



**CAŁA POLSKA
CHCE
PODZIWIĄĆ
BARTKA**

➔ STR. 10



**OLIMPIJKA
Z TOKIO CHWALI
PRZEKĄSKI
Z KARPIA**

➔ STR. 4



**CO KARP
MOŻE MIEĆ
WSPÓLNEGO
Z GWOŹDZIEM?**

➔ STR. 16



P GŁOS Pana Karpia

NR 1 (34), CZERWIEC 2024

PISMO DLA HODOWCÓW RYB I PRZYJACIÓŁ RYBACTWA

ISSN 2450-5811



**W RYBACTWO
NIE SZEDŁEM
DLA PIENIĘDZY**

➔ STR. 12

WACŁAW
SZCZOCZARZ



NASZA RYBACKA ODPOWIEDZIALNOŚĆ

” *Dzisiaj nasze wysiłki powinny iść w kierunku zwiększenia sprzedaży bezpośredniej w krótkim łańcuchu dostaw karpia z naszych stawów. To jest droga do ochrony rynku naszego karpia.*

Świadome odpowiadanie na relacje z rzeczywistością to nasza niekończąca się odpowiedzialność. Ta społeczna i ta osobista, obydwie starające się nadążyć za ekspansją ludzkich możliwości.

Także w naszym rybackim świecie odpowiedzialność możemy podzielić na tę społeczną i tę odczuwaną przed samym sobą, ale raczej nigdy nie zdołamy ich rozdzielić. Zazębiają się jak dwa współpracujące kółka zębate w ponadczasowym zegarku. Z odpowiedzialnością jest jak z prawdą. Największą moc i wartość mają te indywidualne. Jaka więc jest ta nasza rybacka odpowiedzialność?

Tak jak wszyscy, niemal codziennie siłujemy się z internetowymi algorytmami, które decydują za nas, co chcemy oglądać, czytać, kupować. Może się wydawać, że w tej walce jesteśmy bez szans, ale, przy odrobinie zainteresowania i wysiłku w docieraniu do źródeł informacji i odważnym demaskowaniu kłamstw czy półprawd, nie stoimy na przegranej pozycji. Internet to wolność słowa, ale także odpowiedzialność za nasze własne słowa z umiejętnością patrzenia na nasz, także rybacki, świat oczami i myślami naszych adwersarzy, uznając je za uprawnione nawet wtedy, gdy się z nimi nie zgadzamy. To jest odpowiedzialność indywidualna, zwłaszcza w aspekcie przekazywania karpionego dziedzictwa naszym następcom.

Gdzieś w tym wszystkim jest także nasza odpowiedzialność społeczna - zespołowa. Podam przykład: w aspekcie naszych relacji z objętą wojną Ukrainą, obawiamy się (branza), czy aby ukraiński karp nie zakłóci naszego polskiego karpionego rynku. W tym przypadku nasza odpowiedzialność to relacja z rzeczywistością. Ta podpowiada, że martwiąc się o ukraińskiego karpia, zapominamy o karpie z Czech, Węgier czy Litwy, który co rok „wpływa” do Polski „zmieniając obywatelstwo”, w ilości kilku tysięcy ton. Czy aby tylko zapominamy? Pamiętam nasz (rybacki) odzew w lutym 2022 roku na wieści o ataku Rosji na Ukrainę. Pamiętam uchodźców

przyjmowanych przez rybaków do swoich domów. Pamiętam zbiórkę pieniędzy dla Ukrainy 28 lutego 2022 roku podczas debaty karpionowej. Pamiętam karpia w ukraińskich barwach i naszą (rybacką) wspólną z nim fotkę. Nasza odpowiedzialność to także w relacji z rzeczywistością nasza pamięć (ta brutalna wojna trwa nadal). Nie lekceważę karpionego potencjału Ukrainy, ale dzisiaj należy jednak na to popatrzeć przez pryzmat toczącej się tam wojny, a nasz (słuszny) patriotyzm gospodarczy skierować raczej w stronę „tradycyjnych” kierunków importu karpia do Polski. Dzisiaj nasze wysiłki powinny iść w kierunku zwiększenia sprzedaży bezpośredniej w krótkim łańcuchu dostaw karpia z naszych stawów, posiadających certyfikat Kodeksu Dobrej Praktyki Chowy i Hodowli Ryb w Stawach Karpionych. To jest droga do ochrony rynku naszego karpia.

Podobnie jest z naszą relacją z Unią Europejską. Martwimy się, że UE zezwala na import karpia z Ukrainy, ale czy nasz (karpiony) wysiłek w dbaniu o interes naszej branży jest adekwatny do jej potencjału w UE? Czy wywieramy odpowiedni nacisk na decydentów, urzędników, instytucje, tak, by nasze oczekiwania i potrzeby były tam zauważone (kormoran, środowisko, dobrostan, retencja). Gdzie jest nasza współpodmiotowość i sprawczość? Oto jest nasza odpowiedzialność za branżę.

Ciesz się, że każda inicjatywa organizacji rybackich idąca w kierunku odpowiedzialnego przedstawicielstwa branży. Współpraca tychże organizacji to także ważny element ich (naszej) odpowiedzialności. Konsekwencja podjętych działań lub ich zaniechania to nasza rybacka odpowiedzialność przed branżą i przed samym sobą. W niedziałaniu mamy najczęściej święty spokój, ale dopiero w działaniu mamy prawdziwy spokój. Działajmy więc odpowiedzialnie i odważnie czego życzyć wszystkim karpiarzom.



RYŚ. ZBIGNIEW PISZCZAKO



ZBIGNIEW
SZCZEPAŃSKI
redaktor naczelny

Może nie są to czasy, kiedy pustoszeją ulice w chwili rozpoczęcia meczu reprezentacji Polski w piłce nożnej jak za czasów „Orłów” Górskiego, ale frekwencja przed telewizorami na poziomie 7,5 mln widzów w trakcie niedawnego meczu Polska-Holandia również robi wrażenie. Zresztą sport i aktywność fizyczna to nie tylko magia wielkich imprez i wielkich nazwisk, to również zauważalny trend wśród naszego społeczeństwa. I właśnie dlatego korzystając z rosnącego u Polaków zainteresowania zdrowym trybem życia, zrodził się nowy projekt „Sportowy Karp”. Pomysł oparty na zastosowaniu przez zespół profesor Joanny Tkaczewskiej z Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie hydrolizatu ze skóry karpia do prozdrowotnych „batoników” z karpia. Zakąski te przetestowali już z powodzeniem sportowcy z krakowskiej AWF. Teraz czas na ich upowszechnienie. Społeczne skojarzenie zdrowia, aktywności fizycznej z konsumpcją doskonałego mięsa karpia, może być strzałem w przysłowiową dziesiątkę. Naszą ideę wspiera już, między innymi, Katarzyna Zillmann - wioślarska srebrna medalistka IO w Tokio. Zapraszamy do obserwowania **fb Sportowy Karp**

Zbigniew Szczepański



GRZEGORZ
KOŃCZEWSKI
redaktor prowadzący

No i doczekaliśmy się okrągłych urodzin! „Głos Pana Karpia” ukończył właśnie 10 lat! Pierwszy numer „Świątokrzyskiego Głosu Pana Karpia”, bo taki tytuł nosiło pierwotnie nasze pismo, wywodzące się z Lokalnej Grupy Rybackiej „Świątokrzyski Karp” w Rytwianach, ukazał się w czerwcu 2014 roku. Co w nim było? W oczy i teraz rzuca się wiodący tekst pt. „Mam własny pomysł na stawy”. Przedstawiliśmy w nim zamysł Grzegorza Wójcickiego, właściciela GR „Budy”, który chciał zabrać nie tylko na hodowlę karpia, ale i na budowanie przy stawach pensjonacie. I swój cel, dzięki funduszom europejskim, zrealizował.

Dzisiaj z satysfakcją możemy przyznać, że wspomniany tytuł wzięliśmy sobie do serca. Takich opowieści o ludziach - rybakach od pokoleń, fachowcach i pasjonatach z różnych zakątków kraju, z bardzo różnymi pomysłami na rybacką działalność - w ciągu tych 10 lat na łamach naszego pisma zamieściliśmy kilkadziesiąt. Uwieczniliśmy tym samym kawał rybackiej historii, przeciętnym Polakom pokazując zarazem, jak wygląda rybacko i z jakimi problemami musi się mierzyć. Mamy nadzieję, że w jakiejś części przyczyniliśmy się też do tego, że głos środowiska rybackiego - „Głos Pana Karpia” - stał się mocniejszy i bardziej zrozumiały dla słuchaczy w całej Polsce.

Grzegorz Kończewski

- 4 OLIMPIJKA chwali przekąski z karpia**
Katarzyna Zillmann: - Zgłaszam się jako ohotniczka, aby „batoniki z karpia” promować wśród ludzi aktywnych sportowo
- 6 CO MOŻNA WYCZYTAĆ z wody?**
O tym, że obserwacje planktonu mają dla hodowców ryb niebagatelne znaczenie praktyczne, pisze dr inż. Mirosław Cieśla
- 7 WAPNOWANIE stawów karpionych**
Wapnować czy nie wapnować? Rybacy się zastanawiają, a dr n. wet. Jan Żelazny rozwiewa wątpliwości
- 8 Ruda, KARPIE I PIONIER polskiego rybactwa**
Z Moniką Grzegorzyczką i Ryszardem Sidorem z GR „Ruda Maleniecka” rozmawiamy o Stacji Doświadczalnej Rybackiej, którą tam właśnie prowadził znany ichtiolog prof. Franciszek Staff
- 10 Cała Polska chce PODZIWIĄĆ BARTKA**
W jakiej kondycji jest najsłynniejsze polskie drzewo? Paweł Kowalczyk, zastępca nadleśniczego Nadleśnictwa Zaganańskie, ocenia ją jako „dobrą, stosowną do sędziwego wieku”
- 12 W RYBACTWO nie szedłem dla pieniędzy**
Rybacka droga Krzysztofa Jerczyńskiego, założyciela GR „Jerczyńscy”, to gotowa opowieść o pasji, ciężkiej pracy i umiejętności dostrzeżenia szansy tam, gdzie inni jej nie widzieli
- 15 SUPERFOOD znany w Polsce od pokoleń**
Nad właściwościami mięsa z karpia, szczególnie wartościowymi dla sportowców, pochylają się dr hab. inż. Joanna Tkaczewska z Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie oraz dr inż. Małgorzata Morawska-Tota z krakowskiej Akademii Wychowania Fizycznego
- 16 Co karp ma wspólnego Z GWOŹDZIEM?**
Dr Maciej Chłopek, dyrektor Zabytkowego Zakładu Hutniczego „Maleniec”, zachęca do pasjonującej wędrówki w podkutą żelazem przeszłość Zagłębia Staropolskiego
- 18 GDY MOJE KOZY ODEJDA, znów ruszę w drogę**
Rozmowa z Agnieszką Bogacką, posiadaczką doktoratu z oceanografii, wielką miłośniczką wędrówek i kóz, prowadzącą gospodarstwo rolne w Rudzie Malenieckiej
- 20 KARP w odsłonie „ulicznej”**
Podczas kolejnych zawodów kulinarnych jeszcze raz okazało się, że mięso karpia jest produktem bardzo uniwersalnym, a inwencja młodych kucharzy nie zna granic
- 23 Prosto Z SIECI**
Informacje i ciekawostki wyłowione z głębin internetu
- 24 GOŚCIE DOPISALI, karpia skosztowali**
Stoiska „Sportowego Karpia” nie mogło zabraknąć na majowym pikniku „Poznaj Dobrą Żywność” na warszawskim Służewcu. I cieszyło się ono dużą popularnością



Sfinansowano z Funduszu Promocji Ryb
#FUNDUSZE PROMOCJI

„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 Zygmunta Okoniewski, prof. dr hab. Bogusław Zdanowski, dr Jan Żelazny. / Zdjęcie na okładce: Jarosław Czerwiński

OLIMPIJKA Z TOKIO CHWALI PRZEKAŚKI Z KARPIA

„Zgłaszam się jako ochotniczka i ambasadorka, aby „batoniki z karpia” promować wśród ludzi aktywnych sportowo. Teraz trzeba tylko jakąś fajną nazwę wymyślić. A może „KARP-GO”?”

ROZMOWA Z WIOŚLARKĄ KATARZYNA ZILLMANN, SREBRNĄ MEDALISTKĄ OLIMPIADY W TOKIO W 2021 ROKU

Jak to się stało, że chwyciłaś za wiosła?

Pewnie wpływ na to miał fakt, że od dziecka bywałam z rodziną często nad wodą, że miałam możliwość obcowania z naturą, bardzo dobrze pływałam, i że były to naprawdę moje klimaty. Generalnie zawsze Ignęłam też do sportu. Przez całą podstawówkę grałam w piłkę nożną, ale też wygrywałam konkurencje lekkoatletyczne będąc trzykrotną mistrzynią Torunia w różnych kategoriach wiekowych. W 2009 roku, za sprawą mojego bratanka, trafiłam na przystań AZS Toruń, gdzie trenerzy przekonali mnie do pozostania. Tym łatwiej się zdecydowałam, że bardzo mi odpowiadał system Szkoły Mistrzostwa Sportowego, z możliwością łączenia intensywnych treningów z nauką. Prawie od razu zostałam zaproszona na dziesięciodniowe zgrupowanie, a tam wszystko potoczyło się już błyskawicznie. Niemal z marszu musiałam pojąć całą technikę i metodykę poruszania się taką łodzią, gdzie na dodatek płynie się w odwrotnym kierunku niż się siedzi (śmiech). Wsadzili mnie z dziećmi, które ćwiczyły pływanie już od kilkunastu miesięcy, a jak się wkrótce okazało, miałam zadebiutować na najbliższych mistrzostwach Polski młodzików w Kruszwicy, bo brakowało akurat jednej dziewczyny w „czwórce”. Pomyślałam „raz kocznie śmierć” i w ten sposób zadebiutowałam w pierwszych swoich zawodach. To był skok dosłownie na głęboką wodę. W eliminacjach o mały włos skończyłoby się to katastrofą, bo „złapałam raka”, czyli pióra wiosła wciągnęło mi pod wodę, czym wytrącałam z rytmu naszą osadę. Szczęśliwie weszliśmy do finału, a tam wspierałam się na szczyt swoich ówczesnych umiejętności i zdobyłyśmy brązowy medal.

Jak potoczyła się dalsza kariera?

Mieliśmy wtedy w AZS-ie fajną, zgraną paczkę. Spotykaliśmy się o siódmej rano na przystani, po treningu jechaliliśmy razem do Szkoły Mistrzostwa Sportowego, a po południu znów trenowaliśmy. I tak sześć dni w tygodniu. Tylko w niedzielę



KATARZYNA ZILLMANN

FOT. JAROSŁAW CZERWIŃSKI

można było się wyspać. Pływanie na Wiśle to nie należy. Rzeka obfituje w mielizny i zawirowania, ale po takiej szkole, pływanie na torach z wodą stojącą, to jest już „bułka z masłem”. Mijały miesiące, zdobywałam medale w kolejnych kategoriach wiekowych, załapałam się też na juniorskie wyjazdy kadrowe. W 2012 roku zdobyłam swój pierwszy medal w „czwórce” na mistrzostwach Europy. W słoweńskim Bled startowałam wtedy w osadzie z długimi, czyli pojedynczymi wiosłami. To był taki przełom, bo pojawiło się dobre stypendium i zainteresowanie trenerów kadry narodowej. A co

do nauki, to bardzo miło wspominać niektórych nauczycieli, którzy w tym czasie trafili na przykład jechać z nami na obóz do Zakopanego, gdzie po treningach pomagali nam nadrobić zaległości. Inna sprawa, że przed samą maturą powtórkę z matematyki zafundowałam sobie przez Internet. No i ten finisz okazał się na szczęście skuteczny (śmiech). Po maturze zdecydowałam się postawić wszystko na sport. Efekty przyszły już w kolejnym, 2015, roku, gdzie na młodzieżowych mistrzostwach świata (U23) w „czwórce” zostawiłyśmy wszystkie osady w tyle. Zresztą w tym czasie „zmiałyśmy z planszy” przeciwniczki na większości zawodów, a działa się to tuż przez igrzyskami olimpijskimi w Rio de Janeiro. I wtedy poczułam, że igrzyska są w moim zasięgu. Tyle, że konkurencja w Polsce była wówczas



„BATONIK Z KARPIA” W RĘKACH MEDALISTKI OLIMPIJSKIEJ | FOT. JAROSŁAW CZERWIŃSKI

potężna. Starsze dziewczyny, które ostatecznie pojechały na igrzyska, zdobyły w mojej konkurencji złoto i brąz, czyli megasukces!

Zbliżały się kolejne igrzyska, tym razem w Tokio...

Po igrzyskach w 2016 roku nastąpiła zmiana pokoleniowa, a ja weszłam na stałe w skład naszej narodowej „czwórki podwójnej” trenowanej przez Jakuba Urbana. Od tzw. noska w łodzi pływała Agnieszka Kobus-Zawojcka (AZS Warszawa), przed nią Marta Wieliczko (Wisła Grudziądz), Maria Sajdak (AZS Kraków) i ja jako tzw. szlakowa. Wszystkie dziewczyny miały swoje zadania w łodzi. Ja akurat nadawałam rytm, tempo całej osadzie i sterowałam łodzią. W tym czasie poznałyśmy smak zwycięstwa na wielu zawodach. Na szczęście od czasu do czasu trafiał nam się jakiś „kubek z zimną wodą”, żebyśmy całkiem nie straciły czujności. Niestety, w 2020 roku wybuchła pandemia i to był dla nas bardzo ciężki rok, bo zostaliśmy wszyscy wybić z rytmu treningowego i organizacyjnego, a czasami też odcięci od świata. Przecież formę buduje się pod



„SREBRNY” WYŚCIG NA DYSTANSIE 2000 M DLA KATARZYNY ZILLMANN BYŁ SPEŁNIENIEM MARZEŃ I UKORONOWANIEM DOTYCHCZASOWEJ KARIERY SPORTOWEJ (TOKIO, 28. LIPCA 2021) | FOT. PAWEŁ SKRABA

konkretny termin i nagle... taki pech. Kiedy już udało się dotrzeć do Tokio w 2021 roku, towarzyszył nam wielki strach, bo codziennie cała ekipa miała wykonywane testy na covid-19 i codziennie można było się dowiedzieć o wykluczeniu naszej załogi z imprezy. Dlatego te igrzyska były bardziej stresujące niż zwykle. Było to piękne wydarzenie, ale jednak przez te maseczki, zalecane izolacje, ekrany z pleksi w miejscach publicznych, dużo uboższe i mniej radosne. Na szczęście, czwórka naszych dziewczyn wiedziała, jaki mamy cel, potencjał i na czym się musimy skupić. Ja przed startem zawsze zmieniam się w innego człowieka. Nie jestem wtedy osobą tak kontaktową, gestykującą, jak to się dzieje na co dzień. Skupiam się tylko na celu sportowym. Kiedy dotarliśmy wreszcie na olimpijski start, w mojej głowie była tylko jedna opcja – musi być medal. Co czułam po dopłynięciu na drugim miejscu do „celownika” mety? Kamień z serca, a raczej wielki głaz. Po wielu latach czekania, spłynęło na mnie szczęście w czystej formie. Poczułam, że mam właśnie to, po co się urodziłam, że dałam radość sobie i wszyst-

kim tym, którzy trzymali kciuki, którzy mnie dopingowali, którzy na mnie liczyli od wielu, wielu lat. Gdy o tym pomyślę, do tej pory jestem w takiej przeogromnej euforii.

Co jadasz najchętniej i jakie wrażenie zrobiła na Tobie rozmowa z profesorką Joanną Tkaczewską z Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie na temat jej wynalazku?

Bardzo lubię jeść ryby. Zdarzało się, że na obozach sportowych zjadałam drugą porcję ryb, gdy koleżanka albo kolega grymasili przy takim menu. Nad naszym jedzeniem na zgrupowaniach czuwa, oczywiście, dietetyk, który określa, między innymi, dawki odżywek o optymalnej dla każdego z nas dawce węglowodanów, białek i mikroelementów. Przyczyną, że bardzo zainteresowała mnie rozmowa z panią profesorką Joanną Tkaczewską na temat nowych przekąsek z udziałem mięsa karpia i hydrolyzatu ze skóry tej ryby. Konsultowałam to, zresztą, z dietetykiem kadry narodowej, który bardzo pozytywnie ocenił informacje o badaniach „batoników z karpia”, w tym ich składzie i zastosowaniu jako naturalny suplement diety przetestowany przez sportowców AWF Kraków. Jestem przekonana, że ten wynalazek może być świetnym zamiennikiem dla odżywek białkowych, które przyjmują sportowcy w formie proszku.

Pod koniec maja bieżącego roku gościłam na pikniku „Poznaj Dobrą Żywność” organizowanym w Warszawie przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Na stoisku Pana Karpia miałam okazję spróbować nie tylko tę nową przekąskę, ale też faworki z karpia. Smakowały mi rewelacyjnie. A przecież skład składem, ale jedzenie powinno też dobrze smakować (śmiech). W każdym razie zgłaszam się jako ochotniczka i ambasadorka, aby „batoniki z karpia” promować wśród ludzi aktywnych sportowo. Teraz trzeba tylko jakąś fajną nazwę wymyślić. A może „KARP-GO”?

ZBIGNIEW SZCZEPAŃSKI

PRZYGODA Z WĘDKĄ

➤ Kasia Zillmann jest wędkarką z krwi i kości. Pierwsze uprawnienia zdobyła za sprawą dziadka Henryka i taty Aleksandra w wieku... 3 lat! Wielokrotnie wygrywała zawody wędkarskie dla dzieci i młodzieży organizowane przez toruńskie koło PZW „Na Skarpie”. Jej najbliżsi do dziś wspominają ze śmiechem, że była na tyle zdeterminowana, żeby złowić jak najwięcej ryb i tym samym wygrać rywalizację, że gdy ryby w trakcie zawodów brały dalej od brzegu, a wędka była już zbyt krótka, to potrafiła wejść do wody nawet po pas.

➤ Srebrna medalistka olimpijska bardzo ciepło wspomina poranne wstawanie na ryby. W trakcie jednej z takich rodzinnych wypraw, łowiąc z pomostu, nagle poczuła na wędce potężną rybę. „Kij” wygiął się do granic możliwości, ona zapałała się z całych sił na pomoc, aby nie wpaść do wody. Tata w tym czasie obserwował zmagania córki, a na koniec pomógł wyjąć podbierakiem kilkukilogramowego leszcza.

➤ Obecnie Kasi Zillmann brakuje czasu na wędkowanie, jednak w trakcie zgrupowań kadry wioślarskiej w Wałczu, z tęsknotą patrzy na pluskające się w jeziorze ryby.

CO W STAWIE PISZCZY...



DR INŻ. MIROSŁAW CIEŚLA
Instytut Rybactwa Śródlądowego
im. Stanisława Sakowicza w Olsztynie
Rybacki Zakład Doświadczalny
w Żabiańcu

CO MOŻNA WYCZYTAĆ z odrobiny zaczerpniętej ze stawu wody?

Dla hodowców ryb obserwacje planktonu, szczególnie planktonu zwierzęcego - zooplanktonu - mają niebagatelne znaczenie praktyczne. To przecież pierwszy pokarm małych karpia.

Zaczynając od definicji - plankton to grupa organizmów roślinnych i zwierzęcych zamieszkujących środowisko wodne, unoszących się w wodzie, pozbawionych narządów ruchu lub też na tyle „słabych”, że nie mogą przeciwstawić się silniejszym prądom wody i pływają swobodnie jak ryby. Można by więc sądzić, że plankton stanowią organizmy bardzo małych, wręcz mikroskopijnych rozmiarów. Nic bardziej mylnego. Rzeczywiście, są w tej grupie organizmy, które można zobaczyć wyłącznie przy użyciu mikroskopu, ale są też i takie, które swoimi rozmiarami dorównują wielorybom (np. morskie meduzy).

Jest wiele metod podzielenia planktonu, ale bodaj najbardziej praktyczny to podział na plankton roślinny i zwierzęcy. Plankton roślinny odpowiada za tzw. zakwity wody, bardzo niebezpieczne dla zdrowia a nawet życia ryb. Plankton zwierzęcy to właściwie niemal bez wyjątków pierwszy pokarm, jaki ryby pobierają wykluwając się z jaj.

WROTKI dla wylęgu

Dla hodowców karpia obserwacje planktonu, szczególnie planktonu zwierzęcego - zooplanktonu - mają niebagatelne znaczenie praktyczne. Jak wspomniano, dla ryb hodowanych w stawach karpioowych to pierwszy pokarm, jaki one zjadają. Wylęg karpia, mający około 5 mm długości i ważący 1 mg, musi znaleźć pokarm planktonowy stosowny do rozmiarów swojego ciała, zwłaszcza otworu gębowego. Będą to

wrotki, naupliusy, bardzo drobne wioślarki. Dla słabszych wzrokowców jest to, po prostu, lekkie zmętnienie wody. Jeżeli natomiast w zaczerpniętej np. szklanką ze stawu wodzie dominują organizmy, które łatwo dostrzeżemy gołym okiem, to znaczy, że jest ona „za stara” dla wylęgu. W najlepszym przypadku organizmy takie będą obojętne lub będą konkurować o pokarm z wylęgiem. Bardziej prawdopodobne jest jednak to, że będą na wylęg polować i go zjedzą! Dlatego też, jeżeli nie trafimy z zalewem stawów przed obsadą wylęgu, konieczne jest pobudzenie ponownego rozwoju jak najdrobniejszych frakcji planktonu (tzw. sukcesji) poprzez ponowne zadanie obornika lub innej substancji nawozowej. Więcej na temat sukcesji pokarmu naturalnego i obsad

przesadek pierwszych napisał dr Jerzy Śliwiński w nr 6 (24) „Głosu” z czerwca 2021 r.

Jeżeli natomiast w stawie z obsadą kroczków czy narybku na handlówkę zaobserwujemy tylko bardzo drobny zooplankton, jak dla wylęgu, to znaczy, że większe organizmy zostały już wyjedzone i pozostał w wodzie tylko plankton o rozmiarach tak małych, że znajdujące się w stawie karpie nie mogą go odcedzić z wody. Karpie oddzielają bowiem pokarm, naturalny czy też paszę, na tzw. aparacie filtracyjnym, czyli wyrostkach znajdujących się na łukach skrzelowych. Wielkość oczek tego „sitka” zależy od rozmiarów karpia - im większy karp tym „oczka” te są większe. Wylęg odcedzi zooplankton wielkości ułamków milimetra, dla kilogramowego karpia dolną

granicy będą organizmy wielkości 2-3 mm. Dlatego też wiosną, po obsadzie karpia z zimochowów do stawów odrostowych, częstokroć obserwuje się zjawisko znikania (niektórzy mówią „ucieczki”) planktonu. To efekt zerowania karpia, których potrzeby pokarmowe są coraz większe i które w pierwszej kolejności wyjadają z wody największe i najłatwiejsze do schwytania organizmy zooplanktonowe. Dla hodowcy to bardzo wyraźny znak, że pora najwyższą zacząć intensywnie dokarmiać karpie.

Eksplozja KANIBALIZMU

Ale zanik pokarmu naturalnego może dotyczyć także przesadek pierwszych, z obsadą karpia lub ryb drapieżnych. Wówczas woda staje się wręcz klarowna lub zmętniała, jak przed obsadą wylęgiem. To z kolei sygnał dla hodowcy, że w stawie panuje głód i wręcz natychmiast należy przeprowadzić odlów letniego narybku i przenieść go do kolejnych stawów odrostowych. Bowiem na skutek głodowania narybek letni karpia albo stanie się bardzo podatny na choroby, albo wręcz zacznie snąć na skutek fizjologicznego wyczerpania i wpadnięcia w tzw. PNR (punkt bez powrotu). W przypadku letniego narybku ryb drapieżnych następuje wręcz eksplozja kanibalizmu i straty obsady sięgają nawet 50 proc. w ciągu doby.

Podsumowując, obserwacje planktonu w wodzie stawów karpioowych dają hodowcom wiedzę mającą niebagatelny wpływ na ekonomiczny efekt produkcji. Biorąc pod uwagę fakt, że całkiem niezłej jakości mikroskop można obecnie nabyć za równowartość 100 kg karpia handlowych, sprzęt taki winien stać się elementem wyposażenia, takim jak tlenomierz czy pH-metr.

ZDRÓW JAK RYBA?



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

WAPNOWANIE stawów karpioowych

Wapnować czy nie wapnować? Oto jest pytanie, które sobie stawia wielu hodowców ryb, bo wapno kosztuje, bo różne są opinie na ten temat, bo nie ma dostatecznej liczby pracowników, którzy to chętnie wykonają itd., itp.

Odpowiedź na to pytanie jest stosunkowo łatwa, ponieważ, jak to powiedział jeden ze starych, doświadczonych rybaków w początkach mojej pracy zawodowej - „**nie lubię tej roboty, bo jest ciężka, bo wapno kąsa nos, usta i ręce - ale przed nami siali wapno, my musimy je rozsiewać, a ci co po nas przyjdą to jak nie będą tego robić, to nie będą mieć ryb**”. Żeby zabieg był skuteczny, wapno powinno być świeże (prosto z wapiennika), dobrej jakości, o zawartości 85-90 proc. tlenku wapnia, z aktualnym atestem i należy je podać w odpowiednim terminie. Można też stosować tzw. wapno budowlane. Jest pewne, że w przypadku wystąpienia zaburzeń w

hodowli ryb, wapno złej jakości nie da oczekiwanych efektów. Tych efektów nie da na pewno tzw. wapno nawozowe - szkoda czasu i pieniędzy.

Większość publikacji w różnych czasopiśmie i książkach ogranicza się tylko do roli tlenku wapnia jako środka używanego do dezynfekcji stawów po wystąpieniu zakaźnej choroby ryb. Tlenek wapnia (CaO) przechodzi bowiem w środowisku wodnym w wodorotlenek wapnia - Ca(OH)₂, który działa inaktywacyjnie na różne drobnoustroje (wirusy, bakterie). Do dezynfekcji na glebach lekkich należy stosować 10-15 q/ha powierzchni stawu, a na ciężkich - 20-25q/ha (Guziur i wsp., 2003; Wojda, 2023).

W przypadku gwałtownego obumierania glonów lub zwalczania zgorzeli skrzeli (branchiomykozy) zaleca się również wysiewać wapno na powierzchnię lustra wody stawu karpioowego w ilości 1-2 q/ha - dawkę tę można powtarzać co pewien czas, w zależności od zachowania się ryb i poziomu odczynu wody (pH) (Poczyński, 2017; Wojda, 2023).

Zdaniem dr. Lirskiego wapnowanie stawów:

- aktywizuje i spulchnia dno stawowe, co podnosi żyzność danego stawu,
- wzbogaca środowisko wodne w wapń, co poprawia warunki sanitarne stawu,

- ochrania ryby w danym stawie przed pasożytami i chorobotwórczymi drobnoustrojami,

- zapobiega ulatnianiu się do atmosfery dwutlenku węgla, co ograniczy nadmierny rozwój glonów, szczególnie nitkowatych, odpowiedzialnych za wzrost odczynu wody w kierunku zasadowym - a przy nadmiernym rozwoju glonów odczyn wody może przekroczyć wartość pH 10,0 (!!!), która jest niebezpieczną dla życia ryb (Lirski, 2014; Poczyński, 2017)).

Według mgr. Pillera (1980) i prof. Wojdy (2023) jeżeli przezroczystość wody w wyniku nadmiernego rozwoju glonów w stawie spada poniżej 30 cm, to należy natychmiast rozpocząć podawanie wapna palonego na lustro wody.

Z mojego doświadczenia zawodowego wynika, że:

- wapnowanie stawów jest w pełni zasadne i w wielu przypadkach zapobiega wystąpieniu zaburzeń w hodowli ryb,

- do tego celu najbardziej wskazane jest wapno dobrej jakości, zawierające 85-90 proc. CaO lub wapno hydratyzowane,

- nie jest możliwe podanie uniwersalnego sposobu podawania tego środka na

stawy hodowlane, ponieważ jego dawka i termin podania zależą od poziomu zalewu wody w danym stawie, wieku ryby, odczynu wody, pory roku, zawartości tlenu rozpuszczonego w wodzie oraz temperatury i chemizmu wody. W związku z tym działanie to wymaga każdorazowo dokonania analizy danej sytuacji, celem wydania właściwej opinii w tej sprawie przez lekarza weterynarii - specjalistę chorób ryb,

- **po umiejscowieniu zastosowaniu w danym sezonie hodowlanym kilku (2-3) dawek wapna palonego na lustro wody trwale wzrasta przeżywalność ryb**, a co za tym idzie następuje wzrost produkcji finalnej (!!!) - zarówno materiału zarybieniowego jak i ryby towarowej.

Piśmiennictwo jest dostępne u autora publikacji

”**JEST PEWNE, ŻE W PRZYPADKU WYSTĄPIENIA ZABURZEŃ W HODOWLI RYB, WAPNO ZŁEJ JAKOŚCI NIE DA OCZEKIWANYCH EFEKTÓW.**”



WIOSENNE WAPNOWANIE JEDNEGO ZE STAWÓW W GOSPODARSTWIE RYBACKIM „BEŁŻEC” W WOJ. LUBELSKIM | FOT. JAROSŁAW CZERWIŃSKI

RUDA, KARPIE I PIONIER POLSKIEGO RYBACTWA

„Budynek dawnej stacji rybackiej prof. Franciszka Staffa pełnił różne funkcje – ulokowano tam, na przykład, magazyn zbożowy, był też czas, że urządzono w nim mieszkania dla pracowników gospodarstwa rybackiego, a nawet... posterunek Milicji Obywatelskiej”.

ROZMOWA Z MONIKĄ GRZEGORCZYK I RYSZARDEM SIDOREM, W IMIENIU WSPÓLNIKÓW ZARZĄDZAJĄCYMI - WRAZ Z MARKIEM GRZEGORCZYKIEM - GOSPODARSTWEM RYBACKIM „RUDA MALENIECKA” SC, NA TERENIE KTÓREGO W 1912 ROKU Z INICJATYWY ZNANEGO ICHTIOLOGA PROF. FRANCISZKA STAFFA (BRATA POETY LEOPOLDA STAFFA) POWSTAŁA STACJA DOŚWIADCZALNA RYBACKA

Co takiego jest w Rudzie Malenieckiej, że akurat na to miejsce zwrócił uwagę prof. Franciszek Staff, wybitny ichtiolog, jeden z pionierów rybackiego i badań ichtiologicznych w Polsce?

Monika Grzegorzczak: - Niewykluczone, że przesądziło o tym przypadkowe spotkanie na jednej z warszawskich wystaw – tak przypuszcza córka profesora Elżbieta Staff-Zielińska, która mieszka w Warszawie i z którą miałam przyjemność jakiś czas temu rozmawiać. Franciszek Staff spotkał się mianowicie z Felicjanem Jankowskim, znanym warszawskim działaczem i przedsiębiorcą, który w 1900 roku kupił też dobra w Rudzie Malenieckiej. A że znajdowało się tu wiele rozlewisk, podmokłych gruntów, które przecinała rzeka Czarna Konecka, to wymyślił, by te nieużytki przekształcić w dochodowy biznes, a więc hodowlę ryb. I tak powstały tutejsze stawy karpiove.

Dzisiaj byśmy powiedzieli, że doszło do porozumienia biznesmena z przedstawicielem świata nauki...

MG: - Tak to pewnie wyglądało... Franciszek Staff wykładał wówczas na Uniwersytecie Jagiellońskim i podjął się organizacji Stacji Doświadczalnej Rybackiej w Rudzie Malenieckiej, a po uroczystym otwarciu w 1912 roku został jej kierownikiem. Mieszkał tu, prowadził badania i zajęcia ze studentami rybackiego z Krakowa. Co ciekawe, działalność placówki zajmującej nowo wybudowany pawilon przy niewielkich stawach noszących do dziś nazwę „Doświadczalnia” po części była finansowana z dotacji rządowych, ale pieniądze na jej utrzymanie przekazywał też Felicjan Jankowski.

Co można powiedzieć o ówczesnej działalności stacji?

MG: - Na pewno była jedną z nielicznych tego typu placówek w Europie, na owe cza-



MONIKA GRZEGORCZYK I RYSZARD SIDOR

| ZDJĘCIA: JAROSŁAW CZERWIŃSKI

sy bardzo nowoczesną. Studenci mieszkali w wygodnych pokojach, swój gabinet miał też prof. Staff. Stacja była świetnie wyposażona w niezbędne urządzenia i przyrządy. W budynku mieściły się również m.in. sala biologiczna, prosektorium, w którym badano śnięte ryby, były też baseny, w których trzymano ryby na potrzeby badań. A koncentrowały się one m.in. na znalezieniu sposobu na uodpornienie karpia na różne choroby, na kwestiach optymalnego dokarmiania ryb i nawożenia dna stawów. W latach 20. ub. wieku w Rudzie Malenieckiej pod okiem profesora powstało około 20 prac naukowych. Wiemy też, że Franciszek Staff w tym czasie przygotowywał plany gospodarcze dla różnych gospodarstw rybackich.

I te ambitne działania przerwała pierwsza wojna światowa...

MG: - Tak, w 1915 roku prof. Staff został zesłany w głąb Rosji, a konkretnie do Saratowa nad Wołgą, skąd udało mu się wrócić dopiero po trzech latach. Zamieszkał w Warszawie i zajął się organizowaniem Zakładu

ichtiologii w powstającej Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego. Placówkę w Rudzie Malenieckiej reaktywował w roku 1923 (zachowała się umowa dzierżawy budynku) i funkcjonowała ona wówczas pod nazwą Biologiczna Stacja Doświadczalna Rybacka SGGW. Profesor jednak nie mieszkał już na stałe w Rudzie Malenieckiej. Wówczas przyjeżdżali tu najprawdopodobniej studenci szóstego semestru finalizujący – wprowadzone przez Franciszka Staffa – obowiązkowe prace magisterskie. Stację zamknięto w roku 1932, a jej wyposażenie przewieziono do warszawskiej SGGW. I dobrze, że tak się stało, bo podczas drugiej wojny światowej na tym terenie nie było spokojnie.

Budynek stacji przetrwał?

Ryszard Sidor: - Przede wszystkim dawny majątek Felicjana Jankowskiego został znacjonalizowany, a obejmował on m.in. pięć obiektów stawowych o łącznej powierzchni ok. 240 hektarów. W PRL-owskiej rzeczywistości państwowych gospodarstw rybackich nikt nie chciał jakoś szczególnie

pochylać się nad prowadzonymi tu przed wojną badaniami naukowymi. Ja do Rudy Malenieckiej trafiłem w 1970 roku jako absolwent Technikum Rybackiego w Sierakowie. Zaczynałem jako ichtiolog, ale szybko zostałem kierownikiem, później dyrektorem i zarządzałem tutejszymi stawami przez wiele lat. Budynek dawnej stacji rybackiej prof. Staffa pełnił w tym czasie różne funkcje – ulokowano tam, na przykład, magazyn zbożowy, był też czas, że urządzono w nim mieszkania dla pracowników gospodarstwa rybackiego, a nawet... posterunek Milicji Obywatelskiej.

I nadszedł ten dogodny moment, w którym mogli Państwo przypomnieć dawną historię i przywrócić budynkowi stacji dawny blask...

MG: - Bo jesteśmy bardzo dumni z tego, że w takim miejscu przyszło nam żyć i pracować. W miejscu, które tak wyraziście wpisało się w początki polskiego karpiarstwa. Szkoda by było, gdyby pamięć o prof. Franciszku Staffie i jego działalności na naszym terenie zanikła, więc przy okazji setnej rocznicy uruchomienia Stacji Doświadczalnej Rybackiej postanowiliśmy zwrócić się w stronę młodzieży. Publiczne Gimnazjum w Rudzie Malenieckiej – niestety, w wyniku reformy oświaty zlikwidowane – przyjęło imię prof. Franciszka Staffa, a przed budynkiem szkoły stanął pomnik Karpi Królewskiego, na nim zawisła tablica z napisem: „Ciesz się okiem, ozdoby stawów/ Nie opasły i nie chudy/ Skąd ten karp tak wielkiej sławy?/ Stąd pochodzi, z naszej Rudy!/ Tu przed laty stu dokładnie/ Staff z Jankowskim uzgodnili/ Hodowanie ryb przykładowie/ Co kraj wzmocni i umili”.

Wtedy pojawił się też pomysł na zagospodarowanie budynku stacji?

MG: - Tak, wymyśliliśmy, że – nawiązując do tej dawnej działalności naukowej – utworzymy w nim Izbę Tradycji im. prof. Franciszka Staffa. Kapitałny remont udało się przeprowadzić dzięki funduszom z Unii Europejskiej. W zdobyciu cennego wyposażenia pomogli nam przede wszystkim wspomnianą już Elżbieta Staff-Zielińska, która przekazała wiele cennych pamiątek po ojcu, oraz dr Jerzy Śliwiński z SGGW. Osta-



DZIĘKI DOFINANSOWANIU Z UNII EUROPEJSKIEJ DAWNY BUDYNEK STACJI DOŚWIADCZALNEJ RYBACKIEJ UDAŁO SIĘ GRUNTOWNIE WYREMONTOWAĆ



W IZBIE TRADYCJI MOŻNA PODZIWIĄĆ WIELE ZDJĘĆ PRZESTAWIAJĄCYCH PROF. FRANCISZKA STAFFA PODCZAS BADAŃ W LABORATORIUM ORAZ TERENOWYCH ZAJĘĆ ZE STUDENTAMI

tecznie było tego tyle, że podjęliśmy próbę odtworzenia gabinetu profesora. Możemy pochwalić się wieloma cennymi dokumentami, jak choćby przyznany Franciszkowi Staffowi doktorat honoris causa czy protokół otwarcia stacji w 1912 roku, mamy plany poszczególnych izb oraz przylegających do placówki stawów. Zyskaliśmy wiele historycznych, używanych tu przyrządów oraz bezcennych zdjęć, które przedstawiają prof. Staffa podczas badań w laboratorium oraz terenowych zajęć ze studentami i w niezwykle plastyczny sposób oddają przedwojenny klimat. To, po prostu, trzeba zobaczyć.

Izba Tradycji została otwarta w 2014 roku...

MG: - ...i nadal zaciekawia. Wielu mieszkańców bliższych i dalszych okolic nie miało pojęcia, że w Rudzie Malenieckiej prowadził badania tak zasłużony dla rybackiego człowiek. A to przecież bardzo ważna część naszej lokalnej historii. I – jak już powiedziałam – powód do dumy.

Domyślam się, że najczęściej Izbę Tradycji odwiedzają grupy dzieci i młodzieży.

MG: - Tak, oczywiście, po wcześniejszym umówieniu. Zazwyczaj to właśnie ja oprowadzam po wystawie – opowiadam o historii miejscowego rybackiego, o dokonaniach profesora, przeprowadzam młodych ludzi przez salę, w której zgromadziliśmy narzędzia kłusownicze, pokazuję zdjęcia prowadzonych w naszym gospodarstwie odłowów. W sali audio-wizualnej każdej grupie puszcza film, który odpowiada na pytanie: „Skąd się biorą karpie?”. Miny widzów są bezcenne. I mam tu na myśli nie tylko uczniów, ale i nauczycieli. Wielu z nich później otwarcie, zresztą, przyznaje, że nie miało bladego pojęcia, w jaki sposób produkuje się karpie. Zdarza się też, że gdy mamy odłowy letniego narybku karpia, to na koniec zabieram dzieci, by zobaczyły znajdujące się za biurem sadze pełne małych, bo zaledwie dwucentymetrowych rybek. Maluchy są zachwycone, nie chcą się wręcz odkleić od tych wanierek, a ja po raz kolejny myślę sobie, jak bardzo taka Izba Tradycji była u nas potrzebna.

GRZEGORZ KOŃCZEWSKI



W ZDOBYCIU WYPOSAŻENIA IZBY TRADYCJI POMOGŁI ELŻBIETA STAFF-ZIELIŃSKA, CÓRKA PROF. FRANCISZKA STAFFA, ORAZ DR JERZY ŚLIWIŃSKI Z SGGW

CAŁA POLSKA CHCE PODZIWIĄĆ BARTKA

„Stan drzewa monitorujemy wszechstronnie i na bieżąco, staramy się Bartkowi pomóc jak tylko możemy, choć wiąże się to z wydatkowaniem kwot liczonych w setkach tysięcy złotych. (...) Wszystko po to, by ten dąb mógł cieszyć oczy miłośników przyrody jeszcze przez długie lata”.

ROZMOWA Z PAWŁEM KOWALCZYKIEM, ZASTĘPCĄ NADLEŚNICZEGO NADLEŚNICTWA ZAGNAŃSK (RDLP W RADOMIU), NA TERENIE KTÓREGO – NA SKARPIE RZEKI BOBRZY W PUSZCZY ŚWIĘTOKRZYSKIEJ – ROŚNIE LEGENDARNY DĄB BARTEK

W jakiej kondycji znajduje się obecnie naj słynniejsze polskie drzewo? Liczne podpory mogłyby sugerować, że nie jest najlepiej...

Nic podobnego, stan zdrowotny Bartka oceniamy jako dobry, stosowny do jego sędziwego wieku. I zapewniam, że jest to stwierdzenie poparte kompleksowymi badaniami i specjalistycznymi ekspertyzami, które były wykonywane począwszy od 2017 roku, gdy jako nadleśnictwo przejęliśmy nad tym pomnikiem przyrody nadzór.

Czego one dotyczyły?

Choćby kwestii przewodzenia wody w drzewie, która została oceniona bardzo dobrze i znajduje odzwierciedlenie w całkiem niezłej kondycji potężnej korony drzewa. Od początku zdawaliśmy sobie jednak sprawę, że nasze działania powinny skoncentrować się na ocenie i ewentualnej poprawie statyki drzewa, bo przecież wszystkim nam zależy przede wszystkim na tym, by podziwiać Bartka stojącego, a nie leżącego. By ocenić statykę, trzeba było jednak najpierw przeprowadzić badania dendrologiczne, które w 2017 roku zostały wykonane przy użyciu sonicznego tomografu komputerowego. Potwierdziły one, że pień Bartka w bardzo dużej części jest wypróchniały, co było zarazem potwierdzeniem znanych nam już wcześniej dramatycznych zdarzeń z początku XX wieku.

Co wtedy się wydarzyło?

Podczas zamieszek rewolucyjnych grupy bojowe PPS napadały na carskie urzędy i instytucje. Na przełomie 1905 i 1906 roku jedna z takich grup postanowiła opanować położoną przy Bartku leśniczówkę. Trwający do późnych godzin nocnych atak okazał się jednak bezskuteczny i zapewne dlatego nad ranem jeden z bojówkarzy podpalił stojącą ok. 20 metrów od Bartka stodołę. Niestety, plonienie strawiły rów-



PAWEŁ KOWALCZYK | ZDJĘCIA: J. CZERWIŃSKI

niez część drzewa – zamarł zupełnie potężny wschodni konar, a w konsekwencji w pniu powstała rozległa boczna martwica. Jakies dwie dekady później w to wypróchniałe miejsce wpompowano ogromne ilości cementu, tworząc tzw. plombę cementową. Dziś to rozwiązanie jest niedopuszczalne, ale niegdyś stosowano je powszechnie.

Badanie dendrologiczne dało możliwość poznania i szczegółowej oceny wnętrza pnia dębu, a co wykazała późniejsza ekspertyza dotycząca statyki drzewa?

Zlecieliśmy ją specjalistom z Politechniki Łódzkiej, pracującym pod kierunkiem prof. Zdzisława Więckowskiego. Muszę przyznać, że o tę stabilność Bartka trochę się obawialiśmy. Wystarczy spojrzeć na drzewo od strony wschodniej, by dostrzec efekty wspomnianego pożaru sprzed lat, skutkujące wyraźnym pochYLENIEM dębu w kierunku południowo-zachodnim, a i wypróchniały pień przy tak potężnych i rozłożystych konarach mógł wiązać się z

bardzo niekorzystnymi konsekwencjami. Tymczasem ocena statyki drzewa wypadła bardzo dobrze. Owszem, uzyskaliśmy potwierdzenie, że gdyby nie było stalowych podpór zabezpieczających, z Barkiem

Skąd ten BARTEK?

Imię drzewa pochodzi od nazwy miejscowości, w pobliżu której rośnie - Bartkowa. Niegdyś w okolicznych lasach znajdowały się barcie pszczele. Dziuple Bartka, aż do ich zaplombowania, również stanowiły dogodne miejsce dla życia pszczelich rodzin. Nazwa, zarówno miejscowości, jak i dębu wywodzi się zatem od zapomnianej już dzisiaj profesji – bartnictwa. Jedną z legend mówi, że Bartek został zasadzony przez samego króla Bolesława Chrobrego.

byłoby krucho, ale najważniejsze było to, że pewien rezerwuuar nośności drzewo jeszcze posiada. To z kolei oznacza, że nie trzeba kolejnych podpór, bo 15 dotychczasowych Bartkowi w zupełności wystarcza. I to jest bardzo dobra wiadomość, co, oczywiście, nie znaczy, że możemy spocząć na laurach.

Będą kolejne badania?

Tak, stan drzewa monitorujemy wszechstronnie i na bieżąco, staramy się Bartkowi pomóc jak tylko możemy, choć wiąże się to z wydatkowaniem naprawdę sporych kwot, liczonych w setkach tysięcy złotych. To nie tylko kolejne ekspertyzy dendrologiczne i dotyczące statyki drzewa. W tym roku chcemy zainstalować choćby nowoczesną instalację nawadniającą Bartka, bo stara, z różnych powodów, przestała funkcjonować, a problemy z niedoborem wody są ogromne. Wszystko po to, by ten dąb mógł cieszyć oczy miłośników przyrody jeszcze przez długie lata.

Czy to rzeczywiście jest najbardziej znane drzewo Rzeczypospolitej?

Nie mam co do tego wątpliwości. Każdego roku odwiedza je kilkadziesiąt tysięcy osób. I nie są to szacunkowe dane, ale pochodzące z elektronicznego systemu, który zlicza osoby przechodzące przez prowadzącą do dębu bramę. Bywa, że w jednym miesiącu – mam na myśli maj i czerwiec, kiedy najczęściej organizowane są wycieczki szkolne – pojawia się tu nawet 18 tysięcy miłośników Bartka. Codziennie w drodze do pracy w nadleśnictwie przejeżdżam obok dębu i nieraz widzę, że na parkingu nie ma wolnych miejsc, a rejestracje samochodów i autobusów wskazują na Gdańsk, Warszawę, Katowice, Kraków... Cała Polska przyjeżdża podziwiać Bartka. A do tego trzeba doliczyć entuzjastów przyrody z Europy, Azji, Australii, obu Ameryk, którzy – dzięki zamontowanej kamerze – mogą oglądać nasz wyjątkowy dąb online. Niby nie jest to tak dynamiczny przekaz, jak w przypadku kamery zamontowanej przy gnieździe sokółów wędrownych czy rybołówów, ale od 2017 roku, gdy taka możliwość się pojawiła,



KAŻDEGO ROKU BARTKA ODWIEDZA KILKADZIESIĄT TYSIĘCY OSÓB - DANE TE POCHODZĄ Z ELEKTRONICZNEGO SYSTEMU, KTÓRY ZLICZA OSOBY PRZECHODZĄCE PRZEZ PROWADZĄCĄ DO DĘBU BRAMĘ

na Bartka zerknęło już ponad ćwierć miliona internautów. Te liczby robią wrażenie.

Co jest tym magnesem przyciągającym takie tłumy, bo przecież w Polsce można podziwiać inne równie wiekowe dęby?

Najstarszym był rosnący na terenie nadleśnictwa Szprotawa i liczący ok. 760 lat dąb Chrobry, ale, jak wiadomo, kilka lat temu został spalony. W przypadku Bartka, a konkretnie ze względu na wypróchniały pień, nie jest możliwe precyzyjne określenie wieku – przyjmujemy, że drzewo liczy ok. 690-700 lat. Bartek zatem – obok dębu Jan Kazimierz oraz dębu Bażyńskiego - jest jednym z najstarszych dębów szypułkowych w Polsce. A że tak przyciąga ludzi... Cóż, jest z nami od setek lat i szczyty się naprawdę imponującymi wymiarami – wspomnę tylko, że ma osiem konarów głównych, jest wysoki na 28,5 m a zasięg rzutu korony obejmuje 604 mkw. – co wynika z tego, że zawsze rósł na otwartej przestrzeni, na trwałe wpisując się w nasz lokalny krajobraz. O dębach mówi się, że lubią rosnąć w kożuchu, ale bez czapki, a więc dobrze, jeśli miejsce wokół pnia mają ocienione, a jednocześnie od góry jest zagwarantowa-

ny dostęp do światła. W przypadku Bartka tak właśnie jest.

Czy Bartek ma potomków?

Oczywiście, najbardziej znanym jest rosnący w pobliżu 58-letni Bartuś, którego – jak się okazało całkiem niedawno – w 1966 roku, przy okazji obchodów Tysiąclecia Państwa Polskiego posadzili studenci Politechniki Warszawskiej, przez lata całe przyjeżdżający w Świętokrzyskie na turystyczne rajdy. Choć już od dłuższego czasu Bartek sporadycznie obradza żołędzie, nie znaczy to, że nie ma młodszych potomków. W ramach naszych działań przeprowadziliśmy bowiem rozmnażanie poprzez szczepienie, uzyskując sadzonki, które następnie przekazaliśmy do różnych instytucji i szkół. A zatem kilkuset potomków Bartka można spotkać dosłownie w całej Polsce i z tego, co wiem, mają się nieźle.

Do jakiego wieku może dożyć taki dąb jak Bartek?

O, to trudno określić... Zapewne będziemy mogli podziwiać go do końca swych dni, bo jeśli nie wydarzy się coś nadzwyczajnego, to z całą pewnością nas przeżyje..

GRZEGORZ KOŃCZEWSKI



DĄB BARTEK JUŻ PRZED WIEKAMI ZACHWYCAŁ ARTYSTÓW. TĘ PRACĘ ARKADIUSZA MAŃCZYKA Z 2023 R. MOŻNA PODZIWIĄĆ W NADLEŚNICTWIE ZAGNAŃSK



TEREN WOKÓŁ BARTKA ZOSTAŁ ZAGOSPODAROWANY, TURYŚCI MOGĄ TU POZNAĆ WIELE CIEKAWOSTEK ZWIĄZANYCH Z NAJPOPULARNIEJSZYM POLSKIM DRZEWEM



W RYBACTWO NIE SZEDŁEM DLA PIENIĘDZY

Rybacka droga Krzysztofa Jerczyńskiego, 72-letniego dziś założyciela Gospodarstwa Rybackiego „Jerczyńscy” w Kotońcu na północy województwa świętokrzyskiego, to gotowa opowieść o pasji, ciężkiej pracy, latach nauki, ale i umiejętności dostrzeżenia szansy tam, gdzie przez lata typowi karpiarze jej nie widzieli. To właśnie w Kotońcu Krzysztof Jerczyński na dużą skalę rozwinął produkcję materiału zarybieniowego gatunków innych niż karpie, swoją pasję przekuł w sukces finansowy i zaraził nią najbliższych.

Pochodzi spod Wielunia, gdzie jego ojciec prowadził fermę drobiu. Zaznacza od razu, że hodowla kur nigdy go nie pociągała, w przeciwieństwie do ryb, które nie wiadomo dlaczego zachwyciły go już w najmłodszych latach. Na pierwszym zdjęciu, na którym dumnie pozuje z rybami, ma dwa, najwyżej trzy lata.

- Zrobił je wujek Antoś, młodszy brat mojego ojca i wielki pasjonat fotografii, który wraz z ciotką Lalą mieszkał we Wrocławiu – wspomina Krzysztof Jerczyński. – Jako że dość długo nie mieli własnych dzieci, traktowali mnie wyjątkowo serdecznie – często zapraszali, zapewniali atrakcje. Oni jako pierwsi zwrócili uwagę na tę moją słabość do ryb i całego środowiska wodnego. Pamiętam, jak ciotka złapała się za głowę, gdy jako kilkulatek przyniosłem jej złowione w parkowym stawie na skonstruowaną własnoręcznie wędkę kolorowe orfy. Musiałem pędem odnieść je z powrotem. Później, już jako szczę-

śliwy posiadacz karty wędkarskiej, wędkowałem z wujkiem nad Odrą – nie odpuściłem żadnej wędkarskiej wyprawy.

Nic dziwnego, że pod koniec podstawówki to właśnie wujek Antoś podsuwał Krzysztofowi pomysły odnośnie dalszego kształcenia, i, oczywiście, były to szkoły w jakiś sposób związane z wodą – najpierw technikum żeglugi śródlądowej, później technikum młynarskie... Ostatecznie wybór padł na Technikum Rybackie w wielkopolskim Sierakowie.

Ryby NA MATEMATYCE

Od rodzinnego domu szkołę dzieliło 330 kilometrów. Obecnie taka odległość nie robi większego wrażenia, ale w latach 60. ub. wieku dojazd pociągiem, z kilkoma przesiadkami, zajmował cały dzień. Nic dziwnego, że rodziców Krzysztof Jerczyński odwiedzał rzadko, ale nie narzekał. Szybko przekonał się, że szkoła nie bez powodu bywa określa-

na Sorboną polskiego rybactwa. Przyciągała młodych pasjonatów ryb, ale i pełnych pasji nauczycieli, w tym wielu doświadczonych praktyków, którzy z zaangażowaniem wdrali młodzież w arkana rybackiego fachu.

- Byłem zachwycony – przyznaje Krzysztof Jerczyński. – Na początku nie za bardzo radziłem sobie tylko z matematyką. Na szczęście, matematyk był i nauczycielem z krwi i kości, i bardzo porządnym człowiekiem. Gdy tylko zorientował się, że „jestem chory” na punkcie ryb, od razu znalazł sposób, by uaktywnić moje matematyczne zdolności. Tłumaczył mi matematyczne zawiłości, wykorzystując w zadaniach... ryby. I to jakoś zupełnie inaczej wchodziło mi do głowy. Tak, to dzięki rybnom dobrze zdałem maturę z matematyki.

A jednak na wymarzone studia rybackie w Olsztynie Krzysztofowi Jerczyńskiemu dostać się nie udało i to nie z powodu jakichś rażących braków wiedzy, ale – jak podkreśla – wyjątkowo pechowego zbiegu okoliczności.

– Tamtego roku o jedno miejsce ubiegało się aż 13 kandydatów, prawie dwukrotnie więcej niż na medycynę! To dlatego, że akurat wtedy wspólna rekrutacja obejmowała też nowo uruchomiony kierunek ochrona wód, który przyciągnął tłumy chętnych z całej Polski. Gdybym o przyjęcie na rybactwo starał się rok wcześniej, to pewnie byłbym inżynierem, bo wtedy o jedno miejsce rywalizowały zaledwie dwie osoby.

Swoją pierwszą pracę jako młodszy ichtiolog Krzysztof Jerczyński podjął w Gospodarstwie Rybackim „Kluki” koło Bełchatowa, którego dyrektor okazał się człowiekiem bardzo życzliwym. Tak przydzielał obowiązki, by młodszy ichtiolog mógł przygotowywać się do kolejnego podejścia do egzaminu na studia. Niestety, nawet rozległe znajomości nie wystarczyły, by uchronić tegoż ambitnego ichtiologa przed powołaniem do wojska. To zaś, niestety, oznaczało pożegnanie się z myślą o studiowaniu.

Żyłem JAK KRÓL

Krzysztof Jerczyński nieraz zastanawiał się, dlaczego akurat jego skierowano do odbywania służby wojskowej w formacji ochrony rządu. Jako człowiek z maturą ukończył szkołę podoficerską, ale nie doczekał się przydziału do typowej jednostki. Już podczas uroczystej podoficerskiej promocji wraz z kilkoma absolwentami technikum leśnego został wezwany przez „kogoś” z Urzędu Rady Ministrów.

- I ten „ktoś” zadał mi bardzo szczegółowe pytanie dotyczące ikry szczupaka – wspomina Krzysztof Jerczyński. – Autentycznie mnie wciągnęło – nie spodziewałem się pytania z branży rybackiej. Jakoś wybrnąłem, ale nie miałem pojęcia, o co tak naprawdę chodzi.

Okazało się, że tajemniczy gość z Urzędu Rady Ministrów to mocno kontrowersyjny pułkownik Kazimierz Doskoczyński, zaufany człowiek najważniejszych towarzyszy z wierzchołki Polskiej Zjednoczonej Partii Robotniczej, o którym mówiło się, że może prawie wszystko, i który zawiadywał słynnymi rządowymi ośrodkami m.in. w Łańsku na Warmii i bieszczadzkiem Arłamowie. Krzysztof Jerczyński dowiedział się, że służbę odbywać będzie w tym drugim (nieodstępny dla przeciwnych ludzi Arłamów obejmował ogrodzony obszar o powierzchni ok. 24 km kw.) i w ciągu miesiąca ma uruchomić produkcję pstrągów, które będą serwowane polującym i biesiadującym w Bieszczadach towarzyszom i ich gościom. Z zadania wywiązał się wzorowo, zdobywając zaufanie Doskoczyńskiego.

- Przy tym niewielkim pstrągowym stawie znajdowała się rybakówka, do której podczas polowania goście zjeżdżali na białe wino reńskie i smażone pstrągi, które ja im tam przygotowywałem – dodaje Krzysztof Jerczyński. – Kogóż tam nie było! Moje ryby zachwalali m.in. prezydent Francji Valery Giscard d'Estaing i ostatni szachin szach Iranu Reza Pahlavi, zachwycali się nimi premier Piotr Jaroszewicz i pierwszy sekretarz KC PZPR Edward Gierek oraz jego synowie, z którymi za rybakówką paliłem papierosa. Dziś mogę o tym swobodnie mówić, ale wówczas byłem zobowiązany do milczenia. Prawda jest taka, że podczas tej służby wojskowej żyłem jak król. I nie chodzi tylko

WYLĘGARNIA NA MIARĘ XXI WIEKU

Rozmowa z **ALEKSANDREM JERCZYŃSKIM**, pomysłodawcą, projektantem i szefem funkcjonującej w ramach GR „Jerczyńscy” nowoczesnej wylęgarni ryb

Pana tata, Krzysztof Jerczyński, rozrodem ryb zajmuje się od wielu lat i uchodzi za jednego z najlepszych specjalistów w kraju. To, że i Pan poświęcił się tej dziedzinie rybactwa, było czymś oczywistym?

Nie, plany miałem zupełnie inne. Naukę w liceum rozpoczynałem z przeświadczeniem, że w przyszłości zostanę lekarzem. Z każdym rokiem jednak coraz bardziej interesowałem się zwierzętami, a rybami szczególnie, choć może nie hodowlanymi, a tymi żyjącymi w naturalnym środowisku. Ostatecznie rozpocząłem studia weterynaryjne na SGGW w Warszawie, ale szybko stwierdziłem, że to nie to. Choć wielu pukało się w głowę, ja zdecydowałem przenieść się na zootechnikę i dziś bardzo się cieszę, że podjąłem taką decyzję.

Czyli jednak hodowla a nie leczenie, z tym, że ryby pozostały na pierwszym planie...

Nie tylko pozostały, ale pochłonęły mnie bez reszty. Pomyślałem, że nie chcę, by moja praca magisterska była jednym z tych teoretycznych opracowań, które później trafiają na zakurzone półki gdzieś w archiwum. Postanowiłem przygotować konkretny projekt, który później mógłby zostać wykorzystany w naszym rodzinnym gospodarstwie, funkcjonując w powiązaniu z istniejącymi już stawami i tworząc z nimi całość. Studia skończyłem w 2005 roku, a w 2006 na bazie mojego projektu rzeczywiście powstała wylęgarnia.

Jaka ona jest?

Nowoczesna, na miarę XXI wieku, ale w samych założeniach opierająca się na bardzo prostych i sprawdzonych rozwiązaniach. Obecnie możemy pochwalić się najszerzą w Polsce ofertą, bo żadna inna wylęgarnia nie oferuje tak szerokiego spektrum gatunków ryb – od drapieżnych przez karpiowate, reofilne, czyli rzeczne, po ozdobne. Łącznie w naszym gospodarstwie proponujemy odbiorcom wylęg i narybek ponad 20 gatunków ryb.

Kim są odbiorcy?

Generalnie są to gospodarstwa rybackie o różnym profilu – te tradycyjne są przede wszystkim zainteresowane wylęgiem karpia, inne zamawiają wyłącznie ryby ozdobne. Naszym stałym odbiorcą jest również Polski Związek Wędkarski, który systematycznie zarybia nadzorowane przez siebie akweny bardzo różnymi gatunkami. Ryby rzadkie typu certa, brzana czy jelec rozradzamy, ale wylęgu nie sprzedajemy. Trafia on do naszych stawów, gdzie jest podchowwany i dopiero w takiej formie jest sprzedawany na zarybienie. Unikamy w ten sposób znacznych strat, a zarazem uzyskujemy korzystniejszą cenę.

Gdzie najczęściej trafia wylęg?

Stalych odbiorców mamy dosłownie w całej Polsce, ale też w Czechach, Słowacji, krajach bałtyckich... W przypadku transportowania wylęgu, a wynika to z jego odżywiania pokarmem endogennym, kluczowy jest czas. Zawsze więc musimy się spieszyć, ale nie zmienia to faktu, że w naszym zasięgu jest większość krajów Unii Europejskiej.

GRZEGORZ KOŃCZEWSKI



ALEKSANDER JERCZYŃSKI: - STUDIA SKOŃCZYŁEM W 2005 ROKU, A W 2006 NA BAZIE MOJEGO PROJEKTU, CZYLI PRACY MAGISTERSKIEJ, W NASZYM GOSPODARSTWIE POWSTAŁA WYLĘGARNIA



KRZYSZTOF JERCZYŃSKI
| ZDJĘCIA: JAROSŁAW CZERWIŃSKI

Dubidzach prowadził wyłącznie w czasie wolnym. Małe, odpowiednio przygotowane stawki, stawały się miejscem bardziej lub mniej udanego tarła szczupaków, sandaczy, okoni, linów, a Krzysztof Jerczyński zdobywał cenne doświadczenie i czuł, że ta część rybactwa coraz bardziej go pochłania. Do czasu...

- A konkretnie do chwili, gdy nasze gospodarstwo „Kluki” wizytował dyrektor zjednoczenia – mówi Krzysztof Jerczyński. – Nasz dyrektor chciał się pochwalić osiągnięciami ambitnego ichtiologa i obwiał gościa po tych „moich” przesadkach. Myślał, że zostanie pochwalony, a usłyszał: „Mam dobry humor, więc ci za to nawet premii nie zabiorę. Weź się, chłopie, za karpie, bo ta produkcja jest nam potrzebna i z niej jesteśmy rozliczani”. Mój dyrektor się zestresował, a ja zrozumiałem, że twór o nazwie „Państwowe Gospodarstwo Rybackie” przestaje dla mnie istnieć. Wiedziałem już, że muszę mieć własne stawki, by móc realizować swoje pasje. I się zwinilem.

Szukania było sporo, ale w końcu pojawiła się możliwość kupna w Kołońcu nieużytków, które przecinała tocząca czyste wody rzeczka Czarna Konecka. Do życiowego wyzwania Krzysztof Jerczyński przystąpił wraz z żoną Ewą, ówczesną studentką medycyny w Krakowie (zrezygnowała ze studiów po trzecim roku), oczyma wyobraźni dostrzegając w tym zarosniętym gruncie swoje wymarzone gospodarstwo. Droga do jego stworzenia nie była usłana różami. To była raczej długa walka z błotem, pogodą oraz typowymi dla PRL-u problemami i brakami. Ale w końcu się udało – na nieużytkach o powierzchni 20 hektarów stanął rodzinny dom, powstało też 12 niewielkich stawów. Pierwsze ryby, a konkretnie małe sandacze, trafiły do odbiorców w 1981 roku.

- Założenie było takie, by dostarczać wylęg i narybek najróżniejszych gatunków ryb wędkarzom z Polskiego Związku Wędkarskiego, który regularnie zarybiają administrowane przez siebie akwenu, ale i właścicielom gospodarstw rybackich, którzy w swoich stawach chętnie widzą drapieżnika – tłumaczy Krzysztof Jerczyński. – Po pierwsze, by wyciąć „chwasty” – np. karasie, słonecznice, a więc ryby niepożądane, które objadają karpia, po drugie zaś, niejako przy okazji hoduje się ryby szlachetne - choćby szczupaka czy sandacza – za które klienci gotowi są zapłacić więcej niż za karpia.

Brzmi niby prosto, ale Krzysztof Jerczyński chyba najlepiej wie, jak trudna, a zarazem odmienna od tradycyjnego karpiarstwa, jest to dziedzina rybactwa. Przeprowadzenie udanego tarła różnych gatunków ryb wymaga ogromnej wiedzy, doświadczenia, ale i „rybackiego nosa”. Słowem, to wyższa szkoła rybactwa. Dziś o pochodzących z Kołońca wylęgu i narybku można mówić w kategoriach polecanej w środowisku i uznanej marki. Odbierają je najczęściej stali klienci z całej Polski i zza granicy. Cenią przede wszystkim jakość i nie chcą szukać innego dostawcy.

Dyrektor gospodarstwa, dostrzegając w młodym człowieku pasję, uznał, że trzeba dać mu szansę, bo swoich obowiązków nie zaniedbywał, a eksperymenty na przesadkach w

- Pamiętam, jak kiedyś pewien dzierżawca jezior na Pomorzu nalegał, bym osobiście przywiózł mu 200 tys. sztuk narybku sandacza. Nie miałem za bardzo czasu, ale w końcu się zgodziłem, bo zarybianie miało mieć wyjątkowo uroczystą oprawę: z dostojnymi gośćmi, radiem i telewizją – wspomina Krzysztof Jerczyński. - No i na miejscu jeden z dziennikarzy dziwi się, że sandacze przyjechały aż z Świętorzyskiego i mnie pyta: „To na Pomorzu nie ma rybaków, którzy mogliby dostarczyć takie sandacze?”. Odpowiedziałem mu jednym zdaniem: „Pan, jak widzę, używa mikrofonu marki „Sony”, a przecież podobne są produkowane w Dzierżonowie...”. Śmiechu było co niemiara.

Dzieci PRZEJMUJĄ STER

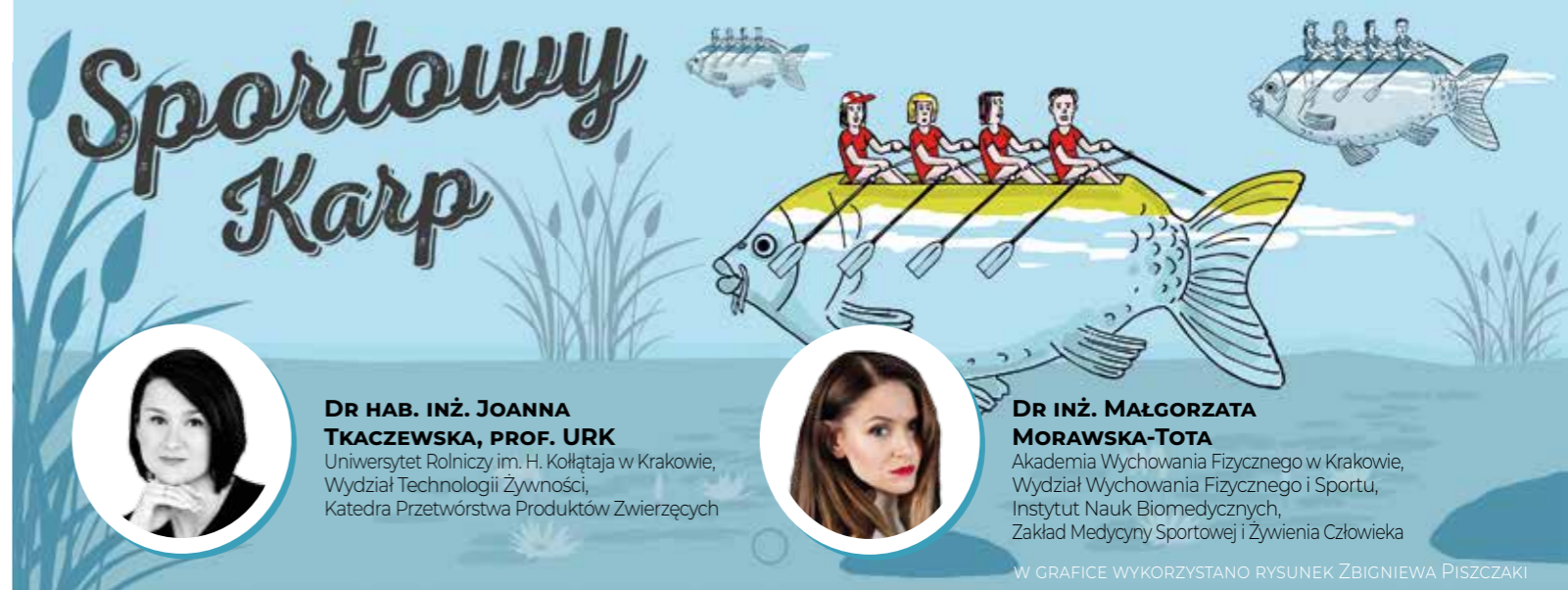
Rosnący popyt sprawił, że w połowie lat 90. ub. wieku Krzysztof Jerczyński zdecydował się przystąpić do spółki z funkcjonującym po sąsiedzku Gospodarstwem Rybackim „Ruda Maleniecka”. W zamian za udziały wniósł swoją wiedzę i doświadczenie. Czy było warto? Co do tego nie ma wątpliwości, bo spółka, działająca na obiektach „Ruda Maleniecka”, „Koloniec” i „Włoszczowa”, jest obecnie największym producentem materiału zarybieniowego szczupaka i sandacza w Polsce. Dostarczając rocznie po 15-20 mln sztuk każdego z tych gatunków zaspokajają potrzeby krajowego rynku aż w 75 procentach. A przecież w rodzinnym gospodarstwie „Jerczyńscy” funkcjonuje jeszcze prowadzona przez Aleksandra, syna Krzysztofa Jerczyńskiego, nowoczesna wylęgarnia, w której przeprowadza się tarło choćby jazia, bolenia, klenia, certy, miętusa – łącznie aż 22 gatunków ryb! To też dobry biznes.

- Z tym „biznesem” to ja jestem ostrożny – zastrzega Krzysztof Jerczyński. – Przy każdej okazji podkreślam, że w rybactwo nie szedłem dla pieniędzy. W tej branży nie osiągnie sukcesu ktoś, kto ma przed oczami złotówki. Dla mnie zawsze najważniejsze były pasja, wiedza, dochodzenie do niej i to coś, czego nie ma w książkach. A że swoją pasję obróciłem w sukces finansowy, to już zupełnie inna sprawa.

Tym bardziej Krzysztofa Jerczyńskiego cieszy, że pasję do ryb odziedziczyły jego dzieci. Wspominamy już Aleksandra, oprócz prowadzenia wylęgarni, odpowiada m.in. za sprzedaż, a córka Ada wzięła na siebie całą rybacką „papierologię”. – Przekazałem im już swoje udziały i każdego dnia z podziwem patrzę na ich pracę – dodaje gospodarz. – Mam 72 lata i, postrzegając siebie już bardziej jako doradcę, staram się wtrącać coraz mniej. Za to coraz bardziej dociera do mnie, jak wielkim jestem szczęściarzem, bo to, co wraz z żoną stworzyliśmy od podstaw, jest tak rozsądnie rozwijane. Serce rośnie, koledzy mi zazdroszczą... A przecież mam jeszcze wnuki, które uwielbiają wędkować. Przed laty ja też tak zaczynałem.

GRZEGORZ KOŃCZEWSKI

”
CORAZ BARDZIEJ
DOCIERA DO MNIE,
JAK WIELKIM JESTEM
SZCZĘŚCIARZEM,
BO TO, CO WRAZ
Z ŻONĄ STWORZYLIŚMY
OD PODSTAW, JEST
TERAZ TAK ROZSĄDNI
ROZWIJANE.
KRZYSZTOF JERCZYŃSKI



DR HAB. INŻ. JOANNA
TKACZEWSKA, PROF. URK
Uniwersytet Rolniczy im. H. Kołłątaja w Krakowie,
Wydział Technologii Żywności,
Katedra Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych



DR INŻ. MAŁGORZATA
MORAWSKA-TOTA
Akademia Wychowania Fizycznego w Krakowie,
Wydział Wychowania Fizycznego i Sportu,
Instytut Nauk Biomedycznych,
Zakład Medycyny Sportowej i Żywności Człowieka

W GRAFICE WYKORZYSTANO RYSUNEK ZBIGNIEWA PISZCZAKI

BIAŁKO Z KARPIA, czyli superfood znany w Polsce od pokoleń

Wysoka wartość odżywcza mięsa karpia wynika z zawartego w nim lekkostrawnego białka, wysoko wartościowych tłuszczów oraz wielu składników mineralnych i witamin.

W ostatnich latach obserwuje się modę na tzw. superfoods, czyli dietę bogatą w nietypowe, egzotyczne składniki, na przykład nasiona chia, jagody acai, jadalne algi czy owoce tropikalne. Oczywiście produkty te zawierają wiele cennych substancji odżywczych, jednak muszą pokonać tysiące kilometrów, aby trafić na polski stół. Konsumenci często nie zdają sobie sprawy, że ze względu na wartości dietetyczne, mięso z karpia można zaliczyć do jednych z najlepszych „superfoods”, które jest znane w naszym kraju od dziesiątek lat. Jest to produkt lokalny i łatwo dostępny, więc powinien na stałe wpisać się w nasz jadłospis - jego mięso to nie tylko źródło białka, naturalnego kolagenu i kwasów omega-3, ale także wapnia i witamin rozpuszczalnych w tłuszczach.

Zamiennik wieprzowiny

Wysoka wartość odżywcza mięsa karpia wynika z zawartego w nim lekkostrawnego białka, wysoko wartościowych tłuszczów oraz wielu składników mineralnych i witamin. Wszystkie te związki stanowią składniki odżywcze, które wykorzystywane są przez organizm jako materiał budulcowy, źródło energii oraz czynniki regulujące procesy metaboliczne. Mięso karpia cechuje się wyjątkowo niską wartością energetyczną (100 g świeżego karpia to tylko 110 kcal), więc z powodzeniem może być stosowane w dietach odchudzających. Wraz z niewielką ilością energii karp dostarcza stosunkowo dużo białka i cennych żywnościowo tłuszczów, powinien więc być stosowany jako zamiennik mięsa wieprzowego w dietach redukujących masę tłuszczową. Śmiało można rzec, że karp jest rybą doskonałą podczas odchudzania!

Mięso karpia dobrze sprawdzi się również w innych rodzajach diet. Konsumpcja karpia jest rekomendowana podczas stosowania diety wysokobiałkowej, gdyż ryba ta zawiera 17-18 proc. łatwostrawnego białka. Białko z karpia, tak jak wszystkie inne rodzaje protein, składa się z „cegiełek”, czyli aminokwasów – w tym aminokwasów egzogennych. Są to związki, których nasz organizm nie potrafi sam wytworzyć, muszą być one dostarczone wraz z pożywieniem. Aminokwasy egzogenne w białku z karpia występują w wyższych stężeniach niż w produktach takich jak nasiona roślin strączkowych czy zboża i mają wysoką wartość biologiczną. Oznacza to, że w przewodzie pokarmowym duża ilość białka może zostać wchłonięta, co umożliwi prawie całkowite jego przyswojenie i wykorzystanie przez organizm.

Idealny dla sportowców

Każda z tkanek w ludzkim organizmie (w tym również tkanka mięśniowa) ulega nieustannym procesom degradacji i wymaga regeneracji. Szczególne znaczenie w procesie odnowy uszkodzonych tkanek odgrywa leucyna - jeden z aminokwasów egzogennych. Im wyższe jest jej stężenie w spożywanych produktach, tym bardziej nasilony jest proces syntezy białek mięśniowych i lepsza regeneracja uszkodzonych tkanek w ludzkim organizmie. Zawartość leucyny w 100 g świeżego karpia to 1432 mg, można więc śmiało twierdzić, że karp odżywia i regeneruje.

Ale to nie wszystko! Ze względu na wysoką zawartość tauryny, mięso karpia powinno być również spożywane przez sportowców, którzy chcą poprawić swoje wyniki. Tauryna jest aminokwasem niebiałkowym, który musi być pobierany z pożywieniem. Jej działanie polega na hamowaniu procesów katabolicznych w mięśniach, a dodatkowo substancja ta stymuluje trzustkę do produkcji insuliny, będącej naturalnym hormonem anabolicznym. Tauryna zyskała popularność wśród sportowców, ponieważ nie tylko zwiększa masę mięśni, ale też umożliwia ich wydajniejszą pracę w czasie treningów.

Pomimo faktu, iż mięso karpia jest zaliczane do produktów lekkostrawnych, zawiera ono całkiem sporo śródmięśniowej tkanki łącznej - kolagenu. Zawartość tego związku w mięsie karpia jest znacznie mniejsza niż w mięsie ssaków, ale w porównaniu z innymi rybami karp przoduje pod tym względem. Kolagen to jedno z najbardziej rozpowszechnionych w ludzkim organizmie białek. Jego ilość w ludzkim ciele spada stopniowo wraz z wiekiem, a pełni on wiele różnych funkcji, w tym odpowiada za stan stawów, chrząstek oraz skóry. Dlatego też coraz popularniejsze na rynku stają się suplementy z kolagenem. W przypadku, gdy dostarczamy odpowiednią ilość kolagenu wraz z dietą, dodatkowa suplementacja staje się zbędna. Zamiast więc wydawać pieniądze na drogie suplementy diety, lepiej regularnie jeść karpia.

”
POMIMO FAKTU,
IŻ MIĘSO KARPIA
JEST ZALICZANE
DO PRODUKTÓW
LEKKOSTRAWNYCH,
ZAWIERA ONO
CAŁKIEM SPORO
ŚRÓDMIĘŚNIOWEJ
TKANKI ŁĄCZNEJ
- KOLAGENU.



MACIEJ CHŁOPEK | FOT. JAROSŁAW CZERWIŃSKI

CO KARP MA WSPÓLNEGO Z GWOŹDZIEM?

„Gdy wprawimy w ruch maszyny, fabryka zaczyna oddziaływać na zmysły zwiedzających. Widzą i słyszą pracujące maszyny, czują zapach smaru, odczuwają wibracje... Zabytkowy Zakład Hutniczy „Maleniec” po prostu żyje swoim dawnym życiem. Tego nie zastąpi żadna wystawa”.

ROZMOWA Z DR. MACIEJEM CHŁOPKIEM, DYREKTOREM ZABYTKOWEGO ZAKŁADU HUTNICZEGO „MALENIEC” (GM. RUDA MALENICZKA, WOJ. ŚWIĘTOKRZYSKIE)

Myśli Pan, że da się jakoś powiązać karpie i, szerzej, karpiarstwo z gwoździarnictwem?

Generalnie to dość karkołomne zadanie, ale tak, u nas jest to możliwe. Znajdujemy się bowiem na terenie Zagłębia Staropolskiego, na terenie którego kwitło niegdyś hutnictwo, a poszczególne zakłady funkcjonowały przy rzece Czarnej Koneckiej - najdłuższym prawobrzeżnym dopływie Pilicy. Wody tej rzeki - napędzając wielkie koła wodne - dostarczały energii maszynom fabrycznym. Nad brzegami Czarnej działało niegdyś ok. 150 zakładów przemysłowych! Ten okres świetności skończył się w drugiej połowie XIX wieku, gdy technologię wyrobienia żelaza oparto na koksie i węglu kamiennym. Hutnictwo przeniosło się więc do Zagłębia Dąbrowskiego, gdzie węgiel było pod dostatkiem, a tutejsze zakłady upadły. Nie było już potrzeby utrzymywania stawów piętrzących wodę, więc zagospodarowywano je m.in. pod kątem hodowli ryb, głównie, oczywiście, karpia.

Fabryka w Malenicy była jednym z tych przyrzecznych zakładów?

Tak, jej początki sięgają 1782 roku, kiedy to kasztelan łukowski Jacek Jezierski kupił miejscowe dobra. Niemal od razu rozpoczął budowę fabryki żelaza, którą oddał do użytku dwa lata później. Dziś mało kto zdaje sobie z tego sprawę, ale wówczas była to największa fabryka żelaza na ziemiach polskich. Pod jednym dachem pracowało aż 18 kół wodnych, zapewniających napęd dla miechów i kół młotowych. Były tutaj fryszernie i druciarnie. Zakład ten był częścią wielkiego kombinatu metalurgicznego, obejmującego także kopalnię rud żelaza oraz wielkie piece, w których żelazo wytapiano. Malenińska fabryka przerabiała je na tzw. żelazo kute, które było już gotowym do dalszego przetwarzania surowcem.

Co z niego wytwarzano?

Przede wszystkim żelazo sztabowe, z którego produkowano później części maszyn przemysłowych, ale też gwoździe, elementy miechów, plugi, narzędzia gospodarcze, a nawet siatkę wykorzystywaną podczas tynkowania mieszkań.

W ciągu kolejnych lat fabryka była zapewne nieraz modernizowana...

Oczywiście, a tę bodaj największą zakład przeszedł w połowie XIX wieku. Zlikwidowano wówczas fryszernie, obiekt rozbudowano i wyposażono w bardzo nowoczesne jak na owe lata maszyny przemysłowe spr-

wadzone z Francji, Niemiec i Wielkiej Brytanii. Szczycimy się, że ten kompletny ciąg technologiczny z połowy XIX wieku mamy w Malenicy do dzisiaj.

I wciąż można podziwiać tych 18 wielkich kół wodnych?

Niestety, nie. Z dawnego układu hydroenergetycznego, który - nawiasem mówiąc - też został przebudowany, zachowały się dwa koła wodne, a jedno z nich, zwane Marianną, uchodzi za największe drewniane koło wodne w Polsce i jest niekwestionowaną ozdobą zakładu. Dodam, że wraz z Marianną zachował się układ przenoszenia energii z koła wodnego na przekładnię zębatą i walcownię. To pochodzące z 1837 roku rozwiązanie uznawane jest w Polsce za unikalne, świadczące o geniuszu poprzednich pokoleń.

Jak długo pracował zakład w Malenicy?

Do 1967 roku, a zatem bardzo długo. To dlatego, że w ostatnim ciągu technologicznym produkowano tu łopaty i gwoździe, a na to, jak wiadomo, w powojennej Polsce zapotrzebowanie było ogromne.

Przestał działać 57 lat temu i zachował się w takim stanie?

W tym, że nie jest dziś ruiną, a więc nie podzielił losu innych zakładów Zagłębia Staropolskiego,

jest ogromna zasługa pracowników i studentów Politechniki Śląskiej w Gliwicach. „Odkryli” oni fabrykę w 1968 roku i tak ich zachwyła, że objęli ją patronatem społecznym. Przez kilkadziesiąt lat regularnie przyjeżdżali tu na obozy, podczas których obiekt inwentaryzowali, remontowali - po prostu o niego dbali. Gdyby nie ci ludzie, ich pasja i zaangażowanie, dzisiejsi nasi goście na pewno nie mogliby podziwiać fabryki w takim stanie.

I to działające!

W 2019 roku udało się nam pozyskać fundusze z Unii Europejskiej, za które mogliśmy zrekonstruować najważniejsze elementy zabytkowej infrastruktury - przede wszystkim mury oporowe, układ hydroenergetyczny, zabytkowe maszyny. I, rzeczywiście, to wszystko pracuje i pracować będzie dalej, dzięki wsparciu władz samorządowych. W 2004 roku obiekt został nabyty przez Powiat Konecki, który corocznie przeznacza niemałe środki na jego utrzymanie i udostępnianie na cele kulturalne i edukacyjne. To dzięki tym funduszom stare maszyny i urządzenia dalej pracują.

Domyślam się, że na zwiedzających robi to duże wrażenie.

Tak, tym bardziej, że przyjeżdżającym do nas wycieczkom proponujemy tzw. zwiedzanie fabularyzowane, podczas którego uczestnicy zostają wprowadzeni w konkretną sytuację historyczną. Mam na myśli czas powstania styczniowego, kiedy to w malenińskim zakładzie działała konspiracyjna fabryka broni - produkowano m.in. piki i kosy bojowe, odlewano armaty żelazne i naprawiano broń palną. I zwiedzający od samego początku wczuwają się w ten wyjątkowy klimat tajnej działalności - pomagają uruchomić koła wodne, maszyny używane do produkcji wspomnianych kos bojowych, wspólnie odlewamy amunicję, składamy armatę, a na koniec odbywa się strzelanie.

A pewnie tych poziomów, z których można poznawać dawną starą fabrykę jest więcej...

Oczywiście, możemy mówić o dawnej technice, automatyce przemysłowej, o postępie w przemyśle w XIX wieku... W 2021 roku jako jedyni z województwa świętokrzyskiego



POCZĄTKI MALENICZKIEGO ZAKŁADU SIĘGAJĄ 1782 ROKU, KIEDY TO KASZTELAN JACEK JEZIEJSKI KUPIŁ MIEJSCOWE DOBRA I ROZPOCZĄŁ BUDOWĘ FABRYKI ŻELAZA | FOT. JAROSŁAW CZERWIŃSKI

zostaliśmy nagrodzeni przez Generalnego Konserwatora Zabytków w konkursie „Zabytek zadbane”. Doceniono to, co w Malenicy już zrobiliśmy, podkreślając zarazem estetykę i autentyczność. Chodzi o ducha tego miejsca. Gdy wprawimy w ruch maszyny, fabryka zaczyna oddziaływać na zmysły zwiedzających. Widzą i słyszą pracujące maszyny, czują zapach smaru, odczuwają wibracje... Zabytkowy Zakład Hutniczy „Maleniec” po prostu żyje swoim dawnym życiem. Tego nie zastąpi żadna wystawa.

Udało się na terenie zakładu znaleźć jakieś przedmioty z okresu powstania styczniowego?

Tak, choćby kule karabinowe, fragment czapki w postaci skrzydeł orła. Trafiliśmy też na dystynkcje oficerów rosyjskich i monety, a wśród nich jedną wyjątkową...

O wyjątkowo dużej wartości?

Dla nas, na pewno. Ze źródeł historycznych wiemy, że w 1800 roku Jacek Jezierski, budowniczy „Malenińca”, za 260 tysięcy pruskich talarów sprzedał fabrykę niemieckiemu księciu. Coś jednak poszło nie tak, ponieważ przez ponad 20 lat panowie się procesowali. Jezierski twierdził, że pełnej kwoty nigdy nie otrzymał - gdzieś te pieniądze przepadły. Ta historia stała się nam przed oczyma, gdy w 2020 roku w ziemi pochodzącej z wykopu pod murem, znalazł się taki właśnie pruski talar. Srebrna

moneta była wybita w 1797 roku i mogła pochodzić z zaginionego przed laty depozytu. Oczywiście, natychmiast pojawiła się chęć odnalezienia całości, ale, niestety, nic z tego nie wyszło. Ziemia na terenie zakładu jest tak zanieczyszczona żelazem, że wykrywacze metali zupełnie tu się nie sprawdzają. Ale kto wie, może kiedyś na ten skarb w końcu trafimy.

Ile osób każdego roku odwiedza muzeum?

Obecnie sprzedajemy ok. 5,5 tysiąca biletów i uważamy, że to całkiem sporo. Oczywiście, robimy wszystko, by oferta była coraz szersza, jeszcze bardziej atrakcyjna, a gości każdego roku przybywało. Kiedyś zwiedzanie zajmowało pół godziny, a dzisiaj, zapewniam, ciekawostkami jesteśmy w stanie wypełnić tych godzin nawet cztery. Zależy nam też bardzo, by Zabytkowy Zakład Hutniczy „Maleniec” funkcjonował w tutejszym środowisku, mocno oddziaływał na otoczenie. Rozwijamy infrastrukturę turystyczno-rekreacyjną - na miejscu mamy staw z karpiami, altanę rekreacyjną z piecem do chleba, w której można prowadzić warsztaty piekarnicze, scenę plenerową, opalaną drewnem saunę, własną pasiekę, myślimy o kupnie kajaków. Wszystkie nasze działania zmierzają do tego, aby tę pulę atrakcji maksymalnie powiększyć i tym samym zatrzymać turystów w Malenicy nie na cztery czy pięć godzin, jak dotychczas, ale przynajmniej na cały dzień.

GRZEGORZ KOŃCZEWSKI



ZABYTKOWY ZAKŁAD HUTNICZY „MALENIEC”, 2019 R. - REKONSTRUKCJA DAWNYCH TECHNOLOGII PRODUKCJI BRONI Z OKAZJI ROCZNICY WYBUCHU POWSTANIA STYCZNIOWEGO, 2019 R. | FOT. ADAM KUBKA



PONOWNE URUCHOMIENIE DUŻEGO KOŁA WODNEGO PO ZAKOŃCZENIU PRAC REMONTOWYCH, FINANSOWANYCH ZE ŚRODKÓW UE I POWIATU KONECKIEGO 2019 ROKU | FOT. ADAM KUBKA

GDY MOJE KOZY ODEJDA, ZNÓW RUSZĘ W DROGĘ

„Wszystkie mają imiona, wszystkie reagują na polecenia, choć – podobnie jak ludzie – nie zawsze je wykonują. Obserwowanie tej gromadki jest niezwykle pasjonujące, bo kozy to bardzo inteligentne bestie”.



AGNIESZKA BOGACKA

| ZDJĘCIA: JAROSŁAW CZERWIŃSKI

ROZMOWA Z AGNIESZKĄ BOGACKĄ, MIŁOŚNICZKĄ KÓZ, PROWADZĄCĄ GOSPODARSTWO ROLNE W RUDZIE MALENIECKIEJ (WOJ. ŚWIĘTOKRZYSKIE)

Pochodzi Pani z Łodzi, ma Pani zrobiony na Uniwersytecie Gdańskim doktorat z oceanografii, a osiadła Pani na świętokrzyskiej wsi. To była przemyślana decyzja?

Zawsze marzyłam o tym, by przenieść się na wieś. W oddalonej od Łodzi o jakieś 120 kilometrów Rudzie Malenieckiej mieszkała moja rodzina – dziadek był tu młynarzem, wujek malował piękne obrazy i pracował jako nauczyciel plastyki w miejscowej szkole. Wielokrotnie przyjeżdżałam do Rudy na wakacje i za każdym razem wracałam zachwycona. Urzekały mnie rozległe wiejskie tereny: lasy, łąki, stawy, jednym słowem jakże inna od realiów wielkiego miasta cudow-

na przestrzeń, po której wędrowałam przez wiele godzin, każdego dnia pokonując po kilkanaście kilometrów. Od najmłodszych lat jestem klasycznym typem łazika, zakochanego w wędrowce, a po Bieszczadach to już szczególnie.

Wakacyjne pobyty to jednak nie to samo co przeprowadzka na wieś, która wiąże się z radykalną zmianą dotychczasowego życia...

Tak, po prostu, się złożyło – dziadkowie zmarli, samotnie mieszkający schorowany wujek coraz gorzej radził sobie z paleniem w piecu, zakupami, sprzątnięciem. W 2011 roku zdecydowaliśmy w rodzinie, że ja z siostrą Magdą przeprowadzimy się do Rudy, a wujek zajmie nasze mieszkanie w bloku w Łodzi. Obie byłyśmy zachwycone, siostra – z zawodu zootechnik i wielka miłośniczka koni – nawet bardziej, bo w końcu mogła mieć przy sobie ukochanego konika.

To ona, zresztą, podpowiedziała, żeby sprowadzić kozy, które docelowo miały nam zapewnić utrzymanie i sielskie życie poza miastem. W styczniu 2012 roku trafiły do nas pierwsze trzy kozy, obecnie stado liczy 13 sztuk – 12 dziewczyn i koziołek.

Wspólnie się tym stadem zajmujecie?

Przez jakiś mieszkaliśmy razem, ale ostatecznie Magda na wsi się nie odnalazła, tymczasem ja wsiąknęłam w kozy cudownie. Wszystkie mają imiona, wszystkie reagują na polecenia, choć – podobnie jak ludzie – nie zawsze je wykonują. Obserwowanie koziej gromadki każdego dnia jest niezwykle pasjonujące, bo kozy to bardzo inteligentne bestie.

Krążące na ich temat stereotypy są zupełnie inne...

Tak, wiem – że śmierzdzą, że kojarzą się z biedą, że są głupie... To bzdury powtarzane od lat przez ludzi, którzy o kozach nie mają zielonego pojęcia.

Jak zatem funkcjonuje Pani stado?

To społeczność bardzo zhierarchizowana, której przewodzi Wiera, koza – najogólniej mówiąc – z charakterem. Ona rządzi i decyduje. Pozostałe kozy doskonale zdają sobie sprawę ze swojego miejsca w szeregu. Młode, które jeszcze nie rodziły, są na samym końcu. Dopiero gdy wydadzą na świat potomstwo, mogą myśleć o wspięciu się na kolejny szczebel stadnej hierarchii, a później – jeśli poczują się naprawdę silne – rzucić wyzwanie przywódczyni. I takie wyzwanie w którymś momencie rzuciła Mara. Bodły się z Wierą ceremonialnie, rogami, ale nie po brzuchach. Obie miały sekundantki, które zawsze tym potyczkom towarzyszyły, a czasami same stuknęły się głowami. Ostatecznie Wierze udało się przywództwo ocalić, ale najwyraźniej doceniła ambicję Mary, która obecnie jest jakby jej zastępczynią. Czasami więc dzielę się stadem – Wierka ze swoją grupką idzie w jedną stronę pastwiska, a Mara z pozostałymi kozami w drugą.

A kto rozstrzyga spory?

Tu nie ma dyskusji – Wiera. Bywa, że Mara próbuje ją w tym wyręczać i potrafi bodnąć jakieś niesforne, oczywiście, nie swoje kozłatko, ale wtedy natychmiast sama dostaje dyscyplinującego strzała od Wiery. Przywilej wymierzania sprawiedliwości zarezerwowany jest dla przywódczyni stada. Zdarzają się jednak chwile, kiedy te hierarchiczne zasady przestają obowiązywać. Dzieje się tak, gdy fala silnych mrozów albo intensywnych deszczy uniemożliwia wyprowadzenie zwierzaków z koziajny. Po takim, dajmy na to, tygodniu w zamknięciu wypuszczone na zewnątrz kozy dostają głupawki. Skaczą, biegają jak wściekle i traktują się rogami. Ja tę zabawę, będącą pewnie jakąś odmianą „berka” nazywam „podaj boda”, bo rzeczywistość w tym czasie każda koza bezkarnie może przyłożyć każdej innej. To taki ich sposób na odreagowanie.

Jest coś takiego jak kozia mądrość?

To coś niesamowitego, coś, czego nie da się tak jednoznacznie wytłumaczyć. Opowiem o Gandzi, która przed laty trafiła do mnie chora i bardzo zaniedbana – prawdopodobnie w ogóle nie była wypuszczana z kojca, bo nie wiedziała jak zachować się w stadzie i na pastwisku. Jakoś jednak się ogarnęła, a jako że miała w sobie to coś, tę mądrość właśnie, to Wierka mianowała ją swoją zastępczynią. I w tej roli Gandzia świetnie się sprawdzała do czasu, kiedy z jakiegoś powodu zaczęła słabnąć. Spodziewałam się najgorszego, bo przestała prowadzić stado i wyraźnie trzymała się z boku. Aż nadszedł maj i na pastwisku zakwitł glóg. Przez trzy dni Gandzia chodziła pod te krzewy i jadła kwiaty. I to pomogło, bo nie tylko odzyskała dawne siły, ale bez żadnych poważnych chorób przeżyła jeszcze wiele lat.

Myśli Pani, że sama się wyleczyła?

Wiedziała, co może ją uzdrowić. Później, zresztą, pomogła innej kozie – Makarenie, którą dopadło chroniczne zapalenie pęcherza. Nie poskutkowały zalecone przez lekarza weterynarii leki, kózka marniała w oczach, no to zadziałała Gandzia, odwołując się m.in. do niedocenionej przez wielu ludzi wzmacniającej, a nawet leczniczej obecności drzew. I któregoś dnia widzę, że Makarena stoi pod brzozą i „się leczy”, a dwa metry obok Gandzia – jakby jej pilnowała. I tak było przez godzinę, przez kolejne trzy dni. Później podobna terapia odbyła się pod dębem – Gandzia znów czuwała, by Makarena nie opuszczała wyznaczonego miejsca – oraz na fragmencie pastwiska, gdzie Makarena pod nieznośnym sprzeciwem okiem Gandzi musiała żreć pokrzywy. Ale choroba opuściła – przez ostatnich pięć lat w ogóle nie chorowała.

Jak wygląda Pani typowy dzień?

Nie jest lekko, gdy wszystko spoczywa na barkach jednej osoby. Zacznę od tego, że nie mam wolnych sobót i niedziel, zapomniałam już, co to takiego urlop i wakacje. Mój dzień jest bardzo długi, bo wstaję już przed czwartą rano, i wypełniony do granic możliwości. Trzeba napalić w piecu, całe to towarzystwo, a mam jeszcze kury i kaczki, nakarmić i oporządzić. Dwukrotnie w ciągu dnia muszę wydoić kozy, a następnie zająć się przygotowaniem sera dla rodziny i znajomych. Generalnie wszystkie dni są podobne, chyba że zbliża się termin kozich porodów, kiedy to muszę zrezygnować z codziennego spaceru na pobliskie stawy...

Nie żałuje Pani decyzji o przeprowadzce na wieś?

Miasta mi nie brakuje – tłum i hałas drażnią mnie do tego stopnia, że każdy wyjazd po zakupy do Końskich muszę później odchorować. Kozy są moim światem i tu, w Rudzie Malenieckiej, czuję się szczęśliwa. Lat jednak przybywa i postanowiłam sobie, że stada nie będę już rozwijać. Gdy wszystkie moje kozy odejdą, to ja – i nieważne, ile będę miała wówczas lat – znów ruszę w drogę, w świat. Plecak już czeka.

GRZEGORZ KOŃCZEWSKI



W STYCZNIU 2012 ROKU DO GOSPODARSTWA AGNIESZKI BOGACKIEJ TRAFIŁY PIERWSZE TRZY KOZY, OBECSIE STADO LICZY 13 SZTUK – 12 DZIEWCZYN I KOZIOŁEK



KOZY MUSZĄ BYĆ DOJONE DWA RAZY DZIENNIE, A Z MLEKA AGNIESZKA BOGACKA WYTWARZA PYSZNY SER, KTÓRYM OBDZIELA RODZINĘ I ZNAJOMYCH



AGNIESZKA BOGACKA: - MOJA SIOSTRA MAGDA, CHOĆ Z WYKSZTAŁCENIA ZOOTECHNIK, NA WSI SIĘ JEDNAK NIE ODNALAZŁA, TYMCZASEM JA WSIĄKNĘŁAM W KOZY CUDOWNIE

JAK TU PODEJŚĆ DO KARPPIA W ODSŁONIE „ULICZNEJ”?

Po dwóch latach przerwy, jesienią 2023 roku, Towarzystwo Promocji Ryb „Pan Karp” zorganizowało kolejne zawody kulinarne z karpem w roli głównej, ale w zupełnie nowej, bo „foodstreetowej” odsłonie. Jeszcze raz okazało się, że mięso karpia jest produktem bardzo uniwersalnym, a inwencja młodych kucharzy nie zna granic.



OMAWIANIE ZALET I MANKAMENTÓW WSZYSTKICH DWUNASTU FINAŁOWYCH POTRAW PRZEZ PRZEWODNICZĄCEGO JURORÓW, JAROSŁAWA UŚCIŃSKIEGO, BYŁO NIECO STRESUJĄCĄ, ALE TEŻ I BARDZO POUČAJĄCĄ LEKCJĄ DLA UCZESTNIKÓW | ZDJĘCIA: JAROSŁAW CZERWIŃSKI

Drugi Ogólnopolski Karpiovy Konkurs Kulinaryny, sfinansowany z Funduszu Promocji Ryb, zgromadził aż 64 drużyny z 48 szkół gastronomicznych z całego kraju. W pierwszym etapie wpłynęło 128 prac, na które składały się, między innymi, receptury i fotografie gotowych dań. Jurorzy zakwalifikowali do finału sześć najwyższej ocenionych drużyn z dwunastoma propozycjami dań. W dniu 27 listopada do Warszawy przyjechały ekipy z Lubuska, Elku, Ilawy, Sławna, Stargardu i Samostrzela, gdzie w kultowej Hali Koszyki, na oczach konkurentów i jurorów, miała miejsce zacięta rywalizacja.

Prace pod kątem technicznym oceniali Norbert Sokolowski (związany z restauracją Villa Intrata przy Pałacu Jana III Sobieskiego w Wilanowie) i Mariusz Powierża (doradca kulinarny i właściciel firmy cateringowej), natomiast oceną wizualną i smakową dań zajęli się Jarosław Uściński (szef kuchni i prezes Ogólnopolskiego

Stowarzyszenia Szeferów Kuchni i Cukierni), a także dr Marta Sikorska z UMK Toruń, instagramerka kulinarna i badaczka dawnych receptur, oraz redaktor PR Katowice Piotr Pacięła, ichtiolog, propagator karpia w każdej postaci.

- To było zadziwiające, jak ta młodzież wiedziała dokładnie, co po kolei ma robić – wspomina Piotr Pacięła. – Wszyscy uczestnicy karpioowego konkursu byli po prostu perfekcyjnie przygotowani. Przyznam, że już z niejednego pieca karpia jadłem, ale konkursowe dania totalnie mnie zaskoczyły pomysłowością, wykonaniem i co najważniejsze wszystkim było pyszne. No i właśnie tu zaczyna się problem jurora kulinarnego, bo jak to zrobić, żeby przy tak rewelacyjnych smakach nie najęść się, a tylko degustować. I tu wielka rola Jarka Uścińskiego, który udzielił pozostałym członkom jury kilku cennych wskazówek, co doskonale wpłynęło na nasz obiektywizm sędziowski.

Mimo mojego zachwytu nad tymi karpioowymi frykasami, to na pewno nie zrezygnuję w przyszłości z tradycyjnego karpia smażonego w panierce oraz zupy rybnej na bazie karpia. Ten ważny dla mnie zestaw, zresztą nie tylko wigilijny, bierze się z tradycji Śląska Cieszyńskiego, gdzie kilkoro członków mojej rodziny pracowało w gospodarstwie karpioowym.

LANGOSZ i inne

Wśród przygotowywanych przez młodzież dań znalazły się między innymi: „wrap z szarpanym karpem”, „kluski z karpia i pieczonej dyni”, „ciastko kruche z farszem z karpia”, „pączki z nadzieniem z karpia”, mazurskie „trio” czy „langosz z gulaszem z karpia”. Poszczególne drużyny, przed oceną walorów estetycznych, zapachowych i smakowych potraw, miały czas na zaprezentowanie przed komisją efektów swojej pracy. Potem nastąpiło sumowanie punktów wystawionych przez poszczególnych jurorów i publiczne omówienie zalet i mankamentów efektów pracy młodych kucharzy przez

przewodniczącego jurorów Jarosława Uścińskiego. Jak się okazało po reakcji uczestników konkursu, była to bardzo ekscytująca i wywołująca dyskusje część zawodów kulinarnych. Uwagi doświadczonych szefów kuchni są dla nich bowiem doskonałym uzupełnieniem wiedzy, z którą zetknęli się w szkołach. Ostatecznie zwyciężyła ekipa z Elku - Maria Solińska i Hubert Hyzopski i ich „zupa orientalna z karpia” i „mazurskie trio”.

- To dla naszej drużyny ogromny sukces i zaszczyt, żeby wygrać tak mocno obsadzony ogólnopolski konkurs kulinarny - przyznaje nauczycielka z Zespołu Szkół nr 6 w Elku Anna Korzeń. - Ja mam to szczęście, że pracuję ze wspaniałą młodzieżą, którzy kochają to, co robią. Dla nich gotowanie to prawdziwa pasja, tak jak i praca z nimi dla mnie. Oczywiście na samym początku drogi zawodowej najmłodszych uczniów, rola nauczyciela jest bardzo ważna. Trzeba wtedy uczyć podstaw, pokazywać dobre praktyki zawodowe i samemu wymyślać receptury, a potem nadzorować ich staranne, zgodne ze sztuką wykonanie. W przypadku Marysi i Huberta w trakcie tego konkursu pełniłam rolę bardziej mentora niż typowego nauczyciela. Stanowiliśmy zespół partnerów, a wszystko zaczęło się od typowej „burzy mózgów”. No bo jak tu podejść do karpia w odsłonie „ulicznej”? Co zaproponować, żeby było i nowatorskie, i dobrze wyglądające, i smaczne, i na dodatek praktyczne do podania w takich warunkach. Zdałam się na pomysły Marysi i Huberta, którzy śledzą różne nowości i już wcześniej eksperymentowali z zupą orientalną, gdzie bazą było mięso z kaczki. Wspólnie zdecydowaliśmy, że karp jest na tyle uniwersalny, że i w takiej zupie dobrze będzie się komponował i nie pomyliliśmy się. Druga



DRUGI OGÓLNOPOLSKI KARPIOVY KONKURS KULINARYNY PRZESZEDŁ DO HISTORII. OSTATNIA WSPÓLNA FOTOGRAFIA, NA KTÓREJ WIDĄC SATYSFAKCJĘ UCZESTNIKÓW

potrawa powstała głównie na bazie lokalnych produktów i starych receptur. Uznaliśmy, że na ogólnopolskich konkursach warto promować dania w oparciu o potrawy regionalne. Przyznam, że mimo wiary w te pomysły, to w momencie, kiedy taki szef kuchni jak Jarosław Uściński zaczął wskazywać plusy i minusy przygotowanych dań konkursowych, to trochę stresu się pojawiło. Z drugiej jednak strony, to jest moment, na który wszyscy czekamy, bo dostajemy ogromną dawkę wiedzy i doświadczenia.

Z hali DO STUDIA

Jedną z nagród dla zwycięzców była możliwość zaprezentowania się nazajutrz po finale konkursu w telewizji śniadaniowej „Onet od

kuchni”, co zwycięzcy z Elku świetnie wykorzystali promując sztandarową potrawę - „mazurskie trio” i swoją elcką szkołę. Najbardziej niecierpliwym uczestnikiem audycji okazał się jej prowadzący - Łukasz Kadziewicz. Niedługo świetny środkowy polskiej reprezentacji w siatkówce, obecnie gospodarz telewizyjnego studia, nie mógł się doczekać na degustację dania przygotowywanego przez Marię i Huberta. Kiedy już miał okazję spróbować danie z karpem w roli głównej, nie żałował komplementów, tak jak i reszta telewizyjnej ekipy.

Organizatorom oprócz satysfakcji pozostały receptury, które można teraz wykonać w lokalach gastronomicznych coraz liczniej otwieranych w pobliżu gospodarstw rybackich.

ZBIGNIEW SZCZEPAŃSKI

Kulinarne dzieło elckich uczniów - MAZURSKIE TRIO Z KARPPIA

Farszynka z wędzonym karpem

300 g ziemniaków, 30 g mąki ziemniaczanej, 15 g masy jajecznej, 80g karpia wędzonego, sól, olej

➤ Ziemniaki obrać i ugotować. Przecisnąć przez praskę. Dodać jajko, sól, mąkę i wyrobić ciasto. Uformować placuszki i nakładać wędzonego karpia, zawijać i kształtować okrągłe krostki. Usmażyć na oleju.



„Pokuczaj” z karpia

200 g filetu z karpia, 15 g bułki tartej, 15 g masy jajecznej, 30 g cebuli, ząbek czosnku, 30 g pomidorów suszonych, 10 g masła, sól, pieprz, ciasto klar, 1 jajko, 50 g mąki, 50 g wody, 100 g panko, olej

➤ Filet zmielić, cebulę pokroić w kostkę, czosnek posiekać, zeszklić na maśle. Wyrobić masę z dodatkiem jajka, bułki, posiekanych pomidorów i przypraw. Sporządzić ciasto klar. Z masy uformować kulki, zanurzyć w cieście i obtoczyć w panko. Usmażyć na głębokim tłuszczu.

Roladka z karpia

200 g filetu z karpia, 15 g bułki tartej, 15 g masy jajecznej, 30 g cebuli, ząbek czosnku, 30 g masła, sól, pieprz, natka pietruszki, olej

➤ Filet zmielić, cebulę pokroić w kostkę, czosnek posiekać, zeszklić na maśle.

Wyrobić masę z dodatkiem jajka, bułki i przypraw. Masło wymieszać z posiekaną natką, zamrozić. Z masy uformować wałki, umieszczając masło w środku. Usmażyć na głębokim tłuszczu.

* * *

Majonez

80 ml oleju ziołowego, 1 żółtko, 5 g musztardy, 10 ml soku z limonki, sól, pieprz

➤ Żółtko połączyć z musztardą i sosem. Stopniowo wlewać olej i ubijać. Doprawić do smaku.

Sos kawiorowy

100 g śmietany 18 proc., 20 g kawioru

➤ Składniki wymieszać.

Garnie

Marynowane warzywa, kompresowany ogórek, limonka.

SZKIEŁKIEM I SIECIĄ



DR MIROSŁAW KUCZYŃSKI
ekspert rybacki

Wizje karpiove, czyli STRATEGIA

Skoro nie ma jeszcze dokumentu strategicznego, kierującego rozwój akwakultury stawowej przynajmniej do połowy XXI wieku, czy możemy zrobić coś, by jego opracowanie stało się łatwiejsze?

Wsparcie akwakultury z udziałem środków pochodzących z programu Fundusze Europejskie dla Rybactwa na lata 2021-2027, nominalnie trwa już trzeci rok, choć praktycznie dopiero zaczyna się rozkręcać. Nie zmienia to faktu, że zgodnie z datowanym harmonogramem potrzeb jeszcze jakieś 3,5 roku, choć, oczywiście, rozpoczęte działania będą mogły być kontynuowane w kilku kolejnych latach. Przy okazji tworzenia i uruchamiania programu pojawiło się wiele uwag i pytań odnośnie przystawalności projektowanych działań do rzeczywistych potrzeb krajowej akwakultury, ich zakresu i skali. Wątpliwości będą istnieć dopóty, dopóki tworzenie przyszłych programów oparte będzie jedynie na statystykach obecnego stanu sektora, zamiast na długofalowej wizji jego rozwoju.

WIĘCEJ niż 7 lat

Założenia „Strategii Karp 2020”, współtworzonej przez 12 Lokalnych Grup Rybackich i redagowanej przez zespół uznanych w środowisku autorytetów, szalenie istotne w roku jej wydania, po 11 latach powinny ulec co najmniej przeglądowi pod kątem ich aktualności. Dokument Instytut Rybactwa Śródlądowego „Akwakultura 2027. Plan strategiczny rozwoju chowu i hodowli ryb w Polsce w latach 2021-2027” także już wkrótce dobiegnie swego celu w 2027 roku. Aby uniknąć opracowań wynikających z potrzeby chwili, a także z uwagi na coraz bardziej wyrazisty rozdział polskiej akwakultury na dwa główne

działy, hodowcy karpia powinni już dzisiaj dążyć do opracowania spójnej wizji długofalowego rozwoju rybactwa stawowego. Dotychczasowe strategie obejmowały najbliższe im okresy programowania. Dla potrzeb kolejnej edycji 2028-2035 taki dokument powinien jednak działać już obecnie.

Ważne jest także, by wizje rozwojowe nie kończyły się na okresach siedmioletnich, lecz wybiegały w przyszłość o dłuższym wymiarze czasowym, ponieważ wtedy będzie szansa na korzystne zmiany o kierunku wytyczonym przy udziale samych hodowców. Skoro jednak nie ma jeszcze dokumentu strategicznego, kierującego rozwój akwakultury stawowej przynajmniej do połowy XXI wieku, czy możemy zrobić coś, by jego opracowanie stało się łatwiejsze?

Mam nadzieję, że już to robimy, składając sprawozdania RRW-21 i RRW-22. Jedno nie mniej ważne od drugiego, a obydwa będącymi elementami statystyki publicznej. Suma RRW-22 opisuje stan posiadania sektora, natomiast RRW-21 jego kondycję ekonomiczną. Rzetelne i kompletne odpowiedzi pozwolą na prawidłowe formułowanie podstaw wnioskowania przy tworzeniu strategii rozwoju. Obawy biegnące torem tajemniczy gospodarstwa nie mają większego sensu, gdyż

instytucje opracowujące wyniki sprawozdań zobowiązane są do nieujawniania źródeł, dostępne są jedynie wyniki już opracowane. Jeśli chcemy stworzyć strategię realną w swych celach i zamierzeniach, musimy dążyć do własnej, precyzyjnej świadomości stanu.

Porozmawiajmy O PRZYSZŁOŚCI

Od 2023 roku trwają także działania skierowane na pomoc w porządkowaniu stanu organizacyjnego gospodarstw stawowych, której istotnym elementem jest potwierdzenie spełnienia wymagań stawianych nowoczesnej akwakulturze. Mowa tutaj o Kodeksie Dobrej Praktyki Chowu i Hodowli Ryb w Stawach Karpioch, a także o procesie certyfikacji spełnienia wymagań Kodeksu. Już 25 gospodarstw karpioch wdrożyło Kodeks i uzyskało certyfikat, kolejne oczekują na jego przyznanie. Wielokrotnie hodowcy postulowali utworzenie jednego certyfikatu, którego posiadanie będzie jednolitą dla wszystkich

gwarancją jakości i taka ma być właśnie jego funkcja. Jedną z sieci handlowych już przyjęła zasadę, według której dostawcy produktów z karpia, legitymujący się posiadaniem Certyfikatu Kodeksu Dobrej Praktyki, spełniają wymagania stawiane dostawcom tej sieci. Kapituła Certyfikatu gotowa jest w każdej chwili podjąć wysiłek przekonania innych kupców do tej idei.

Najważniejsze jest, że postanowienia wcześniej publikowanego w 2015 roku Kodeksu zostały w istotnym stopniu uproszczone i dostosowane do realnych możliwości gospodarstw karpioch. Obecnie, po zakończeniu najważniejszych prac wiosennych, w gospodarstwach karpioch rusza audyt spełnienia wymagań Kodeksu w gospodarstwach objętych certyfikacją. Jeśli przy okazji porozmawiamy o przyszłości, o oczekiwaniach, zamiarach i obawach, łatwiej będzie uruchomić formułowanie wspólnej strategii na dalsze lata.

„JEDNA Z SIECI HANDLOWYCH JUŻ PRZYJĘŁA ZASADĘ, WEDŁUG KTÓREJ DOSTAWCY PRODUKTÓW Z KARPIA, LEGITYMUJĄCY SIĘ POSIADANIEM CERTYFIKATU KODEKSU DOBREJ PRAKTYKI, SPEŁNIAJĄ WYMAGANIA STAWIANE DOSTAWCOM TEJ SIECI.

W SIECI

Jest nowy dyrektor, BRAKUJE STUDENTÓW

Dr Zygmunt Okoniewski, znana postać w rybactwie, przez większość swojego zawodowego życia pracował w Instytucie Rybactwa Śródlądowego w Zabięcu. Teraz jako emeryt dokonał swojej subiektywnej oceny stanu nauki rybackiej. Czy czasy, które wspomina, były aż tak doskonale dla rybactwa, a placówki naukowe pełniły dla branży służebną rolę? Pewnie zdania są tu podzielone, ale jednego nie można odmówić refleksjom Zygmunta Okoniewskiego - troski o stan rybactwa śródlądowego. Być może jest to włożenie przysłowiowego kija w mrowisko. Dlatego warto przeczytać tekst w całości i ewentualnie podjąć z nim polemikę.

Kolejna zmiana na stanowisku dyrektora IRŚ w Olsztynie stała się faktem. Zdaje się, że w tych czasach nie jest to lekki kawałek chleba, więc tym bardziej trzeba życzyć nowemu szefowi Instytutu, dr. hab. Konradowi Turkowskiemu, powodzenia, w tym bliskich kontaktów z branżą.

Wsparcie edukacji rybackiej, obecnie wyraźnie kulejącej, wydaje się racją stanu branży rybackiej. Ciężko sobie bowiem wyobrazić funkcjonowanie rybactwa bez wykształconych kadr. Stąd każda próba pomocy w tej sprawie jest cenna. Oby tylko nasz rynek wykazywał realne zapotrzebowanie na fachowców ichtiologów.



„...Nie mnie, osiemdziesięcioletniemu emerytowi oceniać zaistniałe zmiany. Nawnie sobie wyobrażam, że za ułamek środków przeznaczonych na rekultywację Odry można by przywrócić życie w istniejących ośrodkach naukowo-badawczych. W wyremontowanych stawach doświadczalnych i odnowionej wylęgarni można by w porozumieniu ze specjalistami od rozrodu i podchowu ryb reofilnych z SGGW, produkować wiele gatunków ryb do zarybienia nie tylko Odry, ale połowy wód polskich. Daleki też jestem od osądzania zmian kadrowych. Większości młodych - zdolnych nie znam. Zdaje sobie sprawę, że wymiana pokoleń nieubłaganie eliminuje moich kolegów i wielu nawet młodszych wspaniałych specjalistów...”

www.pankarprybycy.pl



„...W dniu dzisiejszym, tj. 24 kwietnia 2024 roku minister rolnictwa i rozwoju wsi powołał na funkcję dyrektora Instytutu Rybactwa Śródlądowego im. Stanisława Sakowicza - Państwowego Instytutu Badawczego Pana dr. hab. inż. Konrada Turkowskiego.

Pan dr. hab. inż. Konrad Turkowski jest specjalistą w dziedzinie bioekonomiki i rybactwa, obdarzonym bogatym doświadczeniem naukowo-badawczym. Wiedza i umiejętności menadżerskie Pana Dyrektora, poparte sukcesami w kierowaniu zespołami badawczymi i projektami naukowymi wspomogą dalszy rozwój Instytutu i osiągnięcie wytyczonych celów strategicznych”.

[fb irsolsztyn](https://www.facebook.com/irsolsztyn)



„W ostatnich latach zmniejszyło się zainteresowanie zdobywaniem wiedzy na kierunkach rybackich. Niepokojący trend można zauważyć w szkolnictwie średnim oraz wyższym. Kiedyś w Zespole Szkół w Sierakowie oraz na wydziałach rybackich uczelni wyższych (UWM, ZUT) chętnych do kształcenia na kierunku rybactwo było więcej niż miejsc. W chwili obecnej zainteresowanie zdobywaniem wiedzy z tej dziedziny jest znikome. Sytuacja grozi zaniechaniem kształcenia na kierunkach rybackich, co w rezultacie spowoduje brak kluczowych specjalistów.

Wychodząc naprzeciw tym problemom - w Programie „Fundusze Europejskie dla Rybactwa” na lata 2021-2027 znalazło się nowe działanie „Program Edukacyjno-Promocyjny”, którego zadaniem jest wsparcie kształcenia kadr do rybactwa, nauki i instytucji państwa. Sygnatariusze porozumienia szkół i uczelni kształcących na kierunkach rybackich złożyli dzisiaj (11 marca 2024 r.) wniosek o dofinansowanie z działania Kapitał Ludzki grupa operacji „Program Edukacyjno-Promocyjny” wspierający uczniów i studentów w zdobywaniu wiedzy teoretycznej i praktycznej z dziedziny rybactwa”.

www.ptryb.pl
OPR. Z.Sz.



FAWORKI I BATONIKI Z KARPIA WZBUDZAŁY WIELKIE ZAINTERESOWANIE ZWYKŁYCH KONSUMENTÓW ORAZ... SPORTOWCÓW



ZAPAS 1200 PORCJI PRZYGOTOWANYCH DO DEGUSTACJI **ZNIKAŁ** W USTACH ODWIEDZAJĄCYCH **W ZAWROTNYM TEMPIE**

NASZA GALERIA



KATARZYNA ZILLMANN JEST TWARZĄ KAMPAanii „SPORTOWY KARP”

GOŚCIE DOPISALI, KARPIA SKOSZTOWALI

Największy doroczny piknik „Poznaj Dobrą Żywność”, organizowany przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi na Warszawskich Torach Wyścigów Konnych na Służewcu, zgromadził w niedzielę 26 maja setki producentów żywności z całego kraju i tysiące konsumentów. Stoisko „Sportowy Karp” cieszyło się niesłabnącym powodzeniem przez całe siedem godzin imprezy. Dzięki współpracy z zespołem prof. Joanny Tkaczewskiej z Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie, oferowaliśmy do degustacji, oprócz karpowych faworków, również tzw. batoniki z karpia - proteinowe zakąski z dodatkiem hydrolizatu ze skóry z karpia o rewelacyjnych właściwościach dla kondycji ludzi w trakcie intensywnego wysiłku fizycznego.

Nasze stoisko odwiedziło wielu znamienitych gości, w tym minister rolnictwa i rozwoju wsi Czesław Siekierski oraz Katarzyna Zillmann, wioślarka, srebrna medalistka Igrzysk Olimpijskich w Tokio, a także „Kortusia” - maskotka Katedry Ichtiologii i Akwakultury z Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie. Nasze przysmaki pochodziły z gospodarstw rybackich w Przyborowie i Bełzcu. **Z.S.**



KONKURSY Z NAGRODAMI WZBUDZAŁY CIEKAWOŚĆ GOŚCI, ALE ODPOWIEDZI NA PYTANIA O KARPIU BYWAŁY RÓŻNE...



NA STOISKU „SPORTOWEGO KARPIA” GOŚCIŁ TAKŻE CZESŁAW SIEKIESKI, MINISTER ROLNICTWA I ROZWOJU WSI | ZDJĘCIA: JAROSŁAW CZERWIŃSKI