



**KRÓLEWSKI
KNYSZYN
ZAPRASZA
NA KNYSZE**

STR. 8



**SZWAJCARSKI
POSMĄK
KORYCIŃSKIEGO
SERA**

STR. 16



**JAK ŁOSIE
PRZED
OGNIEM
UCIEKŁY**

STR. 10



P GŁOS Pana Karpia

NR 5 (23), MARZEC 2021

PISMO DLA HODOWCÓW RYB I PRZYJACIÓŁ RYBACTWA

ISSN 2450-5811

**SZTUKA
WABIENIA
KARPI**

STR. 12





ŁAŃCUCH krótki czy długi?

Małe przetwórnice ryb, a przy obiektach hodowlanych jest ich kilkaset, mogą uratować rynek świeżych karpia przetworzonych. Wystarczy je doinwestować, wypromować i wzmocnić...

Bez obaw, to nie jest szósty punkt „piątki Kaczyńskiego”. Krótki łańcuch może być bardzo dobry, o ile dotyczy ryb. Już widzę „obrońców praw zwierząt” z postulatami: „wydłużyć łańcuchy dla karpia, przecież ryby nie są gorsze i powinny mieć łańcuchy długie - co najmniej 7,2 m”. Absurd? No pewnie, że absurd, ale niektórzy tak zwani obrońcy praw zwierząt, z wykształceniem nieadekwatnym do tematyki, w której tak chętnie zabierają głos, broniący ideologii, a nie konkretnych zwierząt, w sprawie tych łańcuchów pobiegają do sądu i kto mnie obrońi? Obrońcy praw ludzi? A może organizacje rybaczkie? No nie wiem.

Zanim więc pani mecenas zażąda dla mnie bezwzględnie dwóch lat za poglądy mające znamiona czynu zabronionego, czyli za znęcanie się nad karpami, spieszę z wyjaśnieniem, że nie chodzi o krótki łańcuch dla karpia, a o krótki łańcuch dostaw karpia ze stawu do klienta.

Jaki jest więc dzisiaj ten łańcuch dostaw?

Najkrótszy (czyli ten najlepszy) to lokalna sprzedaż karpia z wody, uśmierconych i ewentualnie, na życzenie klienta, oprawionych w miejscu sprzedaży. Obecnie tę tradycję formę sprzedaży świątecznych karpia z polskich stawów preferuje większość klientów, co potwierdzają badania rynkowe (z listopada, grudnia 2020 r. i stycznia 2021 r.) i relacje samych hodowców. Tak sprzedawana ryba jest najświeższą z najświeższych, czyli najzdrowszą, a ponadto relatywnie taniej (klient sam ponosi koszty obróbki ryby bez pośredników). Nie bez znaczenia jest tu również możliwość najkrótsza odległość ze stawu do konsumenta (zyski ekologiczne) oraz spełnianie wymogów dobrostanu ryb. Ten sposób sprzedaży karpia spełnia także wielką rolę promocyjną, większą niż promocje wir-

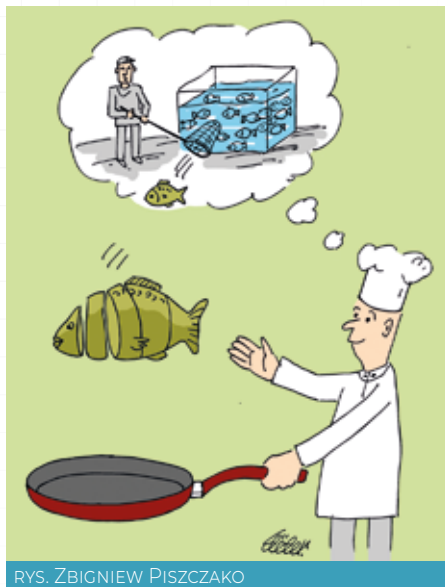
tualne, pod warunkiem, że prowadzony jest z najwyższą dbałością o dobrostan ryb i estetykę tysięcy świątecznych stoisk sprzedażowych. Torpedowanie tej formy sprzedaży karpia, niezwykle ważnej ekonomicznie części ich dystrybucji, to osłabianie naszej akwakulturowej suwerenności, a także niszczenie unikatowej symbiozy hodowli, przyrody i tradycji.

Krótkim łańcuchem dostaw jest także regionalna dystrybucja karpia przetworzonych (ryba wypatroszona, tuszki, dzwonka, filety...) w lokalnych niewielkich przetwórnicach ryb do odbiorców w możliwie najbliższym rejonie. Obecnie małe przetwórnice ryb, a przy obiektach hodowlanych jest ich kilkaset, mogą uratować rynek świeżych karpia przetworzonych. Wystarczy je doinwestować, wypromować i wzmocnić system sprzedaży na miejscu i dystrybucji świeżych karpia bezpośrednio do mniejszych i większych sklepów (punktów sprzedaży) w regionie (należy w rozporządzeniu MRIW

dotyczącym sprzedaży bezpośredniej poszerzyć listę elementów ryb przetworzonych). Takie przetwórstwo zapewni najlepszą jakość i godziwą cenę.

Na koniec (ku refleksji) zacytuję znakomitego felietonistę i dziennikarza Leszka Mazana: „Z całym szacunkiem dla Królewskiej Ryby, od kilku lat jemy więc nie dzwonka, lecz filety z karpia, cienkie plastry mechanicznie pozbawiane i ości, i, niestety, smaku”.

Wnioski - nie dajmy wcisnąć Królewskiej Ryby między inne „uprzemysłowione” przetwory rybne, a nie daj Boże mrożonki, bo zginiemy jak ciotka w Czechach (a może ona wcale nie zginęła, tylko pojechała tam kupić na bazarku karpie). Czyżby po turystyce zarobkowej, aborcyjnej, szczepionkowej, przyszedł czas na karpiową?



rys. Zbigniew Piszczako



To już 16. rok działalności „Pana Karpia” na polu promocji stawów karpowych, ale przede wszystkim zachęcania konsumentów do spożywania karpia. Jednym z naszych sukcesów jest też to, że wśród samych rybaków nie działamy już na ugorze. Dotarło omal do wszystkich, że bez promocji nasza produkcja może okazać się niezbywalna.

Tak jak 16 lat temu, tak i dziś uważamy, że oprócz zabiegania o popularność karpia wśród dorosłych, powinniśmy codziennie dokładać starań, aby młode pokolenie dorastało w świadomości tego, jak ważne są stawy i jak smacznym, zdrowotnym produktem jest mięso karpia. Naszym zadaniem jest promowanie wiedzy w taki sposób, aby młodzi mogli dokonywać kiedyś świadomego wyboru, opierając się namiętnym reklamom gorszych jakościowo produktów.

Czy dziś karpiowa promocja wśród dzieci jest dostateczna? Obawiam się, że nie. Wystarczy przejrzeć podręczniki do szkoły podstawowej, żeby się o tym przekonać. A są tam i takie „chwasty”, jak opis wigilii w jednym z podręczników do klas I, w którym zupa z karpia opisana jest jako coś bardzo paskudnego. Towarzystwo Promocji Ryb podjęło działania, aby te „chwasty” wypełnić.

Zbigniew Szczepański



Knyszyn (str. 8-9) kusi turystów knyszami, czyli miejscowym przysmakiem, i bogatą historią, w znacznej części związaną z założycielem miasta królem Zygmuntem II Augustem. I choć, jak zapewnia zastępca burmistrza Krzysztof Chowański, ciekawych miejsc do zobaczenia jest wiele, to hodowcom ryb dwa spośród nich nie mogą umknąć z całą pewnością: największy staw hodowlany w Polsce, czyli Jezioro Zygmunta Augusta, oraz położony na terenie dawnego dworu królewskiego cmentarz żydowski.

Staw to oczywiście atrakcja z kategorii „must see”. Dlaczego jednak kirkut ma być tak interesujący dla rybaków? Ano dlatego, że powstał na groblach zbudowanych w XVI w. sadzawek. Niedługo było ich aż 20, tuż obok znajdował się też duży staw - w zbiornikach tych hodowano ryby, które trafiały na królewski stół.

Starozakonni zaczęli chować zmarłych w tym miejscu w XVIII w., gdy królewski kompleks popadł w ruinę. Dwie sadzawki, wokół których znajdują się nagrobki, to dziś jedyna pozostałość po rezydencji ostatniego króla z dynastii Jagiellonów. Nie zostały zaorane tylko dlatego, że na ich groblach znajdowały się groby. Dzięki temu do dziś możemy podziwiać nie tylko stare macewy, ale i oryginalne, liczące grubo ponad 400 lat fachowo wykonane zbiorniki.

Grzegorz Kończewski

4 Akwakultura DAJE PRACĘ tysiącom osób
Wywiad z Lárą Barázi-Jerulánu, prezydent Federacji Europejskich Producentów Akwakultury (FEAP).

6 Kilka słów O ŻYWIENIU KARPIA
Kluczowe działania w uzyskiwaniu wysokich przyrostów ryb przybliża dr inż. Jerzy Śliwiński z SGGW w Warszawie.

7 JAK ZADBAĆ O ZDROWIE ryb po zimowaniu
Sezonowe rady lek. wet. dr. Jana Żelaznego dla hodowców karpia.

8 NA KNYSZE do królewskiego Knyszyna
Rozmowa z Krzysztofem Chowańskim, zastępcą burmistrza Knyszyna (woj. podlaskie, pow. moniecki) o królu Zygmuncie II Augustcie, lokalnych zabytkach, atrakcjach i przysmakach.

10 JAK ŁOSIE przed ogniem uciekły
O wielkim pożarze, który wiosną 2020 r. objął ponad 5,5 tysiąca hektarów Biebrzańskiego Parku Narodowego, rozmawiamy z jego ówczesnym dyrektorem Andrzejem Grygorukiem.

12 Odłowy giganta, czyli SZTUKA WABIENIA KARPIA
Jezioro Zygmunta Augusta to największy w Polsce i jeden z największych w Europie stawów hodowlanych. Jak prowadzi się tu gospodarkę? Najkrócej mówiąc: niestandardowo i niekiszakowo.

15 KTO PYTA, ten błędów nie popełnia
Nasz ekspert dr Mirosław Kuczyński tym razem przybliży kwestie związane z wiosenną aktywnością na stawach.

16 Szwajcarski posmak KORYCIŃSKIEGO SERA
Mówi się, że to „mercedes wśród polskich serów”. I nie ma w tym grama przesady, co wcale nie oznacza, że lokalny produkt z podlaskiego Korycina ma przed sobą świetlaną przyszłość.

18 Natura, żubry i POLSKA TRADYCJA SZLACHECKA
Rzeczpospolita Kiermusiańska pod Tykocinem to miejsce, które przyciąga na Podlasie miłośników natury, antyków i polskiej tradycji szlacheckiej. Biznes kręci się tu z dużym rozmachem.

20 STAROŻYTNEGO SMAKOSZA sposób na rybę
Norbert Sokołowski, kucharz z Działu Rekonstrukcji Historycznej Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, proponuje dziś nawiązującą do czasów starożytnych patinę ze szczupaka w sosie aleksandryjskim.

22 Oko w oko ZE SZKODĄ BOBROWĄ
W jakich przypadkach hodowca ryb może liczyć na odszkodowanie i jak przebrnąć przez procedury, by uzyskać gotówkę?

23 PROSTO z sieci
Informacje i ciekawostki wyłowione z głębin internetu.

24 TOKI BATALIONÓW i nurkujący łoś
Biebrzański Park Narodowy - wiosną życie tętni tu najmocniej.

W EUROPIE AKWAKULTURA DAJE PRACĘ 70 TYS. OSÓB

„Unijna akwakultura znana jest z jakości, zrównoważonego rozwoju i standardów ochrony konsumenta. Niestety, ogólna produkcja w krajach UE utrzymuje się na podobnym poziomie od 2000 r., podczas gdy w tym samym czasie na świecie sektor rośnie o blisko 7 proc. rocznie. Do przyczyn należą m.in. nadmiar ciężarów administracyjnych i nierówne szanse w rywalizacji z rozwijającymi się krajami trzecimi”.



LÁRA BARÁZI-JERULÁNU NA FARMIE RYBNEJ KEFALONIA FISHERIES SA, ZLOKALIZOWANEJ NA MORZU JONSKIM.
| FOT. ZA: BLUE FRONTIER MAGAZINE, NR 1, 2013

ROZMOWA Z LÁRĄ BARÁZI-JERULÁNU, PREZYDENT FEDERACJI EUROPEJSKICH PRODUCENTÓW AKWAKULTURY (FEAP).

Jaka jest historia FEAP?

W latach 60. ub. wieku, gdy istniała już Europejska Wspólnota Gospodarcza (EWG), w Europie zaczęła mocno rozwijać się hodowla pstrągów, a zrzeszenia producenckie z Francji, Niemiec Zachodnich, Włoch i Belgii, a także przedstawiciele z Holandii i Luksemburga, postanowili zawiązać europejską federację producentów ryb. W styczniu 1968 roku powołano do życia Fédération Européenne de Salmoniculture (Europejską Federację Hodowców Ryb Łososiowatych; FES), organizację odpowiadającą wówczas za produkcję 27 800 ton pstrągów tęczowych. Sekretariat organizacji nie miał stałej siedziby, podążając za prezydenturą i będąc finansowany przez stowarzyszenie prezydencji. Produkcja pstrąga szybko rosła i ustabilizowała się w 1990 roku na poziomie 130 000 ton. W tym czasie

pojawily się hodowle łososia atlantyckiego, które szybko przekroczyły poziom produkcji 108 000 ton. Głównymi zadaniami FES było zbieranie danych na temat stanu produkcji, problemów marketingowych, kwestii środowiskowych i wiedzy na temat rozprzestrzeniania się chorób ryb. W 1993 roku FES zdecydowała się rozszerzyć zakres swojego działania i objąć nim zarówno marikulturę północną, akwakulturę kontynentalną (rybactwo słodkowodne), jak i marikulturę południową. Z tą chwilą FES zmieniła się w FEAP (Federation of European Aquaculture Producers), Federację Europejskich Producentów Akwakultury. Wtedy też przystąpiła Grecja. W 1999 roku FEAP została członkiem Komitetu Doradczego ds. Rybołówstwa i Akwakultury (obecnie Rady Doradczej ds. Akwakultury) i podjęła współpracę z instytucjami międzynarodowymi, takimi jak FAO, NASCO, NACA, EAS itp. Obecnie Federacja Europejskich Producentów Akwakultury skupia 22 organizacje krajowe z 21 krajów w całej Europie*. Nasza organizacja pracuje na rzecz zrównoważonego

ważonego rozwoju sektora producentów ryb, reprezentując zarówno branżę morską, jak i słodkowodną, której łączna produkcja wynosi 2 574 000 ton.

Jakie najważniejsze sprawy załatwia się w FEAP na rzecz producentów ryb?

Większość reguł, z jakimi muszą się zmagać europejscy producenci ryb, tworzona jest w Brukseli. Z tego powodu do głównych zadań FEAP należy wywieranie wpływu na Komisję Europejską i Parlament Europejski odnośnie poprawy prawodawstwa dotyczącego akwakultury. Wewnętrzna praca FEAP opiera się na komisjach: komunikacji, środowiska, zdrowia i dobrostanu ryb oraz gatunkowej. W ich pracach biorą udział przedstawiciele hodowców i delegowani eksperci. Dorocznie FEAP publikuje raport produkcji, zawierający roczne zestawienie statystyczne, a także na bieżąco aktualizuje swoje arkusze informacyjne. Komunikacja organizacji na zewnątrz oparta jest na planie strategicznej komunikacji i planie zarzą-

dzania kryzysowego. Poza tym FEAP angażuje się w projekty badawcze, aby zapewnić postęp technologiczny, a także profesjonalne tworzenie sieci różnorodnych kontaktów. Bardzo istotne jest również generowanie dodatkowych dochodów dla organizacji.

Co należy wiedzieć o dzisiejszej europejskiej akwakulturze?

W Europie akwakultura odpowiada za około 20 proc. produkcji ryb i bezpośrednio daje pracę w przybliżeniu dla 70 000 osób. Ludzie tworzący ten sektor działają najczęściej w małych i średnich, a niekiedy w mikropresiębiorstwach, zlokalizowanych na wybrzeżu i terenach wiejskich. Unijna akwakultura znana jest ze swojej jakości, zrównoważonego rozwoju i standardów ochrony konsumenta. Niestety, ogólna produkcja w krajach UE utrzymuje się na podobnym poziomie od roku 2000, podczas gdy w tym samym czasie na świecie sektor rośnie o blisko 7 proc. rocznie. Do przyczyn należy zaliczyć nadmiar ciężarów administracyjnych, wielkie ograniczenia w dostępie do ziemi i wody oraz nierówne szanse w rywalizacji z rozwijającymi się krajami trzecimi.

Jakie są najważniejsze wyzwania dla dzisiejszej akwakultury i jej przyszłości?

Najważniejszym wyzwaniem dla europejskiej akwakultury jest pobudzanie aktywności i odwrócenie zastój, jaki obserwujemy od kilku dziesięcioleci. Produkcja w Europie jest bardzo wymagająca z uwagi na mnogie regulacje prawne, które dotyczą sfery naszej działalności, oraz to, że musimy rywalizować z importowanymi spoza UE produktami, które bardzo często nie podlegają tym samym ścisłym i liczным przepisom. Niezwykle ważne nie tylko dla samych producentów, ale także dla UE powinno być zmniejszenie naszej zależności od importu w odniesieniu do ryb i owoców morza oraz zbudowanie prężnego, konkurencyjnego i zrównoważonego przemysłu

słu i usług w ramach UE. Patrząc w przyszłość, zdajemy sobie sprawę, że musimy znaleźć rozwiązania w kontekście deficytowych zasobów, takich jak woda, ziemia i energia, by sprostać zapotrzebowaniu na żywność dla światowej populacji, której liczebność do końca stulecia ma przekroczyć 11 miliardów. W skali globu

akwakultura jest najszybciej rozwijającym się sektorem produkcji żywności i już dziś odpowiada za 52 proc. światowej konsumpcji ryb. W całkowitej konsumpcji ryb i owoców morza w Unii Europejskiej tylko 10 proc. dostarczane jest przez europejską akwakulturę. Jednocześnie ponad 60 proc. z tego, co konsumujemy (wliczając w to zarówno hodowlę, jak i połów), jest importowane. Nasz deficyt wynikający z takiego bilansu handlowego wynosi 17,8 mld euro. Uważam, że te liczby mówią same za siebie - unijna akwakultura, tak morska, jak i śródlądowa, może w przyszłości odpowiadać za istotną część zatrudnienia na obszarach wiejskich oraz pomóc nam w spełnieniu wymagań UE, dotyczących zdrowej, zrównoważonej produkcji białka najwyższej jakości. Pole do rozwoju jest olbrzymie i mam nadzieję, że FEAP może stanowić istotne wsparcie dla branży rybnej w osiągnięciu tego celu.

Jak Pani postrzega sytuację niskointensywnej produkcji ryb, w tym karpi na europejskim rynku?

Jak wiecie, tradycyjna hodowla ryb słodkowodnych jest praktykowana w całej Europie, choć szczególnie popularna jest w Europie Środkowej i Wschodniej. Produkcja i konsumpcja są w pewien sposób ograniczone do tradycyjnych potraw i form podania i fakt ten może stanowić wyzwanie przy rozwoju konkurencyjności i próbie poszerzania swo-

jego udziału w rynku. Z drugiej strony jest to taka technologia i produkt, które w wydatny sposób służą ekosystemowi w zachowaniu bioróżnorodności poprzez zachowanie terenów podmokłych. Akcentowanie tych pozytywnych cech, wespół ze zwiększeniem różnorodności produktów podawanych na rynek, może być sposobem na rozszerzenie konsumpcji poza tradycyjne rynki oraz pory roku.

Proszę przedstawić swoją firmę z Grecji.

Moje przedsiębiorstwo Kefalonia Fisheries SA to rodzinny biznes. Spółkę założył mój teść w roku 1981, zatem obchodzimy 40-lecie. Byliśmy pierwszą w Grecji oraz jedną z pierwszych w basenie Morza Śródziemnego firm zajmujących się okoniami morskimi i doradami. Nasza siedziba mieści się na wyspie Kefalonia na morzu Jońskim, ale jesteśmy obecni także w trzech innych punktach w zachodniej Grecji. Produkujemy organiczne okonie morskie i dorady, ale też tradycyjne, które w niemal w całości (95 proc.) trafiają na eksport. Skupiamy się przede wszystkim na sektorze hotelarsko-gastronomicznym (HoReCa), zaopatrując dobre restauracje w Europie, na Bliskim Wschodzie i w Stanach Zjednoczonych, jednak kryzys związany z pandemią COVID-19 zmusił nas do zmiany modelu działania - rozpoczęcia sprzedaży detalicznej i wejścia na rynek sklepów wielkopowierzchniowych.

ZBIGNIEW SZCZEPAŃSKI

* Do FEAP należą również organizacje hodowców karpi z Niemiec, Austrii, Czech i Węgier. Od 1996 r. członkiem FEAP jest Stowarzyszenie Producentów Ryb Łososiowatych, a od jesieni 2020 r. przedstawicielką Polski w zarządzie tej organizacji jest Anna Pyć.

Mama, działaczka i ZAPALONA PŁYWACZKA

➡ Lára Barázi-Jerulánu jest mężatką, ma dwie córki w wieku szkolnym: Tarianę i Aleksandrę. Lubi spędzać z nimi tak dużo czasu, jak to możliwe.

➡ Jej zainteresowania obejmują trzy obszary - kulturę, edukację i przedsiębiorczość, które stara się rozwijać, udzielając się w różnych organizacjach. Jest członkiem Rady Dyrektorów w Muzeum Benaki w Atenach - instytucji, która zajmuje się grecką historią od czasów prehistorycznych, w jej zbiorach znajduje się ponad 120 tys. dzieł sztuki zgromadzonych w siedmiu placówkach. Aktywnie działa w swojej dawnej uczelni, nowojorskim Uniwersytecie Columbia, gdzie jako członek Komitetu Przedstawicieli Absolwentów

(ARC) bierze udział we wstępnej rekrutacji kandydatów. Należy także do rady Greckich Nagród Rozwoju, które przyznawane są dorocznie greckim przedsiębiorstwom, które prezentują najwyższy poziom i ducha przedsiębiorczości.

➡ Ceni sobie lekturę i codziennie stara się wygospodarować na to choćby chwilę. Lubi przede wszystkim literaturę faktu, obecnie głównie dotyczącą historii, polityki i ekonomii, choć od czasu do czasu także beletrystykę. Kocha ocean (oczywiście!) i jest zapaloną pływaczką. W tym roku po raz pierwszy pływała zimą i choć zapewne nie jest to wielkim wyczynem, biorąc pod uwagę temperatury w Grecji, to jednak było to wielkie przeżycie i przyjemność.



SADZE Z DORADAMI I OKONAMI MORSKIMI NA MORZU JONSKIM.
| FOT: PANOS GEORGIU

CO W STAWIE PISZCZY...



**DR INŻ. JERZY
ŚLIWIŃSKI**
Instytut Nauk o Zwierzętach
SGGW w Warszawie



KILKA SŁÓW o żywieniu karpia

Im karpie starsze, tym bardziej wzrasta udział paszy w ich pokarmie, jednak kluczowe znaczenie dla uzyskiwania wysokich przyrostów ryb ma maksymalne wykorzystanie żyzności stawów.

Mówiąc o żywieniu karpia w tradycyjnej gospodarce stawowej, nie sposób pominąć wątków historycznych. Znany specjalista niemiecki Berthold Benecke, autor książki „Die Teichwirtschaft” (czyli „Gospodarka stawowa”) w 1886 r. polecał dla karpia np. wysłodki buraczane, odpady mleczarskie, gotowaną krew etc., a sporadycznie ślimaki, chrabąszcze, dżdżownice. Na przełomie wieków XIX i XX, hodowcy czescy Horak i Šusta upowszechnili dokarmianie karpia ziarnami zbóż. Na ziemiach polskich rozszerzono listę stosowanych pasz o łubin.

Z termometrem W RĘKĘ

Wróćmy jednak do współczesności. Prawidłowe żywienie ryb to satysfakcjonujące rezultaty chowu nie tylko „handlówki”, ale również gwarancja uzyskania wartościowego materiału obsadowego, czyli narybku i kroczków, który w odpowiedniej kondycji może prezimować.

Omawiając zagadnienie żywienia karpia, warto zwrócić uwagę na kilka elementów. Przede wszystkim na fakt, że pasze zbożowe to pokarm uzupełniający dla ryb – głównie źródło węglowodanów. Karpie mają zdolność trawienia tych składników. Jednak zboża nie są wystarczającym źródłem pełnowartościowego białka. Zarówno niezbędne aminokwasy egzogenne, witaminy oraz substancje mineralne czy potrzebne enzymy trawienne, karpie pobierają przede wszystkim ze spożywanych pokarmem naturalnym, którym są wioślarki, widłonogi, wrotki, skąposzczety, larwy owadów (głównie ochotkowate), małe małże i ślimaki. Prawidłowe wykorzystanie

nasion zbóż jako paszy dla karpia powinno opierać się na zachowaniu właściwych porcji obu pokarmów w diecie ryb, uwzględ-

niających ich wiek, poziom obsad oraz zasobność stawu w pokarm naturalny. To właśnie wyróżnia tradycyjny system chowu karpia od innych metod produkcji stosowanych w akwakulturze. Upraszczając, wygląda to tak, że im starsze ryby, tym bardziej wzrasta udział paszy w ich pokarmie, jednak kluczowe znaczenie dla uzyskiwania wysokich przyrostów ryb ma maksymalne wykorzystanie żyzności stawów.

Żywienie ryb paszami zbożowymi musi opierać się na racjonalnym ich wykorzystaniu. Co to oznacza? Generalna, znana zasada to dokarmianie ryb z termometrem w rękę, czyli dostosowanie dawek do termiki wody. „Młyn metaboliczny” karpia (przemiana materii) przyspiesza wraz ze wzrostem temperatury. Dodałbym do tego jeszcze, że równie ważne jest wykorzystywanie sondy tlenowej i systematyczne pomiary. Niski poziom tlenu obniża bowiem apetyt ryb. Podawanie paszy w tym czasie jest działaniem nieracjonalnym.

PUNKTOWO albo liniowo

Dalej, kiedy dokarmiać ryby? Otóż wtedy, kiedy ryby żerują! Czasami nawet w zimochowach. Co istotne, po długim okresie zimowania każde źródło składników pokarmowych jest dla ryb wskazane. W momencie, kiedy obsada znajdzie się już na stawach, stopniowo regulujemy dokarmianie, zgodnie z preliminarem żywieniowym. Hodowcy powinni reagować na bieżąco na wszelkie zmiany,

np. korygując dawki zadawanej paszy. W przypadku narybku staramy się dostarczać rybom pokarm jak najdłużej, choćby w październiku. „Handlówka” jest dokarmiana w zasadzie do momentu, kiedy efektywnie zwiększa masę ciała, z reguły do końca września. Decyzje należy podejmować na podstawie wyników połowów kontrolnych.

Najbardziej powszechnym sposobem dokarmiania jest wyznaczanie tzw. karmisk, czyli miejsc na dnie stawu, gdzie pasza jest zadawana punktowo albo liniowo. Dokarmianie prowadzi się z reguły trzy razy w tygodniu. Tam, gdzie jest to logistycznie możliwe, należy dokarmiać ryby codziennie. Za najlepsze w żywieniu karpia uważa się jęczmień, pszenicę i pszenżyto. Forma zadawania pasz zbożowych musi uwzględniać wiek i wielkość ryb, które korelują z możliwością rozdrabniania ziaren przez karpie zębami gardłowymi, czyli z czasem, gdy ryby osiągną masę ciała powyżej 500 g. Dla młodszych roczników konieczne jest rozdrabnianie zboża przed podaniem.

KONTROLA wyjadania paszy

Kluczowe dla właściwej efektywności dokarmiania ryb jest kontrolowanie wyjadania paszy i jej strawienia. Daje to pożądaną efekt ekonomiczny (niższe współczynniki pokarmowe), ale również ograniczenie niepożądanego emisji związków biogenych do środowiska naturalnego. Kiedy poprzednia dawka nie została wyjedzona, bądź stwierdzamy w odchodach ryb niestrawione ziarno, karmienie wstrzymujemy. Przyczyny leżą najczęściej w pogorszeniu parametrów wody (np. poziomu tlenu), zbyt dużej dawce podanej uprzednio, bądź pogorszenia stanu zdrowia ryb. W tym ostatnim przypadku należy niezwłocznie przekazać ryby do badań.

ZDRÓW JAK RYBA?



DR JAN ŻELAZNY
Zakład Chorób Ryb,
Państwowy Instytut Weterynaryjny
– Państwowy Instytut Badawczy
w Puławach



JAK ZADBAĆ O ZDROWIE ryb po zimowaniu

Doświadczenia z ostatnich lat wskazują, że przy dobrej współpracy hodowcy ryb z lekarzem weterynarii - specjalistą chorób ryb, przy stosowaniu możliwych do wykorzystania w warunkach hodowlanych zasad profilaktyki, można ograniczyć wystąpienia chorób i uniknąć śnięć.

Hodowcy ryb powinni pamiętać zarazem, że nie można spocząć na laurach i należy ciągle analizować potencjalne zagrożenia zdrowia ryb i zapobiegać im poprzez stosowanie odpowiednich dla danego okresu hodowli zasad profilaktyki.

GLÓD SPRZYJA chorobom

Już w 1946 roku profesor Bronisław Kocyłowski, twórca weterynaryjnej ichtiopatologii w naszym kraju, pisał: „do czynników sprzyjających wystąpieniu chorób ryb należy zimowanie ryb, które przez blisko pół roku głodowały”. Z fizjologii organizmu tych zwierząt wodnych, w tym szczególnie karpia, wynika, że przy temperaturze wody poniżej 5°C nie trawią one pobieranej paszy. Oznacza to, że głodują, a jest to niewątpliwie bardzo istotny czynnik immunosupresyjny, czyli usposabiający do wystąpienia chorób. A zatem, by przeciwdziałać pojawianiu się chorób ryb, należy przestrzegać następujących zasad:

- dążyć do posiadania własnego materiału zarybieniowego, ewentualnie sprowadzać materiał zarybieniowy ze sprawdzonego, najlepiej stałego wiarygodnego źródła,
- zapewnić właściwe warunki transportu tych ryb, z możliwie maksymalnym jego skróceniem,
- unikać mieszania obsad różnego pochodzenia w danym stawie czy innym zbiorniku wodnym,

- sprawnie zorganizować odłów ryb z zimochowu, aby uniknąć deficytów tlenu w wodzie łowiska lub basenie, a także uniknąć różnicy temperatury wody podczas przemieszczania ryb powyżej 3° C, co zapobiegnie wystąpieniu tzw. szoku termicznego,
- umieścić na 4-6 godzin ryby w płucze, co spowoduje uzupełnienie ewentualnego niedoboru tlenu w ich organizmie oraz oczyści skrzela z zanieczyszczeń organicznych,

• delikatnie obchodzić się z rybami podczas odłowów, zarybiania i innych manipulacji, aby nie powodować urazów mechanicznych, przez które wnikają drobnoustroje. Szczególnie delikatnie powinni się obchodzić rybacy z tarlakami podczas ich odłowu i przenoszenia,

- przeznaczyć do zarybiania stawy uprzednio dokładnie osuszone i wydezynfekowane; nie nadają się do tego stawy utrzymane w stanie ciągłego zalewu przez okres ponad 2 lat,
- przeprowadzić kontrolę stanu zdrowia ryb w specjalistycznym laboratorium, szczególnie obsad pochodzących z zakupu lub przeznaczonych do sprzedaży,
- prowadzić stały nadzór nad jakością wody zasilającej stawy, bowiem zanieczysz-

czenia cieków wodnych prowadzą do śnięcia ryb lub sprzyjają wystąpieniu niektórych chorób,

- rozpocząć możliwie wcześniej dokarmianie ryb, tj. około 5-7 dni po zejściu pokrywy lodowej z zimochowu, podając niewielkie ilości paszy, przy ścisłej kontroli jej wyjadania. Zapobiegnie to pobieraniu osadów z odchodami ryb z poprzedniego sezonu hodowlanego,

- do dokarmiania ryb używać paszy dobrej jakości, nieporażonej pleśniami lub innymi grzybami, których toksyny mogą być szkodliwe zarówno dla ryb jak i człowieka, ich konsumenta,

- podczas zarybiania stawów unikać nadmiernego zagęszczenia ryb w stawie, a wielkość i rodzaj obsady dostosować do warunków hydrochemicznych danego zbiornika wodnego,

- po zarybieniu codziennie obserwować zachowanie ryb – w przypadku stwierdzenia

Ze stawu NA STÓŁ

Ryby od wielu wieków były, są i będą bardzo wartościowym produktem spożywczym. Ich sprzedaż konsumentowi ostatecznemu w stanie żywym, jest gwarancją świeżości, dobrej jakości i spełnieniem zasady krótkiego łańcucha dostaw „ze stawu na stół”. Sprzedaż żywych karpia przed świętami Bożego Narodzenia jest od wielu wieków mocno zakorzeniona w polskiej tradycji. Poza tym karpie hodowane w stawach odżywiają się pokarmem naturalnym oraz paszami zbożowymi, co sprawia, że charakteryzują się wysoką wartością odżywczą oraz wieloma cechami prozdrowotnymi (kwasy tłuszczowe Omega-3, Omega-6, które niezwykle korzystnie oddziałują na pracę serca).

Spełnianie przedstawionych powyżej zaleceń, przyczyni się do właściwie pojętej ochrony zdrowia ryb i zapewnienia dobrostanu tych zwierząt wodnych.

„DO CZYNNIKÓW
SPRZYJAJĄCYCH
WYSTĄPIENIU
CHOROÓB RYB
NALEŻY ZIMOWANIE
RYB, KTÓRE PRZEZ
BLISKO PÓŁ ROKU
GŁODOWAŁY”.

PROF. BRONISŁAW KOCYŁOWSKI

NA KNYSZE DO KRÓLEWSKIEGO KNYSZYNA

„Król Zygmunt August miał tu swój dwór, w którym ponoć spędził łącznie 500 dni. Niektórzy twierdzą nawet, że nosił się z zamiarem przeniesienia stolicy Polski do Knyszyna... Faktem zaś jest, że te 500 dni zaowocowały m.in. tym, że właśnie w Knyszynie monarcha podpisał pierwsze ustawy: leśną i morską”.



KRZYSZTOF CHOWAŃSKI

FOT: JAROSŁAW CZERWIŃSKI

ROZMOWA Z KRZYSZTOFEM CHOWAŃSKIM, ZASTĘPCĄ BURMISTRZA KNYSZYNA.

Miłe to wrażenie, gdy gości witają tablice „Miasto królewskie”. Od razu widać, że Knyszyn wyraźnie zapisał się w historii Polski...

To jedno z najstarszych miast na Podlasiu. Początkowo Knyszyn był wsią, która najwyraźniej spodobała się królowej Bonie, bo to ona poleciła ówczesnemu staroście Piotrowi Chwalczewskiemu rozmierzyć miasto. Obecny układ ulic pochodzi właśnie z tamtego okresu. Knyszyn uzyskał prawa miejskie w 1568 roku, a nadał je Zygmunt August - syn królowej Bony i króla Zygmunta Starego.

Król Zygmunt August często przebywał w Knyszynie?

Miał tu swój dwór, w którym ponoć spędził łącznie 500 dni. Niektórzy twierdzą nawet, że nosił się z zamiarem przeniesienia stolicy Polski do Knyszyna, położonego mniej więcej w połowie drogi między Krakowem a Litwą. To, oczywiście, tylko przypuszczenia. Faktem jednak jest, że te 500 dni zaowocowały m.in. tym, że właśnie w Knyszynie Zygmunt August podpisał pierwsze ustawy: leśną i morską. Co ciekawe, ściany jego knyszyńskiego dworu zdobiły arras, które później zostały wypożyczone do Zamku Królewskiego na Wawelu, no i tam już zostały.

STAW i sadzawki

➡ Król Zygmunt August był zapalonym myśliwym, dlatego też Knyszyn był szczególnie bliski jego sercu. Dwór monarchy został zbudowany w 1510 roku przez Mikołaja Radziwiłła, a w kolejnych latach znacząco rozbudowany. Oprócz domów króla znajdowały się tu kuchnie, browar, piekarnia i łaźnia.

➡ Sprzed dworu monarchy rozpościerał się widok na duży staw, zasilany wodą płynącą skrajem Puszczy Knyszyńskiej rzeczki Jaskranki, i liczne sadzawki, które zarybiano rybami pochodzącymi ze stawu w Czechowiznie. Na groblach tych sadzawek powstał później cmentarz żydowski i dziś są one jedyną pozostałością po założeniu dworskim Zygmunta Augusta.

Ewangelisty. Czy jest to prawda? Czy sarkofag znajduje się tam do dzisiaj? Nie wiemy, ale nie ma też dowodów na to, że stało się inaczej.

Na rynku można za to podziwiać pomnik króla.

Bo też mieszkańcy wciąż bardzo sobie cenią postać Zygmunta Augusta. On przecież sprawił, że Knyszyn tak prężnie rozwijał się jako ośrodek wielokulturowy. Obok siebie zgodnie żyli tu katolicy, prawosławni, wyznający islam Tatarzy oraz żydzi. To Zygmunt August wypowiedział słynne zdanie: „Nie jestem królem waszych sumień”, chyba najlepiej charakteryzujące tolerancję panującą wówczas w Rzeczypospolitej Polskiej. Myślę, że wartości, które reprezentował związany z Knyszynem monarcha, w obecnych czasach warto by odświeżyć. A wracając do królewskiego pomnika, to stanął on na głównym placu miasta również dlatego, że dzięki królewskiemu przywilejom właśnie tam w czwartki odbywały się słynne knyszyńskie targi. Kupcy zjeżdżali z całej okolicy. Handlowano bydłem, końmi, drobiem – generalnie wszelkim inwentarzem, płodami rolnymi i żywnością pod każdą postacią. I do dzisiaj w Knyszynie czwartek jest dniem targowym, choć sprzedający oferują swoje towary już nie na rynku, a na usytuowanym nieco dalej nowoczesnym targowisku, i nie jest to już żywy inwentarz, a raczej warzywa, owoce, odzież, obuwie oraz przedmioty i narzędzia przydatne w gospodarstwie domowym.

Gdyby ktoś chciał przyjechać do Knyszyna po raz pierwszy, to – Pana zdaniem – co powinien zobaczyć?

Na pewno warto zacząć od wspomnianego już pomnika Zygmunta Augusta i całego rynku, który po renowacji stał się miejscem rekreacji z pięknymi drzewami, wygodnymi alejkami, ławkami i kolorową fontanną. Zrekonstruowany został również znajdujący się w tym miejscu, a wzniesiony w 1930 roku, pomnik niepodległości. Blisko stąd do kościoła pw. św. Jana Apostoła i Jana Ewangelisty, stanowiącego lokalną ciekawostkę knyszyńskiego lamusa oraz Domu pani Cecylii Piaseckiej, w którym gromadzimy związane z Knyszynem pamiątki. Punktem obowiązkowym jest także położony nieco dalej cmentarz żydowski, który uznawany jest za jeden z lepiej zachowanych w województwie podlaskim.

A jak taki turysta zgłodnieje? Z jakich dań słynie Knyszyn?

Oczywiście z knyszy, czyli pieczonych pierożków, wypełnionych różnorodnym nadzieniem. Do jego produkcji miejscowe gospodynie wykorzystują m.in. mięso, ziemniaki, kaszę, kapustę, grzyby, twaróg... Tu wiele zależy od pomysłowości. Knysze można spożywać samodzielnie jako ciepłą przekąskę, ale mogą też one być podane jako dodatek np. do zupy. Podczas corocznych Dni Knyszyna organizujemy nawet konkurs na knyszyńskie knysze i wtedy jest najlepsza okazja, by spróbować tego naszego specjału w różnych odmianach. Zaręczam, że warto.

GRZEGORZ KOŃCZEWSKI



POMNIK ZYGMUNTA AUGUSTA NA KNYSZYŃSKIM RYNKU POJAWIŁ SIĘ W 1997 R. W NASTĘPNYM ROKU ODSŁONIĘTO TABLICĘ, UPAMIĘTNIAJĄCĄ PODPISANĄ PRZEZ KRÓLA USTAWĘ LEŚNĄ. FOT: JAROSŁAW CZERWIŃSKI



KNYSZE - KULINARNA SPECJALNOŚĆ KNYSZYNA - TO PIECZONE PIEROŻKI, WYPEŁNIONE NADZIENIEM. DO JEGO PRODUKCJI WYKORZYSTUJE SIĘ M.IN. MIĘSO, KASZĘ, KAPUSTĘ, GRZYBY. FOT: ARCHIWUM UM W KNYSZYŃ



CMENTARZ ŻYDOWSKI W KNYSZYŃE ZAŁOŻONO W XVIII W. NA GROBLACH SADZAWEK. NIEGDYŚ HODOWANO W NICH RYBY, KTÓRE PÓŹNIEJ TRAFIAŁY NA KRÓLEWSKI STÓŁ. FOT: ARCHIWUM UM W KNYSZYŃ

JAK ŁOSIE PRZED OGNIEM UCIEKŁY

„Prawdziwym szczęściem było to, że - poza sporadycznymi sytuacjami - ptaki jeszcze nie przystąpiły do lęgów. Nie spaliły się też młode łosie, bo one przychodzą na świat mniej więcej w połowie maja. Uciec zdążyły, zresztą, nie tylko klępy, ale i inne żyjące w parku zwierzęta”.



ANDRZEJ GRYGORUK | FOT. JAROSŁAW CZERWIŃSKI

ROZMOWA Z ANDRZEJEM GRYGORUKIEM, GŁÓWNYM SPECJALISTĄ DS. OCHRONY PRZYRODY W BIEBRZAŃSKIM PARKU NARODOWYM, OD 5 PAŹDZIERNIKA 2016 R. DO 13 MAJA 2020 R. DYREKTOREM BbPN.

Wielkim pożarem, który wiosną 2020 roku wybuchł w Biebrzańskim Parku Narodowym, przez kilka dni żyła cała Polska. Czy dzisiaj można już powiedzieć, co było przyczyną?

Nie mam wątpliwości, że było to podpalenie. Zresztą, był to już kolejny, a konkretnie 21. pożar na terenie parku. Wcześniej właściwie co dwa dni gdzieś pojawiały się płomienie, tak więc jeśli chodzi o pożar, który wybuchł 19 kwietnia 2020 roku, na pewno nie można mówić o przypadku.

Kto pierwszy dostrzegł zagrożenie?

Prowadzący agroturystykę jeden z mieszkańców Kopytkowa. W ten niedzielny wieczór wszedł na swoją prywatną wieżę widokową i zauważył dwa biegnące łosie. Był przekonany, że uciekają przed wilkami i czekał, by zobaczyć te drapieżniki. Zamiast nich dostrzegł łunę i dym, co mogło oznaczać tylko jedno – pożar w parku. Zalarmował wszystkie służby i natychmiast zostały podjęte działania. Niestety, ogień – co później potwierdzili rzeczoznawcy – został podłożony nie tak, jak poprzednio, w jakimś jednym punkcie przy drodze, ale

w kilku, na dodatek bardzo niedostępnych miejscach – na łąkach, nieużytkach w głębi parku. Już pierwszego dnia płomienie objęły setki hektarów.

Dodajmy, że kwietniu nie było jeszcze świeżej, zielonej roślinności, która w sposób naturalny mogłaby powstrzymać lub choćby ograniczyć rozprzestrzenianie się ognia, a po niezwykle łagodnej zimie park był doszczętnie wyschnięty.

Skala tej ubiegłorocznej suszy była naprawdę ogromna. I faktycznie, w tamtym czasie cały teren parku pokryty był wyłącznie suchą roślinnością. Ptaki wodno-błotne, które od lat o tej porze roku zatrzymują się na biebrzańskich łąkach, by się pożywić i odpocząć przed dalszą migracją na północ, omijały obszary BbPN, bo na łąkach zabrakło charakterystycznych dla parku rozlewisk i życie było tu wciąż uśpione. Ptakom po prostu trudno było chodzić po tej suchej roślinności o miąższości dochodzącej nawet do jednego metra, nie mówiąc już o znalezieniu w niej czegoś do jedzenia. Tak więc te wszystkie ptaki, które już przyleciały, szukały pożywienia poza doliną parku, najczęściej na oranych właśnie przez rolników polach. Wielkie szczęście, że ptaki gnieźdzące się w parku – no, może poza żurawiami i gęsiami gęgawami – nie założyły jeszcze lęgów, po prostu było na to zbyt wcześnie.

kilka lat temu jako przeciwpożarowa oraz technologiczna, poprowadzona wzdłuż Kanału Woźnawiejskiego. Nimi mógł do pożaru dojechać ciężki sprzęt, nimi też z odległej o 11 kilometrów miejscowości Kuligi strażacy dowozili cysternami wodę, zasilającą rozłożone linie gaśnicze. Działając w ten sposób nie pozwoliliśmy, by ogień przedostał się do rezerwatu ścisłego Czerwone Bagno, jednego z najcenniejszych obszarów BbPN.

Palita się tylko sucha trawa?

Generalnie tak, gdzieś tam zarośla, miejscami – jak to było w przypadku enklawy wroczeńskiej – pożar wkraczał do lasu, najczęściej spalając podszyt. Płomienie objęły łącznie ok. 5,5 tysiąca hektarów, ostatecznie udało się je stłumić 26 kwietnia. Na szczęście nie zapaliły się torfowiska.

Jak wielkie było zaangażowanie w akcję gaśniczą?

Łącznie wzięło w niej udział ok. 1100 osób. Mówię nie tylko o strażakach zawodowych i ochotnikach, pracownikach parku, ale i okolicznych mieszkańcach, którzy m.in. swoimi ciągnikami wyorali wiele pasów zabezpieczających przed rozprzestrzenianiem się ognia oraz wykaszali tę wyższą roślinność, np. trzcinowiska. W akcję gaśniczą zaangażowane były też udostępnione przez Lasy Państwowe cztery samoloty gaśnicze Dromader, które wylatały łącznie ponad 200 godzin. Bardzo dobrą decyzją okazało się też ściągnięcie dwóch przystosowanych do gaszenia pożarów śmigłowców. Nie musiały one latać – tak jak samoloty – po wodę do odległego o ok. 40 kilometrów Białego Stoku, ale pobierały ją bezpośrednio z Biebrzy w okolicach Wroczenia. Miało to bardzo duże znaczenie podczas akcji gaśniczej.

W trakcie pożaru dostrzegł Pan ludzką solidarność?

Oczywiście, z niesamowitym odzewem spotkała się ogłoszona przez nas społeczna zbiórka pieniędzy na Biebrzański Park Narodowy. Proszę sobie wyobrazić, że w ciągu kilku dni znalazło się ponad 37 tysięcy darcyńców, którzy wpłacili ponad 3,5 mln zł.



POŻAR, KTÓRY WYBUCHŁ 19 KWIEŚNIA 2020 R. NALEŻAŁ DO NAJWIĘKSZYCH W HISTORII BIEBRZAŃSKIEGO PARKU NARODOWEGO. | FOT. PIOTR TAŁAŁAJ



PŁONĄCE TERENY BIEBRZAŃSKIEGO PARKU NARODOWEGO W OKOLICACH GONIĄDZA. | FOT. PIOTR TAŁAŁAJ

Nie ukrywam, że ta hojność nas zaskoczyła. Niektóre firmy wpłacały nawet po 100 tys. zł! Na naszą prośbę, pięciu komendantów powiatowych Państwowej Straży Pożarnej podzieliło później te pieniądze pomiędzy uczestniczące w gaszeniu pożaru jednostki ochotnicze. Wiem, że w przeważającej części druhowie przeznaczili te fundusze na kupno nowego sprzętu gaśniczego.

Jak można określić przyrodnicze skutki tego pożaru?

Jak już wspominałem, prawdziwym szczęściem było to, że – poza sporadycznymi sytuacjami – ptaki jeszcze nie przystąpiły do lęgów. Nie spaliły się też młode łosie, bo one przychodzą na świat mniej więcej w połowie maja. Uciec zdążyły, zresztą, nie tylko klępy, ale i inne żyjące w parku zwierzęta. Podczas pożaru postawiliśmy w stan gotowości nasz ośrodek rehabilitacji w Grzędach, ale nie trafiło tam ani jedno poszkodowane w ogniu zwierzę. Zapewne spaliło się dużo drobnej fauny glebowej, ale tu też nie było jakiejś wielkiej tragedii. Dosłownie po czterech dniach po ugaszeniu płomieni na naszą prośbę pożarzysko od-

wiedził prof. Mirosław Radkiewicz, biolog z Uniwersytetu w Białymstoku. Zauważył pająki, śpiewające ptaki... Zwierzęta najwyraźniej wyczuły zagrożenie i zdołały się ukryć. Zakres spowodowanych przez ogień szkód w Biebrzańskim Parku Narodowym od kilku miesięcy określają specjaliści z Instytutu Badawczego Leśnictwa. Na wyniki ich pracy wciąż czekamy, a na naszej stronie internetowej regularnie zamieszczamy zdjęcia robione w tych samych dotkniętych pożarem miejscach. Na tych fotkach najlepiej widać, jak szybko przyroda się odradza.

Udało się ustalić sprawców podpalenia?

Nie, do dzisiaj nie. Policyjne śledztwo nie przyniosło takich ustaleń, podobnie jak działania prywatnych detektywów. Nie było też sygnałów od społeczeństwa, choć nagrodę za przekazanie informacji, pozwalających na wskazanie podpalacza bądź podpalaczy, wyznaczyłem ja, jako ówczesny dyrektor parku, wójt gminy Sztabin i dwie osoby prywatne. Łącznie uzbierało się 126 tys. zł. Ta kwota wciąż leży na naszym koncie. Cały czas czekamy, może w końcu ktoś po nią sięgnie.

GRZEGORZ KOŃCZEWSKI



BbPN PUBLIKUJE ZDJĘCIA ROBIONE W TYCH SAMYCH DOTKNIĘTYCH POŻAREM MIEJSCACH. WIDĄC, JAK SZYBKO PRZYRODA SIĘ ODRADZA. | FOT. PIOTR TAŁAŁAJ



ODŁOWY GIGANTA, CZYLI SZTUKA WABIENIA KARPI

Rzadko się zdarza, by staw karpiowy miał powierzchnię porównywalną z średniej wielkości jeziorem. W tym jednak przypadku mowa o prawdziwym gigancie o powierzchni przekraczającej 400 hektarów, który na Podlasie, a konkretnie do gminy Knyszyn w powiecie monieckim, przyciąga hodowców ryb i miłośników rybactwa z całego kraju.

Staw Jezioro Zygmunta Augusta - bo o nim mowa - ma 448 hektarów ogroblowanej powierzchni i choć przyjęło się określać, że lustro wody rozpościera się „zaledwie” na nieco ponad 300 hektarach, to i tak ten największy w Polsce i jeden z największych w Europie stawów hodowlanych po prostu budzi respekt.

Chwyta się KAŻDĄ KROPLĘ

- Ze względu na tę powierzchnię gospodarkę rybacką prowadzi się na nim w wielu przypadkach zupełnie inaczej niż na przeciętnym stawie karpiowym - mówi Grzegorz Buraczewski, prezes Gospodarstwa Rybackiego „Elk-Knyszyn”, które Jezioro Zygmunta Augusta, od nazwy sąsiedniej wsi zwane też Czechowizną, wraz z innymi obiektami przejęło w 1996 roku. - Jak wygląda to gospodarowanie? Najogólniej mówiąc: niestandardowo i niekiszkowo.

Niekiszkowe decyzje podejmować trzeba już pod koniec stycznia, gdy, zgodnie z pozwoleniem wodnoprawnym, można roz-

począć napełnianie stawu. No właśnie, kiedyś, gdy zimy w Polsce były śnieżne, to i zasilająca staw rzeka Nereśl obfitowała w wodę. Tak więc, zgodnie ze sztuką rybacką, można było odczekać, aż spłynie ta pierwsza woda, zwana przez rybaków kawą, i dopiero nieco później rozpocząć napełnianie giganta. Dziś, przy powszechnym wręcz deficycie wody, na taki komfort nie można już sobie pozwolić. Chwyta się każdą dostępną kroplę, z tyłu głowy mając obawę, czy uda się we właściwym czasie napełnić staw do poziomu umożliwiającego zarybienie.

Zazwyczaj na przełomie marca i kwietnia (choć woda jest uzupełniana również w kolejnych tygodniach) można przystąpić do zarybienia krocziem (dla bezpieczeństwa zdrowotnego ryb pochodzącym wyłącznie z własnej hodowli), bo Jezioro Zygmunta Augusta to staw, w którym od lat produkowany jest karp handlowy.

- Optymalne zarybienie? - zastanawia się przez chwilę Grzegorz Buraczewski. - Jakies 280 tys. sztuk krocza, co oznacza, że wiosną wpuszczamy do tego jednego stawu jakieś 120

ton karpia. Ale to nie wszystko, bo w naszym gospodarstwie produkujemy ryby w polikulturze, a więc w tym samym czasie do Jeziora Zygmunta Augusta trafiają, również pochodzące wyłącznie z naszej hodowli, tołpygi, amury, karsie, szczupaki, sumy i jazie. Na początku ryby są rozkarmiane, następnie podajemy im zmieszany ze zbożem preparat witaminowy, który ma je wzmocnić, a później już tylko sypimy zboże.

Ile kosztują LEKI?

Tak naprawdę po zarybieniu schody dopiero się zaczynają, bo w przypadku tak wielkiego stawu możliwości działań rybaków są mocno ograniczone. Choćby wapnowanie. Ze względu na powierzchnię i zamulenie praktycznie nie ma możliwości, by dno stawu było uprawiane - zaorane i zwapnowane. Wapno podaje się jedynie na wodę, i to punktowo, bo chcąc działać zgodnie z zaleceniami książkowymi, trzeba by sypać 150-200 kilogramów na hektar. W tym momencie pojawiają się pytania: ile ciężarówek z wapnem musiałoby przyje-

chać na Czechowiznę oraz kto i w jakim czasie to wapno by rozsypał?

- To samo dotyczy możliwych działań w przypadku pojawienia się jakiejś choroby ryb - tłumaczy Grzegorz Buraczewski. - W przeciętnej wielkości stawie można choćby zwiększyć przepływ wody, podać leki - jakoś zareagować. A w Jeziorze Zygmunta Augusta już pod koniec maja albo na początku czerwca karpie podwajają swoją masę, mamy więc w stawie grubo ponad 200 ton ryby. Nietrudno sobie wyobrazić, jak wielkie ilości antybiotyku i - co za tym idzie - jak wielkie koszty wchodziłyby w rachubę w razie choroby. Podawanie leku przy takiej skali hodowli jest nieopłacalne.

Rybakom pozostaje... modlitwa oraz wnikliwa obserwacja akwenu i ryb. Co dwa tygodnie przeprowadza się odłowy kontrolne, podczas których sprawdza się zdrowotność karpia i przyrost ich masy. To pozwala określić średnią masę ryb i, po uwzględnieniu wskaźników z poprzednich lat, wielkość dziennej dawki przeznaczonego dla nich pokarmu.

900 TON ZBOŻA na jeden sezon

Bo też dokarmianie karpia hodowanych w Jeziorze Zygmunta Augusta jest naprawdę dużym wyzwaniem. Bywa, że w sierpniu schodzi tu nawet 14 ton zboża dziennie, a ryby są przecież karmione sześć dni w tygodniu. Oznacza to, że w całym sezonie tylko ten jeden staw pochłania do 900 ton zboża! Zamawia się je na bieżąco, bo w swoim magazynie gospodarstwo jest w stanie znaleźć miejsce jedynie na ważącą maksymalnie 350 ton rezerwę.

Ciekawa jest też technika dokarmiania. Wbite w dno stawu tyczki tworzą odcinki, tzw. taśmy, wzdłuż których z łodzi sypie się zboże. Ważne jest to, że te wyznaczone trasy znajdują się głównie nad ukształtowanymi w stawowym dnie rowami spustowymi. Żerując w tych miejscach, karpie dodatkowo pogłębiają dno, co ułatwia odprowadzenie wody przed odłowami.

- Potrzeba około ośmiu godzin, by łódź rozproszyla dzienną dawkę zboża - mówi Grzegorz Buraczewski. - Można by uwinąć się z tym szybciej, gdybyśmy tylko mieli większą łódź. Niestety, na rynku dostępne są tylko takie, jaką mamy, czyli o ładowności do 1,5 tony. Najwyraźniej nikomu, oprócz nas, większe łodzie nie są potrzebne.

BÓL SIERPNIOWYCH ŚNIEĆ

Prezes Buraczewski przyznaje, że akurat w 2020 roku przyrosty karpia były rekordowo duże i to przy minimalnym wręcz dokarmianiu. Działo się tak dlatego, że w stawie po prostu było mało ryby, co należy uznać za negatywny efekt zbyt łagodnej zimy 2019/20. Karpie, aktywne w zimochowach, traciły energię i masę. Wiosną, już po zarybieniu, okazała się z kolei zbyt zimna, nie było więc wystarczająco dużo naturalnego pokarmu, ryba osłabła, co skutkowało stratami.

- Dla każdego hodowcy ryb są to te najbardziej przykre chwile - dodaje Grzegorz Buraczewski. - Niestety, kilkanaście lat temu zdarzyły się nam również sierpniowe śniecia, gdy wyciągaliśmy ze stawu ryby ważące już po półtora kilograma. To był największy ból, bo poniesione zostały koszty: zboża, paliwa, robocizny... I tak jednak możemy mówić o szczęściu, bo, odpukać, omija nas choroba będąca największym przekleństwem rybaków, czyli KHV.

Niecodziennym przedsięwzięciem na Czechowiznie są też jesienne odłowy. Choć, jak wynika z przestrzegania od lat w GR „Elk-Knyszyn” harmonogramu, Jezioro Zygmunta Augusta odławiane jest na samym końcu - po stawach kroczkowych i narybkowych, to o opróżnieniu największego polskiego stawu trzeba myśleć już na początku września.

W połowie tego miesiąca rozpoczyna się spuszczenie wody - proces niezwykle precyzyjny. Chodzi o to, by zminimalizować praw-



PO ODŁOWIENIU RYBY TRAFIAJĄ NA STÓŁ SORTOWNICZY, A NASTĘPNIE DO MAGAZYNÓW, GDZIE CZEKAJĄ NA ODBIORCÓW DETALICZNYCH I HURTOWYCH. | ZDJĘCIA: JAROSŁAW CZERWIŃSKI

BOGATA HISTORIA i legend moc

➡ Jezioro Zygmunta Augusta, czyli największy w Polsce i jeden z największych w Europie rybnych stawów hodowlanych, powiązane jest z niezwykłymi legendami, szczyt się też bardzo ciekawą historią. Przybliża je **LEOPOLD SZOSTEK**, wieloletni, obecnie emerytowany szef Gospodarstwa Rybackiego „Elk-Knyszyn”:

➡ Aby załagodzić spór o Knyszyn w 1528 roku, biskup żmudzki Mikołaj Radziwiłł podarował Knyszyn i okolice ośmioletniemu Zygmunтови Augustowi. Starostą knyszyńskim został Piotr Chwalczewski, znany specjalista w zakresie inżynierii wodnej. Około 1557 roku został założony wielki staw zalewowy na rzece Nereśl o powierzchni ponad 600 hektarów.

➡ Według legendy, staw ten wykopal, z pomocą czarnoksiężnika Twardowskiego, niewolnicy czescy i niby stąd wzięła się nazwa położonej w pobliżu akwenu wsi Czechowizna. Starsi mieszkańcy wspominali, że jako dzieci bawili się na Czarci Głazie - kamieniu rzekomo pozostawionym przez diabła. Głaz jest widoczny do dziś, choć systematycznie zarasta. Faktem jest, że przechodząca obok stawu droga z Grodna do Królewca została nazwana Traktem Twardowskiego.

➡ Wspomniana wieś pierwotnie nazywała się Strzeżewo, a później, od właściciela Jakuba Siekluckiego zwanego Czechem, została nazwana Czechowszczyzną, a obecnie funkcjonuje jako Czechowizna. Jakub pochodził z miasteczka Czechowszczyzna koło Lidy - stąd zapewne jego przezwisko. Nie było budowniczych z Czech.

➡ Do 1939 roku na bramie prowadzącej do obiektów gospodarstwa nad Jezioro Zygmunta Augusta widniał napis:

Staw ten egzystuje od dawnych już czasów, Pamięta Jagiellonów, panowanie Sasów, Przetrwiał burze dziejowe, inwazję Moskali, Król Zygmunt go założył, Cześć wykopal.

W tym przypadku określenie „Cześć” oznacza mieszkańców osady, początkowo zresztą w tym miejscu użyto słowa „biesi”.

dopodobięństwo podtopienia łąk i gruntów rolnych położonych poniżej stawu. To dlatego na początku poziom wody obniża się „zaledwie” o dwa centymetry w ciągu doby, z tym, że w tym przypadku „zaledwie” oznacza ok. 60 tys. metrów sześciennych wody. To dlatego też GR „Elk-Knyszyn” wraz z Wodami Polskimi partycypuje w kosztach konserwacji kilkukilometrowego odcinka koryta Nereśli, która nie tylko zasila staw, ale i odbiera wodę. Generalnie te działania przynoszą zamierzony efekt, ale gdy w tym czasie wystąpią obfite jesienne deszcze, to rozlewisk, niestety, uniknąć się nie udaje.

Odłowy „NA ŚWIEŻĄ WODĘ”

Po ok. 40 dniach opróżniania można przystąpić do odłowów. Staw jest tradycyjnie wyprofilowany, a więc ryba gromadzi się przy spuszczeniu.

- Kiedyś łowiono tradycyjnie – brnąc w mule i zaciągając sieci – tłumaczy Grzegorz Buraczewski. – Większość ryb udawało się w ten sposób odłowić, ale spora ich część zostawała w różnych zagłębieniach na stawie. Do zwożenia karpia z tak wielkiej powierzchni wykorzystywano konie... Ponoć straszna była to robota. Na szczęście w latach 70. ubiegłego wieku ktoś pomyślał i na Jeziorze Zygmunta Augusta wykorzystał niezwykle wygodny i skuteczny system wabienia karpia „na świeżą wodę”. I tak odławiamy do dziś.

Najkrócej mówiąc, polega to na tym, że rowem odsiągowym woda z Nereśli zaopatrzuje położone w sąsiedztwie spustu rybne magazyny. Wystarczy otworzyć zasuwę i dostaje się ona również do głównego stawu. Właśnie w tym momencie wykorzystuje się fakt, że ryba zawsze kieruje się na świeżą wodę, tak więc zgromadzone przy spuszczeniu karpie przemieszczają się do obudowanego betonowymi blokami kanału. Teraz trzeba tylko zamknąć zasuwę i w wygodny sposób za pomocą dużego mechanicznego kasara odłowić zgromadzone w kanale ryby. Taką czynność powtarza się kilka razy – jednorazowo w kanale gromadzi się od 50 do nawet (to rekord) 80 ton ryb.



NA CZECHOWIŹNIE ODŁOWY ODBYWAJĄ SIĘ BARDZO SPRawnIE I TRWAJĄ ZAZWYCZAJ 10-12 DNI. W TYM CZASIE PROWADZONA JEST TEŻ SPRZEDAŻ. NAJWYRAŹNIEJ KLIENTCI BARDZO CENIĄ SOBIE SMAK KARPI Z JEZIORA ZYGMUNTA AUGUSTA, BO JUŻ PODCZAS ODŁOWÓW KUPUJĄ ŚREDNIO 20 TON TYCH RYB.



TAKI WIDOK TO PRAWDZIWA RZADKOŚĆ. PRZYGOTOWANY DO ODŁOWÓW **NAJWIĘKSZY W POLSCE I JEDEN Z NAJWIĘKSZYCH W EUROPIE STAWÓW HODOWLANYCH** WYGLĄDA JAK POZBAWIONE WODY JEZIORO.

- Plusy takiego odławiania są oczywiste – nie ma wątpliwości Grzegorz Buraczewski. – Ryba nie męczy się tak bardzo, jak podczas tradycyjnych odłowów, nie ma też skrzeli zanieczyszczonych mulem. No i zyskujemy czas, bo 20 osób jest w stanie uporać się z tą robotą w 10-12 dni.

A bywały lata, i to wcale nie tak dawno, że z Jeziora Zygmunta Augusta uzyskiwano ok. 570 ton ryb, z czego 500 ton samego karpia (średnio każdego roku jest to obecnie ok. 450 ton). Dodajmy, karpia niezwykle cenionego przez odbiorców. Właśnie duża powierzchnia stawu sprawia, że ryba jest bardziej wypływająca, częściej pozostaje w ruchu – po prostu więcej pływa. To przekłada się na smak.

Karp dostępny PRZES CAŁY ROK

Nic dziwnego, że gdy tylko w okolicznych wsiach zostaną rozwieszone ogłoszenia o jesiennych „odłowach na Czechowiznie”, na terenie gospodarstwa pojawiają się amatorzy

karpia i w ciągu kilku, czasem kilkunastu dni sprzedaje się jakieś 20 ton. Jednak głównym odbiorcą ryb pochodzących z największego stawu w Polsce są duże przetwórnice, sporo karpia sprzedaje się także w bazach gospodarstwa: w Knyszynie-Zamku oraz Elku, gdzie dodatkowo działa też przetwórnica, tak więc oprócz żywej ryby oferuje się również tusze, płaty, dzwonka oraz karpia patroszonego i wędzonego.

- Ale my handlujemy karpem przez cały rok – podkreśla prezes Buraczewski. – W 2020 roku, od stycznia do końca września, sprzedaliśmy 80 ton, a moglibyśmy jeszcze więcej, gdybyśmy tylko tę rybę mieli. Sprzedaż całoroczna jest dla nas bardzo ważna. Prawda jest taka, że gdy dobry jakościowo świeży karp jest dostępny, to ludzie chcą go jeść nie tylko podczas wigilijnej. Jeśli zatem w grudniu zostanie nam, powiedzmy 50 ton karpia, to głowa mnie nie boli, bo wiem, że te ryby bez problemu sprzedam w ciągu kolejnych miesięcy.

GRZEGORZ KOŃCZEWSKI



SZKIEŁKIEM I SIECIĄ



DR MIROSŁAW KUCZYŃSKI
ekspert rybacki

KTO PYTA, ten błędów nie popełnia

Nadchodzi wiosna, a wraz z nią wzrasta aktywność nie tylko ryb, ale i rybaków, którzy przygotowawszy wcześniej stawy zabierają się za ich obsady, poprzedzone odłowami zimochowów. Dla hodowców ryb to bardzo ważny czas. Czas wielu istotnych pytań.

W złożonym bioreaktorze stawu karpiowego pewne problemy występują w ciągu całego roku, inne - tylko w określonym czasie. Jeśli dojdzie do zbieżnego działania kilku z nich, wówczas, jeśli nie katastrofa, to przynajmniej problemy, gotowe. Zima, przedwiośnie i wczesna wiosna to nienajlepszy czas dla stawów i ryb. Szczególnie, jeśli zima była nietypowa, a zimowanie przebiegało w dużym zagęszczeniu ryb, gdy trwają niemal nieruchomo przy dnie. Wówczas wszelkie pasożyty i niebezpieczne dla ryb bakterie mają dobry moment do przenoszenia się w bezpośrednim kontakcie bardzo szybko. Nadchodzi wiosna, a wraz z nią wzrasta aktywność nie tylko ryb, ale i rybaków, którzy przygotowawszy wcześniej stawy zabierają się za ich obsady, poprzedzone odłowami zimochowów. To bardzo ważny czas. Czas pytań.

Po pierwsze: PRZYGOTOWANIE STAWÓW

Czy jesienią zostały dokładnie osuszone? Czy zimowa aura sprzyjała mineralizacji nagromadzonej w dnie materii organicznej? Czy mróz powodujący spękanie dna umożliwił penetrację tlenu atmosferycznego do głębszych rejonów osadów dennych, czy też mineralizacja nagromadzonej w poprzednim sezonie materii organicznej zachodziła jedynie powierzchniowo? Czy tlenek wapnia został zastosowany w cza-

sie i właściwie, by nie tylko dezynfekować, ale także sprzyjać mineralizacji? Jeśli odpowiedź na którekolwiek z pytań brzmiała „nie”, wówczas należy założyć, że już start w nowy sezon obciążony jest potencjalnymi kłopotami i że trzeba będzie podejmować działania zastępcze lub też ochronne, kiedy nie ma już czasu na naprawę popełnionych błędów i uchybień.

Po drugie: NAPEŁNIANIE STAWÓW

Czy doprowadzalniki zostały przejrane, a wszelkie uszkodzenia i zatopy usunięte? A jeśli nie, to czy aby nie jest już najwyższa pora, żeby to wykonać? Czy mnichy odpływowe zostały odpowiednio uszczelnione? Jeżeli nie, to kiedy musimy to zrobić, żeby nie tracić niepotrzebnie cennej wody? Czy woda, którą napelniąmy stawy, posiada odpowiednią jakość dla naszych ryb? Czy nie ściąga wraz z topniejącym śniegiem zanieczyszczeń z terenu? Czy jest jej wystarczająco dużo, czyli, czy koncentracja ewentualnych toksyn nie przekracza poziomów już szkodliwych dla ryb? Czy rozpuszczone w wodzie związki stanowiące zaczyn dla rozwoju fito- i zoo-

planktonu pozostają we właściwych proporcjach, czy też należy spodziewać się zakwitów sinic, zielenic czy nadmiernego rozwoju glonów nitkowatych? Wreszcie, czy nie byłoby warto wykonać samemu lub w zewnętrznym laboratorium badań zasobności wody w związki nawozowe? Po co? A choćby po to, żeby rozważyć ewentualność nawożenia wiosennego, które przyspieszy formowanie naturalnej bazy pokarmowej, by mogła być wykorzystana zanim rozpoczniemy karmienie. A jeśli już, to co zastosować? Kiedy? W jakiej ilości?

Po trzecie: ODŁOWY WIOSENNE

I wtedy znów pojawiają się kolejne pytania. Czy temperatura wody, z której odławiamy ryby, jest przynajmniej zbliżona do tej, która panuje w świeżo napelnionym stawie? Bo jeśli nie, to mocno popsujemy rybom przynajmniej samopoczucie. Czy w czasie odłowu właściwie oceniliśmy kondycję zimowanych ryb, ich stan i czy aby nie widać śladów aktywności pasożytów lub zranień? Bo jeśli tak, to

otwierają się wrota ewentualnych zakażeń, czyli problemy. Czy ryby zostały po odłowach poddane kąpielom profilaktycznej przed ich przesadzeniem do świeżo zalanego stawu? No bo jeśli nie, to przeniesiemy z zimowania zewnętrzne pasożyty i potencjalnie patogenne bakterie do nowego, jałowego, pozbawionego jeszcze pokarmu stawu o nieustabilizowanych warunkach startu w nowy sezon.

Doświadczeni hodowcy znają odpowiedzi na swoje pytania jeszcze zanim je zadadzą, choć czasem gubi ich rutyna. Niedoświadczonym wypada przypomnieć, że kto pyta, nie błądzi. Nie jest niczym zdrożnym pytać, jeśli wie się o co i kogo. Wówczas nie powielamy błędów, które już ktoś i kiedyś popełnił.

” DOŚWIADCZENI HODOWCY ZNAJĄ ODPOWIEDZI NA SWOJE PYTANIA JESZCZE ZANIM JE ZADADZĄ, CHOĆ CZASEM GUBI ICH RUTYNA. NIEDOŚWIADCZONYM WYPADA PRZYPOMNIEĆ, ŻE KTO PYTA, NIE BĄDZI.

SER KORYCIŃSKI TO SER PODPUSZCZKOWY, NIEPRASOWANY, NIEZBYT MOCNO WYSOLONY I MAJĄCY SPECYFICZNY KSZTAŁT SPŁASZCZONEJ KULI.
| ZDJĘCIA: JAROSŁAW CZERWIŃSKI



SZWAJCARSKI POSMAK KORYCIŃSKIEGO SERA

Można usłyszeć, że to „mercedes wśród polskich serów”. I w określeniu tym nie ma grama przesady. O wyjątkowym smaku korycińskiego sera decydują naturalne składniki, rzemieślniczy, czasami wręcz domowy sposób produkcji, specyficzny w tym rejonie Podlasia mikroklimat i liczona w setkach lat tradycja.

Nie wszyscy zapewne wiedzą, że znany dziś w całej Polsce ser koryciński zawdzięczamy... potopowi szwedzkiemu. Miejscowa legenda głosi bowiem, że podczas tego słynnego najazdu Szwedów na Polskę (1655-1660) siły Rzeczypospolitej zostały wsparte przez oddziały szwajcarskie. Na Podlasiu Szwajcarzy mieli uczestniczyć w walkach, w których część żołnierzy została ranna. Do zdrowia Szwajcarzy dochodzili ponoć w oddalonym o dwa kilometry od Korycina ówczesnym folwarku, a obecnie wsi Kumiąła.

SER TYPU SZWAJCARSKIEGO POZWALAŁ MLEKO ZAKONSERWOWAĆ, ZACHOWAĆ TO, CO W NIM NAJCENNIJSZE, CZYLI TŁUSZCZ I BIAŁKO, ORAZ KORZYSTAĆ Z TEGO PRODUKTU PRZEZ CAŁY ROK.

SZWAJCAR wolał się ożenić

- No i tam wokół tych poszkodowanych zakręciły się miejscowe dziewczyny, bo przecież od dawna wiadomo, że cudze smakuje lepiej - uśmiecha się Marcin Bielec, przewodniczący Stowarzyszenia Producentów Sera Korycińskiego, który o jego historii mógłby opowiadać godzinami. - A że dziewczyny

czyny pozachodziły w ciążę, to i Szwajcarzy musieli się żenić. Na tych terenach takie sprawy zazwyczaj załatwiano się honorowo, w przeciwnym razie ojciec panny po prostu sięgał po szablę.

Szwajcarzy szybko wrosli w lokalną społeczność, a że potrafili wytwarzać charakterystyczne dla ich ojczyzny sery, to i tą wiedzę podzieli się ze swoimi żonami i ich rodzinami. Dodajmy, że w tamtych czasach na dzisiejszym Podlasiu wytwarzano tylko kwasowe sery białe, twarogowe zwane klinkami. Technologia produkcji serów żółtych, dojrzewających po prostu nie znano. Szybko jednak przekonano się o zaletach posiadającego szwajcarskie korzenie produktu.

- Nie było przecież lodówek, mleko przechowywano w studni, gdzie świeżość mogło zachować maksymalnie przez dwa-trzy dni - dodaje Marcin Bielec. - Ser typu szwajcarskiego pozwalał mleko zakonserwować, zachować to, co w nim najcenniejsze, czyli

tłuszcz i białko, oraz korzystać z tego produktu przez cały rok. Tak więc ser dojrzewał, żółkł, pokrywał się pleśnią. Składowano go w piwnicach. W drewnianych skrzynkach wyłożonych słomą mógł zachować walory smakowe nawet przez trzy lata.

Nic dziwnego, że jeszcze przed II wojną światową niemal każda gospodyni w okolicy zajmowała się produkcją serów. Sztandarowy produkt z Korycina królował na co dzień w podlaskich domach, ale jego smak doskonale znali również mieszkańcy Śląska i innych zakątków Polski. To za sprawą Żydów, którzy skupowali ser i handlowali nim na znaczną skalę.

Władzy ludowej NIE W SMAK

Nikt nie przypuszczał, że powojenna rzeczywistość okaże się tak inna. Holokaust sprawił, że zabrakło handlujących serem Żydów. Skoro nie było zamówień z innych regionów kraju, znacznie spadła też produkcja. Ludowa władza w różny sposób zachęcała zresztą gospodarzy, by nie zajmowali się domową produkcją, a w całości sprzedawali mleko do powstałych w okolicy dwóch dużych spółdzielni mleczarskich.

- No i ser koryciński poszedł w odstawkę, wielu rolników faktycznie zrezygnowało i po kilkudziesięciu latach istnienia PRL-u okazało się, że znaczna część miejscowej młodzieży nie zna już smaku sera, który był chlubą tych terenów - dodaje Marcin Bielec. - Coś w tej kwestii drgnęło dopiero jakieś 20 lat temu i duża w tym zasługa Mirosława Lecha, urzędującego do dziś wójta gminy Korycin. To była ciężka praca u podstaw. Trzeba było przekonać ludzi, że w zasięgu rąk mają coś naprawdę wyjątkowego, coś, z czego ich mała ojczyzna znów może słynąć, pozwalając im przy tym zarobić. Czy się udało? Minister rolnictwa Marek Sawicki stwierdził kiedyś, że swą popularnością ser koryciński przebił nawet produkowanego w górach oscypka.

Bardzo KRÓTKA ETYKIETA

Na czym zatem polega wyjątkowość specjału z Korycina? Marcin Bielec, który wraz z żoną Agnieszką prowadzi również gospodarstwo rolne w podkorycińskiej Aulakowszczyźnie i od 2009 roku zajmuje się produkcją sera, wskazuje na kilka aspektów. Po pierwsze, jest to ser podpuszczkowy, niepraszony, niezbyt mocno wysolony i mający specyficzny kształt spłaszczzonej karbowanej kuli. Po drugie, niezwykle ważna jest lokalność - specyficzny mikroklimat, specyficzne szczepy bakterii sprawiają, że ten ser - co potwierdza certyfikat Unii Europejskiej - udaje się tylko w tej konkretnej okolicy. Po trzecie wreszcie, do produkcji używane są wyłącznie naturalne składniki, tak więc etykieta informująca o składzie autentycznego sera korycińskiego jest bardzo krótka: mleko krowie pełne niepasteryzowane, podpuszczka, sól i ewentualne przyprawy ziołowe.

Największą popularnością wśród smakoszy korycińskiego specjału cieszy się ser świeży - biały, delikatnie słony, charakterystycznym „skrzypieniem”, elastycznością i smakiem przypominający mozzarellę, choć wcale nie jest parzony. Z kolei barwa nieco starszego już sera leżakowanego, często wykorzystywanego choćby do przyrządzania pierogów ruskich, staje się kremowa, pojawiają się też kruchość i lekko kwaśny smak.

- Gdy ser ma od czterech do sześciu tygodni, to mówimy już serze o dojrzłym



AGNIESZKA I MARCIN BIELEC PROWADZĄ GOSPODARSTWO ROLNE W PODKORYCIŃSKIEJ AULAKOWSZCZYŹNIE I OD 2009 ROKU **ZAJMUJĄ SIĘ PRODUKCJĄ SERA KORYCIŃSKIEGO.**

- tłumaczy Marcin Bielec. - To ta właściwa, najbardziej szlachetna forma sera korycińskiego, która w Polsce, niestety, jest słabo rozpoznawalna. Ludzie przyzwyczaili się po prostu, że sery korycińskie są białe. Ten zaś w naturalny sposób zmienia barwę - staje się maślany czy, jak kto woli, słomkowy. Mamy zatem do czynienia z serem żółtym, którego skórka na zewnątrz przysycha, czasem pokrywa się pleśnią, a orzechowy smak staje się zdecydowanie bardziej ostry i wyrazisty. I ten ser zawsze jest najdroższy.

PODRÓBKİ spod Warszawy

Wciąż daleko mu jednak do cen podobnej jakości produktów zagranicznych. Na Zachodzie wyliczono, że cenę sera podpuszczkowego powinien wyznaczać koszt zużytego mleka pomnożony przez pięć. Gdyby rzeczywiście tak to liczyć, to jeden kilogram produkowanego rzemieślniczym sposobem delikatnesu z Korycina musiałby kosztować ok. 70-80 zł. Jego producenci (obecnie jest ich zaledwie ośmiu i nie zanosi się, by w najbliższym czasie to grono się powiększyło) dobrze

wiedzą, że polski klient nie jest w stanie tyle zapłacić, dlatego koszt zużytego do produkcji sera mleka muszą mnożyć nie przez pięć, a ledwie przez półtora. Niestety, skutkuje to tym, że zamiast rozwijać biznes i inwestować, raczej koncentrują się na utrzymaniu rodzin, spłacaniu kredytów i walce o przetrwanie.

- Dodatkowo pograżają nas ludzie, którzy na przykład gdzieś tam pod Warszawą bezczelnie podrabiają nasze korycińskie sery, psując tym samym rynek - tłumaczy Marcin Bielec. - Problem jest znany od lat, ale jakoś nic nie można z tym zrobić, tak samo jak z nieżyłymi przepisami, które nam, producentom, blokują rozwój firm i stają na drodze tym, którzy chcieliby rozpocząć wytwarzanie serów. Z jednej strony staram się myśleć jak moja teściowa, która o serach wie naprawdę dużo, bo w jej rodzinie produkowało się je od pokoleń. Otóż ona uważa, że skoro przeżyłszy Hitlera i Stalina, to teraz też jakoś damy radę. Z drugiej strony nie mam wątpliwości, że jeśli przestaniemy zarabiać na serze, to, niestety, zakończymy jego produkcję.

GRZEGORZ KOŃCZEWSKI



DO PRODUKCJI SERA KORYCIŃSKIEGO UŻYWANE SĄ WYŁĄCZNIE NATURALNE SKŁADNIKI: MLEKO KROWIE NIEPASTERYZOWANE, PODPUSZCZKA, SÓL I PRZYPRAWY.



ŚWIEŻY BIAŁY CZY MOŻE DOJRZAŁY ŻÓŁTY O ORZECHEWYM, ZDECYDOWANIE BARDZIEJ WYRAZISTYM SMAKU? KLIENCI MAJĄ W CZYM WYBIERAĆ.

NATURA, ŻUBRY I POLSKA TRADYCJA SZLACHECKA

„Tu w promieniu pięciu kilometrów nie ma praktycznie żadnej cywilizacji; jest las, malownicza rzeka Narew, chyba każdemu mieszczuchowi udziela się w Kiermusach takie piękne i coraz radsze dziś poczucie sielskości”.



ANDRZEJ ŻAMOJDA: - WSZYSTKIE WNETRZA, W TYM KARCZMY RZYM, KONSEKWENTNIE WYPOSAŻAŁEM W LICZNE ANTYKI, STARE SPRZĘTY DOMOWE, OBRAZY, BIBELOTY I FOTOGRAFIE.

ROZMOWA Z **ANDRZEJEM ŻAMOJDĄ**, WŁAŚCIELEMI POŁOŻONEJ NAD NARWIĄ OSADY TURYSTYCZNO-HISTORYCZNEJ KIERMUSY KOŁO TYKOCINA NA PODLASIU.

Długo analizował Pan plusy i minusy inwestycji w turystyczny biznes „w środku lasu”? O wszystkim zdecydował raczej przypadek, a nie biznesowe analizy. Kolega miał tutaj przeniesiony z Narwi duży szlachecki dom, w którym jesienią 1998 roku urządziłem imieniny. Uznałem, że to miejsce, z rozległym widokiem na dolinę rzeki, należy do najpiękniejszych na świecie. A że kolega narzekał, że biznes mu nie idzie, więc zaproponowałem kupno. Szybko sprzedałem

swoje udziały w białostockim hotelu Cristal i stałem się właścicielem wspomnianego domu oraz kawałka gruntu.

Nie zraziły Pana narzekania kolegi? Gdzie dostrzegł Pan potencjał?

W bliskości Białegostoku i Warszawy. W przeciwieństwie do kolegi, zapalonego ornitologa, ja nastawiłem się nie na ptaki, a na ludzi, głównie mieszkańców wymienionych miast. Tu w promieniu pięciu kilometrów nie ma praktycznie żadnej cywilizacji; jest las, rzeka, chyba każdemu mieszczuchowi udziela się w Kiermusach takie piękne i coraz radsze dziś poczucie sielskości. Chciałem stworzyć miejsce, w którym natura i polska tradycja szlachecka

NIEZWYKŁE FOTKI z bocianiejskiej wioski

➔ Kiermusy to kolonia malowniczo położona nad Narwią w gminie Tykocin (pow. białostocki). Najstarsze wzmianki o niej sięgają XVI wieku, kiedy to w księgach królewskich wspomina się o arendach (dzierzawach) tykocińskich młynów w 1560 roku. Zygmunt August pobrał tego roku podatek od czterech otaczających Tykocin młynarzy, w tym osiem złotych od niejakiego „Kiermaszewskiego”. Pierwotna nazwa miejscowości brzmiała Kiermuszowski Młyn, a wzięła się od nazwiska młynarza.

➔ W położonych w otulinie Narwiańskiego i Biebrzańskiego Parku Narodowego Kiermusach wiele ciekawych miejsc znajdują entuzjaści natury w najczystszej postaci i miłośnicy fotografii przyrodniczej. Zaledwie dwa kilometry dalej znajduje się Pentowo, które w 2001 roku otrzymało tytuł Europejskiej Wsi Bocianiejskiej. Na ptasie skupisko składa się ponad 30 gniazd, zbudowanych na drzewach, budynkach i słupach. Bociany można obserwować z dwóch wież widokowych, niesamowite są też widoki ptaków brodatych w rozlewiskach Narwi.

ka będą współgrać i przyciągać ludzi. A ja będę zarabiał.

Przez te ponad 21 lat sporo Pan zainwestował...

Tak, powstała tu cała Rzeczpospolita Kiermusiańska. Najpierw zaprojektowany w stylu szlacheckim modrzewiowy Dwór nad Łakami, tuż obok karczmy Rzym, oferująca dnia staropolskiej kuchni, później na skraju lasu wybudowałem pięć dworskich czworaków, czyli domki Rybaka, Garncarza, Bartnika, Kowala i Tkacza, których wyposażenie sprawiało, że goście – słyszałem to wielokrotnie – czuli się tak, jakby zamieszkali u babci. Tych inwestycji było znacznie więcej, choćby Jantarowy Kasztel, altana zdrowia i

urody, basen, Aleja Dębów, Aleja Olimpijska, letnia restauracja... Wszystkie wnętrza konsekwentnie wyposażałem w stare sprzęty domowe, obrazy, bibeloty, fotografie.

No, właśnie. Dziś Kiermusy słyną też z jednego z najpopularniejszych w Polsce Jarmarku Staroci i Rękodzieła Ludowego. Zrobił się z tego duży biznes.

Prawda jest taka, że ten jarmark powstał niejako z konieczności, zorganizowałem go dla siebie, dla własnej wygody. Potrzebowałem wielu starych przedmiotów, a nie chciałem tracić czasu i pieniędzy na poszukiwanie ich gdzieś w Polsce. Uznałem, że taniej i wygodniej będzie, gdy sprzedawcy przyjadą do Kiermus. Tak skompletowałem całe niezbędne wyposażenie, a przy okazji przez te 20 lat impreza zyskała renomę i rozwinęła się do znacznych rozmiarów. W każdą pierwszą niedzielę miesiąca zjeżdżają miłośnicy antyków i staroci z całego kraju, ale też z Białorusi, Litwy, Rosji, Ukrainy. Można kupić dosłownie wszystko – od starych monet, zegarków i zegarów, przez meble, najróżniejsze militaria, bibeloty, medale, po biżuterię, stare książki i zdjęcia. Do tego dochodzą m.in. pszczelarze, wytwórcy serów, marynat, pieczywa, nalewek, wędlin i wszelakich przysmaków. Bywało, że jednego dnia swoje towary oferowało ok. 600 sprzedawców, a od rana do wieczora przez Kiermusy przewinął się prawdziwy tłum.

Musi robić się tłoczno w tej niewielkiej osadzie...

To prawda, jadąc rano w godz. 8-9 od strony Tykocina trzeba się liczyć z korkiem. Mamy swoich ludzi, zajmujących się kierowaniem ruchem, ale czasami dodatkowo prosimy o pomoc policjantów. Choć od ośmiu rolników wynajmuję ziemię z przeznaczeniem na parking w trakcie jarmarku, to i tak trudno mówić o zaspokojeniu wszystkich parkingowych potrzeb. Ale przy okazji rozwija się też lokalny biznes. W okolicy powstało kilka restauracji, są chętni na miejsca noclegowe. Jarmark w jakimś stopniu do tego się przyczynił.



JAKO PIERWSZY W ODDALONEJ PIĘĆ KILOMETRÓW OD TYKOCINA RZECZPOSPOLITEJ KIERMUSIAŃSKIEJ POWSTAŁ DWOREK NAD ŁAKAMI, Z KTÓREGO ROZPOŚCIERA SIĘ ROZLEGŁY WIDOK NA DOLINĘ NARWI.

W 2008 roku w Kiermusach powstała też pierwsza w Polsce prywatna ostoja żubrów.

Pomyślałem, że to będzie niezła atrakcja. No bo po co na przykład mieszkańcy Białegostoku mają jeździć do odległej o 90 kilometrów Białowieży, skoro żubry mogą mieć w zasięgu ręki. Sporo zachodu wymagało zarówno uzyskanie wszystkich niezbędnych zezwoleń, jak i stworzenie odpowiednio dużej, bo zajmującej powierzchnię ponad siedmiu hektarów, i bezpiecznej dla zwiedzających zagrody. Stado liczy obecnie cztery osobniki, a dominujący w nim samiec na wszystkich robi wrażenie. Dla niego prze-

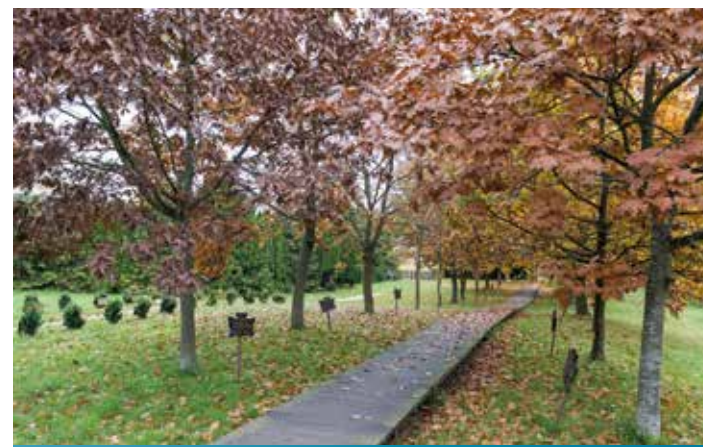
wrócenie rosnącego drzewa czy podniesienie przyczepy traktorowej to drobiazg. On niepodzielnie rządzi w zagrodzie, czemu daje wyraz przy każdej okazji. Nieraz przyjeżdżała do Kiermus telewizja, by sfilmować na przykład nowo narodzone żubrę. Nie było to jednak proste, bo samiec nie dopuszczał młodzieży i sam prezento-

wał się przed kamerą. Takie ma parcie na szkło, pewnie chce być sławny.

Najwyraźniej, ale też sławnych postaci przewinęło się przez Kiermusy naprawdę wiele.

Rzeczywiście, swoje drzewka w kiermusiańskiej Alei Dębów posadzili m.in. Krzysztof Penderecki, Jerzy Maksymiuk, Zbigniew Religa, Irena Szewińska, Kazimierz Górski, Allan Starski, Jolanta Kwaśniewska, Mirosław Hermaszewski, Janusz Gajos, Krzysztof Kolberger, Adam Małysz... Długo można by wymienić. Gościem był też reżyser Jerzy Hoffman, który patronuje naszemu Muzeum Oręża Polskiego, i który podarował tej placówce część rekwizytów, pochodzących z ekranizacji powieści Henryka Sienkiewicza. Gościliśmy wielu znanych sportowców sławiących Polskę na igrzyskach olimpijskich – oni z kolei mają swoje wawrzyny w Alei Olimpijskiej. W Kiermusach wreszcie kręcone były sceny m.in. do seriali „Blondynka” i „Święta wojna”, w których zagrała plejada popularnych polskich aktorów. Oczywiście bardzo cieszę się, że nasza osada przyciąga tak znamienite postaci, ale za każdym razem podkreślam też, że Kiermusy otwarte są na wszystkich gości.

GRZEGORZ KONCZEWSKI



SWOJE DRZEWKA W KIERMUSIAŃSKIEJ ALEI DĘBÓW POSADZILI M.IN. KRZYSZTOF PENDERECKI, ZBIGNIEW RELIGA, IRENA SZEWIŃSKA I ADAM MAŁYSZ.



W OTWARTEJ W 2008 ROKU W KIERMUSACH PIERWSZEJ W POLSCE PRYWATNEJ OSTOI ŻUBRÓW ŻYJĄ OBECNIE CZTERY OSOBNIKI.

STAROŻYTNEGO SMAKOSZA SPOSÓB NA SZCZUPAKA

Apicjusz większość swojego majątku przeznaczył na wystawne biesiady, ale wymyślił też wiele nowych potraw. Wśród nich nie zabrakło dań z ryb, dlatego dziś proponujemy patinę ze szczupaka w sosie aleksandryjskim.



NORBERT SOKOŁOWSKI (KUCHARZ, DZIAŁ REKONSTRUKCJI HISTORYCZNEJ MUZEUM PAŁACU KRÓLA JANA III W WARSZAWSKIM WILANOWIE):
- **MAREK GAWIUSZ O PRZYDOMKU APICJUSZ WYMYŚLIŁ NOWY SPOSÓB PRZYZRĄDZENIA WĄTRÓBKIE GĘSIEJ**, KTÓRY POLEGAŁ NA TYM, IŻ PRZED ZABICIEM PTAKI BYŁY KARMIONE SUSZONYMI FIGAMI. TEN SPOSÓB POSTĘPOWANIA ZAPEWNIŁ ODPOWIEDNI SMAK WĄTRÓBKOM GĘSIOM, DO KTÓRYCH NASTĘPNIE DODAWANO WINA Z MIODEM. FOT. ARCHIWUM NORBERTA SOKOŁOWSKIEGO

Szczęśliwie zachowane do naszych czasów dzieło pod tytułem „O sztuce kulinarnej”, którego autorstwo przypisuje się Apicjuszowi, pod wieloma względami jest utworem niezwykłym i cennym dla współczesnego badacza starożytnej sztuki kulinarnej. Książka była znana w kulturze śródziemnomorskiej, co czyni ją bezcennym zabytkiem piśmiennictwa rzymskiego.

POEMAT gastronomiczny

Jednak to nie Rzymianie dali początek literaturze gastronomicznej, lecz, tak jak w wielu innych gatunkach i rodzajach literackich, Grecy. Grecka literatura kulinarna w całości przepadła. Wiemy jednak, że jej ojcem był Mihajtos z Sycylii, autor pierwszej książki kucharskiej, żyjący w drugiej połowie V w. p.n.e. Napisał przez niego podręcznik kulinarny cieszył się w całym antycznym świecie wielką popularnością i znalazł wielu czytelników i naśladowców.

Ciekawą grupę stanowiły także utwory na tematy kulinarne pisane przez literatów i poetów. Należał do nich ceniony przez starożytnych poemat gastronomiczny Archestra-

tosa z Geli (IV w. p.n.e.), zatytułowany „Przysmaki”, zawierający przepisy przyrządzania rozmaitych potraw, przede wszystkim z ryb. Natomiast różne sposoby solenia ryb zostały opisane - także wierszem - przez Eutydemosa z Aten (II w. p.n.e.).

Najgłośniejszym pisarzem rzymskim parającym się literaturą kulinarną był Marek Gawiusz o przydomku Apicjusz. Pomimo sławy za życia, do naszych czasów przetrwało niewiele informacji na jego temat. Apicjusz był wielkim smakoszem, który większość swojego majątku przeznaczył na wystawne biesiady, jednak dzięki smakoszostwu i obserwacjom wymyślił również wiele nowych potraw. Przykładem może być nowy sposób przyrządzenia wątróbki gęsiej, który polegał na tym, iż przed zabiciem ptaki były karmione suszonymi figami. Ten sposób postępowania zapewniał odpowiedni smak wątróbkom gęsiom, do których następnie dodawano wina z miodem.

SOS na słońcu

Słyszymy także, iż Apicjusz uważał za szczególnie smaczną potrawę z brzan morskich, które były przyrządzane w specjalnym sosie

garum, przygotowywanym osobno z tego samego gatunku ryb. Sos garum otrzymywano w następujący sposób: do naczynia wrzucano małe ryby, np. sardele, barweny, szproty i inne lub tylko wnętrzności ryb. To wszystko solono i wystawiano na słońce, często nawet na miesiąc. W tym czasie w naczyniu zachodził proces fermentacji, podczas którego z ryb wydzielal się sok. Po upływie miesiąca zawartość naczynia odciedzano. Otrzymaną w ten sposób płynną substancję, czyli garum, wykorzystywano następnie jako przyprawę.

KARUK zamiast żelatyny

Na chwilę odbiegając od czasów starożytnych, a przenosząc się do bliższej nam kuchni XVII- i XVIII-wiecznej, warto wspomnieć o innym sposobie wykorzystania wszystkich elementów kulinarnych ryby, jakim jest karuk. Znany w kuchni staropolskiej środek zagęszczający, używany zamiast żelatyny, był wykorzystywany do potraw z ryb na zimno, jak również do zagęszczania mlecznych deserów. Karuk otrzymywany był przez wielogodzinne gotowanie rybich resztek oraz rybich głów, następnie wywar studzono i zbierano tłuszcz. Ostatnim etapem była redukcja płynu do momentu odpowiedniego zagęszczenia. Sos

ten charakteryzuje się słodkim smakiem i jest świetną bazą do innych sosów czy zup. Takie praktyki świetnie wpisują się w dzisiejszy trend „zero waste”, nawołujący do całkowitego wykorzystania każdego produktu w kuchni.

Wróćmy jednak do kuchni Apicjusza. Według jego receptury wypiekano też wiele ulubionych przez starożytnych rodzajów pieczywa, placków i ciast zwanych od jego imienia apikia lub apikiana. Cenne i warte uwagi są również porady Apicjusza co do metody przechowywania ryb i owoców morza, aby dłużej zachowały świeżość.

► „Aby smażone ryby zachowały długo świeżość”, zaraz po usmażeniu i zdjęciu z patelni polewa się je gorącym octem.

► „Aby ostrygi zachowały długo świeżość”, umyjesz je w occie lub wymyjesz octem małe wysmolowane naczynie i włóżysz do niego ostrygi.

Apicjusz podzielił swoje dzieło na dziesięć ksiąg, szczególnie ciekawe są księga IV o potrawach z ryb i księga X o sosach do ryb. Z księgi IV przygotuję patinę ze szczu-

paka. Sam wyraz patina jest dosyć trudny do przetłumaczenia, u Apicjusza występuje 38 przepisów na patinę, które były przygotowywane zarówno na słodko, jak i na wytrawnie. Możemy przypuszczać, że patina była plackiem, przekładanym nieraz kilkoma warstwami ciasta i odpowiednim farszem. Moje skojarzenie było skierowane w stronę doskonale znanych w dwudziestolecie międzywojennym legumin, potraw również przyrządzanych na wiele sposobów. Pomostem łączącym patiny i leguminy są jaja oraz sposób obróbki termicznej, czyli pieczenie.

Z księgi X warto zwrócić uwagę na sos aleksandryjski do ryb pieczonych, składający się z: pieprzu, lubczyku, zielonej kolendry, slipek suszonych i wina. Dodatkem podkreślającym nasze starożytne danie będą cytryny w cukrze muscovado.

NORBERT SOKOŁOWSKI

Materiał źródłowy: Apicjusz „O sztuce kulinarnej”. Tekst, przekład i komentarz: Ireneusz Mikołajczyk i Sławomir Wyszomirski, Toruń 2012.

Pieczona RYBA, której smak na długo POZOSTAJE W PAMIĘCI

PATINA ZE SZCZUPAKA

300 g szczupaka lub innej białej ryby, 5 ostryg, 5 jaj, 300 ml śmietanki kremówki, sól, pieprz, kmin rzymski, pietruszka, lubczyk, rodzynki.

Na koniec dodajemy rodzynki. Pieczemy ok 45 minut w temperaturze 140 stopni Celsjusza. Po upieczeniu dekorujemy świeżymi listkami lubczyku, natki pietruszki. Podajemy z sosem aleksandryjskim i cytrynami w cukrze muscovado.

CYTRYNY W CUKRZE

5 cytryn, 200 g cukru muscovado.

► Cytryny obieramy, kroimy w plasterki, układamy w słoiku i zasypujemy cukrem muscovado. Odstawiamy na parapet na dwa-cztery dni. Najlepsze są po trzech miesiącach leżakowania w lodówce.

SOS ALEKSANDRYJSKI DO RYBY PIECZONEJ

„Weźmiesz pieprzu, lubczyku ogrodowego, zielonej kolendry, cebuli, sliwek suszonych, octu, oliwy, wina i ugotujesz”.

► Siekamy cebulę w kostkę, na patelni rozgrzewamy oliwę i smażymy. Dodajemy wcześniej przygotowane ocet, wino oraz sliwki. Wszystko gotujemy przez około 15 minut. Następnie dodajemy siekaną kolendrę i lubczyk. Na stół podajemy z pieczoną rybą.



FILETY SZCZUPAKA PODAJEMY Z SOSEM ALEKSANDRYJSKIM I CYTRYNAMI W CUKRZE MUSCOVADO.



FOT. NORBERT SOKOŁOWSKI

Na POLSKIM stole

► W polskiej kulturze kulinarnej szczupak też zajmował poczesne miejsce, a jednym z dowodów jest „Księga szafarska dworu Jana III Sobieskiego 1695-1696”. Z niej wiemy, że wigilijnym daniem bardziej popularnym od karpia był wówczas szczupak w sosie szafranowym - zwany „szczupakiem na żółto”. Sos ewoluował w czasie, w XVII w. - poza kolorem - nie przypominał współczesnego. Filet gotowano w wywarze, z którego powstawał sos z szafranem, imbirem, gałką muszkatołową i limonką.

► Popularność szczupaka brała się z ogromnych zasobów, które należy łączyć z dużą liczbą rzek, rozlewisk i bagien. Dziś coraz więcej szczupaków hoduje się jako ryby dodatkowe w stawach karpiovych, skąd trafiają na rynek, a jako narybek na zarybienie rzek i jezior. (Z.Sz.)

PRZYCHODZI RYBAK DO PRAWNIKA



MICHAŁ
JANOWSKI
radca prawny

OKO W OKO ze szkodą bobrową

Szkody czynione na stawach przez zwierzęta pozostające pod ochroną to, niestety, rybacka codzienność. W jakich przypadkach można liczyć na odszkodowanie i jak przebrnąć przez procedury, by uzyskać gotówkę?

Bóbr jest w Polsce gatunkiem objętym ochroną częściową na mocy § 1 pkt 1 lit. b w zw. z § 3 rozporządzenia Ministra Środowiska w sprawie ochrony gatunkowej zwierząt (pkt 6 załącznika nr 2). Państwo nakazując znoszenie zachowań zwierząt chronionych, bierze na siebie odpowiedzialność finansową za szkody spowodowane przez te zwierzęta. Kwestię tę reguluje ustawa o ochronie przyrody w jej art. 126. W odniesieniu do bobrów ustawa stanowi, że, by szkody mogły zostać zrekompensowane, muszą wystąpić w gospodarstwie rolnym, leśnym lub rybackim. Niemniej na mocy wyroku Trybunału Konstytucyjnego (sygn. P 49/11) zastrzeżenie to utraciło swą moc.

Zgłosić trzeba „NIEZWŁOCZNIE”

Jak wskazuje się w ust. 2, odpowiedzialność Skarbu Państwa obejmuje jedynie rzeczywistą szkodę, nie zaś utracone korzyści. Oznacza to, że odszkodowanie nie obejmie potencjalnych korzyści, jakich nie udało się osiągnąć, a które można by było uzyskać, gdyby do szkody nie doszło. Nie podlegają zatem zwrotowi korzyści nieosiągnięte na przykład z tego powodu, że obecność pracownika podczas oględzin wymagała zamknięcia na kilka godzin punktu sprzedaży.

Zasadę odpowiedzialności odszkodowawczej Skarbu Państwa ustawa wiąże ze współdziałaniem podmiotów prywatnych w działaniach zapobiegających powstawaniu omawianych (ust. 4). Innymi słowy, jeżeli właściciel odmówi organowi budowy specjalnych urządzeń (na przykład montażu siatek chroniących groble) na działce, na której następnie dojdzie do szkody, odszkodowanie nie będzie mu przysługiwać (ust. 6 pkt 2

lit. b). Decyzja o nieskorzystaniu ze środków zapobiegawczych podejmowana jest więc na własną odpowiedzialność. Odszkodowanie nie przysługuje także osobom, którym przydzielono grunty stanowiące własność Skarbu Państwa (ust. 6 pkt 1) czy za szkody powstałe w mieniu Skarbu Państwa – to jednak z wyłączeniem mienia oddanego innym podmiotom w gospodarce korzystanie (ust. 6 pkt 3 lit. a).

Za procedurę oględzin, szacowania szkód i ustalania wysokości odszkodowania odpowiada właściwy miejscowo regionalny dyrektor ochrony środowiska (albo dyrektor parku narodowego). Jej szczegóły wynikają z rozporządzenia Ministra Środowiska w sprawie szacowania szkód wyrządzonych przez niektóre gatunki zwierząt objęte ochroną gatunkową. Przede wszystkim zgłoszenia szkody należy dokonać „niezwłocznie”, w postaci papierowej lub elektronicznej (ePUAP), a gdy szkoda dotyczy zwierząt (tu: ryb) dopuszczalna jest także forma telefoniczna (§ 2 ust. 1 i 2).

ŚLADY i dowody

Formalnym dokumentem inicjującym procedurę odszkodowawczą jest wniosek składany na dostępnym m.in. na stronach internetowych RDOŚ formularzu. Do wniosku należy dołączyć kopię dokumentu potwierdzającego prawo do mienia, które uległo szkodzie (wypis z księgi wieczystej, umowa najmu, dzierżawy, użytkowania) bądź oświadczenie o samoistnym posia-

daniu, jeśli brak innego tytułu prawnego, oraz kopię pozwolenia wodnoprawnego (§ 2 ust. 5). Niekiedy RDOŚ wymaga dodatkowych dokumentów, na przykład wypisu z ewidencji gruntów czy oświadczenia do celów podatku dochodowego. W razie nieprzedłożenia wszystkich dokumentów organ wzywa do ich uzupełnienia. Gdy zgłoszenia dokonano telefonicznie, dokumenty przekazuje się podczas kolejnego kroku – oględzin. Wcześniej poszkodowany powinien zabezpieczyć ślady i dowody pozwalające na potwierdzenie przyczyny i okoliczności powstania szkody (§ 2 pkt 12).

PAŃSTWO
NAKAZUJĄC
ZNOSZENIE
ZACHOWAŃ ZWIERZĄT
CHRONIONYCH,
BIERZE NA SIEBIE
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
FINANSOWĄ
ZA SZKODY
SPOWODOWANE
PRZEZ TE ZWIERZĘTA.

Oględziny NA STAWACH

Oględziny w przypadku stawów następują nie później niż po siedmiu dniach od otrzymania kompletnego wniosku. Oszacowanie wysokości szkody powinno nastąpić przed upływem 60 dni. Zasady oględzin szkody w gospodarstwie rybackim określa § 14 rozporządzenia – odszkodowanie obejmuje zarówno koszt naprawy budowli stawów, urządzeń hydrotechnicznych, jak i wartość utraconych ryb. Po ustaleniu wartości odszkodowania poszkodowany informowany jest o niej na piśmie (§ 16). W razie kwestionowania wysokości świadczenia niezbędne jest wytoczenie powództwa cywilnego przed sąd powszechny, jako że przyznanie odszkodowania nie następuje w drodze decyzji administracyjnej.

WSPÓŁPRACA: PAWEŁ SZCZEPAŃSKI

W SIECI

JUBILEUSZ, sprzedaż karpi I POŻEGNANIE

Naszemu branżowemu Instytutowi Rybactwa Śródlądowego im. Stanisława Sakowicza w Olsztynie stuknęła właśnie siedemdziesiątka. Piękny wiek, wiele osiągnięć w przeszłości, ale jeszcze większe wyzwania na przyszłość w nowej, wciąż zmieniającej się polskiej rzeczywistości. Redakcja „Głosu Pana Karpia” życzy pracownikom Instytutu wielu osiągnięć ku chwale rybactwa śródlądowego.

Organizacje zrzeszające rybaków śródlądowych coraz częściej mówią jednym głosem. Wcześniejsze uzgodnienia opinii zaowocowały m.in. zajęciem wspólnego stanowiska w sprawie sprzedaży żywych ryb podczas rozmowy z nowym ministrem rolnictwa i rozwoju wsi Grzegorzem Pudą. Pan minister jest zdania, że sprzedaż ryb z wody jest ważnym elementem polskiej gospodarki rybnej i rodzimego rynku.

Towarzystwo Promocji Ryb dostrzega obecnie dużą szansę na rozwój rynku karpia poprzez promowanie krótkiego łańcucha dostaw karpia „od stawu do stołu”. Dlaczego? Powód jest prosty – największymi atutami karpia jest bliskość ich hodowli od konsumenta i wyjątkowa świeżość.

Polskie rybactwo poniosło w ostatnich miesiącach kolejną bolesną stratę. Zmarł profesor Krzysztof Goryczko, wybitny znawca i promotor sektora pstrągowego. Wielokrotnie wspierał też branżę karpiową. Dziękujemy Panie Profesorze. Będziemy mieć Pana we wdzięcznej pamięci.



„Instytut Rybactwa Śródlądowego w Olsztynie został powołany przez Prezydium Rządu uchwałą nr 33 z dnia 24 stycznia 1951 roku. W tym roku obchodzimy Jubileusz 70-lecia Instytutu.

W imieniu Dyrekcji Instytutu Rybactwa Śródlądowego składamy Państwu serdeczne podziękowania za dotychczasową współpracę oraz przekazujemy życzenia dalszej „owocnej” i dostosowanej do nowej rzeczywistości pracy na rzecz wspólnego dobra i rozwoju Instytutu.

Jednocześnie informujemy, iż oficjalne obchody Jubileuszu 70-lecia Instytutu Ry-

bactwa Śródlądowego połączone z konferencją naukową na temat 70. lat rybactwa śródlądowego są wstępnie zaplanowane na 20-22.09. 2021 roku”.

www.infish.com.pl



„Minister Grzegorz Puda spotkał się z przedstawicielami organizacji rybackich – hodowców karpia. Spotkanie poświęcone było problematyce sprzedaży karpia i przepisów ją regulujących. Reprezentanci największych organizacji hodowców karpia przybliżyli problemy związane z handlem tymi rybami spowodowane eskalacją żądań organizacji ekologicznych”.

<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/spotkanie-z-przedstawicielami-organizacji-rybackich>

Stanowisko Pana Karpia w sprawie sprzedaży żywych ryb

Polscy rybacy podczas całego procesu hodowlanego – od wylęgu ryb, aż do ich sprzedaży – wykazują najwyższą troskę o ich dobrostan. Troska ta wynika z pokoleniowych doświadczeń hodowlanych, wypełniających zarazem przepisy prawa...

Szerokie badania rynkowe przeprowadzone w 2020 i 2021 roku jednoznacznie wskazują, że większość konsumentów wigilijnych ryb preferuje ich zakup bezpośrednio z wody w gospodarstwach rybackich, na bazarach i w innych punktach lokalnej sprzedaży...

Towarzystwo Promocji Ryb od początku swojej działalności podkreśla znaczenie sprzedaży karpia bezpośredniego z wody. Działania te będziemy kontynuować również w latach następnych.

www.pankarprybycy.pl



Pan Profesor Krzysztof Goryczko był jednym z inicjatorów, założycieli oraz Honorowym Prezesem Stowarzyszenia Producentów Ryb Łososiowatych. Będzie nam bardzo brakowało mądrości, serdeczności, rozległej wiedzy, doświadczenia oraz poczucia humoru Pana Profesora, który zawsze wspierał wszelkie inicjatywy na rzecz rozwoju polskiego rybactwa.

<http://sprl.pl/aktualnosci/strona/2>
OPR. Z.SZ.



DUBELT

| FOT: PIOTR TAŁAŁAJ



GĘSI

| FOT: PIOTR TAŁAŁAJ

NASZA GALERIA



KŁEPA Z ŁOSZAKIEM

| FOT: PIOTR TAŁAŁAJ

TOKI BATALIONÓW I NURKUJĄCY ŁOŚ

Biebrzański Park Narodowy to jedno z tych miejsc, które warto odwiedzić o każdej porze roku, choć, oczywiście, najmocniej przyroda tętni tu wiosną, gdy ptaki przystępują do lęgów. Tokowiska batalionów, możliwość zaobserwowania m.in. wodniczki, dubelta i orlika grubodziobego - to gratka dla każdego ornitologa. Tym większa, że dla niektórych ptaków Dolina Biebrzy jest jedną z ostatnich ostoi w Europie.

Symbolem BbPN jest właśnie batalion, ale największy polski park narodowy pozostaje też największą w kraju ostoją łosia. - W 1925 r., specjalnie dla ochrony łosia, utworzono rezerwat przyrody Czerwone Bagno - mówi Andrzej Grygoruk z BbPN. - Po II wojnie światowej było to jedyne miejsce występowania łosia w kraju. Obecnie w parku żyje ok. 600 osobników.

Spotkanie oko w oko z łosiem na długo zapada w pamięć, szczególnie płynącym Biebrzą kajakarzom. Nie wszyscy wiedzą, że ważące kilkaset kilogramów zwierzęta nie tylko dobrze pływają, ale i nurkują. **(GK)**



OKOLICE GONIADZA WIOSNĄ

| FOT: PIOTR TAŁAŁAJ



GRZĘDY - WILCZA GÓRA

| FOT: PIOTR TAŁAŁAJ