



**RYBACTWO?
HM, JA RACZEJ
BUJAM
W OBŁOKACH**

STR. 18



**KORMORANY
ZAJĘŁY
MIEJSCE
RYBAKÓW**

STR. 8



**JAK SMAKUJE
KARP
W POSTACI
GOŁĄBKA?**

STR. 16



P GŁOS Pana Karpia

NR 2 (35), LISTOPAD 2024

PISMO DLA HODOWCÓW RYB I PRZYJACIÓŁ RYBACTWA

ISSN 2450-5811



**KIEDYŚ RYBAK
TO BYŁ PAN!**

STR. 12

WACŁAW
SZCZOCZARZ



DOBRZE SIĘ ZASTANÓW, ZANIM PODPISZESZ

Wrzutka z „zakazem handlu detalicznego żywymi rybami” i paroma innymi tematami to przysłowiowa łyżka dziegciu. Przynosi ona wielkie szkody skądinąd słusznej akcji ulżenia bezdomnym psom i kotom.

W połowie września odwiedziła mnie znajoma i przy okazji poprosiła o podpisanie się pod wnioskiem Komitetu Inicjatywy Ustawowej „Stop łańcuchom, pseudohodowlom i bezdomności zwierząt” na rzecz projektu Ustawy o zmianie ustawy o ochronie zwierząt. Powiedziała mi, że jak zostanie zebrane 100 tysięcy podpisów, to psy nie będą trzymane na łańcuchach i w pseudohodowlach. Była święcie przekonana, że te podpisy dotyczą tylko psów, tym bardziej, że nagłówki na listach brzmiały: „Stop łańcuchom, pseudohodowlom i bezdomności zwierząt”. W takich sytuacjach zawsze zapala mi się czerwona lampka. Mówię więc do znajomej: „Podpiszę ten wniosek, o ile dotyczy tylko psów lub kotów, ale sprawdź dokładnie, pod czym się podpisujesz i do czego namawiasz ludzi”. Tak się rozstaliśmy. Po godzinie zadzwoniła do mnie mocno wzburzona! Sprawdziła i okazało się, że inicjatorzy tych podpisów oszukali ją, bo przemycili w tym projekcie ustawy m.in. „zakaz handlu detalicznego żywymi rybami”, a ona nie ma nic przeciwko sprzedaży żywych ryb, szczególnie karpia na Wigilię. Powiedziała mi, że zaprzestaje zbierania podpisów i zadzwoni do inicjatorów tej akcji z pretensją, że wprowadzają ludzi w błąd.

Po tym doświadczeniu jestem święcie przekonany, że 99 proc. ludzi podpisuje te listy w przekonaniu, iż dotyczą one wyłącznie psów i kotów.

Ta wrzutka z „zakazem handlu detalicznego żywymi rybami” i paroma innymi tematami to przysłowiowa łyżka dziegciu. Przynosi ona wielkie szkody skądinąd słusznej akcji ulżenia bezdomnym psom i kotom (choć nie wiem, czy jak zamknijemy kota dachowca w schronisku, to mu ulżymy, czy wręcz przeciwnie?). Dobrostan zwierząt to zbyt poważna sprawa, by na tym polu tak zwani obrońcy praw zwierząt pokretnie rozgrywali swoje interesy, wprowadzając przy tym ludzi w błąd. Czym się kierują? Jeden z zapisów proponowanej ustawy pozwala im czerpać profity za wskazanie spraw-

cy „cierpienia zwierząt”. Tym się kierują? A może należałoby to zdanie zakończyć nie pytajnikiem, a kropką.

24 września uczestniczyłem w posiedzeniu sejmowej podkomisji ds. dobrostanu zwierząt. Przedstawiłem stanowisko organizacji rybackich optujących, zresztą tak, jak zdecydowana większość konsumentów, za detaliczną sprzedaż karpia uśmiercanych w miejscu sprzedaży, zgodnie z zaleceniami Głównego Lekarza Weterynarii. Przedstawiłem konkretne działania branży w kierunku podnoszenia poziomu dobrostanu ryb. Zauważyłem przy tym, że moi przeciwnicy obecni na tym posiedzeniu, reprezentujący tak zwanych obrońców praw zwierząt, kontestując w imię nie wiadomo jakich wartości tradycyjną sprzedaż detaliczną karpia, nie posiadają podstawowej wiedzy w zakresie dobrostanu ryb. Poza tym nie zauważają albo z premedytacją nie chcą zauważać, jak wielką szkodę przynoszą przyrodzie, środowisku, klimatowi, retencji wody, a milionom konsumentów odbierają dostęp do świeżych, zdrowych i relatywnie tanich ryb. Przecież zablokowanie tej sprzedaży, podstawowego kanału ich dystrybucji, spowoduje poważne perturbacje rynkowe. Hodowcy karpia stracą motywację do dalszej hodowli, a tym samym utracimy niezwykle cenne przyrodniczo stawy. Ten łańcuch przyczynowo-skutkowy to nie abstrakcyjna, urojona rzeczywistość, to nie opowieść o cierpiącym, uczłowieczonym karpku. To twarde stąpanie po ziemi, to być albo nie być dla polskiej akwakultury karpiowej.

Tak więc, zanim, człowieku, cokolwiek podpiszesz, zadaj sobie trud dokładnego przeczytania i pomyśl, że Twój podpis w tej konkretnej sprawie, tu i teraz, cynicznie wykorzystany, może służyć zamiast dobrej, to złej sprawie i spowodować nieodwracalne szkody.

Powie ktoś, że te podpisy już zebrano, że już za późno. Odpowiem, nigdy nie jest za późno, by ponadczasowych wartości bronić, a kręctwo z determinacją demaskować.



RYS. ZBIGNIEW PISZCZAKO



ZBIGNIEW
SZCZEPAŃSKI
redaktor naczelny

Niedawno pewien urzędnik wypowiedział publicznie bardzo krytyczne zdanie na temat braku sensownych działań naszego środowiska w obronie rybackiego warsztatu. Chodziło o kormorany, ale pomyślmy, czy potrafimy rozwiązywać inne problemy na miarę społecznych i politycznych reguł demokratycznego kraju? Na przykład miłośnicy zwierząt jakiś czas temu uznali, że zwierzętom w Polsce dzieje się krzywda. Czy oni wyłącznie narzekali na to we własnym gronie? Nie, znaleźli prawników oddanych ich idei, potem otoczyli się parlamentarzystami. Jaki efekt? Ich obywatelski projekt jest właśnie procedowany w Sejmie, a być może wkrótce zostanie uchwalony. Niestety, rykoszetem uderza to w najbardziej czuły punkt karpiarstwa - sprzedaż żywych ryb. I nie pomogą obrzucanie inwektywami „zielonych” ani sporadyczne kontakty z branżowymi urzędami. Tu trzeba zakasywać rękawy - zbierać podpisy, wysyłać do biur poselskich i mediów argumenty za odrzuceniem bardzo groźnych dla akwakultury karpiowej zapisów obywatelskiego projektu, aktywnie uczestniczyć w posiedzeniach tematycznych komisji sejmowych. Na szczęście hodowcy, intuicyjnie czując zagrożenie i wagę problemu, właśnie wzięli sprawy w swoje ręce.

Zbigniew Szczepański



GRZEGORZ
KOŃCZEWSKI
redaktor prowadzący

Mazury mają to do siebie, że w pamięć zapadają głęboko. Całymi latami potrafią siedzieć gdzieś tam z tyłu głowy i kusić: „Zaplanuj kolejny wyjazd, dobrze wiesz, że nie będziesz żałować: Szlak Wielkich Jezior Mazurskich gwarantuje żeglarską przygodę, kajakowy spływ Krutynią zapewni całą masę nowych wrażeń, ruszając na pieszą lub rowerową trasę będziesz podziwiać zapierające dech w piersiach widoki, jakich gdzie indziej nie uświadczysz, a dodatkowo za każdym razem – i to za darmo – będziesz mieć kontakt z przebogatą przyrodą...”.

Tę wielką pokusę dopełniają dobrze znane smaki – te, które od dziesiątków lat z Mazurami utożsamiają się równie mocno jak jacht i kajak. Wędzony węgorz z mazurskich jezior to przecież rarytas w najczystszej postaci, tak samo, zresztą, jak i pochodząca z tutejszych głębin wędzona sielawa czy świeżutki smažený sandacz. Magia tych smaków wiąże się z miejscem, ich siła tkwi w lokalności. Gdyby nagle okazało się, że oferowany na Mazurach węgorz pochodzi, powiedzmy, z węgierskiego Balatonu, sielawa gdzieś z Zachodniopomorskiego, a sandacz został przywieziony, dajmy na to, z odległego Kazachstanu, to czy Kraina Tysiąca Jezior kusiłaby z taką samą mocą?

Grzegorz Kończewski

- 4 **Kto i dlaczego promuje MODĘ NA DIETĘ WEGE?**
Rozmowa z prof. Jarosławem Całką z Wydziału Medycyny Weterynaryjnej Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego
- 6 **STAWY - lokalni bohaterowie powodzi**
O tym, czy i w jaki sposób stawy karpiove spełniają obecnie funkcję przeciwpowodziową, pisze dr inż. Mirosław Cieśla
- 7 **Jak pogoda wpływa NA KONDYCJĘ RYB?**
Lek. wet. Teresa Nowak-Kobus ostrzega: może wystąpić zmniejszenie odporności na wszelkiego rodzaju infekcje
- 8 **Kormorany ZAJĘŁY MIEJSCE RYBAKÓW**
Z ichtologiem Piotrem Traczukiem z Instytutu Rybactwa Śródlądowego w Olsztynie rozmawiamy o populacji kormoranów, które rybakom coraz mocniej dają się we znaki
- 10 **OKO W OKO z kłusownikiem**
- To nie jest ciepła posadka - zapewnia Marcin Serwik, komendant posterunku Państwowej Straży Rybackiej w Mrągowie, odsłaniając kulisy pracy w terenie
- 12 **Kiedyś rybak TO BYŁ PAN!**
Sławomir Gruchała, dyrektor Gospodarstwa Rybackiego w Mrągowie mówi wprost: - By osiągać zyski, nie wystarczy koncentrować się wyłącznie na zarybianiu i odłowach
- 15 **Nasz narodowy SUPERFOOD!**
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 **Jak smakuje karp W POSTACI GOŁĄBKA?**
Gościmy w Rodzinnym Gospodarstwie Rybackim „Ossowcy” w Koszalewach, gdzie na dobre zacumował imponujący okręt, mieszczący znaną nie tylko w okolicy restaurację rybna „RyBaśka”
- 18 **Rybactwo? HM, JA RACZEJ BUJAM W OBŁOKACH**
Rozmowa z Cezarym Makiewiczem, wokalistą, gitarzystą, kompozytorem i autorem utworów, będących nieco innym spojrzeniem na muzykę country
- 20 **Przysmaki Z KARPIEM W ROLI GŁÓWNEJ**
Leszek Kasprówic, nauczyciel w Zespole Szkół im. Konstytucji 3 Maja w Iławie, opowiada, jak przygotowywał uczennice do Ogólnopolskiego Karpiowego Konkursu Kulinarnego
- 23 **Prosto Z SIECI**
Informacje i ciekawostki wyłowione z głębin internetu
- 24 **Pasja odkrywania PODWODNEGO ŚWIATA**
Członkowie AKP „Skorpena” - niekomercyjnego klubu związanego z UWM w Olsztynie, nurkowali na wszystkich kontynentach świata, a w Polsce od Morskiego Oka po Hel



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 (na zdjęciu: Andrzej Bandt)

KTO I DLACZEGO PROMUJE MODĘ NA DIETĘ WEGE?

„Czy walka o dobrostan zwierząt gospodarczych ma się skończyć upadkiem wielu gałęzi naszego rolnictwa i sprowadzaniem mięsa z za granicy albo masowym suplementowaniem diety? Według mnie, nadszedł moment, kiedy branża rolnicza w Polsce musi się zjednoczyć i walczyć o swój byt, a jednocześnie o zdrowie Polaków”.

ROZMOWA Z PROF. JAROSŁAWEM CAŁKĄ, KIEROWNIKIEM KATEDRY FIZJOLOGII KLINICZNEJ NA WYDZIALE MEDYCYNY WETERYNARYJNEJ UNIWERSYTETU WARMIŃSKO-MAZURSKIEGO W OLSZTYNIE

Jak przebiegała Pana kariera naukowa po ukończeniu Wydziału Weterynarii Akademii Rolniczo-Technicznej w Olsztynie?

Jeszcze jako student, w roku 1981, zostałem zaproszony do współpracy z zespołem badawczym prof. Mirosława Łakomego z katedry anatomii zwierząt. Od początku moje zainteresowania naukowe ogniskowały się wokół neuroanatomii, neurofizjologii i generalnie wokół różnych aspektów funkcjonowania układu nerwowego, który odpowiada, między innymi, za inteligencję, funkcje poznawcze, sprawność intelektualną i zarządza całym organizmem.

Ważnym etapem na mojej drodze zawodowej były wyjazdy naukowe za granicę. Pierwszy w 1986 roku do Atlanty w USA w ramach stypendium Fulbrighta. Następnie wyjechałem do Cleveland Clinic Foundation w stanie Ohio na półroczny pobyt, już jako doktor nauk weterynaryjnych. Mój trzeci wyjazd do pracy naukowej na Uniwersytet Otona von Geuricke trwał aż 3 lata (1993-1995).

Przez ostatnie 15 lat kieruję Katedrą Fizjologii Klinicznej Wydziału Medycyny Weterynaryjnej UWM w Olsztynie. Generalnie, mówiąc naukowo, mój zespół zajmuje się zjawiskiem kodowania chemicznego neuronów. Jakkolwiekby to magicznie nie brzmiało, to chodzi o to, że komórki nerwowe w różnych stanach zagrożenia organizmu, na przykład przy urazach czy chorobach, produkują i wydzielają substancje, które są swoistymi wskaźnikami stanu organizmu. My jako neurofizjolodzy analizujemy to i potrafimy rozpoznać stany zagrożenia dla zwierząt i ludzi znacznie wcześniej, przed pojawieniem się konkretnej choroby. Dla przykładu, możemy rozpoznać w ten sposób efekt toksyczny nawet minimalnej zawartości mikroplastiku czy glifosatu (składnik herbicydów), które wywołują w przewodzie pokarmowym negatywne skutki – np. stany zapalne.

Od jakiegoś czasu przygląda się Pan też zmianom przyzwyczajają pokarmowych ludzi.



PROF. JAROSŁAW CAŁKA

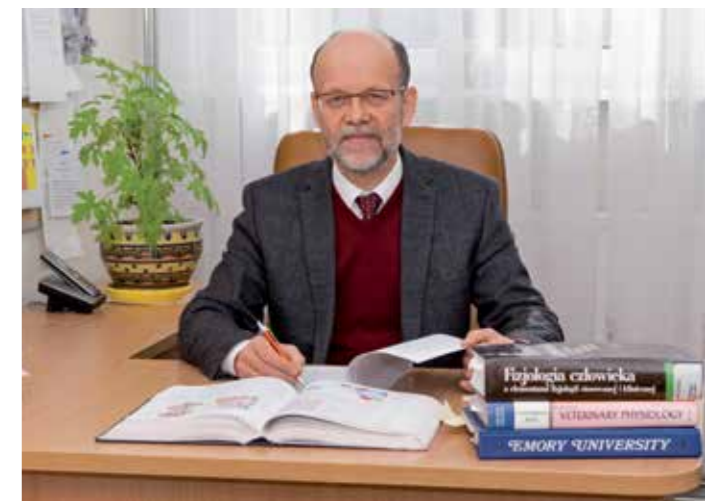
ZDJĘCIA: JAROSŁAW CZERWIŃSKI

Żeby sobie uświadomić wpływ odżywiania na nasz system nerwowy, warto przypomnieć, że mózg człowieka stanowi jedynie 2 proc. masy ciała, ale zużywa około 20 proc. energii pochodzącej z naszego odżywiania. Ostatnie tendencje żywieniowe w kierunku popularyzacji diet wegańskich mogą okazać się dla wielu ludzi bardzo ryzykowne. Dlaczego? Bo takie diety mają jedną zasadniczą wadę - nie zawierają niektórych niezbędnych dla organizmu człowieka składników, a innych zawierają zbyt mało dla prawidłowego funkcjonowania. I tu pojawia się pytanie, jaki konkretnie wpływ na zdrowie człowieka ma rezygnacja z pokarmów mięsnych? Doskonałą odpowiedź dają badania amerykańskiej pediatry Charlotte Neumann wśród dzieci szkolnych w ubogiej kenij-

skiej miejscowości Embu, gdzie z przyczyn ekonomicznych spożywano minimalne ilości mięsa i mleka. Podzielono dzieci na cztery grupy. Pierwszej dodawano mięsa wołowego dziennie, drugiej szklankę mleka, a trzeciej olej roślinny. Czwarta grupa kontrolna pozostała przy diecie tradycyjnej. Po 27 miesiącach obserwacji rozwoju dzieci, przeprowadzono test na inteligencję (IQ) i pamięć operacyjną, a także dokonano pomiarów ciała dzieci. Okazało się, że dzieci jedzące dodatek mięsa miały wskaźnik IQ o 10-15 punktów wyższy od pozostałych i dwukrotnie większą masę mięśni mierzoną na ramieniu. Co ciekawe, spośród pozostałych grup lepsze wyniki miały dzieci, które spożywały dodatkowo olej roślinny niż te pijące mleko.



BUDYNEK WYDZIAŁU MEDYCYNY WETERYNARYJNEJ UWM W OLSZTYNIE
PROF. JAROSŁAW CAŁKA KIERUJE KATEDRĄ FIZJOLOGII KLINICZNEJ



PROF. JAROSŁAW CAŁKA DOTARŁ DO WIELU PRAC NAUKOWYCH, KTÓRE WSKAZUJĄ NA SZKODLIWOŚĆ RESTRYKCYJNYCH DIET ROŚLINNYCH | FOT. JANUSZ PAJĄK

Te badania pokazałem studentom na seminarium, a potem zacząłem się tym tematem coraz bardziej interesować, jako że sposób odżywiania ma przeogromny wpływ na rozwój i funkcjonowanie układu nerwowego człowieka. Znalazłem szereg prac naukowych, nawet takich sprzed 50 lat, które jednoznacznie wskazują na szkodliwość restrykcyjnych diet roślinnych dla człowieka. Co prawda, są też badania, które udowadniają pozytywny wpływ takiej diety na zmniejszenie ryzyka cukrzycy drugiego stopnia i zawałów serca, ale dzieje się tak szczególnie u ludzi wykształconych, świadomych i uprawiających różne formy aktywności fizycznej.

Ale media mówią swoje...

To są teorie, które nie wytrzymują próby w zderzeniu z faktami i badaniami. Przecież już ludzie pierwotni przed 4 milionami lat polowali i jedli mięso. Raptem kilkadziesiąt lat temu pewne środowiska zaczęły głosić, że jedzenie mięsa jest nieetyczne. Wykorzystując rosnącą wrażliwość społeczeństw, teorie o wyższości diety roślinnej nad dietą wszechstronną, czyli omnitariańską, dzięki mediom, stały się popularne. A teraz jakie są fakty. Mięso jest jedynym naturalnym źródłem witaminy B12, która z kolei jest niezbędna do produkcji czerwonych krwinek. Z

braku tej witaminy zaczynają się problemy neurologiczne i anemia. Podobnie sytuacja się ma z zawartym w mięsie, dobrze przyswajalnym dla człowieka żelazem hemowym, które nie występuje w roślinach. Z kolei obecna w mięsie, a nieobecna w roślinach kreatyna, jest źródłem energii dla organizmu. Jej brak obniża sprawność funkcjonowania mózgu, czyli też naszych zdolności poznawczych o 10-15 punktów IQ. Podobnie wygląda kwestia zawartości i roli wielonienasyconych kwasów tłuszczowych (EPA i DHA), kluczowych dla funkcji mózgu, serca i oczu. Brak mięsa w diecie kobiet w ciąży może mieć także bardzo negatywny wpływ na rozwój układu nerwowego dziecka w trakcie życia płodowego, a nawet wiele lat po urodzeniu. Takie dzieci, według wielu badań, mają gorsze zdolności poznawcze, są niecierpliwe. Ponadto z doniesień naukowych ostatnich lat wynika, że 30-50 proc. osób stosujących dietę roślinną zmaga się z plagą ostatnich lat - depresją, co jest 2-3-krotnie większym odsetkiem niż wśród omnitarian.

Chcę też podkreślić, że absolutnie nie zgadzam się z teorią, że jakkolwiek dieta jest zdrowa, o ile trzeba wspomagać się stosowaniem syntetycznie wyprodukowanych przez zakłady farmaceutyczne suplementów, a takie głosy pochodzą przecież ze środowisk wegańskich.

W takim razie kto i z jakich powodów promuje dietę bezmięsną?

Niedawno wydrukowałem sobie raporty finansowe czterech największych organizacji pozarządowych, które działają w Polsce i zajmują się m.in. taką promocją. Otóż, okazuje się, że zatrudniają one łącznie kilkuset specjalistów, którzy zajmują się „cybernetyką społeczną”. Są wśród nich specjaliści od doboru słów w mediach, tworzenia nowych pojęć, które mają trafić szczególnie do młodych ludzi i przekonać ich, że dieta wege jest zdrowa i na dodatek ratuje klimat, czyli świat. Ludzie ci robią to z ogromną energią podpartą bogatymi budżetami, które w przypadku tych organizacji sięgają poziomu 80 mln złotych rocznie, a pensje pracowników to średnio 8 000 zł brutto (subwencje roczne dla wszystkich partii politycznych w naszym kraju wynoszą około 60 mln złotych!). Tego typu organizacji działa w naszym kraju około 200 i mają, oprócz pracowników, swoje bardzo skuteczne struktury medialno-propagandowe. Powstaje więc pytanie, kto za to płaci i jaki ma cel? Czy jest to element walki gospodarczej pomiędzy krajami? Czy walka o dobrostan zwierząt gospodarczych ma się skończyć upadkiem wielu gałęzi naszego rolnictwa i sprowadzaniem mięsa z za granicy albo masowym suplementowaniem diety? Według mnie, nadszedł moment, kiedy branża rolnicza w Polsce musi się zjednoczyć i walczyć o swój byt, a jednocześnie o zdrowie Polaków.

I chyba już na koniec - wiem, że to marne pocieszenie, ale na zachodzie Europy dyktat organizacji prozwierzęcych jest o wiele silniejszy niż w Polsce. Dla przykładu w stołowie uczelni w Utrechcie w Holandii, gdzie studiuje się medycynę weterynaryjną, próżno szukać dań mięsnych. Podobnie rzecz się ma na bardzo nobilem, założonym w 1607 roku uniwersytecie w Giessen w Niemczech. Tam, zarządzeniem rektora, w trakcie oficjalnych imprez organizowanych przez uczelnię, obowiązuje zakaz podawania dań mięsnych! To według mnie niedopuszczalny przykład ekoterroru.

ZBIGNIEW SZCZEPAŃSKI

Wędrowniki z żoną I PRACA W OGRODZIE

Prof. Jarosław Całka bardzo ceni aktywność fizyczną. Kilka razy w tygodniu pokonuje z żoną kilkukilometrowe trasy, co przynosi obojgu dużo radości. Jego pasją jest też praca w ogrodzie i uprawa warzyw. Co ciekawe, warzywa uprawia na bardzo małej (ok. 40 mkw.) powierzchni. Jednak doświadczenie i stworzona kultura warzywnika sprawiają, że plony w postaci wszystkich podstawowych warzyw wystarczają na całą zimę dla czteroosobowej rodziny. Udaje się zebrać m.in. pomidory, marchew, pietruszkę, sałatę, rzodkiewkę,

cebule. Wszystko dzięki pasji i chęci pracy w naturze.

Profesor radzi wszystkim, szczególnie osobom z miasta, żeby „pobrudzili” sobie ręce ziemią, wyhodowali chociaż jedną marchewkę i w ten sposób zbudowali prawdziwą relację z naturą i z rolnictwem. Warto wrócić do korzeni. Wtedy znów będzie właściwie doceniana ciężka praca rolników na rzecz nas wszystkich. Praca, generalnie, uszlachetnia, a praca fizyczna na roli czy w ogrodzie, zdaniem profesora, uszlachetnia podwójnie.

CO W STAWIE PISZCZY...



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

STAWY - LOKALNI BOHATEROWIE nie tylko wrześnieowej powodzi

Czy stawy karpiove spełniają obecnie funkcję przeciwpowodziową? Zdecydowanie TAK! Po pierwsze, chronimy w sposób rozproszony, na terenie całego kraju. Po wtóre, zabezpieczamy miejscowości i miejsca, które nigdy nie doczekają się specjalnych zbiorników przeciwpowodziowych.

„Bohater ostatnich dni”, „Bohater narodowy”, „Cichy bohater Opola” - to nie tytuły książek lub filmów sensacyjnych, ale tytuły artykułów prasowych, mówiących o Zbiorniku Racibórz Dolny i roli, jaką odegrał w ochronie przed katastrofalną powodzią we wrześniu 2024 roku. W szczytowym momencie napełnienia zbiornik gromadził około 147 mln m³ wody.

Gdyby nie STAWY „WIELIKĄT”...

Czy to dużo, czy mało? Trudno orzec nie mając jakiegokolwiek skali porównawczej. To niemal tyle, ile mieści się w Zbiorniku Goczałkowickim, Zbiorniku Czorsztyńskim czy w jeziorze Jeziorak. To także ilość wody, jaka wystarczaby do napełnienia niemal 10 000 ha stawów karpioch, przyjmując, dla uproszczenia wyliczenia, że 1 ha stawów karpioch akumuluje 15 000 m³ wody. Notabene, zbiornik w okolicy Raciborza został wybudowany według najbardziej klasycznej metody budownictwa stawowego z początków karpiarstwa na ziemiach polskich, czyli sprzed niemal 1000 lat. Metoda polega na obwałowaniu groblą (wałem przeciwpowodziowym) znacznej po-

wierzchni terenu wzdłuż rzeki i zamknięciu jej piętrzeniem.

Czy w takim razie 10 000 ha stawów karpioch mogłyby spełnić taką samą rolę, jak Zbiornik Racibórz Dolny? Otóż z pewnością nie mogłyby tak być wykorzystane i spełnić identycznej funkcji. Co więcej, w kraju nie ma żadnej innej budowli hydrotechnicznej, która może dorównać temu zbiornikowi. Być może Solina opróżniona w dwóch trzecich z wody. Powodem jest ilość wody, jaka w okresie powodzi płynęła Odrą - taka ilość powinna zdarzyć się raz na tysiąc lat!

Czy w takim razie stawy karpiove spełniają obecnie funkcję przeciwpowodziową? Zdecydowanie TAK! Tyle, że w mniejszej, lokalnej, choć nie mniej istotnej skali. Po pierwsze, chronimy w sposób rozproszony, na terenie całego kraju. Po wtóre, zabezpieczamy miejscowości i miejsca, które nigdy nie doczekają się specjalnych zbiorników przeciwpowodziowych.

Oglądając relacje filmowe ze Zbiornika Racibórz Dolny dostrzegłem w głębi kadru coś, co wyglądało mi na zdecydowanie na stawy karpiove. Wystarczył rzut oka na mapę i wszystko stało się jasne - obok Zbiornika Racibórz Dolny, niemal grobla w groble, znajduje się Gospodarstwo Stawowe „Wielikąt” o

powierzchni omal 400 ha. Jeden telefon do właściciela i odpowiedź jest właściwie gotową wykładnią tego, czy stawy karpiove pełnią funkcję przeciwpowodziową.

Na poziom fali wezbraniowej na Odrze obiekt ten nie miał wpływu, bo zasilany jest nie z Odry, tylko z dwóch mniejszych, lokalnych rzeczek. Natomiast właściciel zwrócił mi uwagę na dwie nader istotne sprawy. Woda powodziowa płynęła nie tylko Odrą, ale też wszelkimi innymi lokalnymi ciekami i rowami, z których nie mogła wpłynąć do Odry z uwagi na zbyt wysoki jej poziom. W efekcie wiele małych rzeczek zalewało mniejsze miejscowości, ale było to słabiej nagłaśniane, bo skala była znacznie mniejsza. Tyle, że ludzka tragedia była taka sama, bo niejednokrotnie skutkująca utratą dorobku całego życia. Obiekt stawowy „Wielikąt” - zasilany wodą z Lubomki i Syrynki - przyjął znaczną część wody powodziowej z tych niewielkich na co dzień cieków. Gdyby nie stawy „Wielikąt”, woda zalałaby z pewnością miejscowości Lubomia czy Syrnia, niby bezpieczne, bo znajdujące się za wałami przeciwpowodziowymi na Odrze, tworzącymi Zbiornik Racibórz Dolny.

FUNDUSZE dla rybaków

Powyższy przykład doskonale ilustruje, jak niezwykle istotną funkcję przeciwpowodziową pełnią stawy karpiove, oraz to, jak wiele mamy do zrobienia, aby funkcję tę w odpowiedni sposób rozpropagować. Historii podobnych do tej z obiektu „Wielikąt” pewnie udało się zebrać wiele, szczególnie analizując przebieg tej drugiej w krótkim okresie „powodzi tysiąclecia”, jak i innych powodzi o bardziej lokalnym charakterze. Powinny one stanowić przesłankę do tego, aby hodowcy karp mogli wystąpić o środki na utrzymanie infrastruktury stawowej jako już istniejącego, rozproszonego po całym kraju, systemu małej retencji wody. Szczególnie, że utrzymanie tej infrastruktury przeciwpowodziowej odbywa się bezkosztowo dla Skarbu Państwa, bo wszelkie koszty ponoszą sami hodowcy karp. A za stosunkowo niewielkie pieniądze pojemność retencyjna stawów mogłaby być znacząco powiększona. Ale to już temat na odrębny artykuł.

ZDRÓW JAK RYBA?



TERESA NOWAK-KOBUS
LEKARZ WETERYNARII

JAK POGODA MOŻE WPŁYNAĆ na kondycję i zdrowotność ryb

Ryby zdecydowanie lepiej znoszą spadek temperatury niż jej wzrost. Wszelkie anomalie pogodowe, niekorzystne warunki atmosferyczne nie dosyć, że zaburzają homeostazę organizmu, to są również czynnikami stresogennymi ze wszystkimi tego konsekwencjami, takimi jak osłabienie organizmu, zmniejszenie odporności na wszelkiego rodzaju infekcje.

Zjawiska pogodowe związane ze zmianami klimatycznymi dają się we znaki nie tylko ludziom, ale też zwierzętom, w tym rydom. Skrajne wartości parametrów pogodowych, ich długotrwałe utrzymywanie się lub nagłe zmiany wpływają na trudności z zachowaniem homeostazy u zwierząt zmiennocieplnych.

• Długotrwałe upały niosą z sobą szereg niekorzystnych zmian w środowisku i organizmie ryby. Utrzymujące się wysokie temperatury wpływają na zmniejszenie zawartości tlenu w wodzie. Wzrost temperatury środowiska powoduje w pierwszym okresie zwiększenie żerowania ryb, a co za tym idzie

większe zapotrzebowanie tlenowe. Słabo natleniona woda w stawie i wyższe zapotrzebowanie na tlen w tym okresie zwiększają prawdopodobieństwo wystąpienia przydychy. Przy pobieraniu zwiększonej ilości pokarmu i niedoborach tlenowych procesy trawienne zachodzą zbyt wolno. Masa pokarmowa zalegając w przewodzie pokarmowym ulega powolnemu procesowi gnicia, błona śluzowa - stanowi zapalnemu. Długotrwałe upały i częste obniżenie pH wody wpływają na rozrost glonów i pleśni w stawie. Rozrost glonów powoduje nie tylko pochłanianie tlenu, ale także wydzielanie toksyn (np. sinice wytwarzające cjanotoksyny).

• W okresie gwałtownego wzrostu temperatury zaburzeniu może ulec wymiana substancji między organizmem ryby a środowiskiem. Nabłonek skrzelowy traci swoją selektywność i staje się bardziej przepuszczalny dla zawartych w wodzie substancji toksycznych.

• Dodatkowo masa roślinna, osadzając się na skrzelach, jeszcze bardziej utrudnia pobieranie tlenu.

• Nie tylko wysokie wartości parametrów pogodowych, ale również ich raptowne zmiany wpływają niekorzystnie na organizm ryby. Gwałtowne spadki ciśnienia atmosferycznego przyczyniają się do uwalniania do atmosfery tlenu rozpuszczonego w wodzie, co jeszcze bardziej pogarsza warunki bytowania ryb. Przy szybko rosnącej temperaturze woda w zbiorniku nagrzewa się nierównomiernie, gdyż tworzą się warstwy o różnicy temperatury nawet kilku do kilkunastu stopni (w stawach głębokich). Przemieszczanie się ryb z zimnej warstwy przydennej do ciepłej powierzchniowej oraz długotrwałe przebywanie w warstwie powierzchniowej, może doprowadzić do szoku termicznego organizmów.

Ryby zdecydowanie lepiej znoszą spadek temperatury niż jej wzrost. Wszelkie anomalie pogodowe, niekorzystne warunki atmosferyczne nie dosyć, że zaburzają homeostazę organizmu, to są również czynnikami stresogennymi ze wszystkimi tego konsekwencjami, takimi jak osłabienie organizmu, zmniejszenie odporności na wszelkiego rodzaju infekcje.



PODZAS UPALNYCH DNI - A TAKICH W OSTATNICH LATACH MAMY CORAZ WIĘCEJ - HODOWCY RYB WYKORZYSTUJĄ NAJRÓŻNIEJSZE SPOSOBY, BY POPRAWIĆ NATLENIE WODY | FOT. JAROSŁAW CZERWIŃSKI

JAK KORMORANY ZAJĘŁY MIEJSCE RYBAKÓW

„Sprawa ta ma zostać uregulowana podobnie jak odbyło się to w przypadku szkód wyrządzanych rybakom morskim przez fok. Oni od kilku lat mogą już liczyć na rekompensaty. Jeśli chodzi o rybaków śródlądowych, to nadal możemy mówić jedynie o nadziei, bo wymiernych efektów wciąż nie ma”.

ROZMOWA Z PIOTREM TRACZUKIEM, ICHTIOLOGIEM, P.O. KIEROWNIKA ZAKŁADU GOSPODARSTWA JEZIOROWEGO W GIŻYCKU INSTYTUTU RYBACTWA ŚRÓDLĄDOWEGO W OLSZTYNIE

Chyba nie ma wydania „Głosu Pana Karpia”, w którym rybacy nie skarżyliby się na coraz to większe straty powodowane przez kormorany. Czy problem rzeczywiście narasta?

Populacja kormoranów w Polsce ustabilizowała się, ale, niestety, na wysokim poziomie. O ile w latach 90. ub. wieku mieliśmy ok. 6 tys. par lęgowych kormoranów, to od 2013 roku już ok. 25-30 tys. par. W ostatnich latach wiosną przylatuje do Polski ok. 27 tys. par tych ptaków, które corocznie zakładają gniazda, a więc mówimy o 50-60 tys. dorosłych osobników. Ale to nie wszystko, bo przecież trzeba wziąć pod uwagę ptaki młodociane, a więc nielegowe, oraz migrujące, a także te zimujące w Polsce. Kiedyś zostawało u nas na zimę kilkadziesiąt-kilkaset tych ptaków, obecnie liczbę zimujących w naszym kraju kormoranów szacuje się na 30-40 tys. osobników! To wszystko oznacza, że presja kormoranów odczuwalna jest nie tylko w okresie lęgowym, czyli wiosenno-letnim, ale także podczas przelotów oraz zimą. Wniosek jest taki, że kormorany - choć zmieniają miejsca pobytu - dają się we znaki praktycznie przez cały rok.

No bo muszą coś jeść...

Taka jest ich natura - są rybożercami, a żeby przeżyć, muszą jeść. Chodzi jednak o skalę. Jakoś nikt nie ma pretencji do bielików, które też głównie odżywiają się rybami. Rybacy mówią; „podzielimy się, dla nich ryba wystarczy”. Dzieje się tak dlatego, że w Polsce żyje raptem około tysiąca par bielików. Z kormoranami jest zupełnie inaczej. Skoro mówimy o 50-60 tys. dorosłych osobników, to pod koniec sezonu lęgowego, gdy wprowadzają młode, w rachubę wchodzi już jakieś 120-140 tys. ptaków, które codziennie ruszają na żer.

A na brak apetytu nie narzekają...

Badania wykazują, że dzienna dawka pokarmowa dla kormorana waha się od



PIOTR TRACZUK

FOT. JAROSŁAW CZERWIŃSKI

300 g do jednego kilograma ryb, a nawet nieco więcej. W wyliczeniach prowadzonych w naszym instytucie przyjmujemy ostrożnie, że to minimum wynosi 400 g, co i tak oznacza, że tylko te 50-60 tys. kormoranów codziennie zjada ponad 20 ton ryb! Wychodzi na to, że w Polsce pracujący na jeziorach zawodowi rybacy za pomocą sieci wyławiają i wprowadzają na rynek ok. 2 tys. ton ryb, wędkarze łowią ok. 5 tys. ton, a kormorany zjadają od 6 do 10 tys. ton ryb.

To oznacza, że w Polsce zdecydowanie największym konsumentem ryb jeziornych są kormorany!

Niestety, tak, bo te proporcje kompletnie się zachwiały. Starsi czytelnicy zapewne pamiętają, że niegdyś zawód rybaka cieszył się w Polsce sporą popularnością, na naszych wodach pracowało ponad tysiąc zawodowych rybaków. Ich odłowy w skali całego kraju wynosiły 8-10 tys. ton ryb, a kormorany zjadały rocznie jakieś 200-300 ton. Obecnie, z racji tego, że młodzi nie gar-

nią się do tego fachu, znacząco zmniejszyła się liczba rybaków - ich odłowy spadły do poziomu 2 tys. ton, za to kormorany - jak już wspominałem - konsumują nawet 10 tys. ton ryb.



RYBY WYKRZTUSZONE PRZEZ KORMORANA

FOT. PIOTR TRACZUK

Te dysproporcje mogą szokować...

Problem robi się jeszcze większy, gdy spojrzymy na strukturę gatunkową konsumowanych przez kormorany ryb. Pół biedy, gdy są to małe ukleje, płotki czy jazgarze - ryby nieatrakcyjne dla rybaków, bo nie cieszące się popularnością wśród konsumentów, a stanowiące podstawę diety kormoranów. Ale ptaki te zjadają też ryby młodociane, a więc niewielkich rozmiarów, które po osiągnięciu dorosłości stałyby się celem połowów rybackich i wędkarskich. Mam tu na myśli np. szczupaki i sandacze - gatunki ryb drapieżnych, o które klienci pytają często i są w stanie dobrze za nie zapłacić. Kormorany bezwzględnie wycinają tę młodzież.

Bo przecież żadne ograniczenia ich nie dotyczą...

No tak, a przepisy prawa, które muszą respektować zarówno rybacy, jak i wędkarze, mówią, że w - przypadku szczupaka - okres ochronny trwa do pierwszego maja, a wymiar ochronny to nie mniej niż 45 centymetrów. Niewymiarowych ryb łowić nie wolno! Tymczasem - jak wynika z badań - średni szczupak zjadany przez kormorany mierzy zaledwie ok. 20 cm i nie muszą dodawać, że okres ochronny nie wchodzi tu w rachubę. Te ryby nie mają zatem szansy dorosnąć i trafić na stół konsumentów. Ale to nie wszystko - nie będą mogły jako dorosłe już drapieżniki spełnić swęj funkcji w jeziorze, polegającej na regulacji populacji ryb. Jeśli ostrożnie założymy, że udział tych młodocianych przedstawicieli gatunków drapieżnych w diecie kormoranów wynosi zaledwie 5 proc., to - znów biorąc pod uwagę 10 tys. ton zjedzonych ryb - wychodzi na to, że ptaki konsumują rocznie ok. 500 ton tych najcenniejszych gatunkowo ryb. To znów znacznie więcej niż odławiają rybacy.

Naloty kormoranów i straty z nimi związane to - jak już wspomnieliśmy - istny koszmar wielu hodujących karpie gospodarstw rybackich...

Temat jest gorący, choć największe kolonie lęgowe kormoranów znajdują się na Wybrzeżu, Warmii i Mazurach oraz Suwalszczyźnie, a więc na terenach, na których nie



OBRAZ DOSKONAŁE ZNANY WSZYSTKIM HODOWCOM KARPPI - KORMORAN SUSZĄCY SKRZYDŁA PO POLOWANIU

FOT. MATEUSZ SZCZOCZARZ



NAUKOWCY PRZYJMUJĄ, ŻE DZIENNA DAWKA POKARMOWA DLA KORMORANA WYNOŚI 400 G RYB, CO OZNACZA, ŻE KORMORANY W POLSCE CODZIENNIE ZJADAJĄ PONAD 20 TON RYB! FOT. PIOTR TRACZUK

prowadzi się na dużą skalę typowej produkcji karpiowej. Ale kolonie nielegowe, ptaki młodociane i migrujące w znacznej liczbie przesuwają się na południe Polski, gdzie zlokalizowane są zagłębia karpiove i czynią w nich wielkie straty. Podobnie jak w przypadku ryb drapieżnych ofiarami są młodociane karpie - narybek i kroczek, bo ważące ok. 1 kg ryby handlowej kormoran już nie przełknie, ale może - i dzieje się to bardzo często - okaleczyć ją i zestresować. Stawy narybkowe i kroczkowe o dużym zagęszczeniu ryb to łatwy cel, tym bardziej, że kormorany polują stadnie, czyniąc prawdziwe spustoszenie.

Czy jest jakiś sposób, by skutecznie przed nimi się bronić?

Powstała cała lista strategii, które mają zapobiegać czy też ograniczać szkody powodowane przez kormorany. Niestety, wszystkie są czasochłonne, kosztowne i nie do końca skuteczne. Do armatek hukowych ptaki dość szybko się przyzwyczajają, sznurowanie stawów w przypadku dużych akwenów nie ma sensu, odstrzały znajdujących się wciąż pod częściową ochroną

gatunkową kormoranów wymagają odpowiednich zezwoleń, a i tak trudno mówić o jakimś spektakularnym efekcie...

To co mają zrobić hodowcy karpie, którym każdego roku kormorany wyprowadzają z portfeli grube tysiące złotych? Czy jest jakaś nadzieja, że problem zostanie wreszcie całościowo rozwiązany?

Pilną potrzebę rozwiązania tej kwestii systematycznie nagłaśniany na różnego rodzaju konferencjach. Mówię o tym ja, mówią inni naukowcy oraz rybacy. Pojawił się nawet projekt ministerialnego rozporządzenia, które przewiduje odszkodowania za szkody spowodowane żerowaniem kormoranów. Niestety, nie potrafię powiedzieć, na jakim jest on obecnie etapie legislacyjnym. Sprawa ta ma zostać uregulowana podobnie jak odbyło się to w przypadku szkód wyrządzanych rybakom morskim przez fok. Oni od kilku lat mogą już liczyć na rekompensaty. Jeśli chodzi o rybaków śródlądowych, fto nadal możemy mówić jedynie o nadziei, bo wymiernych efektów wciąż nie ma.

GRZEGORZ KOŃCZEWSKI



PIOTR TRACZUK: - O ILE W LATACH 90. MIELIŚMY W POLSCE OK. 6 TYS. PAR LĘGOWYCH KORMORANÓW, TO OD 2013 R. JUŻ OK. 25-30 TYS. PAR FOT. PIOTR TRACZUK



KOMENDANT MARCIN SEROWIK I STRAŻNIK ADAM PODOLAK PODCZAS PATROLU NA JEZIORZE MIKOŁAJSKIM | ZDJĘCIA: JAROSŁAW CZERWIŃSKI

OKO W OKO Z KŁUSOWNIKIEM

„Kłusownicy też idą z duchem czasu, też dokładnie planują swoje akcje, wystawiając czujki ostrzegające przed naszym patrolem. Wykorzystują nie tylko telefony komórkowe, ale zakładają też grupy na popularnych komunikatorach internetowych – starają się śledzić każdy nasz ruch. My zaś robimy wszystko, by ich zaskoczyć”.

ROZMOWA Z MARCINEM SEROWIKIEM, KOMENDANTEM POSTERUNKU PAŃSTWOWEJ STRAŻY RYBACKIEJ W MRAĞOWIE (WOJ. WARMIŃSKO-MAZURSKIE)

Przyszło Panu pracować na jednym z najtrudniejszych chyba obszarów w Polsce. Nigdzie indziej nie ma przecież tak dużego zagęszczenia jezior...

To prawda, Państwowej Straży Rybackiej w Olsztynie podlegają akweny w województwie warmińsko-mazurskim o łącznej powierzchni ok. 120 tysięcy hektarów. Obszar ten kontrolują strażnicy rozlokowani łącznie w 10 posterunkach. Nasz obejmuje od trzech do sześciu powiatów. Nominalnie działamy na terenach powiatów mrağowskiego, kętrzyńskiego i bartoszyckiego, ale – by wykluczyć jakiegokolwiek kombinacje i lokalne układy – strażnicy z innych posterunków pojawiają się u nas, a z kolei nasz trzyosobowy zespół dodatkowo zagląda do powiatów piskiego, giżyckiego i szczyńskiego. Może więc zdarzyć się, że na jednym jeziorze ktoś zostanie skontrolowany

dwukrotnie przez strażników z dwóch różnych posterunków. Generalnie jednak nasz rejon, obejmujący bardzo oblegany latem Szlak Wielkich Jezior Mazurskich, to jedno z większych wyzwań.

Na czym się koncentrują się działania strażników rybackich?

Przede wszystkim – to nie zmienia się od lat – ścigamy kłusowników. To nasze najważniejsze zadanie, choć, oczywiście, niejedyne. Kontrolujemy również, czy wędkarze mają odpowiednie pozwolenia i nie naruszają przepisów Ustawy o rybactwie śródlądowym, m.in. czy nie łowią ryb w okresie ochronnym i czy złowione ryby odpowiadają wymaganym wymiarom ochronnym. Sprawdzamy też zawodowych rybaków – ich łodzie, sprzęt połowowy, szczególną uwagę zwracając na to, czy złowione w sieci ryby rzeczywiście trafiają do legalnego obrotu. W sezonie turystycznym popyt na ryby jest największy, co oznacza, że duża jest też pokusa – stąd również regularne kontrole smażalni, sklepów oferujących ryby, restauracji. Znow pod kątem legalności pozyskiwanego towaru.

Pewnie nieczęsto można zastać Pana za biurkiem...

Pracujemy głównie w terenie i nie mamy normowanego czasu pracy – często nocą, w weekendy, bez względu na pogodę i porę roku. Bazujemy na sygnałach od ludzi, co oznacza, że nie znamy dnia ani godziny, w których przyjdzie nam podjąć interwencję. Dysponujemy terenowym samochodem, łodziami, w tym jedną bardzo szybką, kamerami termowizyjnymi, fotoruplankami, a więc naprawdę nowoczesnym i pomocnym sprzętem. Na wyposażeniu mamy też broń, miotacze gazowe, kajdanki, jesteśmy uprawnieni do stosowania środków przymusu bezpośredniego. Regularnie współpracujemy ze społeczną strażą rybacką i policją, bo niektóre akcje, by zakończyły się sukcesem, wymagają takiego wsparcia i muszą być przygotowane bardzo precyzyjnie.

Jak działają kłusownicy?

Przede wszystkim chciałbym zaznaczyć, że kłusownictwo na naszym terenie nie jest już tak powszechne jak niegdyś – po pro-

stu prewencja robi swoje. Nie oznacza to oczywiście, że możemy spocząć na laurach. Kłusownicy też idą z duchem czasu, też dokładnie planują swoje akcje, wystawiając czujki ostrzegające przed naszym patrolem. Wykorzystują nie tylko telefony komórkowe, ale zakładają też grupy na popularnych komunikatorach internetowych – starają się śledzić każdy nasz ruch. My zaś robimy wszystko, by ich zaskoczyć. Niedawno, na przykład, dostaliśmy informację, że nad jeziorem Notyst koło Mrağowa ktoś rozbił namiot, zacumował łódkę i coś kombinuje. Do działania przystąpiliśmy nocą, rzecz jasna po wcześniejszym rozpoznaniu. Podpłynęliśmy na wiosłach, po cichu i, rzeczywiście, znaleźliśmy rozstawioną sieć. Ukryliśmy się w trzcinach i przez sześć godzin czekaliśmy na kolejny ruch. Nad ranem ten człowiek zapakował wędki do łodzi i wypłynął na wędkowanie. Jednocześnie uważnie obserwował okolicę przez lornetkę. Dopiero po kolejnych dwóch godzinach odważył się podpłynąć do sieci i zaczął wybierać z niej ryby. Wtedy został zatrzymany.

Był zaskoczony?

Bardzo, bo ten mieszkaniec jednej z podwarszawskich miejscowości dwa dni wcześniej też kłusował i najwyraźniej nabral przekonania, że może to robić bezkarnie. W sieci miał jakieś 15 kilogramów ryb, co oznaczało dla niego poważne kłopoty. Nielegalny połów za pomocą sieci to przestępstwo zagrożone karą nawet do dwóch lat pozbawienia wolności. W tym przypadku skończyło się na znacznej wysokości karze finansowej, ale i zarządnym przez sąd przypadku kłusowniczego mienia – łodzi, silnika, sieci o łącznej wartości ok. 10 tys. zł.

Często zdarza się, że kłusują właśnie turyści?

Niestety, nie są to odosobnione przypadki. Nie tak dawno zatrzymaliśmy turystę z województwa podlaskiego – a okazało się, że przyłapany był na kłusownictwie już po raz trzeci – na jeziorze Beldany. To była szeroko zakrojona akcja, podczas której konieczne było wsparcie policjantów i naszych kolegów z innego posterunku, bo człowiek ten do kłusowania wykorzystywał szybki skuter wodny. Podpływał do sieci zastawionych przez rybaków, kradł je wraz z rybami, a na-



NIELEGALNY POŁÓW RYB (ZAREKWIROWANY KŁUSOWNICZY SPRZĘT PREZENTUJĄ MARCIN SEROWIK I ADAM PODOLAK) TO PRZESTĘPSTWO ZAGROŻONE KARĄ DO DWÓCH LAT POZBAWIENIA WOLNOŚCI

stepnie puste sieci stawiał w innym rejonie – w miejscu kolejnych skradzionych rybakom. W przypadku tego recydywisty sąd nie miał litości – musiał zapłacić aż 16 tys. zł.

Jakie przewinienia najczęściej popełniają wędkarze?

Zazwyczaj te typowe – brak karty wędkarskiej, zezwolenia na wędkowanie, wędkowanie po zmroku tam, gdzie nie jest to dozwolone, łowienie ryb niewymiarowych... Wystarczy, że nasza oznakowana łódź pojawi się na jeziorze – od razu wiemy, do kogo podpłynąć. Człowieka, który ma coś za uszami, zdradzą nerwowe ruchy czy nawet specyficzne kręcenie kołowrotkiem. Nasze doświadczenie naprawdę rzadko zawodzi... Zdecydowanie większy problem jest z tym, że za wędki chwycili ostatnio nawet ci starsi, zagorzali kłusownicy. To dlatego, że amatorski połów ryb za pomocą wędki, na przykład w miejscu niedozwolonym, nasze prawo kwalifikuje nie jako przestępstwo, a jedynie wykroczenie zagrożone grzywną w postaci mandatu karnego.

Gdzie pojawiają się tacy „wędkarze”?

Choćby na rezerwatowym jeziorze Łuknajno, położonym tuż obok Śniardw. A że Łuknajno jest zarosnięte, trudno dostępne, to albo wy-

posażeni w wodery łowią przy brzegu, albo korzystają z ukrytych w trzcinach kajaków. To dlatego właśnie staramy się o zakup dronów, które bardzo pomogłyby nam w lokalizacji tych kajaków, a tym samym ujęciu kłusowników. Problem jest poważny – dwaj ostatnio zatrzymani przez nas w rezerwacie kłusownicy w ciągu godziny byli w stanie złowić na wędki ok. 50 kilogramów szczupaków.

Jak zachowują się zatrzymani gorącym uczynku?

Z agresją słowną w postaci wyzwisk i pogroźek spotykamy się na co dzień, nieraz, oczywiście, musimy stosować środki przymusu bezpośredniego. Trzeba być odpornym i bardzo, naprawdę bardzo lubić tę pracę. No bo tak – z racji tego, że strażniczych etatów jest zbyt mało, nigdy nie wiemy – i nasze rodziny też – kiedy do pracy przyjdzie nam pojechać i kiedy z niej wrócimy. Jesteśmy niby służbą mundurową – owszem, coraz lepiej wyposażoną – ale opłacaną znacznie gorzej niż policja i wojsko, stąd i rotacje są u nas duże. A uroki ciągłej służby na wodzie? To nie jest ciepła posadka – od końca sierpnia do połowy czerwca chodzimy do pracy w kalesonach, bo wieczory i noce na Mazurach są naprawdę zimne...

GRZEGORZ KOŃCZEWSKI



STRAŻNICY DYSPONUJĄ NOWOCZESNYM SPRZĘTEM, M.IN. FOTOPUŁANKAMI, KTÓRY ZNACZNIE POMAGA W UJĘCIU KŁUSOWNIKÓW | FOT. PSR W OLSZTYNIE



CZĘŚĆ KŁUSOWNICZEGO ŁUPU Z REZERWATOWEGO JEZIORA ŁUKNAJNO - ZATRZYMANI „WĘDKARZE” ZŁOWILI OK. 50 KG SZCZUPAKÓW | FOT. PSR W OLSZTYNIE



KIEDYŚ RYBAK TO BYŁ PAN!

Podobno kto raz spróbował wędzonego węgorza albo wędzonej sielawy z mazurskich jezior, ten smak tej ryby zachowa w pamięci na długie lata. Sławomir Gruchała, dyrektor Gospodarstwa Rybackiego w Mrągowie zgadza się z tym w stu procentach i przyznaje, że i dziś spora grupa żeglarzy, turystów i letników jest w stanie naprawdę głęboko sięgnąć do portfela, by wrócić do dawnych smaków. Rolą mazurskich rybaków jest im te smaki zapewnić.

- Staramy się, jak możemy – zapewnia Sławomir Gruchała – choć w naszej branży, tu na Mazurach, zmieniło się bardzo dużo. By się utrzymać i osiągać zyski, nie wystarczy koncentrować się wyłącznie na zarybianiu i odłowach. Owszem, obok sprzedaży zezwoleń wędkarskich, to wciąż nasze największe źródło przychodu, ale utrzymujemy też stawy karpiove o powierzchni ok. 120 hektarów, hodujemy pstrągi i jesiotry, mamy wylęgarnię, przetwórnictwo i tradycyjną wędzarnię, w której uzyskujemy te wspomniane przez starszych klientów smaki.

Młodzież się **NIE GARNIE**

Położone w sercu Mazur Mrągowo to wyrazisty punkt na rybackiej mapie Polski. Miejsce gospodarkę rybacką użytkuje bli-

sko 60 jezior o łącznej powierzchni ok. 7200 hektarów. Od 30 lat działa jako pracowniczka spółka z ograniczoną odpowiedzialnością, powstała na bazie dawnego Państwowego Gospodarstwa Rybackiego.

Obchodzone w czerwcu tego roku okrągłe urodziny stały się okazją do wspomnień i podsumowań, bo w ciągu tych trzech ostatnich dekad tutejsza gospodarka rybacka znacząco zmieniła swe oblicze. Dość powiedzieć, że w 1994 roku w GR w Mrągowie pracowało pięć brygad rybackich (w każdej pięć-sześć osób), które rocznie odławiały ok. 100 ton ryb! Dziś brygady są trzy: Mrągowo, Sorkwity i Zgon, a na stałe zatrudnionych jest w nich 10 rybaków jeziorowych.

- Praca jest ciężka, bo, by wybrać sieci, wypływa się bladym świtem – tłumaczy Sławomir Gruchała. – W ciągu dnia też nie

brakuje różnych zajęć, a wieczorem trzeba jeszcze ponownie wypłynąć na jezioro, by te sieci postawić. To robota dla ludzi z pasją, ceniących kontakt z naturą, gotowych do poświęceń. Niestety, dzisiejsza młodzież najwyraźniej nie jest na nie gotowa. Nie garnie się do tego fachu, pewnie dlatego też szkół, czy nawet klas rybackich, jest jak na lekarstwo, a my musimy przyuczać do rybactwa ludzi, którzy wcześniej pracowali, na przykład, jako kierowcy albo budowlanci. A i z tym jest problem, bo wynagrodzenie, które możemy zaoferować, często dalekie jest od oczekiwań. No, niestety, niegdyś praca rybaka nie tylko gwarantowała dobre zarobki, ale dawała różne możliwości, otwierała wiele drzwi. Po prostu, kiedyś rybak to był pan! Nic nie wskazuje jednak, by te lata kiedyś wróciły.

Te najlepsze czasy bezpośrednio łączy się z mazurskim węgorzem. W mrągowskim gospodarstwie wspominają, że odławiało się tutaj rocznie nawet 20 ton tej ryby! Węgorz dawał dobrze zarobić – w okresie PRL-u w twardej walucie – bo głównie trafiał na eksport, przede wszystkim do smakoszy z Niemiec, wówczas jeszcze Zachodnich. To był jeden z polskich hitów eksportowych - rarytas, o którym wielu przeciętnych Polaków mogło jedynie pomarzyć.

WĘGORZ musi kosztować!

A dzisiaj? Ze względu na bardzo wysokie koszty materiału zarybieniowego i zmianę techniki połowu, węgorzowe żniwa na poziomie 3,5 tony uznaje się w GR w Mrągowie za całkiem udane. Węgorz zachował tytuł króla mazurskich jezior, z tym że nie trafia już na Zachód, co oznacza znaczną większą niż niegdyś jego dostępność. Rybacy z Mrągowo nie sprzedają też węgorzy hurtownikom, bo dobrze wiedzą, że najlepiej zarobią, gdy sami je odpowiednio zagospodarują. Odłowione wiosną ryby są zatem patroszone, a znaczna część z nich trafia do mroźni. W trakcie letniego sezonu turystycznego, gdy popyt jest największy, węgorze sukcesywnie się rozmraża i wędzi. I – mrągowscy rybacy podkreślają, że procentuje wieloletnie doświadczenie – odbywa się to bez śladowej nawet utraty walorów smakowych.

Nieco problematyczna wydawać się może jedynie cena mazurskiego przysmaku. – 170 złotych za kilogram wędzonego węgorza – mówi Sławomir Gruchała. – Owszem, to niemało, ale, pamiętajmy, że to nie jakiś tam masowo hodowany kurczak, to najwyższej rangi delikates, którym nasi klienci delektują się nie na co dzień, ale w trakcie wyjątkowych okazji. Ostatnio, na przykład, znajomy chciał zaakcentować 40-lecie swojego małżeństwa. I dał się przekonać, że wędzony węgorz świetnie będzie się do tego nadawał. Co prawda, gdy sięgał do portfela, to ręka nieco mu zdrżała, bo wziął ponad półtora kilograma ryby, ale ostatecznie wraz z żoną byli w pełni usatysfakcjonowani, wręcz oczarowani smakiem, z jakim wcześniej jeszcze się nie spotkali. Nie-



NOWOCZESNY KUTER (ZDJĘCIE NA SĄSIEDNIEJ STRONIE) WYKORZYSTYWANY PRZEZ BRYGADĘ ZGON NA JEZIORZE MOKRE **BARDZO RÓŻNI SIĘ OD TEGO, KTÓRY PRZEZ DZIESIĄTKI LAT SŁUŻYŁ MAZURSKIM RYBAKOM** (FOTKA POWYŻEJ), A OBECNIE, PO ODNOWIENIU, ZDOBI SIEDZIBĘ GOSPODARSTWA RYBACKIEGO W MRĄGOWIE. **STOJĄ PRZY NIM: SŁAWOMIR GRUCHAŁA, DYREKTOR GOSPODARSTWA ORAZ ICHTIOLOG DARIUSZ MYDŁO** | ZDJĘCIA: JAROSŁAW CZERWIŃSKI

stety, wyjątkowa uczta wiąże się z adekwatnymi wydatkami...

Znacznie tańsza (ok. 70 zł za kilogram) jest wędzona sielawa, która, podobnie jak węgorz, wielu Polakom jednoznacznie kojarzy się z wakacjami na Mazurach. Owszem, ryba ta ma więcej niż węgorz ości, na pewno jest też mniej elegancka, bo podczas jej spożywania najlepiej pomóc sobie palcami, i z tego powodu raczej rzadko trafia, na przykład, na eleganckie uroczystości i wesela, ale ma w swym smaku coś niepowtarzalnego. To zapewne z racji tego, że w mazurskich jeziorach odławia się ją od czerwca do połowy sierpnia, a więc może zostać uwędzona tuż po odłowieniu. Znaczący o takiej rybie mówią krótko: „Niebo w gębie”. Nic dziwnego, że podczas wakacji zapytania o wędzoną sielawę w sklepie gospodarstwa słychać wielokrotnie, i to każdego dnia.

Co z tą **SELAWĄ?**

Niestety, sielawy jest coraz mniej, choć rybacy co roku wspomagają naturę, zarybiając wybrane jeziora milionami małych ryb. I

tak, jeszcze 35 lat temu sielawa występowała aż w 17 spośród dzierzawionych przez GR w Mrągowie jeziorach, obecnie zaś odławia się ją zaledwie w trzech. Niegdyś roczne odłowy kształtowały się na poziomie ok. 30 ton, dziś to jakieś kilka-kilkanaście ton. Tego trendu nie da się wytłumaczyć wyłącznie tak zwanymi latami sielawowymi, w których gatunek ten odławiany jest w wyraźnie większej niż zazwyczaj obfitości.

- Sielawa jest gatunkiem reliktowym, który wraz z lodowcem dotarł na nasze tereny ze Skandynawii – tłumaczy dyrektor Gruchała. – Wymaga czystej, głębokiej i zimnej wody. W te chłodne 40-50-metrowe głębokości, a więc często przy samym dnie, ucieka latem, kryjąc się przed upałem. Niestety, degradacja środowiska spowodowała, że w letnich miesiącach w tych głębszych warstwach jest zbyt mało tlenu, co – obserwowaliśmy to już wielokrotnie – powoduje masowe śnięcie sielawy. W ubiegłym roku odłowiliśmy 13 ton sielawy, co było dobrym wynikiem, w tym mówimy o jakichś 10 tonach, a wielkość przyszłorocznych odłowów to, jak to w rybactwie, jedna wielka niewiadoma.



SERCE GR W MRĄGOWIE TĘTNI PRZY UL. MŁYNOWEJ 49 **NAD RZEKĄ DAJNĄ**, GDZIE ZNAJDUJE SIĘ MAGAZYN CENTRALNY I SPRZEDAWANE SĄ ŚWIEŻE RYBY



HODOWANE PRZY UL. MŁYNOWEJ **JESIOTRY - JAK ZAPEWNIŁ MARIUSZ ŚWITAJ - CIESZĄ SIĘ CORAZ WIĘKSZYM ZAINTERESOWANIEM KLIENTÓW**



BAZA BRYGADY ZGON PRZEPIĘKNIE POŁOŻONA JEST NAD JEZIOREM MOKRE. TO JEDNA Z TRZECH FUNKCJONUJĄCYCH OBECNIE W RAMACH GOSPODARSTWA RYBACKIEGO W MRĄGOWIE BRYGAD RYBACKICH

Sielawę, obok węgorza, sandacza, szczupaka i okonia, mrągowski rybak zaliczają do grupy ryb wyborowych, a więc tych, na odłowach których się koncentrują. Na te ryby są klienci i te ryby dają dobrze zarobić. Dzisiejsze realia są takie, że na świeżo odłowione małe leszcze po 2 zł za kilogram czy kosztujące podobnie płotki żaden klient nawet nie spojrzy, a po znacznie droższe szczupaki czy sandacze ustawi się kolejka. Niestety, na ryby wyborowe (oprócz odławianej wyłącznie za pomocą sieci sielawy) nastawiają się również wędkarze, co niekiedy – nie tylko, zresztą, na terenie GR w Mrągowie - prowadzi do sytuacji konfliktowych.

Deficyt wody i KORMORANY

Znaczącą pozycję (20 proc.) w dochodach mrągowskiego gospodarstwa zajmują zyski z hodowli karpiowej, którą, dzięki podjęciu zdecydowanych działań, udało się ochronić przed zakażeniem groźnym wirusem KHV.

Rybakowie podkreślają jednak, że to ich specyficzne mazurskie karpiarstwo wiąże się z wieloma innymi poważnymi problemami. Po pierwsze, ostry klimat sprawia, że wyraźnie skraca się okres wzrostowy ryb, co przekłada się na wielkość produkcji. Po drugie, hodowli nie sprzyjają systematyczne deficyty wody na karpiowym obiekcie Boże, zasilanym jedynie niewielkimi ciekami i opadami. Po trzecie zaś, prawdziwym przekleństwem stawów – zarówno narybkowych i kroczkowych w Sorkwicach, jak i tych na obiekcie Boże – są liczne występujące tu kormorany.

- Kolonię lęgową dzielą od stawów niecałe dwa kilometry, łatwo więc sobie wyobrazić, jakie spustoszenie sięją u nas kormorany – mówi ichtiolog Dariusz Mydło, pracujący w mrągowskim gospodarstwie od 36 lat. – W ubiegłym roku słabo było z krocziem, więc zarybiłem obiekt większym narybkiem, łącznie było to ok. 12 tys. sztuk jednorocznej ryby, mając nadzieję, że będzie z niej całkiem niezły karp handlowy. I co? Odłowiliśmy pojedyn-

cze sztuki – prawie wszystko zjadły kormorany. Straty na poziomie 50 proc. to norma. Walczymy jak możemy, by ptaki całościowo nie zapanowały na naszych stawach, ale jesteśmy na przegranej pozycji, bo skoro mowa o kolonii lęgowej, to, według przepisów, nie mamy prawa nawet straszyć...

Nic dziwnego, że rozpiętość produkcji ryby handlowej waha się, i to w bardzo szerokim zakresie. Bezpośrednio przed świętami Bożego Narodzenia karp oferowany jest, oczywiście, na miejscu, w Mrągowie, niezmiennie ciesząc się uznaniem wśród lokalnych smakoszy, ale zdecydowana większość ryb – od 30 do 70 ton - trafia do hurtowników.

By klienci NIE KRAŻYLI...

Mrągowscy rybacy nie planują sprzedawania karpia przez cały rok. Powód? Latem na Mazurach karp po prostu nie cieszy się zainteresowaniem. Tu królują ryby jeziorowe, turyści pytają głównie o nie i one też w sezonie turystycznym sprzedają się bardzo dobrze, choć sam system sprzedaży – dyrektor Sławomir Gruchała ma tego świadomość – wymaga poprawy.

Chodzi o to, że świeże ryby, prosto z odłowu, można nabyć w rybaczkach w Zgonie nad jeziorem Mokre i Sorkwicach nad Jeziorem Gielądzkim. Te niesprzedane od razu trafiają do magazynu centralnego przy ul. Młynowej w Mrągowie, gdzie kupują je – a także hodowane na terenie tego obiektu świeże jesiorty i pstrągi – zarówno klienci indywidualni, jak i współpracujące z gospodarstwem sklepy. Ryby przeznaczone do wędzenia trafiają z kolei do głównej siedziby gospodarstwa przy ul. Młodkowskiego nad jeziorem Juno i tylko tu można je kupić.

- To rzeczywiście dość zawiłe, zbyt rozproszone – przyznaje Sławomir Gruchała. – Dlatego chcielibyśmy otworzyć w Mrągowie sklep firmowy gospodarstwa, w którym dostępna byłaby pełna oferta naszych ryb – świeżych i wędzonych. Pomysł już jest przemyślany, pozostaje jeszcze przekonać wszystkich udziałowców naszej spółki, że warto się rozwijać, a ta inwestycja naprawdę się opłaca.

GRZEGORZ KOŃCZEWSKI




TAK NIEGDYS BYWAŁO NIEMAL KAŻDEJ ZIMY... KIEDY POKRYWA ŁODOWA UNIE-MOŻLIWIŁA RYBAKOM WYPŁYNIEĆ NA POŁÓW, RYBY ŁOWILI POD ŁODEM

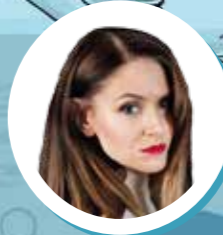


TA FOTKA PRZEDSTAWIAJĄCA MRĄGOWSKICH RYBĄKÓW ZOSTAŁA WYKONANA WIELE LAT TEMU, ALE ZACHYWCĄ I DZIŚ | ZDJĘCIA ARCHIWALNE: DARIUSZ MYDŁO

Sportowy Karp



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

JEDEN RYBNY POSIŁEK zapewni wymaganą porcję mikrośkładników

Ryby są wyjątkowym źródłem składników odżywczych, które przynoszą wiele korzyści zdrowotnych. Jedną z najważniejszych cech żywieniowych ryb jest to, że zawarte w nich tłuszcze mają działanie korzystne, nawet lecznicze, podczas gdy lipidy mięsa innych zwierząt nie są składnikiem pożądanym w diecie.

Niezbędne nienasycone kwasy tłuszczowe, podobnie jak większość witamin, nie są syntetyzowane w organizmie człowieka, a ich deficyt w diecie wywołuje zaburzenia metaboliczne, co prowadzi do powstawania chorób. Kwasy tłuszczowe obecne w lipidach ryb znacznie różnią się od tych występujących w innych organizmach. Ryby są bogate w wielonienasycone kwasy tłuszczowe z rodziny n-3, takie jak kwas eikozapentaenowy (EPA) i dokozaheksaenowy (DHA). Kwasy DHA i EPA wykazują liczne korzyści zdrowotne dla człowieka. Wspierają one układ sercowo-naczyniowy, obniżając poziom cholesterolu i trójglicerydów we krwi, a także wykazują działanie przeciwnowotworowe. Są niezbędne dla prawidłowego rozwoju i funkcjonowania układu nerwowego, szczególnie mózgu i narządu wzroku, oraz mogą zmniejszać podatność na depresję.

CENNE ŹRÓDŁO żelaza i cynku

Udział najcenniejszych żywieniowo wielonienasyconych kwasów tłuszczowych w mięsie karpia wynosi zwykle 18-32 proc. Według międzynarodowych zaleceń, w celu obniżenia ryzyka chorób układu krążenia spożycie kwasów EPA i DHA powinno wynosić

co najmniej 0,22 g dziennie każdego z nich. Spożycie 300 g karpia całkowicie pokrywa to zapotrzebowanie.

Ryby nie tylko dostarczają cennych tłuszczów, ale także są bogate w składniki mineralne i witaminy, które mają kluczowe znaczenie dla zdrowia. Zawartość składników mineralnych w surowym mięsie karpia wynosi około 1 proc. Specjaliści w zakresie żywienia człowieka podają, że przeciętnie jeden posiłek złożony z ryb jest wystarczający do zapewnienia człowiekowi wymaganej porcji mikrośkładników. Karp jest doskonałym źródłem żelaza oraz cynku. Ilość tych składników mineralnych w mięsie karpia jest porównywana z ich zawartością w wędzonej makreli czy szprotach. Karpie cechują się również wysoką zawartością wapnia – jest go ponad 2 razy więcej niż w tkance pstrąga i ponad 3,5 razy więcej niż w mięsie łososia. Ponadto mięso karpia zawiera ponad pięciokrotnie więcej witaminy D oraz A niż mięso dorsza czy mintaja.

Karp, będący bogatym źródłem cennych składników odżywczych, nie tylko dostarcza niezbędnych witamin i minerałów, ale również charakteryzuje się niską zawartością zanieczyszczeń środowiskowych. Badania naukowe wykazują, że mię-

so karpia hodowlanych zawiera minimalne ilości tych związków. Jest to efektem ścisłej kontroli jakości pasz oraz warunków środowiskowych, w jakich ryby są hodowane. W przeciwieństwie do dużych drapieżnych ryb, takich jak miecznik, rekin czy tuńczyk, które gromadzą większe ilości metali ciężkich ze względu na swoje długie życie i dużą konsumpcję innych ryb, karpie hodowlane pozostają wolne od takich akumulacji. Według badań, poziom metali ciężkich w mięsie karpia hodowanych w różnych rejonach Polski jest poniżej limitu detekcji. Dlatego można stwierdzić, że karp nie tylko dostarcza cennych składników odżywczych, ale także nie kumuluje zanieczyszczeń środowiskowych, co czyni go bezpiecznym wyborem dla zdrowia konsumentów.

KARP? Jedzmy częściej!

Temat wartości odżywczej ryb jest obecnie bardzo aktualny. Podstawą utrzymania zdrowia jest stosowanie umiarkowanej i urozmaiconej diety, a ryby powinny stanowić ważną jej część. Dietetycy zalecają, aby włączyć ryby na stałe do jadłospisu co najmniej 2 razy w tygodniu. Dzięki swojej wysokiej wartości odżywczej i przetwarzaniu w łagodnych warunkach, mięso karpia jest cennym surowcem spożywczym.

Pomimo iż karpia jadamy zazwyczaj raz w roku – podczas świąt Bożego Narodzenia – warto wprowadzić go do jadłospisu znacznie częściej. Jest to produkt o niezwyklej wartości odżywczej, nasz narodowy SUPERFOOD!

„POMIMO IŻ KARPIA JADAMY ZAZWYCZAJ RAZ W ROKU – PODCZAS ŚWIĄT BOŻEGO NARODZENIA – WARTO WPROWADZIĆ GO DO JADŁOSPISU ZNACZNIE CZĘŚCIEJ. JEST TO PRODUKT O NIEZWYKŁEJ WARTOŚCI ODŻYWCZEJ, NASZ NARODOWY SUPERFOOD!”

JAK SMAKUJE KARP W POSTACI GOŁĄBKKA?

„Założenie było oczywiste – chcieliśmy oferować gościom dania z wyhodowanych przez nas, tu na miejscu, ryb. Mogliśmy, tym samym, zagwarantować najwyższą jakość i codzienną świeżość, a w konsekwencji i wyjątkowy smak”.



JUSTYNA OSSOWSKA | ZDJĘCIA: JAROSŁAW CZERWIŃSKI

ROZMOWA Z JUSTYNĄ OSSOWSKĄ, MENEDŻERKĄ RESTAURACJI RYBNEJ „RYBAŚKA”, DZIAŁAJĄCEJ NA TERENIE RODZINNEGO GOSPODARSTWA RYBAC-KIEGO „OSSOWSCY” W KOSZELEWACH (POW. DZIAŁDOWSKI, WOJ. WARMIŃSKO-MAZURSKIE)

Bujna przyroda, zróżnicowany teren, sąsiedztwo Górnięsko-Lidzbarskiego Parku Krajobrazowego, malowniczo usytuowane stawy – nieczęsto zdarza się odwiedzać tak pięknie położone gospodarstwo rybackie...

Wiele lat temu miejsce to zachwyciło mego dziadka Maksymiliana Kowalewskiego, który zbudował tu pierwszy staw, a właściwie stawik o powierzchni jednego hektara. Mój tata Jan, zięć dziadka, zawsze powtarzał, że będzie to taka rodzinna działka rekreacyjna, ale jednocześnie wraz z mamą Barbarą konsekwentnie, kosztem wielu wyrzeczeń, rozwijali pomysł dziadka. Tak w ciągu kolejnych lat powstało w tym pięknym miejscu 50-hektarowe gospodarstwo rybackie ze stawami, głównie karpowymi,

o łącznej powierzchni 25 hektarów. Później uruchomiliśmy łowisko wędkarskie, obiekt pstrągowy, wędzarnię...

A w prowadzenie gospodarstwa zaangażowała się cała rodzina...

Tak było od samego początku, bo przecież słowo „rodzinne” pojawiło się w nazwie gospodarstwa nieprzypadkowo. Tak samo jak nieprzypadkowo, bo z myślą o prowadzeniu w tym miejscu agroturystyki, skończyłam studia gastronomiczne i w zakresie turystyki, a brat Michał szkołę rolniczą. Działania rodziców były ukierunkowane na to, że wspólnie ten biznes będziemy prowadzić i rozwijać. I tak się dzieje, pracujemy razem: mama Barbara, tata Jan, brat Michał z żoną Magdą, no i ja z partnerem Robertem i synem Leonem.

Kto zatem wpadł na pomysł, by na terenie gospodarstwa zbudować restaurację rybną?

Pośrednio spory udział mieli w tym wędkarze, licznie przyjeżdżający na nasze łowisko z całymimi rodzinami, i to z nawet z odległych miast. Magnesem były nie tylko atrakcyjne ryby. Panie wraz z dziećmi zawsze bardzo ceniły

sobie możliwość totalnego wyluzowania się na łonie przyrody, grillowania i piknikowania w pięknym miejscu, a także obserwacji rzadkich gatunków ptaków. Wędkarzom bardzo często towarzyszył nasz pies myśliwski Borys, który pilnował splawika, a gdy było branie, od razu wskakiwał do wody. Niestety, Borysowi zdarzało się też połączyć na prowiant naszych gości... Nieraz bywało, że pytali oni o możliwość kupienia czegoś do zjedzenia. To był ten impuls, który sprawił, że pewnego dnia tata stwierdził: „trzeba zbudować restaurację, w której będziemy serwować dania z naszych ryb”. I on też wymyślił, że lokal usytuowany nad stawami powinien mieć kształt statku. Mało tego, jako absolwent szkoły budowlanej w kilka chwil naszkicował plan tego budynku. To niesamowite, bo, moim zdaniem, efekt końcowy różni się od tego pierwszego szkicu w znikomym zaledwie procencie...

Z nazwą restauracji rybnej też poszło tak gładko?

O, nie – jej wymyślanie trwało niemal przez cały okres budowy. Rodzinna burza mózgów nie przyniosła konsensusu, niesatysfakcjonujący okazał się też wynik konkursu przeprowadzonego wśród wędkarzy. W rezerwie były „Dolina Rybaka” i „U Córki Rybaka”, ale, szczerze mówiąc, te nazwy też mnie nie przekonywały, a przecież to ja miałam zająć się tym biznesem i nie wyobrażałam sobie, że nazwa restauracji nie będzie mi się podobać. I znów sytuację uratował tata, który nagle mi oznajmił: „to ty wymyśliłaś nazwę restauracji”. Nie wiedziałam, o co chodzi, a on nawiązał do dania, które kiedyś wraz z mamą przygotowałyśmy na odbywający się ławie regionalny konkurs kulinarny. To był kociotek rybny, który – faktycznie – nazwałam „RyBaśka”, odnosząc się do ryb, imienia mamy i jej niesamowitego wyczucia smaków. Nazwa „RyBaśka” dla restauracji pogodziła wszystkich, a szczęśliwa mama nie była w stanie ukryć wzruszenia.

Kiedy „RyBaśka” przyjęła pierwszych gości?

Po pandemii, 1 kwietnia 2021 roku, ale nie było hucznego otwarcia. Założenie było oczywiste – chcieliśmy oferować gościom głównie dania z wyhodowanych przez nas, tu na miejscu, ryb. Mogliśmy, tym samym, zagwarantować najwyższą jakość i – co równie ważne – codzienną świeżość, a w konsekwencji i wyjątkowy smak. Preferujemy kuchnię zdrową, prostą, nieprzekombinowaną - wszystkie dania przygotowujemy według przepisów wymyślonych przez mamę, którą w żartach nazywam naszą rodzinną Magdą Gessler. I również goście momentalnie docenili jej kulinarny talent. Efekt jest taki, że nie musimy, jak to jest w przypadku wielu gospodarstw, martwić się o zbyt karpi – nie musimy reklamować ani naszych ryb, ani restauracji. Początkowo pantoflowa sprawa, że od początku cieszymy się imponującą frekwencją. Ludzie doceniają smak, otoczenie i sam budynek restauracji oraz panującą w niej przyjazną atmosferę.

Co zatem znalazło się w menu?

Choć lista dań jest krótka, to nie mogło na niej zabraknąć zupy rybnej, przygotowanej

na bazie kilku gatunków ryb. Smak jest taki - tu znów ukłon w stronę mamy - że ja jem ją codziennie i jeszcze mi się nie znudziła. Od gości często zaś słyszę, że nie mieli wcześniej okazji skosztować czegoś równie pysznego. Oczywiście, na stołach „RyBaśki” króluje karp. Smażone, podawane prosto z patelni, a obtoczone wcześniej w mące i przyprawione solą, dzwonka to nasza klasyka, ciesząca się stałą popularnością. Prawdziwym hitem okazały się jednak pierogi z mięsem z karpia, które wprowadziliśmy dwa lata temu. Zajadają się nimi i dorośli, i dzieci, bo mięso karpia jest mielone trzykrotnie, nie ma więc obaw, że trafi się jakaś ość. Natchnieni tym sukcesem w tym roku zaproponowaliśmy gościom także gołąbki z mięsem karpia. I znów wstrzeliliśmy się w oczekiwania. Trzeba przyznać, że przygotowanie farszu do pierogów i gołąbków jest bardzo czasochłonne, zajmuje cały dzień, ale ostateczny efekt wynagradza ten wysiłek w stu procentach.

A co oferujecie oprócz karpia?

Cały zestaw pochodzących z naszego gospodarstwa ryb: smażonego pstrąga, okonia, sandacza... Naprawdę jest w czym wybierać, tym bardziej, że w „RyBaśce” zawsze znajdą coś dla siebie również ci, którzy za daniami rybnymi nie przepadają.

Kiedy w restauracji panuje największy ruch?

W wakacyjne weekendy – wtedy robi się naprawdę tłoczno. Goście – to zawsze podkreślam: nie klienci, a moi goście, bo przecież ja w tym statku restauracji również mieszkam – bardzo często przyjeżdżają do nas, by spędzić cały dzień, a punktem kulminacyjnym jest dla nich zjedzenie dobrego obiadu. W dwóch salach restauracyjnych i dwóch ogródkach możemy jednocześnie przyjąć 250 osób i nieraz – przez kilka niedzielnych godzin – bywa, że rzeczywiście wszystkie miejsca są zajęte. Nie mamy obsługi kelnerskiej, więc, by złożyć zamówienie, trzeba ustawić się w kolejce. Zapewniam, że nie słyhać narzekań, bo każdy wie, że głodny z naszego gospodarstwa nie wyjedzie, a ma szansę skosztować – określenie to powtarza się wielokrotnie – „najlepszej ryby w życiu”.

Udaje się zachować powtarzalność smaków?

Staramy się, by nawet w tym najgorętszym okresie na danie obiadowe nie trzeba było czekać dłużej niż godzinę i 15 minut, ale wspomniana powtarzalność jest dla nas absolutnym priorytetem. Każda ryba jest należycie dopieczona, każda smakuje tak samo. Jest to możliwe dzięki świetnej szefowej kuchni Halinie Stańczak, wsparciu mamy, zaangażowaniu wszystkich pracowników, wypracowanej organizacji pracy i rodzinnej wręcz atmosferze, która spaja cały zespół. Bardzo zależy mi, by w „RyBaśce” wszyscy czuli się dobrze. Ta restauracja jest po prostu przedłużeniem naszego rodzinnego domu, który zawsze był otwarty i w którym zawsze było pełno gości.

GRZEGORZ KOŃCZEWSKI



„RYBAŚKA” W PEŁNEJ KRASIE. NIE MA DRUGIEJ TAKIEJ RESTAURACJI RYBNEJ W POLSCE - WYMYŚLONA PRZEZ GOSPODARZY JAKO STATEK IDEALNIE WKOMPONOWAŁA SIĘ W SĄSIĘDZTWO STAWÓW



SZTANDAROWE DANIA „RYBAŚKI”: GOŁĄBKKI Z MIĘSEM Z KARPIA, PIEROGI Z PODOBNYM FARSZEM ORAZ SMAŻONE DZWONKA KARIPOWE ZACHWYCAJĄ I GOŚCI KOSZELEWSKIEJ RESTAURACJI, I JURORÓW KONKURSÓW KULINARNYCH



EKIPA RODZINNEGO GOSPODARSTWA RYBACIEGO „OSSOWSCY” NA POKŁADZIE „RYBAŚKI”: JUSTYNA OSSOWSKA, ZA NIĄ JEJ MAMA BARBARA, BRATOWA MAGDA, TATA JAN ORAZ BRAT MICHAŁ

RYBACTWO? HM, JA RACZEJ BUJAM W OBŁOKACH...

„Już przy pierwszych słowach piosenki, Wszystkie drogi prowadzą do Mrągowa’ około 4,5 tys. zgromadzonych w mrągowskim amfiteatrze piknikowiczów wstało i chwyciło się za ręce, a ja poczułem wielką moc. Pomyślałem: „Co ja zrobiłem!?! Nie miałem pojęcia, że piosenka może oddziaływać na ludzi z taką siłą”.



CEZARY MAKIEWICZ

| FOT. BOGDAN PILARCZYK/ ARCHIWUM CEZAREGO MAKIEWICZA

ROZMOWA Z CEZARYM MAKIEWICZEM, WOKALISTĄ, GITARZYSTĄ, KOMPOZYTOREM I AUTOREM UTWORÓW, BĘDĄCYCH NIECO INNYM SPOJRZENIEM NA MUZYKĘ COUNTRY, TWÓRCĄ PRZEBOJU „WSZYSTKIE DROGI PROWADZĄ DO MRĄGOWA”, ZAŁOŻYCIELEM I LIDEREM ZESPOŁU CEZARY MAKIEWICZ I KOLTERSI

sieje, ale przede wszystkim ryby świeże, pochodzące z pewnego źródła. Taki sandacz albo – jeszcze lepiej - karp, to prawdziwy przysmak. I to bez względu na to czy podany prosto z patelni, czy też przyrządzony w nieco bardziej wyrafinowany sposób – w zalewie śmietanowej albo z warzywami.

Co przesądziło o tym, że zdecydował się Pan podjąć rybackie studia w Olsztynie?

Myszę, że właśnie to wspomniane zauroczenie przyrodą będącą dla mnie czymś wyjątkowym, nieodgadnionym. Zawsze bardzo interesowała mnie woda i nie mogłem znieść, że w okresie PRL-u w wielu miejscach jej jakość wołała o pomstę do nieba. Pomyślałem sobie, że to może misja dla mnie, że to może ja powinienem zrobić coś więcej niż inni, by ten stan

zmienić. Niestety, studiowanie rybactwa odpuściłem sobie chyba już po roku. Pokonały mnie jakieś przedmioty ścisłe, zawodowe, do których absolutnie nie mam głowy, bo, prawdę powiedziawszy, ja raczej bujam w obłokach. Samo studiowanie w Olsztynie wspominam bardzo sympatycznie. Pamiętam, jak na zajęcia chodziłem po zamrażonym Jeziorze Kortowskim, poznałem wielu sympatycznych ludzi, ale, tak naprawdę, już wtedy ciągnęło mnie do muzyki.

Dlaczego akurat country?

Ona jednoznacznie kojarzyła mi się z przyrodą, przestrzenią i poczuciem wolności, z atencją do jezior, rzek, gór i lasów. Zresztą, od dziecka lubiłem też oglądać westerny, i to nie tylko dlatego, że zawsze zwyciężało w nich dobro. Szczególną uwagę zwracałem

na muzykę, piękne piosenki jak choćby „My Rifle, My Pony And Me” - słynny przebój z filmu „Rio Bravo” z 1959 roku, który w Polsce, co prawda z zupełnie innymi słowami, rozpropagowali harcerze śpiewając: „Było morze, w morzu kolek...”.

No i nastał 1983 rok. W Polsce zniesiono właśnie stan wojenny, gdy w Mrągowie, nad jeziorem Czos, na dobre zagościł Międzynarodowy Festiwal Piknik Country.

Od razu zachwyciłem się tą imprezą, bo odebrałem ją jako wielki powiew Zachodu. Stwierdziłem, że muszę na niej być – po prostu wsiadłem na rower i z Olsztyna pojechałem do Mrągowa. Wrażenie było niesamowite – grały zespoły m.in. z Wielkiej Brytanii i Szwecji, spotkałem wielu niesamowitych, wolnych i przyjaźnie nastawionych ludzi, z którymi godzinami rozmawiałem nie tylko, zresztą, o muzyce. To właśnie wtedy pomyślałem sobie, że ja też kiedyś chciałbym tutaj wystąpić. Udało się to w 1989 roku, gdy wraz z zespołem Little Maggie szczęśliwie przeszliśmy przez warszawskie eliminacje i zostaliśmy zakwalifikowani na mrągowską scenę.

Little Maggie był wówczas jednym z nielicznych w Polsce zespołów grających muzykę bluegrassową, a w jego brzmieniu słychać było nuty słynnej amerykańskiej grupy Bluegrass Boys...

Tak, ale po paru latach zaczęliśmy grać też swoje kawałki. Znów dużo było o przyrodzie, o podróżach po Polsce, o zapachach z dzieciństwa i o miejscowościach, które z jakiegoś powodu wryły się głęboko w pamięć. Napisałem więc piosenkę o Ustrzykach Dolnych, będącą pokłosiem pobytu w Bieszczadach, napisałem o Olsztynie...

Największą jednak furorę zrobiła ta o Mrągowie, bo Pana piosenka z 1997 roku „Wszystkie drogi prowadzą do Mrągowa” stała się nieformalnym hymnem Pikniku Country.

W piknikowym środowisku funkcjonowałem wówczas już od kilkunastu lat, poznałem wielu wartościowych ludzi, czułem ten



PIKNIKOWA ATRAKCJA ZARÓWNO DLA ZMOTORYZOWANYCH UCZESTNIKÓW, JAK I PUBLICZNOŚCI ZGROMADZONEJ NA TRASIE - PARADA COUNTRY TO ŻELAZNY PUNKT KAŻDEJ EDYCJI MRĄGOWSKIEGO PIKNIKU | FOT. PAWEŁ KRASOWSKI/ UM MRĄGOWO

klimat i postanowiłem napisać balladę o zachwycie nad imprezą. Znawcy mówili: „No, fajna ballada, ale za dużo zwrotek, ludzie ich nie zapamiętają”. Ale pewna redaktorka z telewizji od razu w tej piosence dostrzegła przebój, moja piosenka pojawiła się w telewizji jako czołówka piknikowych relacji. I poszła w świat, zostając, przy niewątpliwym udziale Korneliusza Pacudy, dziennikarza i entuzjasty muzyki country, hitem radiowej „Trójki”, a ja nagle stałem się rozpoznawalny.

Pamięta Pan to pierwsze wykonanie w Mrągowie?

Takich chwil się nie zapomina. Już przy pierwszych słowach piosenki około 4,5 tys. zgromadzonych w mrągowskim amfiteatrze piknikowiczów wstało i chwyciło się za ręce, a ja poczułem wielką moc. Pomyślałem: „Co ja zrobiłem!?!”. Nie miałem pojęcia, że piosenka może z taką siłą oddziaływać na ludzi. Gdybym im wtedy powiedział, że mają iść i wypić wodę z jeziora Czos, to pewnie by tak zrobili. Oczywiście, przesadzam, ale tamte chwile były absolutnie magiczne.

A najciekawsze jest to, że mięło 27 lat i ta magia wciąż trwa. Podczas każdego Pikniku Country „Wszystkie drogi prowadzą do Mrągowa” słychać non stop – na polach namiotowych, w barach, restauracjach, na plaży, w samochodach...

Niewątpliwie tą piosenką przyczynił się Pan również do rozpropagowania Mrągowa.

Bo też jestem takim lokalnym warmińsko-mazurskim patriotą, a w szczególności ambasadorem Mrągowa, szczytującym się tytułem honorowego obywatela tego miasta. Mam w nim wielu przyjaciół, jestem honorowym członkiem Towarzystwa Miłośników Ziemi Mrągowskiej, nie może mnie zabraknąć na żadnym Pikniku Country. Nie tylko koncertuję ze swoim zespołem Koltersi, rozmawiam z ludźmi i udzielam informacji, ale, po prostu, dobrze mi tam. Mrągowo chyba już na pozostanie dla mnie miejscem szczególnym. Przecież tam odmienił się mój los – miałem być ichtiologiem, miałem być wuefistą, a zostałem muzykiem i kompozytorem. I świetnie się z tym czuję.

GRZEGORZ KOŃCZEWSKI



PODZAS WSZYSTKICH EDYCJI PIKNIKU COUNTRY WYSTĄPIŁO BLISKO 600 ARTYSTÓW ORAZ ZESPOŁÓW MUZYCZNYCH, Z POLSKI I Z ZAGRANICY, W TYM Z AUSTRALII, KANADY I USA | FOT. PAWEŁ KRASOWSKI/ UM MRĄGOWO



MUZYKA COUNTRY ŚWIETNIE WPISUJE SIĘ W KLIMAT MIASTECZKA WESTERNOWEGO MRONGOVILLE - NA ZDJĘCIU: INSCENIZACJA FRAGMENTU WOJNY SECESYJNEJ, KTÓRĄ ZAPREZENTOWANO W 2009 R. | FOT. PAWEŁ KRASOWSKI/ UM MRĄGOWO

SZKOLNE PRZYSMYKI Z KARPIEM W ROLI GŁÓWNEJ

„Nie wyobrażam sobie, żeby na terenie Mazur kucharz unikał ryb, ale, niestety, to nie jest rzadkość. A przecież ryby, w tym karpie z tradycyjnych stawów, mają w dzisiejszych czasach swój wyjątkowy, niepowtarzalny aromat i smak. Coś, czego nie ma wiele innych mięs, szczególnie tych, które pochodzą z wielkich przemysłowych ferm”.



NATALIA STOKŁOSA I ALEKSANDRA WOLSKA, MIMO DUŻEJ TREMY PRZED PRZYJAZDEM NA FINAŁ KONKURSU, KTÓRY ROZGRYWANY BYŁ W HALI KOSZYKI W WARSZAWIE, ŚWIETNIE WYKONAŁY ZAPLANOWANE DANIA W REGULAMINOWYM CZASIE | ZDJĘCIA: JAROSŁAW CZERWIŃSKI

ROZMOWA Z LESZKIEM KASPROWICZEM, NAUCZYCIELEM PRZEDMIOTÓW ZAWODOWYCH Z GASTRONOMII I HOTELARSTWA W ZESPOLE SZKÓŁ IM. KONSTYTUCJI 3 MAJA W IŁAWIE

Czym charakteryzuje się Pana szkoła i co czeka w niej na przyszłych gastronomów?

W powiecie iławskim jesteśmy liderem kształcenia młodzieży w profilach zawodowych, zarówno tych bardzo popularnych i uniwersalnych w skali kraju, jak mechanik samochodowy, ale też w innych ważnych dla naszego terenu specjalnościach. Ze względu na to, że Mazury zaczynają się właśnie tu, a z nimi turystyka, to od wielu

lat mamy duże zapotrzebowanie na techników żywienia i usług gastronomicznych. W szkole funkcjonują dwie kompletne pracownie gastronomiczne, które w mojej opinii są bardzo dobrze wyposażone. Każda z pracowni jest wyposażona w 6 niezależnych stanowisk z pełnymi węzłami wodno-kanalizacyjnymi, płytami grzejnymi, piekarnikami. Na stanie pracowni są też duże, profesjonalne wyciskarki, miazgarki, a także „wilki”, czyli maszyny do rozdrabniania mięsa. Ale, żeby nie był źle rozumiany – bogate wyposażenie pracowni wcale nie oznacza, że młodzież ma od razu do wszystkiego dostęp. Jestem zwolennikiem stopniowego wprowadzania mechanizacji dla uczniów, bo najpierw młody

gastromom powinien nauczyć się zasad BHP i pracy ręcznej. Wtedy pozna i zrozumie swoją pracę od podszewki. Najpierw uczymy młodzież, jak należy trzymać nóż, potem jak go ostrzyć, a dopiero na końcu pokazujemy różne techniki krojenia. Wszystko zaczyna się od „banalnego” krojenia marchwi i cebuli. Często obserwuję, że uczniowie na początku takich zajęć pracują powoli i na szczęście dostosowują się do uwag i zaleceń nauczycieli. Technika krojenia jest szczególnie ważna przy ziołach, gdyż niewłaściwie użyty nóż wygniata sok, a wtedy aromat trafia na deskę do krojenia, zamiast do potraw. Z mojego doświadczenia wynika, że większość młodzieży po pokrojeniu całej główki kapusty, ma już niezłą



GRUSZKA Z KARPIEM OKAZAŁA SIĘ DANIEM, KTÓRE Z UWAGI NA ORYGINALNĄ FORMĘ OD POCZĄTKU PRZYCIĄGAŁO WZROK WIELU OBSERWATORÓW



REPREZENTACJA ZESPOŁU SZKÓŁ IM. KONSTYTUCJI 3 MAJA W IŁAWIE Z NAUCZYCIELEM LESZKIEM KASPROWICZEM W TRAKCIE PREZENTACJI DAŃ

wprawę, żeby zacząć zgłębiać kolejne tajniki kuchni.

Czy młodzież chętnie uczestniczy w konkursach kulinarnych?

Dawniej, gdy nauczyciel przekazywał informację o konkursie, to natychmiast pojawiał się las rąk zainteresowanych osób. Kiedy dziś pojawia się informacja o konkursie regionalnym czy ogólnopolskim, to raczej ja „powołuję do kadry” konkretne osoby, co do których mam przekonanie o ich zdolnościach i możliwościach. Tak też było w przypadku Ogólnopolskiego Karpiego Konkursu Kulinarne w 2023 roku, gdzie wybraliśmy dwie drużyny. Pierwsze spotkanie polegało na przekazaniu uczniom wszystkich szczegółów konkursowych. Potem przyszedł czas na opracowanie konceptu z czym chcemy wystartować. Pierwszy impuls, żeby stworzyć coś nowego, oryginalnego wyszedł w stronę młodzieży ode mnie. Zresztą jest to naturalne, że nauczyciel ma więcej doświadczenia w kreowaniu nowych zestawień dań, receptur. W tym względzie najwięcej dała mi zawodowa przygoda w Brukseli, gdzie pracując w kuchni Ambasady RP codziennie przez 4 lata musiałem mieć nowy pomysł na oryginalne jedzenie. Nauczyłem się, że głowa pracuje omal bez przerwy nad nowym konceptem i nagle „lampa się zapala”, trach i już wiem, co będę tworzył. Właśnie tak też było w przypadku ekipy, która doszła do finału konkursu karpiego – rzuciłem dziewczynom swoją koncepcję i zapytałem, co o tym myślą. Zaczęliśmy dyskutować, czy zestawienie pewnych produktów będzie ze sobą współgrać. Natalia i Ola zgodnie oprotowały najpierw mój pomysł stworzenia klusek z karpim i dynią, ale po różnych próbach przekonały się do tego i tak powstały „Kluski z karpia i pieczonej dyni w towarzystwie sosu borowikowego” i „Gruszki z karpim”. Małym problemem było to, że młodzież generalnie unika obróbki ryb. W tym przypadku ćwiczenie na karpach, które zresztą pochodzą z naszego lokalnego gospodarstwa rybackiego w Iławie, był debiutem moich uczennic.

I okazało się, że przebiliście się do wąskiego finału karpiego konkursu w Warszawie.

Tak i w tym momencie dziewczyny zaczęły mówić, że nie pojedą, nie dadzą rady, po prostu się bały. Jednak, kiedy usłyszały ode mnie, że w nie wierzę i doskonale sobie poradzą, obawy minęły. Oczywiście dla większego spokoju przećwiczyliśmy przygotowanie potraw konkursowych raz jeszcze i wtedy byliśmy gotowi. W trakcie finału widziałem, jak świetnie sobie poradziły z presją na swoim stanowisku, jednocześnie udzielając wywiadów dla telewizji. Byłem z nich naprawdę dumny. To, że nie wygrały, a zajęły świetne piąte miejsce w Polsce, to już sprawa drugorzędna. Zabrakło trochę szczęścia, no i gusta jurorów mogą być różne. W innych okolicznościach wynik mógłby być zupełnie inny. W każdym razie dla całej naszej drużyny były to niesamowite przeżycia i doświadczenie.

Co Pan osobiście sądzi o rybach w kuchni?

Akurat ryby, oprócz kaczek i gęsi, to moje ulubione surowce w kuchni. Wychowałem się nad pięknym, rybnym niegdys jeziorem Trupel, a mój dziadek był zapalonym wędkarzem. Były takie dni, kiedy wybierałem się z nim na łódkę i ryb łowiliśmy naprawdę dużo. To był zresztą w tamtych czasach świetny sposób na zdrowe odżywianie się. Może dlatego nie wyobrażam sobie, żeby na terenie Mazur kucharz unikał ryb, ale, niestety, to nie jest rzadkość. A przecież ryby, w tym karpie z tradycyjnych stawów, mają w dzisiejszych czasach swój wyjątkowy, niepowtarzalny aromat i smak. Coś, czego nie ma wiele innych mięs, szczególnie tych, które pochodzą z wielkich przemysłowych ferm. Gdy ktoś wrażliwy weźmie fermowe mięso do ust, to naprawdę nie jest w stanie powiedzieć, co akurat je, bo wszystko smakuje tak samo, „tekturowo”.

ZBIGNIEW SZCZEPAŃSKI

Konkursowy mariaż GRUSZKI Z KARPIEM

Gruszka z karpim (jedna porcja)

Pół gruszki, 50 g fileta z karpia bez skóry, płac ciasta francuskiego o wymiarach 20x20 cm, 30g sera żółtego,

1 łyżeczka czarnuszki, 1 łyżka majonezu, 1 łyżka jogurtu naturalnego, pół limonki, sok z cytryny, sól, pieprz, elementy dekoracyjne



GRUSZKA Z KARPIEM
FOT. ALEKSANDRA WOLSKA

➡ Karpia pokroić w paseczki i doprawić solą, pieprzem i sokiem z cytryny, a następnie odstawić na 15 minut. W gruszce wyciąć wzdłużne rowki, a następnie wypełnić je paskami karpia. Z ciasta francuskiego wyciąć zarys gruszki w taki sposób, żeby ciasto wystawało ok. 1 cm poza gruszkę. Gruszkę położyć na ciasto francuskie, posypać startym serem oraz czarnuszką i piec w temperaturze 160 stopni przez 15-20 minut. Z majonezu, jogurtu, soku i skórki z limonki przygotować sos. Podawać z sosem limonkowym.

SZKIEŁKIEM I SIECIĄ



DR MIROSŁAW KUCZYŃSKI
ekspert rybacki

Retencja, Szanowni Państwo, PO STOKROĆ RETENCJA

Rybackie stawy mają niemały udział w systemowym zatrzymywaniu wody na śródlądziu, ale też w zapewnieniu człowiekowi bezpieczeństwa fizycznego i żywnościowego.

Woda. Coś, dzięki czemu rybactwo w ogóle jest możliwe, niezależnie od tego, czy mowa o rybołówstwie, akwakulturze czy wędkarstwie. Jest czynnikiem współtworzącym biosferę Ziemi, nie ulega jednak odnawianiu. Większość naukowców zajmujących się tematem skłania się ku tezie, że pula wody dostępnej na Ziemi nie zmienia się dzisiaj zbytnio w ujęciu globalnym, natomiast istotne znaczenie ma miejsce jej czasowego deponowania, czyli retencji.

Jedno WSPÓLNE POJĘCIE

Woda pokrywa większość powierzchni Ziemi, głównie w postaci słonej, retencjonowanej w oceanie światowym. Ta depozycja ma jednak charakter szaleni dynamicznego, gdyż woda znajduje się w ciągłym ruchu, czy raczej w obiegu. Przyjmijmy, że początek tego obiegu mieści się w oceanie, skąd zgromadzona woda intensywnie parując wysyca atmosferę, po czym w pewnych miejscach kondensuje i opada w postaci deszczu, śniegu lub gradu na Ziemię. Przez jakiś czas przebywa w korytach rzek i spływa ponownie do oceanu, część ulega retencji w słodkich i słonych jeziorach i mokradłach, część jest z kolei retencjonowana w lodowcach i wiecznej zmarzlinie. W cykl włączają się także rośliny i zwierzęta, które pobierając wodę, retencjonują ją na krótko w swych organizmach, po czym oddają naturze w metabolitach, transpiracji i oddechach.

Opisany cykl zawiera w każdym elemencie jedno wspólne pojęcie: retencja. Gdyby nie ona, niewielkie nawet zaburze-

nie mogłoby doprowadzić do rozchwiania, a w konsekwencji do globalnej katastrofy. Retencja wody jest czynnikiem stabilizującym warunki istnienia życia na naszej planecie. Określenie wywodzi się z łaciny i oznacza zatrzymanie lub powstrzymanie, co zwięźle oddaje istotę zjawiska. Mimo że istnieje m.in. retencja szaty roślinnej, retencja glebowa i gruntowa, śnieżna, depresyjna, zbiorników wodnych i cieków, to w popularnym ujęciu, największe znaczenie, zwłaszcza w okresach powodziowych, przypisuje się retencji zbiornikowej. Tutaj występuje podział, w zależności od głównej funkcji zbiornika, na: przeciwpowodziowe, energetyczne, żeglugowe, komunalno-przemysłowe lub, jak wiele zbiorników, wielozadaniowe.

Ta „duża” retencja ma istotne znaczenie w skali dorzeczy czy kraju, a nawet globu. Budowa dużych zbiorników przynosi także szereg negatywnych skutków dla ludzi zamieszkujących zalewane tereny, a np. Zapora Trzech Przełomów na rzece Jangcy dodatkowo spowalnia prędkość ruchu obrotowego Ziemi. Oprócz tej „dużej” retencji, istnieje także inny jej rodzaj, czasem niesłusznie marginalizowany, którego znaczenia lokalnego i regionalnego nie sposób przecenić. To tzw. mała retencja, czyli wszystkie formy gromadzenia i zatrzymywania wody na krótszy lub dłuższy czas,

mające wpływ na spowolnienie odpływu powierzchniowego z danego cieków wodnego czy terenu.

Koszty ponoszą RYBACY

Istotę małej retencji znakomicie oddaje opis definicyjny, zamieszczony na internetowej stronie Państwowego Gospodarstwa Wodnego „Wody Polskie”: „Mała retencja to zestaw wielu różnorodnych działań, które przynoszą wymierne korzyści zarówno dla ludzi, jak i przyrody. Budowa niewielkich zbiorników, oczek wodnych i stawów, zadrzewianie, renaturyzacja małych rzek oraz ochrona terenów podmokłych (...). W połączeniu z inwestycjami z zakresu dużej retencji, są skutecznym narzędziem w przeciwdziałaniu skutkom suszy i powodzi”.

Wymieniona w powyższym opisie budowa stawów to jednak dopiero początek. Wymierne korzyści hydrologiczne, przyrodnicze, społeczne i ekonomiczne wynikają dopiero z ich funkcjonowania, co jednak równocześnie generuje niemałe koszty, ponoszone dziś w całości przez gospodarstwa rybackie dla utrzymania pojemności retencyjnej. Stawy mają więc swój niemały udział w systemowym zatrzymywaniu wody na śródlądziu, ale też w zapewnieniu człowiekowi bezpieczeństwa fizycznego i żywnościowego.

„OPRÓCZ TEJ „DUŻEJ” RETENCJI, ISTNIEJE TAKŻE INNY JEJ RODZAJ, CZASEM NIESŁUSZNIE MARGINALIZOWANY, KTÓREGO ZNACZENIA LOKALNEGO I REGIONALNEGO NIE SPOBÓD PRZECENIĆ. TO TZW. MAŁA RETENCJA...”

W SIECI

Wyrazy współczucia, NASZE SPRAWY W SEJMIE I PODPISY przeciwko PODPISOM

Wiosną br. powstała inicjatywa obywatelska w celu znalezienia Ustawy o ochronie zwierząt. W konsekwencji do tysięcy wrażliwych Polaków zwracano się o podpis. Przy czym, co ważne, listy przygotowane do podpisu zatytułowane były: „Stop łańcuchom, pseudohodowlom i bezdomności zwierząt”. Czy w takim razie podpisujący wiedzieli, co jeszcze kryje projekt ustawy zapisany na ponad 40 stronach tekstu? Ogromna większość zapewne nie, w odróżnieniu od hodowców ryb, którzy dostrzegli wielkie zagrożenie dla swojego bytu. Oplakane dla hodowców m.in. karpi skutki mógł bowiem przynieść zapis projektu, w którym sprzedaż detaliczną żywych ryb, za wyjątkiem ryb akwariowych, uznawałoby się za znęcanie nad zwierzętami. Wśród rybaków powstał alternatywny komitet, który rozpoczął we wrześniu br. zbieranie podpisów pod protestem przeciwko ww. zapisowi projektu ustawy. W akcję zaangażowały się środowiska rodzimej akwakultury, rybaków jeziorowych, z zalewów przymorskich, handlowców, ale też naukowcy. Zebrano łącznie ponad 8460 podpisów, które razem z tekstem protestu (zamieszczonym m.in. na www.pankarprybacypol.pl), przekazano do marszałka Sejmu RP...



„Informujemy, że dnia 24.09.2024 w budynku Sejmu RP w Warszawie odbyło się posiedzenie Sejmowej Podkomisji stałej do spraw dobrostanu zwierząt gospodarskich i ochrony produkcji zwierzęcej w Polsce oraz zwalczania chorób zakaźnych zwierząt, której głównym tematem był dobrostan ryb. Podczas posiedzenia Związek Producentów Ryb reprezentował Pan Lech Stanisławski – I Wiceprezes ZPRyB – Organizacji Producentów.

[...] Wiceminister Rolnictwa, Pan Jacek Czerniak, przedstawił zebranych „Kodeks Dobrej Praktyki Chowu i Hodowli Ryb w Stawach Karpowych” i „ABC Sprzedaży Karpi” (które wręczył Wiceministrowi Pan Wacław Szczoczarz) jako argument, że branża dba o dobrostan ryb. Wiceminister zauważył również (w kontekście sondażu przedstawionych przez organizację pro-

zwierzęcą), że sondáže bywają tendencyjne. Z kolei Przewodnicząca Podkomisji, Pani posłanka Małgorzata Tracz, zadeklarowała, że stanowisko przedstawicieli organizacji rybackich roześle do wszystkich członków podkomisji”.

www.zpryb.pl



„W przyszłym tygodniu planowane jest w Sejmie RP pierwsze czytanie obywatelskiego projektu nowelizacji Ustawy o ochronie zwierząt (pełna nazwa w załączniku). Kilkuosobowa grupa rybaków opracowała załączone pismo do parlamentarzystów.

Jest to gotowy wzorec (wypełnić trzeba tylko żółte miejsca danymi personalnymi i podpisem), z którego mogą skorzystać wszyscy, którzy chcą wesprzeć rybacki protest przeciwko zakazowi sprzedaży żywych ryb. Pismo ze względu na termin jest do NATYCHMIASTOWEJ wysyłki poprzez e-mail (można też wysłać wersję papierową) co najmniej pod poniższe adresy (posłowie, którzy byli przeciwni powołaniu nadzwyczajnej sejmowej komisji ds. ochrony zwierząt i posłowie, którzy w skład tej komisji weszli i jako pierwsi będą procedować ww. projekt). Można oczywiście wysłać też na adresy wszystkich posłów - 460, bo finalnie głosować mogą wszyscy”.

www.pankarprybacypol.pl



„Media społecznościowe Pałacu w Korczewie przekazały smutną wiadomość - zmarła Beata Ostrowska-Harris, właścicielka m.in. stawów karpowych w Szczeglacinie. Będziemy mieć Panią Beatę w pamięci jako niestrudzoną odnowicielkę Dóbr Korczewskich, która po odzyskaniu rodzinnego majątku w Korczewie nad Bugiem, bardzo dbała również o przywrócenie świetności stawom.

Cześć Jej pamięci! Szczere wyrazy współczucia dla rodziny - zarząd Towarzystwa Promocji Ryb „Pan Karp”.

www.pankarprybacypol.pl
OPR. Z.SZ.



BAŁTYK - DEKOMPRESJA PRZY POWROTCIE Z GŁĘBIN FOT. PAWEŁ LASKOWSKI



SŁODKOWODNE GĄBKI ŻYJĄ NA DNIIE WARMIŃSKIEJ RZĘKI FOT. PAWEŁ LASKOWSKI



POSZUKIWANIA RESZTEK WRAKU NIEMIECKIEGO BOMBOWCA FOT. PAWEŁ LASKOWSKI

NASZA GALERIA



KARAIBSKIE PŁASZCZKI OSIĄGAJĄ IMPONUJĄCE ROZMIARY FOT. JEREMIUSZ DUTKIEWICZ

PASJA ODKRYWANIA PODWODNEGO ŚWIATA

Akademicki Klub Płetwonurków „Skorpena” w Olsztynie to jeden z najstarszych i jednocześnie najaktywniejszych obecnie klubów płetwonurków w Polsce. Jego korzenie sięgają roku 1957, kiedy to przy Wydziale Rybactwa ówczesnej Wyższej Szkoły Rolniczej w Olsztynie Kortowie, z inspiracji młodych naukowców, powstała Sekcja Badań Podwodnych, którą później przemianowano na Naukowe Koło Badań Podwodnych.

Od roku 1968, głównie za sprawą Michała Woźniewskiego, Tomasza Masztalerza, Andrzeja Świrzowskiego i Zbigniewa Uggli, klub zaczął działać w obecnej formie pod nazwą „Skorpena”. Od tego czasu przez klub przewinęło się około tysiąca osób, z których wielu wciąż realizuje pasję odkrywania podwodnego świata. Członkowie AKP „Skorpena” – niekomercyjnego klubu związanego z olsztyńską uczelnią, nurkowali na wszystkich kontynentach świata, a w Polsce od Morskiego Oka po Hel. Jedną z tradycji klubowych od ponad półwiecza są śródowne spotkania w siedzibie klubu w Domu Studenta 1 w Kortowie, zawsze o godzinie 20.15. **(Z.Sz.)**



SZCZUPAK GOTOWY DO SKOKU W SWOIM REWIRZE ŁOWIECKIM FOT. PAWEŁ LASKOWSKI



SUCHE SKAFANDRY ZAPEWNIAJĄ KOMFORT NURKOWANIA W ZIMNYCH WODACH FOT. PAWEŁ LASKOWSKI



DORODNY KARP PENETRUJE JEDNO Z OLSZTYŃSKICH JEZIOR FOT. PAWEŁ LASKOWSKI