zaniechania prowadzenia produkcji rybackiej, wreszcie do przeznaczania gruntów dotychczas zajętych przez stawy na inne cele. W miejsce stawów pojawiają się suche nieużytki lub plantacje roślin użytkowych, wymagające w dalszym ciągu dostarczania ogromnych ilości wody do nawadniania i utrzymania wegetacji i plonowania roślin. Mowa o wodzie, której jedynie 6,5 proc. z ogólnej, niezbyt dużej ilości pozostaje zatrzymana na dłużej. Natomiast aż 93,5 proc. spływa bezpowrotnie do Bałtyku. Wobec pogłębiających się problemów, wynikających z naprzemiennych długotrwałych okresów braku opadów przedzielanych krótkimi, lecz intensywnymi opadami, alternatywą wobec istnienia i funkcjonowania stawów karpiowych jest postępujące stepowanie.

Pora DOKONAĆ WYBORU!

A zatem - co jest bardziej istotne: stepy czy stawy? Pora dokonać wyboru! Niezależnie od wybranego kierunku, udział państwa jest oczywisty i równie oczywista jest konieczność ponoszenia kosztów niezbędnych do utrzymania czy zwiększania stopnia retencji wody w przypadku, gdy jednak to woda okaże się ważniejsza. Art. 16, pkt 65 lit. c Ustawy z dnia 20 lipca 2017 r. Pra-



JEST JESZCZE COŚ, CO ZAWSZE PRZYCIĄGA UWAGĘ UCZESTNIKÓW KONFERENCJI - KONKURS PLASTYCZNY, NA KTÓREGO LAUREATÓW CZEKAJĄ NADZWYŻAJNE TRZY NAGRODY | FOT. JAROSŁAW CZERWIŃSKI

wo wodne, wyraźnie kwalifikuje stawy rybne jako urządzenia wodne. Z kolei art. 188 Ustawy, odnosi się do sprawy utrzymania urządzeń wodnych bardzo bezpośrednio: „Utrzymywanie urządzeń wodnych należy do ich właścicieli i polega na eksploatacji, konserwacji oraz remontach w celu zachowania ich funkcji”.

Z obowiązku tego rybacy użytkownicy stawów wywiązują się sumiennie, tak, jak czynili to od wieków. Skoro jednak prawo uregulowało problem zobowiązań, powinno także regulować problem udziału w kosztach tych działań. I rzeczywiście, regulacja taka znalazła się w art. 188 ust. 2 Prawa wodnego: „W kosztach utrzymywania urządzeń wodnych uczestniczy ten, kto odnosi z nich korzyści. Przepis stosuje się także w przypadku ochrony przed powodzią lub suszą, żegluga, poboru wód, energetycznego wykorzystania urządzeń wodnych, wprowadzania ścieków lub odprowadzania wody do urządzeń wodnych oraz innych usług wodnych, a także działalności gospodarczej związanej z wykorzystaniem urządzeń wodnych do celów rekreacyjnych, z wyłączeniem działalności wykonywanej przez uprawnionych do rybactwa”.

Czas więc najwyższy, by w kosztach retencji wody, ochrony przed powodzią lub

suszą i, generalnie, w kosztach usług wodnych, partycypowali wszyscy, którzy odnoszą korzyści. Na liście usług wodnych znajdują się m.in.: magazynowanie lub retencjonowanie wód powierzchniowych, uzdatnianie wód powierzchniowych czy odbiór i oczyszczanie ścieków. Nie może być wątpliwości, że stawy karpiowe magazynują i retencjonują wodę, której przecież nie zużywają, a także oczyszczają z biogenów doprowadzane wody rzeczne bogate w ścieki.

Wartość KAŻDEGO METRA

Wypracowanie metody określenia stopnia partycypacji poszczególnych beneficjentów w kosztach nie powinno stanowić problemu. Najprostszym, a być może najbardziej sprawiedliwym sposobem byłoby odniesienie do podobnych rozwiązań stosowanych w przypadku dużych zbiorników zaporowych i określenie wartości finansowej, jaką prezentuje każdy zatrzymany metr sześcienny wody. Infrastruktura stawów karpiowych już od dawna istnieje i w tym fakcie tkwią potencjalne oszczędności i źródło możliwego finansowania. Scenariuszem alternatywnym będzie wspieranie rozwoju obszarów stepowych.

DR MIROSLAW KUCZYŃSKI



OPRÓCZ KOLEJNEJ PORCJI WIEDZY, PO ZAKOŃCZENIU KAŻDEJ KONFERENCJI „KARP W KRÓTKIM ŁAŃCUCHU DOSTAW”, UCZESTNICY OTRZYMUJĄ ZESTAW PRZYDATNYCH GADŻETÓW - 500 TOREB REKLAMOWYCH, BANERY, BLUZY POLAROWE, GUMOWE FARTUCHY I ZARĘKAWKI | FOT. J. CZERWIŃSKI/ ARCHIWUM TPR



MATERIAŁY KONFERENCYJNE POZWALAJĄ NAWET PO CZASIE NA SPOKOJNE PRZYPOMNIENIE SOBIE WAŻNYCH KWESTII | FOT. JAROSŁAW CZERWIŃSKI



LAUREACI KONKURSU PLASTYCZNEGO OTRZYMALI ZESTAWY (NAMIOT I ZBIORNIK Z NAPIWIERZANIEM) DO SPRZEDAŻY ŻYWYCH RYB | FOT. ARCHIWUM TPR



PRZEMYSŁAW MICHALSKI

| ZDJĘCIA: JAROSŁAW CZERWIŃSKI

SZCZĘŚLIWCOM ZŁOTO BŁYŚNIE NA SAMYM DNIE

„Cała zabawa polega na tym, że w ważącym, dajmy na to, 20 kilogramów wiadrze ze żwirem, które przydziela się każdemu zawodnikowi, sędzia główny utyka np. 10 drobinek złota. Trzeba je wypłukać w jak najkrótszym czasie, nie gubiąc żadnej z nich (...). Profesjonaliści potrafią przepłukać ten piach i odnaleźć wszystkie drobiny w ciągu 1,5 minuty...”

ROZMOWA Z PRZEMYSŁAWEM MICHALSKIM, POSZUKIWACZEM ZŁOTA ZE ZŁOTORYI (WOJ. DOLNOŚLĄSKIE), CZŁONKIEM I DZIAŁACZEM POLSKIEGO BRACTWA KOPACZY ZŁOTA

Pamięta Pan te pierwsze własnoręcznie wypłukane drobiny złota?

Oczywiście! Emocje były tak wielkie, że z całą pewnością pozostaną ze mną do końca życia. A było to w podstawówce, ponad 30 lat temu. Krzysztof Maciejak, nauczyciel geografii, a zarazem posiadający ogromną wiedzę geologiczną miłośnik Pogórza Kaczawskiego, jedną z lekcji terenowych, poświęconą płukaniu złota, zorganizował nad przepływającą przez Złotoryję rzeką Kaczawą. My, uczniowie, też mogliśmy spróbować. I właśnie wtedy w mojej misce błysnęły te pierwsze złocinki. To był szok, niedowierzenie i wielka radość, bo na-

gle przekonałem się, że to nie są żadne bajki, jakieś czcze opowieści – złoto faktycznie u nas występuje i samemu można je wypłukać! Później wraz z kolegami z osiedla pobiegliśmy już sami przepłukać trochę rzeczno go żwiru. I znów szczęście się do mnie uśmiechnęło. Wróciłem z ważącym około jednego grama samorodkiem złota! No i wtedy już było po mnie! Połknąłem bakcyla.

Przypomnijmy, że były to początkowe lata działalności Polskiego Bractwa Kopaczy Złota, które w 1994 w Złotoryi zorganizowało pierwsze Mistrzostwa Polski w Płukaniu Złota...

Wciągnąłem się w to bez reszty. Przez kolejne lata pomagałem w ich organizowaniu jako wolontariusz, a później już członek bractwa i uczestnik tych zawodów. Jednocześnie bacznie obserwowałem tych najbardziej utytułowanych poszukiwaczy

złota, którzy przyjeżdżali do nas niemal z całego świata. No i sam regularnie zacząłem pojawiać się nad rzeką. Jednym słowem, zdobywałem doświadczenie i kolejne drobiny złota do swojej kolekcji.

Jak zatem zabrać się za poszukiwanie złota, by odnieść sukces?

Bardzo ważny jest wybór odpowiedniego miejsca. Tu akurat przyda się nieco wiedzy historycznej, bo zawsze lepiej udać się tam, gdzie złoto już kiedyś znajdowano. Kaczawa, wiadomo, ma renomę, ale dolnośląscy poszukiwacze chętnie wybierają się też nad Bóbr, Kwisę, Skorę... Złotonośnych rzek u nas nie brakuje. Kolejny krok to wybór optymalnego stanowiska. Warto ustawić się w miejscu, w którym nurt jest wartki, koniecznie po wewnętrznej stronie zakręcającej rzeki. Choć o to, że lekkie piaski płynąca woda wyrzuca na zewnątrz, a te cięższe, dające nadzieję

każdemu poszukiwaczowi złota, odkładają się wewnątrz zakoli rzek. Łopatą wrzucamy żwir do misy i zabieramy się do płukania.

To trudna czynność?

Nie, myślę, że podstawy można opanować dość szybko. Jeśli ktoś ma smykałkę, to godzinna lekcja powinna wystarczyć, choć, oczywiście, dojscie do perfekcji to zupełnie inna historia. Zaczynamy od odpowiedniego potrząsania w wodzie wypełnioną żwirem misą, co spowoduje, że cięższe minerały, a więc i ewentualne drobinki złota, opadną na dno. Teraz wykonując spokojne, okrężne ruchy, koncentrujemy się na usunięciu tych znajdujących się na wierzchu lżejszych warstw piasku i innych minerałów. Trzeba je, po prostu, spłukać z misy. Złoto, jeśli dopisze szczęście, błysnie na samym dnie, dając ogromną satysfakcję, a – w przypadku początkujących poszukiwaczy – stać się może też zaczątkiem kolekcji.

Przyzna Pan, że złoto jednoznacznie kojarzy się też z bogactwem. Czy na tym znalezionym na Pogórzu Kaczawskim można zarobić?

Nie, żaden z poszukiwaczy tak do tego nie podchodzi. To hobby, odskocznia od codziennej gonitwy i obowiązków, sposób na spędzenie wolnego czasu na łonie natury – w samotności albo w gronie znajomych, niesamowicie wciągająca pasja, która opiera się na ciągłym doskonaleniu umiejętności oraz powiększaniu wspomnianych kolekcji. Oczywiście, najbardziej wartościowymi ich elementami są samorodki złota. Największy znaleziony nad Kaczawą przez członka naszego bractwa waży 4,5 grama. Ale samorodki zdarzają się rzadziej, zdecydowanie częściej znajdujemy okruchy, płatki złota, które pięknie prezentują się w wypełnionej wodą szklanej probówce.

Ta pasja ma też sportowe oblicze, które widać choćby podczas wspomnianych już, odbywających się w Złotoryi międzynarodowych mistrzostw Polski. Na czym one polegają?

Zacznijmy od tego, że uczestnicy dzieleni są na różne, bardzo liczne, zresztą, kategorie. Osobno więc rywalizują m.in. profesjonalści i amatorzy, dzieci, juniorzy, weterani, mężczyźni, kobiety, oddzielnie rozgrywane są konkurencje indywidualne i drużynowe.



UMIĘTNOŚĆ CZYTANIA RZEKI ZWIĘKSZA PRAWDOPODOBIENSTWO ZNALEZIENIA ZŁOTYCH DROBINEK, ALE SUKCESU NIE GWARANTUJE | FOT. ARCHIWUM P. MICHALSKIEGO

Cała zabawa polega na tym, że w ważącym, dajmy na to, 20 kilogramów wiadrze ze żwirem, które przydziela się każdemu zawodnikowi, sędzia główny utyka np. 10 drobinek złota. Trzeba je wypłukać w jak najkrótszym czasie, nie gubiąc żadnej z nich, bo za każdą pominieją otrzymuje się karne minuty. Profesjonaliści potrafią przepłukać ten piach i odnaleźć wszystkie drobiny w ciągu 1,5 minuty, a ci dysponujący naprawdę perfekcyjną techniką i potrafiący dobrać optymalną misę są w stanie zejść nawet poniżej jednej minuty! To są niezwykle widowiskowe pokazy mistrzów!

Pan, zdaje się, też już doszedł do niezłej wprawy...

Po raz pierwszy wystartowałem w 1998 roku i od razu udało mi się wygrać w kategorii amatorów, co, nie ukrywam, dodało mi skrzydeł. Rywalizacja z najlepszymi w Złotoryi to coroczne wyzwanie, które nakręca mnie do ciągłego doskonalenia. Już jako profesjonalista mistrzostwo Polski zdobywałem tu sześciokrotnie, w tym trzy razy z rzędu. Szczycę się też tym, że wraz z kolegami z Polskiego Bractwa Kopaczy Złota mogę reprezentować Polskę na arenie międzynarodowej, na największych światowych imprezach. Dołączyliśmy do wąskiego grona najlepszych, a kiedy płukacze z innych krajów wiedzą, że jeśli my uczestniczymy w zawodach, to łatwo nie

będzie. Na razie nasze największe sukcesy to tytuły mistrzów świata drużyn trzysobowej i pięciosobowej. Wciąż mam je przed oczami, bo w końcu doczekałem chwili, kiedy trzymając biało-czerwoną flagę mogłem stanąć na najwyższym stopniu podium i ze łzą wzruszenia w oku wysłuchać Mazurka Dąbrowskiego. Wierzę, że jeszcze nieraz przyjdzie mi dostąpić takiego zaszczytu.

W rzece też się rywalizuje?

Tak, od kilku lat przeprowadzamy również Mistrzostwa Polski w Płukaniu Złota w Rzece, podczas których nikt już nikomu złota nie dosypuje – zawodnicy starają się znaleźć naturalne drobinki tego kruszcu w przepływającej przez pobliski Wojcieszyn, bo tam odbywają się te zawody, rzece Skorze. To bardzo ciekawa rywalizacja. Nigdy przecież nie wiadomo, komu i w jakiej ilości uda się wypłukać złoto. Wygrać zatem może zarówno osoba doświadczona, z bogatym dorobkiem poszukiwawczym, jak i zupełny amator. I taką właśnie sytuację mieliśmy w ubiegłym roku. Mistrzem Polski został Grzegorz Malinowski. Choć był to jego absolutny debiut, bo w zawodach wystartował spontanicznie, z zdołał wypłukać więcej drobinek złota niż utytułowani poszukiwacze. I to jest piękne! Naprawdę warto choć raz spróbować, serdecznie wszystkich zapraszam w ostatni weekend czerwca.

GRZEGORZ KOŃCZEWSKI

KRUSZEC, KTÓRY PRZYCIĄGA OD LAT

➡ Położona na Dolnym Śląsku Złotoryja szczyci się tytułem najstarszego polskiego miasta. Prawa miejsce nadał jej w 1211 roku książę Henryk I Brodaty. Mieszkańcy już w średniowieczu trudnili się wydobyciem złota.

➡ Od 33 lat działa w Złotoryi Polskie Bractwo Kopaczy Złota, które w tym roku zaprasza na dwie sztabarowe imprezy. W ostatni weekend czerwca

odbędą się w Wojcieszynie nad rzeką Skorą Międzynarodowe Mistrzostwa Polski w Płukaniu Złota w Rzece. Z kolei w sierpniu (2-8.08) podczas Dni Złotoryi na Złotej Arenie nad Zalewem Złotoryjskim po raz pierwszy w Polsce zorganizowane zostaną Mistrzostwa Europy w Płukaniu Złota, w których udział zapowiedzieli najwybitniejsi płukacze z całego świata. Będzie to wielkie święto miasta i całego regionu.



PIECZOŁOWICIE GROMADZONE DROBINKI ZŁOTA NAJBARDZIEJ EFEKTOWNIE PREZENTUJĄ SIĘ W WYPEŁNIONEJ WODĄ SZKLANEJ PROBÓWCE

KTO ZBUDOWAŁ PRZETWÓRNIĘ, TEN MA SPOKÓJ

„Filet nacinany, choć to jeden z droższych produktów, szczególnie przypadł do gustu młodym klientom. Nie ma ości, a więc nie ma też stresu przy jedzeniu, wymaga najmniej pracy podczas przygotowania, bo wystarczy wrzucić go na patelnię. Takie czasy – liczy się wygoda”.



BOGUSŁAW WIĘCEK

| ZDJĘCIA: JAROSŁAW CZERWIŃSKI

ROZMOWA Z **BOGUSŁAWEM WIĘCEKIEM**, PREZESEM SPÓŁKI RYBACKIEJ „NIEDŹWIEDZICE” W GOLISZOWIE (POW. LEGNICKI)

Podobno pasja do ryb i rybactwa przechodzi z pokolenia na pokolenie. To prawda?

Nie wiem, jak to wygląda u innych, ale jeśli chodzi o naszą rodzinę, to nie mam żadnych wątpliwości. Augustyn Pudelko, ojczym mojego taty Bernarda, jeszcze przed II wojną światową szefował kilku gospodarstwom rybackim. To pod jego wpływem tata zdecydował się na edukację w Technikum Rybackim w Sierakowie, którego mury opuścił jako drugi powojenny rocznik. I ja marzyłem, by iść do tej szkoły, ale, niestety, na drodze stanęły problemy zdrowotne. Choć z wykształcenia jestem technikiem elektronikiem, to rybactwo mam we krwi, bo wychowałem się na niedźwiedzich stawach, gdzie mój tata przeszedł całą typową dla PRL-owskich państwowych gospodarstw rybackich ścieżkę zawodową: od

specjalisty, przez ichtiologa po dyrektora. Nie było odłowów, zarybiania czy tarła, w których jako młody człowiek bym nie uczestniczył. A z czasem zdrowie poprawiło się na tyle, że wróciłem na stawy, podjąłem tu pracę i w 2007 roku, po śmierci taty, przejąłem stery gospodarstwa. Dziś pracuję w nim z synem Tomaszem i jego żoną Ewelina. A zatem to już czwarte w rybackiej branży pokolenie.

Z tym, że to już nie jest PGRyb „Niedźwiedzice”, choć jego sztandar wciąż można podziwiać w Pana gabinecie...

Z szacunkiem podchodzę do historii, szczególnie tej lokalnej. A sztandar ufundował PRL-owski minister rolnictwa, doceniając doskonale wyniki tutejszych rybaków, i to w skali całej Polski. Tata przez całe lata był dyrektorem tego PGRyb, w pamięci lokalnej społeczności zapisał się jako człowiek szanujący innych i o innych dbający. Budował pracownikiem mieszkania, woził na wczasy, a sam zadowalał się ukochaną pracą na stawach,

kawą i starym samochodem. To on przeprowadził „Niedźwiedzice” przez trudny okres transformacji ustrojowej, to z jego inicjatywy nasze gospodarstwo jako jedno z pierwszych w Polsce przekształciło się w spółkę pracowniczą, najpierw dzierżawiąc, a następnie wykupując stawy od Agencji Rynku Rolnego. W tej formule działamy, zresztą, do dziś.

Koncentrując się na...

...produkcji karpia handlowego, w nim się specjalizujemy. I robimy to w pełnym cyklu hodowlanym: od tarła, przez lipcówkę, narybek, krocza po rybę towarową. Gospodarstwo, które w latach 60. ub. wieku przeszło gruntowną modernizację, składa się obecnie trzech obiektów, mamy 35 stawów, co łącznie daje niespełna 400 hektarów lustra wody. Jesienią każdego roku odławiamy 200-250 ton karpia, który trafia na wigilijne stoły w całej Polsce.

Sprzedaż takiej ilości jest już wyzwaniem...

Wiem to jak mało kto, bo przez lata mierzyliśmy się z problemami ewoluującego w Polsce systemu sprzedaży. Nerwowo było już po likwidacji Centrali Rybnej, która gwarantowała gospodarstwom spokój, odbierając całość produkcji. Później nadszedł czas sprzedaży, jak ja ją nazywam, wanienkowej. My ratowaliśmy się utworzeniem łowiska wędkarskiego. Siedmiohektarowy staw, przecięty 140-metrowym pomostem, na którym znajdowały się dodatkowe stanowiska wędkarskie, przez kilka lat przyciągał tłumy. Poprzez ten staw sprzedawaliśmy rocznie ponad 40 ton ryb! Ale ta moda minęła, zaczęliśmy więc dostarczać żywe karpie do marketów, początkowo w Poznaniu, Gnieźnie, Bydgoszczy, a później do tych powstałych bliżej, na Dolnym Śląsku. W rekordowym roku 2014 nasze karpie można było kupić aż w 17 tego typu sklepach! Ostatecznie skoncentrowaliśmy się na współpracy z Auchan, którą kontynuujemy do dzisiaj.

Kiedy zorientował się Pan, że czas sprzedaży żywych karpie dobiega końca?

Jakieś 13 lat temu. Owszem, wcześniej na ten temat rozmawiałem z tatą, obserwowałem, jak w Niemczech handel żywą rybą przekreślono jedną decyzją, denerwowałem się, widząc jak wielką presję w tej kwestii wywierają na markety organizacje ekologiczne, dostrzegałem też zmiany preferencji konsumentów, coraz częściej pytających nie o żywego karpia, a o świeżą rybę przetworzoną, ale kluczowa okazała się rozmowa z przedstawicielem sieci Auchan. Usłyszałem: „Panie Bogusławie, będziesz pan miał dobrą rybę, ale jej nie sprzedasz. Trzeba budować przetwórnictwo!”. To mnie popchnęło do działania.

Wtedy chodziło o budowę małej przetwórni, wspierającej sprzedaż żywych karpie...

Zgadza się, ale niemal w ostatniej chwili, dzięki unijnym funduszom, te plany udało się zmienić. Dziś z ulgą mogę powiedzieć: „na szczęście”, bo ostatecznie zbudowaliśmy nowoczesny zakład zatwierdzony, mający prawo dostarczać przetworzone ryby do sklepów w całej Polsce. Niezmiennie ważne jest też, że od 11 lat, czyli od chwili uruchomienia przetwórni,

jesteśmy w stanie przerobić w niej całą swoją produkcję, czyli nawet 250 ton karpia. To wielki komfort, bo wiadomo, że dziś żywej ryby żaden market, żadna sieć handlowa już nie kupi.

Udało się wprowadzić jakieś nowoczesne rozwiązania?

Naszym priorytetem było maksymalne zautomatyzowanie procesu przetwarzania karpia. I to się udało. Procentowało tu moje techniczne wykształcenie oraz doświadczenie z poprzedniej firmy, gdzie opracowywałem i wdrażałem rozwiązania mające ułatwić ludziom pracę. Dostępne na rynku maszyny, zgodnie z naszymi wskazówkami, zostały więc dostosowane do potrzeb przetworni. Ryby są automatycznie ubijane, mamy, m.in., maszyny do odgławiania, dzwonkowania, płatowania, odkórzania, nacinania filetów itd. Pakowanie, oczywiście, też automatyczne, odbywa się na trzy sposoby: w łód, próżniowo i na tacki MAP.

Przetwórnica działa sezonowo?

Tak, uruchamiamy ją pod koniec listopada. W szczytowym okresie przedświątecznym 30 zatrudnionych w niej osób jest w stanie w ciągu doby przerobić 15 ton karpia. Ryby zaczynamy ubijać po południu, a wcześniej rano gotowe produkty trafiają do centralnych magazynów sieci Auchan, skąd rozwożone są do marketów.

Jakie produkty cieszą się największą popularnością?

Nasza oferta obejmuje już 11 produktów z karpia. Na bieżąco obserwujemy, jak zmieniają się preferencje konsumentów. Najtańszy karp patroszony, który jeszcze kilka lat temu miał spore wzięcie, praktycznie poszedł w odstawkę. Dużą popularnością cieszą się dzwonka, na które szczególnie stawia sieć Auchan, a także karpiove płyty oraz robiący prawdziwą furorę filety nacinane. Ten ostatni, choć to jeden z droższych produktów, szczególnie przypadł do gustu młodym klientom. Nie ma ości, a więc nie ma też stresu przy jedzeniu, wymaga najmniej pracy podczas przygotowania, bo wystarczy wrzucić go na rozgrzaną patelnię. Takie czasy – liczy się wygoda.

Jakie zatem są karpiove perspektywy?

Wygląda na to, że kto zbudował przetwórnice, ten ma spokój. My na razie patrzymy w przyszłość z optymizmem – dostosowaliśmy się do potrzeb rynku, mamy pewnego odbiorcę i zagwarantowany zbyty... W nieznanej sytuacji, moim zdaniem, są też niewielkie gospodarstwa, takie do 50 hektarów, bo są w stanie ogarnąć ten biznes rodzinnie, na miejscu: ze smażalnią, domkami kempingowymi i sprzedażą karpia we własnym sklepie za 25, a nieraz i więcej złotych za kilogram. Duże gospodarstwa bez własnej przetwórni, a więc możliwości dostarczenia przetworzonej ryby, mają obecnie poważny problem. Znalazły się pod ścianą, bo żywe karpie w takiej ilości kupić od nich mogą jedynie duże przetwórnice, a te ceną, delikatnie mówiąc, nie rozpieszczają. I nie wygląda, by w tej kwestii miałyby się coś zmienić.

GRZEGORZ KOŃCZEWSKI



CZEŚĆ STAWÓW W SR „NIEDŹWIEDZICE” JEST ZARYBIANA W CYKLU DWULETNIM. NA ZDJĘCIU: WIOSSENNE SORTOWANIE RYB - ODLÓWIONY KROCEK W TYM ROKU TRAFI JUŻ NA WIGILIJNE STOŁY



SPÓŁKA RYBACKA „NIEDŹWIEDZICE” GOSPODARUJE NA STAWACH O ŁĄCZNEJ POWIERZCHNI PRAWIE 400 HEKTARÓW. ROCZNIE PRODUKUJE 200-250 TON KARPIA HANDLOWEGO



NIEDŹWIEDZICKA PRZETWÓRNICA DZIAŁA SEZONOWO. W SZCZYTOWYM OKRESIE PRZEDŚWIATECZNYM 30 ZATRUDNIONYCH W NIEJ OSÓB JEST W CIĄGU DOBY PRZEROBIC 15 TON KARPIA

KAMIENNE SKARBY Z KRAINY WYGASŁYCH WULKANÓW

„Reakcje bywają naprawdę niesamowite - od jęku głębokiego zawodu po pisk radości i dziki taniec z przeciętym kamieniem na podwórku. I zapewniam, że piękne agaty nie trafiają się wcale tak rzadko. Mało tego, zdarzają się ciemnofioletowe ametysty, które należą do grona najbardziej wartościowych znalezisk w Lubiechowej”.



MARCIN JAŚKIEWICZ

| ZDJĘCIA: ARCHIWUM MARCINA JAŚKIEWICZA

ROZMOWA Z MARCINEM JAŚKIEWICZEM, GEOLOGIEM Z JELENIEJ GÓRY, PROWADZĄCYM WARSZTATY GEOLOGICZNE W KRAINIE WYGASŁYCH WULKANÓW

Skąd u Pana zainteresowanie geologią?
Z dziecięcej frustracji.

???

Chodzi o to, że pochodzę z bardzo turystycznej rodziny, a jako że wraz z rodzicami i siostrą mieszkaliśmy w podwrocławskiej Oleśnicy, to weekendy często spędzaliśmy w Karkonoszach. W wakacje zaś ruszaliśmy gdzieś dalej - najczęściej na turystyczne szlaki Beskidów i Tatr. Bywało, że na tych wycieczkach wiało już trochę nudą, a wtedy koncentrowałem się na tym, co było pod nogami, czyli na skałach. No i co chwilę zadawałem pytania, bo nurtowało mnie, dlaczego jedne skały są błyszczące, a inne nie, dlaczego zmieniają się w trakcie wycieczki,

itd. Szybko się zorientowałem, że dla rodziców ta dociekliwość jest mocno problematyczna, a wymyślane naprędce wyjaśnienia zupełnie mnie nie satysfakcjonowały. Tak narodziła się ta ciekawość skał i minerałów, która po latach pchnęła mnie do studiowania geologii na Uniwersytecie Wrocławskim.

Gdzie znajduje pracę typowy absolwent geologii?

Hm... Większość, niestety, poza branżą. A taka standardowa kariera geologiczna rozwija się raczej za biurkami urzędów, ministerstw, firm. Całymi latami zdobywa się najróżniejsze uprawnienia, potem dzień za dniem wypełnia się albo podpisuje dziesiątki dokumentów. Generalnie emocji w tym niewiele, tak samo, zresztą, jak i satysfakcji z wynagrodzenia. Z moim temperamentem w takiej pracy długo bym nie wytrzymał.

Wolał Pan realizować własny pomysł na geologię?

Zdecydowanie. Już na studiach pomyślałem, że warto postawić na działalność edukacyjną, a mówiąc bardziej konkretnie - geologiczną. Wówczas, a było to jakieś 15 lat temu, był to w Polsce temat niemalże niezany - zajmowały się tym pojedyncze osoby. I w tym właśnie dostrzegłem potencjał. Już jako student czwartego i piątego roku na zlecenie pewnej firmy przez kilka miesięcy w roku w jej ośrodku w Górach Stołowych realizowałem - w ramach zielonej szkoły dla dzieci i młodzieży - program geologiczny. To były zajęcia związane z minerałami i poszukiwaniem skamieniałości na haldzie przy kopalni w Nowej Rudzie. Miałem tam zatem taki poligon doświadczalny - nie narzucono mi żadnego programu czy harmonogramu. Mogłem eksperymentować, improwizować, testować wszystkie swoje pomysły i jeszcze dostawałem za to pieniądze. Szybko zrozumiałem, że jestem na właściwej drodze, bo geoedukacja jest dziedziną bardzo wdzięczną, spotykającą się z ciepłym odbiorem

wśród dzieci, młodzieży i nauczycieli oraz - jak mogłem przypuszczać - rodziców. Kończąc studia miałem już gotowy plan na własną działalność gospodarczą.

Czyli prowadzenie warsztatów geologicznych...

Tak, ale muszę od razu dodać, że miałem też sporo szczęścia, bo bardzo szybko zostałem złowiony przez Sudecką Zagrodę Edukacyjną w Dobkowie pod Jelenią Górą. Na początku pracowałem tam jako edukator, ale mogłem też rozwijać własne, warsztatowe skrzydła - prowadziłem zajęcia w terenie, a następnie przyjeżdżałem do znajdującej się w Dobkowie pracowni kamieniarskiej, gdzie znaleziska mogły zostać odpowiednie przycięte i obrobione. Z czasem moim głównym zajęciem stało się organizowanie warsztatów dla całych rodzin, które na weekendy albo w trakcie wakacji przyjeżdżały do Krainy Wygasłych Wulkanów. Dość szybko te warsztaty stały się atrakcją przyciągającą turystów nie tylko z Polski, ale i z zagranicy. Prowadzę jej już 11 lat, a uczestniczyło w nich kilkadziesiąt tysięcy osób.

Co jest tym magnesem?

Przygoda, która wciąga zarówno dzieci, jak i dorosłych. Zaczyna się od grzebania w ziemi, a skończyć może pozyskaniem pięknego minerału. Prowadzone przeze mnie zajęcia zawsze odbywają się w ogólnodostępnym Kamieniołomie „Łomy” w Lubiechowej koło Świerzawy na Pogórzu Kaczawskim. Generalnie jest to zbudowana z potoków wulkanicznej lawy góra - taka kopuła, mniej więcej w jednej trzeciej rozebrana przez działający tu przez kilkadziesiąt lat kamieniołom. Pozyskiwano w nim melafir, czyli ciemną skałę wulkaniczną wykorzystywaną jako kruszywo podczas budowy dróg. Dowcip polega na tym, że w tym melafirze występują geody, takie bardzo niepozorne, mało atrakcyjne wizualnie struktury przypominające migdały. Niektóre z nich kryją w sobie prawdziwe piękno - gdy odpowiednio je się przetrnie i przeszlifuje, pojawia się zachwycająca paleta kolorów, a kontrastujące z sobą warstwy układają się w przepiękne wzorki. To są agaty.



MARCIN JAŚKIEWICZ: - NAJPIERW JEST KRÓTKIE PRZESZKOLENIE. CHODZI O TO, BY UCZESTNICY ZAJĘĆ WIEDZIELI, NA CO ZWRÓCIĆ UWAGĘ, BY ZWIĘKSZYĆ PRAWDOPODOBIEŃSTWO SUKCESU



WNĘTRZE GEODY UKRYWA TĘCZOWY SEKRET - PRZĘPIĘKNY AGAT Z BAJKOWYM WRĘCZ WZOREM. TAKIE SKARBY NATURY MOŻNA ZNALEZĆ W KAMIENIOŁOMIE W LUBIECHOWEJ

Jak wyglądają te poszukiwania?

Najpierw jest krótkie przeszkolenie - chodzi o to, by uczestnicy zajęć wiedzieli czego szukać, na co zwrócić uwagę, by zwiększyć prawdopodobieństwo sukcesu. Mówię też o zasadach bezpieczeństwa, których zachowanie jest absolutnie niezbędne, bo jednak działamy na terenie kamieniołomu. Każdy musi mieć ochronne okulary, każdy dostaje młotek i zaczyna się zabawa. Dzieciaki mają frajdę niesamowitą, szybko wciągają się w poszukiwania migdałów nawet ci dorośli, którzy początkowo nastawieni byli raczej sceptycznie. Akcja trwa półtorej godziny, po czym oceniam zebrany urobek. Znaleziska rokujące największe nadzieje zabieramy do mojej pracowni kamieniarskiej, gdzie odpowiednio je przycinam. Dopiero wtedy wychodzi na jaw, co rzeczywiście udało się znaleźć.

I tu chyba pojawiają się emocje...

I to jakie! Reakcje bywają naprawdę niesamowite - od jęku głębokiego zawodu po pisk radości i dziki taniec z przeciętym kamieniem na podwórku. I zapewniam, że piękne agaty nie trafiają się wcale tak rzadko. Mało tego, zdarzają się ciemnofioletowe ametysty, które należą do grona najbardziej wartościowych znalezisk w Lubiechowej.

Trudno mi oszacować, ile w ten sposób powstało rodzinnych kolekcji, zdobiących mieszkania albo ogrody. Obserwuję natomiast coraz większe zainteresowanie geologią. Niektóre rodziny - nie tylko z Polski, ale też Niemiec, Holandii czy Wielkiej Brytanii - tak już wkręciły się w poszukiwania kamieni, że przyjeżdżają po raz piąty, szósty czy siódmy z rzędu. Największe jednak wrażenie zrobiło na mnie dwóch ojców z Białegostoku, którzy zabrali swoich synów na moje warsztaty pod Jelenią Górę, a po ich zakończeniu zaraz pędzili do domu, bo obiecali rodzinie, że... wrócą na kolację.

Zdarza się, że proponuje Pan odkupienie znalezionego kamienia?

Tak, czasami taką wyjątkowo atrakcyjną półówkę przeciętego minerału uda mi się w ten sposób pozyskać, ale równie często słyszę stanowczą odmowę. I doskonale to rozumiem. Kamienie, które znalazło się samemu, są szczególnie cenne, bo oprócz olśniewających czasami barw i wzorów docenia się sam proces poszukiwania - wymagający wysiłku, niegwarantujący sukcesu, ale strasznie wciągający. Wiem to jak mało kto. Łupię kamienie już od wielu lat i wciąż mnie to kręci.

GRZEGORZ KOŃCZEWSKI



KAMIENIOŁOM „ŁOMY” W LUBIECHOWEJ KOŁO ŚWIERZAWY - KAŻDY POSZUKIWACZ KAMIENNYCH SKARBÓW OBOWIĄZKOWO MUSI ZAŁOŻYĆ OCHRONNE OKULARY, KAŻDY DOSTAJE MŁOTEK I ZACZYNA SIĘ ZABAWA.

CHRUPIĄCA REWOLUCJA PRZY WIGILIJNYM STOLE

„Bo karp nigdy nie był u nas tylko „od święta”. Nie czekał grzecznie do Wigilii, by pojawić się na talerzu w klasycznej odsłonie. Był obecny stale pieczony, duszony, smażony, czasem wręcz traktowany jak płótno dla kulinarnych eksperymentów. (...) I właśnie z tej swobody, z tej domowej kreatywności, narodziło się danie, które do dziś wywołuje uśmiech”.

Są domy, w których przepisy przekazuje się szeptem, niemal jak rodzinne tajemnice. Zeszyty z pożółkłymi kartkami, dopiski na marginesach, „szczypta tego”, „na oko tamtego”. I są takie, w których kuchnia żyje, pulsuje, zmienia się, eksperymentuje, czasem nawet prowokuje. U nas należeliśmy zdecydowanie do tej drugiej kategorii. W powietrzu mieszał się zapach smażonej ryby z dźwiękami perkusji dobiegającymi z piwnicy, gdzie ktoś akurat próbował złapać rytm. Garnki brzęczały

W KONTRZE do talerzy

perkusyjnych, a między jednym a drugim uderzeniem powstawały pomysły, które później trafiały na stół. Historia stołu spletała się z muzyką, a tradycja z odwagą do jej łamania.

Bo karp nigdy nie był u nas tylko „od święta”. Nie czekał grzecznie do Wigilii, by pojawić się na talerzu w swojej najbardziej klasycznej, przewidywalnej odsłonie. Był obecny stale pieczony, duszony, smażony, czasem grilowany, a czasem wręcz traktowany jak płótno dla kulinarnych eksperymentów. Raz trafiał do aromatycznych bulionów, innym razem łądował w towarzystwie zupełnie nieoczywistych dodatków. I właśnie z tej swobody, z tej domowej kreatywności, narodziło się danie, które do dziś wywołuje uśmiech i lekkie niedowierzanie.

Nie pamiętam dokładnie, kto pierwszy wpadł na pomysł, żeby zanurzyć karpia w tempurze. Ale jeśli miałbym wskazać winnego, obstawiam siebie. W końcu trudno było oprzeć się tej logice: delikatne, lekko słodkie mięso tej ryby aż prosiło się o kontrast. O coś chrupiącego, lekkiego, niemal eterycznego. O strukturę, która nie przytłoczy, ale podkreśli to, co w karpiu najlepsze. Tempura - japońska technika smażenia w ultracienkim cieście okazała się odpowiedzią idealną.

To, zresztą, ciekawa historia sama w sobie. Tempura, choć dziś jednoznacznie kojarzona z Japonią, przywędrowała tam z Europy, najpewniej za sprawą portugalskich misjonarzy w XVI wieku. Japończycy nie tylko ją przyjęli, ale nadali jej zupełnie nową jakość, lekkość, precyzję i ogromny szacunek do produktu. Smażenie przestało być ciężkie i tłuste, a zaczęło być szybkie, subtelne i niemal rzeźmiśnicze. I tak oto, kilka wieków później, ta



JAKUB KUROŃ

| ZDJĘCIA: ARCHIWUM JAKUBA KURONIA

technika spotkała się z polskim karpem w kuchni, w której nic nie było niemożliwe, a granice istniały głównie po to, żeby je prze-suwać.

Pierwsze podejście? Trochę z ciekawości,

trochę DLA ŻARTU.

Danie pojawiło się na wigilijskim stole jako kulinarna śmieszność, coś, co miało przełamać powagę barszczu i pierogów. Taki mały bunt wśród tradycji. Pamiętam spojżenia

od lekkiego sceptycyzmu po rozbawienie. Ale wystarczył jeden kęs, by atmosfera przy stole zmieniła się diametralnie. Najpierw chrupnięcie, które przyciąga uwagę. Potem soczystość ryby, delikatnej i pełnej smaku. A na końcu coś, co spinało wszystko w całość i sprawiało, że ręka sama sięgała po kolejny kawałek.

Bo brakowało jeszcze jednego elementu: sosu.

I tutaj wydarzyła się magia. Sos koperkowy - niby klasyczny, swojski, dobrze znany. Taki,

który kojarzy się z latem, młodymi ziemniakami i spokojem. Ale u nas nie mógł pozostać oczywisty. Został podkreślony. Intensywny, świeży, lekko kwaśny od ogórka kiszzonego. Z wyraźnym charakterem musztardy Dijon, która dodaje mu pazura, i słonymi, intrygującymi nutami kaparów. Do tego szczypiorek i solidna porcja koperku, który nie tylko pachnie latem, ale też pięknie przełamuje tłustość smażenia i dodaje całości lekkości.

To właśnie ten sos sprawił, że danie przestało być eksperymentem, a stało się pełnoprawnym członkiem rodzinnego menu. Zyskało swoją tożsamość, własny charakter i miejsce przy stole - nie jako ciekawostka, ale jako coś, na co się czeka.

Od tamtej pory karp w tempurze wracał regularnie. Już nie tylko w Wigilię, ale też przy okazji spotkań, imprez, letnich obiadów, a nawet spontanicznych kolacji, kiedy ktoś rzucał hasło: „Zróbmy coś dobrego”. Z talerza zniknął szybciej niż klasyczne przystawki, a goście początkowo sceptyczni - po chwili

prosił o DOKŁADKĘ.

I to jest chyba najlepsza recenzja, jaką można dostać.

Z czasem to danie zaczęło żyć własnym życiem. Pojawiało się w rozmowach, wracało we wspomnieniach, ktoś dopytywał o przepis, ktoś inny próbował odtworzyć je po swojemu. I właśnie w tym jest jego największa siła, w prostocie, która daje przestrzeń do interpretacji. Bo przecież kuchnia nigdy nie stoi w miejscu. Ona płynie, zmienia się razem z nami i zawsze znajdzie sposób, żeby nas jeszcze czymś zaskoczyć.

Bo to danie ma w sobie wszystko, co najlepsze: kontrast tekstur, balans smaków



KARP W TEMPURZE - TO DANIE MA W SOBIE WSZYSTKO, CO NAJLEPSZE: KONTRAST TEKSTUR, BALANS SMAKÓW I NUTĘ ZASKOCZENIA. UDOWADNIA, ŻE TRADYCJA MOŻE SMAKOWAĆ INACZEJ

i nutę zaskoczenia. Jest w nim coś znajomego, ale jednocześnie coś, co wyciąga nas poza kulinarne przyzwyczajenia. Udowadnia, że nawet najbardziej zakorzeniona tradycja może smakować inaczej - świeżo, lekko, z charakterem. Że nie trzeba rezygnować z tego, co nasze, żeby odkrywać coś nowego.

Dziś wracam do tego przepisu nie tylko z sentymentu. Wracam, bo wciąż działa. Wciąż zaskakuje. Wciąż wywołuje rozmowy przy stole i to charakterystyczne „mmm”, które pojawia się gdzieś między pierwszym a drugim kęsem. I wciąż przypomina, że kuchnia to nie muzeum, to scena, na której można grać bez ograniczeń. Czasem kla-

sycznie, czasem odważnie, ale zawsze po swojemu.

Karp w tempurze z sosem koperkowym - chrupiąca tempura spotyka delikatnego,

SOCZYSTEGO karpia,

a wszystko dopełnia kremowy, wyrazisty sos koperkowy z ogórkiem kiszonym, kaparami i szczypiorem.

Idealne danie na letni obiad - prosto, świeżo i z charakterem.

Spróbuj i przekonaj się, że karp może smakować zupełnie inaczej.

JAKUB KUROŃ

KARP W TEMPURZE z sosem koperkowym

SKŁADNIKI:

500 g fileta z karpia (bez ości i skóry), 1 żółtko, 150 ml lodowatej wody, 4 łyżki mąki pszennej, 2 łyżki mąki ziemniaczanej, szczypta soli, olej do głębokiego smażenia (np. rzepakowy)

Sos koperkowy:

3 łyżki majonezu, 1 łyżeczka musztardy Dijon, 1 mały ogórek kiszony (drobno posiekany), 1 łyżeczka kaparów (posiekane), 1 łyżka drobno posiekanego koperku, 1 łyżka posiekanego szczypiorku, sól i pieprz do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Przygotuj sos

➤ W miseczce połącz majonez i musztardę. Dodaj posiekane ogórki, kapary, szczypiorek i koperek. Dopraw solą i pieprzem. Wymieszaj i odstaw na chwilę, by smaki się połączyły.

Przygotuj rybę

➤ Pokrój filet karpia na plasterki (ok. 0,5 cm grubości). Lekko posól. W misce

wymieszaj żółtko z bardzo zimną wodą. Dodaj mąkę pszenną i ziemniaczaną, krótko wymieszaj (ciasto może mieć grudki - to normalne dla tempury). Rozgrzej olej do 170-180 stopni Celsjusza. Zanurz plasterki karpia w cieście i smaż partiami na złoto przez ok. 2-3 minuty z każdej strony. Odsącz na papierze, podawaj od razu z sosem koperkowym.



SZKIEŁKIEM I SIECIĄ



DR MIROSŁAW
KUCZYŃSKI
ekspert rybacki

Każda opinia będzie pomocna, KAŻDY GŁOS MA SWOJĄ SIŁĘ I ZNACZENIE

Okres od 20 lutego do 24 marca 2026 roku dla rybołówstwa i akwakultury Unii Europejskiej był dość szczególny. W tym czasie instytucje, organizacje i obywatele UE składali swoje uwagi i opinie do „Wizji 2040 dla rybołówstwa i akwakultury”, dokumentu, który wyznaczy kierunki i zasady polityki Unii Europejskiej wobec naszego przyszłego funkcjonowania.

Będzie to także wykładnia formułowania reguł przyszłych programów operacyjnych. Każdy głos ma swoją siłę i znaczenie, każda opinia będzie pomocna dla dalszych losów dokumentu, którego przyjęcie przez Komisję Europejską przewidziano na trzeci kwartał 2026 roku.

ODZEW z Polski

Odzewem na zaproszenie do składania uwag i opinii było 171 wystąpień. Niemal 32 proc. uwag zgłoszonych zostało przez organizacje pozarządowe, 28 proc. przez podmioty i związki gospodarcze, 8 proc. przez instytucje akademickie. Obywatele UE wnieśli 9,4 proc. opinii, czyli więcej aniżeli uniwersytety, instytucje rządowe czy organizacje prośrodowiskowe (w tej liczbie także prozwierzęce). Zdecydowana większość wypowiedzi pochodziła z terenu UE, choć swój udział mieli także respondenci z USA, UK, Brazylii, Szwajcarii i Norwegii. Najwięcej głosów przekazano z Belgii, choć zapewne nie bez znaczenia był fakt umiejscowienia w tym kraju wielu instytucji i organizacji o zasięgu ogólnoeuropejskim (np. FEAP czy FVE).

Spśród 25 krajów respondentów, Polska znalazła się na siódmym miejscu z oddanymi 10 głosami (niemal 6 proc. ogółu), głównie sy-

gnowanymi jako „obywatel UE” (kilku hodowców i zainteresowanych), jeden LGR i jedno stowarzyszenie działające na rzecz rybactwa (Towarzystwo Promocji Ryb). Dobrze, że zaznaczyliśmy swój udział i przekazaliśmy nasze opinie. Szkoda tylko, że były tak nieliczne, jednak bardzo konkretne, w całości dotyczące akwakultury stawowej i jej szczególnego miejsca w zrównoważonej gospodarce. Piliśmy więc o niskoemisyjności, o usługach ekosystemowych, jakie pełni, o miejscu w regionalnej tradycji i kulturze, o znaczeniu dla suwerenności żywnościowej, o wymianie pokoleniowej, o identyfikowalności produktów oferowanych w krótkich łańcuchach dostaw, o znaczeniu wsparcia lokalnych społeczności skupionych dzięki stawowej akwakulturze karpiovej.

„DOBRE, ŻE ZAZNACZYLIŚMY SWÓJ UDZIAŁ I PRZEKAZALIŚMY NASZE OPINIE. (...) W CAŁOŚCI DOTYCZĄCE AKWAKULTURY STAWOWEJ I JEJ SZCZEGÓLNEGO MIEJSCA W ZRÓWNOWAŻONEJ GOSPODARCE.

Zwracaliśmy uwagę na niełatwe współistnienie z potrzebami ochrony gatunkowej, na potrzebę kompensowania nakładów na działania ogólnospołeczne, wreszcie - na konieczność zapewnienia szczególnej ochrony akwakultury stawowej ze względu na jej wieloczynnikową rolę w środowisku naturalnym i społecznym. Z dumą przekazaliśmy jako jedyny kraj założenia własnej strategii „ZRÓWNOWAŻONY KARP 2035 – RYBY, STAWY I LUDZIE” Z PERSPEKTYWĄ DO 2050”, dokumentu, który bardzo ściśle współgra z uwagami innych, „karpowych” respondentów.

Prywatnymi kontaktami „uruchomiliśmy” naszych przyjaciół w Czechach i na Węgrzech, a ich opinie były w dużej mierze zbieżne z naszymi. Węgierska Krajowa Izba Rolnicza złożyła ważną propozycję opracowania w ramach przyszłej wspólnej polityki rybołówstwa specjalnych i autonomicznych ram polityki dedykowanej akwakulturze, niezależnych od rybołówstwa. Nawet w stanowisku Francji znalazło się zdanie, które warto przytoczyć w całości: „Należy wzmocnić wsparcie na rzecz zakładania produkcji małży i innych gatunków o niskim poziomie łańcucha troficznego (wodorostów morskich, karp i itp.)”. Ważną tezę zaprezentowała też Europejska Federacja Lekarzy Weterynarii (FVE): „sektor akwakultury, obejmujący wiele gatunków i systemów produkcji, ma kluczowe znaczenie dla zapewnienia zrównoważonych, bezpiecznych i chronionych systemów żywnościowych na przyszłość”.

Rola AKWAKULTURY

Kwestia roli akwakultury w autonomii żywnościowej Unii Europejskiej była podkreślana przez wielu respondentów, także pochodzących z Polski, podobnie jak zagadnienia dotyczące identyfikowalności produktów, dobrostanu ryb czy potrzeba objęcia akwakultury niektórymi działaniami Wspólnej Polityki Rolnej.

Jaki będzie dalszy los naszych opinii, zobaczymy już w trzecim kwartale 2026 roku. Ważne, że nie pozostaliśmy niemi i bezwolni.

W SIECI

Konsultacje, wybory i KONGRES RYBNY

Pod koniec stycznia odbyło się spotkanie Jacka Czerniaka, sekretarza stanu w MRIRW, wicedyrektora Adama Sudyka oraz pracowników Departamentu Rybołówstwa, z zespołem autorskim „Strategii Zrównoważony Karp 2035-2050”, która powstaje z inicjatywy Towarzystwa Promocji Ryb, w partnerstwie z organizacją producentów „Polski Karp sp. z o.o.”, w konsultacji z innymi podmiotami branży.

Okres od 20.02 do 24.03.2026 r. dla rybołówstwa i akwakultury Unii Europejskiej był czasem konsultacji. Instytucje, organizacje i obywatele UE składali swoje uwagi i opinie do „Wizji 2040 dla rybołówstwa i akwakultury”, dokumentu, który wyznaczy kierunki i zasady polityki UE wobec przyszłego funkcjonowania branży. Będzie to także wykładnia formułowania reguł przyszłych programów operacyjnych.

W dniach 3-4 marca 2026 r. w hotelu Sheraton w Sopocie odbywał się 12. Kongres Rybny - największe doroczne spotkanie kadry zarządzającej sektora przetwórstwa rybnego, akwakultury, rybołówstwa, handlu rybnego oraz firm współpracujących z branżą. Organizatorem wydarzenia był „Magazyn Przemysłu Rybnego”.

Dnia 26 marca 2026 r. w Gnieźnie odbył się X Zjazd Sprawozdawczo-Wyborczy Delegatów Związku Producentów Ryb - Organizacji Producentów. Organizacji, która zrzesza zarówno hodowców karpia, pstrągów, jak i rybaków jeziorowych, przez dwie ostatnie kadencje przewodniczył Marek Trzcieliński.



„Omówienie założeń do Strategii Karp 2035-50 przed wdrożeniem ich w ostateczną wersję dokumentu oraz zapoznanie się z kierunkiem prac i wątpliwościami departamentu, były tematem spotkania wiceministra Jacka Czerniaka z przedstawicielami sektora rybnego. To kolejny istotny etap w budowaniu długofalowego planu rozwoju, który ma realnie wzmocnić pozycję polskiego karpia i całego sektora akwakultury”.

<https://www.facebook.com/MRIRW>



„Każdy głos przekazany do konsultacji „Wizji 2040 dla rybołówstwa i akwakultury” może mieć swoje znaczenie dla dalszych losów dokumentu, którego przyjęcie przez Komisję Europejską przewidziano na III kwartał

2026 r. Odzewem na zaproszenie do składania uwag i opinii było 171 wystąpień. Niemal 32 % uwag zgłoszonych zostało przez organizacje pozarządowe (w tym Towarzystwo Promocji Ryb „Pan Karp”), 28 % przez podmioty i związki gospodarcze, 8 % przez instytucje akademickie. Obywatele UE wnieśli 9,4 % opinii, czyli więcej, aniżeli uniwersytety, instytucje rządowe, czy organizacje prośrodowiskowe”.

<https://ec.europa.eu/info/law/better-regulation/have-your-say/initiatives/14854-Rybo%C5%82owstwo-i-akwakultura-wizja-na-2040-r-pl>



„Program 12. Kongresu Rybnego obejmował cztery sesje tematyczne poświęcone, m.in. jakości i innowacjom, technologiom dla efektywności, a także zagadnieniom ekonomicznym, prawnym i politycznym. „Spotkanie, jakim jest Kongres Rybny, to cenne forum wymiany doświadczeń i wiedzy między nauką a praktyką, co jest niezbędne dla dalszego rozwoju branży” – podkreśliła Zastępca Dyrektora ds. Naukowych MIR-PIB, dr hab. inż. Joanna Szlinder-Richert. Tegoroczna edycja pod wieloma względami okazała się rekordowa – zarówno pod względem frekwencji, jak i liczby obecnych firm przetwórstwa rybnego czy hodowców ryb. Wielu uczestników przyznało, że ich zdaniem był to również merytorycznie najciekawszy jak dotąd kongres”.

www.mir.gdynia.pl



„Podczas Zjazdu ZPRyb udzielono absolutorium ustępującym władzom kadencji 2022-2026 oraz wybrano władze Związku na kadencję 2026-2030. Prezesem Zarządu Związku na kadencję 2026-2030 jednogłośnie wybrany został Pan Paweł Szudrowicz. Po wyborach odbyło się pierwsze Zebranie Zarządu kadencji 2026-2030, podczas którego nastąpiło ukonstytuowanie się nowego Zarządu. Prezydium Zarządu Związku Producentów Ryb kadencji 2026-2030 przedstawia się następująco: Pan Paweł Szudrowicz – Prezes; Pan Grzegorz Girus – Pierwszy Wiceprezes; Panowie: Andrzej Abramczyk, Tomasz Domagała i Andrzej Grzesiak – Wiceprezesi, Pan Robert Koniński – Sekretarz”.

www.zpryb.pl
OPR. Z.SZ.



PAMIĄTKOWE PIERNICZKI OFIAROWANE ORGANIZATOROM PRZEZ LAUREATÓW KONKURSU ZE SZKOŁY PODSTAWOWEJ W WILCZEJ WOLI
FOT. ARCHIWUM TPR



CZŁONKOWIE EKIPY TS OPATRUNKI/PAN KARP DUMNIE NOSILI NA KOSZULKACH LOGO „PAN KARP”, PROMUJĄC SPORT I ZDROWĄ KARPIOWĄ DIETĘ
FOT. ARCHIWUM LIGI TORUŃSKIEJ

NASZA GALERIA



GALA LIGI TORUŃSKIEJ. PRZEDSTAWICIELE DRUŻYNY TS OPATRUNKI/PAN KARP ODBIERAJĄ MEDALE ZA ŚWIETNY SEZON HALOWY 2025/26
FOT. ARCHIWUM LIGI TORUŃSKIEJ

KARP, WIOŚŁA I PIŁKA NOŻNA

Sport jest w dzisiejszych czasach motorem napędowym reklamy wielu produktów. Również promocja spożycia karpia była w ostatnich trzech latach mocno sprzężona ze sportem. Towarzystwo Promocji Ryb „Pan Karp” we współpracy z naukowcami z Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie i tamtejszą Akademią Wychowania Fizycznego (zespół prof. Joanny Tkaczewskiej i dr Małgorzaty Morawskiej-Toty), poprzez projekt „Sportowy Karp”, promowało na arenie ogólnopolskiej nowatorskie przekąski z karpia. Twarzą naszej kampanii była wioślarka Katarzyna Zillmann - wicemistrzyni olimpijska z Tokio, która wystąpiła na wielu imprezach promocyjnych oraz w audycjach radiowych i telewizyjnych. Wizerunek naszej ambasadorki towarzyszył też konkursom ogólnopolskim dla dzieci, gdzie promowana była zdrowa karpiowa dieta wspólnie z aktywnością fizyczną.

Pan Karp był również aktywny na arenie największej halowej ligi amatorskiej w piłce nożnej regionu kujawsko-pomorskiego. Drużyna TS Opatrunki/Pan Karp zajęła II miejsce w 3. lidze tych rozgrywek.

Z.SZ.



TUŻ PRZED ŚWIĘTAMI BOŻEGO NARODZENIA DO LAUREATÓW OGÓLNOPOLSKIEGO KONKURSU „SPORTOWY KARP” PRZYJECHAŁY ATRAKCYJNE NAGRODY
FOT. ARCHIWUM TPR



KONKURS NA TEMAT SPORTU I JEDZENIA RYB WYZWOLIŁ NIESAMOWITĄ INWENCJĘ WŚRÓD 654 DZIECI Z 90 SZKÓŁ ZE WSZYSTKICH WOJEWÓDZTW
FOT. ARCHIWUM TPR