

nr 10, wrzesień 2016

ISSN 2450 - 5811

Świętokrzyski
Głos

Pana Karpia



Ziemiański **posmak karpia** z Brodów ▶ str. 10-12
Karp dorszowi pola **nie ustąpi!** ▶ str. 4-5



Wacław **Szczoczarz**,
wydawca



Kodeks Dobrej Praktyki Rybackiej, czyli trzecia droga

„Doceniam siłę tradycji karpia, podtrzymywaną przez wszelkie działania promocyjne, ale czy one wytrzymają napór zmian kulinarnych i kulturowych?”

Od wielu lat w światku polskich hodowców karpia ścierają się dwie wizje dotyczące sposobu promowania ryb hodowanych w naszych stawach, czyli prezentacji ich zdrowotnych, kulinarnych, środowiskowych i kulturowych walorów.

Jedni uważają, że umocowany wigilijną tradycją karp obroni się sam, bo przecież coroczne przekazy - i ten medialny, i ten bazarowy - które lokują karpie wśród „ekologicznych produktów”, są na tyle zrozumiałe i na tyle silne, że dodatkowe zachęty kierowane do klientów są zbędne. Drudzy twierdzą, że skoro karp mocno zagościł w super- i hipermarketach, „skażonych” manią certyfikowania, tak więc i on sam nie uniknie tego „skażenia”.

W przypadku obu wizji jestem za, a nawet przeciw. Doceniam siłę tradycji karpia, podtrzymywaną przez wszelkie działania promocyjne, ale czy one wytrzymają napór zmian kulinarnych i kulturowych? Widzę również w sklepach i reklamach setki znaczków certyfikujących, ale czy nasz poczciwy karp powinien być wśród nich, skoro wiem, że te znaczki, za które trzeba słono zapłacić (również w przypadku ryb słodkowodnych), nie zawsze potwierdzają rzeczywistą jakość produktu?

Tak więc poszukajmy trzeciej drogi. Może nią być Kodeks Dobrej Praktyki Rybackiej (KDPR) wpisany na listę kodeksów ministra gospodarki morskiej i żeglugi śródlądowej.

„Kodeks - jak czytamy w jego preambule - jest dokumentem określającym zespół najważniejszych zasad, których przestrzeganie gwarantuje zrównoważone korzystanie z zasobów naturalnych przez obiekty, w których prowadzony jest chów i hodowla ryb, produkcji ryb zapewni właściwe jej miejsce i rangę wśród innych gałęzi sektora produkcji żywności, rybom zaś umożliwi wzrost w warunkach jak najmniej ingerujących w ich przystosowania naturalne. (...) Ułatwi producentom i hodowcom ryb stopniowe wdrażanie systemów jakościowych w gospodarstwach rybackich. Systemy te są jednymi z najbardziej istotnych elementów sprzyjających świadomości konsumenckiej, a tym samym poprawiającymi odbiór produktów także poprzez świadomość stosowania odpowiedzialnych zasad(...)”.

Tak więc, stosowanie Kodeksu Dobrej Praktyki Rybackiej (wraz z wdrożonym systemem kontroli) wypełnia wymogi klasycznej certyfikacji, potwierdzając, że produkt (karp) i proces (hodowla) spełniają określone wymagania. Oczywiście, jak każdy nowy projekt, również nasz kodeks wymaga okresowej weryfikacji wymogów, tak by nie obciążając rybaków ponad miarę, zapewniał jednocześnie gwarancję doskonałego produktu i uznanie rynku. Udział w pierwszym kodeksowym naborze 50 gospodarstw rybackich, należących do grupy najmocniejszych hodowców karpia w Polsce, potwierdza użyteczność tego projektu. Nie bez znaczenia jest również przystępna cena certyfikatu KDPR, gdyż dzisiaj wielu rybaków nie stać na „kupowanie” drogich certyfikatów i dlatego nikt nie powinien wykorzystywać tej sytuacji do może i rynkowych - ale czy etycznych? - celów.



Zbigniew **Szczepański**,
redaktor naczelny

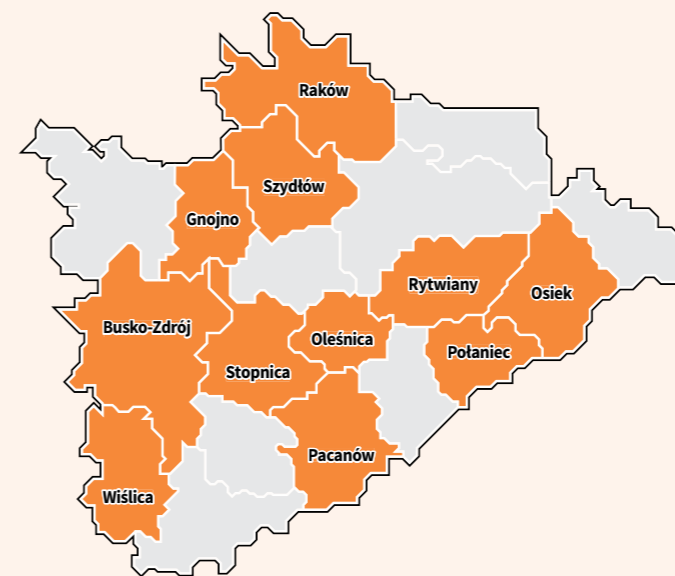
Nazywając obecny stan ducha rybaków po imieniu, można by go określić mianem „cisza przed burzą”. Co prawda wkrótce okaże się, czy obecne oczekiwanie na otwarcie furty do europejskich funduszy dla wielu gospodarstw okaże się życiodajne, czy też można będzie to wyłącznie podsumować krótko: z wielkiej chmury mały deszcz.

Podobnie rzecz się ma z nowelizacją ustawy Prawo wodne. Najpierw były kosmiczne stawki zaproponowane przez Ministerstwo Środowiska, potem protesty rybaków na niespotykaną dotąd skalę, a teraz panuje nerwowe oczekiwanie, jak do projektu podejść po słowie. Czy znów rybacy nie będą musieli się skrzyknąć i ruszyć na placyk przy ulicy Wiejskiej. No, może niezręcznie będzie tylko tym, którzy ostatnio honorowali pana ministra Gajdę za zasługi dla rybactwa. Na szczęście ogromna większość rybaków tego dyskomfortu miała nie będzie.

Co poza tym w branży? Ano mamy coraz większą liczbę spółek karpioowych, a wkrótce pewnie również i organizacji producentów ryb karpioowych. Co z tego wyniknie, wkrótce zobaczymy. Najważniejsze, żeby nowe organizacje powstawały po coś, a nie przeciwko czemuś czy komuś. Gdyby było inaczej, byłoby to dużym błędem, a rynek szybciej by to zweryfikował.

Zbigniew Szczepański

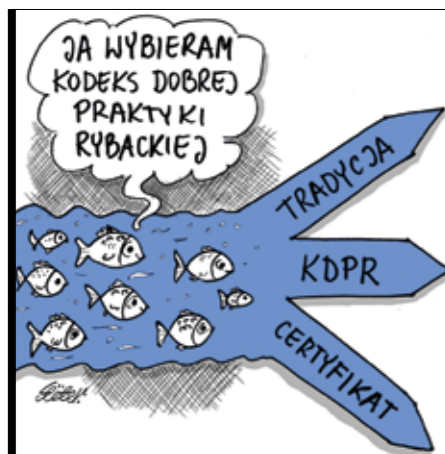
Obszar LGR „Świętokrzyski Karp”



„Świętokrzyski Głos Pana Karpia” - pismo dla rybaków i przyjaciół rybactwa ■ **Adres redakcji:** ul. Szkolna 1, 28-236 Rytwiany ■ **Redaktor naczelny:** Zbigniew Szczepański - tel. 501 046 324, e-mail: zbigniew.szczepanski@pankarp.pl ■ **Wydawca:** Lokalna Grupa Rybacka „Świętokrzyski Karp”, ul. Szkolna 1, 28-236 Rytwiany: prezes - Wacław Szczoczarz ■ **Rada Redakcyjna:** prof. dr hab. Janusz Guziur, dr Zygmunt Okoniewski, prof. dr hab. Jadwiga Seremak-Bulge, prof. dr hab. Ryszard Wojda, prof. dr hab. Bogusław Zdanowski, dr Jan Żelazny ■ **Zdjęcia na okładce:** Barbara Wachowicz/ Jarosław Czerwiński

Spis treści

- 4 Karp dorszowi pola nie ustąpi!**
Rozmowa z Ewą Dudziak, dyrektor ds. handlu w przetwarzającej ryby firmie SoNa w Koziegłówkach, opowiadającą się za sprzedażą żywego karpia
- 6 Żyć czy nie żyć? Oto jest pytanie**
Fachowe rady dr. inż. Mirosława Cieśli z Samodzielnego Zakładu Ichtobiologii i Rybactwa SGGW w Warszawie
- 7 Niech jesienią czujność nas nie opuszcza**
Lek. wet. Jan Żelazny wskazuje na sezonowe zagrożenia
- 8 Witajcie w krainie czosnku!**
Rozmowa z Janiną Kulą i Lidią Jurzystą z Węlcza koło Buska-Zdroju, plantatorkami, znawczyniami i wielkimi smakoszami czosnku
- 10 Ziemiański posmak karpia z Brodów**
Tutejszych karpia prawdopodobnie kosztował Stefan Żeromski, a przez lata handlował nimi ród Zaborowskich. Dziś gościmy w rodzinnym gospodarstwie Doroty i Krzysztofa Szymańskich
- 13 Wnioski z lektury Ramowej Dyrektywy Wodnej**
Nasz ekspert rybacki dr Mirosław Kuczyński jak zwykle wnikliwie przygląda się aktualnym problemom rybaków
- 14 Kolorowy świat pani Oli od aniołów**
Olga Hnatyszak-Mysłiwiec, plastyczka z Radzanowa koło Buska-Zdroju opowiada m.in. o tym, dlaczego tak bardzo pasjonują ją anioły, ikony i kwiaty
- 16 Tak się robi wino pod Kapturową Górą**
Renata i Damian Galusowie z Pęczelic sięgnęli do rodzinnych przepisów. Dziś ich goście zapisują się na kolejną degustację
- 17 Wypoczynek przy stawach**
Warto sięgać po unijne pieniądze - zachęca Grzegorz Wójcicki, rybak, zdobywca tytułu „Rolnik-Farmer Roku”, który dzięki takiemu wsparciu zbudował „Jesionowy Dworek”
- 19 Prosto z sieci**
Informacje, ciekawostki, ogłoszenia - z głębin z internetu.



Rys. Zbigniew Piszczako



Pan Karp - **wyborny smak** tradycji



Dopóki **karp** będzie sprzedawany jako ryba żywa, **dorszowi pola nie ustąpi**

„Sprzedaż karpia przetworzonych rośnie systematycznie, ale już wolniej niż kilka lat temu. Podtrzymują ją mocno akcje promocyjne dedykowane klientom, realizowane w sieciach hipermarketów i - szczególnie ostatnio - w dyskontach”.

Rozmowa z Ewą Dudziak, dyrektorem ds. handlu w firmie SoNa w Kozięglówkach.

■ **Firma SoNa to jedna z największych, a może największa firma w kraju, która przetwarza karpie. Jak to się stało, że zainteresowali się Państwo karpami?**

Nasza przetwórnica znajduje się na południu Polski. W przeciwieństwie do większości polskich przetwórni, które usytuowane są na Wybrzeżu, mamy doskonały dostęp do surowców pochodzących z produkcji stawowej.

■ **Zdaje się, że czasy, gdy zaczynali Państwo przygodę z karpami, należały zdecydowanie do handlu żywymi rybami. Co się zmieniło od tego czasu?**

Początki, faktycznie, nie należały do łatwych. Udział karpia przetworzonego stanowił ułamek procenta w stosunku do karpia żywego, bo tylko żywa ryba była akceptowana przez klientów. Karp długo tkwił wpisany w kategorię „ryba na Wigilię”. Codzienny pośpiech, zmiana stylu życia, wprowadziły modę na fast foody, co nie sprzyjało kupowaniu kłopotliwej ryby. Wraz ze wzrostem świadomości znaczenia zdrowej diety, zaczął się czas starannego

wyboru zdrowych produktów - z określonym pochodzeniem, składem itp. Ten trend w naturalny sposób wywołał modę na slow food, czyli jedzenie produktów niskoprzetworzonych, powstałych w tradycyjny sposób, niespieszne jedzenie i powolne delektowanie się smakiem potraw. Do tego dochodzi poszukiwanie przez klientów produktów żywnościowych wygodnych, łatwych do przygotowania. Karp jako produkt przetworzony do postaci dzwonek czy filetów spełnia te wszystkie warunki i tym samym jego sprzedaż powoli rozciąga się coraz bardziej poza Wigilię.

■ **Jak układała się na początku współpraca z dostawcami? Czy nie byliście wówczas Państwo tą ostatnią deską ratunku, kiedy już hodowcę zawiodyły wszystkie możliwości sprzedaży żywych ryb?**

Faktycznie, do tej pory zdarzają się telefonny od hodowców, którzy nie mają przekonania do współpracy z przetwórną, bo wierzą tylko w sprzedaż karpia żywego. Do kontaktu z nami skłaniają ich niesprzedane ryby lub nieplanowane odtowy, spowodowane na przykład brakiem wody lub innymi zdarzeniami. Często nasza pomoc w takich sytuacjach

owocuje przełamaniem lodów i nawiązaniem współpracy.

■ **Czy produkcja tak zwanych elementów z karpia jeszcze z roku na rok rośnie, czy też rynek już się nasycił?**

Trudno jednoznacznie odpowiedzieć na to pytanie. Wielkość popytu na karpia niełatwo ocenić - zależy ona bowiem w dużej mierze od polityki marketingowej naszych odbiorców sieciowych. Sprzedaż karpia przetworzonych rośnie systematycznie, ale już wolniej niż kilka lat temu. Podtrzymują ją mocno akcje promocyjne dedykowane klientom, realizowane w sieciach hipermarketów i - szczególnie ostatnio - w dyskontach.

■ **Jakie gatunki ryb śródlądowych przetwarza się obecnie w firmie SoNa?**

Poza karpem, który króluje w grudniu, spośród ryb pochodzących z polskich hodowli przetwarzamy pstrąga, tołpygę,



Ewa Dudziak: - Większość produkcji karpia sprzedaje się ze względu na mocno zakorzenioną w polskim społeczeństwie tradycję. Na zdjęciu: Ewa Dudziak podczas zwiedzania zabytkowej kopalni Guido w Zabrze. | Fot. Archiwum

Ewa Dudziak

■ Jest dyrektorem ds. handlu w firmie SoNa w Kozięglówkach. Odpowiada za kreowanie i wdrażanie polityki handlowej firmy.

■ Interesuje się zagadnieniami dotyczącymi doskonalenia jakości. Jest wielką pasjonatką narciarstwa i turystyki.

■ Kocha Jurę Krakowsko-Częstochowską, zwłaszcza jej część częstochowską.

amura, węgorza, jesiotra, suma afrykańskiego, suma europejskiego, szczupaka, sandacza, lina i ciągle czekamy na nowe propozycje ze strony hodowców.

■ **Gdzie głównie sprzedają Państwo swoją produkcję?**

Od lat kluczowymi odbiorcami są sieci handlowe. Współpracujemy z Auchan, Carrefour, Leclerc, Lidl, Makro Cash and Carry, Mila, Stokrotka, Transgourmet. Wśród naszych klientów są także tradycyjne hurtownie rybne.

■ **Czy handel sieciowy jest wymagający pod względem jakości produktów rybnych?**

Sieci handlowe mają ściśle określone wymagania, a co za tym idzie kontrolę jakości, sprawdzającą na wejściu dostarczane produkty. Towar musi spełniać ustalone i zapisane w specyfikacji wymagania. Na dostawcy spoczywa obowiązek wykonywania okresowo badań wyrobu, co jest weryfikowane przez weryfikacyjne badania laboratoryjne, zlecane przez odbiorcę. Przynajmniej raz w roku odwiedza nas audytor, przeprowadzając szczegółowe badanie zakładu.

■ **A poza jakością - czy obowiązują jakieś standardy certyfikacyjne?**

Klienci, zwłaszcza ci reprezentujący handel nowoczesny, wymagają, by producent miał wdrożony system zarządzania jakością, potwierdzony certyfikatem, nadanym przez uprawnioną organizację. W tym celu poddajemy się audytowi. Polega on na sprawdzeniu zgodności prowadzonej produkcji z wymaganiami określonymi certyfikatem, sprawdzeniu warunków produkcji pod kątem higieny i bezpieczeństwa produktu.

■ **Czy uważa Pani, że certyfikaty są w ogóle potrzebne na dzisiejszym rynku? Ich zdobycie wiąże się przecież z wysiłkiem zarówno organizacyjnym, jak i finansowym.**

Posiadanie certyfikatu daje pewność bezpieczeństwa i jakości żywności. Uzyskujemy w ten sposób obiektywną ocenę stanu zakładu i produktów w nim wytwarzanych. Takie systemy pomagają zmniejszyć liczbę produktów niespełniających wymaganych kryteriów jakości, ponieważ porządkują wiele zagadnień. Co najważniejsze, klienci wymagają od dostawców ciągłego podnoszenia standardów, więc dostawca posiadający wdrożony certyfikat jest dla nich dostawcą wiarygodnym i w pierwszej kolejności współpraca z nim właśnie jest brana pod uwagę.

■ **W ostatnim czasie słychać głosy tak zwanych ekologów, którzy mówią o tym, żeby nie sprzedawać żywych**



Sieci handlowe mają ściśle określone wymagania, a co za tym idzie kontrolę jakości, sprawdzającą na wejściu dostarczane produkty. Na zdjęciu: przetwarzanie krewetek. | Fot. Archiwum

karpia. Czy Pani się pod tym podpisuje? Teoretycznie taki zakaz byłby w interesie firmy SoNa...

Uważam, że większość produkcji karpia sprzedaje się ze względu na mocno zakorzenioną w polskim społeczeństwie tradycję. Częścią tej tradycji jest zakup żywej ryby i przygotowanie jej w domu od podstaw. Młodsze pokolenie, chcąc podtrzymać zwyczaj jedzenia właśnie karpia w Wigilię, woli kupić filety, które łatwo i szybko można przygotować i podać na stół. Mamy więc dwa typy nabywców: kupującego karpie z basenu, w którym są tylko karpie oraz tego, który podchodzi do stołu po filety z karpia i może zmienić swoją decyzję, bo oprócz karpia stół oferuje mu łososie, pstrągi, dorsze i wiele innych gatunków ryb. Obawiam się, że klient, kupujący ryby ze stołu z dużym asortymentem, może zdecydować się na zakup mniejszej liczby filetów z karpia i kupić w to miejsce inne gatunki ryb. Tak więc, karp żywy nie ma konkurencji i póki dobrze się sprzedaje, sprzedają się masowo elementy z niego wytworzone. Jeśli na rynku pozostałyby tylko przetwory z karpia, ich sprzedaż nie byłaby tak wysoka - karp ustąpiłby pola

„Karp żywy nie ma konkurencji i póki dobrze się sprzedaje, sprzedają się masowo elementy z niego wytworzone.”

na przykład dorszowi. Jestem za sprzedażą żywego karpia.

■ **Czy uważa Pani, że kampanie promocyjne karpia, w tym te prowadzone przez Towarzystwo Promocji Ryb „Pan Karp”, powinny być kontynuowane, czy też wystarczy, że wciąż żywa jest w Polsce tradycja spożywania karpia w Wigilię Bożego Narodzenia?**

Promocje podtrzymują spożycie karpia. Działania sieci handlowych, reklamy telewizyjne, bilbordy, powodują zwiększenie sprzedaży tej ryby, ale tylko w okresie wigilijnym. Karpia promują również gospodarstwa, organizując lokalnie akcje w różnej postaci. Działania „Pana Karpia” są widoczne i spełniają swoją funkcję doskonale. „Pan Karp” popularyzuje spoży-

wanie karpia w szerokim zakresie, wykorzystując różnorodne formy docierania ze swoim przekazem do wielu odbiorców. W reklamie liczy się przecież wielkość grupy docelowej. Dzisiaj żaden produkt nie sprzedaje się bez wsparcia marketingowego, więc kontynuacja takich właśnie przedsięwzięć jest konieczna. (RED)

Co w stawie piszczy...



dr inż. Mirosław **Cieśla**,
Samodzielny Zakład
Ictiobiologii, Rybactwa
i Biotechnologii Akwakultury,
SGGW w Warszawie



Żywić czy nie żywić? Oto jest pytanie

Wrzesień to czas wyhamowania żerujących karp i przygotowania stawów na zimę

W pierwszym powakacyjnym miesiącu następują z reguły spadki temperatury wody poniżej 15 stopni Celsjusza, co skutkuje obniżeniem intensywności pobierania paszy przez ryby. Nie można „przespać” tego momentu, bo przez sierpień karpie przyzwyczyły nas do działania typu „dawaj, dawaj”. Dlatego należy bardzo starannie kontrolować wyjadanie karmy przez ryby. Podawanie zbyt dużej ilości paszy w stosunku do potrzeb prowadzi nie tylko do marnotrawienia karmy i podnosi koszt produkcji, ale również może bardzo negatywnie wpływać na zdrowie ryb.

Liczy się **zdrowy rozsądek**

Fermentująca na karmiskach pasza jest pobierana przez ryby i może spowodować u nich poważne komplikacje zdrowotne. Typowym objawem nadmiernego karmienia karpia jest pojawienie się na powierzchni wody pływających odchodów, które mają wygląd zbliżony do peletek granulatu. Podręczniki rybactwa stawowego zalecają skarmienie we wrześniu:

- ▶ na stawach towarowych w cyklu trzyletnim - 10 proc. ilości paszy zapreliminowanej na cały rok
- ▶ na stawach towarowych w cyklu dwuletnim i kroczkowych – 20 proc. całkowitej ilości karmy
- ▶ na stawach narybkowych – 30 proc. całkowitej dawki pokarmowej.

Tyle podręczniki, ale rzeczywistość jest ostatnimi czasy nieco inna. Tempo i częstota zmian w przyrodzie obecnie znacznie wyprzedzają cykl wydawniczy podręczników, odnoszących się do stawowej gospodarki karpowej. Od kilku lat obserwujemy, że nawet w październiku termika wody jest odpowiednia do żywienia karpia. Czy i jak zatem karpie należy dokarmiać na przełomie lata i jesieni?

Do zagadnienia „żywić czy nie żywić?” należy podchodzić zdroworozsądkowo, a wiedzę podręcznikową weryfikować i ubogacać własnymi obserwacjami i doświadczeniami. Pamiętajmy, że stawy narybkowe, kroczkowe i towarowe to tzw. stawy żerowiskowe – dają karpom możliwość żerowania na pokarmie naturalnym, jak i paszy podawanej przez hodowcę. Im później jesienią odłowimy je z tych stawów, tym lepiej. Zimochowy i magazyny to stawy zalewiskowe, w których ryby mają jedynie przetrwać okres zimowy.

Z pewnością jak najpóźniej należy odtawiać narybek i kroczi, dokarmiając je paszami pełnoporcjowymi nawet w październiku i - w razie konieczności (np. wysokie temperatury wody) - przedłużając dokarmianie przy użyciu pasz pełnoporcjowych na zimochowach. Stawy towarowe powinniśmy odtawiać jako pierwsze, ale warto też maksymalnie opóźnić odtów, aby karpie zmagazynowane w dużych zagęszczeniach w magazynach nie traciły na masie.

Bez przykrych niespodzianek

Wrzesień to także czas ostatecznego przygotowania magazynów i zimochowów. Stawy te należy wykosić, usunąć skoszoną roślinność, aby nie gniła pod wodą i nie zabierała karpom tlenu, zdezynfekować wapnem palonym dno i rowy, dno uprawić w miarę możliwości. Stawy przeznaczone do zimowania karpia powinny być napełnione wodą na około miesiąc przed obsadą, aby woda zdążyła się „odstać”, aby ustabilizował się jej chemizm i aby zawiązał się pokarm naturalny. Magazyny, czyli stawy przeznaczone do przetrzymywania handlowki karpia do sprzedaży grudniowej, mogą być napełnione kilka-kilka dni przed obsadą, ponieważ i tak stosujemy w nich stały przepływ wody.

We wrześniu należy zakończyć/ przeprowadzić remonty rowów doprowadzających i odprowadzających wodę. Muszą one być na tyle głębokie i drożne, aby rozprowadzić duże ilości wody pobieranej do napełnienia magazynów i zimochowów, jak również wody odprowadzanej ze stawów letnich. Jesienna konserwacja tych rowów zabezpieczy nas przed przykrymi niespodziankami typu doprowadzalnik zamrożony zimą do samego dna lub powódź spowodowana niedrożnymi rowami opaskowymi czy też odprowadzalnikami. Należy także przeprowadzić przegląd, remonty i naprawy budowli i urządzeń, które za kilkanaście dni będziemy wykorzystywać do odłowów, odpijania, przetrzymywania i transportu ryb. Dotyczy to zarówno budowli stawowych jak i sprzętu transportowego i odłowego.

Odłowy według harmonogramu

Nie wolno także zapomnieć o sporządzeniu preliminarza odłowów. Preliminarz pozwoli ustalić harmonogram spuszczenia wody, aby był on zgodny z instrukcją gospodarowania wodą - aby stawy były opróżnione z wody na zaplanowany przez nas termin i aby uniknąć ryzyka spowodowania podtopień poniżej stawów. Harmonogram odłowów umożliwia także w miarę precyzyjne określenie zapotrzebowania na środki transportu (które czasem trzeba wynająć) jak również pracowników sezonowych.

Sporządzenie preliminarza odłowów pozwala na w miarę spokojne przygotowanie się do karpowych żniw, czyli odłowów jesiennych. W miarę spokojne przygotowanie, bo nerwowego podniecenia nigdy nie uda się uniknąć, mimo mijających kolejnych lat zaangażowania w produkcję. Pytanie się powtarza każdej jesieni: „Jak tam moje ryby w tym roku – złoto czy błoto?”

Zdrów jak ryba?



dr Jan **Żelazny**,
lekarz weterynarii,
specjalista chorób ryb



Niech jesienią **czujność nas nie opuszcza**

Do chwili wywiezienia karpia do sklepu hodowcy nie mogą sobie pozwolić na chwilę luzu

Po okresie intensywnego karmienia, systematycznego doglądania ryb pod kątem zdrowotnym, wraz ze spadkiem temperatury wody w stawach przychodzi okres lekkiego odprężenia u niektórych hodowców. A tu, niestety, ale trzeba być czujnym praktycznie do końca chowu, aż do wywiezienia ostatnich ryb do sklepu. Warto więc sobie przypomnieć rodzaje zagrożeń stanu zdrowia ryb w okresie jesieni (i nie tylko).

- ▶ Czynniki biologiczne (wirusy, bakterie, grzyby, pasożyty, niektóre glony)
- ▶ Czynniki chemiczne (siarkowodór, azotyny, amoniak, cyjanotoksyny, środki ochrony roślin, splukane z pól nawozy sztuczne, metale ciężkie itp.)
- ▶ Czynniki fizyko-chemiczne (deficyt tlenu w wodzie, zbyt niski lub zbyt wysoki poziom odczynu wody, nieodpowiednia dla danego gatunku ryb temperatura, zbyt duża różnica temperatury wody podczas odłowów lub transportu ryb, brak falowania wody, duża ilość zawieszin stałych w wodzie, deficyt wody, zanieczyszczenie wody i inne)
- ▶ Czynniki związane ze specyfiką hodowli ryb (deficyt wody, głodowanie ryb powodowane zbyt niską temperaturą wody, przerzuty ryb między gospodarstwami/krajami, złe/niewłaściwe warunki transportu ryb, złe zorganizowane odłowy, niektóre zabiegi pseudolecnicze, mieszanie materiału zarybieniowego różnego pochodzenia).

Nie czekając na straty w wyhodowanym narybku, kroczkach czy handlowce warto podjąć następujące kroki profilaktyczne możliwe i konieczne w tej sytuacji do zastosowania jesienią:

- ▶ Zapewnienie dobrych warunków odłowu ryb
- ▶ Przed obsadzeniem ryb w zimochowach należy je odpowiednio przygotować, tj. usunąć roślinność twardą oraz wydezynfekować.
- ▶ Zadbać o dopływ wody do zimochowów, czyli o stan doprowadzalników.
- ▶ Stawy przeznaczone do zimowania powinny mieć średnią głębokość powyżej 1,6 m
- ▶ Dopływ wody do zimochowów powinien być stały, ale przy tym nie nadmierny, bo budzi ryby.

- ▶ Unikanie mieszania obsad różnego pochodzenia podczas zimowania ryb
- ▶ Kontrola stanu zdrowia na koniec lata, aby nie mieszać obsad zdrowych z zarażonymi, np. przez kulorzęski i inne pasożyty, aby móc podać leki, o ile będzie tego potrzeba.
- ▶ Możliwie długie dokarmianie ryb, szczególnie narybku niewielkimi ilościami paszy - pod kontrolą jej pobierania



Prelekcję na temat zdrowia ryb dr Jan Żelazny wygłosił podczas konferencji (na zdjęciu: jej uczestnicy) „Lato i jesień 2016 w akwakulturze”, która w dniach 8-9 września odbyła się w Rytwianach, a zorganizowali ją LGR „Świętokrzyski Karp” i TPR „Pan Karp”. | Fot. Archiwum

- ▶ Już w 1928 roku prof. Teodor Spiczak, ojciec polskiej ichtiopatologii, pisał: „Jak miałem sposobność wielokrotnie stwierdzić, wbrew temu, co twierdzili częstokroć niepowołani fachowcy, w większości przypadków przyczyną śnięcia ryb w zimochowach nie były to choroby zakaźne, lecz nieodpowiednie warunki zimowania, na skutek wadliwych urządzeń, nieracjonalnego obsadzania tych stawów lub wskutek złego, nieumiejętnego obchodzenia się z rybą podczas odłowów jesiennych”
- ▶ Dobrze zorganizowany transport ryb i dobre warunki tlenowe i wodne podczas transportu
- ▶ Delikatne obchodzenie się z rybami – bo skóra i skrzela to wrota zakażenia
- ▶ Kontrola zawartości tlenu podczas odłowów ze stawów letnich – w stawie co pewien czas, płucze oraz w basenie
- ▶ Kontrola różnicy temperatury wody podczas odłowów – w stawach, płucze i w basenach
- ▶ Systematyczna kontrola ilości i jakości wody doptywającej do stawu/ stawów, w tym szczególnie do zimochowów i magazynów
- ▶ Podstawowym badaniem, jakie należy wykonać, jest badanie ilości tlenu fizycznie rozpuszczonego w wodzie. Aby to badanie było w pełni wiarygodne, należy w najbliższym czasie sprawdzić prawidłowość działania posiadanego tlenomierza.

Podsumowując - można wygłosić starą maksymę: „Lepiej zapobiegać niż leczyć”, a zatem profilaktyka, profilaktyka i jeszcze raz profilaktyka!



Lidia Jurzysta i Janina Kula z Welcza koło Buska-Zdroju uprawiają czosnek od lat i znają się na nim jak mały krowa. | Fot. Jarosław Czerwiński

Witajcie w krainie czosnku!

„Im dłużej stoi, tym jest lepsza, chociaż nalewkę czosnkową stosujemy raczej jako domowe lekarstwo. Ma w sobie przeogromną moc - w przypadku grypy i wszelkiego rodzaju przeziębień stawia człowieka na nogi jak nic innego. No i zbija cholesterol”.

Rozmowa z Janiną Kulą i Lidią Jurzystą, działaczkami Koła Gospodyń Wiejskich w Welczu koło Buska-Zdroju, plantatorkami, a zarazem znawczyniami i smakoszkami czosnku.

■ Ile osób w Welczu zajmuje się uprawą czosnku?

Zdecydowanie lepiej zapytać, kto się tym nie zajmuje, bo to są wyjątki. Jesteśmy czosnkowym zagłębiem w województwie świętokrzyskim, generalnie wieś z czosnku żyje i jest to nasz powód do dumy. Zawsze po zbiorach, w ostatnią niedzielę lipca, organizujemy Święto Czosnku, takie nasze dożynki. Zapraszamy burmistrza Buska-Zdroju i wielu znamienitych gości. Jest msza święta, część artystyczna, konkursy wiedzy o czosnku, no i oczywiście potrawy, w których czosnku zabraknąć nie może.



Po zbiorach czosnek trzeba dobrze wysuszyć, następnie odcina się suchą już część rośliny. | Fot. Janina Kula

■ Tak bardzo go lubicie?

Przepadamy za nim. Naprawdę. Dodajemy go do rosółu i każdej innej zupy, do sosów, surówek, gotujących się ziemniaków. Wiele osób lubi sobie od czasu do czasu tak po prostu schrupać główkę świeżego czosnku jak

jabłko. Inni z kolei obierają ząbki, wkładają do słoiczek, zalewają oliwą z oliwek i odstawiają do lodówki. Taki przysmak powinien tam jakiś czas postać, ale najczęściej szybko go ubywa - czosnkowa oliwa świetnie nadaje się też na chleb.

■ No to pewnie czosnek pojawia się w weteckich daniach również w roli głównej.

Oczywiście, naszym sztandarowym daniem, ozdobą każdego Święta Czosnku jest zupa czosnkowa, która wręcz zniewala gości swoim smakiem i aromatem. Podajemy też pomidory z czosnkiem, a także czosnek kiszony, idealny do różnego rodzaju wędlin.

■ Pod kieliszek czegoś mocniejszego też?

Jak najbardziej. A jeśli już jesteśmy przy trunkach, to robimy też nalewkę. Czosnek zalewa się spirytusem i odstawia – nawet na rok. Im dłużej stoi, tym jest lepsza, chociaż dużo tej nalewki wypić nie można.

■ Domyślałem się, że deserowy alkohol to nie jest...

No, nie. Nalewkę czosnkową stosujemy raczej jako domowe lekarstwo. Ma w sobie przeogromną moc - w przypadku grypy i wszelkiego rodzaju przeziębień stawia na nogi jak nic innego. No i zbija cholesterol. To nie tylko nasza opinia.

■ O prozdrowotnych właściwościach czosnku mówiło się już wieki temu...

Tak, a my teraz wracamy do tych dawnych porad i czosnkowych mikstur. Nasze babcie mówiły, że wążanie czosnku pomaga na katar. Potwierdzamy! Mówiły też, że dobrym sposobem na przeziębiecie jest picie gorącego mleka z dodatkiem miodu i czosnku. I to się sprawdza! Radziły też, by zimą przecisnąć czosnek, dodać do niego odrobinę soli i włożyć do słoiczka. Tak też robimy, bo czosnek w takiej postaci na przykład na kromkę chleba jest nie tylko smaczny, ale działa profilaktycznie. Generalnie jednak trzeba pamiętać, że czosnku nie można spożywać bez ograniczeń, trzeba zachować umiar i obserwować reakcje swojego organizmu. Ale o tym też nasze babcie wspominały.

■ Pozostaje jeszcze kwestia tego charakterystycznego zapachu z ust...

A nieee, z tym to sobie radzimy od ręki. Wystarczy przegryźć zieloną pietruszkę i w trakcie rozmowy niczego nie będzie czuć. To skuteczna, naturalna metoda – efekt gwarantowany.

■ Dużo pracy trzeba włożyć w uprawę czosnku?

No, niestety, sporo. A na dodatek jest to przedsięwzięcie mocno stresujące, bo jak to w rolnictwie – nigdy nie wiadomo, jakie będą plony. Pewnie dlatego młodzież do tego zajęcia garnie się coraz mniej chętnie, wybiera pracę w mieście, na etacie. A z czosnkiem – przynajmniej z uprawianą przez nas zimową odmianą Harnaś - jest tak, że czasami trzeba go mieć w

rękach naprawdę wiele razy. Dużo jest z nim zabawy. Zaczyna się od rozłupania na ząbki, później, gdzieś pod koniec września albo na początku października, ręcznie te ząbki się sadzi – oczywiście nie da się uniknąć męczącej pozycji schylonej.

■ No, ale zimą jest trochę luzu...

Niby tak, ale stres nas nie opuszcza. Wystarczy, że nie będzie śniegu, a przyjdzie siarczasty mróz. A jak czosnek zmarznie, to choruje. No i zaczynają się problemy. Wiosną z kolei drżymy słysząc każdy grzmot. Burza z gradem potrafi dosłownie spustoszyć plantację. W pole wychodzimy jeszcze przynajmniej kilka razy – trzeba czosnek oplewić, obciąć nasionka, wreszcie wykopać, obciąć korzonki, zwieźć, zawiesić pod wiatą, żeby wysechł, obrać, posortować no i wreszcie – upleść warkocze. Gdy są zdrowe i dorodne, jest też satysfakcja z wykonanej pracy, serce rośnie.

■ I można na tym czosnkowym biznesie dobrze zarobić?

Różnie to bywa. Czasem jest całkiem nieźle – z jednego hektara można zebrać i 10 ton, innym razem trzeba wręcz do biznesu dołożyć. To zależy też od tego, ile do Polski trafi taniego czosnku z Chin. Śledzimy sytuację w Chinach na różne sposoby – jeśli przez Chiny przechodzi fala mrozów ewidentnie szkodzących uprawom, to możemy mieć nadzieję na wyższą cenę.

■ Ten chiński czosnek wygląda w sklepie zazwyczaj bardzo zdrowo i okazale...

No, właśnie – tylko wygląda, bo tak naprawdę jest naszpikowany chemią i nie pachnie czosnkiem, a śmierdzi. Chodzi w tym wszystkim o to, że my musimy sprzedać czosnek w odpowiednim czasie, by nie puścić kielków, a Chińczycy – chcąc, by główka przez cały czas była ładna – stosują środki chemiczne. Przeciwny klient tego nie wie. Gdy widzi w sklepie biały, piękny i okazały czosnek z Chin, to myśli, że polscy rolnicy nie potrafią takiego wyhodować. Na szczęście hurtownicy, którzy do nas przyjeżdżają, na ten biały czosnek nawet nie spojrzą. Oni dobrze wiedzą, jak polski fioletowy Harnaś jest uprawiany, jaki ma smak i jaką ma wartość. **(GK)**



Słynne warkocze z polskiej, fioletowej odmiany Harnaś. Ten gatunek czosnku ma największe wzięcie wśród hurtowników. | Fot. Janina Kula



Sadzenie czosnku najczęściej wciąż odbywa się w tradycyjny sposób, w mało wygodnej pozycji. | Fot. Janina Kula



Niektórzy odbiorcy życzą sobie, by posortowany czosnek był pakowany w worki. | Fot. Janina Kula

Ziemiański posmak karpia z Brodów

Ryby hodowano w tym miejscu już ponad 300 lat temu. Dlaczego akurat tu? Powodów jest wiele, mówić o nich można długo. Najlepiej jednak spróbować karpia z rodzinnego gospodarstwa rybackiego Doroty i Krzysztofa Szymańskich. W mig wszystko stanie się jasne.



„Brody” to gospodarstwo rodzinne. Krzysztof Szymański (w środku) zapewnia, że synowie - Krystian i Norbert - rybaczenie mają we krwi. | Zdjęcia: Jarosław Czerwiński

Położone pod Oleśnicą Brody to miejsce ściśle związane z dziejami ziemiańskiego rodu Zaborowskich, miejsce, w którym historię czuje się niemal na każdym kroku, gdzie o dramatycznych wydarzeniach sprzed lat świadczą choćby wyeksponowane przez obecnych właścicieli gospodarstwa rybackiego okaleczone karabinowymi kulami kamienne stupy z dawnego młyna. To zarazem miejsce, w którym ryby hodowano już kilkaset lat temu. Legenda głosi, że pierwszy staw wykopali jeńcy szwedzcy, którzy do pobliskiej Oleśnicy trafili po XVII-wiecznych wojnach. Być może ten właśnie fakt potwierdza zachowana do dziś, choć niestety nieco zniekształcona, figura z 1680 roku.

Oleśnickie dobra, w skład których wchodziły m.in. Brody, Napoleon Karol Zaborowski nabył w 1839 roku. Później odziedziczył je jego syn Gustaw Ksawery. Z zachowanych doku-

mentów wynika, że w 1893 roku w Brodach istniał 50-hektarowy staw, zasilany przepływającym w pobliżu strumieniem. Rodzina Zaborowskich zamieszkiwała wówczas w pałacu w Oleśnicy. Co ciekawe, zamożny gospodarz ściągnął do tego miasteczka młodego Stefana Żeromskiego, którego w latach 1888-89

„*Najczęściej jest tak, że jeśli ktoś raz kupi od nas ryby, nieważne czy jest to jedna sztuka, czy tona karpia, to wraca.*”

zatrudnił jako nauczyciela swoich dzieci – Jana i Łucji. – Żeromski podjął się tego zajęcia, bo był wówczas biednym studentem – mówi dr Sławomir Maj, oleśniczanin, historyk, wicedyrektor Zespołu Szkół w Staszowie. – Z czasem okazało się, że był także świetnym obserwatorem. Z jego „Dzienników” wiele możemy dowiedzieć się o ówczesnych miejscowych realiach i zdarzeniach. A przedstawione w opowiadaniu „Zmierch” kopanie torfu przez Walka Gibałę i jego żonę odbywa się właśnie w Brodach. To nic innego jak kopanie stawów na zlecenie dziedzica Zabo-

rowskiego, który – jak pisze Żeromski – „kazał karbowemu najmować dzień w dzień chłopów do kopania torfu, szlam na pola wywozić taczkami, na kupy składać, a dziury kopać precz, póki się nie wybierze miejsca na sadzawkę; wówczas groble fundować, dół na drugą sadzawkę wybierać niżej, aż ich się kilkanaście uzbiera; wtedy rowy rznąć, wody napuszczać, mnichy wstawiać i ryby sadzić...”. Zatem pisarz musiał bywać w Brodach. Czy kosztował miejscowych karpia? Tego możemy się już tylko domyślać.

Matka Boska spogląda na Brody

Do Brodów dorosły już Jan Zaborowski przeniósł się na stałe. W pobliżu stawu ojciec wybudował mu piękny dworek, otoczony niewielkim parkiem z grabową aleją. Nowy gospodarz zajął się uprawą ziemi i hodowlą karpia, które kupowali od niego okoliczni Żydzi. Wraz z żoną Ireną w 1911 roku, niejako na pożegnanie z Oleśnicą, ufundowali stojącą do dziś na rynku figurę Matki Boskiej. Doszło wtedy – jak mówi dr Sławomir Maj – do konfliktu

z proboszczem, który miał Janowi Zaborowskiemu za złe, że Matka Boska nie spogląda na kościół, a odwrócona jest w stronę Brodów. Gospodarzom chodziło zaś o to, by Boża Rodzicielka opiekowała się ich nowym gniazdem rodzowym. Jakby czuli, że nadchodzą wyjątkowo trudne czasy.

Artyleria nad stawem

Niestety, tak się też stało. O niezwykle dramatycznych początkowych miesiącach pierwszej wojny światowej można przeczytać w „Pamiętniku” pisanym przez Irenę Zaborowską właśnie w Brodach (opracował go, opatrzył wstępem i doprowadził do wydania drukiem w 2001 roku dr Sławomir Maj). Od lipca do listopada 1914 roku przez ten przysiółek przetoczyło się dziesiątki jeśli nie setki tysięcy żołnierzy. Na przemian Austriacy i Moskale. Od Zaborowskich domagali się jedzenia, oficerowie żądali miejsca do spania i pomocy rannym. W pobliżu dochodziło do potyczek i większych starć, wokół świsnęły kule karabinowe, słychać było wystrzały armatnie. Gospodarze nieraz byli przekonani, że śmierć puka do ich drzwi.

„Wychodzimy na ganek. Gościńcem jedzie galopem kawaleria austriacka od Oleśnicy, ugorkami oddziały ruskie wolno zdążają ku Dużym Brodom – pisała Irena Zaborowska w czwartek, 1 października 1914 roku. – Będą do siebie strzelać, ale cóż robić, od tego są. Dla bezpieczeństwa idziemy na naszą ulubioną Groblę i co widzimy: nad stawem od Wojnowa ustawioną artylerię. Armaty tak wymierzone, że niech tylko raz zagrają do tych Moskali, którzy tam jadą poza dziedzińcem, to od razu zdmuchną nasz dom i nas wszystkich”.

W tym samym miesiącu – jak zanotowała Irena Zaborowska – przyszli Madziarzy. „Dzwoniąc o ziemię karabinami, kazali wodę wypuścić ze stawu na młyn, wszystkimi stawidłami, nawet siatki wyrzucili. Staw, w którym bywa do 20.000 funtów ryb otwarty – woda wali, mała młyna nie zatopi – co się stanie z rybami, może

już pouciekały do morza? Bieda z Brodami”.

A jednak rodzina Ireny i Jana Zaborowskich przetrwała ten trudny czas. Przetwały też stawy, które w 1924 roku wraz z całym gospodarstwem odziedziczył najstarszy syn Zaborowskich – Karol. Prowadził je aż do końca lat 60., a następnie oddał swojemu zięciowi, który najwyraźniej nie miał drygu do gospodarki rybackiej. Obiekt przekazał gminie.

Kiedy pod koniec lat 70. w Brodach pojawił się ojciec Krzysztofa Szymańskiego, obecnego właściciela Gospodarstwa Rybackiego „Brody”, teren wyglądał fatalnie. „Wanda”, czyli największy staw mający dziś powierzchnię ok. 50 hektarów, był już straszliwie zarośnięty i zaniedbany.

– A jednak tatę, który przyjechał tu wraz ze swoim ojcem, to miejsce zaurczyło – mówi Krzysztof Szymański. – Obaj mieli duże doświadczenie w rybaczeniu, bo obaj wychowali się i później pracowali na stawach w Górkach koło Wiślicy. Tata bardzo chciał mieć swój obiekt. Najpierw więc dzierżawił stawy w Brodach, a później je kupił. Przepisy były jakoś tak pokręcone, że musiał kupić na spółkę ze swoim bratem.

Karp jak malowany

Krzysztof Szymański, który co prawda ukończył szkołę samochodową, ale w sposób naturalny od dzieciństwa wdrażał się do pracy przy hodowli ryb, doskonale pamięta początki przywracania świetności dawnemu gospodarstwu Zaborowskich. Pracy było huk

– wycinanie roślinności, wzmocnianie grobli, wymiana mnichów, pierwsze zarybianie no i, oczywiście, pierwsze odłowy. Karp wyrósł jak malowany. Nic dziwnego, że ze zbytem nie było najmniejszych problemów.

– W PRL-u wymaganą część produkcji musieliśmy oddawać do Centrali Rybnej po cenie urzędowej. Resztę sprzedawaliśmy już sami. I to był świetny interes – wspomina gospodarz. Wciąż ma przed oczyma handlowe wyjazdy na Śląsk – do Mysłowic, Sosnowca, Będzina. Wystarczyło podjechać na targowisko, a natychmiast ustawiła się ogromniasta kolejka. Kiedyś nawet Krzysztof Szymański – wzorem harcerza z filmu „Miś” - policzył tych oczekujących. Było 250 osób, zdecydowana większość z wiaderkami, bo górnicy mieli pieniądze i kupowali od razu od pięciu do dziesięciu ryb. Rekord tamtych czasów? Sprzedaż tony karpia w ciągu trzech godzin!



Dorodne i smaczne - karpom w Brodach podaje się wyłącznie naturalną karmę – kukurydzę, jęczmień, pszenicę. | Fot. Archiwum K. Szymańskiego



Rybackie żniwa w Brodach. Na powierzchni ok. 80 hektarów rocznie produkuje się ok. 40 ton ryby handlowej, przede wszystkim karpia. | Zdjęcia: Archiwum K. Szymańskiego



Kiedy 25 lat temu Krzysztof Szymański brał ślub ze swoją żoną Dorotą, nie miał żadnych wątpliwości, że swoją przyszłość chce związać ze stawami. Wkrótce zamieszkali na Brodach – w wyremontowanym domu należącym do ostatniego właściciela tego gospodarstwa, bo po wspomnianym dworku Ireny i Jana Zaborowskich praktycznie nie było już śladu.

- Początki były trudne – przynajmniej Dorota Szymańska. – Oboje pochodzimy z dużych wiosek, a tu nagle znaleźliśmy się, owszem, w pięknym miejscu, ale na odludziu. Na dodatek mąż często nie było w domu, bo jak tylko obrobił się z rybami, to – by dorobić – chwycił się za inną robotę. Najczęściej woził wywrotką piach. Ja przede wszystkim opiekowałam się dziećmi: Norbertem i Krystianem. Z czasem to wszystko jakoś się utożyło, ale pracy wciąż wymaga wiele.

Kto rybę kupi, ten wraca

Jak dziś wygląda GR „Brody”? Ze swoich następców Zaborowscy mogliby być dumni. Całe gospodarstwo ma powierzchnię ok. 100 hektarów (dwa lata temu Szymańscy dokupili 7-hektarowe gospodarstwo rybackie w Strzelcach), z czego 80 hektarów zajmują stawy, których łącznie jest osiem. Ten największy, wspomniany wcześniej, a nazywany „Wandą”, rozpościera się na 50 hektarach. To – podobnie jak za czasów Ireny i Jana Zaborowskich – serce całego gospodarstwa. Tu dorasta najwięcej karpia, tu też jest najwięcej pracy. Wystarczy powiedzieć, że potrzeba dwóch-trzech miesięcy, by „Wandę” wypełnić wodą, a miesiąc zajmuje jej spuszczenie przed jesiennymi odłowami.

- Rocznie produkujemy około 40 ton ryby handlowej – mówi Krzysztof Szymański. – Narybek kupujemy z wylęgarni, a potem sami prowadzimy ten cały cykl produkcji karpia. To, między innymi, gwarantuje odpowiednią jakość. Mówi się, że jak jest dobra ryba, to że zbytem nie ma problemów. Uważam, że sporo w tym racji.

Co zatem sprawia, że mięso karpia z Brodów cieszy się takim uznaniem konsumentów?



Dorota i Krzysztof Szymańscy. Z tarasu ich nowego domu rozpościera się widok na „Wandę”, największy staw.

tów? Krzysztof Szymański uśmiecha się i przywołuje stare zdjęcie, przedstawiające Jana Zaborowskiego sprzedającego karpie Żydom. Oni też doceniali jakość sztandarowego produktu z Brodów. I wówczas, i dziś stawy zasila krystalicznie czysta woda rzeczki Poboczniczy, wijąca się przez nieskażone łąki. Tak samo jak kiedyś karpie karmi się wyłącznie naturalną karmą – kukurydzą, jęczmieniem, pszenicą. Nie zmieniło się też podłoże stawów – wręcz wymarzone do hodowli karpia.

- Najczęściej jest tak, że jeśli ktoś raz kupi od nas ryby – nieważne czy jest to jedna sztuka czy tona karpia, to wraca – zapewnia Dorota Szymańska. – Po prostu mamy stałych klientów, doceniających ten jedyny, niepowtarzalny smak.

Dom z widokiem na stawy

Gospodyni z Brodów wie co mówi, bo jej rodzina je ryby przez cały rok. Na stole królują oczywiście karpie (przygotowywane bez żadnych modnych ostatnio uduziwień – smażone z grubo pokrojonej cebulą, przyprawione solą, pieprzem i szczyptą vegety), ale pojawiają się także sandacze, szczupaki, sumy i liny, bo i te gatunki ryb przez znaczną część roku oferuje

swoim klientom gospodarstwo w Brodach.

I nie zanosi się, by w najbliższej przyszłości miało się coś zmienić, no chyba że na lepsze. Szymańscy mają wizję rozwoju gospodarstwa, ale nie ma w niej miejsca na żadne rewolucje. Nie, nie - to nie wchodzi w rachubę. Do tej pory nie korzystali i jakoś nie garną się do korzystania z unijnego wsparcia („za duża biurokracja, papierologia by nas wykończyła”), stawiają raczej na rozsądne inwestowanie bez brania kredytów, gwarantujące jednakowoż spokojny sen. Wiedzą, że mogą liczyć na synów. 24-letni Norbert już jest zresztą współwłaścicielem gospodarstwa, ale rybaczenie najwyraźniej podpasowało też młodszemu o dwa lata Krystianowi.

- Nie musieliśmy ich do tego przekonywać – zapewnia Dorota Szymańska. – To wyszło jakoś samo z siebie. Cieszymy się, że jest im tutaj dobrze. Po prostu za jakiś czas na stawach nastąpi zmiana pokoleniowa.

Na razie jednak cała rodzina Szymańskich przygotowuje się do przeprowadzki. Okazały rodzinny dom z widokiem na stawy stanął niemalże dokładnie w miejscu dawnego dworu Ireny i Jana Zaborowskich. Dla wielu to czytelny znak - Brody jeszcze przez wiele lat będą tętnić życiem. **(GK)**



Figura z 1680 roku - niemy świadek wielu tragicznych wydarzeń, które rozegrały się w Brodach.



Rodzina Szymańskich szykuje się do przeprowadzki. Okazały dom stanął niemalże dokładnie w miejscu dawnego dworu Zaborowskich.



Karol Zaborowski, ostatni dziedzic na Brodach. | Fot: Barbara Wachowicz

Szkiełkiem i siecią



dr Mirosław Kuczyński,
ekspert rybacki

Wnioski z lektury Ramowej Dyrektywy Wodnej

„Wciąż w treści Ramowej Dyrektywy Wodnej odnajduję te same zapisy absolutnie podstawowe dla sensu dokumentu, których śladu trudno jednak szukać w działaniach”.

Dyrektywa 2000/60/WE, powszechnie znana jako Ramowa Dyrektywa Wodna, to dokument ustanowiony i opublikowany w roku 2000, dość leciwy i niezmienny od czasu opublikowania. Nic zatem nowego nie znajdziemy w jego lekturze, jednak czasem pozostaje wrażenie, że rozumienie tekstu czytanego nie jest powszechne. Wciąż bowiem w treści odnajduję te same zapisy absolutnie podstawowe dla sensu dokumentu, których śladu trudno jednak szukać w działaniach.

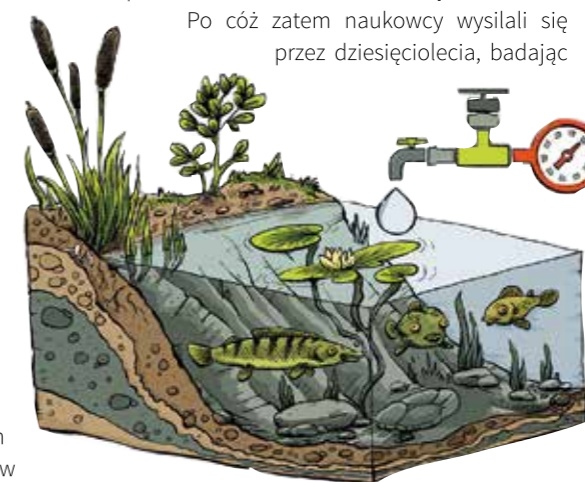
Już preambuła ukazuje w punkcie 11, że jednolite podejście do użytkownika wody opierać się ma na założeniu, że: „...priorytetem powinno być, aby szkody wyrządzone w środowisku były naprawiane u źródła, a zanieczyszczający powinien płacić”. Temat wraca w art. 9, gdzie w opisie zasad zwrotu kosztów za usługi wodne znów naczelną zasadą jest sposób prowadzenia analizy, z uwzględnieniem zanieczyszczającego, jako sprawcy i płatnika. ZANIECZYSZCZAJĄCEGO! Czyżby zatem nieprawdziwe było stwierdzenie, którym szermują miłośnicy wszelkich opłat, że RDW nakazuje pobieranie ich od każdego?

Kto idzie na łatwiznę?

Pierwszy wniosek zatem brzmi: „ktoś tu próbuje oszukiwać albo przynajmniej iść na łatwiznę”. Łatwizną tym bardziej oczywista, że ten sam art. 9 nakazuje państwu członkowskim zapewnienie do końca 2010 roku, że m.in. „odpowiedni jest wkład różnych użytkowników

wody, podzielonych na przemysł, gospodarstwa domowe i rolnictwo do zwrotu kosztów usług wodnych, opartych na analizie ekonomicznej, wykonanej zgodnie z załącznikiem III i przy uwzględnieniu zasady „zanieczyszczający płaci”. I znów, ZANIECZYSZCZAJĄCY!

Po cóż zatem naukowcy wysilali się przez dziesięciolecia, badając



| Rys. Justyna Kowalczyk-Harwat

i prezentując prośrodowiskową rolę stawów rybnych m.in. w retencji biogenów i zawiesiny? Chyba jedynie dla satysfakcji, że jednak mieli rację. Przyglądając się bowiem upartym mantrom osób opowiadających na okrągło, że „wszyscy muszą płacić, bo tak stanowi RDW”, nie sposób nie wysnuć wniosku, że ramowego dokumentu nie czytali ze zrozumieniem. Albo też w ogóle go nie czytali, bo znów, ten sam art. 9 w tym samym punkcie 1 mówi, że „Państwa Członkowskie mogą (...) uwzględnić skutki społeczne, ekologiczne i ekonomiczne zwrotu kosztów, jak również warunki geograficzne i klimatyczne określonego regionu lub regionów”.

Uwzględnić skutki społeczne, ekologiczne i ekonomiczne! Czy wyobrażnia nie sięga wystarczająco daleko, by przyjąć, że część gospodarstw rybackich po prostu zaniecha działalności z uwagi na koszty? Że zmiana działalności rybackiej na inną przyniesie katastrofalne efekty ekologiczne? Czy życzeniem państwa jest, by podmioty gospodarcze prezentowały słaby poziom ekonomiczny? Wreszcie, że dodatkowo obciążeni kosztami produkcji ryb zmuszeni będą przerzucić je dalej, na odbiorcę końcowego? Wniosek kolejny: „państwo zaniechało działania opisanego w art. 10 i nie opracowało w sposób racjonalny podstaw ekonomicznych, ekologicznych i społecznych działań podejmowanych obecnie”.

Pośpiech to zły doradca

Zaniechanie i zaniebanie stało się faktem i odbija się dzisiaj czkawką wywołaną pośpiechem, który jest złym doradcą. Wnioski wnioskami, jednak zawsze jest czas, by wrócić do podstaw, usiąść w gronie zainteresowanych, prezentujących podejście merytoryczne, odległe od irracjonalnych uprzedzeń i braku szczegółowej wiedzy, i uznać, że priorytetem jest woda, zatrzymana na śródlądziu, dostarczająca środowiska życia dla wielu organizmów. Nie tylko dla dziś żyjących. Także dla przyszłych pokoleń. Zgodnie z zapisem RDW: „Woda nie jest produktem handlowym takim jak każdy inny, ale raczej dziedzictwem, które musi być chronione, bronione i traktowane jako takie”.



Olga Hnatyszak-Myśliwiec: - Moja twórczość to realizacja zainteresowań, pasji i marzeń. Poświęcam jej każdą wolną chwilę i ciągle czuję niedosyt. | Zdjęcia: Jarosław Czerwiński

Kolorowy świat pani Oli od aniołów

„Zawsze miałam zamiłowanie do aniołów, kwiatów i ikon, zawsze te tematy pojawiały się w mojej głowie i mojej twórczości. Może to dlatego, że mam łemkowski pochodzenie”.

Rozmowa z Olgą Hnatyszak-Myśliwiec, plastyczką z Radzanowa koło Buska-Zdroju, mikołajką ikon, kwiatów i aniołów.

■ Niezwykła atmosfera panuje w tej Pani pracowni...

A, dziękuję. To moje królestwo, w którym uwielbiam przebywać. Najczęściej wygląda to

tak, że parzę sobie ulubioną herbatę, włączam radiową „Trójkę” i maluję, maluję, maluję, zapominając o bożym świecie. Ostatnio zastał mnie tu wschód Słońca – nawet go sfotografowałam

■ Długo już tak Pani maluje?

Ponad 25 lat. A tak na poważnie zaczęłam, gdy dzieci dorosły i poszły w świat. Starszy syn

osiadł w Krakowie, młodszy goni po świecie – uczy się i pracuje w Singapurze. Ja zaś zyskałam czas wolny i wreszcie mogłam poświęcić się czemuś, co zawsze chciałam robić. Co prawda wcześniej też powstawały różne prace, ale pokazywałam je najczęściej tylko rodzinie i przyjaciółom. Jakoś nigdy nie ciągnęło mnie do tego, by dzielić się nimi z szerszą publicznością. To dzieci przekonały mnie, że

warto. Pierwsza wystawa w Busku-Zdroju była dla mnie wielkim przeżyciem, wiążącym się z ogromnym stresem. Teraz na szczęście już trochę przywykłam.

■ Wystarczy rzut oka na pracownię, by zorientować się, co zajmuje szczególne miejsce w Pani twórczości...

To prawda. Zawsze miałam zamiłowanie do aniołów, kwiatów i ikon, zawsze te tematy pojawiały się w mojej głowie. Nieraz się zresztą zastanawiałam, dlaczego tak się dzieje. Może dlatego, że mam łemkowski pochodzenie, może te korzenie się gdzieś tam odzywają?

■ A może po prostu dlatego, że przyjemnie się żyje w takim anielskim świecie...

To na pewno. Tym bardziej, że aniołami zajmuję się już dość długo. Staram się, by wciąż były inne. Od jakiegoś czasu maluję na deskach. Takich starych, ponadstuletnich, przywożonych z rozbieranych chałup i stodoł. Taka deska to prawdziwe wyzwanie. Najpierw trzeba ją dokładnie obejrzeć, pomyśleć, poczekać, aż w głowie pojawi się pomysł. Anioł musi pasować do deski.

■ Domyślam się, że z ikonami nie ma już takiej dowolności...

Zgadza się – je trzeba malować według obowiązujących kanonów – nawet kolorów nie można zmieniać, bo mają one konkretne znaczenie. W rachubę nie wchodzi też farby olejne, stosuje się naturalne pigmenty z różnych ziem i roślin, które uciiera się z żółtkiem wymieszonym z wodą destylowaną, ewentualnie białym wytrawnym winem. Powstaje masa, którą na pewno nie maluje się łatwo. Jest to po prostu bardzo mozolne zajęcie, ale jakoś nie mogę tego zostawić, bo ikony cały czas siedzą mi w głowie.

■ Tworzy je Pani dla siebie?

Raczej tak, ale zdarza się, że ktoś kupi. Generalnie, wiadomo, każda rzecz znajdzie nabywcę, choć czasami długo na niego czeka.

Miałam już takie prace, których nikomu nie chciałam pokazywać, bo się wstydziłam. Byłam przekonana, że są fatalne i zamierzałam je wyrzucić. I co się okazało? Inni mówili: „O, jakie to ładne, kupujemy!”. Sprzedawałam, chociaż ja naprawdę nie mam parcia na sprzedaż, trudno byłoby się zresztą z tego zajęcia utrzymywać. Moja twórczość to po prostu realizacja zainteresowań, pasji i marzeń. Poświęcam jej każdą wolną chwilę i ciągle czuję niedosyt.

■ No ale znajduje też Pani czas, by dzielić się nią z innymi...

Trzy lata temu znajomi z Buskiej Lokalnej Grupy Działania „Słoneczny Lider” tworzyli „Szlak wokół Słońca” i namówili mnie, abym znalazła się na tym szlaku, a konkretnie na ścieżce odnoszącej się do starych zawodów. W moim przypadku było to garncarstwo. Dostałam dotację na piec ceramiczny, stworzyłam pracownię ceramiczną i zajęłam się gliną. Oczywiście musiałam zgodzić się na otwarcie swojej pracowni dla mieszkańców Buska, kuracjuszy i turystów.

■ Tak po prostu otworzyła Pani swój dom?

Chodziło tylko o udostępnienie pracowni, niemniej przyznaję, że z pierwszą wycieczką kuracjuszy miałam trochę stresu, bo ludzie rozeszli się z żółtkiem naszym 80-owym terenie. Niektóre panie zaglądały nawet do szopy męża. Na początku się zdenerwowałam, a w końcu machnęłam ręką, no bo co miałam zrobić. Teraz już sobie z gośćmi radzę, wiem, jak ich zainteresować. Gлина to wdzięczny temat.

■ Szybko go Pani zgłębiła?

Oj, to nie jest takie proste – cały czas eksperymentuję. Gлина jest łatwa w obróbce do momentu szkliwienia. Wtedy tak naprawdę zaczyna się cała zabawa i nieraz człowiek się dziwi. Otwiera piec, a tu coś się nie dopaliło, coś spłonęło albo wyszły zupełnie inne kolory. No i trzeba poprawiać. Największy problem mam zawsze z czerwienią. Niespodzianki jednak też mają swój urok.

■ W twórczości ceramicznej również dominują anioły?

Faktycznie i tu trudno mi się od nich uwolnić, ale spokojnie – są też ptaszki, talerz ryba, liście, koguty, kwiaty... Usytuowana w ogrodzie pracownia to wielki kolorowy świat ceramiki. Dorosłym zazwyczaj bardzo się podoba, a dzieci są zachwycone.

■ No właśnie, prowadzi Pani również warsztaty ceramiczne. Dzieci chętnie w nich uczestniczą?

Chętnie to mało powiedziane. Uwielbiam samodzielnie tworzyć, nadawać kształt, decydować o kolorach. Ich wyobraźnia jest niczym nieskrępowana. Aż chce się z nimi pracować. Początkowo miałam te zajęcia w szkole, ale zdecydowanie bardziej wolę, gdy dzieci przyjeżdżają do Radzanowa. Mają do dyspozycji ogromny teren, pracownię z niesamowitym klimatem – to coś zupełnie innego niż szkoła i klasa z ławkami. I wiem, że one też lubią do mnie przyjeżdżać. Koleżanka nauczycielka mówi, że bardzo często pytają: „Kiedy pojedziemy do tej pani Oli od aniołów?”. (GK)



Pracownia ceramiczna Olgi Hnatyszak-Myśliwiec pełna jest kolorowych cudniek. Obrazy najczęściej powstają na ponadstuletnich deskach ze starych domów i stodoł.



Dzieci, które przyjeżdżają na warsztaty ceramiczne do Radzanowa, mają do dyspozycji ogromny teren i pracownię z klimatem jak z najpiękniejszej bajki.



Tak się robi **wino pod Kapturową Górą**

- Warto sięgać do rodzinnych tradycji - uważają Renata i Damian Galusowie prowadzący gospodarstwo agroturystyczne pod Buskiem. A ich goście zapisują się na kolejną degustację.

W upalny dzień schłodzone półstodkie wino czereśniowe smakuje wybornie. Przyjemnie orzeźwia, pozytywnie nastroja do życia i przywołuje najmiłsze wspomnienia. Wyraźnie czuć tę charakterystyczną nutę, kojarzącą się ze starym sadem i dorodnymi, dojrzałymi owocami, która przy drugim kieliszku nabiera jeszcze większej mocy. I kusić nie przestaje...

- Niemal wszyscy tak reagują – uśmiecha się Renata Galus, prowadząca wraz z mężem Gospodarstwo Agroturystyczne „U Damiana” w Pęczelicach koło Buska-Zdroju. – Tylko ostrzegam – trzeba uważać, bo w nogi idzie zdradziecko.

Pomysł na gospodarstwo

I pomyśleć, że mało brakowało, a o tym winku świat by nie usłyszał. Przed laty Edward Galus, dziadek Damiana, jako jeden z pierwszych we wsi założył czereśniowe sady. Generalnie owoce odstawał do Tarnowa, ale zawsze zostawiał sobie te najlepsze, najbardziej dojrzałe, z których robił wino. Tradycyjnym domowym sposobem – w szklanych balonach. Wino to zawsze pojawiało się na stołach podczas rodzinnych imprez i zawsze wzbudzało zachwyt.

Kiedy prawie dziesięć lat temu Renata i Damian Galusowie przejęli gospodarstwo dziadków, w pierwszej kolejności rozbudowali stary dom i zagospodarowali obejście. Myśląc o przyjmowaniu turystów, szukali jakiegoś chwytliwego pomysłu na gospodarstwo agroturystyczne. Wtedy popatrzyli na stare czereśniowe sady i przypomniało im się dziadkowe wino. To ono miało być wabikiem z oryginalną rodzinną historią.

Damian Galus przyznaje, że do pierwszej produkcji zabrał się z wielkim zapałem. Nie musiał się jakoś specjalnie wysilać, bo jako dziecko przez lata asystował dziadkowi i kolejne etapy produkcji miał w małym palcu.

- To niewątpliwie bardzo przyjemne zajęcie, takie hobby, przy którym człowiek się relaksuje – nie ukrywa Damian Galus, prowadzący na co dzień firmę stolarską. – Trzeba tylko wszystkich dopilnować, zachować odpowiednią kolejność. Jak się coś zaniedba, to, niestety, może nie wyjść, ale mnie to na szczęście się zdarza bardzo rzadko.

W 2008 roku „Wino spod Kapturowej Góry” (tak nazywane jest wzniesienie górujące nad Pęczelicami) wzięło udział w odbywającym się w podkieleckiej Tokarni konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”, zdecydowanie zwyciężając w kategorii napitki i alkohole. Komisja była pod wielkim wrażeniem, podkreślając, że jeśli chodzi o wino, to czereśnia



Renata i Damian Galusowie i ich markowy produkt - „Wino spod Kapturowej Góry”. | Zdjęcia: Jarosław Czerwiński

jest wyjątkowo trudnym owocem. W Polsce – jeśli wierzyć zapewnieniom jurorów – sukcesy w tej dziedzinie odnoszą tylko cztery osoby.

W piwniczce „Pod Kogutem”

Gospodarze uwierzyli, że na pasji da się dodatkowo zarobić. Na kiermaszach regularnie słyszeli słowa zachwytu, padały też konkretne propozycje dostarczenia czereśniowego wina do sklepów i restauracji – nawet za granicą.

- No i wtedy zderzyliśmy się z polskimi realiami – przyznają Renata i Damian Galusowie. – Pomijamy już fakt, że naszego produktu – jak chce Unia Europejska - nie powinniśmy nazywać winem, a napojem alkoholizowanym. Do biły nas przede wszystkim przepisy skarbowe, te wszystkie akcyzy związane z ewentualną sprzedażą i wielotysięczne kary za naruszenie prawa. Obecnie wchodzenie na rynek z takim winem jak nasze nie ma żadnego sensu. Oby się to kiedyś zmieniło.



Czereśnia hedelfińska, stara odmiana deserowa, najlepiej nadaje się na wino. Obok: wnętrze winnej piwniczki.

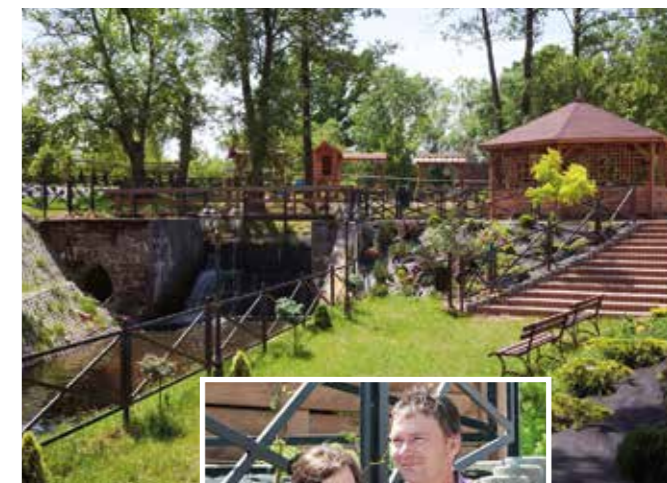


No ale przecież czereśniowe wino może być miłą pamiątką dla odwiedzających gości. I jest, gospodarstwo agroturystyczne „U Damiana” znalazło się bowiem na poprowadzonym w okolicach Buska-Zdroju turystycznym „Szlaki wokół Stońca”. Dzięki dotacjom unijnym w ogrodzie stanęła piwniczka „Pod Kogutem” (nazwa nie jest przypadkowa, w ten sposób gospodarze nawiązują do tacińskiej wersji swojego nazwiska). A w piwniczce – po uprzednim umówieniu się - można nie tylko podpatrzeć, jak dochodzi „Wino spod Kapturowej Góry”, ale i spróbować produktów regionalnych.

I te chwile kuracjusze nabierający sił w Busku-Zdroju, bo to oni (po obowiązkowych zabiegach, oczywiście) w Pęczelicach pojawiają się najczęściej, wspominają jeszcze długo po zakończeniu kuracji: upalny letni dzień, sympatyczna atmosfera, lokalne opowieści, dobrze schłodzony produkt regionalny i ten charakterystyczny czereśniowy smak. Tu naprawdę chce się wracać. **(GK)**



Świetnie się tu odpoczywa – z dala od zgiełku, na skraju lasu, w bezpośrednim kontakcie z przyrodą. „Jesionowy Dworek” zaprasza mieszcuchów z całej Polski. | Fot: Jarosław Czerwiński



Teresa i Grzegorz Wójcicki.

Wypoczynek przy stawach

Dobre warunki i świeża ryba - wybudowany dzięki unijnemu wsparciu pensjonat w GR „Budy” przyciąga wielu gości.

Rozmowa z Grzegorzem Wójcickim, właścicielem Gospodarstwa Rybackiego „Budy” koło Buska-Zdroju.

z własnej hodowli. Oczywiście na pierwszym miejscu są dania z naszego karpia, ale na stół trafiają też potrawy ze szczupaka, amura i lina.

■ **Mija już półtora roku odkąd przy stawach Gospodarstwa Rybackiego „Budy” funkcjonuje „Jesionowy Dworek”, na budowę którego dostał Pan unijne dofinansowanie z Lokalnej Grupy Rybackiej „Świętokrzyski Karp”. Warto było podjąć to wyzwanie?**

Zdecydowanie tak. Pensjonat cieszy się coraz większą popularnością, przyjeżdżają goście praktycznie z całej Polski, choć gościliśmy też miłośnika wypoczynku „na stawach” z USA. Niektórzy byli u nas już kilka razy i zapewniają, że przyjadą po raz kolejny. To daje wielką satysfakcję.

■ **Na co goście zwracają szczególną uwagę?**

Oczekują odpowiedniego standardu i dobrego jedzenia. My oferujemy im wygodne pokoje z łazienkami, w których możemy przyjąć 21 osób, i potrawy ze świeżych ryb, pochodzących

■ **Pewnie podoba się też położenie pensjonatu nad stawem...**

Tak, na ten temat usłyszałem już wiele miłych słów. Tu się po prostu świetnie odpoczywa – z dala od miejskiego zgiełku, na skraju lasu, w bezpośrednim kontakcie z przyrodą. Można spacerować gozłami, obserwować rzadkie gatunki ptaków, podpatrzeć na czym polega praca rybaka, popływać łódką, powędkować. Tutaj nikt się nie nudzi.

■ **I tak się to kręci przez cały rok?**

No nie do końca, mamy martwy sezon w okresie jesienno-zimowym, ale wtedy koncentrujemy się na organizowaniu różnych imprez. Dysponujemy dwiema salami, które łącznie mieszczą ok. stu osób. Odbywają się w nich wszelkiego rodzaju spotkania rodzinne i towarzyskie. Kosztów – to muszę podkreślić - jest sporo, ale widzę, że pensjonat będzie stanowił dodatkowe źródło dochodu.

■ **No właśnie - hodowla ryb, byków, uprawa zboża, plantacja truskawek, teraz pensjonat, czyli modelowe gospodarstwo wieloprofilowe...**

W lutym tego roku, wraz z rodziną, zostałem za to doceniony. Zająłem pierwsze miejsce w ogólnopolskim prestiżowym konkursie, zdobywając tytuł „Rolnik-Farmer Roku” w kategorii gospodarstwa o alternatywnych źródłach dochodu. To ogromne wyróżnienie, a wręczając je nam minister rolnictwa i rozwoju wsi. Szczegółowo mówiąc, po wybudowaniu pensjonatu tych wyróżnień posypało się więcej. Wraz z żoną Teresą zostaliśmy nominowani w konkursie „Buskowiec Roku”, konkursowe laury zdobywał też hodowany przez nas królewski karp z Bud.

■ **A niektórzy mówią, że nie warto starać się o fundusze unijne, bo wiąże się to ze „straszną papierologią”...**

Bez dofinansowania unijnego na pewno nie podjąłbym się budowy pensjonatu. Przyznaję, miałem kilka nieprzespanych nocy, nieraz musiałem wszystko rzucić i pilnie jechać do Kielc, by wyjaśnić urzędnikom jakieś szczegóły związane z rozliczeniem tego projektu. Ale unijnych dopłat nie można się bać, trzeba po nie sięgać – namawiam do tego wszystkich rybaków. Miałem już gotowe kolejne plany. Chciałem stworzyć łowisko komercyjne z prawdziwego zdarzenia, rozbudować infrastrukturę pensjonatu i zbudować małą przetwórnicy ryb, bo klienci coraz częściej chcą kupić nie całą rybę, a filet. Niestety, w tym bieżącym rozdaniu LGR „Świętokrzyski Karp”, jednej z najaktywniejszych w Polsce, nie przyznano unijnych funduszy. Nam, rybakom, trudno to zrozumieć i jeszcze trudniej się z tym pogodzić. **(GK)**



Grzegorz Wójcicki przyznaje, że po wybudowaniu pensjonatu w Kotkach-Budach otworzył się wórek z wyróżnieniami.



Przychodzi rybak do prawnika



Michał Janowski,
radca prawny



Konsultacje społeczne - co to takiego?

Choć są obecne w polskim systemie prawnym już od wielu lat, wciąż nie wszyscy w pełni zdają sobie sprawę z roli tej instytucji w krajowym procesie prawodawczym.

Konsultacje społeczne są formą dialogu władzy z obywatelami, przejawem bezpośredniego wpływu społeczeństwa na proces tworzenia prawa. Jako takie wynikają zatem wprost z art. 4 ust. 2 Konstytucji RP, który stanowi, że „Naród sprawuje władzę przez swoich przedstawicieli lub bezpośrednio”. Nie istnieje jednak akt prawny poświęcony w pełni tej instytucji, czy choćby kompleksowo ją regulujący. Podstawy dla konsultacji społecznych szukać należy zatem w szeregu ustaw i aktów niższej rangi, które przewidują potrzebę uzgodnienia z obywatelami proponowanych zmian w prawie.

Jawność i dialog

Na szczeblu centralnym wyróżnić można konsultacje przeprowadzane przez rząd oraz

te, które organizuje parlament. Art. 7 ust. 4 pkt 3 ustawy z 8 sierpnia 1996 roku o Radzie Ministrów (Dz. U. z 2012 r. poz. 392, ze zm.) stanowi, że minister „współdziała z samorządem terytorialnym, organizacjami społecznymi i przedstawicielami środowisk zawodowych i twórczych”, zaś konsultacje społeczne są jednym z podstawowych przejawów tego współdziałania. Podobne postępowanie przewiduje Regulamin pracy Rady Ministrów, który w § 36 mówi, że „organ wnioskujący (...) przedstawia projekt

do konsultacji, w tym może skierować projekt do organizacji społecznych lub innych zainteresowanych podmiotów albo instytucji w celu przedstawienia ich stanowiska”.

Oddzielne regulacje przewidują regulaminy Sejmu (art. 34 ust. 3) i Senatu (art. 79a), z których wynika, że marszałek izby parlamentarnej kontroluje, czy projekt ustawy poddany został obowiązkowym konsultacjom. Analogiczne instytucje wprowadzono do procesu stanowienia prawa lokalnego poprzez zapisy w ustawach o samorządzie terytorialnym.

Projekt aktu prawnego co do zasady jest jawny i powinien zostać upubliczniony. Najczęściej jest zamieszczany na stronie internetowej organu lub rozsyłany zainteresowanym z określeniem terminu, w jakim należy zgłosić do niego swoje uwagi (zazwyczaj jest to co naj-

”
Konsultacje społeczne są formą dialogu władzy z obywatelami, przejawem bezpośredniego wpływu społeczeństwa na proces tworzenia prawa.
”

mniej 21 dni). Możliwe jest również zorganizowanie konferencji dla wszystkich zainteresowanych poświęconej proponowanej nowelizacji. Oprócz kontaktu z poszczególnymi organizacjami branżowymi, konsultacje odbywają się również poprzez dialog ze szczególnymi organami powołanymi na mocy odrębnych przepisów (są to m.in. Rada Pomocy Społecznej, Naczelna Rada Zatrudnienia, Rada ds. Zrównoważonego Rozwoju czy Rada Działalności Pożytku Publicznego). Dodatkowo szczególną

gałąź konsultacji stanowią działania opierające się na przepisach ustawy z dnia 7 lipca 2005 roku o działalności lobbingskiej w procesie stanowienia prawa (Dz. U. z 2005 r. Nr 169, poz. 1414 ze zm.).

Nie warto marnować szansy

W 2014 roku Ministerstwo Cyfryzacji uchwaliło siedem zasad konsultacji społecznych, którymi kierować się powinny organy administracji publicznej podczas uzgadniania treści proponowanych aktów normatywnych z przedstawicielami społeczeństwa. Są to: dobra wiara, powszechność dostępu, przejrzystość procedur, responsywność (a więc obowiązek udzielenia odpowiedzi), centralna koordynacja, przewidywalność oraz poszanowanie interesu ogólnego. Zasady te mają zagwarantować, że przeprowadzone konsultacje dadzą zadowalające efekty zarówno dla decydentów, jak i obywateli.

Naturalną jest sytuacja, w której projekt aktu prawnego traktuje regulowaną materię w sposób kompleksowy, a jednocześnie mniej zindywidualizowany niż osoby i podmioty potencjalnie dotknięte jego regulacjami. Rolą organizacji społecznych czy zawodowych jest współdziałanie w procesie stanowienia prawa. Rezygnację z wyrażenia głosu w konsultacjach należy traktować jako zmarnowanie szansy na przedstawienie własnego zdania. Bo choć decyzja w ostatecznym rozrachunku nadal należy do prawodawcy, to jednak konsultacje dają możliwość wywarcia presji i spowodowania rzeczywistej zmiany postrzegania problemu przez przedstawicieli władzy.

Współpraca: Paweł Szczepański

Prosto z sieci

Do czego wielki karp służyć może

Przygotowania do startu Programu Rybactwo i Morze toczą się pełną parą, a zainteresowanie rybaków sięga zenitu. Świat rybacki długo już czeka na nowego dyrektora IRS i zdaje się, że tym razem wybór zakończy się sukcesem. Obok stawów powstaje coraz więcej obiektów towarzyszących – restauracji, łowisk, gospodarstw agroturystycznych. Wszędzie tam potrzebne są różnego rodzaju gadzety rybackie. Nie może więc zabraknąć również figur wielkich karpia, które ucieszą oko i dorosłych, i dzieci. O najmłodszych i o morzu myśli nasz resort, w którym ogłoszono właśnie konkurs dla dzieci. Co ciekawe Pan Karp tego rodzaju działania prowadzi już od 2006 roku, wydając w tym czasie 7 książek dla najmłodszych.



Już wkrótce hodowcy będą mogli zamówić sobie dowolną liczbę odlewów karpia z żywicy i dzięki takim gadżetom skuteczniej reklamować swoje gospodarstwo, łowisko czy restaurację.

Karpie powstaną w toruńskiej pracowni rzeźbiarskiej Dawida P. Kurkowskiego, na zlecenie Towarzystwa Promocji Ryb. Dzięki temu wszyscy chętni będą mogli zamówić odlewy pokrywając tylko koszty ich produkcji. Pierwszego karpia będzie można obejrzeć już za kilka dni w Rytwianach na ogólnopolskiej konferencji „Lato i jesień 2016 w akwakulturze”. Całe przedsięwzięcie zostanie sfinansowane z Funduszu Promocji Ryb.



W dniach 8-9 września w Rytwianach odbyła się Ogólnopolska Konferencja Rybacka „Lato i jesień 2016 w akwakulturze” zorganizowana przez LGR „Świętokrzyski Karp” i Towarzystwo Promocji Ryb „Pan Karp”. Kontynuując półroczny cykl konferencji, organizatorzy zaproponowali pięć prelekcji, dotyczących najistotniejszych bieżących tematów akwakultury: Kodeks Dobrej Praktyki Rybackiej – prof. Ryszard Wojda, zdrowie ryb – dr Jan Żelazny,

opłaty za wodę – Sławomir Litwin, docenić karpia – dr Jacek Szklarek, unijne środki pomocowe (2016 - 2020) dla akwakultury – dyr. Departamentu Rybactwa MGMIŻS dr Janusz Wrona. Liczny udział rybaków w konferencji (ponad 130 osób) potwierdził zapotrzebowanie na taką formę przekazu informacji. Dyr. Janusz Wrona zaprosił rybaków na spotkanie konsultacyjno-szkoleniowe dotyczące unijnych środków pomocowych (2016-2020) dla akwakultury, które odbędzie się pod koniec września w Rytwianach. Zgromadzeni w Rytwianach rybacy uchwalili rezolucję skierowaną do parlamentarzystów i rządu w sprawie wycofania z projektu ustawy Prawo wodne zapisów dotyczących opłat za wodę dla rybactwa.

www.swietokrzyskikarp.pl



Na podstawie §11 ust.4 Rozporządzenia ministra nauki i szkolnictwa wyższego z dnia 28 października 2010 r. w sprawie sposobu i trybu przeprowadzania konkursu na stanowisko dyrektora instytutu badawczego (Dz. U. Nr 215, poz. 1412), Rada Naukowa IRS informuje, że w wyniku postępowania konkursowego na stanowisko dyrektora Instytutu Rybactwa Śródlądowego w Olsztynie, komisja konkursowa w dniu 20 lipca 2016 roku podjęła uchwałę o przedstawieniu ministrowi gospodarki morskiej i żeglugi śródlądowej pana prof. dr hab. Arkadiusza Wołosa jako kandydata na stanowisko dyrektora instytutu.

prof. dr hab. Ryszard Kolman
przewodniczący Rady Naukowej IRS
www.infish.com.pl



Trzecia edycja konkursu plastycznego dla dzieci i młodzieży „Do czego MORZE służyć może?”.

Ministerstwo Gospodarki Morskiej i Żeglugi Śródlądowej zaprasza do udziału w trzeciej edycji konkursu plastycznego o tematyce morskiej pt. „Do czego MORZE służyć może?”. Interpretacja tematu jest dowolna. Prace należy składać do 21.10.2016 r.

www.mgm.gov.pl
(Z.Sz.)

TAF

TEMPERATURE ADAPTED FEEDS™

PASZE KARPIOWE

Autumn Edition

Plan zimowy

- Przygotuj swoje karpie do zimowania!
- Podaj paszę wzbogaconą o fosfolipidy, które usprawniają funkcjonowanie komórek.

Więcej informacji na www.aller-aqua.pl

- Let's grow together!



ALLER AQUA POLSKA SP. Z O.O. · TEL. 59 821 23 13 · BIURO@ALLER-AQUA.PL · WWW.ALLER-AQUA.PL

FIRMA GOSPODARCZO — HANDLOWA AGRIA SP. Z O.O., 33-100 Tarnów, ul. Warsztatowa 5
tel./fax (14) 621 88 21, tel. (14) 621 88 22, tel. kom. 604 428 783
www.agria.pl • e-mail: biuro@agria.pl



WAPNO TLENKOWE (PALONE)

mielone i w bryłach o zawartości CaO 70-90% produkcji  TRZUSKAWICA

wyjątkowo skuteczne w:

- podnoszeniu żyzności stawu,
- poprawie warunków sanitarnych w okresie sezonu hodowlanego,
- dezynfekcji dna stawowego po odtowach,

pełne dostawy (24-27 ton) – luzem, w big-bagach (ok. 1 tona) w workach: 20, 25, 40, 50 kg (paleta 1 tona).

DOSTAWY KURIERSKIE

każda ilość (na paletach)

Oferowane wapno jest najwyższej jakości, bez domieszki wapna węglanowego, a jakość potwierdzona stosownym atestem.

ZAPRASZAMY DO WSPÓŁPRACY

www.agria.pl

