



**DOPÓKI SIŁY
POZWOLĄ,
BĘDĘ RYBAKOM
SŁUŻYĆ!**

STR. 8



**NIEGDYŚ
RYBACKA
WIOSKA, DZIŚ
PERŁA REGIONU**

STR. 10



**MÓJ REKORD?
36 KOPYT
PODKUTYCH
JEDNEGO DNIA!**

STR. 16



NR 4 (37), CZERWIEC 2025

P GŁOS Pana Karpia

PISMO DLA HODOWCÓW RYB I PRZYJACIÓŁ RYBACTWA

ISSN 2450-5811



**WYBRAŁEM
STAWY,
GARNITUR
TRAFIŁ
DO SZAFY**

STR. 12



20 LAT PANA KARPIA

„*Żeby mieć udział w jakimś dziele, trzeba coś z siebie poświęcić. Myślę, że każdy z naukowców, hodowców ryb i sympatyków skupionych wokół Pana Karpia coś z siebie poświęcił. Czas, wiedzę, energię, pasję. Bez tego to 20-letnie przedsięwzięcie nie miałooby szans powodzenia.*”

Czy orzeł jest tylko pięknym ptakiem? Czy karp jest tylko wyborną rybą, czy także zjawiskiem? Dzisiaj w rozchwytanym, skonfliktowanym świecie, zacierającym różnicę między świadomością a sztucznymi modelami inteligentnych zachowań, szukamy zakorzenienia w stałości. Potrzebujemy bezpieczeństwa i trwałości. Stąd coraz częściej słyszymy odwołania do tradycji, do symbolu, a ruchy konserwatywne znajdują coraz więcej zwolenników. Konserwatyzm nie jest niczym nagannym, ale tylko do chwili, gdy nie pomylimy go z nacjonalizmem, a z tym ostatnio bywa różnie. Symbolika to coś, co umacnia naszą tożsamość. Pomaga, nie chowając głowy w piasek, łatwiej znosić trudne emocje. To subtelne stąpanie po stopniach hierarchii wartości. Kto uchwyci jej sens i siłę oddziaływania, kto zakotwiczy ją w tolerancji i dobru, ten potrafi pożytecznie i skutecznie zaprzęć ją do twórczej pracy. Kto ma z tym problem, błąka się gdzieś pomiędzy rozszczeniemi a pretensjami.

Patrząc na 20 lat obecności Pana Karpia na promocyjnym rybnym rynku, utwierdzam się w przekonaniu, że to Stowarzyszenie umiejętnie odczytało, uchwyciło i skutecznie zagospodarowało naszą karpiową tożsamość i, co bardzo ważne, wypełniło oczekiwania hodowców. Potrafiło zbudować pozytywną jakość relacji wewnętrznych i zewnętrznych. Bez wazeliniarstwa i bez bufonady. Potrafiło zainicjować i konsekwentnie wdrażać wielki, już 20-letni program promocji karpia. Od przedszkolaka do seniora. Od Przemyśla po Szczecin. Od gminy po Sejm. Od namiotu sprzedażowego po radio, telewizję i Internet. Od osobistych relacji po tłumne konferencje, pikniki i debaty. Od ankiet po wielostronne badania rynku. Od cyklicznej gazety „Głos Pana Karpia” po naukowe opracowania poświęcone karpiowi. Od internetowego „Forum Pana Karpia” z setkami tysięcy uczestników po internetowe prelekcje. Od setek tysięcy egzemplarzy „ABC sprzedaży karpia”, przydatnych sprzedawcom i konsumentom po zainicjowanie, opracowanie i wdrożenie „Kodeksu Dobrej Praktyki Chowu i Hodowli Ryb w Stawach Karpiowych”. Od



rys. ZBIGNIEW PISZCZAKO

milionów ulotek po miliony gadżetów. Od piętnastu wielonakładowych książek dla dzieci o karpiu po organizację list poparcia ważnych dla karpia spraw. Od pięciokrotnego przekroczenia z karpem progów Watykanu po samotny rejs Pana Karpia pod żaglami przez Atlantyk.

Żeby mieć udział w jakimś dziele, trzeba coś z siebie poświęcić. Myślę, że każdy z naukowców, hodowców ryb i sympatyków skupionych wokół Pana Karpia coś z siebie poświęcił. Czas, wiedzę, energię, pasję. Bez tego to 20-letnie przedsięwzięcie nie miałooby szans powodzenia. Dziękujemy więc wszystkim z bliższego i dalszego kręgu Pana Karpia. Dziękujemy, Zbyszku.

PS Zbyszku - Zbigniew Szczepański jest nieprzerwanie od 2005 roku prezesem Towarzystwa Promocji Ryb „Pan Karp”.



ZBIGNIEW
SZCZEPAŃSKI
redaktor naczelny

Ten numer „Głosu Pana Karpia” poświęcamy osobie wyjątkowej – „żelaznej” postaci polskiej ichtiopatologii i akwakultury – doktorowi Janowi Żelaznemu. Dużo by można pisać o jego karierze zawodowej, począwszy od 1969 roku w Zakładzie Chorób Ryb Państwowego Instytutu Weterynaryjnego w Puławach i w wielu innych instytucjach w kraju związanych z leczeniem ryb. Także o kursach, konferencjach i szkoleniach, których wielokrotnie był organizatorem. Jednak co najmniej tak samo ważne, jeśli nie ważniejsze, jest to, jaki ślad zostawił i dalej zostawia w głowach i sercach rybaków w trakcie swoich wizyt nad stawami. Każdy, kto się zetknął z doktorem, otrzymał nie tylko dawkę wiedzy o higienie i zdrowiu ryb, ale też towarzyszący tym poradom pakiet życiowych opowieści o tym, jak być dobrym człowiekiem pracującym dla siebie i rodziny, ale przede wszystkim dla wspólnego dobra naszej ojczyzny. Panie Doktorze, z okazji 80. urodzin redakcja „GPK” i cała bracia rybacka, życzy Panu zdrowia i wytrwałości w kontynuacji Pana misji. Niech się dalej darzy i rodzinie, i zawodowo. Dziękujemy!

Zbigniew Szczepański



GRZEGORZ
KOŃCZEWSKI
redaktor prowadzący

To była prawdziwa gonitwa, a każdy dzień wyglądał niemal tak samo. Jakub Jarosz (o prowadzonym przez niego gospodarstwie rybackim piszemy na str. 12-14) wstawał o 4 rano i gnał do pracy na stawach, o godz. 8 już w eleganckiej marynarce zasiadał za biurkiem kancelarii komorniczej w Lublinie, z której udawało mu się wyjść między 15 a 16, po czym znów pędził do ryb. Kilka lat takiego funkcjonowania mocno dało w kość, a gdy pojawiła się rodzina, żyć tak już, po prostu, się nie dało. Trzeba było wybierać.

Jakub Jarosz uznał, że czas zarzucić komorniczy fach, który – prawdę mówiąc – satysfakcji nie dawał, gwarantował za to codzienne mierzenie się z ludzkim nieszczęściem i zawodowym wizerunkiem człowieka pozbawionego litości i wszelkich pozytywnych uczuć. Czy żałuje? Zaręcza, że ani trochę. Został wykwalifikowanym rybakim, zdobył doświadczenie i jego tata, Zbigniew Jarosz, przekazał mu ster prowadzenia rodzinnego gospodarstwa. Dziś pan Zbigniew czasami żartuje, że stawów już nie ma, bo zajął mu je komornik. Wystarczy choć na chwilę pojawić się w którymś z obiektów gospodarstwa, by zauważyć, że w tym przypadku, bodaj jedynym w Polsce, „komornicze zajęcie stawów” może kojarzyć się z czymś wyłącznie pozytywnym.

Grzegorz Kończewski

W NUMERZE

- 4 Zmieniamy Polskę NA KARPIOWĄ NUTĘ**
Rozmowa ze Zbigniewem Szczepańskim, od 20 lat prezesem zarządu Towarzystwa Promocji Ryb „Pan Karp”
- 6 ŻELAZNY WYLĘG KARPIA, czyli...**
O zagrożeniach, które mogą wiązać się z wcześniejszym tarłem karpia, pisze dr. inż. Mirosław Cieśla
- 7 Czy majowe temperatury SPRZYJAŁY KARPIOM?**
Dr n. wet. Jan Żelazny: - Wiosna jest okresem wielu niespodzianek w procesie hodowli karpia...
- 8 Dopóki siły pozwolą, BĘDĘ RYBAKOM SŁUŻYĆ!**
Z dr. Janem Żelaznym, specjalistą chorób ryb, obchodzącym niedawno 80. urodziny i wciąż aktywnym zawodowo, rozmawiamy o wyzwaniach, sukcesach i ulubionej pracy w terenie
- 10 NIEGDYŚ RYBACKA WIOSKA, dziś perła regionu**
Danuta Borzecka, przewodniczka po Kazimierzu Dolnym, z niezwykłą pasją opowiada o mieście, które każdego roku odwiedza kilkaset tysięcy turystów
- 12 WYBRAŁEM STAWY, garnitur trafił do szafy**
Gościmy w rodzinnym gospodarstwie rybackim prowadzonym przez Jakuba Jarosza, który, nim został rybakim na pełen etat, pracował jako... komornik sądowy
- 15 SPORTOWE „DOPALACZE” z białek ryb**
Nad właściwościami mięsa z karpia, szczególnie wartościowymi dla sportowców, pochylają się prof. dr hab. inż. Joanna Tkaczewska z Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie oraz dr inż. Małgorzata Morawska-Tota z krakowskiej Akademii Kultury Fizycznej
- 16 36 KOPYT podkutych jednego dnia!**
-Niby wiadomo, że nie jest to robota dla słabeuszy, ale mój dziadek, również kowal, wcale nie był jakiegokolwiek postury, a konie przewracał - mówi Roman Czerniec z Wojciechowa
- 18 JAK DAWNY STAW stał się ptasią ostoją**
Tomasz Kuniniec, leśniczy Leśnictwa Zagórki, zaprasza miłośników przyrody do „swojego królestwa”, na terenie którego znajduje się niezwykle atrakcyjny rezerwat przyrody Piskory
- 20 A może na rybkę DO BARU POD PSTRĄGIEM?**
Choć od 25 lat sztandarowym daniem jest tu pstrąg, to walory smakowe pieczonego karpia z roku na rok docenia coraz większa grupa rybnych smakoszy
- 22 CZYM JEST ŻELAZO dla akwakultury?**
Ryby, podobnie jak i inne organizmy zwierzęce, wymagają dla swego właściwego funkcjonowania także odpowiedniej obecności żelaza. Pełni ono wiele istotnych funkcji...
- 23 Prosto Z SIECI**
Informacje i ciekawostki wyłowione z głębin internetu



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

ZMIENIAMY POLSKĘ NA KARPIOWĄ NUTĘ

„Największy ślad w pamięci rybaków i konsumentów zostawił zapewne ten „pierworodny”, wigilijny spot, z czterowerszem: „Norweg swoje je łososie, Hiszpan małże w białym sosie, a ja zjadam wraz z rodziną dzwonko karpia pod choinką”. Niestety, zdaniem wielu, potencjał „Pana Karpia” w integracji rynku karpiego pod jednym logotypem, nie został, tak naprawdę, dostatecznie wykorzystany”.

ROZMOWA ZE ZBIGNIEWEM SZCZEPAŃSKIM,
OD 20 LAT PREZESEM ZARZĄDU
TOWARZYSTWA PROMOCJI RYB

Właśnie mija 20 lat od powstania Towarzystwa Promocji Ryb „Pan Karp”, jak do tego doszło?

Nie do wiary, że to tak szybko minęło! Trzeba by wrócić do roku 2004, kiedy to do polskich hodowców karpia zaczęła w bolesny sposób docierać świadomość na czym polega konkurencja rynkowa i jakie mechanizmy na tym rynku funkcjonują. W tym czasie przez media przetaczały się, jedna za drugą, kampanie, w których królował norweski łosoś. Rodzimi rybacy zauważyli też, że coraz skuteczniej są „rozgrywani” przez sieci marketów, a rentowność gospodarstw rybackich w tej sytuacji była bardzo niestabilna. Na szczęście właśnie w tym momencie pojawiły się pierwsze fundusze unijne, w tym również przeznaczone na organizację kampanii promocyjnych dla rybactwa. I właśnie tę możliwość we wrześniu 2004 roku dostrzegła czwórka założycieli Towarzystwa Promocji Rybactwa i Produktów Rybnych (pierwsza nazwa TPR) – Anna Daczka (Pyć), Andrzej Lirski, Janusz Wrona i ja. Potem poszło już szybko – w marcu 2005 roku odbyło się pierwsze walne zebranie, wybór władz i oddolna inicjatywa rybaków w postaci zebrania około 300 tysięcy złotych na pierwsze działania promocyjne. Już we wrześniu udało się podpisać umowę z ARiMR na realizację pierwszej kampanii. Stało się to możliwe również dzięki osobistemu zaangażowaniu prof. Bogusława Zdanowskiego, ówczesnego dyrektora Instytutu Rybactwa Śródlądowego w Olsztynie.

Jak wyglądały te innowacyjne dla hodowców karpia działania promocyjne?

Najpierw wyłoniony został wykonawca kampanii – firma Media Group, której szefem, nawiasem mówiąc, jest Al Harris mający rybackie korzenie (Dobra Korczewskie). W ciągu zaledwie kilku miesięcy zarząd naszej organizacji musiał przejść przyspieszony kurs obsługi kampanii promocyjnych, co było bardzo wymagającym i czasochłonnym zajęciem. Na samym początku zostało opracowane hasło i logo akcji – Pan Karp, które przez kolejne dwie dekady stało się rozpoznawalną wizytówką karpiarzy nie tylko na polskim rynku rybnym. Dzięki zaangażowaniu wielu osób w ciągu kilku lat udało nam wyposażyć około 100 dużych gospodarstw rybackich w cały wachlarz gadżetów z logo Pan Karp i przede wszystkim zostało przeprowadzonych kilka ogólnopolskich kampanii w mediach. W latach 2006-2011 w grudniowych programach telewizyjnych przewinęły się cztery różne spoty reklamowe. Jednak największy ślad w pamięci rybaków i konsumentów zostawił zapewne ten „pierworodny”, wigilijny, z czterowerszem: „Norweg swoje je łososie, Hiszpan małże w białym sosie, a ja zjadam wraz z rodziną dzwonko karpia pod cho-



ZBIGNIEW SZCZEPAŃSKI

| FOT. JAROSŁAW CZERWIŃSKI

inką”. Niestety, zdaniem wielu, potencjał „Pana Karpia” w integracji rynku karpiego pod jednym logotypem, nie został, tak naprawdę, dostatecznie wykorzystany. Szansa na odwrócenie relacji z marketami na korzyść hodowców została zmarnowana, i to głównie z powodu ambicji niektórych osób z naszego środowiska. Marne to pocieszenie, że sytuacja w kwestii integracji rynkowej w zasadzie nie zmieniła się do dnia dzisiejszego.

Niestety, zdaniem wielu, potencjał „Pana Karpia” w integracji rynku karpiego pod jednym logotypem, nie został, tak naprawdę, dostatecznie wykorzystany. Szansa na odwrócenie relacji z marketami na korzyść hodowców została zmarnowana, i to głównie z powodu ambicji niektórych osób z naszego środowiska. Marne to pocieszenie, że sytuacja w kwestii integracji rynkowej w zasadzie nie zmieniła się do dnia dzisiejszego.

A co poza ogólnopolskimi kampaniami medialnymi udało się przez te 20 lat zrobić dla promocji spożycia ryb, a karpia w szczególności?

Naszym oczkiem w głowie były i są akcje skierowane do dzieci. Od początku działania „Pana Karpia”, udało się wydać aż 15

książeczek dla młodych czytelników o tematyce związanej z karpiami i stawami, a kolejna pt. „Wąsik w krainie karpia” jest w tej chwili przygotowywana do druku. Książki były zwykle nagrodami przy okazji organizowania ogólnopolskich konkursów dla dzieci szkolnych. W ten sposób wychowaliśmy „na karpiową nutę” całe rzesze dzieciaków, z których część jest już dziś dorosła. Dotarliśmy z naszym karpiowym przesłaniem do setek szkół i tysięcy dzieci. Możemy się pochwalić też, że „Magiczna łuska Pana Karpia” i „Pan Karp kontra Czarny Ptak” stały się kanwą do powstania słuchowisk radiowych w Polskim Radio Katowice. Ten ostatni tytuł, o walce ryb z kormoranem, został przetłumaczony na język angielski, francuski, niemiecki i węgierski, i trafił też m.in. do Parlamentu Europejskiego jako nasz wkład w walkę z plagą kormoranów. Inna książeczka pt. „O rybaku i smoku niemytym”, została zaadaptowana na scenariusz przedstawienia teatralnego, którego premiera w toruńskim teatrze lalek „Zaczarowany Świat”, miała miejsce w 2017 roku. Potem spektakl ten był wielokrotnie grany w różnych miejscach w kraju. Z innych aktywności, wyprodukowaliśmy też film animowany pt. „Karpie – dobra energia”, który można obejrzeć w sieci. Od 2015 roku, corocznie organizujemy też akcję „Pan Karp zarybia Wisłę”. Dla nieco starszych uczniów ze szkół gastronomicznych zorganizowaliśmy ogólnopolskie konkursy kulinarne. Pierwszoplanowe w tych zawodach były, oczywiście, potrawy z karpia, a dodatkowym plonem – pokonkursowe, bogato ilustrowane książki kulinarne.

Co udało się zdziałać na innych polach promocyjnych?

Wiele energii i środków poświęciliśmy też na promocję w mediach ukierunkowanych na dorosłych. Szczególnie w okresie sprzedaży przedświątecznej wielokrotnie zamieszczaliśmy artykuły o karpie w prasie kolorowej, organizowaliśmy konkursy, inicjowaliśmy setki wywiadów radiowych, telewizyjnych i internetowych, jako formy komunikacji z naszymi klientami. Zawsze też dbaliśmy o integrację i promocję we-



LOGO „PANA KARPIA” NA ŻAGLU JACHTU „DELPHIA TRÓJKA” | FOT. ARCHIWUM TPR



PRZEZ OSTATNIE 20 LAT „PAN KARP” ZORGANIZOWAŁ SETKI KONKURSÓW I SPOTKAŃ Z TYSIĄCAMI DZIECI W CAŁYM KRAJU. TEMATEM ZAWSZE BYŁY KARPIE I STAWY | FOT. JAROSŁAW CZERWIŃSKI

wnątr środowiska rybackiego. W tym celu zorganizowaliśmy wraz z firmą Euroexpert wiele imprez, spotkań i konferencji tematycznych, produkowaliśmy corocznie kalendarze i kartki świąteczne. Prowadzimy strony internetowe www.pankarprybac.pl (z bardzo popularną Giełdą Rybacką), www.pankarp.pl oraz www.szybkiKarp.pl i profile na fb #PanKarp, #SzybkiKarp i #SportowyKarp, związane z kilkoma realizowanymi projektami. Nie możemy zapomnieć też o mającym już 10 lat „Głosie Pana Karpia” (na początku wydawany wspólnie z LGR Świętokrzyski Karp jako „Świętokrzyski Głos Pana Karpia”), za pomocą którego jest reklamowany w całym kraju i karp, i gospodarka karpiowa.

A zdarzyło się w działalności TPR coś szczególnie spektakularnego?

Hmmm, to jest właśnie nasza specjalność i nie wiem, czy wystarczy tu miejsca, żeby wszystko opisać... Numer jeden to z pewnością zorganizowanie aż pięciokrotnie wypraw z karpem do Rzymu i Watykanu, co przynosiło zawsze grad pozytywnych doniesień i komentarzy medialnych (2013-2017). Świetne rezultaty przyniósł nam też udział w Światowych Dniach Młodzieży w okolicach Krakowa, gdzie karpem karmiliśmy pielgrzymów z całego świata. Szerokim echem odbijały się też przedświąteczne licytacje w programie III Polskiego Radia prowadzone przez redaktora Kubę Strzyczkowskiego, podczas których 15-kilogramowe czekoladowe karpie (produkcji Janusza Profusa z E. Wedel) osiągały nie tylko wspaniałe ceny, ale też ogromną sławę. Podobnie rzecz się miała, gdy ten znany dziennikarz, wraz z logiem „Pana Karpia” na żaglu, przepłynął samotnie „Szlakiem Kolumba” Atlantyck.

I to już koniec?

Noo, nie jestem w stanie wszystkiego wymienić, bo i pamięć już nie ta (śmiech), ale na pewno warto jeszcze wspomnieć wiele akcji integrujących branżę w momentach

różnych zagrożeń. Byliśmy na przykład organizatorami protestów i akcji zbierania podpisów (opłaty za wodę, zakaz sprzedaży żywych ryb, brak rekompensat wodnośrodowiskowych). Zainicjowaliśmy powstanie Kodeksu dobrych praktyk rybackich i wydanie „ABC sprzedaży karpia”, ale też włożyliśmy wiele pracy w rozwój sprzedaży bezpośredniej.

Jednak w tej 20-letniej historii najważniejsi byli i są ludzie, i dlatego trzeba ich koniecznie przypomnieć. Zaczne od tych, których, niestety, z nami już nie ma: Witold Milczarewicz, prof. Jadwiga Seremak-Bulge, prof. Ryszard Wojda, ojciec Benedykt Belgrau, Marian Rapacewicz, Janusz Preuhs, Maria Filipiak i niedawno zmarły Włodek Bednarowicz. Ogromny wkład w dynamiczny start „Pana Karpia” włożył prof. Bogusław Zdanowski z IRŚ, Zofia Miłkowska i dr Zygmunt Okoniewski z ARiMR. Od zawsze jest z nami prof. Janusz Guziur (członek honorowy Pana Karpia z nr 1) i dr Jan Żelazny. Wielokrotnie pomoc otrzymywaliśmy też od red. Piotra Pagięty z Polskiego Radia Katowice, Jacka Juchniewicza (Aller Aqua Polska), od Izabeli Handwerker, Mirosława Kuczyńskiego, Mirosława Cieśli i Jerzego Śliwińskiego. Osobno dziękuję także redakcji „Głosu Pana Karpia” - Grzegorzowi Kończewskiemu, Jarosławowi Czerwińskiemu i Zbigniewowi Piszczace. Koniecznie trzeba również przypomnieć, kto oprócz mnie kierował naszą organizacją w pierwszych, najtrudniejszych latach funkcjonowania „Pana Karpia”. Tak więc serdeczne podziękowania należą się: Januszowi Wronie, Annie Sobczak (Wrona), Marianowi Tomali, Andrzejowi Lirskiemu, Annie Daczce (Pyć), Tadeuszowi Rogowi, Markowi Adamusowi, Bogusławowi Dryndosowi, Leopoldowi Szostkowi, Wacławowi Szczoczarzowi. Dziękuję też wszystkim członkom za udział i wspieranie naszych wspólnych akcji, których, mam nadzieję, jeszcze cały czas sporo przed nami! Przecież jeszcze nie wszyscy przyswoili sobie, że „Norweg swoje je łosie...”, a w końcu powinni!

(RED.)

CO W STAWIE PISZCZY...



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

ŻELAZNY WYLĘG KARPIA, czyli pomarzyć - dobra rzecz

Głównym zagrożeniem dla wcześniejszego tarła karpia jest wrażliwość wylęgu na niskie temperatury. W przypadku falstartu pogody i powrotu chłódów czy przymrozków, co miało miejsce w 2025 roku, istnieje ryzyko śmierci głodowej obsadzonych do stawu ryb.

- Zobaczcie, co dostałem od Kamila Bartoszewicza - zawołał Zbyszek Szczepański, pokazując zdjęcie, na którym widać wylęg. Charakterystyczny gruszkowaty kształt pęcherzyka żółtkowego oraz anturaż, w jakim wykonano zdjęcia, pozwala wnioskować, że jest to wylęg karpia na naturalnym tarlisku. Cóż w tym tak nadzwyczajnego? Data wykonania zdjęcia! Był to 25 kwietnia 2025 roku, co pozwala wnioskować, że tarło nastąpiło około 10-15 kwietnia.

A PROFESOR mówił...

Gdy w latach 80. ubiegłego stulecia śp. Prof. dr hab. Ryszard Wojda wbijał mi do głowy podczas wykładów zasady hodowli karpia, mówił, że o naturalnym rozrodzie karpia powinniśmy myśleć „po ogrodnikach i zimnej Zoście”, czyli po 15 maja. Wylęg powinien pojawić się wówczas około 25 maja. Opisany powyżej przykład dowodzi, że zasada naturalnego tarła najwcześniej w połowie maja staje się, być może, anachronizmem. O gotowości karpia do rozrodu decyduje m.in. roczna suma temperatur wody, a ta z pewnością jest obecnie wyższa niż nawet dziesięć lat temu. Z własnego doświadczenia hodowcy autor może stwierdzić, że niektóre

osobniki karpia wykazują inklinację do odbywania tarła znacznie wcześniej niż opisują to podręczniki. Cechy takie tym bardziej mogą się ujawniać teraz, gdy od kilku lat obserwujemy występowanie temperatur wody w granicach optymalnej do naturalnego rozrodu karpia może niekoniecznie w połowie kwietnia, ale z pewnością na przełomie kwietnia i maja.

Czy w takim razie hodowcy karpia winni poważnie zacząć myśleć o przesunięciu kłuczowego ogniwa cyklu, jakim niewątpliwie jest rozród, z maja na kwiecień? Odpowiedź na tak zadane pytanie wcale nie jest prosta, chociaż przykład drugiego podstawowego gatunku rodzimej akwakultury, pstrąga tęczowego, pokazuje, że odważne decyzje są opłacalne w długiej perspektywie czasowej. Pomimo obserwowanego ocieplania klimatu, okres chłodniejszy (pstrągowy) stanowi obecnie może już nie 3/4, ale nadal ze 2/3 roku. Dni ciepłych, korzystnych do wzrostu karpia, przybywa, ale jest ich nie więcej niż 100-120 w roku.

MOC WYLĘGU naturalnego

Głównym zagrożeniem dla wcześniejszego tarła karpia jest wrażliwość wylęgu na

niskie temperatury. W przypadku falstartu pogody i powrotu chłódów czy przymrozków, co miało miejsce w 2025 roku, istnieje ryzyko śmierci głodowej obsadzonych do stawu ryb. Hodowcy używają określenia „forma głodowa” wylęgu, naukowo nazywa się to PNR (punkt bez powrotu), czyli wygłodzenie organizmu w takim stopniu, że poprawa warunków pokarmowych nie uratuje już ryb.

Przydałby się więc swego rodzaju „żelazny wylęg”, który zniósłby wszelkie kaprysy naszej wiosny. Niestety, takiego wylęgu nie ma i raczej nie będzie. Niemniej podjęcie prac selekcyjnych w kierunku uzyskania „szczepu karpia wczesnowiosennego tarła” wydaje się być atrakcyjne. Można zapytać po co, przecież w wylęgarni można przeprowadzić tarło karpia w dowolnej porze roku. Otóż wylęg z naturalnego tarła jest mniej podatny na wahania temperatury wody i inne naturalne czynniki. Ponieważ od początku poddawany jest takim zmianom, zdecydowanie lepiej je znosi.

DWA LATA i znaczne korzyści

A jaki sens ma w ogóle wcześniejsze tarło i podejmowanie ryzyka z tym związanego celem wydłużenia o kilka tygodni pierwszego roku chowu? To najprostsza i chyba najtańsza metoda intensyfikacji produkcji – poprzez skrócenie cyklu produkcyjnego do dwóch lat. Jeżeli w pierwszym roku udało się uzyskać narybek o jednostkowej masie 250–300 g, czyli krocza, to w drugim roku nie powinno być kłopotu z uzyskaniem odpowiednio dużych karpia konsumpcyjnych. Może nie w całym kraju i nie na wszystkich stawach od razu, ale spróbować warto. A zwolnione powierzchnie stawów wykorzystać do chowu innych gatunków, atrakcyjnych rynkowo do konsumpcji czy też do zarybiania. Póki co, wylęg Kamila ma się dobrze, przetrwał chłody i mrozy. Jego gospodarstwo, Królewskie-Rybin, to Wielkopolska, więc tam zawsze ciut cieplej. Zobaczmy, jak będzie podczas jesiennych odłowów narybku. Może to rzeczywiście „żelazny wylęg”?

ZDRÓW JAK RYBA?



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

MAJOWE TEMPERATURY nie sprzyjały wylęgowi karpia

Wiosna jest okresem wielu niespodzianek w procesie hodowli karpia w warunkach stawowych. Wynikają one głównie z nieprzewidywalnych często wahań temperatury wody oraz jej deficytu. Czasy, kiedy pokrywa lodowa na zimochowach utrzymywała się do połowy marca i temperatura wody była wówczas względnie stabilna, niestety, dawno minęły.

Wiosna bieżącego roku zaczęła się termicznie już w końcu stycznia. Niektórzy hodowcy rozważali wówczas możliwość odłowu zimochowców z materiałem zarybieniowym karpia oraz innych ryb hodowanych w stawach karpiovych i zarybianie stawów letnich, co byłoby działaniem niewłaściwym dla zdrowia i dobrostanu karpia, ponieważ ryby „rozbudzone” ze snu zimowego poszukują pokarmu, którego dostępność przez długi czas jest wówczas ograniczona. Prowadzi to oczywiście do ich głodowania (Żelazny, 2021). Poza tym przeprowadzanie każdego odłowu ryb ze stawu (zimochowu) wiąże się z obecnością bardzo dużej ilości zawieszin w łowisku. Zawiesziny te, czyli obumarły plankton oraz odchody ryb z poprzedniego roku, osadzają się podczas procesu oddychania w skrzelach ryb, stanowiąc poważne zagrożenie dla ich zdrowia (Nowak-Kobus, 2020; Żelazny, 2021).

Nikt, na szczęście, nie podjął takiego działania i w ten sposób materiał zarybieniowy karpia dotrwał w dość dobrym stanie zdrowia do optymalnego okresu zarybień wiosennych - od około połowy marca do połowy kwietnia.

ŚNIĘCIA tylko w małych stawach

Wiosną obecnego roku nie obserwowano masowego śnięcia wśród obsad karpiovych w specjalistycznych gospodarstwach rybackich hodujących ten gatunek ryb. Śnięcia w tym okresie no-

towne były jedynie w małych stawach przydomowych lub w łowiskach specjalnych. Tam, z reguły, obserwuje się nadmierne zagęszczenia i mieszanie obsad ryb różnego pochodzenia oraz użytkowanie takich stawów w sposób ciągły, to jest bez odłowu, przez okres kilku, a nawet kilkudziesięciu lat. Z chorób zakaźnych obserwowano jedynie pojedyncze ogniska chorób wirusowych i śnięcia o charakterze masowym karasi srebrzystych w rzekach, stawkach przydomowych i łowiskach specjalnych.

Trzeba też zwrócić uwagę, że temperatura wody w maju tego roku była bardzo niekorzystna dla wylęgu karpia. Optymalnie dla podchowu wylęgu karpia powinna wynosić 16-24 stopni Celsjusza (Kokurewicz, 1971; Dąbrowski, 1983; Guziur i wsp., 2003; Wojda, 2015). Natomiast w czasie przeprowadzania tegorocznego tarła i podchowu wylęgu temperatura wody kształtowała się na poziomie około 13-14 stopni Celsjusza, a nawet okresowo jeszcze niższej, co, oczywiście, mogło wpłynąć bardzo niekorzystnie na poziom przeżywalności

i wzrostu wylęgu karpia. Przeżywalność w optymalnych warunkach termicznych powinna być powyżej 50 proc. (Guździur i wsp., 2003; Wojda, 2015).

Z innych niekorzystnych dla hodowli karpia czynników należy odnotować deficyt wody w okresie wiosny 2025 roku w wielu gospodarstwach rybackich. Tym bardziej, że niskie stany wody w stawach hodowlanych ułatwiają żerowanie ptakom drapieżnym, co spowoduje, że straty w obsadach ryb będą jeszcze wyższe niż w poprzednich latach. Zagrożenie to występuje głównie wiosną, ale i w innych porach roku też jest duże.

Czapla biała i CZARNY PTAK

Spośród wielu gatunków ptaków odżywiających się rybami (rybołów, czapla biała, czapla siwa, błotniak stawowy, bielik, perkoz, mewa, bąk, bączek, rybitwa, łyska czarna, tracz, wodnik, ślepowron i wiele innych), największe szkody w rybo- stanie powoduje kormoran. Kormorany atakują głównie narybek i krocze karpia, a także amura białego, szczupaka, jazia, płoci oraz inne ryby hodowane w stawach karpiovych. Należy przy tym nadmienić, że do bardzo groźnego szkodnika karpia, jakim jest kormoran, dołą-

czyła czapla biała, której liczebność w ostatnim czasie wzrosła wielokrotnie.

Uwaga: Piśmiennictwo jest dostępne u autora publikacji.

” NISKIE STANY
WODY W STAWACH
HODOWLANYCH
UŁATWIAJĄ
ŻEROWANIE PTAKOM
DRAPIEŻNYM,
CO SPÓWODUJE,
ŻE STRATY
W OBSADACH RYB
BĘDĄ JESZCZE
WYŻSZE NIŻ
W POPRZEDNICH
LATACH.

DOPÓKI SIŁY POZWOLA, BĘDĘ RYBAKOM SŁUŻYĆ!

„Weterynaria po głowie chodziła mi od zawsze. Nie wyobrażałem sobie pracy za biurkiem – w młodości chciałem być wolnym człowiekiem, wędrować od wiejskiej zagrody do zagrody i zajmować się leczeniem zwierząt. Studia weterynaryjne, które podjąłem w ówczesnej Wyższej Szkole Rolniczej w Lublinie, były wyborem oczywistym”.

ROZMOWA Z DR. N. WET. JANEM ŻELAZNYM,
SPECJALISTĄ CHOROÓB RYB
Z PAŃSTWOWEGO INSTYTUTU
WETERYNARYJNEGO – PAŃSTWOWEGO
INSTYTUTU BADAWCZEGO W PUŁAWACH

Proszę przyjąć najserdeczniejsze życzenia, bo przecież 29 maja obchodził Pan 80. rocznicę urodzin. Wiele osób, i to nie tylko ze środowiska rybackiego, podziwia Pana kondycję, poczucie humoru, dobrą energię i zaangażowanie – to imponujące, że wciąż pozostaje Pan aktywny zawodowo. To już 56 lat!

Bardzo dziękuję za życzenia. Naprawdę nie sądziłem, że dożyję takiego wieku, bo moje zdrowie nigdy nie było najlepsze. Jeszcze w maju tego roku przeszedłem operację, ósmą w moim życiu, przez lekarzy zwaną naprawczą. Okazuje się, że można naprawiać nie tylko auta, ale również ludzi! I to jest budujące. Co do mojego stażu w Instytucie, to od trzech lat jestem najstarszym pracownikiem. Nie znaczy to, że przysługuję mi tytuł rekordzisty, bo moi poprzednicy zakończyli karierę zawodową w wieku 91 lat, mnie zatem jeszcze trochę do niego brakuje. Już natomiast mogę powiedzieć, że w swoim zawodzie czuję się spełniony. Mam ogromną satysfakcję, że za moich czasów i jakimś stopniu z moim udziałem jako ichiopatologa wiedza w obszarze ochrony zdrowia ryb w Polsce poczyniła znaczące postępy.

W młodości rozważał Pan wybór jakiejś innej drogi zawodowej?

Nie, weterynaria po głowie chodziła mi od zawsze. Nie wyobrażałem sobie pracy za biurkiem – w młodości chciałem być wolnym człowiekiem, wędrować od wiejskiej zagrody do zagrody i zajmować się leczeniem zwierząt. Studia weterynaryjne, które podjąłem w ówczesnej Wyższej Szkole Rolniczej w Lublinie, dziś to Uniwersytet Przyrodniczy, były wyborem oczywistym. Pod koniec nauki, w 1969 roku, otrzymałem propozycję pracy na uczelni i w Państwowym Instytucie Weterynaryjnym – wybrałem Instytut i Puławę jako piękne miasto. Dostrzegam w tym wolę Bożą. Znalazłem się bowiem w gronie pięciorga kandydatów deklarujących chęć specjalizowania się w chorobach ryb, a jednak prof. Stanisław Krauss,



DR JAN ŻELAZNY

| FOT. JAROSŁAW CZERWIŃSKI

dyrektor Instytutu, wybrał akurat mnie, żartując przy tym: „Cóż, pan Żelazny ma w Puławach żelazne miejsce”. I tak się to zaczęło.

Domyślał się, że stanowisk ma Pan na koncie co najmniej kilka...

O, tak. Zacząłem jako asystent, później byłem starszym asystentem, zrobiłem doktorat i przymierzałem się do habilitacji, do której ostatecznie nie przystąpiłem. Na przeszkodzie stanęła poważna choroba oczu, która mogła doprowadzić do utraty wzroku. Stres związany z obroną pracy habilitacyjnej mógł to zagrożenie zwiększyć. A wraz z żoną mieliśmy już wówczas dwoje dzieci, więc musiałem wybrać, co w moim życiu ma być priorytetem. Zatem nie mam habilitacji, ale dzieci

szczęśliwie udało się doprowadzić do samodzielności, a na dodatek zostać kierownikiem Zakładu Chorób Ryb - okresowo nawet pełniłem obowiązki zastępcy dyrektora Instytutu - i wykładowcą na trzech uczelniach.

Rozpoczął Pan pracę w 1969 roku. Jak wówczas podchodziło się do chorób karpia?

Jako młodzi lekarze weterynarii nieraz żartowaliśmy sobie z tych niegdyś powszechnie stosowanych środków zaradczych, bo w przypadku śnięć najczęstszym zabiegiem było... zwiększenie przepływu wody. Uważano, że w ten sposób poprawi się rybom warunki bytowania. Takie myślenie było, oczywiście, błędne. Karpie, które miały w stawie złe warunki tlenowe, wędrowały do dopływu i tam

gromadziły się w dużym zagęszczeniu, tym samym pogarszając jeszcze swoją sytuację. Obecnie w takich przypadkach robi się badania bakteriologiczne. Trzeba przy tym koniecznie wykonać antybiogram, a później – jeśli jest taka potrzeba – zaordynować właściwy antybiotyk. To warunkuje właściwe działanie leku na konkretne bakterie, bo stosowanie antybiotyków bez tych badań, w ramach tzw. profilaktyki, jest błędem. Taka „profilaktyka” w prostej linii prowadzi bowiem do lekooporności. W poszerzaniu wiedzy dużo zawdzięczam mojemu pierwszemu kierownikowi, prof. dr. Bronisławowi Kocyłowskiemu, założycielowi Zakładu Chorób Ryb w Puławach.

Jak w ciągu kolejnych lat Pana pracy zawodowej zmieniały się występujące na stawach zagrożenia chorobowe?

W latach 70. ub. wieku największym problemem były choroby bakteryjne i pasożytnicze. Z bakteryjnymi – jak już wspomniałem – obecnie dobrze radzimy sobie za pomocą antybiotyków, pasożytnicze zaś pojawiają się sporadycznie. Sen z powiek rybaków w ostatnich latach spędzają natomiast wirusy. I tak – wskutek braku rozważy, a może w pogoni za łatwym pieniądzem – wraz ze sprowadzanymi z zagranicznych hodowli karpiami ściągnięto do Polski bardzo groźną chorobę wirusową, zwaną KHV. Na początku naszego wieku w niektórych gospodarstwach siała autentyczne spustoszenie, powodując straty sięgające nawet 95 proc. obsady! Na dodatek bardzo szybko rozprzestrzeniła się po całej Polsce – to dlatego, że przenosiły ją ptaki drapieżne, a poza tym wirus KHV rozprzestrzenił się też za pośrednictwem wody. Do dziś mam przed oczami pierwszy przypadek na naszym obszarze – na jednej rzeczce znajdowało się 13 obiektów stawowych, a hodowca, który sprowadził zarażone ryby, funkcjonował w tym ciągu jako pierwszy. Zakażone zostały więc wszystkie obiekty, prawdziwa tragedia – tony śniętych karpia. Na szczęście obecnie świadomość rybaków jest znacznie wyższa, co skutkuje m.in. tym, że KHV nie powoduje już takich strat.

Co w Pana karierze było największym wyzwaniem?

Myślę, że opracowanie sposobu leczenia filometroidozy, pasożytniczej choroby wywoły-



WAŻNE CHWILE W ŻYCIU - JAK CHOĆBY ŚWIĘTA BOŻEGO NARODZENIA CZY NIEDAWNA 80. ROCZNICA URODZIN - DR JAN ŻELAZNY NAJCHEŃNIEJ SPĘDZA W GRONIE NAJBLIŻSZYCH | FOT. ARCHIWUM J. ŻELAZNEGO

wanej u karpia przez nicianie. Śnięć co prawda nie powoduje, ale – ze względu na ogniska przekrwienia na skórze, widoczne podczas obróbki ryb – sprawia, że takie karpie, po prostu, trudno sprzedać. Nicianie jest pasożytem bardzo trudnym do zwalczania w środowisku, mnie jednak udało się dobrze rozpracować jego cykl rozwojowy i dobrać lek, który daje szansę wyleczenia na poziomie 90 proc. To duży sukces i, nawiasem mówiąc, również temat mojej niedosłej habilitacji.

Wciąż jeździ Pan na stawy, gdy rybacy poproszą o pomoc?

Oczywiście, jak już mówiłem – teren to mój żywioł, nie praca za biurkiem i papierologia. Ale jest coś jeszcze. Niespełna 21 lat temu usłyszałem diagnozę: „nowotwór złośliwy”, a lekarz prowadzący dawał mi niecały rok życia. Pojechałem już do położonego na głębokim odludziu gospodarstwa rybackiego, by tam przygotować się na odejście. Śmierci się nie bałem, przerażało mnie jedynie cierpienie. Modliłem się, prosząc o wstawiennictwo dochodzącego wówczas do kresu życia papieża Jana Pawła II.

Tamta sytuacja odmieniła Pana spojrzenie na życie?

Od tych niespełna 21 lat codziennie dziękuję Bogu za to, że wciąż trzyma mnie na tym świecie. A jak ja, lekarz weterynarii – specjalista chorób ryb, mogę najlepiej dziękować za dar życia? Swoją pracą – pomagając innym, niekoniecznie biorąc za to pieniądze. Przez telefon udzielam porad rybakom z całej Polski, jeżdżę do gospodarstw rybackich w bliższej i dalszej okolicy i robię to, na czym znam się najlepiej. Serce mi rośnie, gdy jesienią rybacy dzwonią i mówią: „doktorze, dziękujemy bardzo, straty z KHV mieliśmy tylko na poziomie 30 proc., a myśleliśmy, że będzie znacznie gorzej” albo: „doktorze, po raz pierwszy ze stawów o powierzchni 140 hektarów odłowiliśmy 170 ton karpia. To dzięki panu!”. Takie rozmowy dają radość, satysfakcję i siłę. Dobrze się z tym czuję i choć postanowiłem, że w przyszłym roku zakończę pracę w Instytucie, to zapewniam, że dopóki moje szare komórki będą funkcjonować, dopóki siły pozwolą, to będę rybom i rybakom chętnie służył.

GRZEGORZ KOŃCZEWSKI



DR JAN ŻELAZNY: - NA WYKŁADACH I PODCZAS SZKOLEŃ TERENOWYCH WYKSZTAŁCIŁEM SWOICH NASTĘPCÓW - ŁĄCZNIE TO PONAD 80 LEKARZY WETERYNARII Z CAŁEJ POLSKI | FOT. ARCHIWUM J. ŻELAZNEGO



W PRZYSZŁYM ROKU DR JAN ŻELAZNY CHCE ZAKOŃCZYĆ PRACĘ W PIWET. | FOT. JAROSŁAW CZERWIŃSKI

NIEGDYŚ RYBACKA WIOSKA, DZIŚ PERŁA LUBELSZZYNY

„Było to ukochane miasto Jana Suzina, przed laty słynnego prezentera telewizyjnego i lektora firmowego, który z zawodu był architektem i jako student też uczestniczył w kazimierskich plenerach. Pan Suzin zawsze zatrzymywał się w Domu Architekta, rano wychodził na spacer i obowiązkową kawę na rynku. Ja go jeszcze pamiętam...”



DANUTA BORZECKA: - HISTORIA KAZIMIERZA JAKO MIASTA PRZYCIĄGAJĄCEGO MALARZY, PISARZY I INNYCH ARTYSTÓW, TRWA DO DZIŚ. **W MIASTECZKU, W KTÓRYM MIESZKA ZALEDWIE OKOŁO DWA TYSIĄCE MIESZKAŃCÓW, DZIAŁA PONAD 30 GALERII SZTUKI!** | ZDJĘCIA: JAROSŁAW CZERWIŃSKI

ROZMOWA Z **DANUTĄ BORZECKĄ**,
PRZEWODNICZKĄ PO KAZIMIERZU
DOLNYM I PÓŁNOCNO-ZACHODNIEJ
LUBELSZZYNY

Co jest tym magnesem, który każdego roku przyciąga do Kazimierza kilkaset tysięcy turystów?

Przed wszystkim wyjątkowy klimat i niesamowite położenie, które wpłynęły na architekturę powszechnie uznawanego za perłę Lubelszczyzny miasta. Bo Kazimierz położony jest i na wzgórzach, i nad Wisłą. Nad rzeką, zresztą, wszystko się zaczęło, jako że Kazimierz był niegdyś rybacką wioską o nazwie Wietrzna Góra. Wioska przyciągała nie tylko bogactwem ryb, ale i wygodną wiślaną przeprawą. W końcu zwróciła uwagę

księcia Kazimierza Sprawiedliwego, który w XII wieku przekazał te tereny norbertanom.

Zakonnicy jednak nigdy się tutaj nie pojawili...

Tak, ale przyjechały siostry norbertanki, które, okazując wdzięczność księciu, nazwały wioskę Kazimierzem, początkując tym samym okres rozwoju tej miejscowości. Dodam, że kolejni monarchowie też spoglądali na nią przychylnym okiem, a na szczególnie wyróżnienie zasługuje w tym względzie król Kazimierz Wielki. Wybudował tu okazały zamek, będący dziś wielką atrakcją turystyczną, pierwszy kamienny kościół parafialny, ale przede wszystkim dał nam prawa miejskie i przywileje targowe. To za Kazimierza Wielkiego i w renesansie, nastąpił najbardziej dynamiczny rozwój

miasta. W XVI i XVII wieku Kazimierz stał się głównym portem Lubelszczyzny. Kupcy różnych europejskich nacji i wyznań nie ściągali tu już po ryby, a po transportowane Wisłą różnorodne towary: m.in. zboże, drewno, węgiel drzewny. Wyobraźmy sobie, że w tamtym czasie Kazimierz liczył 5 tys. mieszkańców, a Lublin tylko o tysiąc więcej. To był naprawdę wspaniały czas.

Życie podpowiada, że wszystko, co dobre, szybko się kończy...

Rzeczywiście, było tak i tym razem. Wojny ze Szwedami przyniosły kres tej pracowicie budowanej wielkości. W czasie zaborów miasto utraciło na dodatek prawa miejskie, stając się wioską, której mieszkańcy imali się różnych zajęć, bo z rybołówstwa trudno już było się utrzymać. Na ponowne

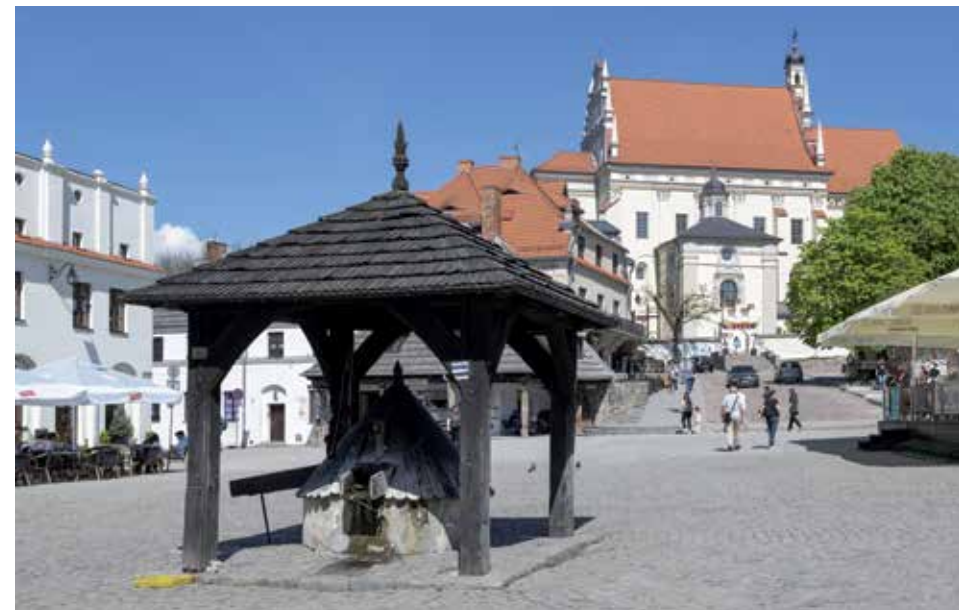
zainteresowanie Kazimierzem trzeba było czekać do dwudziestolecia międzywojennego, a stało się to za sprawą prof. Tadeusza Pruszkowskiego, malarza i pedagoga z warszawskiej Szkoły Sztuk Pięknych. Tak się złożyło, że szukał on atrakcyjnego miejsca, w którym mógłby organizować wakacyjne plenery malarskie dla swoich studentów.

Dlaczego wybrał akurat Kazimierz?

Położone kaskadowo miasteczko po prostu go zauroczyło: na wyciągnięcie ręki były tu piękne widoki i doskonale światło oraz mnogość punktów, z których kompozycja obrazu od razu mogła wydawać się skończona, zamknięta. A dodatkowo mieszkańcy Kazimierza oferowali tanie noclegi, co, w przypadku studentów, też miało niebagatelne znaczenie. I w taki oto sposób pojawili się w Kazimierzu pierwsi adepci malarstwa, których obrazy prezentowane były później w ich macierzystej uczelni na wystawach poplenerowych, z roku na rok ciesząc się coraz większym zainteresowaniem. Mieszkańcy międzywojennej Warszawy podziwiali zatem biel kazimierskich kamienic z czerwonymi dachami, bujną zielenią, czyste błękitne niebo i niezwykle ciekawe, czasami nieco śmiesznie ubrane, ale zawsze bardzo charakterystyczne, postaci mieszkańców. Nic dziwnego, że chcieli to miejsce zobaczyć na żywo, a artyści warszawscy już w szczególności.

Kazimierz znów chwycił wiatr w żagle...

W 1927 roku odzyskał prawa miejskie, stając się bardzo jasnym punktem na mapie Polski, jednym z najważniejszych kurortów II Rzeczypospolitej. I ta historia Kazimierza jako miasta przyciągającego malarzy, pisarzy i innych artystów, trwa do dziś. W miasteczku, w którym mieszka zaledwie około dwa tysiące mieszkańców, działa ponad 30 galerii sztuki! To naprawdę bardzo dużo. Cały czas przyjeżdżają na plenery młodzi i starsi adepci malarstwa z całej Polski, próbujący ująć w ramy ten idylliczny kazimierski krajobraz, a przy okazji nieco zarobić. Ale Kazimierz stał się też kolonią artystyczną, bo wielu artystów – malarzy, pisarzy, filmowców – osiadło tu na stałe, podkreślając,



RYNEK Z PIĘKNĄ STUDNIĄ ZNAJĄ ZAPEWNE NAWET CI, KTÓRZY W TYM MIEŚCIE NIE BYLI. CENTRALNY PLAC KAZIMIERZA **POJAWIAŁ SIĘ W WIELU POLSKICH FILMACH I SERIALACH**, M.IN. W „PODRÓŻY ZA JEDEN UŚMIECH”

że to miejsce wyjątkowo inspiruje ich do tworzenia.

Kiedyś można było usłyszeć, że jak chce się spotkać kogoś znanego, to najlepiej przyjechać do Kazimierza...

To prawda. Było to ukochane miasto choćby Jana Suzina, przed laty słynnego prezentera telewizyjnego i lektora firmowego, który z zawodu był architektem i jako student też uczestniczył w kazimierskich plenerach. Pan Suzin zawsze zatrzymywał się w Domu Architekta, rano wychodził na spacer i obowiązkową kawę na rynku. Ja go jeszcze pamiętam... Ale Kazimierz głęboko zapadł w serce wielu innym znanym postaciom, m.in. Agnieszce Osieckiej, Danielowi Olbrychskiemu, mieszkając u nas wybitny polski fotografik Tomek Sikora oraz dziennikarz Kuba Wojewódzki. W ostatnich latach, gdy liczba turystów znacząco się zwiększyła, ci znani Polacy, a przynajmniej część spośród nich, najwyraźniej zaczęli odczuwać pewien dyskomfort. Niedawno na kazimierskim rynku spotkałam aktorkę Annę Romantowską. Tak naprawdę poznałam ją po głosie, bo przed oczyma turystów

skrywała się za wielkim kapeluszem i ciemnymi okularami.

Wróćmy zatem do tych przeciętnych turystów – co powinno znaleźć się w obowiązkowym planie wycieczki?

Przed wszystkim trzeba wtopić się w cudowne centrum miasta z tętniącym życiem rynkiem, otoczonym pięknymi kamienicami, z charakterystyczną studnią na jego środku. Prowadząc do naszych kościołów i synagogi, opowiadam turystom, jak to niegdyś w Kazimierzu wspaniale funkcjonowały, przenikając się wzajemnie, społeczności chrześcijańska i żydowska. Nie mogę im odpuścić też choćby jednego ze słynnych kazimierskich lessowych wąwozów, spośród których za najbardziej uroczy uchodzi – jak wiadomo – „Korzeniowy Dół”. Podejście na Górę Trzech Krzyży, zamek i basztę wymaga już nieco wysiłku, ale nagrodą są spektakularne wręcz widoki na miasto i Wisłę. Jeśli pogoda jest tak słoneczna jak dzisiaj, to te widoki dosłownie zapierają dech w piersiach. Zapewniam, że na szczycie milknie najbardziej głośna grupa. Warto tego doświadczyć.

GRZEGORZ KOŃCZEWSKI



KAZIMIERZ SŁYNI Z PRZEPIĘKNYCH LESSOWYCH WĄWOZÓW. NA ZDJĘCIU: „**WĄWÓZ ŚMIERCI**”, ZWANY TAK ZE WZGLĘDU NA BLISKÓŚĆ... **CMENTARZA**



WIDOKI NA WISŁĘ TO MOCNA STRONA KAZIMIERZA. URZEKA TEN ROZCIĄGAJĄCY SIĘ Z POŁOŻONEGO WYSOKO ZAMKU, ALE WARTO TEŻ POSPACEROWAĆ NAD RZEKĄ



WYBRAŁEM STAWY, GARNITUR TRAFIŁ DO SZAFY

Mieszkańcy Lublina mają ten komfort, że na położonych na obrzeżach miasta stawach Abramowice mogą kupić karpie „prosto z wody” przez okrągły rok, i to przez siedem dni w tygodniu. Chętnie z tej możliwości korzystają, bo wiedzą, że ryby świeższej i z bardziej pewnego źródła, po prostu, kupić się nie da. A oferujący karpie Jakub Jarosz zaciera ręce, bo choć sprzedaż detaliczna to ledwie ułamek jego rybackiego biznesu, to świetnie wpisuje się ona w jego całościowe spojrzenie na rybactwo, opierające się na konsekwentnym budowaniu całorocznego rynku sprzedaży karpia.

W przypadku Gospodarstwa Rybackiego „Jakub Jarosz” początku trwającej już blisko 50 lat przygody z rybami można określić jako absolutnie niestandardowe i niemające nic wspólnego z marzeniami o stawowej hodowli. Pomysł na biznes w latach 70. zeszłego wieku, a więc w głębokim jeszcze PRL-u, narodził się głowach Franciszka Jarosza (dziadka Jakuba) i jego synów, w tym Zbigniewa (ojca Jakuba). Panowie wymyślili, że na rodzinnym gruncie w Dobryniowie, wsi położonej między Lublinem a Krasnymstawem, zbudują dużą przetwórnę ryb. Niektórzy pukali się w głowę, ale szybko okazało się, że nie mieli racji, że był to strzał w dziesiątkę.

Zaczęło się OD PRZETWÓRNI

Przetwórnica przerabiała, co w tamtych czasach uznawano za imponujący wręcz

wynik – ok. 40 ton ryb tygodniowo, skupiając się na wędzonych makrelach, szprotach i śledziach. Ryby trafiały do sklepów, klienci byli zachwyceni, a pieniążki płynęły do kieszeni inwestorów. Oni zaś zaczęli się zastanawiać, jak te zyski zwiększyć. Potencjał dostrzegli w produkcyjnych pozostałościach, które z przetwórnicy trafiały wówczas na farmy lisów i norek. Panowie pomyśleli, że – mając stawy rybne – można by je zagospodarować (o gotowych paszach nikt wtedy nawet nie słyszał!) we własnym zakresie, rozkręcając, na przykład, produkcję rozchwytywanych na rynku pstrągów. W takich okolicznościach w okresie polskich przemian ustrojowych i gospodarczych na przełomie lat 80. i 90. rodzina kupiła Bończę, pierwszy obiekt stawowy o powierzchni kilkunastu hektarów, gdzie pioniersko zmierzyła się z hodowlą nie tylko pstrągów, ale i karpia.

– Miałem wtedy jakieś 13-14 lat i ryby, a tym bardziej rybactwo, w ogóle mnie nie interesowały. Przez myśl by mi nie przeszło, by z tymi dziedzinami wiązać swoją przyszłość – zapewnia Jakub Jarosz, który ostatecznie podjął studia prawnicze. Chciał zostać adwokatem, ale w Lublinie dostanie się na aplikację adwokacką graniczyło z cudem. Ostatecznie zdecydował się na aplikację komorniczą, licząc na późniejszą możliwość przekwalifikowania.

I, jak to w życiu bywa – miała być chwila, a wyszło na to, że w kancelarii spędził aż 10 lat. Dziś przyznaje, że pracując jako komornik sądowy zawodowo się nie realizował. Nie dość, że codziennie stykał się z ludzkim nieszczęściem, to musiał jeszcze mierzyć się z fatalnym wizerunkiem komornika, uznawanego w Polsce nie za człowieka, którego zadaniem jest egzekwowanie wyroków sądowych, a za kogoś na wskroś złego, pozbawionego

litości i wszelkich pozytywnych uczuć. Trudne to było doświadczenie, ale pozwoliło z innej perspektywy spojrzeć na rybactwo i dostrzec w nim całą masę plusów. Jeszcze w trakcie odbywania aplikacji Jakub Jarosz zaczął wciągać się w rybactwo, bo rodzinne gospodarstwo, za sprawą licznych przedsięwzięć Zbigniewa Jarosza, powiększało się o kolejne obiekty i wymagało coraz większego zaangażowania.

Stawy? KOMORNIK ZAJĄŁ!

– Tyle, że przybywało też pracy w kancelarii, której ciężar prowadzenia w pewnym momencie spoczął na moich barkach. Wtedy jeszcze nie miałem rodziny, to mogłem sobie na to pozwolić – wspomina Jakub Jarosz. – Mój dzień niemal zawsze wyglądał tak samo – wstawałem o godz. 4 i gnałem do roboty na stawach, o godz. 8 już w marynarce zasiadałem za biurkiem w kancelarii komorniczej w Lublinie, z której udawało mi się wyjść między 15 a 16, po czym znów pędziłem na stawy. Gdy się ożeniłem i na świat przyszły dzieci, nie dało się już godzić tych zajęć. Musiałem podjąć decyzję. Wybrałem stawy, garnitur trafił do szafy i nie żałuję, etap komorniczy w moim życiu uważam za zamknięty. Skończyłem podyplomowe studia rybackie w Olsztynie, tak więc jestem wykwalifikowanym rybakim z długą, bo blisko 25-letnią już praktyką, co docenił tata przekazując mi ster prowadzenia gospodarstwa.

Do dziś w rodzinie krąży związana z tym faktem dykteryjka. Do taty Jakuba Jarosza przychodzi dawno niewidziany kolega i pyta: „I jak tam, Zbyszeku, dalej hodujesz karpie? Masz jeszcze te stawy?”. Na co pan Zbyszek, udając wzburzenie adekwatne do sytuacji, odpowiada: „A gdzie tam! Wszystkie zajął mi komornik!”.

Jak wygląda dzisiejsze gospodarstwo pod okiem komornika Jakuba? W dalszym ciągu kluczowym jego określeniem pozostaje „rodzinne”, i nie chodzi tylko o to, że tata Zbigniew cały czas służy wiedzą i doświadczeniem. Ryby, głównie karpie, hodowane są obecnie na pięciu obiektach – część z nich firmuje Jakub Jarosz z żoną Agatą, część zaś jego siostra Agata z mężem Zbigniewem Szwałkiem. Generalnie jednak wszystkie obiekty traktowane są jako jedna, wzajemnie uzupełniająca się całość, którą zarządza Jakub Jarosz. Ma co robić, bo w



ZARYBIANIE KROCZKIEM JEDNEGO ZE STAWÓW OBIEKTU BOŃCZA (ZDJĘCIE NA SĄSIEDNIEJ STRONIE)
[FOT. ARCHIWUM GR]
WYLĘG SZCZUPAKA, (FOTKA POWYŻEJ) PRZYWIEZIONY W KWIETNIU Z GR „JERCZYŃSCY”, ZASILIŁ PODLUBELSKIE STAWY. OD LEWEJ: JAKUB JAROSZ ORAZ ZBIGNIEW SZWAŁEK | ZDJĘCIA: JAROSŁAW CZERWIŃSKI

rachubę wchodzi stawy o łącznej powierzchni ok. 300 hektarów, w których każdego roku samych karpia konsumpcyjnych odławia się ponad 300 ton. Ryby te trzeba następnie jak najlepiej sprzedać, co wcale nie jest takie proste.

– To zderzenie ze sprzedażą od samego początku postrzegałem jako najpilniejszy do rozwiązania problem – przyznaje Jakub Jarosz. – Tradycyjny układ, w którym rybacki biznes opiera się wyłącznie na odławianych jesienią i sprzedawanych w grudniu karpach handlowych, obarczony jest przecież ogromnym ryzykiem praktycznie jednorazowej przedsięwziętej transakcji. To stawianie na jedną kartę – jeśli się uda, to OK, ale gdy cena nie będzie satysfakcjonująca albo nie znajdą się kupcy na całość produkcji, to – co tu wiele mówić – kłapa. Nie miałem wątpliwości, że trzeba zrobić wszystko, by uchronić nasze gospodarstwo przed takim ryzykiem, a więc rozciągnąć sprzedaż ryb na pozostałe miesiące.

STWÓRZMY szerszą ofertę!

Jak to zrobić? Jakub Jarosz uznał, że w pierwszej kolejności warto poszerzyć ofertę

o materiał zarybieniowy, który chętnie kupią inne gospodarstwa rybackie, a także systematycznie zarybiające swe akweny okęgi Polskiego Związku Wędkarskiego oraz właściciele komercyjnych łowisk wędkarskich. I tak gatunkiem absolutnie dominującym pozostaje karp, którego wylęg na początku maja trafia tu z uznanej wylęgarni w Samokleskach i, po podrośnięciu w odpowiednich stawach, staje się pierwszym, oferowanym klientom już na przełomie czerwca i lipca, produktem. To popularna „lipcówka”, czyli małe karpie o długości 4-5 centymetrów. Później dochodzą narybek, krocze i giganty od 5 kilogramów w górę, trafiające do łowisk wędkarskich. Ale w ofercie są też inne gatunki ryb: szczupaki, sumy, amury, karasie srebrzyste i liny, o które zabiegają obecnie klienci dosłownie z całej Polski.

– Tak, ale oni chcą, by im te ryby dowieźć – zaznacza Jakub Jarosz. – Musieliśmy więc najpierw zainwestować spore pieniądze w specjalistyczne samochody z przyczepami, które są w stanie bezpiecznie – mamy odpowiednie zezwolenia weterynaryjne – przewozić żywe ryby nie tylko w dowolne



GOSPODARSTWO RYBACKIE OBEJMUJE KILKA OBIEKTÓW O ŁĄCZNEJ POWIERZCHNI OK. 300 HEKTARÓW. NA ZDJĘCIU: **WAPNOWANIE JEDNEGO ZE STAWÓW**



POPULARNA „LIPCÓWKĄ” JEST PIERWSZYM, OFEROWANYM KLIENTOM JUŻ NA PRZEŁOMIE CZERWCA I LIPCA, PRODUKTEM GR „JAKUB JAROSZ”



GOSPODARSTWO RYBACKIE TO BIZNES RODZINNY. OD LEWEJ: JAKUB JAROSZ, JEGO TATA ZBIGNIEW, ŻONA AGATA ORAZ SZWAGIER ZBIGNIEW SZWAŁEK (NA ZDJĘCIU ZABRAKŁO JEGO ŻONY AGATY JAROSZ-SZWAŁEK)

miejsce w Polsce, bo woziliśmy je już m.in. do Anglii, Szwecji, Czech, a także na Litwę, Łotwę i do Estonii. Takich profesjonalnych zestawów o ładowności od dziewięciu – w przypadku materiału zarybieniowego – do nawet 15 ton, gdy karp handlowy kierowany jest do przetwórnicy, mamy obecnie siedem.

Razem **MOŻNA WIĘCEJ**

Okazało się zarazem, że spełniający te najbardziej wyśrubowane normy, a przy tym wydolny transport jest też kluczem do stworzenia nowoczesnego systemu sprzedaży karpia handlowego, którego – jak już wspomnieliśmy – każdego roku w gospodarstwie produkuje się ponad 300 ton. Ale po kolei. Niegdyś ryby te trafiały głównie do hurtowni i pośredników, którzy w grudniu oferowali je jako żywe na targowiskach. Później do gry wkroczyły wielkie sieci handlowe i prowadzone przez Jakubę Jarosza gospodarstwo wyspecjalizowało się w dostarczaniu ryb do marketów wielkopowierzchniowych w województwach lubelskim, mazowieckim i podkarpacim. Gdy kilka lat temu, pod naciskiem organizacji ekologicznych, markety wycofały się ze sprzedaży żywych karpia, oczekując od dostawców ryby przetworzonej, wiele gospodarstw zna-

lazło się w bardzo trudnej sytuacji, ale Jakub Jarosz mógł... otwierać szampana. Dlaczego? Bo wraz z zaprzyjaźnionymi właścicielami gospodarstw rybackich dokładnie przewidział i przygotował się na taki rozwój zdarzeń.

- Połączyliśmy siły kilku gospodarstw o łącznej powierzchni ponad 2 tys. hektarów i wspólnie, bo tak przecież łatwiej udźwignąć to finansowo, wybudowaliśmy nowoczesną przetwórnicy ryb w Lubszy na Opolszczyźnie – tłumaczy Jakub Jarosz. – Działła ona całorocznie od 2018 roku – w pierwszym roku przerobiliśmy tam 140 ton ryb, a w 2024 przekroczyliśmy 2 tys. ton! Generalnie chodziło nam o to, by przerabiać własną produkcję oraz wspomóc innych rybaków – i tak się dzieje, bo, dajmy na to, z naszego gospodarstwa wozimy tam 90 proc. karpia handlowego. Trafia do współpracujących z nami marketów i restauracji m.in. w postaci karpia całego patroszonego, tuszek, płatów, dzwonków i przygotowanych w najróżniejszy sposób filetów. Specjalizujemy się w dostarczaniu ryby świeżej.

I tu, po raz kolejny niezbędny okazuje się nowoczesny i szybki transport. Wygląda to tak, że zapakowany nawet 15 tonami żywych karpia samochód wyjeżdża wieczorem z gospodarstwa, rozpoczynając swoisty wyścig z

czasem. Rano jest już w Lubszy, gdzie ryba jest ubijana, przetwarzana, pakowana, wysyłana – cały czas w ciągu chłodniczym - do magazynu, a następnie do sklepów. Na półkach pojawia się maksymalnie po trzydziestu kilku godzinach – wygląda i smakuje rewelacyjnie, bo wciąż jest świeża.

Czy działająca przez cały rok przetwórnica pozwala uwolnić się od sprzedażowego szaleństwa przed Wigilią? Jakub Jarosz przecząco kręci głową, przyznając, że lwia część karpiowej produkcji wciąż sprzedaje się w ostatnich dwóch miesiącach roku. W ciągu roku Polacy, mimo podejmowanych w ostatnich latach najróżniejszych akcji promocyjnych, wykazują raczej ograniczone zainteresowanie kupowaniem w marketach karpia i innych ryb stawowych. Przetwórnica w Lubszy, by się utrzymać, musi więc przetwarzać i dostarczać do tych sklepów ryby morskie i oceaniczne, m.in. doradę, morszczuka i makrelę, a oferta obejmuje aż 90 gatunków!

Smak świeżo **ZŁOWIONEJ RYBY**

Jeśli chodzi o całoroczną sprzedaż karpia, Jakub Jarosz, mimo wszystko, jest optymistą, a skłania go to tego doświadczenie z własnego podwórka. Na jednym z obiektów gospodarstwa - położonych w granicach administracyjnych Lublina Abramowicach - przez cały rok, przez siedem dni w tygodniu, można kupić żywego, wybranego przez siebie karpia, który następnie zostaje odłowiony i przez pracownika ubity. To ryba w najwyższej formie świeżości. I lublinianie kupują coraz chętniej i więcej, również latem doceniając świeżość i smak takiej ryby.

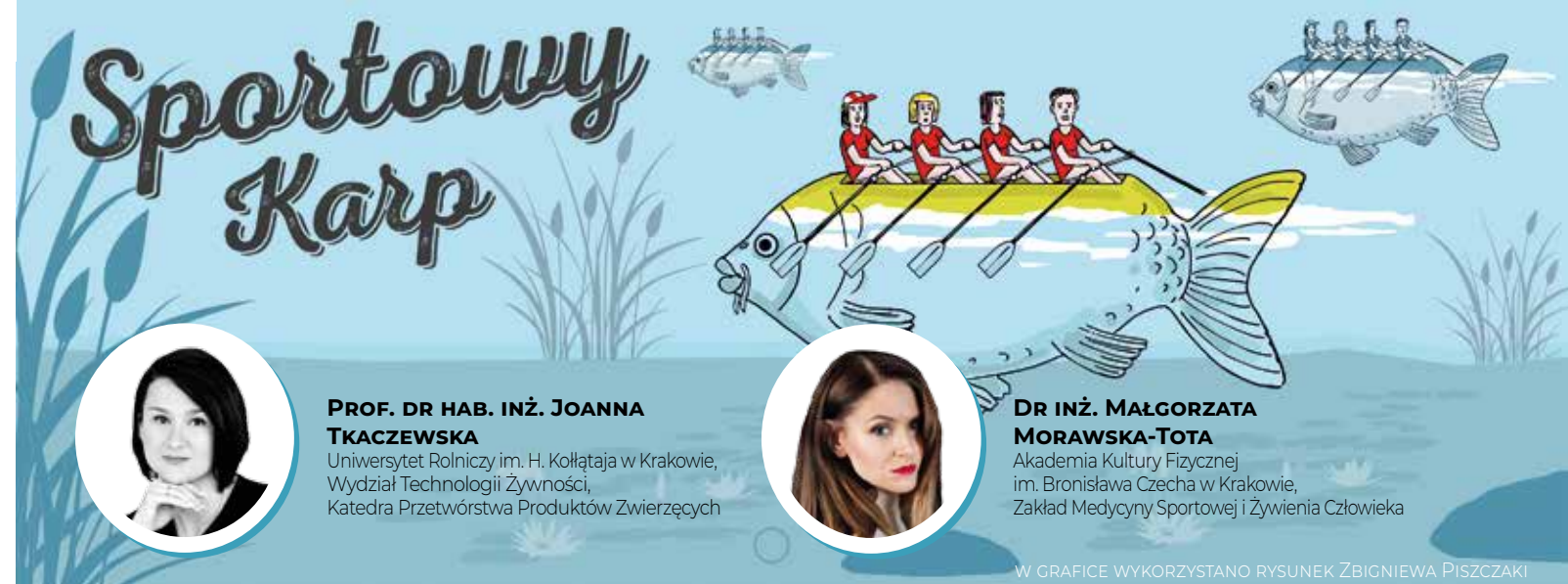
Co ciekawe, uważnie przyglądają się też mieszkającym w Lublinie obcokrajowcom, którzy w Abramowicach są stałymi gośćmi, mimowolnie wskazując, jak wielkiej wartości jest to dla nich obiekt. Pochodzący z Wietnamu właściciel jednej z restauracji chce wręcz regularnie uczestniczyć w odłowach, bo dla niego praca na „fish farm” to przyjemność w najczystszej postaci, podobnie, zresztą, jak smak świeżo złowionej ryby. Z kolei mieszkańcy Azerbejdżanu byli wręcz w siódmym niebie, gdy mogli sami ubić i wypatroszyć złowioną przed chwilą karpia. Jakub Jarosz doskonale to rozumie, bo podczas podróży po Uzbekistanie, kraju pod względem zaludnienia podobnym do Polski, na własne oczy przekonał się, jak wielką popularnością cieszą się tam świeże karpie. W jednej tylko z hal targowych każdego dnia sprzedaje się nawet 60 ton tych ryb! Czy tak może być również w Polsce?

- Chciałbym z całego serca, ale jestem obecnym na karpiowym rynku prawie od ćwierćwiecza realista, i dobrze wiem, że podbicie całorocznej sprzedaży karpia to bardzo trudny temat – mówi Jakub Jarosz. – Oczywiście, nie można się poddawać – trzeba rozszerzać dostępność karpia, dostarczać klientowi tę rybę nie tylko w postaci świeżej, ale i najróżniejszych przetworów i marynatów - i zachęcać, zachęcać i jeszcze raz zachęcać. Cel jest jasny, choć droga do niego długa i wyboista. Ale do pokonania.

GRZEGORZ KOŃCZEWSKI



PRZETWÓRNICA RYB W LUBSZY (OPOLSKIE) DZIAŁA PRZEZ CAŁY ROK. JAKUB JAROSZ KIERUJE DO NIEJ 90 PROC. PRODUKCJI KARPIA HANDLOWEGO | FOT. BASIA KRASUSKA/ARCHIWUM GR



SUPLEMENTY Z BIAŁEK RYB jako sportowe „dopalacze”

Ważnym elementem współczesnego sportu wydaje się być wspomaganie wysiłku poprzez zastosowanie różnych metod i środków, mających na celu przyspieszenie powysiłkowej regeneracji, ochronę stawów, a także uzupełnienie strat energii oraz mikro- i makroelementów.

Suplementy są produktami popularnymi, a ich rynek w ostatnich latach rozwija się bardzo dynamicznie. Według badania przeprowadzonego przez PMR oraz Polaris Market Research, jego globalna wartość w 2023 roku wyniosła 178,82 mld dolarów, a prognozy wskazują na dalszy wzrost w kolejnych latach o 8,8 proc. rocznie, aż do 2032 roku. Zmieniający się styl życia, a w tym większe zainteresowanie aktywnością fizyczną i racjonalnym odżywianiem, przyczynia się do wzrostu popytu na produkty o potencjalnie korzystnym wpływie na zdrowie i sprawność fizyczną. Ludzie, pomimo stosunkowo niskiego poziomu wiedzy na temat różnych substancji dystrybuowanych w postaci suplementów sięgają po nie coraz częściej, a niewłaściwe przyjmowanie, zwłaszcza tych otrzymywanych syntetycznie może zagrazić zdrowiu.

WYSIŁEK i przeciążenie

Intensywny wysiłek fizyczny prowadzi do przeciążenia układu mięśniowego i wzrostu intensywności procesów oddychania powodujących zwiększone zużycie tlenu przez mięśnie szkieletowe, w wyniku czego powstają reaktywne formy tlenu. W przypadku sportowców odgrywają one istotną rolę w fizjologicznej adaptacji organizmu do zwiększonej aktywności fizycznej i sygnalizacji komórkowej w tym regeneracji mięśni i aktywności czynników transkrypcyjnych. Jednakże, stan ich nadprodukcji definiowany jest jako stres oksydacyjny i określa zaburzoną równowagę pomiędzy działaniem wolnych rodników, a zdolnością organizmu do ich neutralizacji.

Nadmiar wolnych rodników skutkuje uszkodzeniem szlaków komunikacji międzykomórkowej, jak i nasileniem procesów zapalnych. W celu obrony organizmu przed stresem oksydacyjnym w pierwszej kolejności wykorzystywane są przeciwutleniacze, hamujące reakcje wolnorodnikowe przez przekazywanie elektronów lub atomów wodoru, co powoduje przejście rodnika w związek o większej stabilności. Ważnym elementem współczesnego sportu wydaje się być zatem wspomaganie wysiłku poprzez zastosowanie różnych metod i środków, mających na celu przyspieszenie powysiłkowej regeneracji, ochronę stawów, a także uzupełnienie strat energii oraz mikro- i makroelementów.

Jaką wybrać DIETĘ?

Nadmiar wolnych rodników skutkuje uszkodzeniem szlaków komunikacji międzykomórkowej, jak i nasileniem procesów zapalnych. W celu obrony organizmu przed stresem oksydacyjnym w pierwszej kolejności wykorzystywane są przeciwutleniacze, hamujące reakcje wolnorodnikowe przez przekazywanie elektronów lub atomów wodoru, co powoduje przejście rodnika w związek o większej stabilności. Ważnym elementem współczesnego sportu wydaje się być zatem wspomaganie wysiłku poprzez zastosowanie różnych metod i środków, mających na celu przyspieszenie powysiłkowej regeneracji, ochronę stawów, a także uzupełnienie strat energii oraz mikro- i makroelementów.

Zarówno sportowcy jak i osoby uprawiające sport rekreacyjnie często sięgają po nadmierną ilość preparatów nieodpowiednio dobranych do potrzeb lub zażywanych niezgodnie z przeznaczeniem. W licznych

badaniach oceniano wpływ suplementacji substancjami o działaniu przeciwutleniającym na potencjał antyoksydacyjny organizmu sportowców, jego wydolność i regenerację. W celu zredukowania uszkodzeń mięśni i jelit, a także przyspieszenia ich regeneracji po wysiłku fizycznym, podejmowane są próby modyfikacji diety w tym również uwzględnianie w codziennej diecie produktów wykazujących działanie antyoksydacyjne.

W dostępnej literaturze odnaleźć można liczne badania oceniające skuteczność różnych substancji na poziom markerów uszkodzeń mięśni. Szczególnie interesujące wydaje się, że wiele peptydów zawartych w hydrolizatach białkowych pochodzących z surowców odpadowych przemysłu rybnego posiada silne właściwości przeciwutleniające. Wyniki badań prowadzone przez autorki wskazały, że pięciodobowa suplementacja przekąską z dodatkiem enzymatycznego hydrolizatu ze skór karpia o właściwościach przeciwutleniających wpływa na obniżenie stężenia markera stresu oksydacyjnego, a także poziomu cytokiny prozapalnej (IL-1β) wpływając pośrednio na zmniejszenie stresu oksydacyjnego.

HYDROLIZATY z potencjałem

Wskazuje to zatem, jak duży potencjał mają hydrolizaty enzymatyczne z odpadów pochodzących z przemysłu rybnego zarówno dla środowiska jak i redukcji stresu oksydacyjnego wśród osób uprawiających sporty wyczynowo i rekreacyjnie.

W GRAFICE WYKORZYSTANO RYSUNEK ZBIGNIEWA PISZCZAKI



ROMAN CZERNIEC

| FOT. JAROSŁAW CZERWIŃSKI

MÓJ REKORD? 36 KOPYT PODKUTYCH JEDNEGO DNIA!

„W kuźni dzieje się dużo i ciekawie. Jest ogień, latają iskry, słysząc głośne uderzanie młota, a dzieciaki, i to takie od zerówki wzwyż, autentycznie wkładają serca w kucie podkowy, którą później mogą wziąć na pamiątkę. A ja cały czas, oczywiście, opowiadam o swojej robocie”.

ROZMOWA Z ROMANEM CZERNCEM Z WOJCIECHOWA (WOJ. LUBELSKIE), MISTRZEM KOWALSKIM Z 54-LETNIM STAŻEM

Trzeba mieć naprawdę dużo krzepy i końskie zdrowie, by przez tyle lat zajmować się kowalstwem...

Zdrowie, chwalić Boga, jakoś dopisuje, a z tą krzepą to bym nie przesadzał. Niby wiadomo, że nie jest to robota dla słabeuszy, ale mój dziadek, Michał Ostrowski, również kowal, wcale nie był jakiejś wielkiej postury, a konie przewracał. Nie mięśnie są najważniejsze, a technika, którą z czasem się nabywa.

Dziadek też był kowalem w Wojciechowie?

On w 1920 roku, a więc przed 105. laty, w tym miejscu, przy głównej drodze w Wojciechowie tę naszą funkcjonującą do dziś kuźnię zbudował. Znał się na fachu, bo wcześniej przez pięć lat był podkuwaczem koni w Ro-

sji, w carskim wojsku. Z pełnym zaangażowaniem służył mieszkańcom Wojciechowa i okolicy, kując konie od rana do nocy. Syna nie miał, ale następcy szczęśliwie się doczekali, bo jedna z córek – moja mama Janina – wyszła za Józefa Czernię, kowala spod Nałęczowa. Ci dwaj mężczyźni przez lata całe tworzyli tu, w Wojciechowie, świetnie uzupełniający się duet: dziadek, jak już wspominałem, kuł konie, a Józef, czyli mój tata, był specjalistą w wykuwaniu różnych maszyn i narzędzi rolniczych. Wykonany przez niego pług zawsze był tak precyzyjnie wyważony, że orał sam, rolnik nie musiał go dotykać – wystarczyło, że siedział obok, trzymał lejce, zerkał na konia, kontrolując czy wszystko odbywa się jak należy.

No to wygląda na to, że i Pan był „skazany” na kowalstwo...

Mam to szczęście, że autentycznie mogę mówić o powołaniu. W kuźni, z dziadkiem i z ojcem, spędzałem każdą wolną chwilę

– podpatrywałem, podpytywałem i pomagałem. Między miechem a kowadłem po prostu się wychowałem i bardzo, jak chyba nikt na świecie, chciałem zostać kowalem. Pamiętam, że gdy miałem 16 lat samodzielnie, choć nie miałem skończonej żadnej zawodowej szkoły ani fachowych kursów, podkułem pierwszego konia. Spodobało mi się to do tego stopnia, że kułem te konie ze 35 lat, podkuwając ich tysiące.

Takie było zapotrzebowanie?

W latach 70. zeszłego wieku rzadko się zdarzało, by przed kuźnią nie było kolejki, a zimą to już w ogóle. Drogi były przecież śliskie, konie musiały być podkute, żeby się nie ślizgały i bezpiecznie mogły ciągnąć wozy. Zaczynaliśmy od godz. 8, jak na dobre się rozwidniło, i działaliśmy przed kuźnią do 16, a później kuliśmy konie już w środku, przy jednej małej żarówce. Mój rekord to 36 kopyt podkutych jednego dnia.

A zaznaczmy, że podkucie konia to nie to samo, co wbicie gwoźdźcia w deskę...

Pewnie, że tak. Trzeba najpierw odpowiedniej wielkości podkować przygotować, a sztuką prawdziwą jest jej przytwierdzenie do kopyta. Nie ma przecież jakiejś maszynki ani narzędzia modelka – bierze się w palce gwoźdź i pod odpowiednim kątem wbija w kopyto. Wystarczy pomylić się o milimetr i kłopoty gotowe – najpierw leje się krew, później pojawia się ropa i koń kuleje. Niejeden rolnik, który chciał zaoszczędzić na kowalu i własnoręcznie okuć konia, przekonał się, że to nie jest taka prosta robota. Ale, generalnie, ci nasi rolnicy, gospodarujący na tutejszych małych cztero-, sześcioghektarowych gospodarstwach, byli wspaniałymi ludźmi. Płacili ile trzeba, nie targowali się. Jak taki rolnik w GS-ie sprzedawał dwie świnie, to wracając do domu zazwyczaj kupował tonę węgla, dwa worki paszy, u nas okuć konia, kupił naszej produkcji siekierę albo jakąś niezbędną mu grackę, napił się w knajpie, bo była blisko, i jeszcze pomyślał o drobiazgu dla żony. To były piękne czasy.

Spodziewał się Pan, że one skończą się tak szybko?

Gdzie tam! Nagle wszędzie pojawiły się traktory i dziś w naszej wsi nie ma ani jednego konia. Nie ukrywam, że w tym okresie przejściowym obawa o przyszłość zadrzała mi w oczy, bo jako kowal straciłem przecież podstawowe źródło dochodu. Siedzieć z założonymi rękami nie zamierzałem. Szansę dostrzegłem w wykuwaniu klamek, szylców, zawiasów, a jak była potrzeba, to robiłem też stoły, krzesła, a nawet karnisze do firanek. Niemal przez 20 lat tym się zajmowałem, ale z czasem znaczną część moich klientów przejęły markety budowlane, oferujące wyprodukowane gdzieś w Azji produkty – co prawda o wiele gorszej jakości, ale za to znacznie tańsze. Uznałem więc, że trzeba zmierzyć się z prawdziwym kowalstwem artystycznym, bo pojawili się ludzie gotowi godziwie zapłacić rzemieślnikowi, by otrzymać coś pięknego, oryginalnego i solidnego.

Czyli...

W zeszłym roku, na przykład, klient zamówił bogato zdobione kowalskie ogrodzenie z najwyższej półki – 100 metrów, siedem



KUŹNIA W WOJCIECHOWIE TO MIEJSCE DOSKONAŁE ZNANE MIESZKAŃCOM BLIŻSZEJ I DALSZEJ OKOLICY - TĘTNĄ ŻYCIEM OD 105 LAT | FOT. JAROSŁAW CZERWIŃSKI

ton żelaza. Jedno przesło ważyło 300 kg, a takich przesła było 30 plus wielka ozdobna brama pałacowa. Wywiązanie się z tego zamówienia zajęło mi całą zimę, ale efekt przerósł najśmielsze oczekiwania. Ogrodzenie zachwyca, a właściciel ma gwarancję, że nie będzie z nim problemów przez dziesięć lat. Takich klientów nie ma jednak wielu, w nowej pięknej kuźni, którą zbudowałem w miejscu starej, tej postawionej jeszcze przez dziadka, częściej za to pojawiają się turyści. I to kolejne poważne wyzwanie, z którym blisko 70-letni kowal, taki jak ja, miewa poważny problem.

Trochę chyba Pan przesadza...

Nie, po prostu denerwuje mnie, że nie mogę nadążyć za zmianami. Wiem, że muszę mieć przygotowany bogaty zestaw różnych kowalskich drobiazgów i pamiątek, bo jak turysta wejdzie do kuźni, zobaczy i się zachwyci, to i kupi, damy na to, taki miecz, siekierę, wykutego z metalu kotka, ozdobny wieszak czy świecznik. Ale coraz częściej zaglądną turyści zagraniczni, chcą rozmawiać po angielsku albo niemiecku, płacić zbliżeniowo albo BLIK-em... Nie ukrywam, że czasami jest trudno. A przydałaby się jeszcze biegła znajomość obsługi komputera, pisania i odbierania maili, bo przecież w mojej kuźni organizuję też pokazy dla uczniów z różnych szkół i wycieczek szkolnych dosłownie z całej Polski.

Podoba się im?

Dzieci są zachwycone, bo – w przeciwieństwie do muzeów, które w ramach wycieczki zaliczyły już po drodze – w kuźni dzieje się dużo i ciekawie. Jest ogień, latają iskry, słysząc głośne uderzanie młota, a dzieciaki, i to takie od zerówki wzwyż, autentycznie wkładają serca w kucie podkowy, którą później mogą wziąć na pamiątkę. A ja cały czas, oczywiście, opowiadam o swojej robocie.

To może znajdą się i tacy, którzy - jak Pan - złapią w Wojciechowie kowalskiego bakcyła?

Oby było ich jak najwięcej, chociaż już od jakiegoś czasu z radością obserwuję, że kowalstwo w Polsce odżywa, a Wojciechów ma w tym znaczny udział. Tu mieści się siedziba Stowarzyszenia Kowali Polskich, którego jestem prezesem, tu odbywają się warsztaty dla młodych kowali, spotkania mistrzów w tym fachu nie tylko z Polski, ale i z zagranicy, a także konkursy kowalstwa artystycznego. Najlepsze prace zasilały zbiory działającego u nas w Wieży Arińskiej, gdzie mieści się Gminny Ośrodek Kultury, największego w Polsce Muzeum Kowalstwa. Niektórzy uznają dziś Wojciechów za nieformalną stolicę polskich kowali, a mnie rozpira dumą, że tę piękną historię 105 lat temu zapoczątkował mój dziadek Michał Ostrowski.

GRZEGORZ KOŃCZEWSKI



W WIEŻY ARIŃSKIEJ, GDZIE MIEŚCI SIĘ WOJCIECHOWSKI GOK, DZIAŁA TEŻ NAJWIĘKSZE W POLSCE MUZEUM KOWALSTWA | FOT. GOK WOJCIECHÓW



ODBYWAJĄCE SIĘ W WOJCIECHOWIE SPOTKANIA KOWALI PRZYCIĄGAJĄ MISTRZÓW Z CAŁEJ POLSKI | FOT. GOK WOJCIECHÓW

JAK DAWNY STAW STAŁ SIĘ PTASIA OSTOJĄ

„Jako leśnik, licząc dwieście sztuk chmarę jeleni postrzegam jako osiemset kopyt, które w kilka sekund mogą zdewastować każdą uprawę leśną. To dlatego na terenie leśnictwa Zagórki, większość upraw musimy grodzić”.



TOMASZ KUNINIEC

| FOT. JAROSŁAW CZERWIŃSKI

ROZMOWA Z TOMASZEM KUNINCEM, LEŚNICZYM LEŚNICTWA ZAGÓRKI (NADLEŚNICTWO PUŁAWY), NA TERENIE KTÓREGO ZNAJDUJE SIĘ REZERWAT PRZYRODY PISKORY

Pewnie nie wszyscy wiedzą, że rezerwat obejmujący jezioro Piskory należy łączyć z gospodarką rybacką...

Rzeczywiście, jeszcze na początku XX wieku, a mówiąc precyzyjnie – do II wojny światowej funkcjonował tutaj duży staw rybny. W bezpośredniej bliskości położone są, zresztą, należące niegdyś do tego samego majątku stawy Gózd, także od wojny nieużytkowane, obecnie częściowo zabagnione, tworzące bardzo cenne przyrodniczo zbiorniki turzycowe i szuwarowe. A wracając do jeziora Piskory i stawu, na bazie którego ono powstało, to zbiornik ten znajduje się w zlewni dwóch rzeczek – Wielki Pióter i Rabik. Cieką te prowadzą swoje wody do rzeki Wieprz, a ta z kolei pod Puławami wpada do Wisły. Utworzenie tego stawu było możliwe dzięki naturalnym wypiętrzaniom w

postaci wydm polodowcowych oraz sztucznie usypanym groblom. Wiemy, że jeszcze bezpośrednio po wojnie wody tu nie brakowało, ale w późniejszych latach zaczęły się poważne problemy.

Z czym należy je wiązać?

Z budową pobliskich, bo oddalonych zaledwie o kilka kilometrów, Zakładów Azotowych „Puławy” oraz pracami melioracyjnymi, co znacząco wpłynęło na poziom wód gruntowych. Z roku na rok ten poziom się obniżał i w końcu, gdzieś na przełomie lat 70. i 80. ubiegłego wieku, zbiornik praktycznie wysychł. Na szczęście, w 1993 roku uznano, że konieczne jest podjęcie działań zmierzających do ratowania tego jeziora, będącego autentyczną perełką wśród puławskich lasów. Próba renaturalizacji powiodła się - cieką znów zaczęły doprowadzać wodę, w końcu ponownie pojawiła się wyczekiwana tafla jeziora, a w 1998 roku zapadła decyzja o utworzeniu w tym miejscu rezerwatu wodno-błotno-bagiennie-leśnego Piskory o łącznej powierzchni 202 hektarów, z czego 120-130

hektarów we wspomnianym 1998 roku zajmowało lustro wody.

I ten poziom wody udaje się utrzymać?

Niestety, z tym bywa różnie. Jeszcze trzy-cztery lata temu woda utrzymywała się przez cały rok, ale we wrześniu ubiegłego roku jezioro wyschło niemal zupełnie – wodę można było dostrzec tylko zagłębieniach, w których gromadziły się ryby – okonie, szczupaki, krasnopiórki, liny, ale i karpie. Mielśmy wówczas prawdziwy nalot czapli białych, dla których te zagłębienia stały się zasobnymi w pokarm stołówkami. Obecnie jezioro Piskory w 99 proc. zarośnięte jest trziną. Deficyt wody to poważny problem.

Co nie zmienia faktu, że miejsce to nadal pozostaje bardzo cenne przyrodniczo...

Oczywiście, bo przedmiotem ochrony w rezerwacie są ekosystemy bagienne, wodne i leśne. Mamy tu łęg wierzbowo-topolowy, osiki, las dębowo-grabowy, a po drugiej stronie zbiornika siedliska borowe, zdominowane przez sosnę z domieszką świerka i brzozy. Ochrona skupia się też na lustrze wody, bo bogactwo występujących tu roślin sprawia, że rezerwat Piskory od lat w wielkiej liczbie i różnorodności przyciąga ptactwo wodne. To, niewątpliwie, miejsce wyjątkowe, jedna z największych ptasich ostoi na Lubelszczyźnie. Gniazdują tu bieliki, puchacz, gęsi gęgawy, różne gatunki kaczek, perkozów, załutuje orlik krzykliwy, ponoć widziano nawet jednego z najbarwniejszych w Polsce ptaków, czyli kraske, a czaple – to naprawdę wielka ciekawostka – gniazdują nie, jak to zazwyczaj bywa, wysoko w koronach drzew, a budują gniazda bezpośrednio na gruncie powstałych w trakcie renaturalizacji jeziora sztucznych wysepek.

To pewnie i miłośnicy przyrody chętnie tu zaglądną.

Z roku na rok zwiększa się liczba osób odwiedzających rezerwat. Często są to wypożyczeni w lornetki i wysokiej klasy aparaty fotograficzne miłośnicy ornitologii, którzy dobrze wiedzą, że przy odrobinie szczęścia można tu zaobserwować naprawdę rzadkie gatunki ptaków. Do niedawna mogli korzystać z wieży widokowej, którą jednak, ze względów bezpieczeństwa, musieliśmy zdemontować, ale zapewniam, że wkrótce pojawi się nowa.

Kiedy te obserwacje są najbardziej owocne?

Wiosną jezioro Piskory i jego bezpośrednie otoczenie dosłownie tętni życiem, słychać jeden wielki ptasi wrzask. By zaobserwować i usłyszeć ten fascynujący spektakl trzeba, niestety, wstać bardzo wcześnie, bo dzieje się to wszystko między godzinami 4 a 8 rano, a później zapada niemal zupełna cisza. Zapewniam jednak, że warto tego doświadczyć. Ciekawie jest również jesienią, gdy ptaki w wielkiej liczbie gromadzą się na jeziorze, przygotowując się do odlotów. Dodam jeszcze, o każdej porze roku można u nas zaobserwować przelatujące na małej

wysokości... wojskowe myśliwce – to dlatego, że w odległości zaledwie 4-5 km znajduje się past startowy wojskowego lotniska w Dęblinie. Startów i przelotów jest sporo, ale ptakom jakoś to nie przeszkadza, najwyraźniej się przyzwyczyły.

Zdarza się Panu spotykać ludzi, którzy nie nastawiają się na obserwację ptaków, a chcą raczej cieszyć się bliskim kontaktem z naturą?

Ich też jest coraz więcej – zarówno pieszych, jak i rowerzystów. Mogę powiedzieć, że niektórzy spośród nich to już starzy znajomi, bo przyjeżdżają od lat, doceniając i podziwiając bogactwo tutejszej przyrody. To z myślą o nich już w 1998 roku, gdy powstał rezerwat, wyznaczono cztery ścieżki dydaktyczne prowadzące po leśnictwie Zagórki, ale też sąsiednich – Gołęb, Dąbrowa i Skoki. Niestety, z czasem te ścieżki przestały pełnić swoją funkcję i jakieś dwa-trzy lata temu postanowiłem odnowić i na nowo oznakować dwie, te, moim zdaniem, najbardziej atrakcyjne dla turystów. Pierwsza, dłuższa, bo licząca ok. 13 kilometrów, zaczyna się i kończy w Borysowie i prowadzi – po drodze można odpocząć w przygotowanych miejscach rekreacji - przez najbardziej atrakcyjne drzewostany leśnictwa Zagórki dookoła jeziora Piskory. Druga ścieżka, 6-kilometrowa, przygotowana z myślą o rodzinach z dziećmi i osobach o nieco słabszej kondycji, kieruje turystów na Łąki Majowe przez które przepływa Duży Pióter. To bardzo atrakcyjny teren, na którym przy odrobinie szczęścia zaobserwować można wiele gatunków ptaków, a także sarny, łosie i jelenie. Ta trasa również kończy się w Borysowie. Przygotowaliśmy tam miejsce służące rekreacji – po wędrownicy można tam odpocząć, rozpalic ognisko, upiec kiełbaski – wystarczy wcześniej telefonicznie zgłosić taką chęć.

A jest szansa, by w Zagórkach usłyszeć jesienią ryczące jelenie?

Prowadzone przeze mnie leśnictwo to prawdziwa ostoja tych zwierząt, żyje ich tu naprawdę bardzo dużo. Zdarza się, że przemieszczają się w chmarach liczących nawet 150-200 sztuk. Nietrudno sobie wyobrazić, jakie wrażenie robi spotkanie takiej rozpędzonej gromady. Jako leśnik, te dwieście sztuk postrzegam przede wszystkim jako osiemset kopyt, które w kilka sekund mogą zdewastować każdą uprawę leśną. To dlatego na terenie leśnictwa Zagórki większość upraw musimy grodzić. Ale, oczywiście, pod koniec września, a najczęściej w październiku, tuż przed pierwszymi przymrozkami odbywa się kolejny – po tym wiosennym ptasim na jeziorze, o którym wspominałem już wcześniej – spektakl, z którego słychać nasze lasy. I znów – każdego roku przybywa chętnych do posłuchania wieczornego tym razem leśnego koncertu, zwanego rykowiskiem. Gwarantuję on wyjątkowe przeżycia i głęboko zapada w pamięć. Serdecznie zapraszam.

GRZEGORZ KOŃCZEWSKI



NA ZDJĘCIACH Z LOTU PTAKA NAJLEPIEJ WIDAĆ, W JAK ZNAČNYM STOPNIU JEZIORO PISKORY JEST ZAROŚNIĘTE. PRZYCYNĄ JEST ODCZUWALNY TU OD LAT DEFICYT WODY | FOT. LEOPOLD LEŚKO



MYŚLIÓW TO JEDEN Z PRZEDSTAWICIELI LICZNEJ W REZERWACIE AWIFAUNY. CO ZAŚ PRZEDSTAWIA ZDJĘCIE OBOK? TO DNO WYSCHNIEGIEGO CAŁKOWICIE JEZIORA PISKORY | FOT. TOMASZ KUNINIEC



PUNKT WIDOKOWO-REKREACYJNY NA GROBLI CZOŁOWEJ TO CHYBA NAJBARDZIEJ ROZPOZNAWALNE MIEJSCE NA ŚCIEŻCE PROWADZĄCEJ WOKÓŁ JEZIORA PISKORY | FOT. JAROSŁAW CZERWIŃSKI

A MOŻE NA ŚWIEŻĄ RYBKĘ DO BARU POD PSTRĄGIEM?

Choć od 25 lat sztandarowym daniem i lokalną specjalnością jest tu pstrąg, to walory smakowe pieczonego karpia z roku na rok docenia coraz większa grupa rybnych smakoszy. To dlatego, że karp podawany jest tu w postaci nacinanego, a więc praktycznie pozbawionego ości filetu. Zajadają się nim dzieci i dorośli, a wśród tych ostatnich także ci „nawróceni”, których niegdyś do karpia zraziły drobne ości, a dziś smakiem ryby mogą delektować się zupełnie bezstresowo.



ANNA KURNIK PODAJE GOŚCIOM „BARU POD PSTRĄGIEM” W PRAWIEDNIKACH RYBNE DELICJE. FILET BEZ OŚCI Z KARPIA JEST JEDNYM Z ULUBIONYCH DAŃ TUTEJSZYCH SMAKOSZY | ZDJĘCIA: JAROSŁAW CZERWIŃSKI

Lublin jest jednym z największych miast w Polsce, ale wystarczy wyjechać kilkanaście kilometrów od ruchliwego centrum tego akademickiego ośrodka, żeby zanurzyć się w zupełnie innym, sielankowym klimacie okolic Zalewu Zemborzyckiego. Krzyżują się tu piesze i rowerowe szlaki turystyczne, którymi między polami i lasami można dotrzeć na przykład do Prawiednik, wsi położonej nad rzeką Bystrzycą. Jest to miejsce o szczególnym znaczeniu dla miłośników ryb. Amatorzy wędkowania znajdują tu specjalnie przygotowane łowisko, głównie z karpami i

pstrągami, a najbardziej wymagający smakosze rybnej kuchni, mogą zaspokoić swoje podniebienia w barze Pod Pstrągiem.

Grunt PO DZIADKACH

Na łowisku obowiązuje regulamin, który stanowi, że złowione karpie można wypuścić ponownie do wody. I niektórzy wędkarze z tej opcji korzystają. Z pstrągami, ze względu na ich mniejszą odporność na manipulację, jest inaczej – po złowieniu wszystkie muszą trafić do siatki. Specjaliści od chwytania drapież-

ników zasadzają się też na szczupaki i sumy, których w stawach jest nieco mniej, ale gdy trafią na haczyk, emocje są gwarantowane.

- Mielśmy to szczęście, że mój mąż Robert odziedziczył tereny nad rzeką po swoich dziadkach - wspomina Agnieszka Rogala, współwłaścicielka łowiska i rybnego baru. - Najpierw, w 1996 roku, ruszyło łowisko wędkarskie, ale kiedy po paru latach coraz więcej osób pytało o możliwość zjedzenia smacznej rybki nad wodą, zdecydowaliśmy się w 2000 roku zarejestrować działalność gastronomiczną. Chcę w tym miejscu podkreślić, że mój



ZANIM PSTRĄG Z GOSPODARSTWA RYBACKIEGO „PUSTELNIA” TRAFI NA TALERZ, JEST MARYNOWANY, NASTĘPNIE OBTACZANY W PRZYPRAWACH I PIECZONY

mąż zawsze miał też ciągłotki do łowienia ryb i rybnej kuchni i w zasadzie to on był od początku motorem napędowym tej naszej rybackiej przygody. Ponieważ nasze stawy są niewielkie i nie ma tu warunków do rozwinięcia poważnej hodowli, na początku mieliśmy spore problemy z zaopatrzeniem w dobrej jakości ryby. Jednak od kiedy związaliśmy się na stałe z Gospodarstwem Rybackim „Pustelnia” spod Opola Lubelskiego, problemy ze zdrowiem ryb na łowisku całkowicie zniknęły. To samo dotyczy wyjątkowego smaku pstrągów i karpia podawanych na talerzach w naszym barze. Zresztą, przy łowisku powiesiliśmy kopię certyfikatu, który gwarantuje, że u naszego dostawcy ryby są hodowane i transportowane zgodnie z Kodeksem dobrych praktyk rybackich.

ALKOHOLU nie podajemy

Zlokalizowany tuż przy łowisku wędkarskim bar Pod Pstrągiem daje możliwość zjedzenia świeżej rybki w pięknych okolicznościach przyrody. Na początku ustawiono tu standardowy grill i oferowano pieczone ryby, ale wkrótce okazało się, że apetyty smakoszy szybko rosły i trzeba było postawić na bardziej profesjonalny i przede wszystkim dużo bardziej wydajny sprzęt. Bar się z czasem rozbudował, przybyło też załogi i powstawały kolejne parkingi dla zmotoryzowanych. Jedno się nie zmieniło – lokal cały czas działa sezonowo, w zależności od pogody, od kwietnia do października i nastawiony jest głównie na obsługę rodzin z dziećmi. Poza sezonem do baru można na rybę wpaść w weekendy.

- Mamy swoje zasady – Agnieszka Rogala przyznaje, że od początku istnienia firmy preferowani są klienci, którzy wybierają spokój i sielską atmosferę. Dlatego, między innymi, nie podają mocnych trunków i nie organizują dyskotek.

- Mój mąż ma decydujący głos w gastronomii - począwszy od tego, jakie ryby i w jakiej formie mamy podawać, poprzez przyprawę, a skończywszy na dodatkach – zaznacza współwłaścicielka baru. - Od początku działalności, aż do dziś, najwięcej podajemy potraw grillowanych, w zdecydowanej większości są to ryby. Co ciekawe, w dalszym ciągu

zauważamy, że całkiem spora grupa ludzi nie potrafi jeść ryb. Sami klienci, zresztą, do tego się przyznają i czasami wolą zamówić, na przykład, szaszłyk albo karczek, żeby „nie grzebać się w ościach”.

Bar Pod Pstrągiem ma już swoją ćwierćwieczną historię i ugruntowaną, doskonałą reputację wśród lubelskich smakoszy ryb. Jest to miejsce, które mieszkańcy pobliskiej metropolii bardzo chętnie odwiedzają całymi rodzinami, szczególnie w weekendy i wakacje. Poza doskonałą jakością mięsa ryb, pozytywnie oceniana jest także obsługa i niezbyt długi czas oczekiwania na zamówione dania. Od 25 lat sztandarowym daniem jest pstrąg i w tej chwili też stanowi ponad 60 proc. zamawianych ryb.

Jednak jest całkiem spory odsetek klientów, dla których kulinarnym faworytem albo daniem tak samo chętnie wybieranym, jest karp. Prawdopodobnie bierze się to stąd, że podawany jest tu w wersji „filetu nacinanego”, czyli ryby, która praktycznie nie ma ości. I zapewne to jest powodem, że w barze pojawia się sporo klientów, którzy się na karpia



POŁOŻONE Z DALA OD MIEJSKIEGO ZGIEŁKU DOBRZE ZARYBIONE STAWY W PRAWIEDNIKACH PRZYCIĄGAJĄ WĘDKARZY Z CAŁEJ OKOLICY

nawrócili po niezbyt miłych wcześniejszych doświadczeniach z widełkowatymi ościami. Można zatem powiedzieć, że karp przeżywa swoją drugą młodość w gastronomii, bo jest też świetną ofertą dla dzieci.

SYN POMAGA od zawsze

- Jesteśmy z mężem przekonani, że nasz gastronomiczny biznes funkcjonuje bardzo dobrze - dodaje Agnieszka Rogala. - Biorąc pod uwagę opinie klientów, mamy powody do zadowolenia. W związku z tym, że nie narzekamy na brak chętnych na nasze usługi, nie zamierzamy też w najbliższym czasie wprowadzać znaczących zmian w działalności baru Pod Pstrągiem. Jeśli nadejdzie na to pora, to z pewnością zajmie się tym już nasz syn Hubert, który, co prawda, kończy obecnie studia w zakresie fizjoterapii, ale zna firmę od podszewki, bo od zawsze pomagał nam w pracy w barze i na łowisku. Gdy przejmie ten rodzinny interes, to być może on wprowadzi tu jakieś „kuchenne rewolucje”.

ZBIGNIEW SZCZEPAŃSKI

Pieczoney FILET Z KARPIA

➡ Karp musi być koniecznie świeży (nie mrożony). Mięso w filecie jest nacinane aż do skóry ryby, co 2-3 milimetry, co eliminuje całkowicie ości. Jednocześnie przygotowywana jest mieszanka przypraw, a w niej: pieprz cytrynowy, przyprawa do ryb i Vegeta. Filet jest nacierany tą mieszanką przypraw, a następnie trafia do piekarnika albo na grill na 10-15 minut, w zależności od wielkości filetu.

➡ Tak upieczony karp posypywany jest zieloną natką pietruszki i podawany z ćwiartką cytryny i frytkami albo zapiekаныmi talarkami ziemniaków.

(Z.Sz.)



RYBĘ PODAJEMY Z TALARKAMI ZIEMNIAKÓW

SZKIEŁKIEM I SIECIĄ



DR MIROSŁAW
KUCZYŃSKI
ekspert rybacki

Za mało - źle, za dużo - niedobrze. CZYM JEST ŻELAZO DLA AKWAKULTURY?

Wszystko wskazuje na to, że bez żelaza ryby nie będą w stanie przetrwać. I rzeczywiście, brak żelaza wywołuje u pstrągów anemię mikrocytarną, u karpi, z kolei, niedobór żelaza skutkuje zanikiem typowego koloru wątroby, sumom zaś spada hematokryt i wysycenie transferryny.

Epoka żelaza, która trwała mniej więcej od 750 r. p.n.e. do połowy XIII stulecia, już na starcie zaznaczyła swoje miejsce w rybactwie. Żelazne ościenie i haki spisywały się o wiele lepiej aniżeli wcześniejsze, wykonane z brązu lub kości zwierzęcych. Wody pełne ryb oraz powszechny i swobodny dostęp do nich, nie nasuwały myśli o czymś, co po wielu latach nazwano akwakulturą. Choć, z drugiej strony, wszechobecne w Rzymie sadzawki budowane przez patrycjuszki, służyły nie tylko dlażywianiu i odświeżaniu atmosfery panującej na patio, ale były także miejscem utrzymywania żelaznego zapasu żywności w postaci żywych ryb.



W ZIARNIE ZBÓŻ ŻELAZO WYSTĘPUJE W ZWIĄZKACH
FITYNOWYCH | FOT. ZYGMUNT JAKUBAS

Trwający przez wieki rozwój akwakultury i wiedzy szczegółowej na temat potrzeb ryb hodowanych w akwakulturze przyniósł szeroką wiedzę na temat ich fizjologii. Okazuje się, że wśród wielu innych zapotrzebowań, ryby, podobnie jak i inne organizmy zwierzęce, wymagają dla swego właściwego funkcjonowania także odpowiedniej obecności żelaza. Pełni ono wiele istotnych funkcji, głównie w komórkowych procesach oksydo-redukcyjnych i w transporcie elektronów.

W ciele ryb występuje żelazo głównie w postaci kompleksowej, związanej z białkami, takimi jak związki hemowe (hemoglobina i mioglobina), hemoenzymy (cytochromy mitochondrialne i mikrosomalne, katalazy, peroksydazy itp.), a także jako związki niehemowe (transferryny, ferrytyny itp.). Wszystko wskazuje więc na to, że bez żelaza ryby nie będą w stanie przetrwać. I rzeczywiście, brak żelaza wywołuje u pstrągów anemię mikrocytarną, czyli stan, w którym krwinki czerwone są dużo mniejsze niż normalnie i ich zdolność do przenoszenia gazów także jest mniejsza. Żelazo wpływa więc nie tylko na wielkość, ale i na jakość. Przynajmniej w przypadku krwinek.

JEST ZOOPLANKTON, jest OK

U karpi z kolei, niedobór żelaza wywołuje zanik typowego koloru wątroby, sumom zaś spada hematokryt i wysycenie transferryny. Zazwyczaj w akwakulturze nie obserwuje się niedoborów żelaza. Pstrągom dostarczana jest pasza zawierająca zasobne w żelazo komponenty zwierzęce. Karpie mają

się nieco gorzej, ponieważ w ziarnie zbóż żelazo występuje w związkach fitynowych, w ilościach wielokrotnie mniejszych, aniżeli w ciele zwierząt. Nie ma jednak obawy. Dopóki w stawie występuje zooplankton i organizmy bentosowe, żelazo jest obecne w wystarczającej ilości.

Jakiej wody LEPIEJ UNIKAĆ?

Żelazo potrafi jednak być także toksyczne. U pstrągów dawka powyżej 1380 mg Fe/kg paszy wywołuje zmniejszenie przyrostów, pogorszenie współczynnika pokarmowego, unikanie paszy, zwiększoną śmiertelność, biegunkę i histopatologiczne zmiany w wątrobie. Nadmiar żelaza rozpuszczonego w wodzie, często obserwowany w wylęgarniach zasilanych wodą studzienną, w procesie utleniania przechodzi w postać nierozpuszczalną i zaburza proces inkubacji lub blokuje powierzchnię skrzelową młodych ryb. Także dla ryb rosnących w systemach otwartych, przyjmuje się, że zasobność wody w żelazo nie powinna przekraczać 0,5 mg/L, czyli lepiej jest unikać lokalizacji, gdzie wypływy wód żelazistych widoczne są w postaci rdzawo-tęczykowych wysięków. A zatem, jak to zwykle bywa, brak żelaza to źle, nadmiar żelaza - zupełnie niedobrze. Najlepiej, kiedy żelaza jest w sam raz. Ważne jednak, żeby było.

Na koniec, oczywiście, ukłony dla dr. Jana Żelaznego z okazji jego 80. urodzin. Bez niego też ciężko byłoby sobie wyobrazić rodzimą akwakulturę, a szczególnie zdrowie utrzymywanych w niej ryb.

W SIECI

Katastrofa - w stawach brakuje wody!

Obecnie panuje najniższy stan wody w stawach karpowych od lat. Zapowiada się, że nie tylko będzie mniej karpi na święta, ale także materiału zarybieniowego na przyszły rok.

„Plan zarządzania populacją kormorana i ograniczenia jego drapieżnictwa” - to wydarzenie, które odbyło się w Brukseli w dniu 3 czerwca br. Zostało zorganizowane przez Polską Prezydencję w Radzie UE wraz z Europejską Komisją Doradczą ds. Rybołówstwa Śródlądowego i Akwakultury (EIFAAC/FAO).

W Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi w dniu 4.06. br. odbyło się spotkanie inauguracyjne komisji zarządzających dziewięciu funduszy promocji produktów rolno-spożywczych. W dniach 25 i 26 czerwca br. roku w malowniczo położonym obiekcie Cztery Wiatry SPA&Sport Resort w Korytnicy odbyła się konferencja z cyklu „Karp w krótkim łańcuchu dostaw” skierowana do właścicieli gospodarstw karpowych w Polsce oraz wszystkich osób związanych z hodowlą, sprzedażą i promocją karpia.

Wydawnictwo Instytutu Rybactwa Śródlądowego w Olsztynie ponownie wydało książkę prof. dr hab. Ryszarda Wojdy pt. „Chów i hodowla karpia”.



„Katastrofa, klęska – tak można usłyszeć w wielu gospodarstwach rybactw na przykład w regionie łódzkim. Stawy hodowlane w Beldowie k. Aleksandrowa Łódzkiego o tej porze roku powinny być wypełnione wodą, narybkim i rybami, które rosną na święta Bożego Narodzenia: - No niestety, mamy taką sytuację, że od 30 lat nie było tak niskiego stanu wód na stawach. W porównaniu do średniego stanu, mamy tylko 30-40 proc. wody – mówi Adam Michaś, hodowca karpia”.
www.pankarprybaczy.pl/www.lodz.tvp.pl



„Wiele państw w Europie jest zaniepokojonych oddziaływaniem kormoranów na zasoby ryb, akwakulturę i ekosystemy wodne. To problematyka o charakterze międzynarodowym, dlatego rozwiązanie tego problemu wymaga współpracy na szczeblu europejskim – powiedział sekretarz stanu Jacek Czerniak podczas uroczystego otwarcia konferencji nt. doradztwa służącego zarzą-

daniu w celu ograniczenia wpływu drapieżnictwa kormorana”.

<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/w-kierunku-europejskiego-planu-zarzadzania-populacja-kormoranow>



„Nominację od ministra Czesława Siekierskiego odebrali członkowie nowej komisji zarządzającej Funduszu Promocji Ryb: Agnieszka Andruszewska, Wojciech Andrzejewski – wiceprzewodniczący, Łukasz Biener, Adam Bojarski, Maciej Kamaszewski – sekretarz, Anna Kuśmierczak-Kuceł, Adam Michaś, Zbigniew Szczepański – przewodniczący, Bronisław Wesołowski”.

<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/powolanie-komisji-zarzadzajacych-funduszy-promocji-produktow-rolno-spozywczych-kadencja-na-lata-2025-2029>



„Oprócz tematów związanych ze sprzedażą bezpośrednią, w tym jej aktualnymi uwarunkowaniami prawnymi, uczestnicy konferencji w Korytnicy wysłuchali referatów na temat higieny w gospodarstwie karpowym, a także zmian klimatycznych i prób dostosowania chowu karpia do nowych wyzwań. Spotkanie środowiska rybackiego było też okazją do przeżycia wzruszających chwil w trakcie benefisu z okazji 80. urodzin dr. Jana Żelaznego, a także 20-lecia działalności Pana Karpia”.

www.szybkikarp.pl



„Nowe, poprawione wydanie podręcznika „Chów i hodowla karpia”, pozwoliło na wprowadzenie zmian formalnych zarówno w treści niektórych rozdziałów, jak i formie graficznej.

Podobnie jak poprzednie wydania, w zamierzeniu książka ta ma być podręcznikiem, adresowanym głównie do studentów wyższych uczelni rolniczych stopnia inżynierskiego, jak i studiów magisterskich specjalizujących się w rybactwie śródlądowym, a głównie w gospodarce karpowej”.

https://www.infish.com.pl/wydawnictwo/Wydaw_zwarte/Book_file/karp.html
OPR. Z.Sz.



EKIPA „SPORTOWEGO KARPIA” W KOMPLECIE (OPRÓCZ FOTOGRAFA) GOTOWA DO PRZYJĘCIA PIERWSZYCH GOŚCI SPOŚRÓD 10 000 UCZESTNIKÓW PIKNIKU



NA „CYKLOCEKYN” PRZYJECHAŁO PONAD 700 MIŁOŚNIKÓW BIEGÓW, RAJDÓW ROWEROWYCH NA ORIENTACJĘ, ALE TEŻ JEDZENIA KARPIA

NASZA GALERIA



DR JAN ŻELAZNY NA BENEFIS PRZYBYŁ WRAZ Z MAŁŻONKĄ JÓZEFĄ I WNUKIEM ANTONIM. PODCZAS UROCZYSTOŚCI BYŁ WYRAŹNIE WZRUSZONY WYRAZAMI SYMPATII I SZACUNKU
ZDJĘCIA: J. CZERWIŃSKI/ ARCHIWUM

BENEFIS, WIANKI I PIKNIK

Od końca maja „Sportowy Karp” był w trasie promocyjnej omal bez przerwy. Najważniejszym wydarzeniem tej wiosny był z pewnością piknik „Poznaj Dobrą Żywność”, który odbył się w Warszawie na Torze Wyścigów Konnych Służewiec. Tłumy smakoszy serów, miodów, mięs, wyrobów mlecznych i wreszcie ryb, miały w czym wybierać pośród ponad 100 stoisk. Zupełnie inny charakter miały „Beldowskie Wianki z Karpikiem” organizowane przez gminę Aleksandrów Łódzki oraz „Cyklo-Cekcyn” w Borach Tucholskich.

W Korytnicy k. Staszowa w dniach 24-25 czerwca odbyła się konferencja rybacka pt. „Karp w krótkim łańcuchu dostaw”. Była to też okazja do uczczenia 80. rocznicy urodzin dr. Jana Żelaznego – świetnego ichtiopatologa, wspaniałego człowieka, przyjaciela rybaków i rybactwa.
(Z.Sz.)



NA IMPREZIE W CEKYNIE PROMOCJĘ BATONIKA „SPORTOWY KARP” WSPIERAŁA OSOBIŚCIE PROF. JOANNA TKACZEWSKA WRAZ Z RODZINĄ



BATONIK „SPORTOWY KARP” ZASKAKIWAŁ BIEGACZY I KOLARZY „CYKLOCEKCYNA” SMAKIEM, SKŁADEM I WALORAMI PROZDROWOTNYMI



BEZ SZEFA KUCHNI, WŁADYSŁAWA KRYSZTOFIAKA, SETKI, A NAWET TYSIĄCE SMAKOSZY KARPIA, MUSIAŁOBY SIĘ OBEJŚĆ TYLKO SMAKIEM