



**W ANTONINIE
WCIAŻ BRZMI
MUZYKA
CHOPINA**

STR. 18



**Z KAMERĄ
W GNIEZDZIE
PRZYGODY
I DZIEDZICA**

STR. 16



**JAK CÓRCE
KSIĘCIA
KARP
ZASMAKOWAŁ**

STR. 10



P GŁOS Pana Karpia

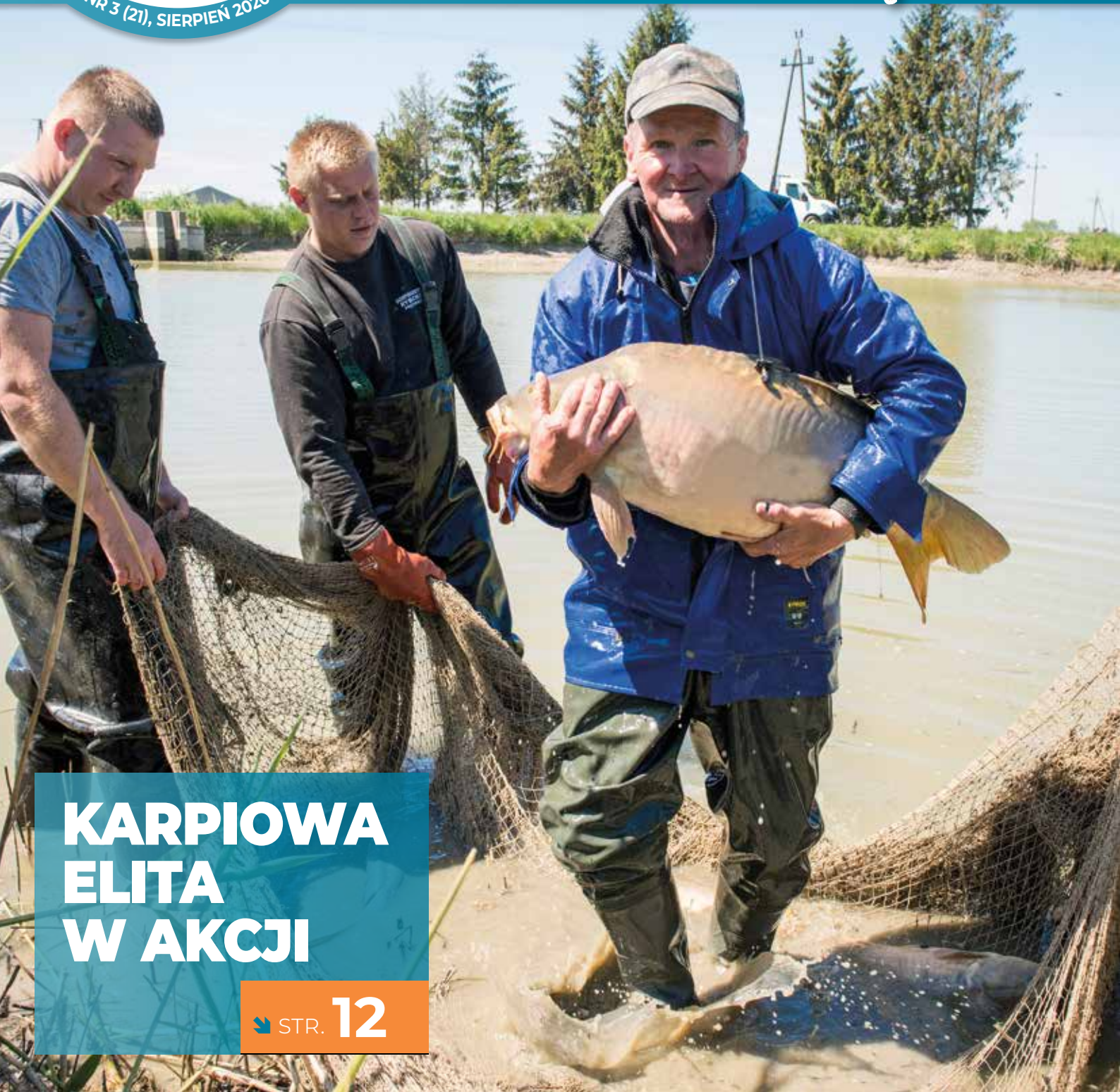
NR 3 (21), SIERPIEŃ 2020

PISMO DLA HODOWCÓW RYB I PRZYJACIÓŁ RYBACTWA

ISSN 2450-5811

**KARPIOWA
ELITA
W AKCJI**

STR. 12



WACŁAW SZCZOCZARZ
przewodniczący Zespołu
Doradczego MGMIŻS
ds. Gospodarki Karpiowej



STRATEGIA DLA AKWAKULTURY karpiowej 2021-2027

„Dzisiaj karpiarstwo to już nie tylko produktywność, to już nie tylko logika ciągłego wzrostu. Odkrywamy nową kartę stawów hodowlanych, na której, obok ryb stanowiących podstawę gospodarki na stawach, znajdujemy także bioróżnorodność, niematerialne dziedzictwo kulturowe, retencję wody.

W starożytności strategię obrony miast powierzano tym, którzy w tych miastach mieli rodziny. Dzisiaj, myśląc o strategii dla akwakultury, nie musimy drzeć o życie naszych rodzin, ale o ich materialną przyszłość to i owszem. Dlatego strategia ta powinna być pisana przy udziale tych, których bezpośrednio dotyczy, czyli hodowców ryb. Dobra strategia, w której działania rynkowe nie wykluczają etyki, to troska o dobrobyt wszystkich.

Dzisiaj karpiarstwo to już nie tylko produktywność, to już nie tylko logika ciągłego wzrostu. Odkrywamy nową kartę stawów hodowlanych, na której, obok ryb stanowiących podstawę gospodarki na stawach, znajdujemy także bioróżnorodność, niematerialne dziedzictwo kulturowe, retencję wody.

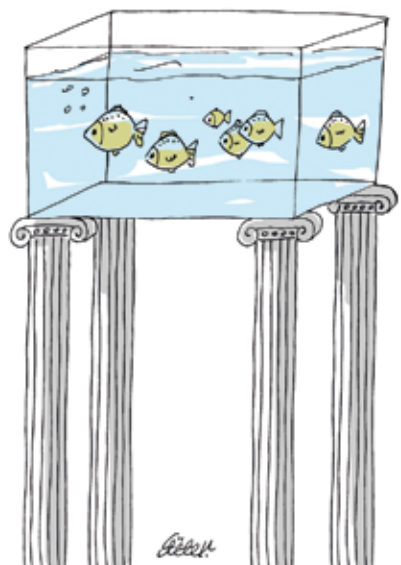
Ta nowa karta to skutek zmian w pojmowaniu przyrody, dostrzeżenia jej ważnej roli w życiu człowieka, szczególnie w aspekcie zachodzących zmian klimatycznych. Dzisiaj tradycyjne, ziemne stawy hodowlane z całym ich bogactwem wpisują się w filozofię tych zmian, także w polityce Unii Europejskiej, dotyczącej akwakultury. Wykorzystajmy tę szansę.

Co więc powinno być priorytetem w nowej strategii dla akwakultury karpiowej i na co powinny być przeznaczone środki pomocowe?

1. Produkcja co najmniej ok. 20 tys. ton karpia towarowych i ok. 5 tys. ton tzw. ryb dodatkowych z zachowaniem wielkości przyrostu ryb do 1500 kg/ha/rok.
2. Unowocześnianie (we współpracy nauki i praktyki) istniejących obiektów akwakultury (m.in. dywersyfikacja gatunków i systemów hodowanych ryb, systemów karmienia, odłowów, sortowania i przewozu) oraz systemów szkoleń (w tym weterynaryjnych), sprzedaży i przetwórstwa ryb.
3. Organizacja rynków zbytu dla produktów akwakultury (organizacje producentów, sprzedaż do sklepów, sprzedaż bezpośrednia, MLO, bazy, eksport, przetwórnictwo) oraz urozmaicenie asortymentowe.
4. Promocja hodowli i spożycia ryb jako zdrowej, smacznej i bez-

pieknej żywności oraz pozaprodukcyjnych walorów akwakultury karpiowej.

5. Włączenie stawów hodowlanych w krajowy program retencji wody. 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.



rys. Zbigniew Piszczako

6. Kontynuacja systemowych rekompensat wodnośrodowiskowych, pokrywających nadprogramowe, suplementarne wydatki rybaków, przeznaczone na utrzymanie przyrody na stawach, jako dobra ogólnego.
7. Rekompensaty finansowe za czasowe lub trwałe wyłączenie z produkcji stawów hodowlanych ubogich w wodę.
8. Aktualizacja i wdrożenie Kodeksu Dobrych Praktyk Rybackich, stymulującego dobrostan ryb i pozytywny wizerunek polskiej akwakultury.
9. Opracowanie obiektywnych zasad wypłaty odszkodowań za suszę i inne klęski na stawach, w tym systemy ubezpieczeń.
10. Dywersyfikacja dochodów hodowców ryb (SB, MLO, noclegi przy stawach, zjazdy rybackie, łowiska wędkarskie, fotowoltaika itp.).
11. Regionalne Grupy Rybackie jako branżowe centra szkoleń i promocji (3 mor-

skie, 4 śródlądowe).

12. Transparentność obrotu karpami z importu.
13. Zbudowanie narzędzi (systemów) niezbędnych do dokonywania realnej (sukcesywnej) oceny stanu akwakultury. Chodzi m.in. o analizy ekonomiczne opłacalności hodowli, badania rynku ryb konsumpcyjnych i materiału zarybieniowego, ocenę działalności organizacji producentów ryb w aspekcie ich oddziaływania na rynek, a także analizę wpływu pozaprodukcyjnych funkcji stawów hodowlanych, dywersyfikacji dochodów hodowców ryb, współpracy z jednostkami badawczo-naukowymi i organizacjami rybackimi na stan kondycji hodowli.



ZBIGNIEW SZCZEPAŃSKI
redaktor naczelny

Coraz częściej ostatnio zadaję sobie pytanie, czy koniec świata jest bliski? Pisząc o końcu świata, mam na myśli kres europejskiej cywilizacji ludzi, którzy za rzecz naturalną uważają jedzenie mięsa, a zatem również hodowlę zwierząt. Burze wokół hodowli i hodowców krążą coraz częściej i coraz gwałtowniej, a w oku cyklonu są nie tylko rolnicy, ale też przetwórcy, cały łańcuch dostawców, a na końcu konsumenci. Mam wrażenie, że wkrótce na ołtarzu realizacji celów politycznych mogą paść kolejne gałęzie rolnictwa. I niech nas nie zmyli to, że wskazujący palec ustawodawców dziś nakierowany jest na tych „niedobrych” hodowców zwierząt futerkowych, bo Ci, którzy za tym lobbują, zanim się obejrzymy, mogą wskazać hodowców ryb.

A póki co, trzeba wspierać rolników, solidaryzując się z ich protestami i postulatami, w tym przeciwko planom wzrostu uprawnień tzw. społecznych inspektorów weterynarii, którzy mieliby prawo w asyście policji kontrolować nasze gospodarstwa na dość dowolnych zasadach, przy często bardzo ograniczonej wiedzy i subiektywnej ocenie sytuacji. Nie chcę - nie jedz mięsa, twoje prawo, ale nie odbieraj tego prawa innym, bo to już bezprawie, a ponadto rujnowanie naszej gospodarki.

Zbigniew Szczepański

Co widać NA STARYCH FOTKACH?

Lubimy stare fotografie. Serce nam się raduje, gdy w świetnej kondycji widzimy taką na przykład ciocię Władzię, która odeszła z tego świata już wiele lat temu, ale dopiero teraz, z każdym otwarciem albumu, zdajemy sobie sprawę, jak bardzo była nam bliska. Tak samo z przyjemnością oglądamy liczące kilkadziesiąt lat zdjęcia domu, w którym obecnie przyszło nam mieszkać. Zazwyczaj nie trzeba lupy, by zauważyć różnice, dostrzec, ile się zmieniło: w elewacji, ogrodzie i otoczeniu budynku.

Ten bezwzględny upływ czasu uświadamiają nam też przedwojenne zdjęcia (str. 24) z odłowów karpia w stawie „Trzciel Wielki” w wielkopolskich Przygodzicach. Furmanki czekające na odbiór ryby, licho odziani robotnicy w zupełnie niepasujących do naszych czasów kapeluszach, najęci do pracy przy sieciach i sortowaniu ryb - nie tak wygląda dziś praca w gospodarstwie rybackim. Dziś przecież do dyspozycji pozostają ciągniki, koparki, samochody, natleniane zbiorniki do przewozu karpia i wiele innych nowoczesnych urządzeń, znacznie ułatwiających karpiarzom pracę.

Ale te akurat stare fotki uświadamiają nam jeszcze coś innego, znacznie ważniejszego, a mianowicie to, że mimo tych wszystkich unowocześnień, ułatwień, istota rybackiej produkcji, opierająca się na stosowanym od wieków tradycyjnym trzyletnim chowie, pozostała niezmienną. To ona przecież gwarantuje tak ceniony przez konsumentów niezwykle smak karpia. I niech tak zostanie przez kolejne wieki. (K)

W NUMERZE

- 4 W świecie ryb z **ŻYŁKĄ DETEKTYWA**
Wywiad z dr. Stanisławem Ciosem, zapalonym wędkarzem oraz historykiem rybactwa i wędkarstwa.
- 6 **NARYBEK**, czyli wyzwanie dla rybaka
Zawiłości najtrudniejszego etapu rybackiej produkcji przybliży prof. Janusz Guziur z UWM w Olsztynie.
- 7 **CO ZAGRAŻA** karpom latem?
Sezonowe rady lek. wet. dr. Jana Żelaznego dla hodowców karpia.
- 8 Gmina, w której **RYBY AUTA WSTRZYMUJĄ**
Rozmowa z Tomaszem Wojtasikiem z Urzędu Gminy Przygodzice (woj. wielkopolskie, pow. ostrowski) o lokalnych atrakcjach, związanych nie tylko z karpami.
- 10 **JAK KSIĘŻNICZKA** do karpia się przekonała
O tajnikach przygotowywania dań rybnych rozmawiamy z Danutą Kowską, od 2013 roku właścicielką pensjonatu i restauracji „Lido” w Antoninie, od lat słynącej z dań z karpia.
- 12 **KARPIOWA ELITA** w akcji
„Przygodzice” - największy w Wielkopolsce obiekt stawowy szczyty się 650 hektarami lustra wody, 55 stawami, niezwykle bogatą historią i... sposobem na udane tarło. W czym tkwi tajemnica?
- 15 **DLA RYBAKÓW** zima zaczyna się w lecie
Nasz ekspert dr Mirosław Kuczyński tym razem przybliży kwestie związane z przygotowaniem ryb do zimowania.
- 16 **Z KAMERĄ** w gnieździe Przygody i Dziedzica
O bodaj najsłynniejszym w Polsce bocianim gnieździe w Przygodzicach rozmawiamy z Pawłem T. Dołątą, przyrodnikiem, koordynatorem projektu „Blisko bocianów”.
- 18 U Radziwiłłów wciąż brzmi **MUZYKA CHOPINA**
W pałacu w Antoninie można podziwiać pomnik wybitnego kompozytora, można przenocować w apartamencie chopinowskim, ale przede wszystkim można wsłuchać się w muzykę.
- 20 Życzą sobie Państwo **MAJONEZ Z SANDACZA?**
Norbert Sokołowski, kucharz współpracujący z Działem Rekonstrukcji Historycznej i Sprzedaży w Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, proponuje dziś potrawy rybne, nawiązujące do przepisów z XX-lecia międzywojennego.
- 22 **CZAS I PRAWO**, czyli rybak w sądzie
Warto wiedzieć, że zabezpieczenia można żądać w każdej sprawie cywilnej, która może być przedmiotem rozstrzygnięcia sądu.
- 23 **PROSTO** z sieci
Informacje i ciekawostki wyłowione z głębin internetu.
- 24 Tak odławiano **„TRZCIELIN WIELKI”**
Rybackie żniwa na starych fotografiach.

W ŚWIECIE RYB PRZYDAJE SIĘ ŻYŁKA DETEKTYWA

„Czy karpie do Polski sprowadzili cystersi? W różnych opracowaniach pogląd ten jest bardzo powszechny. Paradoksem jest jednak to, że w branży rybackiej jest on uznawany omal za pewnik, a w znanej mi literaturze nie ma na ten temat wiarygodnych i jednoznacznych informacji”.

ROZMOWA ZE **STANISŁAWEM CIOSEM**, DOKTOREM NAUK EKONOMICZNYCH, ZAPALONYM WĘDKARZEM ORAZ HISTORYKIEM RYBACTWA I WĘDKARSTWA.

Jest Pan doktorem nauk ekonomicznych, ale opublikował Pan znacznie więcej prac naukowych i popularnonaukowych dotyczących ryb, ich pokarmu, a nawet historii wędkarstwa i rybactwa niż z ekonomii. Jak do tego doszło?

Wszystko zawdzięczam wędkarstwu. Gdy wędkarz z pasją łowi ryby, bardzo interesuje go co, kiedy i jak założyć na haczyk, żeby przechytrzyć rybę. I w ten właśnie sposób już w 1984 roku zacząłem interesować się na poważnie pokarmem ryb. Wtedy to moi koledzy nad rzeką Piławą na Pomorzu łowili duże lipienie, a ja miałem przeważnie pusty koszyk. W końcu nie wytrzymałem i postanowiłem poszukać przyczyn niepowodzeń. Gdy to się udało, role się odwróciły – to moje sztuczne przynęty stały się dla lipieni najatrakcyjniejsze. Nie stało się to jednak z dnia na dzień. Dopiero po 2-3 latach intensywnych studiów, zwłaszcza korzystając z obfitych zbiorów biblioteki w Instytucie Zoologii PAN w Warszawie, nauczyłem się samodzielnie rozpoznawać bezkręgowce wodne – naturalny pokarm ryb. Wiedziałem też dużo dokładniej jak żerują ryby. Ale wciąż było mi mało. Doszło do tego, że w 1986 roku za pieniądze, które wraz z żoną dostaliśmy na ślubie, kupiłem mikroskop stereoskopowy MST. W tamtym okresie zakup takiej „zabawki” wydawał się niemożliwy, lecz szczęśliwym zbiegiem okoliczności udało mi się załatwić, że jeden egzemplarz mniej został wyeksportowany. Do dzisiaj powtarzam żonie, że była to nasza najlepsza inwestycja. Na szczęście uwierzyła.

Skąd wzięta się u Pana pasja do ryb?

Przeważnie jest tak, że czym skorupka za młodu... Tak jest też u mnie. Mój ojciec był górale z Czarnego Dunajca i zawsze łowił ryby, choć w młodości niekoniecznie na wędkę i raczej zgodnie z góraliskim prawem zwyczajowym. Siłą rzeczy, towarzysząc mu, znałem pstrągi i lipienie z autopsji i szybko poczułem, że ich połów jest czymś, co mnie bardzo pasjonuje. To jest prawdziwe wyzwanie, żeby je przechytrzyć i to



DR STANISŁAW CIOS - W ODRÓŻNIENIU OD INNYCH BADACZY DZIEJÓW KUCHNI POLSKIEJ, SZYBKO STWIERDZIŁEM, ŻE DAWNE PORADNIKI KUCHARSKIE MAJĄ OGRANICZONĄ WARTOŚĆ POZNAWCZĄ, JAKO DOKUMENTY ODZWIERCIEDLAJĄCE STAN FAKTYCZNY Z EPOKI. | ZDJĘCIA: ARCHIWUM STANISŁAWA CIOŚA

zarówno od strony fizycznej, jak i intelektualnej, a takie wyzwania wyjątkowo lubię. Zresztą od dawna uważam, że najważniejszym elementem wyposażenia wędkarza jest jego rozum.

A zamiłowanie do historii, a do historii rybactwa i wędkarstwa w szczególności?

Pod koniec lat 80. zacząłem się szerzej interesować historią wędkarstwa i w ogóle rybactwa, lecz szybko stwierdziłem, że w Polsce niewiele napisano w tej sprawie. I znów ujawniła się u mnie żyłka detektywa. Dlatego postanowiłem zgłębić i ten temat. Zabrało mi to bardzo wiele czasu, ale było to niesamowicie wciągające. Czytałem w Bibliotece Narodowej w Warszawie po kolei wszystkie książki wydane przed 1918 rokiem, które dotyczyły nie tylko rybactwa i nauk przyrodniczych, ale także innych

dziedzin, w których wątek ryb się przewijał. Tak więc brałem na tapetę literaturę piękną, ale także listy, pamiętniki i inne dostępne wydawnictwa w tym temacie. Do dzisiaj przejrzałem też większość gazet i czasopism, które ukazały się drukiem do 1918 roku, a jest tego naprawdę dużo. Zajęcie żmudne, ale wielce pouczające, bo te źródła to prawdziwa kopalnia wiedzy, nie tylko o rybach. Znać historię innych narodów to przyjemność, a własną - obowiązek. Najlepiej z oryginalnych źródeł.

W naszym środowisku jest Pan znanym kolekcjonerem starych pocztówek o tematyce rybackiej i wędkarskiej...

Faktycznie mam całkiem sporą kolekcję. Zaczęło się niewinnie pod koniec lat 90. Kupiłem wtedy pierwsze pocztówki z elementami wędkarskimi. Nie było w tym

jednak głębszego przekonania ani tym bardziej pasji. Ale przyszedł taki dzień, w którym to się diametralnie zmieniło. Około 2002 roku w Warszawie trafiłem przypadkiem na antykwariat, w którym była ogromna liczba niedrogich dawnych pocztówek i od tamtego czasu zaczęło się zbieranie na poważnie. Wtedy też stwierdziłem, że pocztówki to niezwykle interesujące źródło ikonograficzne, dokumentujące pewien okres historii. Powiem więcej, na wielu z nich są elementy, których brak w literaturze fachowej. One doskonale uzupełniają obraz rybackiego kawałka historii naszych ziem. Z upływem lat mój zbiór rozrastał się i dziś liczy ponad 2000 egzemplarzy, w tym około 600 wydanych do 1945 roku. Ciekawostką jest to, że najwięcej moich pocztówek pochodzi z Finlandii, gdzie przez wiele lat pracowałem. Mam ich ponad 400 i chyba w tym kraju ukazały się najliczniej, zwłaszcza biorąc pod uwagę stosunkowo niewielką ogólną liczbę mieszkańców tego kraju. A co do sposobu powiększania kolekcji, to zazwyczaj kupuję pocztówki na bazarach i ogólnych antykwariatach. Wtedy nie jest to tak bardzo dotkliwe dla portfela. Zakup przez Internet i u wyspecjalizowanych sprzedawców jest znacznie mniej atrakcyjny ze względów finansowych.

A jak to było ze sprowadzeniem karpi na ziemie polskie? Powszechnie uważa się, że palce maczali w tym cystersi.

Faktycznie w różnego rodzaju opracowaniach popularnonaukowych pogląd ten jest bardzo powszechny. Paradoksem jest jednak to, że jest on w branży rybackiej uznawany omal za pewnik, a w znanej mi literaturze nie ma na ten temat wiarygodnych i jednoznacznych informacji. Najstarsze źródła - przywileje nadane przez władzę świecką - mówią wyłącznie o posiadaniu stawów przez Kościoły i osoby świeckie. Być może z takich informacji wysnute zostały wnioski o cystersach, którzy skądinąd znani byli z wielu aktywności gospodarczych, w tym z wprowadzania postępu w rolnictwie. Jednak w cytowanych przywilejach nie ma szczegółowych informacji o poszczególnych gatunkach ryb, a co najmniej trzy elementy wskazują, że w tych stawach była chowana lokalna ichtio-

fauna. Pierwszym są źródła z Anglii z okresu przed pojawieniem się karpia. Drugim jest fakt, że najstarsza informacja o konkretnym gatunku w akwakulturze dotyczy pstrąga – już w połowie XII wieku. Trzecim są informacje o stawach w ówczesnej południowo-wschodniej Polsce (dziś głównie w zachodniej Ukrainie), gdzie dominującym gatunkiem był szczupak, a karp mniej liczny. Wniosek więc należy wysnuć taki, że przybycie karpia do Polski jest dalej owiane tajemnicą sprzed wielu wieków.

Wracając do karpia, to najstarsza informacja o nim, do której dotarłem, pochodzi z 1399 roku z rejonu Żuław. Przebieg procesów społecznych w XIII i XIV wieku wskazuje, że najbardziej prawdopodobny był import karpia z Zachodu, jako elementu towarzyszącego kolonizacji niemieckiej w tym czasie, z wyraźnym podziałem na wpływy Krzyżaków na północy, a osób świeckich na południu.

Jaki obraz jawi się z Pana badań historii obcowania Polaków z rybami i czy znaczenie ryb zmieniało się w ciągu wieków?

Tak, oczywiście. Po okresie średniowiecza, czasach wszechobecných postów sprzyjających jedzeniu ryb, najsilniejszy spadek ich konsumpcji przypada na pierwszą połowę XVII wieku. Było to związane z wyniszczającymi wojnami i zmianami kulturowymi, w tym zmniejszeniem rygorów postnych. W zasadzie aż do 1990 roku, czyli schyłku PRL-u, utrzymywał się niski poziom spożycia ryb, choć następowały zmiany w strukturze gatunkowej. Od XIX wieku nastąpił spadek znaczenia ryb wędrownych i rzecznych (przełowienie i zmiany w środowisku), przy jednoczesnym wzroście popularności hodowlanego karpia, a od 1950 roku - wzrost spożycia ryb morskich (rozwój floty dalekomorskiej). Dobrze zauważalna jest też ewolucja połówów rekreacyjnych. Dawniej połów na wędkę nie cieszył się zainteresowaniem, bo preferowano myślistwo. Dość powiedzieć, że do 1800 roku znamy tylko

trzech wędkarzy z imienia i nazwiska – Mikołaja Reja, Juliana U. Niemcewicza i pewnego zakonnika. Wędki posiadali także Braniccy i Stanisław August, ale brak bliższych informacji o łowieniu. Silny rozwój wędkarstwa datuje się po 1850 roku, kiedy złagodzono rygory celne i zaczęto importować sprzęt zachodni na dużą skalę. Wtedy też zaczęły się dokonywać zmiany społeczne, sprzyjające wędkarstwu, jak tworzenie klubów wędkarskich - w Warszawie już około 1860 roku. Prawdziwy boom wędkarski przypada na okres międzywojenny.

„**MÓJ OJCIEC BYŁ GÓRALEM Z CZARNEGO DUNAJCA I ZAWSZE ŁOWIŁ RYBY, CHOĆ W MŁODOŚCI NIEKONIECZNIE NA WĘDKĘ I RACZEJ ZGODNIE Z GÓRALSKIM PRAWEM ZWYCZAJOWYM.**”

Wydał Pan m.in. książkę pt. „Kucharstwo rybne”. Jak ona powstawała i jakie są najważniejsze ustalenia?

Materiały do tej książki zbierałem przez około 20 lat. W odróżnieniu od innych badaczy dziejów kuchni polskiej, szybko stwierdziłem, że dawne poradniki kucharskie (podobnie jak te współczesne) mają ograniczoną wartość poznawczą, jako dokumenty odzwierciedlające stan faktyczny z epoki. Na ich podstawie po prostu nie da się ustalić co jedzono, jak przyrządzono ryby i jakie były narodowe potrawy. Poradniki są tylko ofertą ich autora, najczęściej wymyśloną lub przepisaną, ze zmienionymi nazwami potraw. Sięgnąłem więc do alternatywnych źródeł, zwłaszcza literatury pięknej (poezja i proza), pamiętnikarskiej i listów. I tak z ogromnej liczby krótkich informacji stworzyłem obraz dawnej kuchni rybnej. Przy okazji wyszły na jaw różne ciekawostki i paradoksy, jak ten, że mimo ścisłych nakazów kościelnych, żeby nie spożywać potraw żydowskich, to już co najmniej od początku XIX wieku ryba po żydowsku (czyli szczupak faszerowany) była jedną z głównych potraw podczas najważniejszego posiłku katolików, czyli Wigilii. To tylko potwierdza, jak wiele można jeszcze poznać i ile stereotypów obalić. Trzeba tylko zajrzeć do starych ksiąg pokrytych grubą warstwą historycznego kurzu.

ZBIGNIEW SZCZEPAŃSKI

MUZYKA klasyczna I EKONOMIA międzynarodowa



DR STANISŁAW CIOS

Interesuje się muzyką klasyczną, zwłaszcza z XIX w. Choć wielu kompozytorów czerpało inspirację z przyrody, to ze świecą należy szukać utworów nawiązujących do motywu ryb. W zasadzie jedynym znanym utworem jest piękna pieśń pod tytułem „Pstrąg”, do słów C. F. D. Schubarta, skomponowana przez Franza Schuberta w 1817 r., której melodia jest lepiej znana z czwartej części jego znakomitego kwintetu fortepianowego A-dur.

➡ Zupełnie odrębnym polem działalności dr. Stanisława Ciosa jest ekonomia międzynarodowa, co jest związane z kształceniem (absolwent Szkoły Głównej Planowania i Statystyki w Warszawie, obecnie Szkoła Główna Handlowa) i pracą zawodową w MSZ od 1982 r., przede wszystkim w pionie dyplomacji ekonomicznej. Jest autorem wielu publikacji, zwłaszcza w Szkole Głównej Handlowej, które dotyczą różnych aspektów współpracy wielostronnej w regionie Morza Bałtyckiego oraz bezpieczeństwa energetycznego.

CO W STAWIE PISZCZY...



**PROF. JANUSZ
GUZIUR**

Katedra Biologii i Hodowli Ryb
UWM w Olsztynie

NARYBEK, czyli wyzwanie dla rybaka

O produkcji narybku hodowcy karpi mówią wprost: „to najtrudniejszy etap”.

Schemat produkcji w tradycyjnych stawach karpia handlowego, w tym i narybku, opracowany został przez Tomasza Dubisza (Dubischa) i od ponad 150 lat nie uległ większym zmianom. Pomimo tego produkcja narybku, zarówno letniego, jak i jesiennego, jest, obok rozrodu, najtrudniejszym etapem produkcji „handlówki” karpi. Roczny narybek uzyskuje się zwykle dwiema metodami.

PIERWSZY sposób

- z wylęgu podchowanego poprzez tzw. lipcówkę, produkowany w przesadce I, a po jej odłowieniu i rozrzedzeniu obsady, zarybieniu osobnej przesadki II. Obie przesadki winny być żyzne, nawożone organicznie, z dnem osuszonym, dobrze nagrzewające się i bogate w zooplankton, co istotnie rzutuje na gęstość obsad i końcową masę ryb. W przesadkach I wpuszczamy 100-350 tys. szt./ha (wyjątkowo do 1 mln szt./ha), a w przesadkach II - średnio 10-35 tys. szt./ha. Lipcówka karpia, po 3-4 tygodniach wychowu, przy odłowieniu i upale (odłowy tylko do godz. 9-10 rano), winna mieć masę 1-3 g/szt., zaś narybek jesienny - ponad 50 g/szt., osiągający nawet 80-100 g/szt. (tzw. owsiki) bardzo narażona jest na drapieżnictwo ptaków i larw bezkręgowców, zaś narybek jesienny o masie poniżej 40-50 g nie gwarantuje efektywnego przeżycia, a zwłaszcza pomyślnego przetrwania, wskutek braku zapasów tłuszczu (poniżej 6-7 proc.) na półroczny okres zimowego głodowania.

DRUGI sposób

- to produkcja narybku jesiennego z wylęgu podchowanego (2 tyg.), ale z pominięciem odłowu z przesadki I. Ta metoda stosowana jest w obiektach z małą ilością stawów lub kłopotami technicznymi z wodą lub odłowem. Zaletą jej jest zmniejszenie pracochłonności prac i oszczędzanie rybnym mani-



PRZYKŁADEM **BARDZO DOBRYCH WYNIKÓW CHOWU NARYBKU KARPIA** JEST OBIEKT ZARYBIENIOWY GOSPODARSTWA RYBACKIEGO OSTRÓDA-WARLITY. | FOT. JERZY WALUGA

pulacji i zmęczenia. Z kolei w czasie sezonu - aż do odłowu, hodowca nie zna wielkości strat i spodziewanej wielkości produkcji.

Celem zwiększenia efektywności chowu narybku, ryby w stawach muszą być systematycznie dokarmiane i stale kontrolowane. W przesadkach I ryby po 1-2 tygodniach dokarmiane winny być paszą wysokobiałkową (startery), metodą „na sucho” (rano na wodę) w ilości od 10-20 kg/ha, a po tygodniu i sprawdzeniu stopnia wyjadania - do 50 kg/ha. Ubytki naturalne (straty sztukowe) w obu przesadkach są silnie zróżnicowane, zwłaszcza w rejonach bogatych w drapieżne ptactwo wodne i uzależnione od żywności przesadek, a także tradycji czy doświadczenia hodowcy. Zwykle straty te w przesadkach I mogą wynosić nawet 70-85 proc., zaś w przesadkach II - około 40-65 proc. Wielkość strat, zwłaszcza w przesadkach I, uzależniona jest od codziennej obserwacji obsad i szybkiego reagowania hodowcy. Zbieranie się ryb pod dopływem (dzióbkiwanie) świadczy o bra-

ku tlenu w wodzie (zwiększamy przepływ w mnichu), chorobach lub braku pokarmu naturalnego. W celu kontroli obsad należy odłowić min. 15-25 sztuk ryb do przebadania na miejscu lub w stanie żywym przewieźć do badania w pracowni chorób ryb. Wszelkie zaś zalecenia winny być natychmiast wykonywane: np. wapnowanie przesadek, a przy braku pokarmu lub w przypadku wystąpienia chorób - natychmiastowy odłów stawu.

1,5 kg W DWA LATA

Przykładem bardzo dobrych wyników chowu narybku karpia jest obiekt zarybieniowy GR Ostróda-Warlity, gdzie stosowana jest z powodzeniem intensywna produkcja ciężkiego narybku karpia o masie 120-240 g/szt. z produkcją 1,2 - 2,4 ton z 1 ha, przy zastosowaniu żywienia ryb granulatami zadawanymi z automatycznych karmników. Z takiego narybku lokalni hodowcy, pomimo krótkiego sezonu, uzyskują dwuletnią handlówkę karpia o masie 1,2 - 1,5 kg.

ZDRÓW JAK RYBA?



DR JAN ŻELAZNY
LEKARZ WETERYNARII

CO ZAGRAŻA karpiom latem?

Lato jest okresem pozornie najlepszych warunków dla hodowli karpia, co nie znaczy, że nie występują pewne zagrożenia zdrowia tych ryb. Najczęściej są to przyducha ryb, branchiomykoza i erythrodermatitis.

Przyducha ryb szczególnie często występuje w stawach o wysokim poziomie intensyfikacji hodowli, co z reguły prowadzi do nagromadzenia się dużych ilości osadów dennych, które w okresie upałów letnich ulegają rozkładowi gnilnemu, tym bardziej intensywnemu, im jest wyższa temperatura wody. Z praw chemii fizycznej wynika natomiast, że im wyższa temperatura cieczy (wody), tym niższa zdolność wiązania gazu (tlenu). Oznacza to zwiększone zapotrzebowanie na tlen w środowisku wodnym, przy mniejszej jego podaży. Stąd często w okresie letnich upałów dochodzi do przyduchy i z reguły masowego śnięcia ryb. Należy przy tym nadmienić, że w okresie upałów letnich występujący nawet niewielki spadek zawartości tlenu w wodzie, np. do 2,5-3 mgO₂/dm³ usposabia przy bardzo intensywnym dokarmianiu karpia do wystąpienia KHV w obiekcie rybackim, w którym ta choroba była wcześniej notowana.

A zatem w okresie letnich upałów należy systematycznie mierzyć zawartość tlenu w wodzie stawów i w przypadku jego spadku znacznie obniżyć wielkość dawki pokarmowej dotychczas podawanej karpom, co zapobiega wystąpieniu strat w hodowli karpia powodowanych przez przyduchę ryb lub KHV.

BRANCHIOMYKOZA

z reguły występuje, podobnie jak przyducha ryb, w stawach posiadających duże ilości osadów dennych, a wystąpieniu tej choroby towarzyszy spadek zawartości tlenu

w wodzie. Bezpośrednią przyczyną tej choroby jest grzyb *Branchiomyces sanguinis*, którego spory tworzą w skrzelach ryby nici grzybni, prowadząc do ogniskowych wylewów krwi i dysfunkcji tego narządu.

Śnięcie karpia ma miejsce w okresie upałów, w godzinach wcześniej porannych, kiedy jest najniższa zawartość tlenu w wodzie. Należy wówczas jak najszybciej skontaktować się z lekarzem weterynarii - specjalistą chorób ryb, celem przeprowadzenia badań tych zwierząt wodnych i podjęcia koniecznych działań, ponieważ po następnej nocy straty w obsadzie ryb będą przekraczać 50 proc. obsady danego stawu lub więcej.

ERYTHRODERMATITIS (EC)

jest bakteryjną chorobą skóry i mięśni, występującą najczęściej w postaci chronicznej lub znacznie rzadziej podostrej. Choroba ta z reguły występuje na przełomie maja i czerwca lub sierpnia i września. Nielezione jej przypadki można spotkać również w innej porze roku. EC atakuje najczęściej karpia w drugim roku cyklu hodowlanego, chociaż można ją spotkać także u karasia srebrzystego, karasia pospolitego, leszcza, szczupaka, kielbka, różanki, amura białego i tołpygi.

Choroba ta wywoływana jest przez często występujące w środowisku wodnym

bakterie z rodzaju *Aeromonas*, przy istotnym współdziałaniu czynników usposabiających, takich jak różne czynniki immunosupresyjne, uszkodzenia mechaniczne lub pasożyty. W roku 2020 miało miejsce nietypowe jej wystąpienie już w miesiącu marcu, prawdopodobnie jako skutek niekorzystnych dla karpia warunków termicznych (zbyt ciepła zima), co zapewne obniżyło poziom odporności organizmu tych ryb.

Choroba objawia się wystąpieniem ognisk przekrwienia skóry na bokach ciała ryb, które przechodzą następnie w owrzodzenia, początkowo z reguły okrągłe, a następnie rozlewające się i po zniszczeniu skóry przechodzące w głębokie rany. EC z reguły atakuje jedynie 20-30 proc. obsady karpia, dlatego nie wolno podczas odłowów kontrolnych lekceważyć 1-2 sztuk ryb z pojedynczym owrzodzeniem, o ile oczywiście nie jest to rana spowodowana przez ptaki lub zwierzęta drapieżne. W przypadku niepodjęcia w porę działania terapeutycznego na uszkodzonych przez bakterie tkankach (na owrzodzeniach) rozwijają się grzyby z rodzaju *Saprolegnia* lub *Achlya*.

Śnięcie karpia w przebiegu EC zwykle nie występuje lub jest jedynie niewielkie. Chore ryby należy jak najszybciej poddać terapii przez lekarza weterynarii - specjalistę chorób ryb, ponieważ nielezione ryby mają wygląd odrażający, co wyklucza je ze sprzedaży, szczególnie na cele konsumpcyjne.

Leczenie jest możliwe i z reguły efektywne, pod warunkiem przeprowadzenia badania bakteriologicznego chorych ryb, w tym określeniu lekooporności uzyskanych szczepów bakteryjnych na wybrane środki lecznicze.

Należy przy tym nadmienić, że dobrą efektywność terapii uzyskuje się jedynie przy temperaturze wody, czyli ciała ryb, powyżej 15-16 stopni Celsjusza, ponieważ przy niższej temperaturze proces gojenia się owrzodzeń może być upośledzony, a poniżej 10 stopni Celsjusza nawet zupełnie zahamowany.

GMINA, W KTÓREJ RYBY AUTA WSTRZYMUJĄ

„Kierowcy, którzy na jakiś czas muszą się zatrzymać przy stawie „Szperek”, mają zagwarantowaną atrakcyjną rekompensatę w postaci możliwości obserwowania na żywo odłowów karpia”.



TOMASZ WOJTASIK | FOT. JAROSŁAW CZERWIŃSKI

ROZMOWA Z TOMASZEM WOJTASIEM
Z URZĘDU GMINY PRZYGODZICE
(WOJ. WIELKOPOLSKIE, POW. OSTROWSKI).

Podobno szczególnie jesienią warto przejechać przez położoną na terenie gminy wieś Antonin. Co prawda można stanąć w korku, ale w zamian pojawiają się niesamowite widoki.

To prawda, droga krajowa nr 11, łącząca Poznań z Katowicami, w Antoninie przebiega przy stawie „Szperek”, pamiętającym czasy rybackiej gospodarki książąt Radziwiłłów, którzy na tym terenie rozwinęli hodowlę karpia. Ten staw wciąż jest

użytkowany i jesienią odbywają się na nim odłowy karpia.

Droga jest wtedy zamykana?

Częściowo, bo ruch odbywa się wahadłowo. Po prostu jeden z pasów, przy upuszczeniu, a więc urzędzeniu do spuszczenia wody ze stawu, blokuje przyczepa, na której znajdują się specjalne zbiorniki do transportu ryb. Kierowcy, którzy na jakiś czas muszą się zatrzymać, mają więc zagwarantowaną atrakcyjną rekompensatę w postaci możliwości obserwowania na żywo odłowów karpia, co – jak wiadomo – nie jest dziś w Polsce takie powszechne. Widzą jak rybacy zaciągają sieć i w specjalnych pojemnikach

przenoszą karpie do ustawionych na przyczepie zbiorników transportowych. Później ryby przewożone są do magazynów, a w okresie przedświątecznym trafiają na stoły. Nie słyszałem, by w Polsce było drugie takie miejsce, gdzie ruch na drodze wstrzymują karpie.

A dodajmy, że nie tylko z tego powodu „Szperek” jest stawem wyjątkowym.

Tak, bo w okresie PRL-u władza uznała, że staw hodowlany stanie się jednocześnie akwenem rekreacyjnym. Przy restauracji i pensjonacie „Lido” powstał ośrodek rekreacyjno-wypoczynkowy o tej samej nazwie – z plażą, kąpieliskiem i domkami kempin-

gowymi, który swój najlepszy czas miał w latach 70. XX wieku. Tłumnie pojawiali się w nim wówczas nie tylko okoliczni mieszkańcy, ale także turyści z Dolnego i Górnego Śląska. Niestety, w ciągu kolejnych dekad ośrodek bardzo podupadł, a standardy turystyczne dla wielu gości przestały być akceptowalne. Ponownie wypiękniał dopiero kilka lat temu, gdy gminie udało się uzyskać dofinansowanie na przywrócenie mu świetności.

Skąd pochodziły fundusze?

Skorzystaliśmy, i to niejednokrotnie, na naszych związkach z gospodarką rybacką, a pochodzące z Unii Europejskiej pieniądze otrzymaliśmy poprzez Stowarzyszenie „Partnerstwo dla Doliny Baryczy” i działającej w jego ramach Lokalnej Grupy Rybackiej, której nasza gmina jest członkiem. Naprawdę sporo udało się zrobić: m.in. częściowo oczyściliśmy staw, zmodernizowaliśmy wszystkie pomosty, zbudowaliśmy niewielki amfiteatr z fontanną i miejscami do odpoczynku, powstały siłownie zewnętrzne, plac zabaw, boisko wielofunkcyjne, miejsce, w którym swobodnie mogą prezentować się różne zespoły artystyczne. I ośrodek znów zaczął przyciągać ludzi, znów zaczął tętnić życiem.

W gorące letnie dni kąpielisko jest pewnie oblegane.

Rzeczywiście tak jest, bo to jedyne tego typu miejsce na terenie naszej gminy. Z tym, że chciałbym jeszcze raz podkreślić – to cały czas jest staw hodowlany, który żyje swoim życiem. Hodowane są w nim karpie, więc nie ma co liczyć na jakąś superprzejrzystość wody. Ale dzięki tej gospodarce rybackiej są też zapewnione dodatkowe atrakcje. Nieraz się zdarzało, że o pływaka, który wypłynął nieco dalej, otarł się jakiś dorodny karp. Niektórzy spośród tych, którzy po raz pierwszy doświadczyli takiego spotkania, do dziś pamiętają, jak gwałtownie podskoczyło im tętno, a wyobraźnia zaczęła pracować na niespotykanych dotąd obrotach.

Spore grono polskich letników może uznać to za wystarczający powód do odwiedzenia gminy Przygodzice.

I na pewno nikt nie będzie żałował takiego najlepiej weekendowego pobytu. Sąsiedz-



GMINA PRZYGODZICE KARPAMI SŁYNIE. ODŁAWIA SIĘ JĄ ZARÓWNO W DUŻYCH STAWACH GR. „PRZYGODZICE”, JAK I NA OCZACH KIEROWCÓW - W STAWIE „SZPEREK”, PRZY DK NR 11. | FOT. TOMASZ WOJTASIK

two hodowlanych stawów rybnych sprawia, że można obserwować u nas wiele rzadkich, często zagrożonych wyginięciem gatunków ptaków. Nie sposób nie wspomnieć o naszym słynnym przygodzickim bocianim gnieździe, które, dzięki kamerze, już od 15 lat obserwują internauci nie tylko polscy, ale z wielu, nieraz bardzo odległych krajów. Do dyspozycji pozostają szlaki turystyczne i drogi rowerowe, którymi można udać się na przykład na całodniową wycieczkę do oddalonego o ok. 20 kilometrów Ostrowa Wielkopolskiego. Z kolei miłośników zabytków na pewno zachwyci słynny Pałac Myśliwski Książąt Radziwiłłów oraz kaplica, w której złożono doczesne szczątki przedstawicieli tego znamienitego rodu. Ciekawych miejsc historycznych jest zresztą u nas znacznie więcej i staramy się dbać o nie jak najlepiej.

Co Pan ma na myśli?

Choćby to, że w związku z obchodzoną w ubiegłym roku setną rocznicą wybuchu powstania wielkopolskiego jeden z mieszkańców – historyk i regionalista, zadał sobie trud zidentyfikowania wszystkich znajdujących się na terenie gminy mogił powstańczych. Okazało się, że na naszych cmentarzach pochowano ponad dwustu

poległych sto lat temu za polskość. Powstała publikacja na ten temat, potomków tych bohaterów uhonorowaliśmy specjalnym medalem, a na cmentarzach ustawiliśmy tablice z imionami i nazwiskami pochowanych na nich powstańców.

Grób tego najbardziej znanego powstańca z Przygodzic znajduje się jednak w Ostrowie Wielkopolskim.

Owszem, ale w rodzinnych Przygodzicach m.in. Jan Mertka, bo o nim mowa, ma swój pomnik. Uznawany jest za pierwszego poległego powstańca wielkopolskiego. Do ubiegłego roku w urzędzie gminy eksponowaliśmy oryginalny akt zgonu Jana Mertki i muszę przyznać, że ten wypisany po niemiecku dokument stał się czymś bardzo ważnym, szczególnie dla naszej lokalnej społeczności. Urząd odwiedzały dzieci i właśnie przy gablocie, w której znajdował się akt zgonu, zaliczały lekcje regionalnej historii. Niestety, zgodnie z przepisami, po stu latach oryginał musiał zostać przekazany do Archiwum Państwowego w Kaliszu. Teraz eksponujemy wiernie wykonaną kopię, inne dokumenty oraz zdjęcia. Zapewniam, że o Janie Mertce nie zapomnimy. (K)



JAN MERTKA | FOT. ZA: WWW.IPSB.NINA.GOV.PL

Ranny w czasie patrolu

Jan Mertka urodził się 27 lipca 1899 r. w Przygodzicach. W 1915 r. wyjechał do Westfalii. Pracował m.in. w spółdzielni piekarskiej w Duisburgu i fabryce stali w Bochum. W 1918 r. wrócił do Ostrowa Wielkopolskiego i wstąpił do I Pułku Piechoty Polskiej. Później służył w I Batalionie Pogranicznym w Szczypiornie.

27 grudnia 1918 r. w czasie patrolu Jan Mertka został ciężko zraniony przez żołnie-

rzy niemieckich pod Boczkowem. Zmarł tego samego dnia w wyniku odniesionych ran. Pochowano go na starym cmentarzu w Ostrowie Wielkopolskim, skąd zwłoki ekshumowano w 1929 r. i przeniesiono na cmentarz przy ul. Limanowskiego.

Jan Mertka jest uważany za pierwszego poległego powstańca wielkopolskiego. Pośmiertnie odznaczono go Krzyżem Walecznych, Medalem Pamiątkowym za wojnę 1918-1921 i Wielkopolskim Krzyżem Powstańczym.

(za: www.archiwum.kalisz.pl)



KĄPIELISKO NA TERENIE OŚRODKA „LIDO” W ANTONINIE JEST BARDZO POPULARNE, CHOĆ „SZPEREK” POZOSTAJE STAWEM HODOWLANYM. | FOT. TOMASZ WOJTASIK



LATEM OŚRODEK „LIDO” TĘNI ŻYCIEM. W AMFITEATRZE ODBYWAJĄ SIĘ IMPREZY DLA MŁODSZYCH I STARSZYCH. | FOT. TOMASZ WOJTASIK

JAK KSIĘŻNICZKA ELIZA DO KARPIA SIĘ PRZEKONAŁA

„Ryba ma się lekko tylko ściąć. Gdy jest młoda i świeża nie ma sensu długo męczyć jej na patelni. Wystarczy kilka minut, by wydobyć pełnię smaku delikatnego mięsa. Goście mówią, że karp rozplywa się w ustach”.

ROZMOWA Z DANUTĄ KOWALSKĄ, OD 2013 ROKU WŁAŚCICIELKĄ PENSJO-NATU I RESTAURACJI „LIDO” W ANTONINIE (GM. PRZYGODZICE, WOJ. WIELKOPOL-SKIE), OD LAT SŁYNAĄCEJ Z DAŃ Z KARPIA.

W internecie można znaleźć reprodukcję widokówki, wystanej pewnie ze sto lat temu i podpisanej zarówno po niemiecku, jak i po polsku: „Gasthaus/ Oberża Adam, Antonin”. Cały czas w tym miejscu działa restauracja?

Tak, a jej początki są jeszcze wcześniejsze, bo sięgają roku 1905. „Adam” to był klasyczny zajazd, gościniec przy ruchliwej drodze z Kalisza i Ostrowa Wielkopolskiego do Wrocławia. Podróżni posilali się i miło spędzali czas w oberży, a następnie udawali się na spoczynek do znajdujących się na górze, tak jak i dzisiaj, pokojów. Na tyłach posesji była oczywiście wozownia, konie zaś odprowadzano na noc do stajni.

Kiedy zmieniono nazwę lokalu na „Lido”?

W czasach PRL-u, a konkretnie w latach 60. ub. wieku. Do dziś, zresztą, krąży w gminie związana z tym opowieść. Ponoć lokalni partyjni decydenci wyjechali w tamtym czasie do Francji i w Paryżu odwiedzili „Le Lido” - drugi po Moulin Rouge najbardziej znany kabaret z pięknymi, skąpo odzianymi artystkami, tańczącymi słynnego kankana. Tak bardzo im ten obraz zapadł w pamięć, że na pamiątkę miłego pobytu za granicą postanowili przydrożny zajazd w Antoninie nazwać „Lido”. Nazwa szybko się przyjęła i funkcjonuje do dziś, chociaż kankana tu się nie tańczy.

Za to już w we wczesnym PRL-u restauracja, położona nad stawem „Szperek”, słynęła z dań rybnych.

Rzeczywiście za sprawą ryb, a konkretnie karpi, zyskała wielką renomę w całej okolicy. Wewnątrz lokalu znajdowało się wielkie akwarium. Goście wchodzili, oceniali pływające karpie, własnoręcznie wylawiali interesującą ich sztukę i informowali obsługę: „o, tego proszę mi przyrządzić”. Akwarium było niesamowitym wabikiem.

Jakie dania rybne wówczas tu proponowano?

Oferta była dość bogata, ale największym hitem „Lido” zdecydowanie był „Karp na stojąco”. Z rozrzewnieniem wspomina-



NIEGDYŚ OBERŻA, A OBECNIE RESTAURACJA „LIDO” DZIAŁA W ANTONINIE NIEPRZERWANIE OD 1905 ROKU. NA ZDJĘCIU WŁAŚCICIELE: DANUTA KOWALSKA Z SYNEM ADAMEM. | ZDJĘCIA: JAROSŁAW CZERWIŃSKI

ją go goście, którzy przed laty, jako dzieci, przyjeżdżali tutaj na rybny obiad ze swoimi rodzicami. Taki karp był pieczony, gotowany albo duszony, ale zawsze w całości. Do wnętrza ryby wkładało się bułkę, co umożliwiało ustawienie jej na talerzu w pozycji naturalnej, można więc powiedzieć, że karp dostojnie wpływał na stół. I za każdym razem robił wielkie wrażenie.

No i goście mieli gwarancję, że ryba z akwarium jest świeża.

To zawsze był argument nie do przecenienia. Wiadomo przecież, że danie przygotowane z ryby „prosto z wody” będzie miało najlepszą jakość, najlepszy smak. Goście bardzo to cenili i cenią. Dodatkowym atutem restauracji „Lido” był fakt, że ryby zawsze pochodziły z tego samego źródła, a więc z pobliskiego Gospodarstwa Rybackiego „Przygodzice”. I ja, kiedy w 1996 roku

wydzierżawiłam od gminy tę restaurację (wykupiłam ją w roku 2013), nie zamierzałam z tego stałego dostawcy rezygnować. W ciągu wielu lat pracy w „Lido” przekonałam się, że ryby z Przygodzic to produkt najwyższej jakości. Tak więc pachnące świeżością karpie mogę oferować gościom z czystym sumieniem. A fakt, że najczęściej pochodzą one z tego największego w gospodarstwie stawu „Trzcielin Wielki”, użytkowanego jeszcze przez księcia Radziwiłła, nadaje daniom z tych ryb dodatkowego smaczku, swoistej i mile widzianej ekskluzywności.

Jak wygląda ta współpraca z Gospodarstwem Rybackim „Przygodzice”?

To proste – opiera się na wzajemnym partnerstwie i zaufaniu. Znam się na rybach, jestem klientką wymagającą, ale też – jak i druga strona - solidną. Płacę na czas i na

czas dostaję towar. W sezonie letnim, gdy w restauracji panuje duży ruch, miesięcznie schodzi mi jakieś 200 kilo karpia. Nietrudno więc sobie wyobrazić, że rocznie w rachubę wchodzi całkiem duże ilości tej ryby, którą rybacy zostawiają specjalnie dla mnie, bo mają pewność, że ją odbiorę. Oczywiście karpie, nim do mnie trafią, są przygotowywane, m.in. odpowiednio długo pozostają w płuczkach, by mięso naprawdę było najwyższej jakości. Tylko dzwonię i proszę o przygotowanie i przywiezienie odpowiedniej partii świeżej ryby.

Chwali się Pani, że rybę dostarczają „Przygodzice”?

Przy każdej okazji, w mediach społecznościowych i nie tylko. Tak jak wielu restauratorów z okolicy oferujących dania z karpia jestem zrzeszona w Stowarzyszeniu „Partnerstwo dla Doliny Baryczy”. Nieraz, gdy rozmawiamy, słyszę narzekanie, że inni poza sezonem mają kłopot z pozyskaniem świeżego karpia. Wtedy pytam: „ludzie, o czym wy mówicie?”. Prawda jest taka, że trzeba mieć jednego stałego, sprawdzonego kontrahenta, a nie co rusz brać ryby z innego gospodarstwa albo, nie daj Boże, marketu, bo akurat gdzieś będzie o złotówkę taniej. No, niestety, coś za coś. Traktuję swojego dostawcę poważnie, więc mam – jak to mówię – swój magazynek i zagwarantowanego dobrego świeżego karpia wiosną, latem, jesienią i zimą.

Jakie zatem dania z karpia królują w „Lido”?

Jest ich sporo: karp w migdałach, w sosach lazurkowym, borowikowym albo z podgrzybków. Najczęściej jednej osobie podaję cały płat z karpia. Oczywiście wcześniej moczę go w solance, nie zapominam o szczypcie pieprzu, następnie smażę na oleju, a na sam koniec dodaję odrobinę masła. Smażę bardzo krótko, bo przecież nie chodzi o to, by karp był mocno spieczony. Ryba ma się lekko tylko ściąć. Gdy jest młoda i świeża nie ma sensu długo męczyć jej na patelni. Wystarczy kilka minut, by wydobyć pełnię smaku tego delikatnego mięsa. Goście mówią, że karp rozplywa się w ustach.



W „LIDO” PŁAT KARPIA SMAŻONY JEST KRÓCIUTKO - WYSTARCZY KILKA MINUT, BY WYDOBYĆ PEŁNIĘ SMAKU DELIKATNEGO MIĘSA. NA DRUGIM PLANIE: FISZBUŁA, CZYLI BURGER Z KARPIA.



PIEROGI Z KASZĄ I Z MIĘSEM Z KARPIA TO JEDNO Z TYCH DAŃ, KTÓRE W „LIDO” CIESZĄ SIĘ NIESŁABNĄCYM ZAINTERESOWANIEM GOŚCI. KARP Z PRZYGODZICKICH STAWÓW, KASZA TEŻ NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI.

Zupy rybne też pojawiają się w karcie?

Zazwyczaj gotuję klasyczną, tradycyjną karpówkę, ale czasami podaję też karpusznik, moją autorską zupę, której nazwę zgłosiłam w Urzędzie Patentowym RP. Dzięki niej zwyciężyłam w konkursie kulinarnym „Mistrz karpia 2019”, w której biorą udział szefowie kilkunastu restauracji z Doliny Baryczy. Jury było autentycznie zdziwione, że na bazie kapusznika też można ugotować pyszną zupę rybną, i to wykorzystując wyłącznie lokalne składniki.

Domyślałam się, że to niejedyny sukces.

Dwa lata temu też zwyciężyłam. Wówczas przygotowałam danie z historią, czyli roladki z karpia, które nazwałam „Przysmak Elizy Radziwiłłówny”, nawiązując tym samym do mieszkanki antonińskiego Pałacu Myśliwskiego. Przepis dostałam od nieżyjącego już starszego pana, który niegdyś służył u Radziwiłłów i gromadził różne zapiski, notatki i wspomnienia. Wśród nich były też przepisy na dania z karpia, co było dość zaskakujące, bo księżniczka Eliza, ze względu na ości, za karpiem nie przepadała. Kuchmistrzynom udało się jednak ją zaskoczyć. Przygotowały danie z mielonego mięsa karpia, dodając wcześniej suszone śliwki i

migdały, na bazie których powstał też sos. Księżniczka była ponoć zachwycona potrawą i nawet się nie zorientowała, że pod taką postacią właśnie zjadła karpia. I to właśnie były te roladki. Ich przyrządzenie jest dość czasochłonne, ale zapewniam, że warto.

W takim razie jakie dania z karpia proponuje Pani „tak na szybko”?

Karpia sauté, pierogi z kaszą i mięsem z karpia, chipsy z karpia albo fiszbułę. To ostatnie danie to nic innego jak burger, z tym, że wołowinę zastępuje zmielone mięso z karpia. Naczelna zasada jest taka, że nie może być ani jednej ości. Ogłosiliśmy nawet, że jeśli ktoś takową znajdzie, drugiego burgera otrzyma gratis, ale jeszcze nikt się nie zgłosił. Fiszbułę wymyśliliśmy wraz z moim 29-letnim synem Adamem. To był pomysł na ten najgorszy czas epidemii koronawirusa, kiedy restauracje pozostawały zamknięte, a my przecież musieliśmy jakoś sprzedać zamówionego karpia. To danie na wynos okazało się niezłym rozwiązaniem.

Syn przejmie rodzinny biznes?

On dorastał tutaj, w „Lido” praktycznie się wychował i, szczerze mówiąc, w pewnym momencie miał już dość tego miejsca. Tak jak sobie wymarzył, został budowlancem – skończył studia, zdobył uprawnienia projektowe i kierownika budowy. Ale po czasie – jak to ja w języku gastronomicznym określiłam – odparował. Adam przyszedł i powiedział: „mamo, ja jednak ten rodzinny interes przejmę i dalej poprowadzę”. I zabrał się ostro – rozbudowuje pensjonat, powstaną też m.in. nowa kuchnia, sala bankietowa, bar. Miało to wszystko być gotowe w przyszłym roku, ale wiadomo już, że przez epidemię budowa się przeciągnie.

Nazwa restauracji i pensjonatu też się zmieni?

Niewykluczone. Kto wie, może wrócimy do pierwotnej nazwy „Adam”, co w kontekście mojego następcy brzmiałoby naprawdę dobrze, a przy okazji moglibyśmy powiedzieć, że historia zatoczyła koło. (K)



KARPIOWA ELITA W AKCJI. TARŁO W PRZYGODZICACH

- Pogoda nam dopisała, najprawdopodobniej w tym roku mieliśmy tarło karpia jako pierwsi w Polsce – mówi Wiesław Michalski, współwłaściciel Gospodarstwa Rybackiego „Przygodzice” w Wielkopolsce. I było to bardzo udane tarło - ok. 8,5 mln sztuk wylęgu zasiłło stawy gospodarstwa, po kilka kolejnych milionów zgłosili się stali odbiorcy.

„Przygodzice” to bardzo jasny punkt na karpiowej mapie Polski. Ten największy w Wielkopolsce obiekt stawowy szczyti się 650 hektarami lustra wody i 55 w znacznej części malowniczo położonymi stawami, spośród których największy - „Trzciel Wielki” - ma powierzchnię 120 hektarów i niezwykle bogatą, bo sięgającą XII wieku, historię. W najstarszych kronikach wymienia się go obok tych w Zatorze, Oświecimiu i Miliczu.

Ślady RADZIWIŁÓW

W rozwoju przygodzickiej gospodarki karpiowej ogromny udział mają Radziwiłłowie, którzy pod koniec XVIII wieku założyli liczoną w tysiącach hektarów Ordynację Przygodzicką, obejmującą pola uprawne, lasy i stawy. Wiadomo, że w tamtych czasach to właśnie tutaj funkcjonowało największe na ziemiach polskich gospodarstwo rybne. Jak można przeczytać w różnych opracowaniach, dobra przygodzickie posiadały 118 stawów i sadzawek, w tym 18 stawów głównych, a obszar użytkowanej

powierzchni Stawów Przygodzickich określano na ok. 700 hektarów. Na wozach konnych transportowano wówczas dorodne karpie nie tylko do nieodległego Kalisza, ale również Poznania, a nawet Torunia.

Znacionalizowane po II wojnie światowej stawy przez kolejne lata PRL-u przechodziły różne koleje losu, w różny sposób były dzielone i podlegały różnym instytucjom, lepiej lub gorzej potrafiącym zarządzać rybnym biznesem. Od 1999 roku, a więc już w nowych polskich realiach, państwowy majątek wydzierżawili trzej pracownicy Państwowego Gospodarstwa Rybackiego „Przygodzice”: Marek Trzcieliński, Wiesław Michalski i Ryszard Hankiewicz (zmarł w 2006 roku).

- I tak gospodarujemy w Przygodzicach już prawie 21 lat. Obecnie dzierzawimy ok.

500 hektarów, a 150 wykupiliśmy na własność – mówi Marek Trzcieliński, współwłaściciel i współdzierzawca GR „Przygodzice”, będący również prezesem Polskiego Związku Producentów Ryb. – Gospodarstwo działa

w pełnym cyklu produkcyjnym – od ikry do karpia handlowego.

Nas do „Przygodzic” przywiodło majowe tarło, ten generalnie dość nerwowy okres w rybackim kalendarzu. Wiadomo bowiem, że nieudane tarło skutkować będzie w przyszłości kłopotami finansowymi. Tarło udane powinno zaś – przynajmniej teoretycznie - zapewnić w kolejnych trzech latach odpowiedni stan narybku, krocza, ryby

handlowej i zysków. W GR „Przygodzice” w ciągu ostatnich 21 lat nie odnotowano ani jednej tarliskowej porażki. Co o tym przesądziło? – Dbałość o najdrobniejszy szczegół

i wieloletnie doświadczenie – odpowiada krótko Marek Trzcieliński. Ale po kolei.

„Przygodzice” utrzymują stado 600 tarlaków – mleczaków i ikrzyc. To elita w karpiowym towarzystwie, osobniki starannie wyselekcjonowane po to, by przekazywać swoje geny następnym pokoleniom. Ryby te liczą od sześciu do dziesięciu lat, osiągając naprawdę imponujące rozmiary i wagę. Piętnastokilogramowy karp królewski w tym wyjątkowym gronie nie robi większego wrażenia, a miejscowy rekordzista ważył 21 kilogramów! Tarlaki isticie po królewsku są też traktowane – mają zagwarantowane obfitujące w pokarm najlepsze stawy, zasilane najczystsza, źródłaną wodą. Wszystko po to, by mogły utrzymać wzorową wręcz kondycję.

- Nie wszyscy tak robią, ale my ikrzycy i mleczaży trzymamy w jednym stawie. Nasze doświadczenie wskazuje, że ryby szybciej dojrzewają, gdy samce stykają się z samicami w tym samym zbiorniku – tłumaczy Marek Trzcieliński. – Od połowy kwietnia jesteśmy już bardzo wyczuleni, bo przecież nie można precyzyjnie wskazać, kiedy rozpocznie się tarło. Śledzimy prognozę pogody, systematycznie mierzymy temperaturę wody w stawie – przy 14 stopniach Celsjusza jesteśmy już w stanie najwyższej gotowości - no i bardzo uważnie obserwujemy zachowanie tarlaków. Gdy woda przy brzegu zaczyna się „gotować”, bo samce napierają na samice, przystępujemy do działania. A w przypadku tarła działać trzeba bardzo szybko. W tym roku zaczęło się u nas 1 maja.

Trawa jak NA WEMBLEY

Tarlaki są więc odlawiane z największą starannością, tak, by ryb nawet nie drasnąć. Doświadczony selekcjoner wchodzi do wody i błyskawicznie oddziela mleczaży od ikrzyc. Do niewielkich, bo liczących zaledwie 100 mkw. stawów tarliskowych (w Przygodzicach jest ich 12), ryby transportowane są zatem w oddzielnych zbiornikach. Chodzi o to, by rybacy nie pomyli się w obsadzeniu tarlisk. Przygodzickie proporcje gwarantujące udane tarło od lat pozostają niezmiennie – do jednego stawu tarliskowego trafia 16 mleczaków i 12 ikrzyc.



PO SPUSzcZENIU WODY Z TARLISK WYLĘG KARPIA GROMADZI SIĘ W ODLÓWCE. WYBIERA SIĘ GO ZA POMOCĄ KASARKÓW O BARDZO DROBNEJ SIATCE, BO TA FORMA ŻYCIA WAŻY TYSIĘCZNĄ CZĘŚĆ GRAMA! PÓŹNIEJ SETKI TYSIĘCY TYCH MAŁYCH KARPÍ PAKUJE SIĘ DO WÓRKÓW Z WODĄ, DODAJE CZYSTY TLEN I PRZEWOZI DO PRZESADEK.



MAREK TRZCIELIŃSKI I WIESŁAW MICHALSKI: - GOSPODARUJEMY W PRZYGODZICACH JUŻ PRAWIE 21 LAT. DZIERZAWIMY OK. 500 HEKTARÓW, A 150 WYKUPIŁIMY NA WŁASNOŚĆ. | ZDJĘCIA: JAROSŁAW CZERWIŃSKI

Ale tych istotnych szczegółów jest znacznie więcej. Tarlisko musi być wcześniej starannie przygotowane. Chodzi o trawę, która – jak twierdzą rybacy – powinna być zadbana tak, jak murawa na londyńskim stadionie Wembley. Kosi się ją wyłącznie tradycyjną, ręczną kosą, a następnie dokładnie uciha – dodaje Marek Trzcieliński. – To znak, że tarło już się skończyło i trzeba natychmiast usunąć tarlaki. Gdyby zostały w stawach tarliskowych, mogłyby narobić sporo szkody, zakłócając spokój i zabierając tlen przyklejonej do żdźbeł trawy ikrze.

I znów trzeba spuścić wodę, i znów zaczyna się wyścig z czasem. Tym razem

ikrzyce i mleczaży wyciąga się już za pomocą dużych kasarów i przewozi do obfitującego w naturalny pokarm stawu, w którym po intensywnych godach szybko mogą się zregenerować. Ale pośpiech jest wymagany z jeszcze jednego powodu – odsłonięta po spuszczeniu wody trawa nie może się osuszyć, bo wówczas osadzona na niej ikra nie przeżyje. Tarlisko musi zostać jak najszybciej ponownie zalane. Teraz rybacy mają chwilę oddechu. Po sześciu dniach oczekiwania – tak było w Przygodzicach w tym roku – ikra zmienia się w wylęg, który odkleja się od żdźbeł i zaczyna aktywnie się poruszać.

Niewielki ZAPAS energii

To dla rybaków sygnał do chyba największego w tarliskowej operacji przyspieszenia. Wodę spuszcza się z tarliska, a gromadzący się w odlówce wylęg jest wybierany za pomocą kasarków o bardzo drobnej siatce.



Dlaczego rybacy się tak spieszą? Ano dlatego, że ten świeżo narodzony karp został przez naturę wyposażony w zapas energii (w postaci żółtka), który gwarantuje zaledwie dwa-trzy dni życia. Po tym czasie taki karpio-wy wylęg musi przejść na pokarm w postaci najdrobniejszego planktonu, którego w tarlisku nie ma. Jeśli więc nie zostanie przeniesiony w odpowiednie miejsce, nie przeżyje.

JAK POLICZYĆ wylęg?

Dodajmy, że mowa tu o formie życia - ważącej tysięczną część grama! - w postaci ru-chliwej niteczki, malutkiego przecinka, którą wraz z wodą pakuje się do napelnianych czy-stym tlenem foliowych worków (w jednym może znaleźć się i 100 tys. wylęgu) i w ten sposób bezpiecznie przewozi samochodami na przesadki pierwsze, czyli niewielkie stawy, nawiezione obornikiem albo humusem i zalane cztery dni przed wysadzeniem wylę-gu. W nich znajdzie się plankton optymalny wielkościami, a więc taki, który te malutkie karpie będą w stanie pobrać.

Jak liczy się wylęg, bo przecież obsada przesadek musi być kontrolowana? Marek Trzcieliński uśmiecha się znacząco, co może oznaczać, że zajęcie nie jest emocjonujące. – Początkujący rybacy nie mają wyjścia – muszą liczyć – przyznaje. – Założmy, że mamy wiadro, które mieści sto szklanek wody z wylęgiem. Wodę wylewa się do wan-ny, nabiera pełną szklankę, bierze łyżeczkę i... przystępuje do żmudnego liczenia. Niech w tej szklance, dalej mówię przykładowo, bę-dzie 150 sztuk, to wystarczy pomnożyć razy sto i wiadomo, ile wylęgu było w wiadrze. Oczywiście po latach pracy nikt już nie uży-wa szklanek i łyżeczek, wystarczy umiejętność oceny stopnia zaczernienia wody przez wylęg, który jest ciemny. Doświadczony rybak spojrzysz na wannę i od razu powie: „150 tysię-cy”. I się nie pomyli.

Czerwcową „LIPCÓWKĄ”

Z jednego tarliska można uzyskać mak-symalnie 3 mln wylęgu. Na swoje potrzeby Gospodarstwo Rybackie „Przygodzice” po-



NA SIÓDMYM KILOMETRZE SWOJEGO BIEGU BARYCZ PRZYPOMINA BARDZIEJ WIĘKSZY RÓW NIŻ RZEKĘ. NIC DZIW-NEGO, ŻE RYBACY Z PRZYGODZIC CORAZ BARDZIEJ NARZEKAJĄ NA NIEDOBÓR WODY.

trzebuje 8,5 mln, stali odbiorcy biorą kolejne trzy, a więc – teoretycznie – wystarczyłoby utrzymywać zamiast 12 tylko cztery stawy tarliskowe. Kierowani doświadczeniem przy-godziczcy rybacy przekonują jednak, że w tej branży trzeba być przygotowanym na nie-spodzianki (ze spuszczeniem przez ryjótki wody z tarliska włącznie) w każdym mo-mencie i tak duży margines jest po prostu niezbędny.

Po kilku dniach intensywnego żerowa-nia w przesadce pierwszej wylęg będzie już widoczny przy brzegu gołym okiem, a po miesiącu osiągnie średnio wagę jed-nego grama, długość 2-3 centymetrów i stanie się narybkiem. Wtedy też zostanie przeniesiony do przesadek drugich. Odłó-wy związane z tymi przenosinami rybacy nazywają „lipcówką” z racji tego, że zazwy-czaj odbywały się one na przełomie czerw-ca i lipca. Jako że tegoroczne tarło odbyło się w Przygodzicach na początku maja,

„lipcówkę” można było planować już na ok. 20 czerwca. To bardzo dobry progno-styk na przyszłość, bo dzięki wczesnemu tarłu małe karpie zyskały przynajmniej 10 dodatkowych – najdłuższych i najbardziej efektywnych, jeśli chodzi o żerowanie - dni, co powinno przełożyć się na tempo ich wzrostu.

SMAK KARPIA z Przygodzic

Czy w przyszłości znajdzie odzwiercie-dlenie również w smaku mięsa? Co do tego Marek Trzcieliński nie ma żadnych wątpli-wości: - Najlepiej widać to podczas odłowów w „Trzcielinie Wielkim”, a więc naszym naj-większym 120-hektarowym stawie. Jesienią ubiegłego roku roku odłowiliśmy w nim 99 ton karpia handlowego i podczas tych kilku-dniowych prac sprzedaliśmy bezpośrednio przy stawie 20 ton ryby! Tak ludziom smaku-je karp z Przygodzic. (K)



WORKI Z WYLĘGIEM PRZEWÓŻONE DO PRZESADEK PIERWSZYCH, CZYLI ODPOWIEDNIO PRZYGOTOWANYCH NIEWIELKICH STAWÓW. WYSTĘPUJE W NICH TAKI PLANKTON, KTÓRY TE MALUTKIE KARPIE BĘDĄ W STANIE POBRAĆ. PO MIESIĄCU WYLĘG OSIĄGNIJE WAGĘ JEDNEGO GRAMA, DŁUGOŚĆ 2-3 CENTYMETRÓW I STANIE SIĘ NARYBKIEM.



SZKIEŁKIEM I SIECIĄ



DR MIROSŁAW KUCZYŃSKI
ekspert rybacki

DLA RYBAKÓW zima zaczyna się w lecie

Karpie powinny mieć nie tylko odpowiednio duży zapas tłuszczu jako zasób energii. Przygotowanie ryb do zimowania wiąże się także z odpowiednim poziomem zapasów innych składników, takich jak choćby różne witaminy i mikroelementy.

O jakości materiału obsadowego po zi-mowaniu decydują przede wszystkim: przebieg poprzedniego sezonu produk-cyjnego, jakość żywienia (zwłaszcza ener-getycznego w okresie otluszczenia ryb), wreszcie kultura zimowania, które przy nie-gdyś typowych zimach rozciągało się prak-tycznie nawet na 5-6 miesięcy. Tak długie wyłączenie organizmu z podaży i zdolności przetwarzania substancji odżywczych za-wartych w pokarmie wywołuje podczas zimowania poważny wysiłek, skierowany na zabezpieczenie zdolności przetrwania organizmu z jednoczesnym zabezpiecze-niem odpowiednio dużej porcji zapasów na start wiosną. Zaburzenia przebiegu pro-dukcji w sezonie poprzedzającym zimowa-nie, warunkowane głównie wystąpieniem niekorzystnych warunków hydromete-orologicznych, niekorzystnie wpływają na przebieg procesów fizjologicznych w orga-nizmach ryb w trakcie sezonu, co bez wąt-pienia będzie miało wpływ na ich kondycję podczas zimowania.

SKUTKI błędów żywieniowych

Szczególne znaczenie będą tutaj miały ewentualne skutki błędów żywieniowych. Niedostateczne doposażenie organizmu ryby w białko i energię, zmagazynowaną w tłuszczu zapasowym, spowoduje w okresie zimowania wystąpienie niedoborów ener-getycznych. Skutkiem będzie jeszcze więk-

szy wydatek energii na wykorzystanie w tym celu białek ciała, także białek mięśni-owych. Dodatkowo niekorzystnym efektem może być wówczas zatrucie endogennym amoniakiem, co swego czasu stanowiło podstawę tzw. hipotezy Schreckenbacha, niemieckiego badacza zajmującego się właśnie negatywnymi skutkami działania amoniaku na organizmy ryb. Szczególnie istotne jest wytworzenie odpowiedniej ilości tłuszczu zapasowego przed ciepłą zimą, kie-dy zdarza się, że temperatura wody nie spa-da poniżej 7-8 stopni Celsjusza. Karpie pozo-stają w swoistym letargicznym półtrwaniu poniżej temperatury 4 stopni Celsjusza. Wzrost temperatury powoduje zwiększenie ich aktywności przy jednocześnie wciąż ni-skim tempie metabolizmu i trwającym nie-pobieraniu pokarmu.

Oprócz odpowiednio dużego zapasu tłuszczu, jako zasobu energii, niezbędne jest przygotowanie ryb do zimowania z właściwym poziomem zapasów innych składników, takich jak choćby witaminy i mikroelementy. Braki bowiem w tym za-kresie także będą niemożliwe do odbudo-wania w okresie zimy. Niezmiennie istotne będzie zatem odpowiednie planowanie i prowadzenie żywienia. Należy pamiętać, że w trakcie sezonu występuje w lipcu i sierpniu drastyczne obniżenie liczebności i biomasy pokarmu naturalnego, a wysoka temperatura wody utrzymuje metabolizm ryb na wysokim poziomie. Suplementacja

żywienia letniego wyłącznie zbożem, może okazać się niewystarczająca dla odpowied-niego przygotowania ryb na ciepłą zimą. Warto zatem rozważyć podanie mieszanek paszowych uzupełniających ewentualne niedobory lub nawet mieszanek pełnopor-cyjnych.

ILE TŁUSZCZU zapasowego?

Niezmiennie istotne będzie w okresie późnego lata i początku wciąż cieplej je-sieni żywienie energetyczne, zapewniające wytworzenie odpowiedniej ilości tłuszczu zapasowego. A jak określić tę „odpowiednią ilość”? Dla karpia zwykło się przyjmować jako minimalną zawartość przynajmniej 5-6 proc. w ciele. Należy jednak założyć, że sta-jące się normą bezmrożne zimy i utrzymy-wanie się temperatury wody wyższej, aniżeli wymagane dla spokojnego, letargicznego zimowania karpia, będą wymagały mody-fikacji technologii żywienia w kierunku zwiększania ilości tłuszczu zapasowego w ciele ryb. Celem przecież ma być zapewnie-nie nie tylko odpowiedniej kondycji ryb w czasie wiosennych obsad. Pamiętać należy, że wiosną ryby trafiają do uboższego w po-karm, świeżo napelnionego wodą stawu, a przedłużająca się zimna wiosna w dalszym ciągu będzie angażować materiały zapaso-we zgromadzone w ciele latem poprzednie-go roku. I tak aż do rozpoczęcia wiosennego żerowania. W takim ujęciu, wspomniane wcześniej 5-6 proc. może okazać się daleko niewystarczające. Nie ma jednak powodu, by martwić się na zapas zbytnim otluszcze-niem. Ruch ryb w ciągu ciepłej zimy zapew-ni ujście dla nadmiaru, a nawet, jeśli wrócą typowe niegdyś zimy, wiosenny zapas ener-gii z pewnością nie zaszkodzi.

LECZENIE przed zimą

I jeszcze tylko pamiętać należy, że zimo-wanie chorych i zapasożyconych ryb z pew-nością pogorszy wyniki wiosennego odłowu i przeżycia obsad. Warto zatem zawczasu dokonać przeglądu stanu zdrowia, by rozpo-znać i ukończyć ewentualne leczenie jeszcze wtedy, gdy są ku temu warunki.



PAWEŁ T. DOLATA: - NAGLE OKAZAŁO SIĘ, ŻE **MOŻNA DO GNIAZDA PO PROSTU ZAJRZEĆ**, POZNAĆ SZCZEGÓŁY BOCIANIEGO ŻYCIA. MAŁO TEGO, DZIĘKI PRZEKAZOWI INTERNETOWEMU TYMI CIEKAWOSTKAMI MOGLIŚMY OD RAZU DZIELIĆ SIĘ Z MIŁOŚNIKAMI PRZYRODY NA CAŁYM ŚWIECIE. | FOT: JAROSŁAW CZERWIŃSKI

Z KAMERĄ W GNIEŹDZIE PRZYGODY I DZIEDZICA

„Bocian agresor zaatakował siedzącą już na jajach samicę, której na szczęście z pomocą szybko przyszedł jej partner. Tak dźgnął obcego ptaka dziobem, że rzeczywiście połała się krew, a napastnik spadł na ziemię”.

ROZMOWA Z **PAWEŁEM T. DOLATĄ**, PRZYRODNIKIEM, KOORDYNATOREM PROJEKTU „BLISKO BOCIANÓW”, KTÓRY OPIERA SIĘ NA INTERNETOWEJ OBSERWACJI TYCH PTAKÓW W GNIEŹDZIE W PRZYGODZICACH (WOJ. WIELKOPOLSKIE, POW. OSTROWSKI).

Kamera skierowana bezpośrednio na ptaki, dająca poprzez internet ludziom z różnych krajów możliwość śledzenia na żywo tego, co dzieje się w gnieździe – kilkanaście lat temu musiała to być nie lada nowinka. Nowinka to mało powiedziane. Wiosną 2006 roku, kiedy to jako drudzy w Polsce rozpoczynaliśmy taki projekt, to był absolutny hit, przełom w obserwacji tego najbardziej polskiego gatunku ptaków. Wówczas miałem już 15-letnie doświadczenie – obrączykowałem bocianie pisklęta, całymi godzinami obserwowałem przez lunetę stojące w gnieździe dorosłe ptaki licząc na to, że uda mi się odczytać numer na obrączce. Zawsze jednak widziałem to gniazdo w zakresie bardzo ograniczonym, od dołu. I nagle okazało się, że można do niego po prostu zajrzeć, poznać szczegóły bocianiego życia, których do tej pory nie znaliśmy. Mało tego, dzięki przekazowi internetowemu tymi cie-

kawostkami mogliśmy od razu dzielić się z miłośnikami przyrody na całym świecie.

Bocianich gniazd jest w Polsce wiele, nie brakuje ich też w powiecie ostrowskim. Dlaczego kamera została zainstalowana przy gnieździe w Przygodzicach?

To był naturalny wybór. Od lat jestem zafascynowany związaną z Radziwiłłami historią tej miejscowości oraz niesamowicie bujną przyrodą przygodzickich stawów karpiowych, a także całego, największego w Polsce Parku Krajobrazowego „Dolina Baryczy”, który jest zarazem Obszarem Specjalnej Ochrony Ptaków europejskiej sieci ekologicznej Natura 2000. Duże znaczenie miał również fakt, że zbudowane w 1991 roku bocianie gniazdo znajduje się na kominie Urzędu Gminy, nie było więc problemu z doprowadzeniem do kamery przewodów zasilających, a Gmina Przygodzice od początku jest partnerem projektu.

Jak pierwsze transmisje ocenili internauci? Byli zachwyceni tak samo jak my, tworzący wówczas grupę Ogólnopolskiego Towarzystwa Ochrony Ptaków, a obecnie Wielkopolskie Towarzystwo Przyrodniczo-Krajoznawcze. Internauci wkrótce sami wybrali imiona dla bocianiej pary, i trzeba oddać, że są one

wyjątkowo trafne: Przygoda i Dziedzic – co łącznie daje Przygodzice. Ale chodzi też o to, że gniazdo znajduje się przy wjeździe do dawnego majątku Radziwiłłów, nie przez przypadek więc samiec został nazwany Dziedzicem.

Internauci cały czas są tak bardzo zaangażowani?

Oczywiście, niektórzy na obserwację i systematyczne zapisywanie na forum www.bocianyprygodzice.pun.pl pewnych szczegółów z bocianiego życia poświęcają po kilka godzin dziennie. Dzięki tym ludziom mamy np. precyzyjne dane dotyczące wykluwania się piskląt. Tak dobrym materiałem nie dysponują nawet naukowcy. Nieżyjący już prof. Józef Radkiewicz z Uniwersytetu Zielonogórskiego co dwa dni zaglądał do bocianiego gniazda i sprawdzał przykładowo, czy jaja są cztery czy już pięć. Gdy szedł, a pół godziny później samica złożyła kolejne jajo, to siłą rzeczy pomiar był już obarczony dwudniowym błędem. My takie zdarzenie odnotowujemy z dokładnością co do minuty, a wielu naszych obserwatorów zdobyło solidną wiedzę, stając się prawdziwymi specjalistami od bociana białego.

Wspierają naukowców?

Wielokrotnie. Na przykład pani z Krakowa, emerytowana kadrowa, która na naszym

forum internetowym pojawia się jako „Iganka”, przyznała mi kiedyś, że na ptaki zupełnie nie zwracała uwagi. Wystarczyło jednak, że raz zajrzała na naszą stronę www.bocianyprygodzice.pl i już została. Ma niesamowity zmysł do obserwacji, od lat prowadzi też niezwykle precyzyjne notatki, toteż gdy przygotowaliśmy artykuł do dwumiesięcznika „Chrońmy Przyrodę Ojczyzną” i brakowało nam jakiś szczegółów dotyczących tego, czy para bocianów odlatuje razem, czy też samiec wylatuje jako pierwszy, „Iganka” od ręki dostarczyła gotowy materiał.

A co może zauważyć taki zupełnie pocztujący obserwator?

O, tych zdarzeń, jak i w życiu ludzi, jest cały ogrom i wielu nie da się przewidzieć. Zdarzają się sytuacje śmieszne, gdy jeszcze przed przylotem bocianów na ich gnieździe pojawiają się kawki, które z gotowej konstrukcji kradną gałęzie, po czym wykorzystują je przy budowie własnego gniazda. Bywają też wydarzenia dramatyczne, które bardzo mocno poruszają internautów. Mam na myśli choćby to, co stało się 21 maja tego roku, kiedy rodzic wyrzucił z gniazda piąte pisklę, najwyraźniej uznając, że nie rokuje ono szans na przeżycie.

Zdarzają się bocianie walki?

Tak, w 2008 roku pojawił się u nas bocian agresor. Zaatakował siedzącą już na jajach samicę, której na szczęście z pomocą szybko przyszedł jej partner. Musiał być bardzo zdenerwowany, bo nie przebiegał w środkach. Tak dźgnął agresora dziobem, że rzeczywiście połała się krew, a napastnik spadł na ziemię. Przez kilka tygodni pozostawał pod opieką lekarza weterynarii Stanisława Kempy, wtedy też tego ptaka zaobrączykowałem. Jakoś wrócił do sił, odleciał i wydawało się, że będzie już spokój. Tymczasem pod koniec lipca w gnieździe znów zaczął pojawiać się jakiś obcy bocian. Po obrączce poznaliśmy, że to ten sam agresor. Przylatywał wieczorem i spędzał noc z młodymi, które przecież przez niego prawie nie przyszły na świat. Z gniazda przeganiały go dorosłe bociany, które rano przylatywały z pokarmem.

Tak to gniazdo przypadło mu do gustu?

Widocznie, bo w następnym roku przyleciał – znów rozpoznaliśmy go po obrączce



ZBUDOWANE W 1991 ROKU BOCIANIE GNIAZDO ZNAJDUJE SIĘ NA KOMINIE URZĘDU GMINY PRZYGODZICE. | FOT. AGATA DERA Z WWW.BOCIANY.PRZYGODZICE.PL



OD DWÓCH LAT **PIERWSZY BOCIAN** NA TERENIE DAWNEGO WOJ. KALISKIEGO POJAWIA SIĘ W GNIEŹDZIE W PRZYGODZICACH. JAK WYTLUMACZYĆ TO INACZEJ NIŻ PARCIEM NA SZKŁO? | FOT: TOMASZ WOJTASIK

– jako pierwszy, zajął gniazdo i przez dwa kolejne sezony to on był Dziedzicem i całkiem przyzwoitym ojcem kolejnego przygodzickiego potomstwa.

Czyli zmienił się na korzyść.

Podobną przemianę można było w ubiegłym roku zaobserwować u jednej z samic. Sytuacja w gnieździe wydawała się klarowna: para bocianów je zajęła i wszystko zmierzało we właściwym kierunku. Aż pewnego dnia, gdy w gnieździe był tylko samiec, bo jego partnerka poleciała na żerowisko, przed kamerą pojawiła się obca samica i w ciągu kilku minut tak omotała Dziedzica, że doszło do zdrady. Samica, gdy wróciła, z konkurentką rozprawiła się krótko – po prostu wyrzuciła ją z gniazda. Dzięki obrączce wiemy, że ta przepędzona osiedliła się u samca w gnieździe znajdującym się cztery kilometry od Przygodzic. Tak więc od zeszłego roku jest już porządną panią Borecką, bo gniazdo znajduje się w osadzie Borek, i tak również nazwaliśmy jej partnera.

Może to kamera ma jakiś udział w tym, że przygodzickim gnieździe tyle się dzieje.

Też się nad tym zastanawiamy. Na terenie dawnego województwa kaliskiego istnieje kilkadziesiąt bocianich gniazd, a od dwóch lat

obserwujemy, że pierwszy bocian pojawia się – w tym roku było to 15 marca – właśnie w Przygodzicach. Jak wytłumaczyć to inaczej niż parciem na szkło?

To prawda, że dzięki internetowej transmisji przygodzickie gniazdo jest tym najbardziej znanym w Polsce?

Prawda najszczerzejsza, jest to efekt wielu lat naszej pracy i kontaktów z mediami. Jeśli uda nam się jakimś ciekawym zdarzeniem z bocianiego życia zainteresować Polskę Agencję Prasową, to później temat podchwytują gazety i rozgłoszenie radiowe. Normalnie odnotowujemy kilkadziesiąt wejść dziennie, ale gdy krótki materiał o boćkach ukaże się np. w „Teleexpressie” lub którymś programów TVN, a było tak wiele razy, to mamy już rekordowe liczby wejść na stronę. Nasze bociany obserwują ludzie m.in. w Anglii, USA, RPA, Ameryce Południowej, Watykanie i wielu innych krajach, czasami tak egzotycznych jak położone na Morzu Karaibskim Saint Vincent i Grenadyny. Polacy zaś często przyznają wręcz, że uwielbiają ten bociani serial – z jego wzlotami i upadkami. Ileż to razy słyszałem już zapewnienia: „nie oglądam telewizji, wolę bociany z Przygodzic”. Wiem, że mieszkańcy Przygodzic są ze swoich ptaków po prostu dumni. (K)



W WIELKOPOLSKICH PRZYGODZICACH **BOCIANY** SĄ NAJPOPULARNIEJSZYMI PTAKAMI, SPOTKAĆ JE MOŻNA TAKŻE NA RÓŻNYCH IMPREZACH. | FOT: TOMASZ WOJTASIK

U RADZIWIŁŁÓW WCIAŻ BRZMI MUZYKA CHOPINA

Pieczęłowicie odrestaurowanemu Pałacowi Myśliwskiemu Książąt Radziwiłłów w Antoninie patronuje dziś Fryderyk Chopin. Można tu podziwiać pomnik tego najwybitniejszego polskiego kompozytora, można przenocować w apartamencie chopinowskim, ale przede wszystkim można wsłuchać się w muzykę.



BRYŁA PAŁACU W ANTONINIE ROBI WRAŻENIE NA KAŻDYM, ZNAWCY ARCHITEKTURY MÓWIĄ O DZIELE WYBITNYM.

| ZDJĘCIA: JAROSŁAW CZERWIŃSKI

Przyjeżdżają tu znawcy architektury z całej Europy, miłośnicy muzyki Fryderyka Chopina z najdalszych zakątków Azji, spotkać tu można też przypadkowych wędrowców oraz młode pary, fotografujące się w niezwykłych plenerach. Pałac Myśliwski Książąt Radziwiłłów w Antoninie - w powiecie ostrowskim na południu Wielkopolski - działa jak magnes na tych wszystkich, którzy potrafią docenić piękno pod różną postacią.

Urok tej ziemi docenił przede wszystkim już książę Antoni Henryk Radziwiłł herbu Trąby, który w pierwszej połowie XIX wieku postanowił wybudować tu swoją letnią rezy-

dencję. Zadanie zaprojektowania pałacu w stylu myśliwskim powierzył Karłowi Friedrichowi Schinklowi, uchodzącemu za jednego z czołowych architektów epoki, mającemu na koncie wiele niezwykłych projektów. I książę nie zawiodł się, bo ten niemiecki architekt, urbanista, projektant i malarz zostawił po sobie dzieło wybitne.

Potężna KOLUMNA dorycka

- Pałac zbudowano w latach 1822-1824 - informuje Bożena Henczyca, wicedyrektorka Centrum Kultury i Sztuki w Kaliszu, zarzą-

Złamane serce Elizy

➡ Na początku XIX w. antoniński pałac żył zapewne problemami sercowymi księżniczki Elizy, córki ks. Antoniego Radziwiłła. Chodzi o to, że podczas pobytu w Karkonoszach Eliza zakochała się w księciu Wilhelmie, który później został cesarzem Niemiec. To była miłość od pierwszego wejrzenia, a książę odwzajemniał uczucie.

➡ Niestety, miłość ta okazała się nieszczęśliwa. To, że matka księżniczki Elizy, Luiza Pruska, pochodziła z królewskiej rodziny, okazało się niewystarczające, by jej córka mogła zostać żoną księcia Wilhelma. Eliza do swych ostatnich dni żyła ze złamanym sercem, nigdy nie wyszła za mąż.

słonięte balustradami, prowadząc do pokoi, mieszczących się w skrzydłach pałacu.

W pałacu gościła XIX-wieczna elita. Książę Antoni Radziwiłł piastował godność namiestnika królewskiego Wielkiego Księstwa Poznańskiego, był też wielkim miłośnikiem sztuki, rysownikiem, kompozytorem i wiolonczelistą. To on zaprosił do Antonina młodziutkiego wówczas Fryderyka Chopina, widząc w nim wielki talent. Chopin krótko gościł w pałacu w 1826 roku, na dłuższy pobyt zdecydował się zaś trzy lata później. Co tu robił? Przede wszystkim dużo grał, dawał lekcje księżniczce Wandzie, najmłodszej, urodzonej w 1813 roku, córce Antoniego Radziwiłła, dyskutował z gospodarzem o zawołaniach sztuki kompozytorskiej i tworzył.

„Miło USTAWIAĆ paluszki...”

Ten kilkudniowy pobyt najwyraźniej mocno zapadł młodemu kompozytorowi w pamięć - i to z różnych powodów - bo w liście do swojego przyjaciela Tytusa Wojciechowskiego 14 listopada 1829 roku Chopin pisał: „Byłem tam tydzień, nie uwierzysz, jak mi u niego dobrze było [...]. Napisałem u niego Alla polacca z wiolonczelą. Nic nie ma prócz błyskotek, do salonu, dla dam - chciałem, widzisz, żeby X-czka Wanda się nauczyła. Młode to, 17-cie lat, ładne, i dalipan, aż miło było ustawiać paluszki...”.

Pieczęłowicie odrestaurowanemu pałacowi dziś patronuje właśnie Fryderyk Chopin. Można tu podziwiać pomnik kompozytora, odlew jego ręki, można przenocować w apartamencie chopinowskim, ale przede wszystkim w Antoninie można wsłuchać się w muzykę skomponowaną przez Chopina.

- Brzmi ona u nas od wiosny do jesieni - zapewnia Bożena Henczyca. - Rozbrzmiewa podczas licznych koncertów wybitnych pianistów, ale najmocniej słysząc ją w trakcie corocznego, cieszącego się renomą i wielką popularnością festiwalu „Chopin w barwach jesieni”. Przyciąga wielu melomanów nie tylko z Polski, ale z najdalszych zakątków świata.

Azja DOCENIA Chopina

Bożena Henczyca ma na myśli przede wszystkim gości z Japonii i Chin, którzy wyjątkowo doceniają talent polskiego kompozytora i podążają jego śladami, odwiedzając miejsca, w których Fryderyk Chopin niegdyś przebywał i tworzył. Ale Pałac Myśliwski Książąt Radziwiłłów stanowi nie lada gratkę także dla miłośników talentu wspomnianego już Karla Friedricha Schinkla, który tylko w Berlinie wznosił Nowy Odwach, katedrę, Stare Muzeum i teatr. Jego dziełami są także pałace Charlottenhofie i Charlottenburgu. Dla miłośników architektury antoniński pałac jest swego rodzaju wisienką na torcie.

- Obiekt jest otwarty dla wszystkich codziennie. Nieodpłatnie można przespacerować się po parku, podziwiając przy okazji z różnej perspektywy bryłę pałacu, ale też zobaczyć jego niesamowite wnętrze - dodaje Bożena Henczyca. - Zapewniam, że warto.(K)



TYM, KTÓRZY PO RAZ PIERWSZY WCHODZĄ DO WĘTRZA PAŁACU, TRUDNO UKRYĆ ZASKOCZENIE. W OCZY RZUCA SIĘ POTĘŻNA, OZDOBIŁA TROFEAMI MYŚLIWSKIMI, KOLUMNA DORYCKA, BĘDĄCA ZARAZEM KOMINKIEM.



BOŻENA HENCZYCA: - MUZYKA FRYDERYKA CHOPINA (PO PRAWEJ POMNIK KOMPOZYTORA) BRZMI U NAS OD WIOSNY DO JESIENI, ALE NAJMOCNIEJ SŁYSZĄC JĄ W TRAKCIE FESTIWALU „CHOPIN W BARWACH JESIENI”.



GOŚCIE, KTÓRZY CHCIELIBY ZOSTAĆ W ANTONINIE NA DŁUŻEJ, MOGĄ ZATRZYMAĆ SIĘ W PAŁACOWYM APARTAMENCIE FRYDERYKA CHOPINA, KTÓRY ZDOBI PORTRET TEGO ZNANEGO KOMPOZYTORA I PIANISTY.

ŻYCZĄ SOBIE PAŃSTWO MAJONEZ Z SANDACZA?

Kuchnia dwudziestolecia międzywojennego była zróżnicowana i odważna. Łączyła z sobą tradycję wyrosłą na gruncie szlacheckim, elementy kuchni kresowej, francuską nutę i zapożyczenia z kuchni żydowskiej.



NORBERT SOKOŁOWSKI: - W SWOJEJ KSIĄŻCE PT. „UNIwersalna KSIĄŻKA Kucharska” MARIA MONATOWA Zebrała przepisy na ryby, raki i ostrygi. Znajdziemy tu przydatne porady oraz 191 przepisów, m.in. na szczupaka po polsku, szczupaka w galarecie czy w słoninie, karpia po królewsku, karpia z nadzieniem po francusku... FOT. MARIUSZ POWIERZA

Nie wszyscy zdają sobie sprawę, że w dwudziestolecu międzywojennym często już jadano w Polsce produkty, które dzisiaj uważane są za delikatesowe. Przeglądając ówczesne książki kucharskie, spotykamy przepisy z użyciem parmezanu, anchois czy trufli. Charakterystycznym produktem były raki, które dziś właściwie nie występują w naszym jadłospisie. Skorupiaki te były spożywane przez wszystkie warstwy społeczne, a flagowym daniem była zupa rakowa. W latach 20. i 30. XX w. byliśmy jednym z największych w Europie eksporterów raków, poławiano je głównie w centrum i na wschodzie kraju, a eksportowano na zachód Europy.

POMUCHLA, czyli dorsz

W zapomnienie poszedł również minóg. Ten smaczny bezszczękowiec był popularną zakąską – smażony występował w duecie z

setką wódki lub piwem. Inną popularną zakąską był śledź, a nieco później w tej roli zaczęły występować też inne ryby. Przy gdańskich nabrzeżach codziennie cumowały kutry rybackie wypełnione między innymi flądrami czy dorszami, zwanymi po kaszubsku pomuchlami. Przygotowywano wówczas liczne akcje propagandowe, które miały zachęcić Polaków do większego spożycia ryb. W Gdyni na przykład do sprzedawanego dorsza dołączano bezpłatną książeczkę z przepisami na dania rybne.

„W zdrowem ciele, zdrowa myśl”, napisała na pierwszej stronie swojej książki Marja Ochrowicz Monatowa. Jej „Uniwersalna książka kucharska” odznaczona została podczas legendarnej wystawy higienicznej w Warszawie, co jeszcze bardziej przyczyniło się do popularności autorki. Książka zawiera ponad 2200 przepisów gospodarskich i kuchennych z uwzględnieniem niezbędnych warunków odpowiedniej

diety, codziennej higieny oraz bardzo propagowanej ówczesnie kuchni jarskiej. Maria Monatowa zwracała szczególną uwagę na zdrowe odżywianie, twierdziła iż wszystkie choroby chroniczne powstają z nieracjonalnego i nieodpowiedniego odżywiania się, a wadliwe odżywianie się jest skutkiem braku znajomości najważniejszych składników odżywczych i ich działania w potrawach. Autorka starała się zaznajomić młode niedoświadczone gospodynie, jak mają zabrać się do gospodarstwa kuchennego, poczynając od wskazówek jak urządzić kuchnię, kończąc na obszernych menu zarówno na wykwinne przyjęcia, jak i codzienne obiady.

Ryby, RAKI I OSTRYGI

W rozdziale jedenastym swojej książki Maria Monatowa zebrała przepisy na ryby, raki i ostrygi. Znajdziemy tu przydatne porady: jak wybierać, sprawdzać świeżość, kupować i sprzącać ryby. Rozdział rozbudowany jest o 191 przepisów. W tym pokaznym zbiorze mamy między innymi przepisy na szczupaka po polsku, szczupaka w galarecie czy w słoninie, karpia po królewsku, karpia z na-

dziem po francusku, a także wiele przepisów na lina, sandacza, pstrągę, karasia, suma, miętusa i sielawę.

Szczególną uwagę przykuwa przepis na „Majonez z sandacza”, elegancką przystawkę, serwowaną w dwudziestolecu międzywojennym w wielu stołecznych, i nie tylko, restauracjach. Sama nazwa „majonez” oznaczała „potrawę na zimno z ryby lub raków, którą podawano w formie sałaty na muszlach albo na półmiskach w całości jako danie wykwinne przy proszonych śniadaniach, obiadach i kolacjach. Wybiera się wtedy dużą rybę, gotuje się ją w całości w wanien- ce, a ułożony na długim półmisku lub na desce, smaruje się ją grubo sosem majonezowym i garniuruje po wierzchu w najrozmaitszy sposób”.

Współczesna interpretacja tego przepisu została wzbogacona o paprykarz z karpia z Bełżca. Karpiowa siekanina z papryką, delikatnie przyprawiona świeżym tymiankiem cytrynowym, świetnie komponuje się z całym daniem. Sam zaś sandacz został usmażony na klarowanym maśle z kaparami i czosnkiem. Tę prostą przystawkę śmiało możemy serwować podczas rodzinnych uroczystości lub w okresie świątecznym.

Drugim daniem inspirowanym kuchnią Marii Ochrowicz Monatowej jest potrawka z ryb i grzybów. W tym przepisie mamy dużą swobodę w doborze składników. Możemy użyć zarówno sandacza, jak i karpia, suma lub jesiotra. Jeżeli chodzi o grzyby, świetnie pasują tu świeże kurki, borowiki albo dostępne przez cały rok boczniki. Te ostatnie świetnie smakują pieczone z czosnkiem i koperkiem lub duszone z cebulą. Potrzebne będą również warzywa: marchew, cebula i pietruszka, wszystko podduszone z odrobiną bulionu, a idealnym dopełnieniem będą własnoręcznie przygotowane kluseczki francuskie.

Smacznego !!!

MAJONEZ z sandacza

Składniki: 400 g filetowanego sandacza, 80 g masła klarowanego, gałązka świeżego tymianku, 2 ząbki czosnku, paprykarz z karpia, łyżeczka kaparów, sól, pieprz.

Sos majonezowy - składniki: 4 jaja całe, 4 żółtka, 12 łyżek oliwy, 1 cytryna, sól, pieprz.

Sposób wykonania: ugotować na twardo 4 jaja, włożyć zaraz po ugotowaniu do zimnej wody, aby żółtka skruszały. Gdy już są zimne, obrać, a odrzucając białka, same żółtka przefasować przez sito, włożyć do miski, wbić do nich cztery żółtka surowe i wiercić wałkiem, dolewając po łyżce oliwy tak długo, aż sos zupełnie zbieleje i zgęstnieje. Wtedy należy wcisnąć do smaku sok z cytryny, posolić, popieprzyć do smaku i odstawić sos do lodówki.

Filety sandacza oprószyć solą i pieprzem, delikatnie nacinamy skórę, rozgrzewamy masło klarowane na patelni, dodajemy świeży tymianek, ząbki czosnku w łupinach i kapary, kładziemy rybę, zmniejszamy płomień i smażymy rybę z dwóch stron do zrumienienia. Rybę odsączamy z tłuszczu

na papierowym ręczniku, podajemy z sosem majonezowym, paprykarzem z karpia, szyszkami rakowymi i sezonowymi warzywami.

POTRAWKA Z RYB I GRZYBÓW z kluseczkami francuskimi

Składniki: 400 g ryb (karp, sum, sandacz albo jesiotr), grzyby (kurki, boczniki albo prawdziwki), 2 cebule, 4 ząbki czosnku, 1 marchewka, 1 litr bulionu warzywnego lub rybnego, 50 ml śmietanki, 80 g masła, kilka gałązek natki pietruszki, sól, pieprz, liść laurowy i ziele angielskie.

Kluseczki francuskie: (na 6 osób) wziąć łyżkę masła świeżego i ucierać z odrobiną soli w miseczce na pianę, dodając pojedynczo dwa żółtka. Z pozostałych białek ubić tęgą pianę, włożyć do utartego masła z żółtkami, dosypawszy na wierzch łyżkę mąki, ale nie za dużo, bo kluski będą twarde. Trudno określić ilość mąki, bo to zależy od wielkości jajek, ale można spróbować spuścić jedną kluseczkę na wodę - jeżeli się rozplywa, to dodać jeszcze trochę mąki. Gotować 2-3 minuty.

Sposób wykonania: ryby oczyścić, pokroić w kostkę i zamarynować w soli i pieprzu, następnie pokroić grzyby w paseczki, a cebulę, marchewkę i czosnek w kostkę. W płaskim rondlu rozpuszczamy masło, dodajemy liść laurowy i ziele angielskie, smażymy ok 4-5 minut, dodajemy marchewkę i grzyby, smażymy kolejne 3 minuty, zalewamy wszystko bulionem, doprowadzamy do wrzenia, całość gotujemy około 30 minut na wolnym ogniu, a pod koniec gotowania dodajemy pokrojoną rybę. Zaprawiamy potrawkę śmietanką i posypujemy siekaną natką pietruszki. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem.

NORBERT SOKOŁOWSKI

Autor jest kucharzem, współpracuje z Działem Rekonstrukcji Historycznej i Sprzedaży w Muzeum Pałacu Króla Jana III w warszawskim Wilanowie.

Dawne dania w nowym WYDANIU



➡ Najlepiej pasują świeże kurki, borowiki czy boczniki - świetnie smakują pieczone z czosnkiem i koperkiem lub duszone z cebulą.



➡ Inspiracją z kuchni Marii Ochrowicz Monatowej jest potrawka z ryb i grzybów. Można użyć mięso karpia, suma albo jesiotra.



➡ Rybę odsączamy z tłuszczu i podajemy z sosem majonezowym, paprykarzem z karpia szyszkami rakowymi i sezonowymi warzywami.

| ZDJĘCIA: NORBERT SOKOŁOWSKI

PRZYCHODZI RYBAK DO PRAWNIKA



MICHAŁ JANOWSKI
radca prawny

CZAS I PRAWO, czyli rybak w sądzie

Warto wiedzieć, że zabezpieczenia można żądać w każdej sprawie cywilnej, która może być przedmiotem rozstrzygnięcia sądu.

Dziedziną prawa, z którą na co dzień stykają się podmioty rybackie, jest prawo administracyjne. Jednak większość stosunków pomiędzy osobami fizycznymi regulują przepisy z zakresu szeroko pojętego prawa cywilnego. Niejednokrotnie zdarza się więc, że z różnych przyczyn istnieje konieczność skierowania takiej sprawy na drogę sądową. Pewnym czynnikiem zniechęcającym do korzystania z „prawa do sądu” jest świadomość długotrwałości postępowań sądowych. W sytuacji, w której konieczne jest rozstrzygnięcie zaistniałego sporu natychmiast, perspektywa kilkuletniej batalii sądowej wydaje się odstraszać. Dlatego też tematem przewodnim niniejszego artykułu będzie instytucja zabezpieczenia uregulowana przede wszystkim w art. 730–746 kodeksu postępowania cywilnego. Jej największą zaletą jest to, że decyzja sądu w tym przedmiocie, pozytywna bądź nie, powinna nastąpić w terminie tygodnia od skutecznego złożenia takiego wniosku.

Gdy SĄSIAD TAMUJE wodę...

Zabezpieczenia można żądać w każdej sprawie cywilnej, która może być przedmiotem rozstrzygnięcia sądu. Są to zatem zarówno typowe sprawy o zapłatę, jak i te dotyczące naruszenia posiadania, o odszkodowanie za naruszenie dóbr osobistych, o podział nieruchomości wspólnej czy ustalenie treści księgi wieczystej z rzeczywistym stanem prawnym. W pewnym uproszczeniu można powiedzieć, że samo zabezpieczenie polega na tym, że sąd w przyspieszonym trybie orzeka o tym, w jaki sposób do czasu ostatecznego rozstrzygnięcia winny zachować się strony, by dalsze postępowanie nie utraciło swojego sensu.

Obecnie możliwe jest zarówno wystąpienie o zabezpieczenie wraz ze wszczęciem

postępowania, w jego trakcie, ale także jeszcze przed wytoczeniem powództwa. Strona składająca wniosek o zabezpieczenie (zwana uprawnionym) powinna spełnić dwie przesłanki: po pierwsze uprawdzić swoje roszczenie. Z uzasadnienia wniosku o zabezpieczenie powinny wynikać zatem zrzęby pozwu, pozwalające na przyjęcie, że zgłaszane roszczenie może w przyszłości zostać uwzględnione, że postępowanie może zakończyć się po myśli wnioskodawcy. Po drugie zaś konieczne jest wykazanie interesu prawnego w uzyskaniu zabezpieczenia. Oznacza to, że należy „przekonać” sąd, że udzielenie zabezpieczenia jest rzeczywiście konieczne, a jego brak spowoduje, że nawet w razie przyszłej wygranej, sytuacja faktyczna nie pozwoli na skuteczne wykonanie wyroku (postanowienia). Na przykład jeśli celem jest utrzymanie poziomu wody w stawie i zamierzamy wystąpić przeciwko tamującemu jej dopływ sąsiadowi, należy wykazać, że wykonanie orzeczenia np. za dwa lata uczyni niemożliwym osiągnięcie konkretnego celu stojącego za powództwem, to jest ciągłości hodowli ryb.

We wniosku o zabezpieczenie należy wskazać pożądaną formę tegoż zabezpieczenia. Trzeba wiedzieć, że postanowienie ustanawiające zabezpieczenie ma jednocześnie zapewnić ochronę interesów wnioskującego (uprawnionego), jak i nadmiernie nie obciążać obowiązującego. Jeśli zatem nasze żądanie zabezpieczenia będzie zbyt daleko idące, sąd może wedle uznania ustanowić zabezpieczenie mniej dotkliwe i oddalić wniosek w pozostałej części. W tym miejscu wskazać należy też, że zgodnie z przepisami zabezpieczenie nie może zmierzać do zaspokojenia roszczenia.

Jeśli zatem będziemy domagać się zabezpieczenia, które w razie udzielenia pozwoli nam na osiągnięcie naszego celu w pełni, mało prawdopodobne jest, by taki wniosek zyskał aprobatę sądu.

Jak wskazano już wcześniej, można domagać się zabezpieczenia jeszcze przed wszczęciem postępowania – np. gdy sprawa jest nagląca, a skomplikowana sytuacja nie pozwoliła dotąd na skompletowanie dokumentów do pozwu (wniosku). Wówczas udzielając

zabezpieczenia, sąd wyznaczy termin (nie dłuższy niż dwa tygodnie), w jakim pozew trzeba koniecznie złożyć. Udzielone zabezpieczenie może przybrać formę pieniężną (obowiązek wpłaty określonej kwoty na rachunek depozytowy) jak i niepieniężną (np. zakaz podejmowania określonych zachowań). W przypadku części z nich możliwe jest wykonanie postanowień w drodze egzekucji komorniczej.

Ile to KOSZTUJE?

Należy zauważyć, że o zabezpieczenie występuje się do sądu, który ma rozpoznać właściwą sprawę o roszczenie. Wniosek o udzielenie zabezpieczenia wiąże się zaś z opłatą określoną w art. 68 i 69 ustawy o kosztach sądowych w sprawach cywilnych. W przypadku wniosku złożonego w toku postępowania jest to opłata w kwocie 100 zł, natomiast w sytuacji, gdy postępowanie główne nie zostało jeszcze zainicjowane, opłata wynosi czwartą część opłaty od przyszłego pozwu (wniosku). W wypadku skierowania sprawy głównej na drogę sądową uiszczona już opłata podlega zaliczeniu na poczet właściwej opłaty.

WSPÓŁPRACA: PAWEŁ SZCZEPAŃSKI

W SIECI

SPOTKANIE, studia i pożegnanie

W Ministerstwie Gospodarki Morskiej i Żeglugi Śródlądowej przygotowano zasady pomocy dla rybaków śródlądowych z tytułu strat poniesionych w czasie pandemii COVID-19. Wysokość pomocy dla hodowców karpia zostanie wyliczona na podstawie sprzedaży z roku 2018.

Plany wprowadzenia zakazu hodowli zwierząt futerkowych oraz ograniczenia uboju rytualnego uderzą w cały sektor rolny, który jeszcze nie podniósł się po kryzysie finansowym, wywołanym epidemią koronawirusa. Ponieważ rynek nie znosi próżni, efektem zakazów będzie z pewnością rozwój całych gałęzi produkcji rolnej poza granicami naszego kraju.

W trudnym czasie potrzebą chwili jest wspólne działanie na rzecz karpiarzy. Tak właśnie podchodzą obecnie organizacje skupiające hodowców karpia.

Katedra Ichtiologii i Akwakultury UWM w Olsztynie organizuje kolejną edycję rybackich studiów podyplomowych. Dla osób, które stykają się zawodowo z gospodarką rybacką, takie doświadczenie może być bardzo przydatne.

W lipcu pożegnaliśmy Profesora Ryszarda Bartla, który w trakcie swojej kilkudziesięcioletniej pracy w rybactwie stał się symbolem restytucji ryb łososiowatych w naszych rzekach.



Prezes Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa ogłasza nabór wniosków o dofinansowanie w zakresie działania 2.8 „Środki dotyczące zdrowia publicznego” w ramach Priorytetu 2. Wspieranie akwakultury zrównoważonej środowiskowo, zasoboszczędnej, innowacyjnej, konkurencyjnej i opartej na wiedzy, zawartego w Programie Operacyjnym „Rybactwo i Morze”.

www.pankarprybycy.pl



Wprowadzenie zakazu hodowli zwierząt futerkowych to likwidacja branży, która daje milionowe dochody budżetowi państwa oraz zatrudnienie kilkudziesięciu tysiącom osób. To także cios w polskie drobiarstwo. Przypominamy, że fermy zwierząt futerkowych są naturalnymi zakładami utylizacyjnymi, przetwarzającymi co roku ponad 700 tys. ton

ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego, pozyskiwanych z zakładów przetwórstwa mięsnego, mleczarskiego i rybnego.

https://agronews.com.pl/artikuly/kolejna-organizacja-wyraz-a-ostry-sprzeciw-przeciwko-piatce-dla-zwierzat/



25 sierpnia 2020 r. w siedzibie Instytutu Rybactwa Śródlądowego w Żabieńcu odbyło się spotkanie prezesów czterech organizacji rybackich: Polskiego Towarzystwa Rybackiego, Związku Producentów Ryb - Organizacji Producentów, Organizacji Producentów „Polski Karp”, Towarzystwa Promocji Ryb „Pan Karp”. Przedyskutowano istotne dla branży karpowej tematy, w tym m.in.: promocji spożycia karpia, nowego programu operacyjnego na lata 2021-2027, perspektywy sprzedaży ryb w 2020 roku. Wspólnie wydawana będzie wkrótce broszura pt. „ABC sprzedaży karpia”.

www.zprzyb.pl



Rybackie studia podyplomowe na UWM w Olsztynie kierowane są do absolwentów studiów wyższych magisterskich, inżynierskich i licencjackich, pracujących lub przygotowujących się do podjęcia pracy w PZW, parkach narodowych, rezerwach przyrody, organizacjach rządowych i samorządowych oraz wszystkich zawodowo związanych z problematyką rybacką.

www.ptryb.pl



Odszedł Profesor Ryszard Bartel, człowiek najbardziej kojarzony z restytucją troci wędrowniej i łosia. Był typem społecznika, stąd też miał okazję pełnić różne funkcje, w tym radnego Rady Miasta Gdańska. Zasiadał w licznych radach naukowych i komisjach: Polskiego Towarzystwa Zoologicznego i Polskiego Towarzystwa Hydrobiologicznego, Słowińskiego Parku Narodowego, Miejskiego Ogródu Zoologicznego w Gdańsku, Stowarzyszenia Producentów Ryb Łososiowatych, Państwowej Radzie Ochrony Przyrody, Radach Naukowych Instytutu Rybactwa Śródlądowego, Morskiego Instytutu Rybackiego oraz Radzie Naukowej przy Zarządzie Głównym Polskiego Związku Wędkarskiego.

www.infish.com.pl

OPR. Z.SZ.



| FOT: ZA: ILUSTRACJA POLSKA, 1930

NASZA GALERIA



| FOT: ARCHIWUM TADEUSZA WŁÓDARCZYKA

TAK ODŁAWIANO „TRZCIELIN WIELKI”

Jesienne odłowy karpia w „Trzcielinie Wielkim”, największym spośród Stawów Przygodzickich w Wielkopolsce, zawsze były wielkim wydarzeniem. Zdjęcia przedstawiają karpiowe żniwa w dwudziestoleciu międzywojennym, a więc w czasach, gdy „Trzcielina Wielki” należał do Ordynacji Przygodzickiej Radziwiłłów. Ze stawu o powierzchni ponad 100 ha odławiano wówczas ok. 30-40 ton karpia handlowego. Dziś można by powiedzieć, że nie był to imponujący wynik, zwłaszcza jeśli porównamy go z tym rekordowym, uzyskanym „za PRL-u”, w latach 70 ub. wieku, kiedy to w „Trzcielinie Wielkim” odłowiono aż 248 ton karpia. Marek Trzeciński, współwłaściciel i współdzierżawca GR „Przygodzice”, wskazuje jednak na skutek uboczny tego rekordu – w kolejnym roku staw był tak wyeksploatowany, że rybacy musieli zadowolić się zaledwie trzema tonami karpia handlowego. Obecni gospodarze dobrze wiedzą, że w gospodarce rybackiej nie można przesadzać, dlatego ubiegłoroczny wynik – 99 ton karpia handlowego – uważają za optymalny. **(K)**



| FOT: ARCHIWUM TADEUSZA WŁÓDARCZYKA



| FOT: ARCHIWUM TADEUSZA WŁÓDARCZYKA