



**PTASIA
DEZERCJA,
CZYLI ZDRADA
NA STAWACH**

STR. 16



**KARP
NA WIGILIĘ
W STYLU
RETRO**

STR. 20



**PRZYPADEK
SPRAWIŁ,
ŻE ZAGRAŁEM
ANIOŁA**

STR. 18



NR 4 (22), GRUDZIEŃ 2020

P GŁOS Pana Karpia

PISMO DLA HODOWCÓW RYB I PRZYJACIÓŁ RYBACTWA

ISSN 2450-5811

**KRÓLEWSKIE
KARPIE OD BRACI
KRÓLÓW**

STR. 12





Nie odwołujemy Wigilii, bo CO NAM POZOSTANIE?

” Mam nadzieję, że COVID-19 minie jak zły sen. Mam nadzieję, że zbyt bliski sojusz ołtarza z tronem także minie, bo ten pierwszy ma ważniejszą rolę do spełnienia na tym świecie. Mam nadzieję, że nadzieja znów wstąpi w nas...

Trzęsie się świat w posadach. Zdrowotnych, ekonomicznych, politycznych, religijnych. Czym dla nas, zwykłych zjadaczy karpi, te trzęsienia się zakończą? Jak tu i teraz odnaleźć w sobie i sąsiadach tę wspólną część systemów wartości, która warunkuje naszą solidarną egzystencję? Gdzie nasze opoki, na czym się oprzeć? Wigilia dla wyznających chrześcijański system wartości to przenikanie się życia ze strefą sacrum. Jeden, wyjątkowy w roku wieczór Bożego Narodzenia.

Ale ten wieczór jest wyjątkowy także dla tych, którzy uniwersalne wartości prawdy, sprawiedliwości, dobra i piękna wywodzą z innych źródeł. Wigilia to piękna tradycja. Dla wszystkich, bez wyjątku. Dla nas, starszych, wspomnienia z dzieciństwa i szukanie dzisiaj tamtego ciepła. Dla naszych dzieci i wnuków - pozytywne emocje, radość wspólnych rodzinnych chwil, zapach choinki i smakołyków, pierwsza gwiazdka, jasełka i, oczywiście, prezenty.

Nie odwołujemy więc, wbrew ironii losu, Wigilii, bo co nam pozostanie, czy mamy coś w zamian? Przecież z nowymi tradycjami (również tymi ulicznymi z pochodniami) to jakoś ostatnio nam nie wychodzi, a ideologiczni przeciwnicy wigilijnego karpia tylko udają jego obrońców.

COVID-19 poodsuwał nas od siebie fizycznie. Wigilia jest wspólną okazją, aby te dystanse poskracać. Jeżeli nie możemy dzisiaj poskracać

ich w centymetrach, to zrobimy to we wspomnieniach, dobrym słowie, życzliwym uśmiechu. Poskracajmy dystanse do wszystkich, bez względu na kolor skóry, religię, poglądy polityczne czy orientację seksualne. Poskracajmy dystanse do rodziny, sąsiadów bliższych i dalszych. Poskracajmy dystanse do innych. Jeżeli nie tu i teraz, to kiedy? Spieszymy się.

Mam nadzieję, że COVID-19 minie jak zły sen. Mam nadzieję, że zbyt bliski sojusz ołtarza z tronem także minie, bo ten pierwszy ma ważniejszą rolę do spełnienia na tym świecie. Mam nadzieję, że nadzieja znów wstąpi w nas, a na wigilijnym stole, obok pustego talerza, jedną z dwunastu potraw nadal będzie karp - wyborny smak tradycji, nasze narodowe dziedzictwo - zakupiony, jak zawsze, na pobliskim bazarze prosto z basenu z wodą.



rys. ZBIGNIEW PISZCZAKO

*„Przyjdź na świat,
By wyrównać rachunki strat.
Żeby zająć wśród nas,
Puste miejsce przy stole”*



Niektórzy wieszczą koniec karpia, bo ceny niskie, bo ktoś, kto zamawiał setkami ton, teraz zadowala się kilkoma tonami, bo organizacje „prozwierżące” atakują...

A mnie się wydaje, że jest zupełnie inaczej. Przecież ceny zawsze się wahały, a karpiarstwo przetrwało. Przecież przez ostatnie 10 lat udało się nam unowocześnić nasze gospodarstwo korzystając z pieniędzy UE. Przecież gdy trzeba, potrafimy już sprostać rynkowi i zamówieniom na karpia przetworzonego. Ale też wiemy, że nie powinniśmy pozwolić na zrównanie naszego karpia z innymi poukładanymi równiutko na półce rybami i produktami, że powinniśmy rozwijać rynki alternatywne do tych masowych i budować przy tym wizerunek marki żywego karpia jako żywności wyjątkowej, służącej zdrowiu konsumentów, kulturowaniu polskiej tradycji kulinarnej, a wreszcie utrzymaniu walorów przyrodniczych i retencyjnych tradycyjnych stawów karpiowych.

A co do działania organizacji „prozwierżących”, to wiadomo jedno - gdy dasz im palec, będą chcieli drugi, a potem całą rękę. Chcieliby fałszywie wmówić społeczeństwu, że obywatel stojący w kolejce po karpia czy kielbasę powinien się wstydzić, ale Polak i tak jest mądrzejszy.

Zbigniew Szczepański

Wiele POZYTYWNYCH SKOJARZEŃ z karpem

Do smaku karpia, tradycyjnie hodowanego w polskich stawach i tak zwyczajnie, najprościej jak to możliwe, usmażonego na patelni, chyba wszyscy przyzwyczailiśmy się już na dobre. Ileż to razy w różnych zakątkach Polski, słyszymy to samo zdanie: „to mięso jest aż słodkie, po prostu rozplywa się w ustach”, po czym twarz osoby te słowa wypowiadającej promieniuje szerokim uśmiechem...

Nie dziwi więc fakt, że karp, a za nim większość ryb słodkowodnych, kojarzy się pozytywnie. Zapewne jednak nie wszyscy zdają sobie sprawę, że tych powodów do pozytywnych, choć tym razem niekulinarnych, skojarzeń z rybami (piszemy o tym na str. 15) możemy mieć znacznie więcej. W biogazowniach z odpadów rybnych powstaje nie tylko gaz, ale i prąd. Inni specjaliści z tego samego surowca pozyskują cenny kolagen, wykorzystywany później m.in. w kosmetologii i przemyśle farmaceutycznym.

Tych możliwości wykorzystania odpadów rybnych jako surowca technicznego jest, oczywiście, znacznie więcej. Może się więc zdarzyć, że podczas zachwyty nad smakiem karpia przy wigilijnym stole usłyszymy też, że ktoś odzyskał zdrowie dzięki rybim ościom. I będzie miał rację, bo właśnie one są znakomitym źródłem hydroksyapytu, który ortopedzi i stomatolodzy stosują w procesach odbudowy kości. A jak ktoś powie, że dzięki rybom dojechał autem na wigilijną wieczerzę? Tu już zalecamy ostrożność, bo, owszem, olej rybi jest przekształcany w biodiesel, ale na razie polskie normy nie pozwalają na korzystanie z takiego paliwa. (K)

4 Podelektujmy się DOBRYM JEDZENIEM!
O tradycyjnym zdrowym jedzeniu rozmawiamy z Janem Zwolińskim z Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego.

6 Dwa czy trzy lata? OTO JEST PYTANIE
Wady i zalety dwóch cykli hodowlanych karpi przybliża dr. inż. Jerzy Śliwiński z SGGW w Warszawie.

7 Takie były PRZYZYNY STRAT
Mijający sezon podsumowuje lek. wet. Teresa Nowak-Kobus.

8 KRWAWY FINAŁ rybnego biznesu
Mirosław Ganobis, miłośnik lokalnej historii, przypomina tragiczne zdarzenia z lat 30. ub. wieku, których głównymi bohaterami byli handlarze ryb z Oświęcimia i Krakowa.

10 Jak staw oddał RADZIECKI BOMBOWIEC
By z podoświęcimskiego stawu Lekacz wydobyć szczątki zestrzelonego przez Niemców radzieckiego samolotu, trzeba było brnąć po kolana w mule. Ale było warto.

12 KRÓLEWSKIE KARPIE od braci Królów
Prowadzenie Gospodarstwa Rybackiego „Brzeszcze” koło Oświęcimia to m.in. ciągłe zmaganie się ze szkodami górnictwami, ale smak tutejszych karpi nie ma sobie równych.

15 RYBY - czy na pewno tylko żywność?
Nasz ekspert dr Mirosław Kuczyński pisze o możliwościach wykorzystania odpadów rybnych jako surowca technicznego.

16 Ptasia dezercja, czyli ZDRADA NA STAWACH
O zwyczajach rybitw białowężych i ślepowronów rozmawiamy z ornitologiem dr. Mateuszem Łedwonem, stałym gościem na brzeszczańskich stawach.

18 Przypadek sprawił, że ZAGRAŁEM ANIOŁA
Rozmowa z Włodzimierzem Nowotarskim z Brzezinki, emerytowanym automatykiem w kopalni „Brzeszcze” i wędkarzem, który wystąpił w filmie „Dotknięcie anioła”.

20 KARP W SZARYM SOSIE na Wigilię w stylu retro
Dla wielu pokoleń Polaków była to potrawa wręcz obowiązkowa, cechująca się prawdziwie staropolskimi, złożonymi smakami: rybę gotowano w słodko-kwaśnym sosie z dodatkiem piernika, rodzynek i migdałów.

22 Jak handlować ŻYWYMI RYBAMI
Co każdy hodowca ryb powinien wiedzieć o transporcie żywych karpi, ich sprzedaży i uśmiercaniu, by nie wejść w konflikt z prawem.

23 PROSTO z sieci
Informacje i ciekawostki wyłowione z głębin internetu.

24 Rowerowy wypad NA NAZIELEŃCE
Magiczna przestrzeń, czyli stawy jako miejsce rekreacji.

PODELEKTUJMY SIĘ DOBRYM JEDZENIEM!

„Niepokoi mnie trend odchodzenia od sprzedaży żywego karpia i to wcale nie dlatego, że chcę go ubijać i skrobać w domu, ale dlatego, że to gwarancja świeżości i wyjątkowej jakości”.

ROZMOWA Z JANEM ZWOLIŃSKIM, WICEPREZESEM ZARZĄDU POLSKIEJ IZBY PRODUKTU REGIONALNEGO I LOKALNEGO (PIPRIL) I SEKRETAZEM KAPITUŁY ZNAKU „JAKOŚĆ TRADYCJA”.

Czym jest i z jakiej potrzeby zrodziła się Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego?

Jest to organizacja pozarządowa o statusie pożytku publicznego, która rozpoczęła działalność w roku 2004. Najważniejszym powodem jej powstania była narastająca świadomość, że polska kuchnia, dzięki wpływom różnych narodowości, które zamieszkiwały polskie ziemie przez setki lat, jest ogromnym bogactwem, wręcz ewenementem, nie tylko na skalę europejską. Niestety, to nasze wspaniałe dziedzictwo do początków naszego wieku nie doczekało się należytego uhonorowania. Chcieliśmy, aby było ono znów żywe, aby tradycyjne produkty i potrawy wróciły na polskie stoły, aby aż tak bardzo nie dały się wypchnąć z naszych domów przez żywność produkowaną na wielką skalę. Walka o to wcale nie jest łatwa, gdyż nasze życie zdominowane zostało przez tzw. szybką kuchnię, co zdrowia nam na pewno nie przysparza, a raczej stawia nas w kolejkach do lekarzy specjalistów wielu chorób cywilizacyjnych.

Na czym w praktyce polega identyfikacja i promocja produktów tradycyjnych?

Żeby dobrze to wytłumaczyć, trzeba by się cofnąć o 20 lat. Wtedy rozpoczął się, prowadzony do dziś, konkurs pod nazwą „Nasze kulinarne dziedzictwo - smaki regionów”. Przez ten czas do konkursowej oceny stało ponad 20 tysięcy produktów lokalnych i regionalnych, co potwierdziło, jakie bogactwo, jakie zasoby tkwią w polskiej kulturze kulinarnej. Dość szybko pojawił się owoc tych prac – system jakości żywności „Jakość Tradycja”, który powstał dla zidentyfikowania, promowania naszych wyjątkowych specjałów i umieszczania ich odpowiednio na rynku, aby klienci świadomie mogli nabywać coś, co jest dorobkiem pokoleń Polaków. W 2007 roku system został uznany przez ministra rolnictwa i rozwoju wsi jako jedyny, który dotyczy naszego dziedzictwa kulinarnego.

Zalóżmy, że jestem piekarzem, który wypieka tradycyjny chleb, ale dopiero od pię-



JAN ZWOLIŃSKI PODCZAS WYSTĄPIENIA NA KONFERENCJI „RYNEK KARPIA W POLSCE – NOWA RZECZYWISTOŚĆ”, KTÓRA ODBYŁA SIĘ 24 WRZEŚNIA 2020 ROKU. | Fot. POLSKI KARP - ORGANIZACJA PRODUCENTÓW

ciu lat. Czy mogą ubiegać się o certyfikat systemu „Jakość Tradycja”?

Może pan wypiekać ten chleb od roku, a nawet od wczoraj. Jedynym niezmiennym kryterium naszego regulaminu jest tradycja wypieku i ta właśnie tradycja musi sięgać co najmniej pięćdziesięciu lat. Trzeba udokumentować, że wytwarzamy z tradycyjnych krajowych produktów najwyższej jakości, bez GMO. Używane surowce z kolei muszą pochodzić z uprawy czy hodowli, gdzie stosuje się dobrą praktykę rolniczą lub hodowlaną (w tym dotyczącą ryb). Dowody mogą być bardzo różnorodne - od receptur firmowych, książek kulinarnych zaczynając, a na zapiskach, fotografiach rodzinnych czy wręcz piosenkach ludowych kończąc. Z wieloletnich doświadczeń Kapituły Znak „Jakość Tradycja” wynika, że Polacy nadal mają ogromną wiedzę odnośnie tego, co i jak robić, ale nie zawsze mają z czego robić. Dlatego bardzo pilnujemy, aby do tradycyjnych receptur stosowane były tradycyjne surowce.

W tym całym procesie certyfikowania widzicie ogromną rolę i odpowiedzialność kapituły. Kto ją tworzy?

Znak przyznawany jest przez Kapitułę Znak, która składa się z 11 osób, w tym czte-

rech delegowanych przez PIPRIŁ, czterech reprezentujących samorządowców delegowanych przez Związek Województw RP i trzech osób wybranych spośród niezależnych ekspertów. W kapitule są m.in. prof. Wiesław Przybylski z SGGW w Warszawie, dr Anna Diowska z Politechniki Łódzkiej, prof. Bogusław Staniewski z UWM w Olsztynie, dr Maciej Oziembłowski z Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu. Kapitułę przewodniczy Izabella Byszeńska – prezes Zarządu PIPRIŁ, natomiast ja jestem sekretarzem. Skład kapituły jest tak dobrany, aby różne produkty mogli oceniać wysokiej klasy specjaliści z wielu dziedzin, którzy potrafią określić ich wyjątkową jakość, różnorodność, jednocześnie znając ich historię.

Czy mógłby Pan przybliżyć jakiś konkretny przykład produktu i kryteriów, według których jest oceniany przez kapitułę?

Obecnie w handlu bardzo często oferowane jest mięso z dwóch „przemysłowych” ras świń, o których można wiele rzeczy powiedzieć, ale nie to, że hodowane były w Polsce 50 lat temu. To nawet nie byłaby największa wada tego mięsa, gdyby nie fakt, że w jego przetwórstwie, dla poprawy

trwałości, konsystencji, zapachu czy barwy używa się mnóstwa odczynników z grupy znakowanej symbolem „E”. Kapituła zdecydowanie pilnuje, aby wyroby wieprzowe pochodziły z mięsa takich ras krajowych jak: wielka biała polska, biała polska zwisłoucha, ostroucha, puławska czy złotnicka pstra i złotnicka biała, które były w naszym kraju hodowane od bardzo dawna. Chodzi o to, żeby mięso było mięsem, a nie produktem mięsopodobnym. Proszę spojrzeć na półki w sklepach. Co widać na etykietach wędlin? Jest tam mnóstwo kodów zagęstników, aromatów, barwników itd. Przecież w naszej tradycji nie było tych substancji, a najlepszym konserwantem używanym przez nasze babcie i prababce była temperatura, a poza tym, oczywiście, sól, cukier i ocet.

A może po prostu mamy takie czasy, że nie ma co walczyć o tę całą tradycję?

Wręcz przeciwnie. Polacy są narodem, który kocha tradycję. Zastanawiałem się nawet niedawno nad zorganizowaniem konferencji pt. „Czy pieniądź zabije tradycję?”. Otóż tak, pieniądź zabija tradycję i to skutecznie. Mamy czasy, w których fetyszem dla ludzkości stał się pieniądź. Producenci zaś kierując się ekonomią, stosują prawo skali, a ta mówi, że im więcej i bardziej masowo produkujesz, tym koszt jednostkowy produktu jest niższy, a tym samym wyższy zysk. A klient? Jest zachęcany reklamami i najczęściej przy zakupach kieruje się kryterium cenowym. Ale jest jednak coraz więcej klientów, dla których nie jest to jedyne kryterium. I tu małe zwycięstwo systemu „Jakość Tradycja”. Proszę podejść do stoiska mięsnego dużego marketu. Wędliny, które są zamknięte w folie, muszą mieć na etykiecie wszystkie składniki. Natomiast te sprzedawane luzem są pozbawione opisu. Gdy wejdzie głodny klient, nie zastanawia się nad składem, wabi go zapach i wygląd, no i cena. Ślina mu cieknie i... kupuje. Czasem podchodzę do takiego klienta i pytam: „czy pan wie, co ta kielbasa zawiera?”. Najczęściej słyszę odpowiedź: „jest dobra”. Tylko tyle. A przecież na zapleczu stoiska obowiązkowo musi być zeszyt ze składnikami wszystkich produktów. Sprzedawcy pytani, czy zdarza się, że kupujący zainte-

resują się tym zeszytem, odpowiadają, że bardzo, bardzo rzadko. W konsekwencji za brak dbałości o to, co jemy, płacimy często cenę zdrowia. Jeśli nie wydamy pieniędzy na dobrego mleczarza, masarza czy piekarza, wydamy je później na lekarza. Dlatego promowanie naszej tradycyjnej, zdrowej kuchni jest wielką misją, którą nasza izba podejmuje od wielu lat.

A przecież kiedyś jedzenie i jego przyrządzenie nie służyło jedynie zaspokajaniu głodu.

Kiedyś kuchnia, to była celebra. W tym wszystkim uczestniczyły całe pokolenia. Tak powstawała pamięć dobrego smaku oparta na zapamiętanych na całe życie obrazku na przykład krzątania się po kuchni, rozwałkowywania ciasta na stolnicy, oczekiwania przy stole wśród aromatu przygotowywanych domowych potraw. Gdyby ten stół umiał mówić, wiele by opowiedział. O tym, kto tam siedział, o czym rozmawiano. Było to także magiczne miejsce wspomnień i wymiany doświadczeń, także kulinarnych. Obecnie często z jedzeniem jest, mówiąc trywialnie, jak z szybkim seksem, czyli byle jak, byle gdzie i szybko. Ktoś wpadnie na chwilę do baru, bo przecież zaraz trzeba wracać do pracy, złapie jakąś bułkę z czymś, przełknie, a za pięć minut nawet nie pamięta, co to było. Tym, co obecnie jemy, niezmiennie rzadko się delectujemy, a przecież to powinno być sensem kultury jedzenia i obyczaju.

Ilmu producentów w tej chwili może się poszczycić znakiem „Jakość Tradycja” i czy w tej grupie są hodowcy karpia?

Obecnie mamy ponad 340 produktów, których producenci posługują się naszym znakiem. Ci, którzy już nasz znak posiadają, występują czasem z aplikacją na następne produkty. Przykładem jest choćby OSM w Łowiczu, która już posiada znak „Jakość Tradycja” dla swoich pięciu wyrobów, a stara się o trzy następne. Wśród certyfikowanych produktów są m.in. wspaniałe ogórki konserwowe z Dagomy, Chrzan Nadwarciański, musztardy, makarony, przetwory owocowo-warzywne. Ale swoją reprezentację mają też karpie: Karp z Oksy, Karp z Bylin, Karp ze Starzawy, Karp z Rudy Róża-



nieckiej, Karp wędzony dzwonko z Bełzca. W 2019 roku w trakcie XIX edycji konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”, którego finał zawsze odbywa się na terenie Międzynarodowych Targów Poznańskich, prestiżową „Perłę” otrzymał Rytwiański karp wędzony.

A co Pan myśli o karpju jako konsument?

Dostrzegam kilka spraw. Po pierwsze, niepokoi mnie trend odchodzenia od sprzedaży żywego karpia i nie dlatego, że chcę go ubijać i skrobać w domu, ale dlatego, że to gwarancja świeżości i wyjątkowej jakości. Tak więc najchętniej wybieram żywego karpia i najczęściej sam go sprawiam, a robię to od wielu lat albo proszę o fachowe sprawienie i oddanie mi - oprócz samej ryby - również łusek, bo u mnie w domu łuski się wręcz liczy, potem dzieli między domowników. Wierzymy, że zapewnia nam to powodzenie finansowe przez cały rok. A na stole wigilijnym karp być musi i to karp w galarecie, co jest domeną mojej żony, no i karp smażony, czym zajmuję się już osobiście.

ZBIGNIEW SZCZEPAŃSKI

Prekursor agroturystyki, organizator radiowego konkursu „Zielone lato”



kursorem prawdziwej agro- i ekoturystyki w gospodarstwach rolnych. Żeby wytypo-

Pracując przez 40 lat w Programie Polskiego Radia Jan Zwoliński organizował konkurs pt. „Zielone lato” i w ten sposób stał się wraz z kilkoma innymi osobami pre-

wać najlepsze gospodarstwa z poszczególnych województw, wraz z przedstawicielami ośrodków doradztwa rolniczego, odwiedził kilkaset rolniczych zagrod.

Finały tych konkursów były wielką przygodą dla jej uczestników, którzy prezentowali walory turystyczne swoich gospodarstw, w tym także lokalnej i regionalnej kuchni. Ponieważ każdy z uczestników miał obowiązek przywieźć

„perłę” stołu, dlatego ten biesiadny stół ugiął się od wszelakich przysmaków: miodów, serów, wędlin, nalewek i wszelkiego dobra. Spotkania te były niewątpliwie ważnym przyczynkiem do ochrony i promocji naszego polskiego dziedzictwa kulinarnego. Jeden dzień takiego finału był przeznaczony na zwiedzanie regionu, w którym się odbywał. Dość powiedzieć, że z takiego finału wyjeżdżała jedna wielka agroturystyczna rodzina.

CO W STAWIE PISZCZY...



**DR INŻ. JERZY
ŚLIWIŃSKI**
Instytut Nauk o Zwierzętach
SGGW w Warszawie

Dwa czy trzy lata? OTO JEST PYTANIE

Dyskusje na temat długości cyklu hodowlanego karpia toczą się już od ponad stu lat!

Odłowy jesienne zbliżają się powoli ku końcowi. Z terenu docierają sygnały, że tegoroczne wyniki są bardzo różne. Susza wiosenna i dość umiarkowane w porównaniu do lat ubiegłych temperatury z pewnością przyczyniły się do tego, że karpie w stawach towarowych nie wszędzie urosły tak, jak się spodziewano. W większości przypadków są to karpie produkowane w cyklu dwuletnim. Powracając w tym momencie pytania: czy produkcja karpia towarowych w oparciu o ciężki narybek, dość często prowadzona w polskich gospodarstwach stawowych, jest słusznym rozwiązaniem? Czy nie powinno się preferować produkcji „handlówki” w oparciu

„**CZY PRODUKCJA
KARPIA TOWAROWYCH
W OPARCIU
O CIĘŻKI NARYBEK,
DOŚĆ CZĘSTO
PROWADZONA
W GOSPODARSTWACH
STAWOWYCH,
JEST SŁUSZNYM
ROZWIĄZANIEM?**”

o kroczyki, czyli w cyklu trzyletnim? Ktoś spoza branży rybackiej na takie wątpliwości szybko odpowie: „oczywiście, że lepszy będzie cykl dwuletni! Przecież szybszy obrót to większy zysk!”. Gdyby tak było, to hodowcy karpia z pewnością nie zastanawialiby się długo.

Zetknięcie DWÓCH RYNKÓW

Okazuje się, że ten dylemat nie jest w gospodarce karpiowej czymś nowym. Ponad sto lat temu nad problemem debatowano na łamach prasy fachowej („Okólnika Rybackiego”, „Wiadomości Rybackich”). W dyskusji wypowiadali się najwybitniejsi praktycy oraz przedstawiciele nauki (notabene ściśle związani z praktyką, co obecnie nie jest, niestety, powszechnym zjawiskiem), choćby w osobie profesora Franciszka Staffa, który na łamach „Wiadomości Rybackich” w 1914 roku wręcz namawiał hodowców do stosowania dwuletniego systemu chowu.

Argumenty, jakie przytaczano na korzyść krótszego cyklu, były rzeczywście

istotne. Podkreślano, że pozwala na mniejsze zużycie paszy. W przypadku skrócenia cyklu, koszty pracy też są znacznie zredukowane. Niebagatelne znaczenie ma również to, że nie ma potrzeby wykonywania dodatkowych powierzchni dla produkcji i zimowania kroczków, co - jak wiemy - może stanowić nawet 30 proc. udziału w powierzchni gospodarstwa. Podkreślano również, że cykl dwuletni pozwala na ograniczenie strat na skutek śnieć karpia. I wreszcie, o czym wspomniano, uzyskuje się szybszy zwrot nakładów finansowych.

Zwolennicy drugiej opcji podkreślali natomiast, i czynią to do dzisiaj, że, owszem, zalet cyklu dwuletniego jest dużo, jednak mimo to lepszy jest drugi wariant. Decyduje o tym większa pewność uzyskania ryb o pożądanej na rynku wielkości, czyli produktu, który ma większe szanse sprzedaży.

Dlaczego przed wiekiem poświęcono tak dużo uwagi na dyskusje o wyższości jednego systemu nad drugim? Wynikało to z zetknięcia się dwóch rynków zbytu. W dawnej Kongresówce konsumenci karpia poszukiwali ryb o masie 0,5-0,6 kg (również w okresie gospodarki socjalistycznej każda liczba karpia, niezależnie od wielkości, się sprzedawała i hodowcy nie martwili się specjalnie, uzyskując nawet bardzo „lekką handlówkę”). Natomiast na Śląsku i w Galicji preferowano ryby o masie 1,5 kg i taka uzyskiwała wyraźnie wyższą cenę.

SKAZANI na trzy lata?

Można uznać, że obecnie jesteśmy skazani na dominację trzyletniego systemu

produkcji „handlówki”, a doskonałe metody produkcji, szczególnie zastosowanie wysokowartościowych pasz, pozwala nieco złagodzić ryzyko niekorzystnych warunków termicznych w przypadku wyboru cyklu dwuletniego. Decydująca jest z pewnością kalkulacja kosztów, a przede wszystkim paszy oraz intensywności żywienia. Drugim elementem pozostaje optymalizacja zagęszczenia obsady ryb na stawach towarowych. Istotne jest także, jaką bazą produkcyjną hodowca dysponuje, tzn. jaką wydajność naturalną wykazują użytkowane stawy? W jakim stopniu można ją poprawić? W takiej sytuacji ryzyko odłowu drobniejszej, czyli rzeczywście lekkiej „handlówki”, przy skróceniu cyklu produkcyjnego będzie mniejsze.

Natura, HODOWCA i przetwórnice

Niestety, choć uznaje się to za wielką zaletę, w tradycyjnej gospodarce karpiowej wciąż znaczącą rolę odgrywać będzie natura, a na nią wpływu nie mamy. Zimny sezon czy deficyty wody mogą w znacznym zakresie zniwelować wysiłki hodowcy. W związku z tym, wydaje się, że system trzyletni, pozwalający w miarę stabilny sposób produkować ryby o masie ponad 1,5 kg, będzie na razie dominował w polskich obiektach karpioowych, tym bardziej, że - na co wskazują sygnały z kraju - znaczna część wyhodowanych karpia będzie przetwarzana, a zakłady przetwórcze chętniej widzą duże karpie.

Jesteśmy jako branża w okresie formowania nowych dróg sprzedaży. Może za kilka lat, kiedy małe przetwórnice przy gospodarstwach zyskają na znaczeniu i mniejsze karpie, filetowane od ręki na miejscu w zgrabne porcje, zdominują rynek, wtedy system dwuletni stanie się powszechnym. Wówczas dwa będzie z pewnością lepsze niż trzy.

ZDRÓW JAK RYBA?



TERESA NOWAK-KOBUS
LEKARZ WETERYNARII

TAKIE BYŁY PRZYCZYNY ŚNIEĆ i strat w rybactwie

Obserwujemy stawy, nie lekceważmy żadnych objawów ani pojedynczych śnieć, bo one mogą być sygnałem zaczynających się problemów chorobowych. Im wcześniej je wykryjemy, tym większa szansa wyleczenia.

Trudno mi podsumować mijający sezon hodowlany z powodu mniejszej liczby badań w stosunku do poprzednich lat. Na podstawie przeprowadzonych badań i wywiadów wnioskuję, że głównymi przyczynami śnieć i strat w rybactwie w mijającym sezonie były:

1. czynniki środowiskowe
2. czynniki infekcyjne
3. czynniki inwazyjne.

Czynniki ŚRODOWISKOWE

Od kilku lat obserwuje się zwiększającą się liczbę różnego rodzaju zawiesin w toni wodnej. Zawiesiny to pływające w wodzie nierozpuszczalne substancje organiczne i mineralne oraz żywe i martwe drobne zwierzęta oraz rośliny wodne. Duże ilości zawiesin w stawach karpioowych występują najczęściej przy gęstych obsadach dużych ryb, żerujących w mulistym dnie. Zawiesiny pojawiają się również przy spływach wody z okolicznych gruntów po obfitych deszczach. Przy zwiększonej liczbie zawiesin obserwuje się osiadanie ich na skrzelach, co skutkuje zatykaniem skrzel, podrażnieniem tkanki skrzelowej. Występuje też obrzęk blaszek skrzelowych.

Tak zmieniona tkanka skrzelowa jest podatna na wtórne zakażenia bakteryjne i grzybicze. Utrudniony przepływ wody przez skrzelę uniemożliwia pobieranie tlenu przez

ryby, nawet jeśli jest go wystarczająca ilość w środowisku. Przy poruszeniu przez ryby osadów dennych najczęściej wydziela się amoniak, który w procesie utleniania przechodzi w azotany i azotyny, które są dla ryb jeszcze bardziej toksyczne.

Aby zmniejszyć liczbę zawiesin w wodzie, trzeba wapnować kilka razy w sezonie, monitorować wodę dopływającą, szczególnie po obfitych deszczach. Osady i muły dennie można zmniejszać lub likwidować przez osuszanie i intensywne wapnowanie dna stawowego. Można też sięgnąć po biologiczną mineralizację przez zastosowanie pożytecznych mikroorganizmów. Poruszaniu osadów dennych zapobiega też wczesne karmienie ryb wiosną, aby te nie żerowały w dnie.

Czynniki INFEKCYJNE

Najczęstszą przyczyną śnieć z powodów infekcyjnych był KHV. Jednak w stosunku do lat ubiegłych nie przybrał na sile. Prawdopodobnie karpie wytworzyły odporność osobniczą i środowiskową. Wystąpienie objawów choroby i śnieć rzadko przekroczyło 40 proc. obsady. W latach ubiegłych dotyczyło ok. 75 proc. obsady.

Erytodermatitis wystąpiło tylko w kilku przypadkach i w formie chronicznej. Uzyskano dobre wyniki w zakresie gojenia się wrzodów po podaniu antybiotyków.

Czynniki INWAZYJNE

Istotnym czynnikiem inwazyjnym w tym sezonie była ameba słodkowodna. Jest to jednokomórkowy pierwotniak, poruszający się ruchem pełzakowatym. Bytuje w śluzie na skórze i w skrzelach ryb. W dwa dni po przedostaniu się na rybę, zaczyna się rozmnażać, po 4-5 dniach występują pierwsze objawy: obrzęk skrzel, przerost nabłonka i zlepianie płatków skrzelowych. Największe skupiska pasożytów obserwuje się w górnej grzbietowej części skrzel. Tworzy się szereg ognisk załuszkowych, a następnie martwiczych. Ameby żywią się zmartwiałą tkanką oraz bakteriami, co jest korzystne, ale, niestety, czopują naczyń krwionośnych, powodując wybroczyny, wylewy i martwicę. Na śniętej rybie utrzymują się ok. 3 dni, a w wodzie przy temp. 20-25°C ok. 14 dni. Długo bytują na sprzęcie odłowowym, dlatego należy go czyścić i dezynfekować. Ameby wrażliwe są na tylozynę i levamisol podawane w karmie i na siarczan miedzi, sól kuchenną, wapno chlorowane podawane do wody.



ABY ZMNIJSZYĆ LICZBĘ ZAWIESIN W WODZIE, TRZEBA WAPNOWAĆ KILKA RAZY W SEZONIE, MONITOROWAĆ WODĘ DOPŁYWAJĄCĄ, SZCZEGÓLNIE PO OBFITYCH DESZCZACH. NA ZDJĘCIU: WAPNOWANIE STAWU W GR „WÓJCZA” W ŚWIĘTOKRZYSKIM. | FOT. JAROSŁAW CZERWIŃSKI

KRWAWY FINAŁ RYBNEGO BIZNESU

„W krakowskiej siedzibie spółki „Ryba” wywiązała się ostra wymiana zdań, może nawet szamotanina, bo Bernard Schretter, handlarz ryb z Oświęcimia, był zdesperowany i nie myślał odpuszczać. W końcu wyciągnął przywieziony z sobą rewolwer”.



MIROSLAW GANOBIS | FOT. JAROSLAW CZERWIŃSKI

ROZMOWA Z MIROSLAWEM GANOBISEM, MIŁOŚNIKIEM HISTORII OŚWIECIMIA ORAZ REŻYSEREM OPARTEGO NA AUTENTYCZNYCH ZDARZENIACH Z 1933 ROKU FILMU „OŚWIECIMSKI KARTEL RYBNY”.

Handel rybami w realiach dwudziestolecia międzywojennego, zwalczanie konkurencji, upadek jednej z firm i krwawy finał. Jak Pan trafił na tę historię?

Wiedziałem, że w grudniu 1933 roku została ona opisana na łamach redagowanego w Krakowie tygodnika „Tajny Detektyw”, który ukazywał się na terenie całej Polski. Było to pismo typowo sensacyjne, opisujące najróżniejsze historie kryminalne, stąd cieszyło się znaczną poczytnością. Przez długi czas nie mogłem jednak dotrzeć do tego konkretnego numeru. W końcu udało mi się go kupić na jednym z portali aukcyjnych. Po przeczytaniu rozpoczynającego się na pierwszej stronie, bogato ilustrowanego artykułu pt. „Tragedia Bernarda Schrettera” nie miałem wątpliwości, że jest to materiał na film. Takie były okoliczności powstania „Oświęcimskiego kartelu rybnego”, który zrealizowałem wraz z grupą „Bunkrowcy”.

Kim był Bernard Schretter?

To młody, bo zaledwie 28-letni Żyd, który przed wojną wraz z rodziną mieszkał w Oświęcimiu i tutaj też prowadził firmę. Zajmowała się ona połowem ryb w Sole i

późniejszą ich sprzedażą. Schretter handlował rybami głównie na miejscowym placu Rybnym i w Bielsku, później zdecydował się wejść z ofertą do Krakowa, uznając, że w dużym mieście będzie mógł znacznie zwiększyć zyski. Towar mógł zaoferować naprawdę dobrej jakości, bo oświęcimskie ryby pochodziły przecież z krystalicznie czystej rzeki górskiej, co musiało przekładać się na jakość mięsa. Niestety, wiadomo też, że ci, którzy już wcześniej handlowali rybami w Krakowie, nie byli zadowoleni z pojawienia się na ich podwórku oświęcimskiej konkurencji. Konkretnie chodziło o braci Kalfusów - Abrahama i Mojżesza, prowadzących firmę „Ryba”, mającą mocną pozycję na rynku krakowskim.

Schretter mocno zamieszał im w rybnym biznesie?

Najwyraźniej, bo też działał prężnie - miał dość dużą firmę, zatrudniał mieszkańców Oświęcimia i okolicznych wsi. Pamiętajmy, że Soła była wówczas znacznie szersza i głębsza niż obecnie. Złowione ryby, przede wszystkim pstrągi, pakowano do beczek i furmankami rozwożono po bliższej i dalszej okolicy - dostarczenie towaru do oddalonego o ok. 70 km Krakowa nie było żadnym problemem. I rybny interes rzeczywiście się rozwijał.

Jak zareagowali Kalfusowie?

Nie zamierzali z założonymi rękami czekać na rozwój sytuacji. Przyjechali do Oświęcimia, zrobili rozpoznanie, po którym dokładnie już

wiedzieli, kto i gdzie poławia ryby. W następnej kolejności zaczęli oświęcimskiemu przedsiębiorcy podkupywać pracowników, oferując im wyższe wynagrodzenie. Tak się złożyło, że nieco wcześniej Bernard Schretter, widząc, że jego firma rozwija się zgodnie z planem, wziął kredyt na budowę domu. Nie spodziewał się takiego działania handlarzy z Krakowa i szybko postępujący spadek zysków musiał być dla niego bolesnym zaskoczeniem. I wtedy Kalfusowie wykonali kolejny ruch - rzekomo w geście pojednania zaproponowali Schretterowi współpracę. To oni mieli od niego kupować ryby i sprzedawać z zyskiem w Krakowie.

I ta propozycja została przyjęta?

Widząc, że nie wygra z firmą „Ryba”, która najwyraźniej miała znacznie większe możliwości finansowe, Schretter postanowił dogadać się z Kalfusami i przyjął ofertę. Wiedział, że jeśli handlarze z Krakowa podbiją mu kolejnych pracowników, to jego biznes w końcu upadnie i ucierpi na tym jego rodzina. Na początku, kiedy za dostarczone ryby otrzymywał wynegocjowaną stawkę, wydawało się nawet, że współpraca będzie owocna. Niestety, nie trwało to długo. Okazało się, że Kalfusowie nie zamierzali dotrzymywać warunków umowy i satysfakcjonującą Schrettera kwotę zaczęli zaniżać. Handlarz z Oświęcimia próbował protestować, ale Kalfusowie wiedzieli już, że mają go w garści. Powiedzieli mu krót-

ko: „To my dyktujemy warunki. Albo na nie przystajesz, albo nie”.

Tym samym znalazł się w bardzo nieciekawej sytuacji...

Otrzymane pieniądze nie wystarczyły już na wypłaty dla pracowników, a w pewnym momencie krakowscy kontrahenci w ogóle przestali płacić. Bernard Schretter zwrócił się więc do najbliższych - ojca i brata - z prośbą o pożyczkę. W ten sposób, owszem, mógł uregulować zaległości wobec swoich ludzi, ale kolejnych przychodów i zysków nie było już widać, a co za tym idzie również możliwości oddania pożyczonych pieniędzy. Tak więc oświęcimski handlarz pogrążył finansowo również swoją rodzinę.

Szukał jeszcze gdzieś pomocy?

Nie, sam postanowił wymierzyć sprawiedliwość. 10 grudnia 1933 roku pożegnał się z żoną, mówiąc, że jedzie pociągiem do Krakowa (gdzie akurat odbywały się wybory do rady miejskiej) ostatecznie rozmówić się z właścicielami firmy „Ryba”. Wiedział, że tygodniowe rozliczenie finansowe, a więc i dzielenie zysków, odbywa się w każdą niedzielę w siedzibie spółki, bo nieraz sam w nim uczestniczył. Zdecydowanym krokiem wszedł do biura, żądając wydania należnych mu pieniędzy. Oczywiście bracia Kalfusowie wyrazili zdziwienie, twierdząc, że są ze Schretterem rozliczeni. Nie zamierzali dopłacać ani grosza, zażądali natomiast, by handlarz z Oświęcimia opuścił ich biuro. Wywiązała się ostra wymiana zdań, może nawet szamotanina, bo Schretter był zdesperowany i nie myślał odpuszczać. W końcu wyciągnął przywieziony z Oświęcimia rewolwer.

Strzelił?

Tak, kilkukrotnie. 38-letniego Abrahama Kalfusa, głównego udziałowca spółki postrzelił śmiertelnie, współnika Nachmana Schneidera groźnie ranił w brzuch, a Mojżesza Kalfusa - brata Abrahama - trafił w rękę. Przebywającym również w tym biurze buchalterowi Markowi Zeimerowi i sekretarce udało się wybiec na ulicę, wszcząć alarm, wezwać pogotowie i policję. Nim jednak pomoc zdążyła nadejść, z biura dobiegł odgłos kolejnego, pojedynczego wystrzału. Bernard Schretter popełnił samobójstwo.



W FILMIE „OŚWIECIMSKI KARTEL RYBNY” ZAGRALI MIESZKAŃCY OŚWIECIMIA I OKOLIC (NA ZDJĘCIU JAROSLAW FIEDOR JAKO BERNARD SCHRETTTER). | FOT: ARCHIWUM GRUPY FILMOWEJ



ODŁOWY RYB W SOLE - KADR Z FILMU „OŚWIECIMSKI KARTEL RYBNY”. | FOT: JACEK KRAWCZYK

Co wykazało policyjne śledztwo?

Detektywi wnikliwie zbadali wszystkie ślady, oczywiście przesłuchali również osoby przebywające wówczas w biurze, w tym sekretarkę, będącą kluczowym świadkiem. Zeznała, że Schretter wpadł do siedziby spółki i zaczął się awanturować, ale nie potrafiła wskazać powodu jego wzburzenia. Dziwne, prawda? Jeszcze dziwniejsze było to, że - jak stwierdziła sekretarka - w czasie tego całego zamieszania, a konkretnie wtedy, gdy wybiegła po pomoc, ze stołu zniknęła pokaźna suma pieniędzy. Później kobieta zeznała, że Schretter miał współnika, choć podczas pierwszego przesłuchania w ogóle o tym nie wspomniała. Ponoć ten towarzysz handlarza ryb uciekł przez balkon, ale dziwnym zbiegiem okoliczności - co od razu zwróciło uwagę policji - na śniegu nie pozostawił żadnych śladów. Były zatem prowadzone dwa śledztwa: w sprawie zabójstwa i zaginionych pieniędzy. To najprawdopodobniej sekretarka zdefraudowała pieniądze spółki „Ryba”, ale nie przynależało jej twardych dowodów zabrakło, a gotówki nie odnaleziono.

Na podstawie artykułu z „Tajnego Detektywa” nakręcił Pan w 2018 roku wspomniany już półgodzinny film, który można obejrzeć na YouTube. Jak on został przyjęty w Oświęcimiu?

Generalnie można mówić o zdziwieniu i zaskoczeniu, bo oświęcimianie po prostu

nie słyszeli o tej tragicznej historii sprzed 87 lat. Gdy obejrzeli film, zaczęli się interesować różnymi wątkami pobocznymi: szybko rozpoznali stojący do dziś dom, w którym wraz z rodziną mieszkał Bernard Schretter oraz inne miejsca powiązane z tym handlarzem ryb. Można powiedzieć, że powstał nawet taki szlak spacerowy związany z filmowymi wydarzeniami. A my w filmie poszliśmy krok dalej, bo pojechaliśmy do Krakowa i odnaleźliśmy kamienicę, dawną siedzibę spółki „Ryba”, w której rozegrała się tragedia. Obecnie mieści się tam pensjonat, którego właścicielka początkowo zgodziła się na nagranie scen w autentycznych pomieszczeniach, później jednak stwierdziła, że nie chce, by jej obiekt kojarzył się z zabójstwem. Jej decyzję przyjęliśmy ze zrozumieniem.

Czy film to dobra forma przypomnienia takich lokalnych historii?

Jak najbardziej, pokazaliśmy przecież kawałek dziejów Oświęcimia powiązany z rybakami i handlarzami ryb, losy tutejszych mieszkańców, ich problemy odnoszące się do codziennego życia w dwudziestolecu międzywojennym oraz autentyczne miejsca. A to wszystko zostało przedstawione w postaci atrakcyjnej opowieści kryminalnej. Celowo używam słowa „atrakcyjnej”, no bo kto nie lubi kryminałów? (K)



ARTYKUŁ W TYGODNIKU „TAJNY DETEKTYW”. W KTÓRYM OPISANO HISTORIĘ BERNARDA SCHRETTERA. | FOT: ARCHIWUM GRUPY FILMOWEJ

JAK STAW ODDAŁ RADZIECKI BOMBOWIEC

By z należącego do Gospodarstwa Rybackiego „Brzeszcze” stawu Lekacz wydobyć szczątki zestrzelonego przez Niemców radzieckiego samolotu, trzeba było brnąć po kolana w mule. Już to dla wszystkich zaangażowanych w akcję było ogromnym wysiłkiem. Dziś jednak nikt nie ma wątpliwości, że warto było podjąć wyzwanie.



AKCJA W MULE, CZYLI WYDZIERANIE SZCZĄTKÓW SAMOLOTU Z DNA.

| Fot. Fundacja Pobliskie Miejsca Pamięci Auschwitz-Birkenau

Legenda o zestrzelonym w czasie II wojny światowej samolocie, który miał runąć do jednego ze stawów karpiowych w okolicy Oświęcimia, krążyła od lat. Wielu sądziło, że ma ona niewiele wspólnego z rzeczywistością, a opowieści o samolocie należy raczej wiązać z funkcjonującym na tym terenie podczas okupacji Auschwitz-Birkenau Zerlegetriebe, czyli nadzorowanym przez Luftwaffe złomowisku samolotów, na które trafiały - w celu odzyskania części i materiałów - wraki uszkodzonych maszyn m.in. z Czech, Słowacji i Węgier. A jednak w tym przypadku legenda nie była fikcją.

Okazało się to jesienią 2017 roku. Kiedy spuszczone wodę z należącego do Gospodarstwa Rybackiego „Brzeszcze” stawu Lekacz, ponad warstwą mułu, jakieś trzysta metrów od grobli, można było dostrzec duże metalowe elementy. Tomasz Król, właściciel gospodarstwa, od razu powiadomił członków Fundacji Pobliskie Miejsca Pamięci Auschwitz-Birkenau, ci zaś służby konserwatorskie i archeologiczne. Już pierwsze pobieżne oględziny potwierdziły, że z mułu wystają dwa wiązary kratowe skrzydeł, a późniejsza analiza nie pozostawiała żadnych wątpliwości: w stawie znajdowały się szczątki wyprodukowane-

Warto zobaczyć

➡ Pozostałości radzieckiego bombowca Iljuszyn DB3 F / IL 4 wydobyte ze stawu należącego do Gospodarstwa Rybackiego „Brzeszcze” koło Oświęcimia można oglądać w siedzibie Fundacji Pobliskie Miejsca Pamięci Auschwitz-Birkenau. Mieści się ona w historycznym budynku, w którym kwaterowały więźniarki byłej Karnej Kompanii Kobiet Frauen Strafkompagnie KL Auschwitz-Bor/Budy (ul. Bór 67, Brzeszcze).

➡ Przed przyjazdem konieczny jest kontakt za pośrednictwem strony internetowej auschwitz-podobozy.org, na której można znaleźć również wiele ciekawych informacji o działalności fundacji.

mię, a w miarę łagodnie przyziemił w stawie i dopiero później eksplodował, bądź też celowo został wysadzony. Nie wiadomo, co stało się ze znajdującą się na pokładzie bombowca czteroosobową załogą. Mimo zaangażowania przedstawicieli Federacji Rosyjskiej, niewiele można powiedzieć również o szczegółach misji bojowej IL-a 4 w rejonie Auschwitz. Nie wykluczone, że bombowiec leciał w kierunku Wrocławia lub stamtąd wracał. Spadł niecałe dwa kilometry w linii prostej od obozu KL Auschwitz-Birkenau, w którym 19 stycznia 1945 roku wciąż znajdowało się kilka tysięcy więźniów niezdołnych do Marszu Śmierci.

PO KOLANA w mule

Szcątki maszyny przez kilka lat spoczywały w stawie. Najprawdopodobniej w latach 50. ubiegłego wieku zostały pocięte i w znacznej części wydobyte, gdyż przeskądzały w prowadzeniu gospodarki rybackiej. A jednak przedstawiciele Fundacji Pobliskie Miejsca Pamięci Auschwitz-Birkenau uznali, że to, co przetrwało do naszych czasów, zasługuje na wydobywanie (oczywiście po dopełnieniu wszelkich niezbędnych formalności), bo, po pierwsze, radziecka maszyna została zestrzelona przez Flakgruppe Auschwitz, po drugie, samolot spadł na terenie podoboju Auschwitz-Harmense, po trzecie zaś – pojawił się pomysł, by go zaprezentować 27 stycznia 2018 roku podczas obchodów 73. rocznicy wyzwolenia obozu Auschwitz-Birkenau przez Rosjan.

Szybko okazało się, że realizacja tego pomysłu nie będzie prosta. Chcąc wydobyć szczątki bombowca, trzeba było pokonać 300-metrowy odcinek po dnie stawu, brnąć po kolana w mule. Już to dla wszystkich zaangażowanych w akcję było ogromnym wysiłkiem. Nietrudno sobie wyobrazić, jakim wyzwaniem było wyniesienie na brzeg stawu wspomnianych wiązarów skrzydeł, czyli największych ocalałych elementów samolotu. Te drobniejsze, m.in. manetki, butlę na powietrze, najróżniejsze części wyposażenia kabiny, po wygrzebaniu z mułu były pakowane do skrzyń, a te z kolei do lekkiej rybackiej łodzi, którą za pomocą liny wyciągano na twardy grunt. Dzięki maksymalnemu zaangażowaniu, w grudniu 2017 roku udało się gruntownie wyeksplorować dno stawu o powierzchni 100 mkw., na którym rozrzucone były części radzieckiego bombowca.

O Brzeszczach W JAPONII

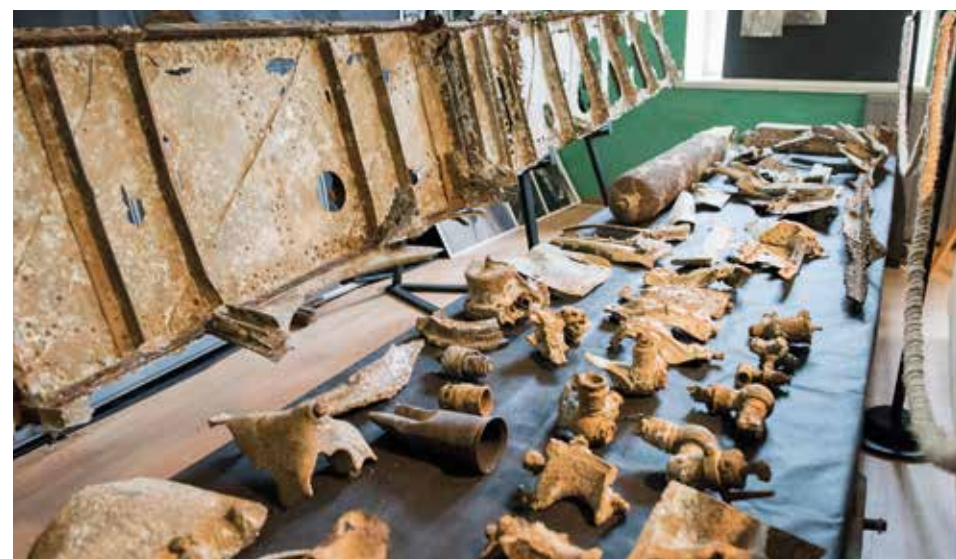
Udało się też wygrać wyścig z czasem. Podczas rocznicowych obchodów przedstawiciele fundacji zaprezentowali zatem historię związaną z zestreleniem IL-a 4, a także pokazali wydobyte ze stawu części maszyny. Znalezisko odnotowały nie tylko media polskie, ale i zagraniczne. W tamtych dniach informacje na temat odnalezionych szczątków radzieckiego samolotu można było zauważyć w licznych publikacjach nawet w Chinach, Korei i Japonii, a słowo „Brzeszcze” często jak nigdy dotąd pojawiało się wśród azjatyckich „krzaczków”. (K)



DRÓBNIEJSZE ELEMENTY BOMBOWCA BYŁY PAKOWANE DO SKRZYŃ, A TE Z KOLEI DO RYBACKIEJ ŁODZI, KTÓRĄ ZA POMOCĄ LINY WYCIĄGANO NA TWARDY GRUNT. | Fot. Fundacja PMP Auschwitz-Birkenau



SIEDZIBA FUNDACJI POBLISKIE MIEJSCA PAMIĘCI AUSCHWITZ-BIRKENAU MIEŚCI SIĘ W HISTORYCZNYM BUDYNKU, W KTÓRYM KWATEROWAŁY WIĘŹNIARKI KL AUSCHWITZ-BOR/BUDY. | Fot. Jarosław Czerwiński



WYKSPONOWANE SZCZĄTKI RADZIECKIEGO SAMOLOTU - WZROK PRZYCIĄGAJĄ NAJWIĘKSZE W TEJ KOLEKCJI WIĄZARY SKRZYDEŁ, KTÓRE JAKO PIERWSZE ZAUWAŻONO W STAWIE. | Fot. Jarosław Czerwiński



KRÓLEWSKIE KARPİE OD BRACI KRÓLÓW

Prowadzenie Gospodarstwa Rybackiego „Brzeszcze” koło Oświęcimia to naprawdę duże wyzwanie. Wskutek szkód górniczych korona grobli w ciągu zaledwie dwóch dni potrafi obniżyć się tu nawet o pół metra i wówczas woda po prostu wylewa się ze stawu. A jednak klienci nie mają wątpliwości, że smak wyhodowanych tutaj karpia nie ma sobie równych.

Wystarczyło, że przez dwa dni mocno popadało w górach i już pojawiły się problemy z zaplanowanym na 14 października tego roku odłowem Wilczkowskiego Małego - jednego ze stawów narybkowych. Zasilająca stawy górską rzeką Sołą momentalnie weszła i istniało zagrożenie, że przez groble wejdzie się do stawów. W jeszcze większym stopniu podniósł się poziom Wisły, do której woda z „Brzeszcz” jest odprowadzana. No i jak teraz skierować wodę do królowej polskich rzek, skoro stawy, które miały zostać odłowione, znalazły się znacznie niżej od jej aktualnego poziomu?

W WIDŁACH Soły i Wisły

- Zdążyliśmy w ostatniej chwili i to tylko dlatego, że od lat na bieżąco monitorujemy intensywność opadów, wielkość zrzutu wody na zaporze Zbiornika Goczałkowickiego i zmiany poziomów tych dwóch rzek. Po prostu musimy. Hodowla ryb na tym terenie jest naprawdę dużym wyzwaniem - mówi Tomasz Król, prowadzący rodzinne Gospo-

darstwo Rybackie „Brzeszcze”, które szczyci się tradycjami sięgającymi średniowiecza.

Stawy karpiove w widłach Soły i Wisły mieli założyć cystersi, którzy - jak wiadomo - byli prekursorami hodowli tych ryb na ziemiach polskich. Długo można by opowiadać o kolejnych właścicielach, dzierżawcach, inwestycjach i zmianach organizacyjnych. Stawy należały m.in. do ksiąząt oświęcimskich i śląskich. Jeśli zaś chodzi o czasy współczesne, to w tym akurat przypadku ważne są lata 60. ub. wieku, kiedy to do „Brzeszcz”, wówczas wchodzących w skład wielkiego Państwowego Gospodarstwa Rybackiego „Kraów”, dotarli Królowie, a konkretnie Stanisław Król, absolwent Technikum Rybackiego w Sierakowie i ojciec Tomasza. Po latach to właśnie jemu powierzono prowadzenie „Brzeszcz”. On też swojemu synowi zaszczepił rybacką pasję i dla nikogo chyba nie było zaskoczeniem, że w 1988 roku Tomasz, tuż po ukończeniu studiów rybackich w Olsztynie, wsparł ojca w prowadzeniu gospodarstwa.

Dogadywali się nieźle, toteż w 1994 roku, gdy tylko pojawiła się taka możliwość, wy-

dzierżawili państwowe „Brzeszcze”, a w 2005 roku je wykupili. Wspólnie gospodarzyli jeszcze przez pięć lat - w 2010 roku Stanisław Król zmarł, a cały trud zarządzania rybackim biznesem spoczął na barkach Tomasza, któremu później zaczęli pomagać bracia Królowie: Bogusław, Ireneusz, Wojciech i Dariusz (zmarł w 2016 roku) oraz szwagier Leszek Lukasek.

Robota NA HANUSI

Jakie dzisiaj są „Brzeszcze”? To jak na regionalne realia średniej wielkości gospodarstwo rybackie, na które obecnie składają się dwa obiekty stawowe - Brzeszcze i Harnęże - o łącznej powierzchni ok. 310 hektarów. Stawów łącznie jest 35, a wśród nich ten największy - 35-hektarowy Lekacz.

- Działamy w pełnym cyklu produkcyjnym - tłumaczy Tomasz Król. - Mamy więc stado tarlakowe, własny wylęg, narybek, no i rybę handlową. Niestety, w ostatnich latach nie uniknęliśmy dziesiątkującej karpia choroby KHV, co niejako zmusiło nas do znaczącego zmniejszenia produkcji. W szczytowym

momencie osiągaliliśmy rocznie 200 ton karpia handlowego, dzisiaj jest to 100-120 ton. W to miejsce wprowadziliśmy m.in. amur, tołpygę, sumę i szczupaka. Karp nadal dominuje, ale dochody ze sprzedaży innych gatunków ryb stanowią już 35 proc. dochodów gospodarstwa. To sporo.

Jak już wspomnieliśmy, prowadzenie gospodarstwa rybackiego w widłach Soły i Wisły jest sporym wyzwaniem. Dodajmy - z różnych powodów. Choć „Brzeszcze” leży w powiecie oświęcimskim, a więc w Małopolsce, to jednak przy samej granicy ze Śląskiem. I różnorodne śląskie wpływy, powiązania handlowe, ale też i charakterystyczne dla Śląska problemy widać tu niemal na każdym kroku.

- Choćby historyczne nazwy części naszych stawów: Hanusia, Teresia, Kamila, Olusia, Mićka - wylicza Tomasz Król. - To nalciałość śląska. Kopalnie - jak na przykład Zofiówka czy Barbara - też były nazywane imionami kobiet. Górnikom, którzy szli do pracy w takiej kopani, ewidentnie było różnie. Wygląda na to, że i tutejszym rybakom na takiej Hanusi czy Teresi też lepiej się pracowało.

Klin Z RUCHOMYM dnem

Przy dobrej widoczności z brzeszczarskich stawów dostrzec można aż cztery kopalniane szyby. Najlepiej widoczny jest ten należący do najbliższej, wciąż działającej kopalni węgla kamiennego „Brzeszcze”, w której pracowało aż ośmiu spośród dziewięciu pracowników prowadzonego przez Tomasza Króla gospodarstwa. Młodzi górnicy emeryci cenią sobie dziś możliwość dorobienia na powierzchni - w miłych okolicznościach stawowej przyrody, na łonie natury.

Niestety, z bliskością kopalni wiąże się także ciągle borykanie się ze szkodami górniczymi. I to już jest duży problem. Chodzi o to, że ziemia nad wyrobiskami węgla po jakimś czasie się zapada i w ten sposób na powierzchni powstają niecki. Jeśli tworzą się one poza stawami, to deformują teren, w efekcie zmieniając zlewnię i dopływ wody. Ale, co gorsze, niecki tworzą się także np. w środku stawowe-



RODZINNY BIZNES RYBNY, CZYLI CZTEREJ BRACIA KRÓLOWIE I JEDEN SZWAGIER. STOJĄ OD LEWEJ: IRENEUSZ KRÓL, LESZEK LUKASEK, WOJCIECH, BOGUSŁAW I TOMASZ KRÓLOWIE. | ZDJĘCIA: JAROSŁAW CZERWIŃSKI

go dna - wówczas powstają wielkie dziury, w których bardzo trudno odłowić ryby, bo dno nie ma już odpowiedniego spadku.

- W jednym z naszych stawów o nazwie Klin - co ciekawe i raczej niespotykane - mnichy znajdują się w trzech narożnikach - dodaje Tomasz Król. - I w zależności od tego, jak staw był podkopany przez kopalnię, w kolejnych latach musieliśmy odławiać ryby przy innym mnichu. Po prostu dno stawu jest ruchome, nigdy nie wiadomo, gdzie znajdzie się najniższy punkt, w którym moglibyśmy prowadzić odłowy. Tak więc praca, którą normalnie można by wykonać w ciągu godziny, zajmuje nawet dwa dni, bo wodę trzeba odpompowywać, a rybę znosić w wanienkach z różnych miejsc, a czasami dosłownie ściągać ją po całym stawie. A koszty rosną.

Bywa jeszcze gorzej. Wskutek szkód górniczych korona grobli w ciągu zaledwie dwóch dni potrafi obniżyć się nawet o pół metra i wówczas woda po prostu wylewa

się ze stawu. Pracownikom „Brzeszcz” taki przypadek zapadł głęboko w pamięć: w poniedziałek jak zawsze dokarmiali karpie, a w środę woda już przelewała się przez groble. Tak bardzo osunął się grunt.

- I zostajemy z osuniętą groblą, jak na przykład w przypadku stawu Olszynki - mówi Tomasz Król. - Owszem, komisja uznała szkody górnicze i mamy dostać odszkodowanie za wyłączenie stawu z produkcji, ale na pieniądze wciąż czekamy.

Smak? NIEPOWTARZALNY

Na szczęście te problemy nie mają wpływu na jakość rybackiej produkcji. Ponoć - i to nie zmienia się od lat - smak karpia z „Brzeszcz” jest niepowtarzalny. Bo też, po pierwsze, ryby hodowane są tradycyjną metodą z wykorzystaniem wyłącznie pasz zbożowych, po drugie, woda zasilająca stawy Soły przez większość roku szczyli się pierwszą kategorią



PAŹDZIERNIKOWE ODŁOWY STAWU NARYBKOWEGO WILCZKOWSKI MAŁY. PÓLTOREJ TONY MAŁYCH KARPİ O ŚREDNIEJ WADZE 8,5 DAG TRAFIŁO DO ZIMOCHOWÓW.



czystości, po trzecie wreszcie, większość stawów ma podłoża piaszczysto-żwirowe, tak więc nawet latem w mięsie karpia nie wyczuwa się żadnych posmaków mułowych.

Bez HIPERMARKETÓW

I całkiem nieźle Gospodarstwo Rybackie „Brzeszcze” radzi sobie ze zbytem, całkowicie przy tym rezygnując ze sprzedaży ryb do hipermarketów. Największym odbiorcą ryb (ok. 40 proc. produkcji) są Polski Związek Wędkarski oraz stowarzyszenia wędkarskie, które karpiami i innymi gatunkami z brzeszczkańskich stawów zarybiają swoje łowiska. Wymaga to dostępności do towaru przez cały rok, dowozu ryb we wskazane miejsce nawet co tydzień, co skutkuje tym, że odłowy w Brzeszczach trwają właściwie przez cały rok.

Oczywiście nasilenie sprzedaży, tak jak w innych gospodarstwach, przypada na grudzień. Wtedy zaczyna się typowa dla branży rybackiej harówka – pracę zaczyna się o godz. 3 nad ranem, a kończy nierzadko późnym popołudniem. Znaczne partie karpia (ok. 15 proc. produkcji) od lat zamawiają te same niewielkie, ale dość liczne na Śląsku sklepy rybne, których klienci doceniają smak i świeżość dostarczanych codziennie ryb.

- Gwarancja świeżości ryb to jeden z naszych głównych atutów – zaznacza Tomasz Król. – Możemy pochwalić się nawet takim małym eksportem. Co roku sklep z Bierunia zamawia u nas przed świętami pół tony patroszonych karpia, które następnie wysyła do Grecji. Jest to naprawdę dobrze zorganizowane. W momencie konsumpcji greccy odbiorcy mają pewność, że półtora dnia wcześniej te ryby pływały jeszcze w stawie. I wciąż są świeże.

Gdzie jeszcze można kupić karpie z Brzeszcz? Choćby na lokalnych targowiskach (10 proc. produkcji), na które też są codziennie dostarczane w specjalnych natlenianych zbiornikach. Świeżą rybę z pewnego źródła w ramach akcji socjalnej (10 proc.) nadal kupują duże zakłady pracy, a także restauracje oraz firmy zajmujące się cateringiem.

Równie ważna jest detaliczna sprzedaż karpia w samych Brzeszczach, bezpośrednio



STALI KLIENTY TWIERDZĄ, ŻE **SMAK KARPIA Z GR „BRZESZCZE” JEST NIEPOWTARZANY**. TO ZASŁUGA M.IN. BARDZO CZYSTEJ WODY Z SOŁY ORAZ TRADYCYJNEJ METODY HODOWLI Z WYKORZYSTANIEM WYŁĄCZNIE PASZ ZBOŻOWYCH.

z magazynów. Tu także dominują stali klienci, czasami wręcz już dobrzy znajomi, którzy nie mogą sobie wyobrazić, by w wigilijnego karpia mogli zaopatrzyć się gdzie indziej. Przyjeżdżają mieszkańcy Brzeszcz, pobliskich Harmęży, Rajska, Woli, należącego już do Śląska powiatu bieruńsko-lędzkiego, a nawet odległych o ok. 40 kilometrów Katowic. Bywa, że skrzykują się sąsiedzi z bloku i od razu kupują np. 50 kilo ryb, korzystając już z cen hurtowych. Później sami dzielą się karpiami między sobą.

- Część klientów prosi o wypatroszenie ryb i, owszem, obserwuję powolny, naprawdę bardzo powolny wzrost sprzedaży karpia w takiej postaci – mówi Tomasz Król. – Generalnie jednak dla zdecydowanej większości konsumentów sprzedaż żywych ryb czy to w sklepie, czy to na targowisku wciąż jest najpewniejszym gwarantem świeżości i późniejszej kulinarnej satysfakcji. Miejmy nadzieję, że tak będzie jak najdłużej.



MAGAZYNY GOSPODARSTWA RYBACKIEGO „BRZESZCZE”. TU RYBY SĄ WAŻONE I STĄD W NATLENIANYCH ZBIORNIKACH PRZEWOŻONE SĄ DO KLIENTÓW, M.IN. NA ŚLĄSKU.



To nie jest SZYBKI BIZNES

Ta satysfakcja chyba każdemu rybakowi w części rekompensuje poniesione trudy, związane m.in. z pracą po kilkanaście godzin dziennie, niejednokrotnie w niedziele i święta, i ciągłym brakiem możliwości wyjazdu na urlop, co rodzinie, a dzieciom w szczególności, trudno wytłumaczyć. Ale przecież pozostaje jeszcze bardzo obciążające poczucie niepewności finansowej.

- Inwestujemy i pracujemy przez trzy lata, bo tyle trwa cykl hodowlany karpia, nie mając pewności, czy ryby uda się sprzedać, a jeśli tak, to czy ich cena będzie satysfakcjonująca, czyli pokryje poniesione koszty i da zarobić - podkreśla Tomasz Król. - Niestety, gospodarstwo karpiove to nie jest szybki biznes. Szybko to się można na tym biznesie przejechać. Wystarczy, że wda się choroba i w ciągu roku można popłynąć. I to naprawdę na bardzo duże pieniądze. (K)

SZKIEŁKIEM I SIECIĄ



DR MIROSŁAW KUCZYŃSKI
ekspert rybacki

RYBY - czy na pewno tylko żywność?

W niektórych krajach można spotkać w handlu głowy, gonady, wątroby lub wątrobotrzustki czy wędzone kręgosłupy dużych ryb, lecz w dalszym ciągu taka oferta ma wymiar kuliarny. Tymczasem możliwości wykorzystania odpadów rybnych jako surowca technicznego jest we współczesnym świecie bardzo dużo.

Rosnąca liczebnie populacja ludzka generuje wzrost popytu i podaży żywności, w tym także pochodzenia wodnego. Domowe wykorzystanie ryb jako surowca kulinarnego jest zwykle bardziej wydajne niż przemysłowe, bowiem kuchnia domowa wykorzystuje część masy niebędącej mięśniami ryb jako surowiec kulinarny. W przetwórstwie przemysłowym powstaje jednak ogromna ilość tzw. odpadów przetwórczych, które wciąż noszą w sobie potencjał dalszego wykorzystania. W powszechnie obecnej przeróbce technologicznej tych odpadów, ekstrahuje się z nich olej rybi, wytwarza mączki rybne lub kiszonki na cele paszowe. Tak wyglądał i nadal często wygląda obraz tzw. zagospodarowania odpadów.

BIODIESEL z oleju rybnego

W tym ujęciu, wartość ryb sprowadza się do walorów konsumowanego mięsa ryb, mięczaków czy skorupiaków. W niektórych krajach, co prawda, można spotkać w handlu głowy, gonady, wątroby lub wątrobotrzustki (np. w Republice Czeskiej) czy wędzone kręgosłupy dużych tołpyg i specyficzny majonez z ikry rybiej - choćby w Bułgarii, lecz w dalszym ciągu taka oferta ma wymiar kulinarny. Zrównoważone funkcjonowanie, by rzeczywiście zasługiwać na to miano, nie może opierać się na utartym, ewolucyjnym schemacie:

korzystanie - wytwarzanie - konsumpcja - odpady. Coraz bardziej istotne stają się takie prowadzenie korzystania z zasobów i owoców produkcji, by w efekcie konsumpcji nie pozostawiać bezużytecznym tego, co z takim wysiłkiem pozyskaliśmy, czy wytworzyliśmy.

Porzućmy jednak na chwilę spożycie ryb. Zamiast tego przyjrzyjmy się, co jeszcze możemy wykorzystać, by poprawić ekonomiczną stronę rybołówstwa, akwakultury i przetwórstwa, a równocześnie oszczędzić Ziemi obciążenia odpadami. Można już tu i ówdzie spotkać biogazownie, generujące biogaz w oparciu o odpady poubojowe, w tym także rybne. Gaz wykorzystuje się w procesach bezpośrednich, ciepłowniczych lub w procesie kogeneracji energii elektrycznej. Pozostający po produkcji biogazu tzw. digestat stanowi znakomitą bazę do produkcji nawozów organicznych, z przeciętnym udziałem 2,3 - 4,2 kg N, 0,2 - 5,2 kg P i 1,3 - 5,2 kg K na każdą tonę, zależnie od użytego odpadu.

Niezdadny dla celów spożywczych czy paszowych olej rybi może być przekształcony drogą transestryfikacji w tzw. biodiesel, a wydajność tego procesu wynosi około 90

proc. Co więcej, skład kwasowy oleju rybiego sprzyja zwiększaniu tzw. liczby cetanowej produkowanego biodiesla. Szkoda jedynie, że obowiązujące w Polsce normy uniemożliwiają korzystanie z tego źródła. W Singapurze trwają zaawansowane prace badawcze nad mikrobiologicznym pozyskaniem L-DOPA z bezużytecznych już po konsumpcji pancerzyków krewetek. Wyjaśniam tutaj, że L-DOPA to specyfik powszechnie stosowany w leczeniu choroby Parkinsona.

Kolagen DLA ONKOLOGII

Innym przykładem zagospodarowania odpadów przetwórstwa rybnego jest produkcja kolagenu, który prezentuje znakomite parametry, jeśli pozyskiwany jest z odpadów ryb ciepłolubnych. Kolagen to nie tylko kosmetyka czy kuchnia, lecz także szereg procesów technicznych. Szczególna uwaga skupia się obecnie na procesach przekształcania kolagenu w postać wehikułu, wykorzystywanego do kierowanego przemieszczania terapeutów, np. w onkologii, a badania te mają zaawansowany wymiar także w Polsce.

Z odpadów rybnych masowo pozyskuje się enzymy, zwłaszcza pepsynę, trypsynę, chymotrypsynę i kolagenazę, które prezentują wyższą aktywność biokatalityczną, zwłaszcza w niższych temperaturach, od powszechnie wykorzystywanych enzymów odtworczych. Pozyskanie surowców mineralnych z odpadów

rybnych nie musi sprowadzać się do ich późniejszego wykorzystania w żywieniu czy do nawożenia. Ości ryb są bowiem znakomitą źródłem hydroksyapatytu, który jest wykorzystywany w ortopedii i stomatologii w procesach odbudowy kości, a jego parametry stawiają go wyżej niż przy pozyskaniu z innych źródeł.

Zapewne to nie koniec możliwości, jeśli mowa o wykorzystaniu odpadów rybnych jako surowca technicznego. Jeśli jednak chcemy wpisać się w proces równoważenia naszych aktywności, powinniśmy zacząć się spieszyć. Świat nie będzie czekał na opieszalszych.

” OŚCI RYB SĄ ZNAKOMITYM ŹRÓDŁEM HYDROKSYPATYTU, KTÓRY JEST WYKORZYSTYWANY W ORTOPEDII I STOMATOLOGII W PROCESACH ODBUDOWY KOŚCI.

PTASIA DEZERCJA, CZYLI ZDRADA NA STAWACH

„W okresie opieki nad pisklętami samice rybitw białowasyh opuszczają swojego partnera – po prostu porzucają go dokładnie tak, jak nieraz dzieje się to u ludzi, gdy facet wychodzi do kiosku po papierosy i zapomina o rodzinie”.

ROZMOWA Z DR. MATEUSZEM LEDWONIEM, ORNITOLOGIEM Z INSTYTUTU SYSTEMATYKI I EWOLUCJI ZWIERZĄT POLSKIEJ AKADEMII NAUK W KRAKOWIE.

Podobno jest Pan stałym gościem na stawach Gospodarstwa Rybackiego „Brzeszcze”.

Tak, regularnie pojawiaam się tam od około 20 lat. Pierwsze wizyty związane były z początkiem mojej działalności w oświatowym Towarzystwie na rzecz Ziemi, do której nakłonił mnie mój kolega ornitolog Jacek Betleja. I to było jak pierwsza miłość – coś zaskoczyło, zaiskrzyło, no i nieprzerwanie trwa. Początkowo koncentrowałem się na obserwacji ptaków i projektach edukacyjnych. Oprowadzałem po stawach dzieci, opowiadałem im o gospodarce karpiowej, tłumaczyłem, jak funkcjonuje przyroda na stawach, podkreślając, że ptaki nie mogą istnieć bez hodowców karpi i bez ryb. Od ok. 10 lat pracuję jako naukowiec w Polskiej Akademii Nauk i cały czas zajmuję się ptakami na stawach karpiowych.

Interesują Pana konkretne gatunki?

Od kilkunastu lat prowadzę badania nad rybitwą białowąsą (*Chlidonias hybrida*). Wraz z zespołem zgłębiamy ekologię tego gatunku, czyli przede wszystkim obraczkujemy młode i dorosłe ptaki, badamy ich sukces lęgowy, interesują nas także różne aspekty ekologii behawioralnej, m.in. opieka rodzicielska. No i w przypadku tego gatunku jako pierwsi na świecie odkryliśmy takie zjawisko jak dezercje.

Na czym ono polega?

W okresie opieki nad pisklętami samice rybitw białowasyh opuszczają swojego partnera – po prostu porzucają go dokładnie tak, jak nieraz dzieje się to u ludzi, gdy facet wychodzi do kiosku po papierosy i nagle zapomina o swojej rodzinie. U rybitw białowasyh jest podobnie – są razem przez długi czas, w równym stopniu angażują się w budowę gniazda, które jest taką pływającą po powierzchni wody platformą, a gdy samica już złoży jaja, oba ptaki je wysiadują i później opiekują się pisklętami. Dezercje samic następują w czasie, gdy termika młodych jest już na tyle rozwinięta, że nie wymagają one stałego ogrzewania. Zaobserwowaliśmy, że połowa samic ucieka, gdy pisklęta są jeszcze nielotne, a więc do



MATEUSZ LEDWÓN PODCZAS OBRACZKOWANIA PISKŁĄT RYBITW BIAŁOWĄSYCH.

[FOT. BARTŁOMIEJ KUSAL]

21. dnia ich życia, a pozostała część rybitw ulatnia się nieco później – pisklęta są wówczas już nieco bardziej samodzielne, ale samiec wciąż musi się nimi opiekować. W przypadku rybitw ta opieka nad potomstwem trwa bardzo długo. Po wylocie z gniazda przez co najmniej miesiąc, a bywa że i przez dwa miesiące samiec musi mieć pieczę nad tą młodzieżą.

Wiadomo, co się wówczas dzieje z samicami?

Tego właśnie chcieliśmy się dowiedzieć, dlatego do piór samic zamocowaliśmy radiowe nadajniki VHF. Okazało się, że niewielka część tych ptaków, bo zaledwie 2 proc., szuka sobie nowego partnera i z nim przystępuje do kolejnego w tym samym sezonie lęgu. Podkreślam jednak, że robi to tylko 2 proc. samic, a więc jest to bardzo rzadkie zjawisko.

Co w tym czasie porabia reszta dezerterek?

Zdecydowanie wcześniej niż cała reszta opuszczają tereny lęgowe. Być może te samice przystępują do drugiego lęgu na Węgrzech, bo tamtędy prowadzą szlaki wędrówne na zimowiska wielu naszych ptaków. To jednak tylko hipoteza, bo z całą pewnością nie możemy powiedzieć, gdzie te samice są i co robią.

Samce są w stanie w pojedynkę wychować potomstwo?

Oczywiście muszą więcej harować, przynosić znacznie więcej pokarmu. Generalnie jednak można powiedzieć, że dezercje samic nie wpływają na obniżenie sukcesu lęgowego – pokarmu nie brakuje, rybitwim koloniom liczącym kilkadziesiąt, a nawet ponad sto gniazd, w niewielkim stopniu zagrażają też dra-

pieżniki, tak więc śmiertelność piskląt jest niewielka.

W kręgu Pana zainteresowań znajdują się też gnieźdzące się na terenie GR „Brzeszcze” ślepowrony. Co można powiedzieć o tym ptaku?

Ślepowron (*Nycticorax nycticorax*) jest gatunkiem średniej wielkości czapli. Nazwa odnosi się do tego, że jest to ptak, który prowadzi głównie nocny tryb życia i za dnia przesiaduje w ukryciu, stąd przez lata ludziom wydawało się, że jest ślepy. Z kolei drugi człon nazwy nawiązuje do jego kraczącego i kojarzonego z wroną głosu, który wydaje w trakcie lotu, w szczególności w nocy.

To rzadki gatunek?

Przed wszystkim bardzo kosmopolityczny, bo zasiedla obie Ameryki, Azję, występuje prawie na wszystkich kontynentach. W Europie ślepowron preferuje strefy cieplejszego klimatu i w naszym kraju osiąga północną granicę zasięgu, występując wyłącznie w Dolinie Górnej Wisły – od Zatora po Skoczów. W Polsce mamy około tysiąca par i prawie 99 proc. spośród nich pojawia się na terenie Doliny Górnej Wisły, w tym, oczywiście, na terenie GR „Brzeszcze”. Mamy zatem kolonię ślepowronów na stawach w Harmężach, a także w Brzeszczach Nazielańcach. W Polsce jest to gatunek chroniony, został też wpisany do polskiej czerwonej księgi zwierząt, aczkolwiek jego populacja obecnie ma się bardzo dobrze i od lat obserwujemy trend wzrostowy, m.in. dzięki hodowcom karpi.

Kiedy ślepowrony pojawiają się w Polsce?

Przylatują na przełomie marca i kwietnia i zasiedlają już istniejące kolonie. Gniazda budują np. w gęstych krzakach głównie na wyspach, znajdujących się na zbiornikach w dawnych żwirowniach i stawach karpiowych. Ptaki po przylocie bardzo szybko łączą się w pary i przystępują do lęgów.

Żerują na stawach?

Do niedawna wydawało się to oczywiste, choć trudne do udowodnienia, ponieważ w okresie wysiadki jaj czy toków ptaki te



NA BRZESZCZAŃSKIE STAWY ŚLEPOWRONY PRZYLATUJĄ NA PRZEŁOMIE MARCA I KWIETNIA I ZASIEDLAJĄ JUŻ ISTNIEJĄCE KOLONIE. NA ZDJĘCIU: DOROSŁE OSOBNIKI. | FOT. MATEUSZ LEDWÓN

są aktywne głównie nocą i wtedy też żerują. Tak jak czaple białe i siwe są zainteresowane rybami, ale również kijankami, żabami oraz różnego rodzaju bezkręgowcami. Dziś już wiemy z całą pewnością, że ślepowrony nie żerują wyłącznie na stawach. W ciągu dwóch ostatnich lat – w ramach unijnego projektu Life Vistula, którego celem jest ochrona siedlisk ślepowrona na stawach – 80 ptakom, wspólnie z Jackiem Betleją z Górnośląskiego Koła Ornitologicznego, założyliśmy nadajniki GPS/GSM, czyli lokalizatory wskazujące ich położenie.

Jaki był efekt?

Zaskakujący, bo okazało się, że ptaki, owszem, żerują na stawach, ale nie w takim stopniu jak przypuszczaliśmy. Wynika to zapewne z tego, że ryby w stawach karpiowych są dla ślepowronów często zbyt duże. Tak więc większość ptaków wybierała inne miejsca: doprowadzalniki, cieki, kanały, Wiśle czy rzeki podgórskie jak Soła czy Biała, starorzecza z konarami i kamieniami, na których ślepowrony mogły stać i czatować na ryby.



NA STAWACH GOSPODARSTWA RYBACKIEGO „BRZESZCZE” NAUKOWCY OD KILKUNASTU LAT PROWADZĄ BADANIA NAD RYBITWĄ BIAŁOWĄSĄ (NA PIERWSZYM PLANIE, W TŁE ZAUSZNIK). | FOT. DARIUSZ CZERNEK

Co jeszcze udało się ustalić dzięki nadajnikom?

Po raz pierwszy na świecie ustaliliśmy, że u ślepowronów również pojawia się dezercja. Mieliśmy dwa takie przypadki, tym razem chodziło jednak o samce, które zostawiły samice z pisklętami i założyły nowe gniazdo z innymi partnerkami. Jako pierwsi mieliśmy też możliwość precyzyjnego zbadania tras wędrówek europejskiej populacji ślepowrona, uzyskując całą masę nowych informacji. Dowiedzieliśmy się m.in., że ptaki latają wyłącznie nocą, średnio pokonując w ciągu godziny 60 kilometrów, że ich zimowiska – co było dla nas dużym zaskoczeniem – są bardzo zróżnicowane. Dotychczas sądził się, że ptaki zimują na położonych na południu od Sahary rozlewiskach Sahelu. Okazało się, że, owszem, i tam docierają, ale znaczną część naszych ślepowronów nie poleciała tak daleko, na miejsce zimowania wybierając choćby Algierię w północnej Afryce, a nawet dogodne miejsca na południu Europy – we Włoszech i Chorwacji. Informacje z nadajników cały czas do nas spływają.

I wiosną ślepowrony znów pojawią się na stawach...

Oczywiście. Niestety, nie wszyscy zdają sobie z tego sprawę, jak ważne dla ptaków są stawy karpiowe, a w tej grupie są, niestety, również politycy i urzędnicy. Często nie mają pojęcia, że większość polskich mokradeł została zniszczona, a stawy karpiowe stały się ich substytutem. W Dolinie Górnej Wisły mamy aż cztery obszary Natura 2000, które zostały założone na stawach karpiowych po to właśnie, by chronić siedliska ptaków wodno-błotnych, m.in. ślepowrona, rybitwy białowasej, bąka, bączka. Trzeba mieć świadomość, że gdyby z jakiegoś powodu okazało się, iż rybakowski biznes przestaje się opłacać i rybaków by zabrakło, to i te siedliska przestałyby istnieć. (K)



KOŃCOWA SCENA FILMU „DOTKNIĘCIE ANIOŁA” KRĘCONA BYŁA NA STAWACH W GROJCU POD OŚWIĘCIMIEM. **WŁODZIMIERZ NOWOTARSKI JAKO TYTUŁOWY ANIOŁ** POJAWIA SIĘ TAM WRAZ Z CHŁOPCEM NA POMOCIE. | FOT: JACEK JANUSZYK

PRZYPADEK SPRAWIŁ, ŻE ZAGRAŁEM ANIOŁA

„Zaraz pomyślałem, co by było, gdyby znalazł się tu patrol policji. Przecież nie mam dokumentów, wyglądam jak wyglądam... Co bym powiedział tym policjantom? Że jestem aniołem i czekam tutaj na esesmanów, przed którymi muszę uratować żydowską rodzinę? Jak nic skończyłbym w psychiatryku”.

ROZMOWA Z **WŁODZIMIERZEM NOWOTARSKIM** Z BRZEZINKI (GM. OŚWIĘCIM), EMERYTOWANYM AUTOMATYKIEM W KOPALNI „BRZESZCZE”, ZAPALONYM WĘDKARZEM I ODTWÓRCĄ ROLI ANIOŁA W FILMIE „DOTKNIĘCIE ANIOŁA”.

Jak to się stało, że wędkarz niemający żadnego filmowego doświadczenia zagrał w obsypanej nagrodami produkcji?

To był zupełny przypadek. Nasze koło wędkarskie PZW Oświęcim Miasto zrzesza ludzi wielu profesji, wywodzących się z różnych środowisk. Wśród nich jest kolega zaprzyjaźniony z twórcami filmu – reżyserem Markiem Tomaszem Pawłowskim i producentką Małgorzatą Walczak. Jako człowieka obeznanego w lokalnych realiach poprosili go oni o pomoc w poszukiwaniu plenerów i osób, które mogłyby zagrać w filmie „Dotknięcie anioła”. I tak trafił do mnie.

Z konkretną ofertą zagrania roli anioła, ratującego podczas II wojny światowej żydowską rodzinę z Oświęcimia?

No tak. W swojej książce, na podstawie której miał być kręcony film, Henryk Schönker na-

zywa aniołem przypadkowego człowieka, Polaka, który pomógł jego rodzinie uciec przed Niemcami, tym samym ratując jej życie. Książkę znałem doskonale, jak chyba większość osób po nią sięgających przeczytałem ją w jedną noc i zrobiła na mnie ogromne wrażenie. Rzeczywiście mogłem pasować – Henryk Schönker opisuje anioła jako wysokiego, postawnego człowieka, a ja mam 182 cm wzrostu i wagę też raczej słuszną.

Od razu się Pan zgodził?

Nie, biłem się z myślami. Nigdy nie miałem parcia na szkołę, jestem typem człowieka, który będąc w grupie zawsze siada gdzieś z boku i absolutnie nie wyrывa się na czoło, dla którego wszelkie wystąpienia publiczne wiążą się z dużym stresem. W końcu jednak zdecydowałem, że pójdę na spotkanie organizacyjne. Tam Małgorzata Walczak ostatecznie mnie przekonała.

Zwróciła uwagę na młeczny wręcz odcień Pana bujnych siwych włosów i brody?

Oczywiście, sugerując jednocześnie, że dłuższe włosy i broda jeszcze bardziej pasowałyby do postaci anioła. Tak więc przestałem przycinać brodę i chodzić do fryzjera.

Trwało to ponad rok i z kolejnymi miesiącami mój wygląd rzeczywiście znacząco się zmieniał, a ja znów zacząłem się wahać.

Dlaczego?

Jak już wspominałem, sytuacja oddawania się pod publiczny osąd, co przecież musiało nastąpić w przypadku pojawienia się w filmie, jest dla mnie bardzo niekomfortowa, więc o planowanym udziale w tej produkcji wołałem nikomu nie mówić. Włosy rosły coraz bardziej, coraz więcej pojawiało się też denerwujących mnie pytań typu: „Chłopie, co z tobą?”. Bliscy, naprawdę serdeczni moi koledzy mówili tak: „Stary, dotknęła cię jakaś choroba, częściej niż zwykle boli cię głowa? A może masz jakieś życiowe kłopoty? Jak możemy ci pomóc?”.

Co Pan odpowiadał?

Żonie, bo ona też o niczym nie wiedziała, że tak po prostu ma być. Kolegom sprzedawałem najróżniejsze historie – od takich w miarę wiarygodnych po kompletnie bzdurne. Tym mającym znaczące ubytki w owłosieniu głowy najczęściej mówiłem, że uczestniczę w programie dotyczącym przeszczepu włosów, specjaliści będą po-

bierać ode mnie cebulki i obdarowywać nimi takich jak oni. Nie mam pojęcia, czy wierzyli. Przyjmowali te wyjaśnienia, bo musieli.

Odczuwał Pan pokusę, przechodząc obok zakładu fryzjerskiego?

I to jaką! Nie miałem pojęcia, że utrzymanie długich włosów w jako takim porządku wymaga tyle zachodu, a ich rozczesanie po myciu wiąże się nawet z bólem. W końcu doszło do tego, że krępowałem się wypić kawę w miejscu publicznym. No bo jak tylko zbliżyłem usta do filiżanki, to kawa ściekała po bujnych wąsach i brodzie. Wyglądałem fatalnie i jeszcze gorzej się z tym czułem, dlatego informację o rozpoczęciu zdjęć przyjąłem z wielką ulgą.

Jak odnalazł się Pan na planie filmowym?

Początek kojarzy mi się z jednym wielkim wewnętrznym dygotem. Później, gdy zobaczyłem, jak swoje sceny odegrali inni amatorzy, stres trochę odpuścił. Zostałem odziany w długą tunikę i czekałem na swoją kolej. Jako pierwsze kręcone były sceny plenerowe, w których anioł odnajduje ukrywającą się przed Niemcami w krzakach przerażoną rodzinę Schönkerów, uspokaja ją, zapewniając, że wróci wieczorem i pod osłoną mroku zaprowadzi na stację kolejową, skąd będzie mogła pojechać do bliskich do Tarnowa.

Poszło gładko czy też konieczne były duble?

W zasadzie obyło się bez powtórek – kilka ujęć, przebitki raz na rodzinę, raz na mnie i scena była gotowa. Co ciekawe, twórcy filmu nie udzielali amatorom konkretnych wskazówek typu: „Teraz bądź smutny, a po chwili się uśmiechnij, itp”. Wszyscy, w tym i ja, jakoś potrafili wczuć się w sytuację i wychodziło to w miarę wygodnie. W scenach zbiorowych, jak choćby wypędzania Żydów z kamienicy w Tarnowie – jako anioł pojawiam się tam na balkonie – biorąc udział m.in. dzieci z miejscowych szkół oraz członkowie lokalnego kabaretu. Przed rozpoczęciem zdjęć atmosfera na planie była dość luźna, słychać było żarty i śmiechy. Ten radosny nastrój prysł momentalnie, gdy kamera poszła w ruch, gdy pojawili się esesmani, też amatorzy, i zaczęli pędzić żydowskie rodziny. W jednej chwili zamiast emocji początkowo

udawanych dostrzegłem szczere przerażenie, autentycznie powiało grozą.

Kończowa scena filmu kręcona była chyba na stawie rybackim...

Tak, to były stawy hodowlane w Grojcu pod Oświęcimiem, jako anioł pojawiam się tam na pomoście. W tej okolicy miała też być kręcona scena z jadącymi na motocyklu esesmanami. I okazało się, że kolekcjonerzy militariów w niemieckich mundurach nie mogli trafić, nie wiedzieli, w którym miejscu skręcić z głównej szosy. Nie namyślając się wiele zaproponowałem, że pomogę ich skierować we właściwą drogę. I tak jak stałem: w tej długiej tunice, z kosturem w garści, długą brodą i rozwianym siwym włosom wybiegłem na pobocze. W tym samym momencie usłyszałem pisk samochodów, bo było to piątkowe popołudnie. Ludzie patrzyli z niedowierzaniem.

Przyzna Pan, że anioł na drodze to jednak dość rzadki widok...

Zgoda, ale zaraz pomyślałem sobie, co by było, gdyby wśród tych aut znalazł się patrol policji. Przecież nie mam dokumentów, wyglądam jak wyglądam... Co bym powiedział tym policjantom? Że jestem aniołem i czekam tutaj na esesmanów, przed którymi muszę uratować żydowską rodzinę? Jak nic skończyłbym w psychiatryku.

Oświęcimska premiera filmu była zapewne wielkim wydarzeniem.

Oczywiście. Zabrałem na nią żonę, mamę i teściową. Mielśmy siedzieć razem, ale zostałem poproszony o chwilę rozmowy i gdy wszedłem na salę, obok moich pań nie było już miejsca. Usiadłem więc nieco niżej, po prostu tam, gdzie zauważyłem wolny fotel. I to znów był jakiś niesamowicie dziwny przypadek. Od razu poczułem na sobie czyjś wzrok. Patrzył na mnie starszy mężczyzna, siedzący dwa fotele obok. Aż mnie zmroziło. To był mieszkający w Tel Awiwie-Jafie, a zmarły w styczniu 2019 roku, Henryk Schönker, autor książki i bohater tego filmu, którego wcześniej nie miałem okazji poznać osobiście. I nagle on wstaje, wyciąga ręce, chcąc mnie wyściskać na oczach pełnej sali.



WŁODZIMIERZ NOWOTARSKI: - WŁOSY ŚCIAŁEM I UPORZĄDKOWAŁEM BRODĘ ZARAZ PO ZAKOŃCZENIU ZDJĘĆ DO FILMU. I NIE UKRYWAM, ŻE POCZUŁEM OGROMNĄ ULGĘ. | FOT: JAROSŁAW CZERWIŃSKI

Coś Panu powiedział?

Nic. Nic. Ani słowa. Łzy mu ciekły i mnie też.

Jakie wrażenie zrobił na Panu film?

Kolosalne. Najbardziej w pamięci utkwiła mi scena, w której pan Henryk siedzi na torach na tle Bramy Śmierci obozu Auschwitz-Birkenau i mówi, że Żydzi nie musieli ginąć, ale teraz niech nikt nie mówi, że o Holocauście nie wiedział. Bo wiedzieli Amerykanie, wiedzieli Francuzi, wszyscy wiedzieli. Mogli przyjąć Żydów, ale nie chcieli. Dla mnie jest to najważniejsza, uniwersalna, a więc odnosząca się i do czasów współczesnych, wymowa filmu „Dotknięcie anioła”. (K)

Wstrząsająca opowieść z czasów Holocaustu

➤ Fabularyzowany dokument pt. „Dotknięcie anioła” (reż. Marek Tomasz Pawłowski, prod. Małgorzata Walczak) miał swoją premierę w 2015 roku. Jest to ekranizacja książki pod tym samym tytułem autorstwa Henryka Schönkera, polskiego Żyda ocalonego z Holocaustu.

➤ Henryk Schönker, bohater filmu, urodził się w 1931 roku w Krakowie w rodzinie artysty malarza Leo Schönkera. W 1937 roku rodzina przeniosła się do Oświęcimia. Leo Schönker był ostatnim

przewodniczącym oświęcimskiej żydowskiej gminy wyznaniowej. Henryk Schönker opowiada o wyjątkowych zbiegach okoliczności i ogromnej woli przeżycia, towarzyszących rodzinie Schönkerów od ucieczki z Oświęcimia poprzez pobyty w Krakowie, Wieliczce, Tarnowie, Bochni aż do ewakuacji z obozu w Bergen-Belsen.

➤ Świadectwo bohatera filmu jest wstrząsające. Twierdzi on, że Oświęcim mógł być symbolem ocalenia, a nie zagłady narodu żydowskiego. Na kil-

ka miesięcy przed decyzją o budowie KL Auschwitz hitlerowcy zobowiązali bowiem jego ojca do uruchomienia w Oświęcimiu biura emigracyjnego, które miało koordynować wyjazd śląskich Żydów do Palestyny. Nie udało się, bo kraje Zachodu odmówiły pomocy.

➤ W filmie „Dotknięcie anioła” zagrali liczni mieszkańcy Oświęcimia. Włodzimierz Nowotarski wcielił się w tytułowego anioła - mężczyznę, który w dramatycznej chwili pomógł uciec rodzinie Schönkerów, a tym samym uratował jej życie. Film zdobył kilkadziesiąt nagród i wyróżnień na festiwalach w Polsce i za granicą. (K)

KARP W SZARYM SOSIE NA WIGILIĘ W STYLU RETRO

Dla wielu pokoleń Polaków była to potrawa wręcz obowiązkowa, cechująca się prawdziwie staropolskimi, złożonymi smakami: rybę gotowano w słodko-kwaśnym sosie z dodatkiem piernika, rodzynek i migdałów.



NORBERT SOKOŁOWSKI JEST KUCHARZEM, WSPÓŁPRACUJE Z DZIAŁEM REKONSTRUKCJI HISTORYCZNEJ I SPRZEDAŻY W MUZEUM PAŁACU KRÓLA JANA III W WARSZAWSKIM WILANOWIE. FOT. ANNA WIBIG



DR MARTA SIKORSKA JEST HISTORYKIEM SPECJALIZUJĄCYM SIĘ W KULTUROWEJ HISTORII JEDZENIA I KUCHNI OKRESU NOWOŻYTNEGO (XVI-XVIII W.). SZCZEGÓLNIE INTERESUJE JĄ HISTORIA STAROPOLSKIEJ I NIEMIECKOJĘZYCZNEJ LITERATURY KULINARNEJ. FOT. ARCHIWUM MARTY SIKORSKIEJ

Polska wigilijna to posiłek niezwykły, wyczekiwany przez cały rok, pełen symboli i często bardziej uroczysty niż bożonarodzeniowy obiad. Kanon wigilijnych potraw, choć wydaje się nam czymś absolutnie niezmiennym, ewoluował na przestrzeni wieków, podlegając historycznym i kulturowym przemianom.

Zapomniane potrawy wigilijne kryją się na kartach książek kucharskich czasami liczących setki lat, ale nawet lektura przedwojennych jadłospisów i książek kucharskich przynosi liczne zdziwienia, zachwyty i odkrycia dotyczące odmienności wigilijnych dań.

Grudniowe numery najpoczytniejszego przedwojennego czasopisma dla kobiet

„Mojej Przyjaciółki”, wydawanej w latach 1934-1939, pełne są porad dotyczących przyrządzania potraw na ten szczególny dzień w roku. Autorki artykułów poświęconych tematowi wigilijnym podkreślały, że pomimo

„CHOĆBY WARUNKI FINANSOWE NASZE BYŁY BARDZO CIĘŻKIE, Z WIECZERZY WIGILIJNEJ NIE POWINNYŚMY ZREZYGNOWAĆ. URZĄDZMY JĄ SKROMNIE...”

trudnej sytuacji finansowej, w jakiej znajduje się wiele rodzin, warto zadbać o zorganizowanie wigilii, choćby najskromniejszej. Dlatego na łamach czasopisma publikowano jadłospisy wigilijne, w których konsekwentnie stosowano ich podział na „skromne, średnie i wystawne”.

Bywało, że autorka przedświątecznych publikacji zwracała się do swoich czytelniczek z sugestią: „Choćby warunki finansowe nasze były bardzo ciężkie, z wieczerzy wigilijnej

nie powinniśmy zrezygnować. Urządzmy ją skromnie, ale niech będzie, niech zgromadzi wszystkich domowników w miłym nastroju. Oto jaki proponuję jadłospis w takim wypadku: zupa grzybowa z kluseczkami, paszteciki z kapustą, śledzie smażone z ziemniakami z wody, kompot z suszonych owoców, kruchy placek z jabłkami”.

Karp NA PIERWSZYM miejscu

Przykładowy jadłospis na wigilię skromną, zawarty w grudniowym numerze „Mojej Przyjaciółki” z roku 1938, obejmował zaledwie cztery potrawy: czysty barszcz grzybowy z uszkami, karpia w szarym sosie z ziemniakami z wody, kapustę duszoną z grzybami oraz łamańce (kruche ciasteczka) z makiem. Z kolei wigilia wykwinna składała się z czystego rosółu rybnego, pasztecików z ryby we francuskim cieście, linów w galarecie z sosem

tatarskim, szczupaka z jarzyną, sandacza smażonego, sałaty z oliwą i cytryną, maku tartego z miodem oraz owoców. Dodatkowo na przekąskę podczas wigilii polecano kanapki z wędzonym łososiem, sardynkami, pasztetem z wędzonej ryby oraz rolmopsy oraz wędzoną sieję.

Powyższy przykład wyraźnie pokazuje, że wigilie skromne od wykwinnych różniły się przede wszystkim ilością i różnorodnością potraw z ryb słodkowodnych.

Zestawiając z sobą wigilijne jadłospisy zamieszczane w latach 30. XX wieku na łamach „Mojej Przyjaciółki” zauważyliśmy, że na wigilię podawano zupy rybne z różnorodnymi dodatkami: z łazankami, małymi ptysiami lub rybnymi pulpetami, czyste rosół rybnego z pasztecikami z ryby w cieście francuskim, a także zupy rybne zabelane - z pulpetami lub kluseczkami.

Wśród pozostałych dań rybnych pierwsze miejsce zajmował karp, podawany w szarym sosie (z piernikami, rodzynekami i migdałami), smażony lub w galarecie, jednak nie mniej popularny był szczupak w chrzanowym lub musztardowym sosie, smażony z kapustą albo faszerowany po żydowsku.

LINY DUSZONE w kapuście

Bohaterami wielu wigilijnych potraw były również liny, sandacze oraz karasie. Naszą uwagę przykuły liny duszone w czerwonej kapuście albo stanowiące nadzienie do francuskich pasztecików (vol-au-vent), karasie zapiekane w śmietanie, sandacze z beszamelem czy zrazy z sandacza.

Na wigilijnych stołach pojawiały się także ryby w sosach cytrynowym lub chrzanowym oraz smażone, podane z sałatkami, a

także zapiekane paszteciki z ryb w konbach (muszlach). Wariacją na temat tej ostatniej potrawy były paszteciki z ikry i mleczka, również serwowane na muszelkach.

Potrawą wigilijną, którą bardzo wysoko ceniono i o której pamięć chcielibyśmy pielęgnować, jest karp w szarym sosie. Dla wielu pokoleń Polaków była to potrawa, bez której nie wyobrażano sobie wigilii, cechująca się prawdziwie staropolskimi, złożonymi smakami: rybę gotowano w słodko-kwaśnym sosie z dodatkiem piernika, rodzynek i migdałów. Takiego karpia retro postanowiliśmy podać z jarmużem oraz kasztanami (ten popularny, aczkolwiek dziś zapomniany wigilijny dodatek opisywany był już w książkach kucharskich z początków XIX wieku!). A na deser proponujemy leguminę makową z konfiturą z pigwy.

MARTA SIKORSKA
NORBERT SOKOŁOWSKI

Danie, bez którego niegdyś nie wyobrażano sobie wigilijnej wieczerzy

KARP W SZARYM SOSIE

„Moja Przyjaciółka”
z 10 grudnia 1938 r.

➤ Karpia ugotować na smaku z włoszczyzny, cebuli i korzeni i włożyć na półmisek, postawić na ciepłe miejsce, aby nie ostygł. Przyrządzić sos: cukier w kawałkach skropić lekko wodą i zrumienić na karmel. Łyzkę mąki zrumienić z łyżką masła, rozprowadzić karmelem, sokiem z gotowanej ryby, dodać kawałek miodownika, który nadaje sosowi smaku, osolić, osłodzić, dodać sok z cytryny, wsypać garść przemytych rodzynek, sparzonych i pokrojonych w paseczki migdałów słodkich. Można też dodać kieliszek wina dla podniesienia smaku. Zagotować i połowić karpia, a połowę podać w sosjerce.

JARMUŻ Z KASZTANAMI

Jan Szyttler, „Kucharz
dobrze usposobiony”,
Wilno 1830 r.

➤ Jarmuż oczyszczony kładnie się do wrzącej wody, w której gdy się ugotuje na miękko, wybiera się, wycisnąwszy z niego wodę usieka się najdrobniej. Utrzeć na tarkę słodkiego buraka i dwie marchwi, usieka się drobno kilka cebul, które gdy się usmażą w maśle, kładnie się utarty burak i marchew; podsmażywszy to w maśle z cebulą kładnie się jarmuż. Nalawszy dobrym bulionem; na miernym ogniu (mieszając) należy gotować pod pokrywą; gdy będzie gotowy jarmuż wyklada się na półmisek; obłożywszy go kasztanami, wydaje się do stołu. Kasztany tak się przygotowują: opiekają się na miękko w piecyku kawianym lub na blasze w

gorącym piecu; gdy się odpieką, należy oczyścić z łuski. Wkłada się każdą na drewnianą szpilkę i macza się w cukier zagotowany pod nazwiskiem karmel. Kasztany tym sposobem przygotowane służą z groszkiem i szpinakiem.

LEGUMINA MAKOWA

„Kuchnia polska, niezbędny
podręcznik dla kucharzy
i gospodyń wiejskich
i miejskich”, Toruń 1885 r.

➤ Kubek maku oparzonego, wyciśniętego z wody i utartego, parę łyżek cukru, kilka utłuczonych gorzkich migdałów, 6 żółtek mocno wycierać. Ubić pianę z białek, zmieszać ostrożnie z makową masą dosypując po trochu łyżkę stołową kartoflanej mąki, włożyć do wysmarowanego masłem i wysypanego sucharkiem półmiska i w piec wstawić.



KARP W SZARYM SOSIE Z JARMUŻEM ORAZ KASZTANAMI, A NA DESER - LEGUMINA MAKOWA Z KONFITURĄ Z PIGWY.



FOT. NORBERT SOKOŁOWSKI

PRZYCHODZI RYBAK DO PRAWNIKA



MICHAŁ JANOWSKI
radca prawny

Jak handlować ŻYWYMI RYBAMI

Co każdy rybak powinien wiedzieć o transporcie żywych karpi, ich sprzedaży i uśmiercaniu, by nie wejść w konflikt z prawem.

Jak co roku jesień w sektorze rybackim, a w szczególności wśród hodowców karpia, oznacza przygotowania do przedsięwziętej sprzedaży. Także co roku aktualne stają się pytania na temat przepisów regulujących kwestię sprzedaży żywych ryb. Te podstawowe zawarte są w Ustawie o ochronie zwierząt i - mimo niedawnych nowelizacji - nie uległy ostatnio zmianie. Zatem słowem przypomnienia wypada wspomnieć, że transport żywych ryb lub ich przetrzymywanie w celu sprzedaży bez dostatecznej ilości wody umożliwiającej oddychanie, zgodnie z art. 6 ust. 2 pkt 18, kwalifikowane są jako znęcanie się nad zwierzętami. Za takie zachowanie, zgodnie z art. 35 ust. 1 w zw. z ust. 1a, grozi kara pozbawienia wolności do lat trzech.

ZMINIMALIZOWAĆ niepokój

Z pewnością nie są to jednak jedyne przepisy regulujące tę kwestię i to właśnie pozostałe z nich stanowią temat niniejszego artykułu. Sam fakt dopuszczalności sprzedaży żywych ryb został uregulowany m.in. w rozporządzeniu ministra rolnictwa i rozwoju wsi w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego do sprzedaży bezpośredniej (Dz.U. z 2015 r., poz. 1703). Jak wskazuje się w § 3 pkt 4 do sprzedaży bezpośredniej dopuszcza się produkty rybołówstwa żywe lub uśmiercone. Kolejny paragraf w swoim pkt. 4 wskazuje natomiast, że sprzedaż bezpośrednią prowadzi się zarówno konsumentowi końcowemu (w gospodarstwie rybackim, na targowiskach czy z obiektów tymczasowych - w tym ze specjalistycznych środków transportu), jak i do zakładów prowadzących handel detaliczny. Równolegle funkcjonuje też rozporządzenie ministra rolnictwa i rozwoju wsi w sprawie maksymalnej ilości żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu

detalicznego oraz zakresu i sposobu jej dokumentowania (Dz.U. z 2016 r., poz. 2159). W pkt. 6 załącznika nr 3 ilość tę w odniesieniu do produktów rybnych określono na 1800 kg rocznie.

Powyższe przepisy stanowią implementację do krajowego systemu prawnego wymogów stawianych przez legislację Unii Europejskiej, konkretnie zaś Rozporządzenie Rady (WE) nr 1099/2009 w sprawie ochrony zwierząt podczas ich uśmiercania (Dz.Ur. UE L 303, s. 1-30). Rozporządzenie to przekrojowo reguluje kwestię humanitarnego traktowania zwierząt w czasie ich uśmiercania i może być bezpośrednio stosowane w Polsce. Wyrazem tego jest pkt 2 preambuły, który wskazuje, że „podmioty gospodarcze lub wszelkie osoby związane z uśmiercaniem zwierząt powinny podejmować wszelkie konieczne działania, aby uniknąć zadawania bólu i zminimalizować niepokój i cierpienie zwierząt w trakcie uboju lub uśmiercania, uwzględniając przy tym najlepsze praktyki w tej dziedzinie i metody dozwolone na mocy niniejszego rozporządzenia”. Jednocześnie, co istotne, w pkt. 11 preambuły znalazło się rozróżnienie, wskazujące na odmienności fizjologiczne, a co za tym idzie konieczność odrębnego uregulowania zasad uśmiercania ryb i zwierząt lądowych.

Kwestię sprzedaży żywych zwierząt jak również ich ogłuszania i uśmiercania regulują także akty pomocnicze, takie jak na bieżąco aktualizowane wytyczne Głównego Lekarza Weterynarii w sprawie postępowania z żywymi rybami będącymi przedmiotem sprzedaży detalicznej (do sprawdzenia na www.wetgiw.gov.pl). Wśród nich znajdują się m.in. wymogi minimalne stawiane przed

osobami biorącymi udział w sprzedaży detalicznej żywych ryb (ukończone 18 lat oraz wykształcenie co najmniej zawodowe lub trzyletnie doświadczenie przy hodowli ryb).

Wytyczne zawierają także opis urządzeń wykorzystywanych do przetrzymywania żywych ryb czy miejsce i procedurę uśmiercania ryb. Ponadto w dokumencie tym wskazano sposoby transportu ryb po sprzedaży (tak z wodą, jak i bez - w specjalnych opakowaniach). Główny Lekarz Weterynarii rekomenduje sprzedaż ryb po ich wcześniejszym uśmierceniu, a jedynie wyjątkowo dopuszcza sprzedaż żywych zwierząt. Dodatkowo w tym miejscu należy przypomnieć o treści art. 34 ust. 4 pkt 2 Ustawy o ochronie zwierząt, który zabrania uśmiercania lub uboju zwierząt kręgowych przy udziale lub w obecności dzieci.

Bez zbędnych NIEPOROZUMIEŃ

Ponadto Polska jest członkiem Światowej Organizacji Zdrowia Zwierząt (OIE) i wobec tego zobowiązana jest do stosowania uchwalonego przez ten podmiot Kodeksu zdrowia zwierząt wodnych (odnośnik do tekstu w języku angielskim dostępny także na www.wetgiw.gov.pl). Kwestie związane z personelem, przewozem i stosowanymi urządzeniami uregulowano w pkt. 7.3.2-7.3.4.

Kompleksowa znajomość obowiązującego prawa i aktualnych zaleceń z pewnością przyczyni się nie tylko do poprawy dobrostanu zwierząt, ale też do uniknięcia w praktyce niepotrzebnych w tym gorącym okresie nieporozumień.

WSPÓŁPRACA: PAWEŁ SZCZEPAŃSKI

W SIECI

Projekty, konkursy I POŻEGNANIE

Instytut Rybactwa w Olsztynie rozpoczyna projekt badawczy, którego celem jest uruchomienie produkcji konsumpcyjnego okonia w stawach ziemnych w oparciu o wychów narybku w systemie zamkniętym RAS. Gdyby ta technologia mogła funkcjonować nie tylko doświadczalnie, ale również na stawach produkcyjnych w terenie, mogłoby to przynieść wymierne korzyści dla hodowców.

Federacja Europejskich Producentów Akwakultury jest organizacją, która zrzesza wiele branżowych stowarzyszeń hodowców ryb z całej Europy. To właśnie FEAP reprezentuje naszą branżę na obradach różnych europejskich gremiów, w tym tych decyzyjnych z UE. Tym bardziej gratulujemy Annie Pyć wyboru na wiceprzewodniczącą Komitetu Zarządzającego FEAP, gdzie będzie reprezentować polskie rybactwo.

Już po raz szósty Towarzystwo Promocji Ryb przeprowadziło konkurs pt. „Pan Karp zarybia Wisłę”. W konkursie brały udział dzieci z przedszkoli i szkół z miejscowości, które leżą wzdłuż Wisły, od Skoczowa, aż po jej ujście w Mikoszewie. W nadesłanych pracach młodzi miłośnicy przyrody dali dowód wiedzy o wodnej przyrodzie, w tym o rybach.

Profesor Janusz Guziur o historii karpiarstwa wie wszystko. Podzielił się też z czytelnikami wiedzą o rybach i Wigiliach od średniowiecza do czasów współczesnych.

Marian Rapacewicz był legendą za życia. Zmarł w wieku 73 lat mając za sobą ogrom sukcesów w życiu zawodowym i poza nim. Odszedł rybak z krwi i kości. Cześć Jego pamięci.



„Okon w stawach ziemnych - projekt IRS Olsztyn. Zamierzeniem projektu jest opracowanie kompleksowej zintensyfikowanej technologii produkcji okonia europejskiego opartej na integracji wychowu narybku w RAS oraz tuczu ryby handlowej w odpowiednio zmodyfikowanych stawach ziemnych”.

<https://infish.com.pl>



„Anna Pyć wiceprzewodniczącą Federacji Europejskich Producentów Akwakultury.

Lara Barazi-Yeroulanos z Grecji została wybrana nową przewodniczącą Federacji Europejskich Producentów Akwakultury (FEAP) na następne trzy lata. Pozostałe osoby wybrane do komitetu zarządzającego FEAP to Anna Pyć z Polski, Goran Markulin z Chorwacji, Brian Thomsen z Danii i Jordi Trías z Hiszpanii.

<https://www.worldfishing.net/news101/fish-farming/feap-elects-new-president>



„Konkurs „Pan Karp zarybia Wisłę” rozstrzygnięty. Nagrody zbiorowe - przedszkola: PP nr 25 w Płocku, PP nr 17 we Włocławku, PP w Połańcu. Nagrody zbiorowe - szkoły podstawowe: SP nr 10 we Włocławku, Ośrodek Opiekuńczo-Wychowawczy Toruń, SP nr 14 we Włocławku. Nagrody indywidualne: Alex Rzesutek - Jantar, Nina Łukasik - Nowe, Karol Wieczorek - Warszawa, Igor Laroszewski PP 30 Włocławek, Lena Miłkowska PP nr 9 Włocławek, Dorota Ziółkowska PP nr 9 Włocławek, Eryk Rzesutek SP Jantar, Gabrysia Tołczyk SP Mikoszewo, Angelika Jarosz SP Jantar”.

www.pankarp.pl



„Prof. Janusz Guziur - w dawnej Polsce najważniejszym momentem wigilijnego dnia była rodzinna wieczerza. W chłopskich domach od XVII w. stawiano na stołach 5-7 postnych potraw, a w domach magnackich - 12 dań z kilkoma daniami rybnymi”.

www.pankarprybaczy.pl



„Stawom w Kocku... Marian Rapacewicz poświęcił niezmierzoną ilość czasu, nieustannie budując lub poprawiając kolejne elementy gospodarstwa: stawy, płuczkę, magazyny, mnichy, groble, odłówki, budynki biurowe, przetwórnictwo ryb. Z epoki PRL przeniósł zakład w czasy nowoczesne”.

<http://www.zprzyb.pl/LinkClick.aspx?fileticket=djy5XGEqfgc%3d&tabid=1176>

OPR. Z.Sz.



BRZESZCZAŃSKIE STAWY ZACHWYCAJĄ O KAŻDEJ PORZE ROKU, ALE TURYSTÓW ROWEROWYCH, SZCZEGÓLNIE TYCH DŁUGODYSTANSOWYCH, SPOTYKA SIĘ TU NAJCZĘŚCIEJ LATEM. | FOT. ZOFIA KARNASIEWICZ



TERESA JANKOWSKA ZACHĘCA DO WYCIECZEK NA NAZIELEŃCE. | FOT. JAROSŁAW CZERWIŃSKI

NASZA GALERIA



MAŁGORZATA SZYMCZYK-KARNASIEWICZ Z KRAKOWSKIEJ NOWEJ HUTY WRAZ Z CÓRKĄ ZOSIĄ WYBRAŁY SIĘ NA WAKACYJNĄ WYPRAWĘ ROWEROWĄ DO PRAGI. BRZESZCZE ZNALAZŁY SIĘ NA TEJ TRASIE, A UROK MIEJSCOWYCH STAWÓW OBIE ROWERZYSTKI BĘDĄ DŁUGO WSPOMINAĆ. FOT. ZOFIA KARNASIEWICZ

ROWEROWY WYPAD NA NAZIELEŃCE

Ci, którzy docierają do Brzeszcz po raz pierwszy, najczęściej doznają lekkiego szoku. I trudno się dziwić, bo ta gmina najczęściej kojarzy się z miejscową kopalnią, czyli raczej typowym terenem przemysłowym. A tu nagle pojawiają się rozległe i dające nieograniczone wręcz możliwości rekreacji zielone tereny nad Wisłą i Sołą.

- Tym kontrastem zaskakujemy naszych gości już od lat – przyznaje Teresa Jankowska, mieszkanka Brzeszcz, była burmistrz tej miejsko-wiejskiej gminy, a obecnie członek zarządu powiatu oświęcimskiego. - A prawdziwym skarbem są nasze brzeszczańskie stawy rybne na Nazieleńcach, idealne wręcz miejsce na spacer, wędrówki i wycieczki rowerowe.

I faktycznie rowerzystów można tu spotkać bardzo często, bo przez stawy prowadzą znane szlaki (m.in. Wiśłana Trasa Rowerowa), które zachwycają o każdej porze roku. To magiczna przestrzeń, w której nagle uruchamiają się wszystkie zmysły: pojawiają się piękne widoki, można usłyszeć odgłosy rzadkich ptaków i z całą mocą poczuć zapach kwitnących kwiatów. W COVID-owej rzeczywistości takie miejsca są na wagę złota. (K)



NA BRZESZCZAŃSKICH STAWACH **MOŻNA SPOTKAĆ WIELE RZADKICH GATUNKÓW** ZWIERZĄT I ROŚLIN. | FOT. ZOFIA KARNASIEWICZ



PRZESZCZĄNIE PRZEBIEGAJĄ **ATRAKCYJNIE POPROWADZONE SZLAKI ROWEROWE**, M.IN. WIŚLANA TRASA ROWEROWA. | FOT. MAŁGORZATA SZYMCZYK-KARNASIEWICZ