



**RYBACKIE
DOBRA
KSIĘCIA
RADZIWIŁŁA**

STR. 8



**ŁOWICKIE
ZWYCZAJE,
KOLORY
I SMAKI**

STR. 18



**KARP
W PIERNIKACH,
CZYLI POTRAWY
Z HISTORIĄ**

STR. 4



P GŁOS Pana Karpia

NR 1 (19), MARZEC 2020

PISMO DLA HODOWCÓW RYB I PRZYJACIÓŁ RYBACTWA

ISSN 2450-5811



**HODOWLA
RYB
TO BIZNES
DLA LUDZI
Z ŻYŁKĄ
HAZARDZISTY**

STR. 12

WACŁAW SZCZOCZARZ
przewodniczący Zespołu
Doradczego MGMIŻS
ds. Gospodarki Karpiowej



WODY! Pustynny zegar mocno przyspieszył

„Idea włączenia stawów hodowlanych do krajowego programu retencji wody ma tę ogromną zaletę, że może być wcielona w życie w zasadzie natychmiastowo.

Polska posiada jedno z najmniejszych odnawialnych zasobów wody w Unii Europejskiej. Statystycznie na mieszkańca Europy przypada 4600 metrów sześciennych wody na rok, a na mieszkańca Polski tylko 1600. Utało się wręcz powiedzenie, że posiadamy mniej wody niż Egipt, co nie do końca jest prawdą, bo w bezwzględnej ilości dostępnej wody jednak wyprzedzamy ten afrykański kraj, ale tylko o włos, a raczej tylko o kroplę. Tak więc wody mamy bardzo mało, a w dodatku nie potrafimy jej racjonalnie retencjonować i wykorzystywać. Niestety, to już w zasadzie pewne, że proces ten - w wyniku zmian klimatycznych, przy braku natychmiastowych działań - będzie się szybko pogłębiał. Brakuje nam zbiorników małej retencji, które w przeciwieństwie do bardzo kosztownych i długo budowanych wielkich zbiorników retencyjnych, skuteczniej zatrzymują wodę.

Program przeciwdziałania suszy jest nakazem chwili, a tradycyjne ziemne stawy hodowlane o powierzchni kilkudziesięciu tysięcy hektarów, rozsiane po całej Polsce, gdzie woda jest magazynowana w misach stawowych, ale także w roślinach i w otaczającym gruncie, bezwzględnie powinny stać się jednym z najmocniejszych ogniw tego programu. Idea włączenia stawów hodowlanych do krajowego programu retencji wody ma tę ogromną zaletę, że może być wcielona w życie w zasadzie natychmiastowo, co w obecnej sytuacji jest nie do przecenienia.

Rybaczy wiedzą, jak cenna jest woda, bo obciążają ją na co dzień. Wiedzą również, że utrzymanie retencji niemało kosztuje. Chodzi o tysiące

urządzeń wodnych: jazów, zastawek, mlichów czy przepustów, a także tysiące kilometrów rowów i cieków wodnych. Posiadanie i utrzymywanie ich w sprawności, co jest warunkiem retencjonowania wody, wiąże się z wydatkami. Retencja wody na stawach hodowlanych jest bardzo ważną częścią ekologii. Wiemy, jak potężne miliardy przeznaczają poszczególne państwa na ochronę przyrody (a będą przeznaczać jeszcze więcej), wprowadzając m.in. powiązane z bioróżnorodnością dopłaty

rolnośrodowiskowe. Bądźmy i my mądrzy, zanim będzie za późno. Przecież woda w tych kalkulacjach jest najcenniejsza, a my mamy doskonałe narzędzie do jej retencjonowania.

Włączenie ziemnych stawów hodowlanych do krajowego programu retencji wody wymagać będzie od użytkowników tychże stawów gotowości i zobowiązania do zatrzymywania wody do maksymalnych poziomów piętrzeń, uwzględniając specyfikę stawów hodowlanych,

lokalne warunki hydrologiczne i pozwolenia wodnoprawne. Podstawowy ekwiwalent finansowy za tę gotowość i zobowiązania powinny zawierać się w pięcioletnich cyklach. Trzeba rozważyć także taką modyfikację zarządzania stawami i technologii chowu, aby rybacy mogli dobrowolnie przekazywać Wodom Polskim do dyspozycji część pojemności stawów, w ramach ekwiwalentu dodatkowego. Te ekwiwalenty są niezbędne, by utrzymać, a następnie wzmocnić retencję wody na stawach hodowlanych. Czas się kurczy. Pustynny zegar mocno przyspieszył.



rys. ZBIGNIEW PISZCZAKO



ZBIGNIEW SZCZEPAŃSKI
redaktor naczelny

Szanowni Hodowcy i Przyjaciele Rybactwa, w świat ponownie poszedł „Głos Pana Karpia”. Warto więc zauważyć, że wszystko się zmienia - klimat się zmienia, prezesi organizacji rybackich się zmieniają, a hodowla karpia jak była, tak jest. Optymistyczne? Nie do końca, bo odpowiedzi na pytania o przyszłość, wcale nie są oczywiste. No właśnie, czy potrafimy dostosować nasz warsztat do zmian? Co i jak będziemy sprzedawać? Czy tylko karpie, a może powietrze i klimat stawów?

To co dziś wydaje się abstrakcją, za lat 20 może być codziennością. Przypomnijmy sobie, jak rynek karpia wyglądał choćby w roku 1999. Teraz mamy już w branży liderów, których oferta to nie tylko jednorazowa sprzedaż hurtowa w grudniu, to też wielofunkcyjne łowiska, smażalnie, karczmy czy usługi hydrotechniczne. Ale jak to się mawia - jedna jaskółka wiosny nie czyni! W interesie naszej branży jest, aby tych jaskółek było jak najwięcej. Wtedy możemy powalczyć o lepszą pozycję rynkową i tym samym wyniki finansowe dla branży.

Zbigniew Szczepański

RYBY, RYBACY i nieco łowickiego folkloru

Tym razem „Głos Pana Karpia” donośnie zabrzmiał na ziemi łowickiej, gdzie nie brakuje miłośników ryb i rybactwa, co też - informujemy o tym z przyjemnością - znalazło odzwierciedlenie na naszych łamach. Przykład? Choćby Grzegorz Kwasigroch, prezes Gospodarstwa Rybackiego „Łyszkowice” (s. 12-15), który nie wyobraża sobie życia bez pracy na stawach, wstrząsa się na samą myśl o typowym ośmiogodzinnym prezowaniu za biurkiem, a w swoim terenowym aucie zawsze wozi wodery, lornetkę i gotową do użycia wędkę. Ale w okolicach Łowicza spotkaliśmy też innych pasjonatów, bo jakże inaczej określić Agnieszkę Chmielewską z Muzeum w Nieborowie i Arkadii, która niezwykle ciekawie opowiedziała (s. 8-9) o przedwojennym rybnym przedsiębiorstwie księcia Janusza Radziwiłła, czy też Rafała Łopusińskiego, właściciela rzemieślniczego Browaru Bednary, któremu piwną pasję udało połączyć się z biznesem (s. 10-11), a pomogły mu w tym m.in. rybackie fundusze.

Oczywiście w naszym magazynie nie mogło zabraknąć rybnych akcentów kulinarnych - i w ujęciu historycznym (wywiad z prof. Jarosławem Dumanowskim, s. 4-5), i współczesnym (cenne sugestie doświadczonego szefa kuchni Władysława Krysztofiaka, s. 20) - felietonów i fachowych porad dla hodowców ryb. Coś dla siebie znajdą również miłośnicy turystyki i folkloru, bo przecież - jak powszechnie wiadomo - ziemia łowicka folklorem stoi. Zapraszamy do lektury. (K)

W NUMERZE

- 4 KARP W PIERNIKACH**, czyli potrawy z historią
O dawnych daniach z rybą w roli głównej rozmawiamy z prof. Jarosławem Dumanowskim, historykiem z UMK w Toruniu
- 6 Małe ryby oznaczają DUŻY KŁOPOT**
Co ma zrobić hodowca, gdy okaże się, że z jakiegoś powodu karpie nie urosły? Podpowiada dr inż. Jerzy Śliwiński z SGGW
- 7 Masowych ŚNIEĆ na szczęście nie było**
Lek. wet. Jan Żelazny podsumowuje rok 2019
- 8 Rybackie dobra KSIĘCIA RADZIWIŁŁA**
Przed II wojną światową narybek do nieborowskich stawów sprowadzono pociągiem z odległych o ok. 500 kilometrów radziwiłłowskich majątków w okolicach Cumania i Ołyki. Ryby podróżowały w beczkach i „garach z plandekami”
- 10 Czy Polak polubi PIWO OSTRYGOWE?**
Rafał Łopusiński, właściciel podłowickiego Browaru Bednary, jest przykładem człowieka, któremu udało się połączyć pasję z biznesem i osiągnąć sukces. A pomogły mu w tym m.in. fundusze pozyskane z Łowickiej Grupy Rybackiej
- 12 BIZNES DLA LUDZI z żyłką hazardzisty**
Grzegorz Kwasigroch, prezes Gospodarstwa Rybackiego „Łyszkowice” w powiecie łowickim, ma co prawda na koncie pracowniczy epizod w angielskiej fabryce cukierków, ale nie wyobraża sobie życia bez karpia, stawów i rybactwa
- 16 Weselna biesiada NA ŁOWICKĄ NUTĘ**
30-letni lider Kapeli Szymona w barwnym łowickim stroju gra na weselach, przygrywa na akordeonie różnym zespołom i koncertuje. Muzyka ludowa pochłonęła go na dobre i nic nie wskazuje, by miało się to zmienić
- 18 TURYSŤI kochają folklor**
Czy strój papieskiej Gwardii Szwajcarskiej wywodzi się z Łowicza? A może to łowiczanie zapożyczyli barwne pasiaki od gwardzistów? - między innymi o tym rozmawiamy z Michałem Zalewskim z Urzędu Miejskiego w Łowiczu
- 20 Tropem BABCINYCH przepisów**
Ryba musi być świeża! - Władysław Krysztofiak, wieloletni szef kuchni i zapalony wędkarz, podkreśla to przy każdej okazji
- 21 WSZYSTKIE RĘCE na pokład!**
Naprawdę nie ma co zwlekać. Trzeba zakasać rękawy i brać się do roboty, by wieści o zagrożeniu niesprzedanym karpkiem nie przekształciły się w przykrą rzeczywistość
- 22 Za dużo wody W JEDNYM POTOKU**
Na przykładzie stawów w Bestwinie przedstawiamy problem z pogranicza teorii prawa administracyjnego oraz jego stosowania
- 23 Prosto Z SIECI**
Informacje, ciekawostki, ogłoszenia - wieści z głębin internetu

KARP W PIERNIKACH, CZYLI POTRAWY Z HISTORIĄ

„Kunst polskich kucharzy wziął się z potrzeby zaspokajania wyszukanych gustów kulinarnych na dworach szlacheckich i królewskich podczas postów. Kucharze prześcigali się w pomysłach, jak różnorodnie podać ryby, żeby się nie znudziły (...). I tak powstała polska specjalność - potrawy z ryb”.

ROZMOWA Z PROF. JAROSŁAWEM DUMANOWSKIM, HISTORYKIEM Z UNIWERSYTETU MIKOŁAJA KOPERNIKA W TORUNIU, KIEROWNIKIEM CENTRUM DZIEDZICTWA KULINARNEGO ORAZ KATEDRY METODOLOGII, DYDAKTYKI I HISTORII KULTURY.

Od jak dawna zajmuje się Pan historią kuchni i jak do tego doszło?

Od ponad 18 lat. Najpierw długo się uczyłem tej specyficznej dziedziny, mało publikowałem. Zaczęło się od tego, że studiując we Francji zauważyłem, jak bardzo ludzie interesują się kulturą materialną, w tym jedzeniem i jego historią. U nas zaczyna się, moim zdaniem, podobny trend. Coraz mniej ważne jest jedzenie w kontekście tylko zaspokajania głodu, a coraz bardziej liczą się inne aspekty, jak te dotyczące zdrowia czy to mody, czy aspiracji społecznych, a wręcz rywalizacji, ale też, co bardzo ważne, tożsamości narodowej. Jednym z najważniejszych momentów na mojej drodze naukowej było zetknięcie się w Paryżu z profesorem Jean-Louis Flandrinem, który stworzył pewien model badań nawet nie tyle nad historią jedzenia, co kuchni i gastronomii. Dopatrywał się w tych dziedzinach pewnej sztuki i istotnego sposobu wyrażania siebie przez człowieka. Miał bardzo wielu uczniów i seminarzystów, i wywarł ogromny wpływ na ich dalsze kariery i rozwój tej dziedziny nauki. Nawiasem mówiąc, pewnie poprzez żonę Polkę, interesował się również kuchnią polską i napisał kilka artykułów na ten temat.

A wracając do Pana działań, to jak właściwie bada się kuchnię?

Trzeba najpierw ustalić, co to jest kuchnia. Z pewnością jest to część historii kultury, historii jedzenia, a w szczególności tego, co dawniej ludzie uważali za dobre, smaczne, zdrowe i jak to jedzenie przygotowywali. Ważne dla mnie jest w tym to, co ludzie późnego średniowiecza i czasów nam bliższych wiedzieli o właściwościach roślin, o zwierzętach, o diecie. Jaka była w tym rola religii, ówczesnej technologii i wiedzy o świecie. Na przykład opisując zwyczaj jedzenia ryb na przestrzeni wieków, trzeba zwrócić uwagę między innymi na rolę ryb,



PROF. JAROSŁAW DUMANOWSKI | FOT. L. PARACKA/ ARCHIWUM J. DUMANOWSKIEGO

sposoby ich pozyskiwania czy chowu, ale też na posty i ich wpływ na kuchnię rybną. Wiedzę czerpię w dużej mierze ze starych traktatów i książek kulinarnych, receptur, wspomnień, menu, list zakupowych, które są doskonałym świadectwem sztuki kulinarnej i obyczajów w tej dziedzinie. Ważne przy tym jest to, aby z pozoru niewielki fragment naszej historii kulinarnej, powiedzmy przyrządzanie karpia w piernikach, naświetlić możliwie ze wszystkich stron. Warto więc sprawdzić, skąd pochodzi i jak wygląda receptura, jak się zmieniała, jak często występowała, czy była popularna, jak facha chowa, ile kosztowały składniki w porównaniu do innych, czy receptura była jedna,

czy zależnie od okoliczności, wreszcie kto, jaka grupa społeczna używała tych receptur, a co najważniejsze - komu ta potrawa smakowała.

Czy rola ryb w naszej kuchni zmieniała się na przestrzeni wieków?

Zmieniała się rola ryb i raczej, niestety, malała. Trzeba tu zdać sobie sprawę z ważności dwóch aspektów. Jeden to biologia i natura, a drugi, zależny od człowieka, kultura. Ten pierwszy czynnik jest oczywisty, bo chodzi o dostępność dzikich zwierząt, w tym ryb. Kiedyś ogromne znaczenie miały dzikie ryby wędrownie. Wielkie jesiotry, łososie bałtyckie, a także węgorze i certy,

które regularnie i w dużych ilościach pojawiały się w rzekach, były bogactwem wykorzystywanym bardzo chętnie w ówczesnej kuchni. Szczególnie, że nie było wówczas alternatywy w postaci mięsa pochodzącego z przemysłowego tuszu zwierząt. Jeśli chodzi o kulturę, w tym religię, to ogromny wpływ na popularność diety rybnej miały posty. W czasach bardzo rygorystycznych nakazów wstrzemięźliwości od mięsa zwierząt ciepłokrwistych rola ryb w kuchni znacząco rosła.

Mówi się, że polscy kucharze w wiekach średnich słynęli w Europie z wielkiego kunsztu w przygotowywaniu potraw z ryb.

Już od XV wieku pojawiają się w Europie potrawy określane mianem „po polsku”. Dla przykładu, nastaje wówczas era szczupaka po polsku, który dominuje całkowicie. Wiek później coraz częściej pojawia się również karp. A co do kunsztu polskich kucharzy, to wziął się zwyczajnie z częstej potrzeby zaspokajania wyszukanych gustów kulinarnych na dworach szlacheckich i królewskich podczas bardzo wielu postów. Kucharze prześcigali się w pomysłach, jak różnorodnie podać ryby, żeby się nie znudziły, a nawet były atrakcyjniejsze od innych mięs. I tak powstała polska specjalność - potrawy z ryb.

Kiedy powstały pierwsze polskie książki kucharskie i receptury wydane drukiem?

Pierwsza zachowana książka w języku polskim to wydane w 1682 roku „Compendium Ferculorum albo zebranie potraw” Stanisława Czernieckiego (Nowy Wiśnicz pod Krakowem na dworze Lubomirskich). Później ta publikacja wydawana była przez kolejne 140 lat niemal bez zmian tekstu, ale zmieniane były tytuły. Było tam kilka receptur na potrawy ze szczupaka i karpia. W 1783 roku wydano kolejną książkę pt. „Kucharz doskonały”, która była tłumaczeniem z języka francuskiego. W wieku XIX natomiast wydawnictwa kulinarne dosłownie eksplodowały. Trafiały już bardziej masowo, poza dwory i pałace, do gospodyń, mieszczek, kucharzy, oczywiście tych piśmiennych, co w tamtych czasach nie było aż takie oczywiste. Na Pomorzu, gdzie umiejętność czytania była stosunkowo częsta, książki ze zbiorami receptur stały się popularne na początku XX wieku.

Czy to prawda, że karp stał się ofiarą rewolucji francuskiej?

Dokładnie tak było, ponieważ z powodów politycznych ryba ta uchodziła za symbol Kościoła, monarchii i absolutyzmu, a wiadomo, że rewolucja wybuchła w kontrze do tych właśnie instytucji. Karp we Francji był bardzo popularny, a stawy, w których go hodowano, należały głównie do arystokracji i instytucji kościelnych. Tak więc po kilku latach od wybuchu rewolucji francuskiej, w jej jakobińskiej fazie terrorku, uknuto spiszek przeciw karpom. Winą za brak chleba, czyli zboża, obarczono hodowlę karpia (wszak karpie karmiono zbożem), a także „zabobony katolickie” - posty i całą hierarchię kościelną oraz państwową, kojarzoną z monarchią. Rzucono hasło, aby stawy przekształcać w pola z uprawą zbóż i nakarmić w ten sposób biednych. W konsekwencji olbrzymie obszary stawów zniszczono raz na zawsze, a na powstałych mokradłach zboża i tak nie uprawiano. Były też wyjątki - niektórym chłopom, gdy nowa władza oddała im w ręce stawy, hodowla karpia na swój użytek bardzo się spodobała i ani myśleli o dalszym uczestnictwie w spisku przeciwko karpom.

Czy w takim razie polscy możnowładcy, królowie też chętnie korzystali z dobrodziejstw stawów?

Wydaliśmy w 2013 roku nakładem Muzeum Pałacu Jana III Sobieskiego w Wilanowie tzw. Księgę szafarską, która nie jest zbiorem potraw, ale produktów wydawanych ze spiżarni do kuchni na dworze Jana III Sobieskiego pod koniec XVII wieku. I tam w piątki i soboty zawsze pojawia się karp. Oprócz niego jest też szczupak, czasami kilka lub nawet kilkanaście gatunków innych ryb, głównie słodkowodnych (w tym ryby wędrownie). Z ryb morskich występuje jedynie suszony dorsz i solony śledź.

A jak Pan skomentuje nierzadkie w ostatnich latach opinie medialne, że karpie nakazali w Polsce hodować komuniści?

No cóż, trudno to komentować, bo skoro

karpie hodowane pojawiają się w księgach z XVI i XVII wieku, to o komunizmie trzeba by oskarżyć te wszystkie postaci z samym Janem III Sobieskim na czele. A tak mówiąc poważnie, to, oczywiście, jest to pewien mit, który, gdy trafi do internetu, jest trudny do wyplenienia. To jest takie samo ziarno prawdy jak z tym rozdawa-

niem mercedesów na placu Czerwonym w Moskwie. Potem się okazało, że nie mercedesy, tylko rowery i nie rozdawano, a ukradziono... I z tymi komunistami w kontekście hodowli karpia jest podobnie. Gdyby ktoś udowodnił, że Hilary Minc, członek komunistycznego biura politycznego za czasów największego ucisku tego systemu w Polsce, dbał o to, aby zapewnić karpie na katolicką polską Wigilię Bożego Narodzenia, to byłoby to odkrycie historyczne na skalę światową, a Hilary Minc oka-

załby się bohaterem narodowym w skórze podwójnego agenta, ale działającego w skali o wiele większej niż Hans Kloss.

Do czego może się przydać w dzisiejszej kuchni wiedza historyczna, którą Pan zgłębia?

Jesienią ubiegłego roku na zorganizowanej w Toruniu konferencji pt. „Zapomniane potrawy wigilijne” wystąpił znany szef kuchni Karol Okrasa. Jest to z jednej strony zwolennik kulinarnej nowoczesności, ale z drugiej to człowiek szukający inspiracji w historii, w starych recepturach, kulinarnych przekazach ludowych. Na tej konferencji powiedział, że polscy kucharze w trakcie ostatnich 20-30 lat szukali natchnienia na całym świecie, ale niczego więcej już tam nie znajdują. Teraz właśnie przeszłość jest przyszłością polskiej kuchni... I ja się z tym zgadzam. Musimy wrócić do naszej tożsamości, bo przecież jest mało prawdopodobne, że będziemy najlepsi w robieniu sushi, ale w przyrządzaniu karpia z piernikami możemy być najlepsi na świecie i możemy przy tym opowiadać historię naszej potrawy, historię najprawdziwszą, taką, po którą przyjadą turyści z najdalszych stron świata.

ZBIGNIEW SZCZEPAŃSKI

MUSIMY WRÓCIĆ DO NASZEJ TOŻSAMOŚCI, BO PRZECIEŻ JEST MAŁO PRAWDOPODOBNE, ŻE BĘDZIEMY NAJLEPSI W ROBIENIU SUSHI, ALE W PRYZRĄDZANIU KARPIA Z PIERNIKAMI MOŻEMY BYĆ NAJLEPSI NA ŚWIECIE.

Miłośnik dawnej kuchni, rowerzysta i pływak

➤ Pasjonat dawnej kuchni..., autor wielu książek o historii jedzenia, ale gotowaniem interesuje się dopiero od niedawna, gdy po przeczytaniu tysięcy receptur doszło do niego, że wie dokładnie jak przygotować unikalną potrawę. Najlepiej wychodzą mu potrawy z ryb i pierogi, które świetnie robiła Mama.

➤ Dzięki swojej zawodowej pasji poznał wielu znawców kuchni europejskiej i światowej, wielu znakomitych kucharzy. Bywał na najbardziej prestiżowych konferencjach tematycznych, prezentacjach, pokazach, warsztatach, ale najbardziej ceni sobie obecnie kontakty z rzemieślnikami wytwórcami, którzy pomagają w

odtworzeniu starych receptur. W wyniku takiej kooperacji z jednym z toruńskich piekarzy powstał piernik, który jest bazą sosu do słynnego już średniowiecznego karpia w piernikach po polsku.

➤ Bardzo lubi pływać na basenie, co pozwala na zachowanie kondycji fizycznej. Na początku na basen jeździł samochodem, ale teraz wyłącznie rowerem.

CO W STAWIE PISZCZY...



DR INŻ. JERZY ŚLIWIŃSKI
Wydział Nauk o Zwierzętach
SGGW w Warszawie



ZDRÓW JAK RYBA?



DR JAN ŻELAZNY
lekarz weterynarii,
specjalista chorób ryb



Małe ryby oznaczają **DUŻY KŁOPOT**

Co ma zrobić hodowca, gdy okaże się, że z jakiegoś powodu karpie nie urosły?

Niewyrośnięte karpie towarowe to problem, z którym hodowcy mają do czynienia co roku - ryby ważące mniej niż kilogram po prostu bardzo trudno sprzedać. Dlatego starsi hodowcy z rozrzewnieniem wspominają czasy, kiedy na pniu sprzedawano wszystkie wyprodukowane karpie, niezależnie od ich wielkości.

Jakie są przyczyny słabych przyrostów karpia? Działają tutaj dwie zasadnicze grupy czynników. W największym skrócie można je podzielić na niezależne i zależne od hodowców.

POGODA i pokarm

Przyrosty ryb w znacznym stopniu determinowane są przez warunki atmosferyczne panujące w danym sezonie. Hodowcy nie mają żadnego wpływu zarówno na to czy dany rok będzie ciepły, czy wiosna będzie późna oraz ile deszczu spadnie. To są czynniki niezależne. Nie mniej istotne są czynniki, które leżą w gestii hodowcy. Jak wskazują dane podręcznikowe, podstawą uzyskania karpia o pożądanej masie jednostkowej jest zapewnienie rybnym optymalnych warunków pokarmowych.

Mówimy tutaj nie tylko o paszy, o jej jakości, wartości odżywczej, odpowiednim sposobie zadawania i prawidłowym dawkowaniu. Należy pamiętać, że karpie wykorzystują pokarm naturalny w postaci zooplanktonu i bezkręgowców, które znajdują w stawie. I tutaj wiele zależy od hodowcy, bo powinien zadbać o maksymalizację wydajności naturalnej stawu. Uzyskanie dobrego efektu jest możliwe poprzez uprawę, nawożenie, meliorację i wapnowanie dna, dbałość o sprawne funkcjonowanie infrastruktury stawowej, odpowiednie terminy napełniania stawu wodą o właściwej jakości.

Ale nie tylko to. Hodowca decyduje również o jakości materiału obsadowego i jego liczbie. Obsada powinna być ustalana na podstawie prawidłowych założeń, opartych na rzetelnych informacjach zebranych w księgach stawowych. Pozostaje jeszcze coś, czego nie można zlekceważyć. To konsekwentne prowadzenie chowu ryb, przez co należy rozumieć kontrolę warunków panujących w stawach, okresowe połowy kontrolne ryb w celu oceny stanu ich zdrowia, określenia tempa wzrostu, a w konsekwencji modyfikowania stosowanych dawek paszy. Takie postępowanie pozwoli w znacznym stopniu ograniczyć ryzyko odłowu niewyrośniętych ryb. Zminimalizowanie ryzyka uzyskać można również stosując trzyletni system wychowu ryb towarowych, pozwalający na uzyskiwanie handlowki o pożądanej masie jednostkowej nawet w sezonach o mniej sprzyjającej termice.

POZOSTAWIĆ czy sprzedać?

To, co zostało powiedziane wyżej, to zalecenia, które stosuje większość hodowców. Jednak mimo to jesienią okazuje się, że nawet tym najbardziej doświadczonym „rybami nie urosła”. Co wtedy?

No cóż, możliwości wyjścia obronną ręką z takiej sytuacji są ograniczone. Zależy, w któ-

rym momencie stwierdzi się, że ryby nie są odpowiedniej wielkości, jakimi stawami dysponuje hodowca oraz ile takich ryb trzeba zagospodarować.

W przypadku stwierdzenia jesienią, że większość obsady nie uzyskała pożądanej wielkości, a są możliwości pozostawienia ryb w zbiorniku, w którym wzrastały, i staw ten zapewni dobre warunki zimowania, to można zaniechać odłowu. To pozwala oszczędzić rybnym stresu i zbędnych manipulacji negatywnie wpływających na ich zdrowie. Z reguły jednak ryby odławia się i sortuje, a te niewyrośnięte zostają w gospodarstwie. Takie postępowanie wiąże się z koniecznością zadbania o ich dobry stan kondycyjny i zdrowotny (dobre warunki transportu, dezynfekcja, kąpiele profilaktyczne) oraz odpowiednie warunki zimowania. To pozwoli ograniczyć straty i da szansę uzyskania dobrych efektów produkcyjnych w następnym sezonie. Wówczas, jeżeli są takie możliwości w gospodarstwie, ryby należy wiosną jak najszybciej odłowić z miejsca zimowania i - stosując niskie obsady - dążyć do uzyskania ryb odpowiedniej wielkości.

Konieczność **SZUKANIA** zbytu

Niestety, w obu opisanych przypadkach mamy do czynienia z zakłóceniem normalnego cyklu produkcji w danym gospodarstwie ze względu na wykorzystanie powierzchni stawów (zimochowów, stawów towarowych) pod nieplanowane wcześniej obsady. Stąd konieczność aktywnego poszukiwania możliwości zbytu niewyrośniętych ryb drogą sprzedaży bezpośredniej na miejscu, jak również w formie wstępnie przetworzonej. Warto zastanowić się nad podjęciem współpracy z lokalnymi punktami gastronomicznymi czy kołami wędkarskimi. Nawet znaczące obniżenie ceny w obliczu ponoszonych kosztów i ryzyka strat może okazać się uzasadnione ekonomicznie.

Masowych **ŚNIĘĆ** na szczęście nie było

Z jakimi zagrożeniami i chorobami ryb zmagali się rybacy w 2019 roku?

Choroby były, są i będą istotnym elementem naszego życia. Dotyczy to również ryb, bowiem zwierzęta te są bardzo uzależnione od środowiska, w którym żyją, przez co bardzo narażone są na atak przez różne czynniki wywołujące lub usposabiające do wystąpienia choroby. Należy przy tym nadmienić, że stan zdrowia ryb był i, niestety, nadal jest jednym z głównych czynników decydujących o wynikach gospodarczych hodowli, jej efektywności i opłacalności. Deficyt wody w stawach w ostatnich latach, wynikający z długotrwałych okresów suszy w wielu rejonach naszego kraju, spowodował zwiększenie zagrożenia zdrowia karpia i innych gatunków ryb hodowlanych.

Ryby **NARAŻONE** szczególnie

Rozwój hodowli i chowu każdego gatunku zwierząt byłby niemożliwy, gdyby nie opracowano metod zwalczania szczególnie groźnych chorób. Dotyczy to oczywiście i ryb. Należy tutaj spojrzeć jednak na ten problem kompleksowo, ponieważ ryby są w sposób szczególny narażone na oddziaływanie różnych czynników wywołujących stany chorobowe lub usposabiających do ich wystąpienia, ze względu na specyfikę środowiska wodnego, w których one żyją. Są to:

- czynniki biologiczne (wirusy, bakterie, grzyby, pasożyty, niektóre glony),
- czynniki chemiczne (siarkowodor, azotyny, amoniak, cyjanotoksyny itp. w wodzie stawu),
- czynniki fizyczne (deficyt tlenu w

wodzie, zbyt niski lub zbyt wysoki poziom odczynu wody, niekorzystna temperatura wody, duża ilość zawieszonych w wodzie, deficyt wody itp.),

„
ŻYCZĘ POLSKIM RYBAKOM, ABY RYBY - TEN BARDZO WARTOŚCIOWY PRODUKT SPOŻYWCZY, BYŁY KAŻDEGO ROKU SPRZEDANE W CENIE ODZWIERCIEDLAJĄCEJ PRZYNAJMNIEJ KOSZTY PRODUKCJI...
”

► czynniki związane ze specyfiką hodowli (pogorszenie żerowania przez ryby, przerzuty między gospodarstwami, transport ryb, brak wapnowania stawów). Czynniki te rzadko występują samodzielnie jako przyczyna zaburzeń w hodowli i chowie ryb. Najczęściej są one ze sobą w różny sposób powiązane, pogłębiając w ten sposób swoje szkodliwe działanie na organizm ryb. Zrozumienie

tego stanu rzeczy pozwala na stosowanie dobrej tj. komplementarnej diagnozy przyczyn zaburzeń stanu zdrowia ryb oraz dopiero wówczas opracowanie właściwych metod ich profilaktyki i zwalczania, co niewątpliwie przyczyni się do wzrostu efektywności tych działań i zmniejszenia strat w pogłowiu ryb.

Sezon hodowlany w 2019 roku rozpoczął się bardzo chłodnym majem, a potem przyszedł nienormalnie ciepły, wręcz bardzo upalny czerwiec. W wielu gospodarstwach spowodowało to wystąpienie bakteryjnych chorób ryb. W przypadku zbyt późnej interwencji lekarskiej, a w konsekwencji zbyt późnego podania antybiotyku (utrata apetytu przez chore ryby, co skutkowało niepozbawieniem przez karpie paszy z lekiem) oraz wapna palonego, doszło do wystąpienia śnięcia ryb i strat gospodarczych.

Lipcowe **PRZYPADKI KHV**

Warto przy tym nadmienić, że w wyżej wymienionym okresie śnięć ryb spowodowanych przez KHV praktycznie nie było. Wy-

nika z tego wnioszek, że nie każde zaburzenia w hodowli karpia w okresie wiosennym są powodowane przez KHV.

Pojedyncze przypadki wystąpienia KHV w 2019 roku odnotowano natomiast dopiero w połowie miesiąca lipca. Było to prawdopodobnie spowodowane rozkładem gnilnym ciepłolubnych glonów, które obumarły po gwałtownym spadku temperatury wody w ostatniej dekadzie czerwca, co, przy znacznym deficycie wody w stawach hodowlanych, doprowadziło do okresowej przyduszy ryb. Nie wywołało to masowego śnięcia tych zwierząt wodnych, ale zadziałało na ich organizm jako czynnik immunosupresyjny. Czynnikiem ten przyczynił się natomiast do wystąpienia KHV w lipcu.

O **ZYSKU** nie ma co marzyć?

Podkreślenia wymaga przy tym fakt, że dobra współpraca większości gospodarstw rybactkich z lekarzami weterynarii - specjalistami chorób ryb - spowodowała, iż masowego śnięcia ryb hodowlanych jednak nie było, a globalna wielkość produkcji karpia handlowego utrzymała się na poziomie z roku 2018.

Życzę polskim rybakom, aby ten bardzo wartościowy produkt spożywczy był każdego roku sprzedany w całości konsumentowi, a przy tym, by było to w cenie odzwierciedlającej przynajmniej koszty produkcji. O zysku, który jest oczywistym składnikiem każdej działalności gospodarczej, już chyba nie ma co marzyć. Jedną z przyczyn tego stanu jest z pewnością działalność obrońców praw zwierząt, którzy - nie mając pojęcia o fizjologii i biologii ryb - głoszą różne nierozważne opinie, co z kolei powoduje znaczny oraz niestety trwały spadek popytu na żywe karpie, a w konsekwencji wpływa na cenę karpia w ogóle. Ciekaw jestem, czy ktoś kiedykolwiek odpowie w sensie moralnym i prawnym za to szkodnictwo gospodarcze.



KAŻDY HODOWCA POWINIEN ZADBAĆ O MAKSYMALIZACJĘ WYDAJNOŚCI NATURALNEJ STAWU.
| FOT. ZBIGNIEW SZCZEPAŃSKI

RYBACKIE DOBRA KSIĘCIA JANUSZA RADZIWIŁŁA

Przed II wojną światową narybek do nieborowskich stawów sprowadzano pociągiem z odległych o ok. 500 kilometrów radziwiłłowskich majątków w okolicach Cumania i Ołyki. Ryby podróżowały w beczkach i „garach z plandekami”.



AGNIESZKA CHMIELEWSKA: - GOSPODARSTWO RYBACKIE W NIEBOROWIE DATOWANE JEST NA POCZĄTEK XX WIEKU I JEGO POWSTANIE NALEŻY ŁĄCZYĆ Z KSIĘCIEM JANUSZEM RADZIWIŁŁEM | FOT. J. CZERWIŃSKI

ROZMOWA Z **AGNIESZKĄ CHMIELEWSKĄ** Z MUZEUM W NIEBOROWIE I ARKADII, ODDZIAŁU MUZEUM NARODOWEGO W WARSZAWIE.

Wzniesiony w 1694 roku pałac w Nieborowie, to, jak często można usłyszeć, ewenement w skali kraju i jedna z najlepiej zachowanych rezydencji polskiej magnaterii. Wiele się mówi o jego autentycznym układzie i wyposażeniu wnętrza, zbiorach sztuki, bibliotece, ale, przyzna Pani, rzadko wspomina się o funkcjonującym niejako przy tej rezydencji rybnym biznesie, czyli gospodarstwie rybackim...

Przez kilkaset lat przy zespole pałacowo-ogrodowym w Nieborowie funkcjonowało

gospodarstwo. Gospodarstwo rybackie ma znacznie krótszą historię, bo datowane jest na początek XX wieku i jego powstanie należy łączyć z księciem Januszem Radziwiłłem. W archiwum Nieborowa zachowało się świadectwo przemysłowe z 1922 roku, wydane dla – tak to określono – przedsiębiorstwa przemysłowego klasy szóstej, którego właścicielem był właśnie książę Janusz Radziwiłł. Nie ma więc wątpliwości, że gospodarstwo rybackie powstało na początku lat 20. ubiegłego wieku, prawdopodobnie na zrębach już istniejących obiektów.

Stawów jednak nie ulokowano w bezpośrednim sąsiedztwie pałacu w Nieborowie.

W Nieborowie znajdowały się pałac, park i cała rezydencja Radziwiłłów, ale częścią tego dominium była też oddalona o około pięć kilometrów od Nieborowa Arkadia – ogród założony pod koniec XVIII wieku przez księżną Helenę Radziwiłłową. I właśnie tam, w okolicach Arkadii i Mysłakowa, na rzece Łupii, obecnie nazywanej Skierniewką, powstało gospodarstwo rybackie. Różnego typu stawy, z zimochowami włącznie, zbudowano zarówno w bezpośrednim sąsiedztwie parku arkadyjskiego – po drugiej stronie rzeki, jak i na tzw. kapitule, czyli bliżej ujścia Łupii do Bzury. W tym drugim miejscu powstałe obiekty były już naprawdę duże. Łącznie tych stawów o całkowitej powierzchni 113 hektarów było osiem, z tym, że dwa znajdowały w parkach: nieborowskim i arkadyjskim.

Parkowe stawy też były nastawione na przynoszenie zysku?

Były, oczywiście, zarybiane, ale nie można powiedzieć, że prowadzono w nich regularną gospodarkę rybacką. Ryby kupieckie – jak wówczas określano karpie handlowe – owszem odławiano, ale z zachowanych dokumentów wynika, że nie były to jakieś wielkie ilości. Na przykład jednego roku do półtorahektarowego stawu w Arkadii wpuszczono 110 kilogramów krocza i – tu cytat – pięć kilogramów większej ryby, a w dwóch terminach odłowiono 350 kilogramów. Stawy parkowe miały więc nieco inny status niż pozostałe.

Jakie ryby hodowano w tym przedwojennym gospodarstwie?

Dominowały karpie, ale odławiano też liny, karasie, i nieznanne mi ryby określane jako bielice. Niewykluczone, że była to zwyczajowa nazwa płoci lub leszcza. Nad gospodarką rybacką czuwał stawowy – w latach 30. ubiegłego wieku był nim pan Bogdaszewski – który do pomocy miał kilkanaście osób. To byli fachowcy. Dobrze wiedzieli, jak obchodzić się z rybami i jak je transportować. Książę Janusz Radziwiłł posiadał ogromne dobra w okolicach Cumania i Ołyki na Wołyniu. I to właśnie m.in. stamtąd sprowadzano narybek do stawów nieborowskich. Dokładnie zresztą opisano, jak wyglądał taki transport w 1937 czy też 1938 roku. Na Wołyniu ryby zostały załadowane w beczki – po 75-80 kg w każdej, a także wielkie „gary z plandekami” po 200 kg, które następnie zapakowano do kolejowych wagonów. Co ciekawe, w czasie postoju pociągu za pomocą pompy do pojemników wlewano świeżą wodę, a więc ryby były dotleniane. Taki transport na odcinku ok. 500 kilometrów odbywał się bardzo sprawnie, bo w ciągu jednego dnia ryby docierały z Cumania do Łowicza, a następnego dnia były już w nieborowskim gospodarstwie. Nieraz się zastanawiałam, czy i dzisiaj można by to zrobić w tak krótkim czasie.

Dużo zachowało się dokumentów związanych z tym należącym do księcia Janusza Radziwiłła gospodarstwem rybackim?



IMPONUJĄCĄ REZYDENCJĘ MAGNACKĄ W NIEBOROWIE ODWIEDZA WIELU TURYSTÓW, ALE MAŁO KTO INTERESUJE SIĘ ZAŁOŻONYM PRZY NIEJ NA POCZĄTKU XX W. RYBNYM BIZNESEM. | FOT. JAROSŁAW CZERWIŃSKI

O, tak. Dysponujemy obszerną dokumentacją: zachowały się podpisywane przez pana Bogdaszewskiego różnego rodzaju sprawozdania, zamówienia, listy płac, zestawienia posiadanego sprzętu. Jest też notatka, która przedstawia sposób karmienia hodowanych ryb, z której można dowiedzieć się, ile, o jakich porach dnia i przy jakich temperaturach podawano śrutowany łubin i łubinową mączkę. W archiwalnych tezkach przetrwały też egzemplarze okólnika rozsyłanego przez związek rybacki. Zawiera on najróżniejsze zalecenia, dotyczące prowadzenia gospodarki rybackiej, m.in. obchodzenia się z rybami, wapnowania stawów, koszenia rosnącej na groblach roślinności. Wszystko to zostało szczegółowo opisane.

Prowadzenie w dwudziestolecie międzywojennym gospodarstwa rybackiego mogło być dobrym biznesem?

Z największego stawu o powierzchni 34 hektarów odławiano 14 ton karpia, a więc

był to całkiem niezły wynik. Myślę, że książę Janusz Radziwiłł wyczuwał, że nadchodzi koniunktura na karpie i inne ryby i właśnie dlatego założył nieborowskie stawy. Czy w danym roku hodowała się udawała, zależało – tak jak i obecnie – od wielu różnych czynników, m.in. pogodowych. Gdy rok był suchy i brakowało wody, to i ryb było mniej.

A jak funkcjonowało gospodarstwo w czasie II wojny światowej?

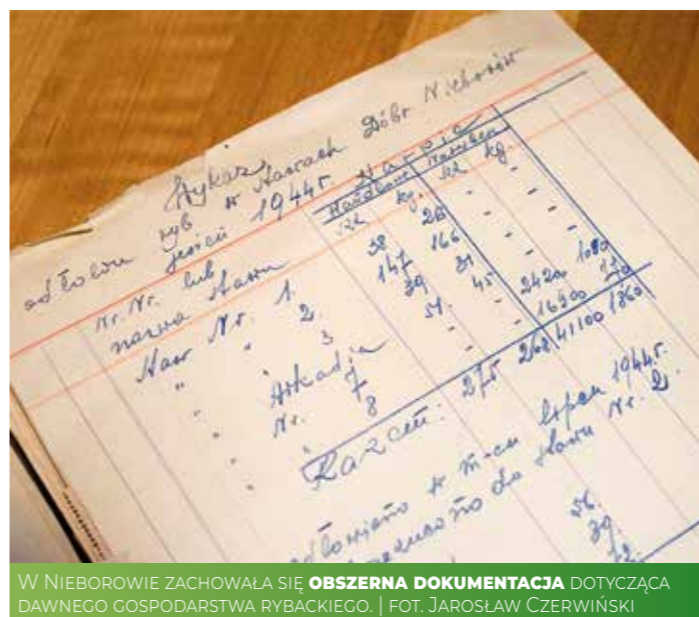
Niemcy po prostu przejęli je wraz z pracownikami. Niektóre pisma i dokumenty z tego okresu, już z nagłówkiem „Dobra Nieborów”, pojawiają się wraz z tłumaczeniem na język niemiecki. Gospodarka rybacka w dalszym ciągu prowadzona była z wielką starannością,

choć częściej niż poprzednio zdarzały się kradzieże ryb, a bywało i tak, że do stawu ktoś wrzucił granat. Wówczas straty były naprawdę duże. W czasie wojny książę Janusz Radziwiłł zamieszkał w pałacu przy ul. Bielańskiej w Warszawie, a w Nieborowie pozostał jego syn Edmund. Ale karpie na wigilijnym stole księcia nie brakowało. Z jednej z zachowanych notatek wynika na przykład, że 17 grudnia 1942 roku do pałacu przy ul. Bielańskiej wysłano z Nieborowa 50 kg ryb. Najwyraźniej prowadzący gospodarstwo musieli rozliczyć się z każdego kilograma. Jak łatwo się domyślić, po zakończeniu działań wojennych nieborowskie stawy nie trafiły już do prawowitych właścicieli. Znalazły się w Państwowym Gospodarstwie Rybackim „Łyszkowice”, które w latach 90. ubiegłego wieku zostało sprywatyzowane. Z gospodarki rybackiej wyłączone zostały jedynie oba stawy parkowe w Nieborowie i Arkadii, które od 1945 roku należą do Muzeum Narodowego w Warszawie.

I w tych stawach wciąż są ryby?

Tak, dyrekcji muzeum od samego początku zależało na tym, by zachować żywe stawy, dlatego do dziś są zarybiane. Wpuszczamy do nich narybek karpia, lina i innych gatunków, a szczupak sam rozmnaża się na potęgę. Nie prowadzimy jednak odłowów. Stawy udostępniłmy za to wędkarzom, którzy mogą wykupić jednorazowe zezwolenia na połów albo kartę na cały sezon. Oczywiście muszą się oni dostosować do regulaminu, wskazującego m.in. godziny i miejsca, w których można wędkować. Chodzi o to, by wędkarze nie przeszkadzali zwiedzającym. Zainteresowanie jest dość duże, co nie powinno dziwić, bo największy złowiony u nas karp ważył 15 kilogramów.

(K)



W NIEBOROWIE ZACHOWAŁA SIĘ OBSZERNA DOKUMENTACJA DOTYCZĄCA DAWNEGO GOSPODARSTWA RYBACKIEGO. | FOT. JAROSŁAW CZERWIŃSKI



ODŁAWIANIE RYB ZE STAWU PARKOWEGO - WIDAC KRYSZTYNĘ RADZIWIŁŁÓWNE, CÓRKĘ KS. JANUSZA RADZIWIŁŁA, ORAZ PRACOWNIKÓW MAJĄTKU. | FOT. AGAD



RAFAŁ ŁOPUSIŃSKI - Z WARZENIA PIWA DA SIĘ WYŻYC, A SATYSFAKCJA Z PRACY I ZAROBIONYCH PIENIĘDZY JEST OGROMNA. | FOT. JAROSŁAW CZERWIŃSKI

CZY POLAK POLUBI PIWO OSTRYGOWE? NO JASNE!

Rafał Łopusiński, właściciel podłowickiego Browaru Bednary, jest przykładem człowieka, któremu udało się połączyć pasję z biznesem i osiągnąć sukces. A pomogły mu w tym m.in. fundusze pozyskane z Łowickiej Grupy Rybackiej.

Nie ma wątpliwości, że o tym biznesie przesądziła sytuacja na rynku. Dziś wydaje się to wręcz nieprawdopodobne, ale 10 lat temu polscy smakosze piwa czuli się tak, jakby żyli na pustyni. W sklepach można było kupić w zasadzie tylko produkowane przez wielkie browary i smakujące podobnie lagery, czasami gdzieś pojawił się porter, ale już zdobycie piwa pszenicznego było nie lada wyzwaniem. By otrzeć się o ten wielki i różnorodny, bo obejmujący blisko sto stylów, świat piwa, trzeba było wyjechać za granicę – do Belgii, Niemiec czy Anglii albo... za warzenie zabrać się samemu.

- Mnie ta domowa produkcja piwa od razu wciągnęła na dobre. To było hobby, zajęcie po pracy na pełnym relaksie, coś takiego, jak dla innych wędkarstwo – uśmiecha się Rafał Łopusiński, który swoje pierwsze piwowarskie kroki, dzięki uprzejmości i zrozumieniu pozostałych domowników, stawiał w kuchni, okupując ją czasami przez wiele godzin. – W tamtych czasach o piwnej

rewolucji nikt w Polsce jeszcze nie słyszał, nie można było kupić gotowych zestawów do warzenia piwa, zatem wszystko trzeba było robić samemu. Kupowałem więc chmiel i słód, który następnie musiałem ześrutować, własnoręcznie zacierałem to piwo w garnku, a następnie rozlewałem do butelek.

Smak piwa, a właściwie dwóch: klasycznego pilsa oraz mocniej chmielonego American Pale Ale, które jako pierwsze powstały w domowej kuchni, zapadł Rafałowi Łopusińskiemu mocno w pamięć. Zupełnie odbiegał od tego standardowego, kojarzonego z produktami dostępnymi w sklepach. Nie znaczy to, oczywiście, że domowe piwo od razu porwało rodzinę i znajomych. Niektórzy naprawdę byli mocno zaskoczeni i wydaje się, że te pierwsze pochwały nie zawsze były do końca szczerze.

Okazało się, że wcale nie jest tak łatwo oderwać się od utrwalanych od lat przyzwyczajęń smakowych. Nowych, dostępnych w ogromnej liczbie smaków trzeba było po

prostu się nauczyć. Piwa z dzikimi drożdżami, zakwaszane, owocowe... – to było zupełnie coś innego.

- Powiedzmy, że zrobiłem piwo kwaśne, które oczywiście było kwaśne – tłumaczy Rafał Łopusiński. – Większość osób próbowała i kręciła nosem, bo kojarzyło się im z piwem zepsutym. Tymczasem było ono uwarzone zgodnie ze stylem. Latem takie kwaśne piwo jest bardzo orzeźwiające i np. w Belgii sprzedaje się rewelacyjnie. U nas ludzi trzeba było dopiero do niego przekonać.

W ogromnym ŚWIECIE PIWA

Z każdym kolejnym rokiem Rafał Łopusiński coraz swobodniej poruszał się po tym ogromnym świecie piwa. Dużo czytał, regularnie odwiedzał internetowe fora skupiające domowych piwowarów, będące miejscem wymiany myśli i doświadczeń. A piwny temat stawał się w Polsce coraz bardziej gorący. Piwna rewolucja najwyraźniej wkraczała nad Wisłę i to właśnie wtedy w głowie Rafała Łopusińskiego zaświtała myśl o małym, ale własnym browarze rzemieślniczym.

- Pracowałem wówczas jako doradca finansowy w jednej z korporacji, mającej swą siedzibę w samym centrum warszawskiego „Mordoru” – wspomina Rafał Łopusiński. – Ale nie czułem się tam dobrze. W końcu uznałem, że zamiast czuć nad finansami innych, lepiej zająć się swoim biznesem. Branża była oczywista – swoją przyszłość widziałem w świecie piwa.

W planach była REWOLUCJA

Wyzwanie było naprawdę poważne. Grunt, w miejscu starego sliwowego sadu w Bednarach (gmina Nieborów), udostępnił teściowie. Nietrudno się domyślić, że kluczową kwestią stanowiły finanse. Zgromadzone przez Rafała Łopusińskiego oraz jego żonę Karolinę oszczędności okazały zbyt szczupłe, trzeba więc było wspomóc się kredytem. Na szczęście nie tak wielkim, bo inwestycję w Bednarach wsparli dofinansowaniem... rybacy zrzeszeni w Łowickiej Grupie Rybackiej, dysponujący unijnymi środkami z Europejskiego Funduszu Rybackiego. Tak więc w Bednarach sześć lat temu zaczął działać – od podstaw zaprojektowany, zbudowany i profesjonalnie wyposażony – jeden z pierwszych w Polsce browarów rzemieślniczych.

Właściciele chcieli, by warzone tu piwo było rewolucyjne, nowofalowe, inne niż dostępne w sklepach. – Jako pierwsi w Polsce wyprodukowaliśmy na przykład – sięgając do starego irlandzkiego stylu - piwo ostrygowe z użyciem ostryg – mówi Rafał Łopusiński. – Wypuściliśmy też inne ciekawe piwo – jasne owsiane, wyprodukowane po raz pierwszy w Polsce z użyciem słodu owsianego. Chcieliśmy i nadal chcemy przedstawiać konsumentom nowe piwa. Mamy świadomość, że z wielkimi koncernami możemy konkurować nie ilością, bo miesięcznie produkujemy w Bednarach zaledwie ok. 8 tys. litrów, ale smakiem. I to nam się udaje.

Po sześciu latach można już powiedzieć, że piwne smaki z Browaru Bednary trafiły na podatny grunt. W pierwszej kolejności mogli poznać je mieszkańcy m.in. Łodzi, Warszawy, Wrocławia i innych dużych miast, w których powstały lokale zwane multitalpami, a więc

puby z wielką liczbą piwnych nalewek. To właśnie te lokale od początku przyciągały tych najbardziej świadomych piwoszy, poszukiwaczy niestandardowych doznań smakowych, wiążących się z produktami małych browarów rzemieślniczych.

Z czasem do piwa z Bednar zaczęli przekonywać się również mieszkańcy mniejszych miejscowości. Obecnie połowa produkcji sprzedawana jest „wokół kominia” (to stare określenie wciąż jest w użyciu, choć współczesne browary, a więc i ten w Bednarach, nie mają już kominów), czyli w Łowiczu, Sochaczewie, Skierniewicach, Łodzi i Warszawie. Lokalnym hitem niezmiennie pozostaje Piwo Łowickie – najbardziej rozpoznawalne i najchętniej kupowane. To Pale Ale, czyli jasne piwo górnej fermentacji, chmielone zarówno polskimi, jak i nowofalowymi amerykańskimi chmielami, dzięki którym w złocistym napoju wyczuwalne są lekkie nuty cytrusowe.

- Nasza produkcja jest bardzo różnorodna – podkreśla Rafał Łopusiński. – Warzymy sporo piw ciemnych – stoutów, a także portery i piwa naprawdę mocne, jak na przykład Russian Imperial Stout. To piwo ma 10 proc. alkoholu, a nim trafi do odbiorców, przez rok musi leżakować w beczkach. Jest bardzo znane, bo Anglicy wysyłali je niegdyś na dwór carycy Katarzyny Wielkiej. Robimy też piwa jasne IPA, czy takie, można powiedzieć, sztandarowe produkty piwnej rewolucji, a także American India Pale Ale, czyli mocno chmielone jasne piwo. Sezonowo produkujemy również American Wheat – piwo, w którym połowę składu stanowi słód pszeniczny, a drugą połowę – jęczmienny. To akurat piwo jest bardzo szczerze chmielone, a świeże szyszki chmielu trafiają do niego bezpośrednio z naszego małego chmielnika, zlokalizowanego tuż za browarem. Piwo to produkujemy sezonowo, bo można je warzyć tylko wtedy, gdy jest możliwość szybkiego pozyskania takich świeżych szyszek. Gdybyśmy chcieli świeżo zerwane szyszki przewieźć gdzieś dalej, to zagrzeją się jak mokra trawa, wydzielając przy tym nieprzyjemny zapach.

Za piwo wyprodukowane w podłowickim browarze trzeba zazwyczaj zapłacić od 7 do 9 zł, ale są takie piwa – jak choćby wspomniany już Russian Imperial Stout –



OBECNIE POŁOWA PRODUKCJI SPRZEDAWANA JEST „WOKÓŁ KOMINA”. | FOT. JAROSŁAW CZERWIŃSKI

które kosztują znacznie więcej, bo i 20 zł za butelkę o pojemności 0,33 l. Co ciekawe, dla prawdziwych piwoszy taka cena nie jest jakimś wielkim problemem. Mało tego, znane są przypadki, że za małą butelkę mocnego piwa z innych browarów rzemieślniczych znawcy bez mrugnięcia okiem wykładali i 50 zł, a cała produkcja schodziła na pniu.

WYGRYWA SIĘ jakością

- Z każdym rokiem przybywa tych świadomych piwoszy, którzy wolą wydać więcej niż w przeciętnym sklepie, ale otrzymać produkt, który został wytworzony w tradycyjny rzemieślniczy sposób i z użyciem najwyższej jakości surowców - Rafał Łopusiński jako certyfikowany piwowar, absolwent podyplomowych studiów z zakresu piwowarstwa na Uniwersytecie Przyrodniczym we Wrocławiu, dobrze wie, że w tej dynamicznie rozwijającej się w Polsce branży wygrywa się jakością. Jako doświadczony doradca finansowy może zaś dziś ocenić, że dobrze zainwestował pieniądze. – Z warzenia piwa da się wyżyć, a satysfakcja z pracy i zarobionych pieniędzy jest ogromna. (K)



WŁAŚCICIELE BROWARU WIEDZA, ŻE Z WIELKIMI KONCERNAMI MOGĄ KONKUROWAĆ JEDYNIEM SMAKIEM. I TO SIĘ UDAJE. | FOT. JAROSŁAW CZERWIŃSKI



BROWAR BEDNARY TO KLASYCZNY BROWAR RZEMIEŚLNICZY - NIE MA TU WIELKICH HAL, WIELE PRAC WYKONUJE SIĘ RĘCZNIE. | FOT. JAROSŁAW CZERWIŃSKI



HODOWLA RYB - BIZNES DLA LUDZI Z ŻYŁKĄ HAZARDZISTY

Rybami „zaraził się” już we wczesnych klasach podstawówki. Grzegorz Kwasigroch, prezes Gospodarstwa Rybackiego „Łyszkowice” w powiecie łowickim, ma co prawda na koncie pracowniczy epizod w angielskiej fabryce cukierków, ale nie wyobraża sobie życia bez karpia, stawów i rybactwa.

- Praca za biurkiem? O, nie. To nie dla mnie! – Grzegorz Kwasigroch, prezes Gospodarstwa Rybackiego „Łyszkowice” wstrząsa się z niesmakiem. Szybko można się zorientować, że w jego przypadku przerzucanie papierów przez osiem godzin mogłoby naprawdę źle się skończyć. Bo też prezes Kwasigroch na typowego prezesa zupełnie nie wygląda: donośny głos, nieschodzący z twarzy szeroki uśmiech, długie spięte w kitek włosy. No i na dodatek prezes raczej niechętnym wzrokiem spogląda na garnitur, eleganckie buty i skórzaną teczkę. Zdecydowanie preferuje styl swobodny, wręcz roboczy. W swoim terenowym aucie zawsze wozi wodery, bo nigdy nie wiadomo, kiedy trzeba będzie wejść do stawu, lornetkę, bo podglądanie przyrody wciąż go kręci, i przygotowaną do użycia wędkę, bo ryby to niemal całe jego życie.

Pochodzi z położonego w województwie kujawsko-pomorskim Łasina i nie ma wątpliwości, że rodzinne miasto bardzo wcześnie ukształtowało jego życiowe zainteresowania. Pod ręką były przecież dwa jeziora, nad którymi pojawiał się regularnie. Początkowo podczas spacerów z rodzicami, a później – w

podstawówce, gdy zaraził się wędkarstwem, spędzał na brzegu każdą wolną chwilę. Jego wyniki zaskakiwały nawet tych najbardziej doświadczonych wędkarzy, nic dziwnego więc, że Grzegorz Kwasigroch szybko został powołany do kadry wojewódzkiej (okręg Polskiego Związku Wędkarskiego w Toruniu) w wędkarstwie spławikowym.

STARY, wracaj do ryb!

Na zawodach czuł się jak ryba w wodzie. Ale nie miały też one nic wspólnego z typowym, spokojnym moczeniem kija. Przypominały raczej podszty zaciętą rywalizacją i adrenaliną wędkarski sprint, podczas którego bez przerwy czuje się na plecach oddech przeciwnika.

- Idea takich zawodów nie jest skomplikowana. Generalnie chodzi o to, by łączna waga ryb złowionych przez zawodnika była jak największa – tłumaczy Grzegorz Kwasigroch. – No tak, ale na tym poziomie – mimo tego, że podczas jednej tury łowiło się po pięć-siedem kilogramów ryb – różnice wyników osiąganych przez trzech najlepszych zawodników wynosiły zaledwie dwa-trzy gra-

my! Na stanowisku siedziałem więc otoczony kilkunastoma różnymi wędkami, których używałem w zależności od zmieniających się warunków. Każda wędka, każde pudełko z robakami było w zasięgu ręki, by nie tracić ani sekundy na przygotowanie sprzętu. Wygrywali ci, którzy byli szybcy, spostrzegawczy, naprawdę dobrze poznali akwen i – a może przede wszystkim – zwyczajnie ryb.

Będąc uczniem łasińskiego liceum Grzegorz Kwasigroch o rybach wiedział już naprawdę dużo, wielokrotnie zdobywał więc tytuł mistrza województwa. Po maturze jednak – wbrew temu, co podpowiadało serce – zdecydował się na studia w Wyższej Szkole Bankowej w Toruniu, w której miał zgłębiać tajniki finansów i rachunkowości.

- Do dziś nie wiem, co mnie podkuśiło – przyznaje prezes Gospodarstwa Rybackiego „Łyszkowice”. – W latach 2001-2002 młodzi ludzie bardzo często wybierali takie kierunki jak politologia, stosunki międzynarodowe, zarządzanie. Najwyraźniej i ja uległem temu pędowi, bo przecież do rachunków żadnego zacięcia nie miałem. Po półrocznym pobycie w Toruniu stuknąłem się mocno w głowę,

zadając sobie kluczowe pytanie: „Stary, co ty tutaj robisz? Wracaj do ryb!”. Na tak zdecydowany wewnętrzny głos nie mogłem pozostać obojętny. Zrezygnowałem.

DEDUKCJA nad wodą

Kolejny wybór był już z kręgu tych oczywistych. W październiku Grzegorz Kwasigroch rozpoczął studia na kierunku ochrona środowiska i rybactwo na Uniwersytecie Warmińsko-Mazurskim w Olsztynie. Znowu poczuł się jak ryba w wodzie.

- I wtedy dopiero zaczęło się prawdziwe wędkowanie – twarz Grzegorza Kwasigrocha rozpromienia szeroki uśmiech. – W obrębie Olsztyna jest 11 a może nawet 12 jezior, spośród których dwa – Kortowskie i Starodworskie – znajdują się na terenie przyległym do uniwersyteckiego kampusu. Znalazłem się w raj, co, niestety, miało też swoje negatywne konsekwencje. Przez tę moją wędkarską pasję bardzo często opuszczałem zajęcia. Ze względu na niezaliczone - przez absencję właśnie, bo z nauką nie miałem żadnych problemów - ćwiczenia przyszło mi powtarzać trzeci rok. No, ale też praktycznie nie stop siedziałem z wędką nad wodą.

To właśnie w Olsztynie młody adept rybactwa wspiął się na najwyższy poziom wędkarstwa. Nie chodziło już tylko o to, by rybę złowić i wypuścić. Zabawa była znacznie bardziej wyrafinowana i opierała się na dedukcji. Będąc nad jeziorem przeprowadzał szybką analizę, biorąc pod uwagę m.in. siłę i kierunek wiatru, zachmurzenie, ciśnienie, ukształtowanie terenu i wiele innych czynników. Jakie były wnioski? Ano na przykład takie: w tym konkretnym miejscu powinien znajdować się leszcz, albo: tam, przy trzcinach o tej godzinie okonie powinny atakować drobnicę. Dla sprawdzenia swojej teorii Grzegorz Kwasigroch zarzucał wędkę i najczęściej wyciągał w przypadku pierwszym leszcza, a drugim - okonia. Jedna ryba, potwierdzająca prawidłowy tok myślenia, w zupełności wystarczała, a wyzwaniem stawały się kolejne miejsca nad jeziorem.

Dziś Grzegorz Kwasigroch podkreśla, że na studiach rybackich się nie zawiódł, choć



GR „ŁYSZKOWICE” NIEJEDNOKROTNIENIE APLIKOWAŁO O UNIJNE FUNDUSZE. ZA TE PIENIĄDZE KUPIONO M.I.N. NOWY SPRZĘT, NP. **SAMOCHOBY PRZYSTOSOWANE DO PRZEWOZU RYB.** | ZDJĘCIA: JAROSŁAW CZERWIŃSKI

początkowo dziwiło go, dlaczego studenci rybactwa muszą zaliczyć tak wiele przedmiotów związanych z chemią. Trzeba było bowiem zdać egzamin z chemii organicznej, nieorganicznej, chemii wody i biochemii. Dopiero praca zawodowa przyniosła odpowiedź na te wcześniejsze wątpliwości. Kiedy w stawie hodowlanym pojawia się problem z zasadowością i innymi wskaźnikami wody, każdy absolwent rybactwa dobrze wie, co należy robić. To właśnie dzięki tak katowanej na uniwersytecie chemii.

- Ogromną wartością studiów były praktyki: jeziorowe, stawowe karpiowe i stawowe pstrągowe – dodaje Grzegorz Kwasigroch. – Miałem to szczęście, że trafiłem do dobrych gospodarstw, w których mogłem naprawdę wiele się nauczyć. Ta dawka praktycznej wiedzy była tak duża, że początkowo nieco nawet przytłaczała, ale w po jakimś czasie człowiek zaczynał się powoli w tej gospodarce rybackiej

abyły dla mnie za krótkie. Czulem niedosyt, bo nie widziałem efektów swojej pracy. Gdy w Miliczu przeprowadzaliśmy tarło karpia, to byłem ciekawy, jak będą wyglądały odłowy lipcówki. A że te odłowy wypadły już w czasie wakacji, to dzwoniłem do dyrektora gospodarstwa z pytaniem, czy mogę przyjechać. I jechałem, pomagałem i zarazem uczyłem się czegoś nowego.

Rybak W FABRYCE cukierków

Już pod koniec studiów Grzegorzowi Kwasigrochowi zaczęła się krystalizować wizja jego zawodowej przyszłości. Jako magister inżynier rybactwa śródlądowego i ichtiolog widział siebie w którymś z okręgów Polskiego Związku Wędkarskiego, gdzie najwięcej mógłby mieć do czynienia z jeziorami i rzekami. Niestety, życie mocno zweryfikowało te wyobrażenia. Okazało się, że spośród 27 świeżo upieczonych w 2008 roku olsztyńskich rybaków, ze znale-



NIESPODZIEWANE ODŁOWY NARYBKU LINA NA JEDNYM ZE STAWÓW. MAŁY LIN W ZAŁOŻENIU MIAŁ BYĆ TARCZA, CHRONIĄCĄ AMURA PRZED ŻARŁOCZNYMI PTAKAMI.



KORMORANY I CZAPLE ŻEROWAŁY NA STAWIE BARDZO INTENSYWNIE, MIMO TO NARYBKU LINA POZOSTAŁO 20-30 RAZY WIĘCEJ NIŻ SIĘ SPODZIEWANO.



W SWOIM TERENOWYM AUCIE **PREZES GRZEGORZ KWASIGROCH** ZAWSZE WOZI WODERY, BO NIGDY NIE WIADOMO, KIEDY TRZEBA BĘDZIE WEJŚĆ DO STAWU, LORNETKĘ I PRZYGOTOWANĄ DO UŻYCIA WĘDKĘ.

zieniem pracy kłopotu nie mieli głównie ci, których krewni posiadali gospodarstwa rybackie albo zarządzali gospodarstwami należącymi do kogoś innego. Grzegorz Kwasigroch, zupełnie nieumocowany w branży rodzinnej, i jako ichtiolog, i jako rybak pracy znaleźć nie mógł. Owszem, proponowano mu różne zajęcia w biurach, ale konsekwentnie odmawiał, bo – jak już wspomnieliśmy – za biurkiem siebie nigdy nie widział.

- Odbijałem się od ściany. To było naprawdę bolesne doświadczenie – przyznaje Grzegorz Kwasigroch. – W końcu z Gabrysią, moją partnerką i matką moich dzieci, uznaliśmy, że trzeba wyjechać za granicę. I tak w angielskim Huntington, ja, rybak z pasją i fachowym wyższym wykształceniem, zostałem... brygadziwą w fabryce cukierków. Plan był taki, by przez rok odłożyć trochę grosza, wrócić do Polski i znów próbować znaleźć pracę w branży. I rzeczywiście ten rok szybko nam minął.

Znów rozpoczęła się zmasowana akcja wysyłania podań i CV – dziesiątki spędzonych przed komputerem godzin, setki wysłanych

maili i... zero odzewu. Któregoś dnia na jednym z portali pojawiło się ogłoszenie. Poszukiwano dyrektora zarządzającego w dużym gospodarstwie rybackim w województwie łódzkim, ale od kandydatów wymagano kilkuletniego doświadczenia na podobnym stanowisku. Mimo że tym doświadczeniem Grzegorz Kwasigroch wykazać się nie mógł, swoją ofertę wysłał i, o dziwo, został zaproszony na rozmowę. Okazało się, że chodzi o podłódzkie Gospodarstwo Rybackie „Łyszkowice”, należące do rodziny Komorowskich, właścicieli m.in. Bakomy, Polskich Młynów i Bioagry.

Młokos W „ŁYSZKOWICACH”

Po spotkaniu z właścicielem Grzegorz Kwasigroch nie miał wątpliwości, że gdyby nie wiek (27 lat) i brak doświadczenia, to właśnie jemu powierzono by to stanowisko. Furtka nie została jednak ostatecznie zamknięta. Miał uzbroić się w cierpliwość. Po kolejnych dwóch miesiącach bezskutecznych poszukiwań pracę znów rozmawiał z właścicielem „Łyszkowic”,

sugerując, że może mógłby zostać zatrudniony na stanowisku ichtiologa. I znów nie otrzymał jednoznacznej odpowiedzi.

- Stwierdziłem, że nie ma sensu dalej się narzucać. Wraz z Gabrysią doszliśmy do wniosku, że nie pozostaje nam nic innego jak wracać do Anglii – mówi Grzegorz Kwasigroch. – Kupiliśmy już bilety lotnicze, ale dwa dni przed odlotem zadzwonił właściciel gospodarstwa. Nie chciałem wierzyć własnym uszom! Czekaliśmy na nas mieszkanie, do którego od razu mogliśmy się wprowadzić. Ja w „Łyszkowicach” miałem objąć stanowisko specjalisty ds. produkcji, a mojej partnerce – z wykształcenia technologicznej żywności – zaoferowano etat laborantki w młynach. Pytanie brzmiało, czy przyjmujemy tę ofertę? Jasne, że przyjmujemy!

Gospodarstwo Rybackie „Łyszkowice” bez wątpienia zalicza się do tych większych w centralnej Polsce. Ma piękne, sięgające XIII wieku tradycje, a składa się sześciu obiektów rozrzuconych po trzech gminach powiatu łowickiego i, łącznie, 38 stawów o całkowitej powierzchni 400 hektarów. Gospodarstwo charakteryzuje się tym, że jest w nim prowadzony pełen cykl produkcyjny: od tarlisk, przez przesadki I, przesadki II, stawy kroczkowe po towarowe. Można więc tu spotkać wszystkie kategorie stawów użytkowanych w rybactwie śródlądowym.

W tamtym czasie gospodarstwo potrzebowało dobrego gospodarza. Grzegorz Kwasigroch ostro zabrał się do pracy i chyba szybko został doceniony, bo już po ośmiu miesiącach awansował na stanowisko p.o. prezesa zarządu, a po kolejnych trzech miesiącach został prezesem pełnoprawnym. Od tamtej chwili całkiem niedawno minęło 10 lat.

- Najtrudniejsze było odnalezienie się jako ten, który podejmuje najważniejsze decyzje – podkreśla Grzegorz Kwasigroch. – Byłem człowiekiem bardzo młodym, wielu znacznie starszych pracowników myślało pewnie sobie: „Co ten młokos będzie nam rozkazywał!”. Myślę, że pomógł mi mój charakter. Gdy parę razy słyszałem, że czegoś tam nie da się zrobić albo nie da się zrobić szybciej, to chwytalem na przykład kosę, wchodziłem do stawu i pokazywałem, że trzcinę jednak można kosić

szybciej. Takich sytuacji było kilka i nagle okazało się, że prezes, mimo że młody, przyjmowany jest z sympatią. Bo jednak się zna, bo mu się chce i robi to z pasją. I znów ta pasja związana z rybami mi pomogła. Dziś wiem, że wielu pracowników poszłoby za mną w ogień, bo w wielu obszarach to gospodarstwo rozwinęłam.

Nie tylko KARP

Przez te 10 lat udało się choćby zorientować produkcję gospodarstwa, z funduszy unijnych pozyskać pieniądze na nowy sprzęt, np. koparki czy samochody przystosowane do przewożenia ryb, przeprowadzić remonty jazów, zmodernizować wiele stawów w taki sposób, by odłowy ryb stały się sprawniejsze, a co za tym idzie mniej uciążliwe dla ludzi i ryb.

- Nawiązałem też współpracę z Polskim Związkiem Wędkarskim – zaznacza prezes GR „Łyszkowice”. – To dla nas bardzo ważne, bo w sytuacji, gdy z jakiegoś powodu kuleje produkcja karpia, my jesteśmy w stanie sobie poradzić. Tak więc gospodarstwo nie opiera się wyłącznie na karpniu. W naprawdę dużych ilościach wprowadziliśmy nowe gatunki – głównie szczupaka, lina i karasia złocistego. Dzięki moim dawnym kontaktom mamy teraz nowych klientów, którzy kupują od nas materiał zarybieniowy szczupaka czy lina. Trafia on do jezior, zbiorników i rzek administrowanych przez PZW. Gospodarstwo zarabia, a ja dodatkowo się cieszę, bo w jakiś sposób realizuje się to moje marzenie o pracy na rzecz PZW. To m.in. dzięki tej współpracy na rynku łowicko-łódzkim staliśmy się jednym z wiodących gospodarstw rybactwa.

zaproszenia do suto zastawionego stołu. Na tych stawach w ramach Natury 2000 obowiązują rygorystyczne zasady, wynikające z dyrektywy ptasiej i siedliskowej. Ptaków jest dziesiątki tysięcy. I te ptaki po prostu wyżarły nam karpie.

Kormorany i czaple są zresztą w całym gospodarstwie plagą, która dziesiątkuje ryby nawet przy wysokim stanie wody. Każdego roku trzeba zakładać, że za sprawą tych ptaków ze stawów zniknie przynajmniej 20 proc. produkcji. Biorąc pod uwagę materiał zarybieniowy i rybę handlową, to rocznie gospodarstwo traci w ten sposób 350-400 tys. zł!

Znaczna część tych strat powstaje na 160-hektarowym „Okreću”. To największy staw nie tylko w GR „Łyszkowice”, a w całym województwie łódzkim. O specyfice zarządzania takim kolosem można by długo opowiadać. Napęlenie go wodą trwa ok. 4-5 miesięcy i wiąże się z bardzo precyzyjnym planowaniem, na karmienie ryb w szczycie sezonu zużywa się tu nawet 24 tony ziarna tygodniowo, a doglądanie karpia i kontrolowanie np. zawartości tlenu przyjmuje zupełnie inny wymiar niż na stawach o mniejszej powierzchni.

Końcowy efekt tych zabiegów od lat pozostaje niezmienny. Karp z GR „Łyszkowice” uchodzi – w okolicy z pewnością każdy to potwierdzi – za najsmaczniejszy. Można go kupić w dużych marketach m.in. w Łodzi, bo sieci handlowe odbierają ok. 60 proc. rocznej produkcji, ale też, co bardzo ważne, na bazarach w Łowiczu, Skierniewicach czy Głownie. Tam sztandarowy produkt „Łyszkowic” przed świętami Bożego

Narodzenia oferują mali hurtownicy, którzy w ciągu dwóch tygodni są w stanie sprzedać 40 ton pochodzących z „Łyszkowic” ryb.

Czy hodowla karpia i innych ryb jest w dzisiejszych czasach dobrym interesem? Prezes Kwasigroch nie ma wątpliwości, że to biznes dla ludzi, którzy mają żyłkę hazardzisty. Najkrócej mówiąc, chodzi o nieprzewidywalność – na plus, ale i na minus. Jeden rok może być



ODŁOWIONE W PAŹDZIERNIKU LINY TO **PRAWDZIWE MALEŃSTWA**, MIERZĄCE OD 1,5 DO 2 CM. W 2020 R. POWINNY OSIĄGNĄĆ WAGĘ 10-15 DAG.

dobry, że osiągniętym wynikiem finansowym można by zapewnić sobie spokojne życie przez dwa kolejne lata. Ale przecież w następnym roku stawy może dotknąć susza albo jakaś dotkliwa choroba. Wówczas w rachubę wchodzi strata. Dotyczą one nie tylko niesprzedanej ryby – należy też uwzględnić m.in. wydatki na zboże, którym wcześniej ta ryba była karmiona, i wynagrodzenia dla kilkunastu pracowników. Niejednokrotnie więc trzeba się zadłużyć i liczyć na to, że kolejny rok pozwoli się odbić i wyjść na zero.

- Czy mając obecne doświadczenie i wciąż żywą rybacką pasję zdecydowałbym się na wzięcie kredytu i kupno własnego gospodarstwa rybactwa? – Grzegorz Kwasigroch powtarza pytanie, ale nad odpowiedzią nie zastanawia się ani przez sekundę. – Jasne! Jeśli byłaby tylko taka możliwość, to w każdej chwili. Zrobiłbym to, choć wiem, jakie ryzyko wchodzi w rachubę. Po prostu wciągnąłem się po uszy. Tak, jestem hazardzistą. (K)



MAŁE LINY W LICZBIE PRZEKRACZAJĄCEJ 1 MLN SZTUK **PRZEWIEZIONO DO ZIMOCHOWÓW**. WIOSNĄ RYBY ZOSTANĄ UMIESZCZONE W STAWACH WZROSTOWYCH, A W DALEJSZYM KOLEJNOŚCI SPRZEDANE.



ODBIORCĄ LINÓW JEST POLSKI ZWIĄZEK WĘDKARSKI, KTÓRY ZARYBIA NIMI SWOJE ZBIORNIKI.

OKRĘT na 160 hektarów

Skutki występującej co jakiś czas suszy bywają bardzo kosztowne. Prezes Kwasigroch doskonale pamięta, jak kilka lat temu dwa stawy Rydwan Górny i Rydwan Dolny (oba o powierzchni 50 ha) wyschły niemal zupełnie – woda pozostała jedynie przy mnichu spustowym, a więc najgłębszym miejscu, ale zajmowała powierzchnię zaledwie jednego hektara. Gospodarstwo straciło wówczas dziesiątki ton ryb o wartości około miliona złotych.

- I wcale nie było tak, że ta ryba padła – tłumaczy Grzegorz Kwasigroch. – Płynizny dały łatwy dostęp ptactwu rybożernemu, które skwapliwie skorzystało z niespodziewanego



PLAGĄ W GR „ŁYSZKOWICE” SĄ **RYBOŻERNE PTAKI**. KAŻDEGO ROKU TRZEBA ZAKŁADAĆ, ŻE ZA SPRAWĄ TYCH PTAKÓW WŁAŚNIE ZE STAWÓW ZNIKNE PRZYNAJMNIEJ 20 PROC. PRODUKCJI, CZYLI OK. 350-400 TYS. ZŁ!

WESELNA BIESIADA NA ŁOWICKA NUTĘ

Szymon Mońka, 30-letni lider Kapeli Szymona, w barwnym łowickim stroju z dumą prezentuje się przynajmniej trzy razy w tygodniu; gra na weselach, przygrywa na akordeonie różnym zespołom i koncertuje. Łowicka muzyka ludowa pochłonęła go na dobre.



SZYMON MOŃKA SWOJĄ PRZYGODĘ Z ŁOWICKIM FOLKLOREM ROZPOCZYŃAŁ JAKO TANCERZ, ALE PÓŹNIEJ ZOSTAŁ AKORDEONISTĄ. | FOT. STUDIO MOVIE/ ARCHIWUM SZ. MOŃKI

Mieszkając w podłowickich Zielkowicach chcąc nie chcąc z folklorem musiał zetknąć się bardzo wcześnie. Naturalne było, że – tak jak rodzice i rodzeństwo – w stroju ludowym pojawiał się w kościele na wielkanocnej mszy rezurekcyjnej i uczestniczył w procesji Bożego Ciała, która w tych okolicach od lat ma wyjątkową rangę. Przyciąga wielotysięczne barwne tłumy mieszkańców Łowicza i okolicznych wsi, są sztandary, gra orkiestra, a przy każdym ołtarzu budowane są sceny, na których występują folklorystyczne zespoły.

- Moi dziadkowie bardzo chcieli, by ich dzieci kontynuowały łowickie tradycje. Kupowali im nawet instrumenty, licząc, że nauczą się na nich grać. Niestety, nic z tego nie wyszło, ale na szczęście, my, następne pokolenie, przejęliśmy po dziadkach tę pałeczkę. I jesteśmy z tego bardzo dumni – podkreśla Szymon Mońka.

Przeгляд z PRZYTUPEM

Miał osiem lat, gdy zaczął uczęszczać na zajęcia łowickiego Zespołu Pieśni i Tańca „Koderki”. Początkowo tańczył, ale zdecydowanie bardziej niż taniec pociągała go sama łowicka muzyka. Wsłuchiwał się w grę muzyków akompaniujących na próbach tancerzom, uważnie podpatrywał ruchy ich rąk, dochodząc do przekonania, że chciałby

nauczyć się grać na akordeonie. Bardzo dużo dały lekcje w ognisku muzycznym, sporo też można było nauczyć się od dorosłych, doświadczonych akordeonistów, którzy chętnie dzielili się muzyczną wiedzą.

- To były piękne lata – wspomina Szymon Mońka. – Wraz zespołem zjeździliśmy chyba całą Europę, koncertując i uczestnicząc w wielu międzynarodowych festiwalach, na przykład w Bułgarii, Francji czy Monako. I wszędzie nasza łowicka muzyka, śpiewy i tańce były przyjmowane z wielkim entuzjazmem. Cieszyłem się tym wszystkim tym bardziej, że niemal zaraz po mnie do „Koderki” przystąpili moi najbliżsi: siostra Weronika, która postawiła na skrzypce, i grający na bębenu brat cioteczny Kamil. Później dołączali kolejni. Ktoś grał na gitarze, ktoś na flecie... Było swojsko i sympatycznie.

W takich okolicznościach po kilku latach powstała rodzinna kapela ludowa, która niemal od razu chciała zaprezentować się podczas Ogólnopolskiego Przeglądu Kapel Ludowych w Bełdnie koło Kutna. A jak się już zaprezentowała, to od razu z przytupem, zajmując pierwsze miejsce. Niespodziewanym efektem tego

sukcesu były zaproszenia. Zespoły taneczne i chóry (w okolicy działa ich kilka) chętnie widziały Szymona Mońkę jako akompaniatora na próbach, a cała kapela przygrywała w czasie koncertów.

- Wtedy, a było to niemal 10 lat temu, zrodził się pomysł na własną firmę, którą nazwałem Usługi Muzyczne „Kapela Szymona” – przyznaje muzyk. – Miałem 20 lat i doszedłem do wniosku, że przecież nic nie stoi na przeszkodzie, bym rozkręcił działalność artystyczną. Skorzystałem z funduszy przyznanych przez urząd pracy. Pamiętam, że pieniędzy wystarczyło na kupno akordeonu, smyczka do skrzypiec siostry i bębena. Początki, jak to zwykle bywa, nie należały do łatwych. Dziś zaś codziennie akompaniuję jakiegoś zespołowi, a średnio co trzeci dzień i w każdy weekend koncertuję sam albo z kapelą. A to seniorzy mają ja-

kieś święto, a to przyjeżdża prezydent Aleksander Kwaśniewski i trzeba go przywitać, a to jest jakaś uroczystość miejska, która – jak wiadomo – bez łowickich rytmów obejść się nie może.

Minął już czas – oby bezpowrotnie – kiedy młodzi ludzie krzywil się na dźwięk muzyki

ludowej, a przywdziewanie łowickiego stroju ludowego uchodziło za obciach. Dziś obserwuje się powrót do korzeni, a tym samym do folkloru. W zespołach ludowych tańczą dzieci, młodzież i dorośli, szeroką widownię gromadzą występy lokalnych chórów i muzyków.

- No i ludzie coraz częściej chcą słuchać lokalnej muzyki granej na żywo – dodaje Szymon Mońka. – Widać to choćby na weselach, gdzie przez lata królowało disco polo, wspomagane muzyką mechaniczną. Obecnie to się zmienia. Muzyka pochodząca stąd, z tej ziemi, wykonywana przez specjalizujących się w niej muzyków, jest coraz bardziej doceniana.

Musieli Z WESELA uciekać

Szymon Mońka wie, co mówi, bo weselne zlecenia stanowią znaczną część jego muzycznego biznesu. „Kapela Szymona” (nie ma stałego składu i w zależności od potrzeb występuje w różnych konfiguracjach) m.in. na ludową nutę wita młodą parę, towarzyszy jej podczas błogosławieństwa i po powrocie z kościoła. Stanowi też wyjątkową, bo autentyczną lokalną oprawę weselnej biesiady, co jest doceniane i przez miejscowych weselników, i przez gości z innych regionów Polski oraz zagranicy.

- Zaproszone towarzystwo siedzi więc przy stołach, a my wchodzimy między gości, by ich rozruszać i rozbawić – tłumaczy Szymon Mońka. – Chodzi o to, by zaczęli z nami śpiewać. Gra się to, co ludzie znają. Oczywiście na początek idzie największy hit „Łowickie chłopaki” – u nas zna go każdy, później „Łowiczanka jestem” i po kolei inne kawałki. W naszym regionie weselnicy są bardzo wymagający. Bywa więc, że wstaje taki gość, zaczyna śpiewać i trzeba mu odegrać. My to potrafimy, ale jak przyjedzie jakiś zespół z Łodzi albo z Warszawy, to bywa nerwowo, bo tamci muzycy, niestety, nie znają naszych hitów. Słyszałem, że kiedyś tacy niezorientowani w łowickiej muzyce grajkowie do tego stopnia zawiedli weselników, że musieli szybko zza stołów – i całego wesela – uciekać.

CZAR starych nagrań

„Kapela Szymona” – jej lider ręczy za to – jeszcze nigdy nie dała się zaskoczyć. Ale też na koncie ma nagranych 10 płyt z muzyką, także jako kapela akompaniująca różnym zespołom. Nie znaczy to, oczywiście, że Szymon Mońka zamierza spocząć na laurach. Muzyczną pasję rozwija na różne sposoby, m.in. poszukuje starych nagrań, szczególnie tych akordeonowych. Później pieczołowicie porównuje je z wykonaniami obecnymi, nieraz przyznając, że dawne utwory, wykonywane na o wiele gorszej jakości instrumentach, mają w sobie znacznie więcej tej łowickiej nuty niż te dzisiejsze, zmodyfikowane. To dlatego Szymon Mońka chciałby wrócić do grania na starej harmonii tradycyjnej, niegdys w Łowiczu i okolicach bardzo popularnej, a dziś niemal zapomnianej.

- Chodzi o to, by tę dawną muzykę zachować – podkreśla Szymon Mońka. – Ci starsi, na których ja się kiedyś wzorowałem, już pomierali. Teraz nadeszła nasza kolej. To nasze pokolenie musi kontynuować ich dzieło.

(K)



KAPELA SZYMONA DOMINIK DOMINIĆZAK (KLARNET), SZYMON MOŃKA (AKORDEON), WERONIKA MOŃKA (SKRZYPCE) ARTUR SIEJKA (KONTRABAS) ORAZ MICHAŁ CZAPNIK (BĘBENEK LUDOWY) | FOT. STUDIO MOVIE



W DOMU JUSTYNY I SZYMONA MOŃKÓW MUZYKA ODGRYWA BARDZO WAŻNĄ ROLĘ. **CÓRKA ANIELKA** NIE MA NIC PRZECIWKO TEMU - JUŻ PRÓBUJE SIĘ NA DZIECIĘCYM AKORDEONIE. | FOT. J. CZERWIŃSKI



PAŹDZIERNIK 2019 R., **POTAŃCÓWKA DLA DZIECI** W ŁOWICKIM PARKU ETNOGRAFICZNYM W MAURZYCACH. SZYMON MOŃKA TRADYCYJNIE: W STROJU LUDOWYM I Z AKORDEONEM. | FOT. MUZEUM W ŁOWICZU

ŁOWICKIE KOLORY I SMAKI. TURYSŃCI KOCHAJĄ FOLKLOR

„Niektórzy przekonują, że strój papieskiej Gwardii Szwajcarskiej wywodzi się z Łowicza, inni z kolei twierdzą, że to nieprawda, i raczej mieszkańcy naszych terenów zapożyczyli kolorowe pasiaki od Gwardii Szwajcarskiej. Jak było naprawdę, trudno powiedzieć”.

ROZMOWA Z **MICHAŁEM ZALEWSKIM**,
NACZELNIKIEM WYDZIAŁU KULTURY,
SPORTU I TURYSTYKI W URZĘDZIE
MIEJSKIM W ŁOWICZU, PRZEWODNIKIEM
PO ŁOWICZU I ZIEMI ŁOWICKIEJ.

O łowickim folklorze słyshał chyba każdy, ale zapewne nie wszyscy wiedzą, że za tą kulturą ludową stoją „Księżacy”, czyli mieszkańcy Księstwa Łowickiego.

Nazwa „Księstwo Łowickie” pojawia się w dawnych informacjach o Łowiczu. Od 1136 roku tereny te były własnością arcybiskupów gnieźnieńskich. Arcybiskupi, którzy sprawowali pieczę nad miastem, tytułowali się księżętami. Księstwo Łowickie obejmowało cały obszar przynależny do dóbr arcybiskupów gnieźnieńskich. Nazwa ta została oficjalnie użyta w 1739 roku. W 1820 roku Księstwo Łowickie stało się własnością wielkiego księcia Konstantego, a jego żona Joanna Grudzińska nosiła tytuł Księżnej Łowickiej. Tak jak na Pomorzu pojawiło się Księstwo Łebskie, tak u nas funkcjonowało Księstwo Łowickie, a mieszkańcy podłowickich wsi do dziś mówią o sobie „Księżacy”.

Co sprawiło, że barwny łowicki folklor stał się tak bardzo rozpoznawalny?

Niektórzy przekonują, że strój papieskiej Gwardii Szwajcarskiej wywodzi się z Łowicza, inni z kolei twierdzą, że to nieprawda, i raczej mieszkańcy naszych terenów zapożyczyli kolorowe pasiaki od Gwardii Szwajcarskiej. Jak było naprawdę, trudno powiedzieć. Nie ulega jednak wątpliwości, że łowicką twórczość ludową Polacy kojarzą bardzo pozytywnie. Przed laty jako pierwsi rozpropagowali ją Władysław Tarczyński, założyciel m.in. Muzeum Starożytności i Pamiątek Historycznych, oraz przybyła z Pułtuska i Płocka Aniela Chmielińska. To właśnie ona ruszyła w teren, by dokumentować i pokazywać publicznie dorobek pracy mieszkańców ziemi łowickiej, rozstawiając tym samym łowicką wycinankę i strój ludowy. Organizowano pierwsze wystawy, Aniela Chmielińska opublikowała też swoje opracowania „Księżacy”, a potem „Księżacy i ich strój”. O łowickim fenomenie zaczęło się robić głośno.

Jakie były początki tej twórczości ludowej?
Mówimy o czasach pańszczyzny. Ubogim chłopom, którym zdarzyło się wejść do



MICHAŁ ZALEWSKI: TURYSTÓW PRZYBYWA, BO WRÓCIŁA MODA NA FOLKLOR. | FOT. J. CZERWIŃSKI

dworu, zapadały w pamięć na przykład zawieszane na sufitach piękne żyrandole. Też chcieli mieć coś podobnego u siebie, choćby namiastkę tego dworskiego luksusu. Tak powstawały nawiązujące do żyrandoli właśnie kolorowe pajaki łowickie, będące ozdobą chłopskich izb. Wycinanki też wzięły się z chęci dekorowania domostw, a odnosiły się do podziwianych w dworach obrazów. Zaczęto je wycinać z papieru, dostarczanego przez krążących od domu do domu kupców, wykorzystywano również różnego rodzaju kolorowe opakowania, m.in. po cukierkach. W drugiej połowie XIX wieku wytworzył się też łowicki strój ludowy. Co ciekawe, na początku sukna barwiono czerwcami, a więc barwnikiem, który uzyskiwano z czerwonych larw owada zwanego czerwcem. Tak więc pierwszy łowicki pasiak był wykonany z wykorzystaniem naturalnych, dostępnych w tamtym czasie barwników - strój ten był koloru czerwonego z przewagą pasków białych i ciemnych. Później - wraz z postępującym rozwojem cywilizacyjnym - barwniki zaczęto kupować.

Gdzie te ludowe stroje można było zobaczyć w pełnej krasie?

Przed wszystkim podczas odbywających się w Łowiczu licznych - bo gromadzących tysiące osób - i barwnych procesji Bożego Ciała, na które zjeżdżali ubrani w ludowe stroje mieszkańcy okolicznych wsi. Można powiedzieć, że w latach 70. i 80. ub. wieku Łowicz przeżywał swoiste obłędzenie - tyłu pojawiało się gości, chcących na żywo poznać łowicką procesję. Wśród nich sporą grupę stanowili przyjeżdżający rokrocznie Japończycy, którym najwyraźniej nasz folklor bardzo przypadł do gustu - wszystko dokładnie fotografowali i filmowali. W latach 90. to zainteresowanie - zarówno ze strony turystów krajowych jak i zagranicznych - zmniejszyło się, co łączono ze zmianami, wynikającymi z polskiej transformacji ustrojowej. Ale od kilkunastu lat gości znów przybywa, bo - co bardzo nas cieszy - wróciła moda na folklor. Także mieszkańcy ziemi łowickiej są z niego coraz bardziej dumni. Widać to w czasie najróżniejszych uroczystości, na przykład dzieci podczas przyjmowania sakramentu chrztu oraz



PROCESJA BOŻEGO CIAŁA - CO ROKU LICZNA I KOLOROWA. | FOT. K. ZALEWSKI

pierwszej komunii świętej w znacznej części znów są ubierane w stroje ludowe.

Czy dla turystów przyjeżdżających do Łowicza procesja Bożego Ciała wciąż pozostaje tym największym magnesem?

Tak, oczywiście. Ale do zobaczenia jest dziś znacznie więcej niż kiedyś. Po procesji mamy jeszcze paradę pasiaków, czyli prezentację łowickich strojów ludowych, prezentują się też zespoły ludowe, działające na terenie naszego powiatu, czyli dawnego Księstwa Łowickiego. Przed procesją Bożego Ciała wybieramy też Księżankę i Księżaka roku. To reprezentacyjna para łowiczan, która aktywnie uczestniczy w różnych naszych wydarzeniach i wraz z nami promuje Łowicz. Oczywiście w strojach ludowych.

Co jeszcze może zachęcić turystów do odwiedzenia Łowicza?

Przed wszystkim organizowane w mieście imprezy. Zaczynamy od wspomnianych wyborów Księżanki i Księżaka roku, później mamy procesję Bożego Ciała z wydarzeniami towarzyszącymi, bo po uroczystościach kościelnych na trójkątnym Nowym Rynku odbywa się Festiwal Księżaków z paradą oraz występami kapel i zespołów pieśni i tańca. Odbywają się też warsztaty rękodzieła ludowego, które prowadzą twórcy specjalizujący się m.in. w papieroplastyce, hafcie, wycinankarstwie, kuchni regionalnej, rzeźbiarstwie,

garncarstwie i wikliniarstwie. Kolejną imprezą jest Księżackie Jadło, czyli festiwal dobrej żywności, podczas którego propagujemy kuchnię regionalną. Co roku okoliczne koła gospodyń wiejskich uczestniczą w konkursie na potrawę. Tę inicjatywę podjęliśmy w roku 2007. Chodziło o to, by przywrócić świetność kuchni regionalnej, bo zaobserwowaliśmy, że te dawne, tradycyjne dania zaczęły zanikać. Księżackie Jadło też z roku na rok przyciąga coraz większe grono turystów zainteresowanych dziedzictwem kulinarnym.

No, właśnie - jeśli chodzi o kulinarię, to jakimi daniami szczyci się ziemia łowicka?

W pierwszej kolejności należy wymienić wiejski, wypiekany na zakwasie chleb oraz wytwarzany w domach ser. Nasze regionalne dania powstawały przede wszystkim na wsi, a że praca na roli była bardzo czasochłonna, nie było czasu na przygotowywanie wyszukanych potraw. Gotowało się z tego, co było dostępne w gospodarstwie, a dostępne były mleko, zboża, owoce, warzywa oraz to, co można było znaleźć w lesie. Co gotowano? Choćby boszcz, czyli po prostu czerwony barszcz, żur na zakwasie z mąki razowej, pierogi, których wkład był uzależniony od zamożności wsi - a wykorzystywano m.in. soczewicę, bób, kapustę z grzybami, ser i mięso. Jadało się też rwoiki - specjalny rodzaj klusek z mąki pszennej, które były turlane, a następnie wrzucane do wrzącej wody, z tym



TURYSŃCI DOCENIAJĄ SMAK ŁOWICKICH POTRAW. | FOT. G. TURSKI/UM W ŁOWICZU

że podczas tej ostatniej czynności ciasta się nie kroilo, a je rwało. Popularne były również przecieraki, czyli kolejny rodzaj klusek - tutaj ciasto wrzucało się do wody, wcześniej je przecierając, oraz żelaźniaki - kluski z ziemniaków, przygotowywane na wzór placek ziemniaczanych, ale gotowane, a następnie podawane ze skwarkami i kwaśnym mlekiem. Generalnie były to dania smaczne i pożywne. Niektórych można skosztować w łowickich restauracjach. Naprawdę warto.

Łowicz to popularne miejsce na turystycznej mapie Polski?

Liczba odwiedzających nasze miasto turystów z roku na rok rośnie. Do końca września 2019 roku przyjechało 250 zorganizowanych wycieczek (w poprzednim roku było ich 245), które po Łowiczu i ziemi łowickiej oprowadzili nasi przewodnicy. Budującą jest to, że sezon turystyczny się wydłuża.

Co zaproponowałby Pan turystom indywidualnym, planującym przyjazd do Łowicza?

Najlepiej od razu skierować się do punktu informacji turystycznej, który od maja do sierpnia czynny jest - także w weekendy - w godz. od 10 do 18. Poza sezonem pracownicy Wydziału Kultury, Sportu i Turystyki Urzędu Miejskiego (Stary Rynek 3) służą pomocą w godzinach swojej pracy - pomogą zaplanować pobyt, doradzą i pokierują.

(K)



WYCINANKARSTWO TO TRUDNA SZTUKA, WYMAGAJĄCA WIELKIEJ PRECYZJI. AUTORKĄ TEJ WYCINANKI JEST DANUTA WOJDA. | FOT. UM W ŁOWICZU

TROPEM BABCINYPH PRZEPISÓW

- Nad Drwęcą, niegdyś najczystsza rzekę w Polsce, ciągnęło mnie od dziecka - uśmiecha się z nostalgią Władysław Krysztofiak, najpierw zapalony wędkarz, a później kucharz i wieloletni szef kuchni, który zawsze dbał o to, by w karcie nie zabrakło dań z ryb.



JAK NA PRAWDZIWEGO MISTRZA PRZYSTAŁO, DANIA Z KARPI WŁADYSŁAW KRYSZTOFIAK PRZYGOTOWUJE TYLKO WTEDY, GDY - JAK MÓWI - MA 200-PRO-CENTOWĄ PEWNOŚĆ, ŻE RYBY SĄ ŚWIEŻE. STARA SIĘ ODDAĆ SMAK POTRAW PRZY-GOTOWYWANYCH NIEGDYS PRZEZ UKOCHANĄ BABCIĘ. | FOT. JACEK SMARZ

- Tak naprawdę wszystko zaczęło się od mojej babci, która w czasie wojny była kucharką, jak to się u nas mówiło - u bauera, czyli w ogromnym gospodarstwie rolnym - wspomina Władysław Krysztofiak. - Świetnie przyrządzała ryby, a jej sztandarową potrawą był rosół z węgorza. Do dziś pamiętam ten smak. Kawałki ryby gotowała na wolnym ogniu z warzywami i tak przygotowany aromatyczny bulion podawała z makaronem. My, wówczas dzieci, często ją naśladowaliśmy. Złowione wcześniej ryby sami smażyliśmy. Takie świetki, prosto z rzeki... To było niebo w gębie. Szczególnie smakowite były kiełbiki na maśle. Łykalo się je niczym małe kluski. Gdy ryb nałowiło się więcej, trafiały do zalewy octowej. Babcia też wekowała liny w galarecie, a zawartość słoików zjadało się z ogromnym apetytem nawet po kilku miesiącach przy okazji różnych rodzinnych uroczystości.

Miał zostać MECHANIKIEM

Po skończeniu szkoły podstawowej, do zapisania się do szkoły samochodowej namawiała młodego Władka niemal cała rodzina. To miał być zawód z przyszłością, pewny chleb. Jednak zwyciężyła pasja do kuchni. W końcu miał już sporo doświadczeń, bo jako najstarszy z rodzeństwa zastępował czasem mamę w kuchni. Ostatecznie więc trafił do szkoły gastronomicznej w Toruniu, gdzie sztuki kulinarnej uczył się na szkolnych warsztatach, a w wakacje w ośrodkach wczasowych w Chłapowie nad morzem i w stacji wodnej na wyspie jeziora Serwy koło Augustowa.



ROLADKI Z KARPIA TO JEDNO ZE SZTANDAROWYCH RYBNYCH DAŃ PRZYGOTOWYWANYCH PRZEZ WŁADYSŁAWA KRYSZTOFIAKA.

Potem gastronomiczna kariera potoczyła się już bardzo szybko - najpierw była toruńska restauracja Hungaria, później, od 1978 roku, stanowisko zastępcy szefa kuchni w nowo otwartym Zajeździe Staropolskim na starówce, a następnie, po przerwie na kuchenną przygodę w wojsku i kontrakcie w Iraku, stanowisko szefa kuchni w restauracji hotelu Orbis Helios piastowane przez... 32 lata. - Jesienią, na początku lat 90., zadzwonił do mnie znajomy rybak Edmund Wilmanowicz, który w tym czasie prowadził odłowy na jeziorze Szczuka pod Brodnicą - wspomina Władysław Krysztofiak. - Zapytał, czy zagospodaruję pięć karpia, które złowił dzisiaj nocy. Razem miały ważyć prawie 80 kg. Najpierw myślałem, że sobie żartuje, ale gdy okazało się, że w sieci wpadły takie kolosy, nie zastanawiałem się długo. Już po południu moi kucharze wypatroszyli ryby, a następnie

sprzedaliśmy je w cuglach. Mięso było wyborne, aż słodkie. Goście nie mogli się nachwalić jedząc zupę z karpia i karpia faszzerowanego.

Wigilia W SEJMIE

W grudniu 2012 roku Towarzystwo Promocji Ryb zorganizowało wigilię rybną w Sejmie. Gwoździem programu były dwa pięknie udekorowane faszzerowane karpie.

- Pamiętam tę akcję, w końcu niecodziennie posyła się karpie do Sejmu. - Podjąłem się tego zadania pod warunkiem dostarczenia mi żywych karpia, bo musiałem mieć 200-procentową pewność co do jakości mięsa. Z relacji wiem, że dobrze, że były dwie ryby, bo jedną wręcz rozdrapali dziennikarze w holu Sejmu, zanim dotarły do marszałka - śmieje się Władysław Krysztofiak.

ZBIGNIEW SZCZEPAŃSKI



ZUPA Z KARPIA. PONOĆ JEJ SMAK ZAPADA W PAMIĘĆ NA DŁUGIE LATA.

SZKIEŁKIEM I SIECIĄ



DR MIROSŁAW
KUCZYŃSKI
ekspert rybacki

WSZYSTKIE RĘCE na pokład!

Trzeba zakasać rękawy i brać się do roboty, by wieści o zagrożeniu niesprzedanym karpem nie przekształciły się w przykrą rzeczywistość.

Mija rok po roku, karpie odłowione czekają na świąteczny zbyt, a tu nic się nie zmienia w napięciu związanym z tą sprzedażą. Coraz częściej pojawiają się głosy o możliwej zapaści na rynku, powodowanej a to zagrożeniem ze strony rezygnujących z żywego karpia sieci handlowych, a to wieściami o możliwym do osiągnięcia negatywnym rekordzie w liczbie ryb, które pozostaną niesprzedane w magazynach.

Postawienie diagnozy wydaje się proste. Rozwój masowej sprzedaży żywego karpia sprzyjał przyciąganiu klientów do wypełnionych wszelakim towaram hal sprzedażowych, gdzie w gruncie rzeczy karp stanowił jedynie coś w rodzaju atraktantu. Z upływem lat coraz więcej żywych ryb trafiało do tak prowadzonej sprzedaży, co promowało przede wszystkim dużych dostawców, zdolnych do zaspokojenia popytu realizowanego w postaci umów na dostawy do licznych punktów sprzedażowych. Niestety, tzw. rynek odżywa się w takich sytuacjach dość intensywnie w postaci presji cenowej przy dużych zamówieniach. Nawiasem mówiąc, początkowo całkiem porządnie konstruowane umowy z czasem zaczęły przybierać formę jednostronnego zabezpieczenia ewentualnych potrzeb nabywcy, bez jednoczesnej gwarancji odbioru uzgodnionej ilości. Stan taki trwał, więksi dostawcy cieszyli się ze zbytu, mniejsi psioczyli na ceny psute przez sieci handlowe.

PRAWO a żywe ryby

I nagle coś zaczęło się dziać. Od lat prowadzona negatywna kampania radykalnych organizacji prozwierzęcych coraz bardziej pogarszała humor sprzedawcom żywych ryb, aż wreszcie kolejne sieci handlowe zaczęły podejmować decyzje odnośnie odstępowania od sprzedaży żywego karpia.



OSTRYGI TEŻ SĄ SPRZEDAWANE W POSTACI ŻYWEJ I JAKOŚ NIKT NIE PROTESTUJE. | FOT. T. KULIKOWSKI

Oddając sprawiedliwość mniejszym sprzedawcom, oferującym go na lokalnych rynkach, trzeba powiedzieć, że i oni doświadczali narastających w intensywności potyczek z szarżującymi oddziałami obrońców zwierząt czy pojedynczymi watażkami tychże. Podnoszono argumenty, że to znęcanie, że transport do domu niemożliwy, że - wreszcie - polskie prawo zabrania. W zamęcie pojawiali się stróże prawa w osobach wzywanych policjantów czy strażników miejskich, którzy, niewyposażeni w rzetelną informację dotyczącą tematu, dokonywali czasem nadinterpretacji i szermowali argumentacją ustawy o ochronie zwierząt.

Ze strony atakujących argumenty wzmacniane były nieposiadającymi jakiegokolwiek posadownienia w wiedzy teząmi, jakoby karp był jedynym zwierzęciem sprzedawanym do konsumpcji w postaci żywej. Ale, przepraszam, czy takie omulki sprędaje się martwe? A co z ostrygami? Kraby?

Homary? Mięczaki? No dobrze, mawiali obrońcy zwierząt, ale to przecież nie kręgowce. A w takim razie można jednak wyrwać muszkom nóżki a motylkom skrzydełka? To już nie są odrażające akty znęcania się nad zwierzętami? Tutaj nieświadomym przypominam, że wymienione organizmy bez wątplenia należą do świata zwierząt. Co więcej, polskie prawo w swej literalnej treści ewidentnie pozwala na sprzedaż właśnie żywych ryb.

WYTYCZNE punkt po punkcie

Ale jednak się stało. Można w nieskończoność dywagować na temat genezy problemu i trzeba to robić. Pewnie trzeba było wcześniej snuć plany odnośnie życia po życiu, czyli stanu, w którym sieci handlowe nie będą chciały sprzedawać naszych karpia, a presja obrońców zwierząt spowoduje zmiany prawne, uniemożliwiające prowadzenie takiej sprzedaży. Rzecz jednak nie w wyłącznym dociekaniu przyczyn, lecz trzeba zakasać rękawy i brać się do roboty, by wieści o zagrożeniu niesprzedanym karpem nie przekształciły się w przykrą rzeczywistość. Są możliwości: sprzedaż bezśrednia, RHD, MLO, wreszcie współpraca z odbiorcami hurtowymi, którzy sprzedawać będą dalej. Trzeba organizować punkty sprzedaży i posłać wszystkie dostępne ręce na pokład. Sprzedaż przygotować dobrze i przeszkolić sprzedawców, by nikt nie zarzucił, że cokolwiek robione jest złe. Główny Lekarz Weterynarii wydał wytyczne, więc brać tekst do ręki, czytać i realizować punkt po punkcie. Wytyczne to nie prawo, a jedynie zalecenia. W ewentualnych dyskusjach to jednak przydatne narzędzie. I bez niepotrzebnych obaw. Mamy znakomity produkt, który dla świadomych nabywców ma jedynie zalety.

PRZYCHODZI RYBAK DO PRAWNIKA



MICHAŁ JANOWSKI
radca prawny

Za dużo wody W JEDNYM POTOKU

Na przykładzie stawów w Bestwinie przy granicy z Bielskiem-Białą przedstawiamy dziś problem z pogranicza teorii prawa administracyjnego oraz jego stosowania

Wspomniane stawy zasilane są w wodę z podpiętrzonego potoku Kromparek i pośrednio z rzeki Białej. Korzysta się przy tym z jazu, którego historia najprawdopodobniej sięga czasów austriackich. Gospodarująca na stawach Spółka Wodna, a wcześniej jej poprzednicy prawni, od kilkudziesięciu lat korzysta z tak istniejącego piętrzenia, co na przestrzeni czasu znalazło swoje odzwierciedlenie w uzyskiwanych decyzjach administracyjnych. W minionych dekadach Spółka prowadziła piętrzenie wody na potrzeby zasilania stawów na podstawie początkowo decyzji wojewody z 1993, a po jej wygaśnięciu na podstawie decyzji właściwego starosty powiatu z roku 2006.

„**KAŻDORAZOWE PIĘTRZENIE WÓD POWIERZCHNIOWYCH STANOWI USŁUGĘ WODNĄ, KTÓRA WYMAGA OD UŻYTKOWNIKA POZWOLENIA WODNOPRAWNEGO.**”

nych opadów powoduje to niemal natychmiastowe podnoszenie się poziomu wody w potoku, który nie jest i nigdy nie był przystosowany do przyjmowania takich ilości wody. Fakt ten dodatkowo pogarsza to, że częściowo koryta Kromparka jest sztucznie ograniczone, co uniemożliwia szersze rozlanie się potoku. Ostatecznie zaś niewielkie nawet piętrzenie wody na potrzeby kompleksu stawów powoduje okresowe podtapianie okolicznych, położonych poniżej luźna wody posesji, zalewanie piwnic.

Fakt ten spowodował oczywiście niezadowolenie mieszkańców i zmotywował ich do podjęcia interwencji u władz lokalnych i centralnych, a także w miejscowych mediach. W następstwie wspomnianych zgłoszeń na miejscu przeprowadzona została kontrola administratora potoku, to jest gospodarstwa Wody Polskie. Po dokładnym sprawdzeniu dokumentacji (poza niewielkimi uchybieniami technicznymi) ustalono, że decyzja starosty, na podstawie której Spółka korzysta z wody potoku nie obejmuje swoim zakresem samej czynności piętrzenia wody. Decyzja – stanowiąca w zasadzie zatwierdzenie istniejącego od kilkudziesięciu lat stanu faktycznego – udziela zgody na pobór spiętrzonej wody oraz na jej oddanie do rzeki Białej, jednak nie obejmuje swoim zakresem spiętrzenia wody, choć czynność ta jest nieodzowna dla realizacji uprawnień, a w szerszej perspektywie dla właściwego funkcjonowania stawów. Zgodnie z ustalonym w toku dalszej korespondencji z Wodami Polskimi stanowiskiem organu a także w myśl przepisów obowiązującego Prawa wodnego każdorazowe piętrzenie wód powierzchniowych stanowi

usługę wodną, która wymaga od użytkownika pozwolenia wodnoprawnego (art. 389 pkt 1 w zw. z art. 35 ust. 3 pkt 1).

W zaistniałej sytuacji nadal pozostaje niejasne, kto ostatecznie jest właścicielem jazu, choć nic nie wskazuje na to, by była nim Spółka. Nie zmienia to jednak faktu, że jako użytkownika obciąża ją obowiązek zarówno dbania o stan techniczny urządzenia, jak i posiadania stosownego pozwolenia. O ile zasadniczo uzyskanie takiego dokumentu nie powinno stanowić większego problemu, w opisywanym przypadku nie można z pełnym przekonaniem wykluczyć żadnej możliwości. Trzeba mieć wszakże na względzie, że mimo znikomego wpływu jazu na wezbrania potoku ponad możliwości techniczne i hydrologiczne ponadstuletniego jazu (a zasadniczo też samego potoku), to właśnie piętrzenie stanowi ostateczny element w sposób widoczny prowadzący do przedostawania się wód Kromparka na okoliczne posesje.

Jak z tego WYBRNĄĆ?

Jakie zatem rozwiązanie jawi się jako najlepsze? Z pewnością takim byłoby ograniczenie ilości odprowadzanej do niewielkiego potoku wody, jednak wymagałoby to zarówno woli polityczno-administracyjnej, jak i istotnych nakładów finansowych. Czy zatem takie zakończenie sytuacji jest prawdopodobne? Trudno obecnie stwierdzić. Plany uregulowania koryta potoku zostały już w przeszłości zawieszane z uwagi na brak środków finansowych.

Opisywana sytuacja zaistniała w bardzo określonym stanie faktycznym i na skutek zbiegu okoliczności w znacznej mierze niezależnych od użytkownika jazu i stawów. Otwartym pozostaje pytanie, ile zbliżonych przypadków na terenie kraju wciąż czeka na „wykrycie” i rozwiązanie.

WSPÓŁPRACA: PAWEŁ SZCZEPAŃSKI

W SIECI

ZESPÓŁ DORADZI, UWM wykształci

Zdarzało się już, że przy urzędach centralnych, odpowiedzialnych za rybnictwo, powstawały różne gremia rybackie, jednak dopiero w końcu stycznia 2020 roku powstał zespół wyłącznie ds. gospodarki karpiowej. Zespół będzie działał na kilku płaszczyznach, w tym rynkowej, promocyjnej, środowiskowej, kodeksowej i programu UE dla rybactwa.

Hodowcy ostatnio z niepokojem śledzą rynek karpia. W zasadzie trudno zawyrokujeć co do najbliższej przyszłości, a co dopiero na 5-10 lat do przodu. Jak się okazuje, podobne dylematy mieli hodowcy już niemal 100 lat temu. Ważne, żeby, tak jak wtedy, tak dziś, solidarnie działali wszyscy uczestnicy rynku karpia na rzecz jego poprawy.

W czerwcu 2020 roku już po raz 25. spotkają się użytkownicy jezior i zbiorników zaporowych. Ciekawostką tegorocznej konferencji będzie wystąpienie gościa specjalnego – prof. Jarosława Dumanowskiego z UMK w Toruniu, który na co dzień zajmuje się historią jedzenia, w tym ryb. Profesor Dumanowski opowie o czasach świetności szczupaka w polskiej kuchni...

Tak jak branża karpiowa, tak i nauka rybactwa jest w tej chwili na sporym rozdrożu. Warto więc przybliżyć obecną sytuację i ofertę największego ośrodka naukowego w zakresie chowu i hodowli ryb – Katedrę Ichtiologii i Akwakultury przy Wydziale Bioinżynierii Zwierząt na UWM w Olsztynie



Historia ostatnich lat pokazała, że gospodarka karpiowa zdecydowanie ma swoją specyfikę, swoje problemy, a co za tym idzie wymaga w wielu miejscach specjalnego podejścia i specjalnych rozwiązań. Stąd z satysfakcją należy odnotować powstanie w styczniu 2020 r. Zespołu ds. Gospodarki Karpiowej jako organu opiniodawczo-doradczego ministra gospodarki morskiej i żeglugi śródlądowej. Zgodnie z oczekiwaniami środowiska rybackiego, w jego skład weszli przedstawiciele organizacji, których członkowie użytkują stawy karpiove i żyją problemami tego działu rybactwa. Więcej informacji na

www.pankarprybycy.pl



Zaznaczający się od roku 1929 spadek cen karpia przynosi z roku na rok dalszą ich zniżkę. Jedynie rok 1934 wykazał lekką poprawę, jednak w kolejnych latach zaznacza się ponowny spadek, dochodząc w 1937 r. za 1 kg karpia loco Warszawa w hurcie do 1,61, co w porównaniu z rokiem 1929 stanowi spadek o około 68 %... Jakże zatem drogi prowadzą do poprawy sytuacji... Są tutaj trzy możliwości: a) zmniejszyć produkcję, b) zwiększyć konsumpcję, c) eksportować ryby na rynki zagraniczne. (...) Jedyną możliwością nasuwającą się idzie w kierunku zwiększenia konsumpcji, co może być osiągnięte na drodze stałej, usilnej i planowej propagandy.

www.pankarprybycy.pl



Znamy już miejsce i termin jubileuszowej XXV Konferencji Rybackich Użytkowników Jezior, Rzek i Zbiorników Zaporowych, którą organizujemy wspólnie z Związkiem Producentów Ryb – Organizacją Producentów.

Tym razem gościć będziemy w historycznym obiekcie, na zamku w Gniewie (www.zamek-gniew.pl) w terminie od 17 do 19 czerwca 2020 r. Radzimy zatem zarezerwować sobie te kilka dni.

www.infish.com.pl



Od 1 października 2019 roku kierunek rybactwo został integralną częścią Wydziału Bioinżynierii Zwierząt. Pracownicy związani dotychczas zawodowo z rybactwem zostali zatrudnieni w Katedrze Ichtiologii i Akwakultury. Oznacza to, iż kierunek rybactwo zachował swój status i nadal funkcjonuje w strukturach Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, kształcąc studentów na studiach dziennych pierwszego stopnia, studiach drugiego stopnia – specjalność akwakultura i akwarystyka, studiach trzeciego stopnia – doktoranckich. Oferujemy też możliwość realizacji dwusemestralnych studiów podyplomowych „Ichtiologia i akwakultura”. Strona Katedry Ichtiologii i Akwakultury UWM - <http://www.uwm.edu.pl/wbz/kr>

Więcej informacji na

www.pankarprybycy.pl
(Z.Sz.)



NASZA GALERIA



| ZDJĘCIA. J. CZERWIŃSKI

WĘDRÓWKA PO ŚWIECIE, którego już nie ma

Wizyta w Muzeum Ludowym Rodziny Brzozowskich w Sromowie koło Łowicza to jakby podróż w przeszłość – do świata dawnych łowickich zwyczajów, ubiorów, uroczystości. W czterech budynkach udało się zgromadzić imponującą kolekcję. Można podziwiać m.in. powozy konne, bryczki, wolanty, trady-

cyjne kolorowe „pająki” zastępujące niegdyś w łowickich chatkach żyrandole, a także stroje ludowe, skrzynie posagowe i wycinanki, z których od lat słynie ziemia łowicka. Ogromne wrażenie - szczególnie na młodszych zwiedzających - robi ekspozycja kilkuset ruchomych rzeźb - wśród nich szopka Bożego Narodzenia, procesja Bożego Ciała, rybacy nad Bzurą, wesele łowickie...

Autorem większości rzeźb, a także twórcą mechanizmów jest założyciel muzeum Julian Brzozowski (zm. w 2002 roku). Pierwszy pawilon wystawowy został otwarty w 1972 roku, a

więc w czasach, gdy władza ludowa niechętnym okiem patrzyła na prywatną inicjatywę. A jednak pasja i determinacja sprawiły, że rodzinne muzeum systematycznie się powiększało, mimo że było i jest utrzymywane wyłącznie z prywatnych funduszy. Dziś dzieło Juliana Brzozowskiego kontynuują przedstawiciele kolejnego pokolenia. Syn Wojciech (na zdjęciu powyżej) również rzeźbi, a jego figurki są dołączane do ruchomych scen. Zazwyczaj to właśnie on zabiera gości na wędrowkę po tym świecie, który w znacznej części dziś już nie istnieje. Warto się przyłączyć. **(K)**