

nr 12, marzec 2017

ISSN 2450 - 5811

Świętokrzyski
Głos

Pana Karpia



Karp odwdzięcza się cudnym smakiem ▶ str.10-12

Komu **Unia dorzuci** na drona? ▶ str. 8-9



Wacław **Szczoczarz**,
wydawca



Wiosna, Panie Ministrze

„*Rybacy stawowi to najczęściej ludzie ułładni i życzliwi. Chcą spokojnie i profesjonalnie pracować. Ale z pewnością nie przyjmą roli planktonu. Doskonale odczytują miejsce stawów hodowlanych w akwakulturowej przestrzeni i oczekują ze strony administracji rządowej partnerskiego traktowania.*”

Wiosna na tradycyjnych stawach karpio-
wych to najpiękniejsza pora roku. Nieśmiało,
ale przecież wiemy, że z niepowstrzymanym
dążeniem, każde najmniejsze żdźbło trzciny
rwie się ku górze. Z podziwem i ciekawością
obserwujemy ten cud natury. Chciałoby się
zawołać „trwaj, chwilo, trwaj, jesteś taka
piękna...”.

Piękno i praca to odwieczny rytm stawów
hodowlanych, gdzieś obok wielkich miast –
ukryte zalęknione spojrzenie przyro-
dy, bo może to już ostatnie pokolenie
rybaków, dzięki któ-
rym ta hodowlano-
-przyrodnicza sym-
bioza dzielnie trwa
mimo wielu zagrożeń
i przeciwności. Mimo
wojen i ponurych
systemów. Trochę jak
Don Kichot, trochę
jak Rejtan.

Dzisiaj minister
apeluje: „dajcie wię-
cej ryb, jeszcze więcej...”. Ale my, gospodarze
tradycyjnych ziemnych stawów hodowlanych,
chcąc zachować w rzeczywistości, a nie tylko
w statystykach, zrównoważenie hodowlano-
-przyrodnicze, wiemy, że pojemność środowi-
skowa ma swoje granice. Może inne hodowle,
przemysłowe, tych granic nie dostrzegają, ale
negatywne konsekwencje przyrodnicze i zdro-
wotne tego „nieostrzegania” będą odczu-
walne przez następne pokolenia. My dzisiaj

z polskich stawów dajemy ok. 20 tys. ton do-
skonanych karp i kilka tysięcy ton innych ryb.
Cała Polska je w Wigilię polskie karpie. Dajemy
retencję wody, siedliska przyrodnicze i tlen
tak cenny w czasach wszechobecnego smo-
gu. Czy te wartości możemy przeliczać tylko
na tony? Czy możemy je zignorować, zabiera-
jąc rybakom środki na utrzymanie tej trudnej
zrównoważonej symbiozy? By utrzymać to
zrównoważenie, potrzebujemy kontynuacji
rekompensat wodno-środowiskowych, któ-
re były i są niezbędnym elementem pokrycia
części kosztów utrzymania wodnej przyrody,
ponoszonych wyłącznie przez rybaków stawo-
wych. Inaczej zachwieje się i hodowla, i przy-
roda.

Dzisiaj nie brakuje sporów i kłótni. Zbyt
ostrych i często bezprzedmiotowych. Szczegół-
nie teraz niepotrzebny nam jest jeszcze
jeden konflikt. Rybacy stawowi, pewnie na
skutek oddziaływania przyrody, to najczęściej
ludzie ułładni i życzliwi. Chcą spokojnie i pro-
fesjonalnie pracować. Ale z pewnością nie
przyjmą roli planktonu. Doskonale odczytują
miejsce stawów hodowlanych w akwakultu-
rowej przestrzeni i oczekują ze strony admi-
nistracji rządowej partnerskiego traktowania.

Panie Ministrze, jest pan człowiekiem pra-
cy. Tak jak na stawach karpio-
wych konieczna
jest symbioza hodowli i przyrody, tak w życiu
każdego człowieka potrzebna jest symbioza
pracy i piękna, „Bo (za wielkim Norwidem)
piękno na to jest, by zachwycalo do pracy -
praca, by się zmartwychwstało” czego Panu
w przededniu Wielkanocy, na progu wiosny,
szczerze życzę.



| Rys. Zbigniew Piszczako



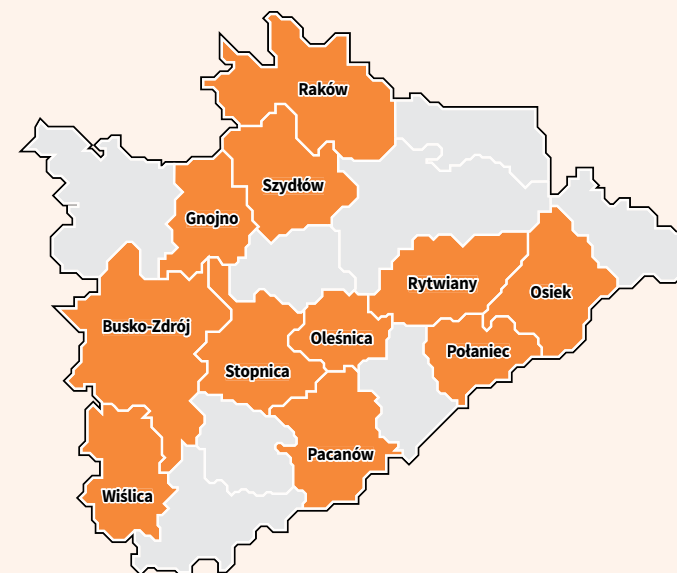
Zbigniew **Szczepański**,
redaktor naczelny

A miało być tak pięknie... Wiosna tuż-tuż. Obsady stawów za pa-
sem, a jednocześnie przygotowania do inwestycji ze środków unijnych
przebiegały w wielu gospodarstwach rybackich pełną parą. Wiadomo
bowiem było już dokładnie, po dwóch latach szkoleń, co w poszczegól-
nych priorytetach Programu Operacyjnego Rybactwo i Morze 2014-2020
„piszczy”. No i gdy co bardziej przeczorni hodowcy już zgromadzili zapas
wapna, gdy dopinali przygotowania do nowych projektów sprzętowo i
finansowo, gdy wyselekcjonowali tarlaki omal wszystkich gatunków ryb
żyjących w stawach, żeby być gotowym na wszelkie „pakiety wodno-
-środowiskowe”, nagle coś zazgrzytało, a potem zapiszczało. Przyszła
bieda. Na początku lutego tego roku okazało się, że środki w wysokości
92 mln euro, dotąd zapisane na „działania wodno-środowiskowe” na
stawach karpio-
wych, mają zasilić teraz Bałtyk. W nowej strategii rządu,
którą w tych dniach oto ujawniono, hodowle karpie nie należą już do po-
pieranej gałęzi sektora rybackiego.

Panie Ministrze, uważamy, że środki na wsparcie powinny się zna-
leżć zarówno dla hodujących karpie, jak i łowiących dorsze, ale z całą
pewnością nie powinny trafiać do jednych, kosztem drugich. Teraz wy-
gląda na to, że, parafrazując dawne porzekadło, karpie w oczach resortu
są dziś gorsze niż bałtyckie dorsze.

Zbigniew Szczepański

Obszar LGR „Świętokrzyski Karp”



Spis treści

- 4 Rybakom potrzebna jest jedność**
Rozmowa z prof. Ryszardem Wojdą, wieloletnim kierowni-
kiem Pracowni Ichtiobiologii i Rybactwa SGGW, wybitnym
specjalistą w zakresie rybactwa i budownictwa stawowego
- 6 Karp w pozimowej kąpieli sanitarnej**
Fachowe rady prof. Janusza Guziura z Katedry Biologii
i Hodowli Ryb UWM w Olsztynie
- 7 Bądźmy dobry dla ryb na wiosnę**
Lek. wet. Teresa Nowak-Kobus wskazuje na sezonowe zagrożenia
- 8 Komu Unia dorzuci na drona?**
Z Ewą Satorą, dyrektorką biura Lokalnej Grupy Działania
„Królewskie Poniemie” w Busku-Zdroju rozmawiamy
o możliwościach i zakresie finansowania lokalnych inicjatyw
- 10 Karp odwdzięcza się cudnym smakiem**
Gospodarstwo jest małe, ale w jego prowadzenie
wielopokoleniowa rodzina Lechów wkłada całe serce.
Nic dziwnego, że karpie ze Słabkowic w gminie Busko-Zdrój
uchodzą za jedne z najsmaczniejszych, i to nie tylko
w województwie świętokrzyskim
- 13 Trudna sztuka operowania danymi**
Nasz ekspert rybacki dr Mirosław Kuczyński tym razem
pochylił się nad danymi dotyczącymi kormoranów
- 14 Archeologiczne sensacje w Szydłowie**
Z archeologiem Tomaszem Olszackim rozmawiamy
m.in. o tym, jak sala rycerska w Szydłowie okazała się
królewską rezydencją Władysława Jagiełły
- 17 Świętokrzyskie smaki śliwkowego sadu**
Na szydłowskich stołach śliwki od lat miejsce zajmują po-
czesne, budząc zachwyt przyjezdnych. Jedni rozkoszują się
owocami świeżymi, inni sięgają po wędzone, nie brakuje też
chętnych na najróżniejsze śliwkowe desery.
- 18 Żywe karpie w Sądzie Najwyższym**
Przepisy się nie zmieniały. Zachowania wypełniające znamiona
znęcania się nad zwierzętami stanowią przestępstwo tak samo
dziś, jak i rok czy dwa lata temu.



Pan Karp - **wyborny smak** tradycji



Rybakom potrzebna jest jedność

„Wydaje mi się, że o dalszym losie stawów nie będzie decydować tylko produkcja ryb, ale olbrzymia rola pozaprodukcyjna, jaką stawy pełnią na rzecz środowiska, a głównie wpływ na utrzymanie i poprawę stosunków wodnych oraz warunków przyrodniczych w podtrzymywaniu równowagi ekosystemów i rozwoju flory i fauny”.



Rozmowa z prof. Ryszardem Wojdą, wieloletnim kierownikiem Pracowni Ichtiobiologii i Rybactwa SGGW w Warszawie, wybitnym specjalistą w zakresie rybactwa i budownictwa stawowego.

■ **Jak to się stało, że stał się Pan rybakom akademickim i jak przebiegała Pana praca na uczelni?**

Rybakom akademickim właściwie stałem się, jak to często w życiu bywa, przez przypadek. Kończąc Liceum i Gimnazjum im. Fryderyka Chopina w Sochaczewie, cały czas wybierałem się na malarsztwo do Akademii Sztuk Plastycznych w Warszawie. Jednak w wyniku różnych zawirowań, by ustrzec się przed wojskiem, rozpocząłem studia na nowo powstałym Wydziale Zootechnicznym w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, w skład którego wchodziła wówczas Katedra Rybactwa, kierowana przez prof. dr. Franciszka Staffa (którego bratem był Leopold, słynny poeta, tłumacz i eseista). Po ukończeniu studiów pierwszego stopnia i odbyciu dwumiesięcznego obozu Studium Wojskowego, we wrześniu 1958 roku uży-

wałem dyplom inżynierski z wynikiem bardzo dobrym, co automatycznie otwierało mi drogę na kurs magisterski. W konsekwencji trafiłem do gabinetu profesora Staffa. Profesor jakby zauważył mnie dopiero po paru minutach, zapytał, czemu chcę studiować rybactwo i co o rybach wiem. Wystraszony odpowiedziałem, że najbardziej zainteresowała mnie na wykładach hodowla stawowa, a moja wiedza o rybactwie jest bardzo nikła - najbardziej znaną mi rybą jest śledź. Wyjaśni-

”
Od ponad 55 lat zajmuję się głównie problematyką stawowego chowu i hodowli ryb.
”

łem, że kiedy byłem mały i nie chciałem jeść, moja mama, by zwiększyć mi apetyt, często karmiła mnie tą rybą za karę. Profesor uśmiechnął się i oznajmił, że warunkiem przygotowania pracy magisterskiej w katedrze jest zdanie, poza programem, dodatkowych egzaminów - u niego jeszcze raz z zoologii, ale z poszerzonego zakresu, embriologii i rozrodu, podstaw histologii i hydrochemii oraz odbycie podczas wakacji praktyk rybackich - z ryb łososiowatych i w gospodarstwie stawowym karpowym. Tak zostałem ostatnim magistrantem prof. Franciszka Staffa i rozpocząłem „w ciemno” swoją przygodę z rybactwem, którą kontynuuję do dzisiaj. Pracę zawodową rozpocząłem będąc jesz-

cze na studiach magisterskich, skierowany przez prof. Staffa w 1959 roku do Pałacu Młodzieży w nowo oddanym wówczas Pałacu Kultury i Nauki w Warszawie, awansując od razu na kierownika Zakładu Hydrobiologii i Akwarystyki. Prowadziłem pozalekcyjne zajęcia z młodzieżą warszawskich szkół średnich. W 1962 roku, pracując jednocześnie w PKiN, rozpocząłem zajęcia w Katedrze Rybactwa, najpierw jako terenowy starszy asystent w gospodarstwie stawowym Łąki Jaktorowskiej, kierując obiektem jako ichtiolog pod okiem prof. dr. hab. Kazimierza Stegmana i jednocześnie pracując w katedrze i prowadząc zajęcia dydaktyczne. Po habilitacji od 1980 roku zacząłem pracę jako samodzielny nauczyciel akademicki w Zakładzie Ichtiobiologii i Rybactwa SGGW, będąc jednocześnie kierownikiem Rybackiej Stacji Doświadczalnej Zakładu Łąki Jaktorowskiej.

■ **W czym się Pan specjalizował i jak wyglądał kontakt Pana jako naukowca z praktyką rybacką?**

Od ponad 55 lat zajmuję się głównie problematyką stawowego chowu i hodowli ryb. Zainteresowania swoje rozpocząłem od zagadnień dotyczących żywienia karpia, terminu rozpoczęcia dokarmiania ich w stawach, składu chemicznego pokarmu naturalnego pobieranego przez karpie w stawie, opracowania z Polfą w Kutnie pierwszego krajowego polfamiксу karpowego (WK) dla karpia. Będąc mianowanym przez rektora SGGW Seniorem od-

budowy dwu gospodarstw stawowych szkoły w Łąkach Jaktorowskich i Pęcicach, po przeprowadzeniu szerokiej konsultacji rybackich w sprawie budownictwa, opracowałem i propagowałem nowy kierunek w budownictwie stawowym, obliczania gęstości obsad karpia w zależności od ilości i jakości wody, technologii rozrodu i stawowego chowu karpowatych ryb rzecznych oraz sandacza i suma. Mój kontakt z praktyką rybacką nastąpił w chwili rozpoczęcia pracy i trwa do dzisiaj. Przez 43 lata (1962-2005) prowadziłem Rybacką Stację Doświadczalną „Łąki Jaktorowskie”. Przekazywałem też swoją wiedzę i doświadczenie w chowie i hodowli ryb praktykom w artykułach w „Gospodarce Rybnej” w dziale „Pomagamy, radzimy”, zaczynając od 1973 roku do zakończenia jej wydawania w roku 1990. To działanie kontynuowałem w licznych wystąpieniach dla organizacji rybackich, dzieląc się spostrzeżeniami i radami z zakresu stawiarstwa, a także w 128 publikacjach dostępnych dla praktyki rybackiej.

■ **Jakie widzi Pan perspektywy dla hodowli karpia w dzisiejszej rzeczywistości?**

Chów karpia w stawach ma w Polsce wielowiekowe już tradycje, oparty jest o stawy ziemne, z których niektóre od XIV wieku posadowione są w tych samych granicach i posiadają dawne nazewnictwo, stanowiąc po części historię Polski. Wielkość produkcji karpia w latach 1970-2016 oscylowała w granicach od 16 do 23 tys. ton rocznie i była najwyższą w porównaniu z poprzednimi okresami rozwoju gospodarki stawowej w Polsce. Wydaje mi się, że o dalszym losie stawów nie będzie decydować tylko produkcja ryb, ale olbrzymia rola pozaprodukcyjna, jaką stawy pełnią na rzecz środowiska, a głównie wpływ na utrzymanie i poprawę stosunków wodnych oraz warunków przyrodniczych w podtrzymywaniu równowagi ekosystemów i rozwoju flory i fauny. By jednak stawy mogły dalej egzystować, nieodzownym jest prowadzenie w nich produkcji ryb na odpowiednim poziomie intensyfikacji (w zależności od żyzności i stanu technicznego), która będzie decydować o tzw. kulturze stawu.

■ **Wiemy, że jest Pan gorącym zwolennikiem jedności w reprezentacji rybaków...**

Tak, jestem jak najbardziej zwolennikiem jedności, ale niekoniecznie utworzenia jednej organizacji, bo po cóż, jeśli w niej też zgody nie będzie. Może więc być kilka pod warunkiem, że taką potrzebę i wolę będzie miała społeczność rybacka (a nie wąska grupa tzw. wpływowych działaczy rybackich) i z zastrzeżeniem, że wszyscy będą przestrzegać swojego miejsca w tej działalności. Musi być określony ich stały status, co jest głównym celem

działania każdej organizacji w pracy na rzecz wspólnego rybactwa, natomiast w chwili zagrożenia (np. sprawy płatności za wodę, rekompensat środowiskowych itp.) wszyscy powinni działać wspólnie - bez prowadzenia licytacji, kto jest lepszy i mądrzejszy. Uczestnicząc rokrocznie od dwudziestu paru już lat w którejś tam kolejnej z rzędu konferencji różnych organizacji, widzę szybką potrzebę takiej jedności. Nie może być tak jak obecnie, że co trzy-cztery miesiące rokrocznie organizowane są przez poszczególne organizacje konferencje często o podobnej tematyce. Zresztą niczego nowego nie wnoszą, bo brak im programu - albo organizatorzy nie potrafią go stworzyć, albo nie czują rybactwa stawowego, do którego poza praktyką potrzebna jest wiedza poznawcza w szerszym zakresie chowu stawowego. Do tego brak porozumienia lub wzajemnej tolerancji i poszanowania dla pozostałych powodują, że „każdy sobie rzepkę skrobie” do tego już stopnia, że biedni rybacy mają obecnie nawet drugiego kapelana rybaków śródlądowych, co staje się już niesmaczne. Program powinien obejmować treści nie tylko organizacyjne i prawne, nie tylko kwestie przyjazdu ministrów i pieniędzy, ale również przedstawiania zagadnienia chowu i hodowli stawowej w formie bloków. Dla przykładu

”
Rybakom akademickim właściwie stałem się, jak to często w życiu bywa, przez przypadek.
”

blok hodowlany - jak prowadzić ma hodowca pracę hodowlaną, co powinien wiedzieć o rozrodzie i materiale zarybieniowym, blok żywieniowy itd... Taki program konferencji powinna ustalać rada programowa z komitetem naukowym, która zna się na praktyce rybackiej, a nie osoby nawet tytułowe, które - nie umniejszając - tą tematyką się nie zajmują. Czy nie lepiej, gdyby była organizowana tylko jedna wspólna konferencja (bywało już tak), ale pod warunkiem, że wszystkie organizacje uczestniczyłyby w niej na równych prawach? Byłoby to taniej dla organizatorów, jak również z większą korzyścią dla uczestników - rybaków. Program mógłby być bogatszy, a i znaczenie konferencji byłoby inne dla decydentów, w rachubę wchodziłyby inne forum (nie tylko 40-80 osób, jak to często teraz bywa, ale 200-400), lepsza możliwość nawiązywania kontaktów i wymiany poglądów. Na koniec życzę całej społeczności rybackiej wielu sukcesów w chowie i hodowli stawowej ryb, zadowolenia z jak najwyższych wyników produkcyjnych, a przywódcom organizacji rybackich nieprzerwanej pracy nad słabościami ich życia codziennego, tak, by wszystkie organizacje stanowiły zawsze z hodowcami zgodny jeden głos w naszych sprawach rybackich. (RED)



Prof. Ryszard Wojda: - Mój kontakt z praktyką rybacką nastąpił w chwili rozpoczęcia pracy i trwa do dzisiaj.
| Fot: Zbigniew Szczepański

Ryby, ogród i dzikie kaczk

■ Nic nie przebije ryb w zainteresowaniach profesora, ale oczkiem w jego głowie jest również przydomowy ogród. W jego urządzenie profesor włożył wiele wysiłku i finansów. Może dlatego piękno tego miejsca doceniali wielokrotnie dziennikarze z prasy dla hobbystów i telewizja, ale również dzikie kaczk, które w okolicy oczka wodnego regularnie się lęgną.

■ Pasją całej rodziny Wojdów jest grzybobranie. Jest jeszcze jedna pasja. Może wydawać się to mało prawdopodobne, ale profesor jest człowiekiem bardzo praktycznym i nie stroni od pracy fizycznej. Podobno ma spory udział, będąc „na etacie murarza”, nawet w budowie własnego domu.

Co w stawie piszczy...



prof. dr hab. inż. Janusz
Guziur,
Katedra Biologii i Hodowli Ryb
UWM w Olsztynie



Karp w pozimowej kąpieli sanitarnej

Odłowy zimochowców powinny być zakończone najpóźniej do połowy kwietnia

W marcu nadal zapewniamy obsadom ryb pomyślne warunki zimowania poprzez baczność ich obserwację i codzienną kontrolę termiki, pH, regulację i natlenienie wody. Przeprowadzamy odłowy próbne ryb, celem zbadania stanu ich kondycji i zdrowotności (zarażenia pasożytami). W zależności od potrzeb i zaleceń lekarza weterynarii, przy obniżonym poziomie wody rozpoczynamy w zimochowach profilaktyczne kąpiele zdrowotne obsad.

Jak przygotować stawy?

W planie odłowów zimochowców (do końca kwietnia) uwzględniamy ilości ryb do odłowienia i porównania ich z potrzebami własnymi (nadwyżki do sprzedaży) i ustalamy kolejność odłowów. Przygotowujemy także środki lecznicze, sprzęt do odłowu i zarybiania, sprawdzamy liczbę i stan techniczny narzędzi.

O d ł ó w zimowanych ryb realizujemy według sporządzonego planu i kolejności.



Pamiętajmy, by po zimie odpowiednio przygotować rybacki sprzęt. | Fot: J. Preuhs

W czasie odłowów zabezpieczamy ciągle dopływ świeżej (czystej) wody i sprawny jej odpływ. Stosujemy tu wolne spuszczenie wody ze stawu, celem zejścia wszystkich roczników i gatunków, zwłaszcza narybku karpia i lina. Narybek i kroczyki odławiamy metodą „za mnichem” do odłówek stałych lub przenośnych (sieciowych), po czym przenosimy ryby na płuczki do odpicia ryb, sortowania, zważenia oraz wykonania kąpieli sanitarnych (np. w 5-proc. roztworze NaCl).

Pamiętać też należy o odłowach tarlaków karpia, włącznie z przeglądem oraz rozdzieleniem ich według płci (woda do 14 st. C), gdyż istnieje ryzyko zajęcia niekontrolowanego tarła ryb (nawet poniżej 18 st. C). Odłowy zimochowców winny być zakończone do połowy kwietnia, a przy złym stanie zdrowotnym obsad lub awarii stawów zimowany materiał odławiamy natychmiast.

Wskutek ostatnich anomalii pogodowych musimy terminowo przygotować stawy letnie do z a l e w u. W obiektach z deficytami wody stawy zalewamy nawet od jesieni. Przygotowania te obejmują: sprawdzenie stanu osuszenia dna, wykoszenia i wywiezienia roślinności, usunięcia przegłębień (dołków), remontu zjazdów do stawów, stanu karmisk, mnichów, doprowadzalników, uszczelnienie mnichów (np. obornikiem, mchem). Na 1-2 tygodnie przed zalewem należy zdezynfekować doprowadzalniki na całej ich długości, przy kilkudniowym wstrzymaniu przepływu wody. Przy dostatecznym dopływie, stawy zalewamy na miesiąc przed planowaną obsadą, zaś przy deficytach wody - przynajmniej do 2/3 objętości stawu.

Chów ryb d o d a t k o w y c h w gospodarstwie obejmuje w marcu tarło szczupaka i okonia, a w kwietniu - tarło np. jazia i złotej orfy oraz sandacza. Pamiętać tu musimy



W obiektach z deficytami wody stawy zalewamy nawet od jesieni. | Fot: J. Preuhs

o wcześniejszym rozdzieleniu ryb według płci. Tarła tych gatunków ryb przygotowujemy w magazynkach tarliskach (do 600 m³) o twardym dnie i płytkim (50-60 cm) zalewie wody. Przy braku tarlisk przeprowadzamy tarło „dzikie” np. szczupaka w stawach towarowych z karpem (a tarlaki zostają aż do jesieni).

Pielęgnujemy i zapisujemy

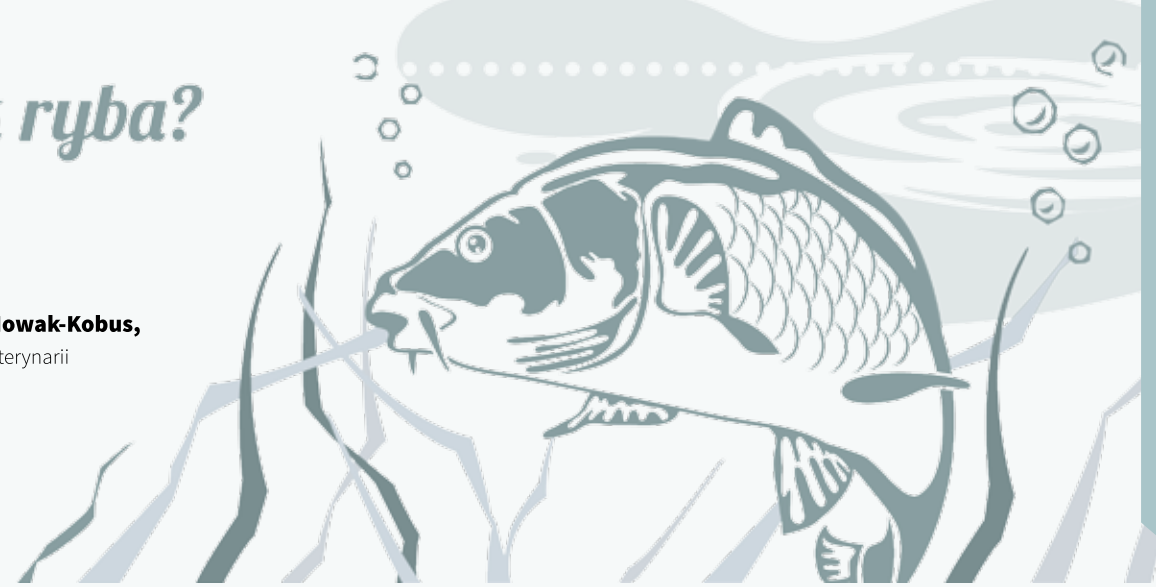
W kwietniu prowadzimy z a b i e g i pielęgnacyjne na tarliskach, przesadkach I i II oraz zimochowach: wygrabiamy resztki roślinności, nawozimy obornikiem, kontrolujemy sprawność mnichów, jazów, filtrów, dezynfekujemy dno i rowy wapnem. Zalecana jest też agrotechniczna uprawa dna, obsiew poplonów.

Prowadzenie z a p i s ó w gospodarczych obejmuje bieżącą rejestrację uzyskanych wyników oraz wykonanych prac pielęgnacyjnych i dezynfekcyjnych. Zapisy te, jako obowiązujące o wynikach i pozwalają na analizę porównawczą rezultatów z lat ubiegłych.

Zdrow jak ryba?



Teresa **Nowak-Kobus**,
lekarz weterynarii



Bądźmy **dobrzy dla ryb** na wiosnę

Trzeba ocenić stan zdrowotny karpia po zimowaniu i zastosować zabiegi profilaktyczne

► Rachunek sumienia z przygotowania zimowania obsad zarybieniowych.

Należy zadać sobie pytanie, czy zimochów był odpowiednio przygotowany, tzn. czy był osuszony i zwapnowany, czy wykoszono roślinność twardą? Brak tych zabiegów wiąże się z niebezpieczeństwem wytworzenia pod lodem, przy temp. ok. 4°C substancji toksycznych, np. amoniaku, siarkowodoru a nawet metanu. Takie środowisko jest świetną pożywką dla przetrwalników pasożytów i drobnoustrojów chorobotwórczych. Jeśli dodatkowo przekroczone zostały normy gęstości obsad w zimochowie, wystąpią na pewno braki tlenowe. Wywołują one konsekwencje bezpośrednie, czyli masowe duszenie się ryb i śnięcia oraz konsekwencje pośrednie, czyli podwyższenie wrażliwości na choroby (związane ze zwiększoną przepuszczalnością skrzelii w okresie deficytu tlenowego), obniżenie zdolności wytwarzania białek w tym immunoglobulin odpowiedzialnych za procesy odpornościowe, a przy długotrwałych niedoborach w narządach wewnętrznych (serce, mózg, wątrobotrzustka i nerki) mogą wytworzyć się ogniska nekrotyczne.

Drugie pytanie brzmi, w jakim stanie zdrowia i kondycji ryby zostały zazimowane, czy zasoby tłuszczu i białka wystarczyły na pokrycie procesów metabolicznych w całym okresie zimowania, czyli na ok 5-6 miesięcy?

► Ocena stanu zdrowotnego ryb po zimowaniu.

Przed zarybieniem stan zdrowotny ryb powinien być oceniony przez ichtiopatologa po badaniu specjalistycznym. Ryba niewykazująca zewnętrznych objawów chorobowych może być nosicielem i stwarzać zagrożenie rozwoju choroby. Do badania należy przesłać reprezentatywne próby ilościowo i jakościowo tzn K1 ok. 10 szt., K2 5-6 szt. pobrane losowo. Do próby powinien być dołączony wywiad, ko-

nieczny do właściwej oceny ryb i stanu sanitarnego gospodarstwa.

Wiosną najczęstsze problemy zdrowotne u ryb to nosicielstwo lub inwazja pasożytów zewnętrznych jak kulorzęsek, trichodina, chilodonella, pleśniawka, pijawka, splewka, skrzelowiec. Infekcje wirusowe np. wiosenna wiremia, KHV, infekcje bakteryjne – MAS wywoływane przez bakterie typu Aeromonas oraz bakterie tzw. zimnej wody Flexibacter.



Pamiętajmy, że ryba niewykazująca zewnętrznych objawów chorobowych może być nosicielem i stwarzać zagrożenie rozwoju choroby. | Fot: J. Czerwiński

► Najczęściej stosowane zabiegi profilaktyczne.

1. Dokładne oczyszczenie i dezynfekcja sprzętu odłowowego i środków transportu przy pomocy np. 2-proc. ługu sodowego, 20-proc. mleka wapiennego lub innych środków dezynfekujących wg zaleceń producenta.
2. Zapewnienie rydom delikatnego (bez uszkodzeń mechanicznych) i w miarę bezstresowego odłowu.
3. Przeprowadzenie profilaktycznych kąpieli przeciwpasożytniczych w roztworze soli kuchennej 3-proc. przez ok. 5 min. lub siarcza-

nie miedzi 20 mg /l wody przez ok. 30 min.

4. Po kąpieli bezwzględnie należy ryby umieścić na płuczce, celem odpicia się oraz usunięcia ostabionych kąpielą pasożytów.

5. Dokarmianie wiosenne należy również potraktować jako zabieg profilaktyczny. Jeżeli temp. wzrośnie do 12-15°C należy rozpocząć stopniowe dokarmianie ze względu na konieczność uzupełnienia niedoborów białek i tłuszczów w organizmie ryb po zimowaniu, co jest ściśle związane z poprawą odporności.

6. Konieczność podania, szczególnie obsadom narybkowym, witamin (nierozpuszczalnych w wodzie) A, D3 i E.

a) Wit. A warunkuje szczelność nabłonka, ułatwia regenerację i gojenie szczególnie nabłonków skrzelii i jelit,

b) wit. D3 wzmacnia elementy kostne, warunkuje wchłanianie wapnia i pośrednio magnezu,

c) wit. E stymuluje procesy odpornościowe, wzrost oraz ułatwia przebieg większości procesów metabolicznych. Jest szczególnie ważna u narybku i tarlaków.

► Dokładnie przemyślany zakup materiału zarybieniowego.

Dokonyjąc zakupu materiału zarybieniowego należy wziąć pod uwagę dobry stan zdrowotny ryb, potwierdzony świadectwem lekarskim, stan sanitarny gospodarstwa i brak chorób zakaźnych, bliskie usytuowanie gospodarstwa i podobną zlewnię wodną.

Niska cena materiału zarybieniowego nie może być najważniejszym kryterium decyzyjnym.

► Kontrola tarlaków pod względem hodowlanym i zdrowotnym.

Jeśli przeprowadzamy w gospodarstwie tarło, to wiosną należy przeprowadzić kontrolę tarlaków pod względem hodowlanym i zdrowotnym. Należy zbadać nosicielstwo pasożytów i drobnoustrojów chorobotwórczych.



Ewa Satora: - To zaskakujące, że na 35 złożonych wniosków tylko trzy dotyczą turystyki - spodziewałam się, że będzie ich znacznie więcej.

| Fot: Jarosław Czerwiński

Komu **Unia dorzuci** na drona?

„Aż połowa naszego ok. 9-milionowego budżetu jest przeznaczona - i było to obligatoryjne przy opracowywaniu lokalnej strategii rozwoju - na tworzenie miejsc pracy i nowych podmiotów gospodarczych”.

Rozmowa z Ewą Satorą, dyrektorką biura Lokalnej Grupy Działania „Królewskie Ponidzie” w Busku-Zdroju.

■ „Królewskie Ponidzie” to już rozpoznawalna marka w Świętokrzyskiem...

Nasza lokalna grupa działania obejmuje swoim zasięgiem cały obszar powiatu buskiego, wszystkie osiem wchodzących w jego skład gmin, a więc Busko-Zdrój, Tuczepy, Pacanów, Stopnicę, Solec-Zdrój, Wiślicę, Gnojno i Nowy Korczyn. Z powiatem mamy wspólne cele, bo wspieramy m.in. przedsiębiorczość i rozwój infrastruktury na tym terenie. W ostatnich siedmiu latach właśnie na infrastrukturę, przygotowanie terenu - by był atrakcyjny i gospodarczo, i wizualnie - wydaliśmy naprawdę duże pieniądze. Podobnie zresztą jak na różnego typu rewitalizacje. Teraz, niestety, już tak dobrze nie ma.

■ No, właśnie. Okres programowania na lata 2014 - 2020 jest w swoim założeniu zupełnie inny. Na jakich działaniach się koncentruje?

Obecnie nacisk jest położony na to, by wykończyć tę infrastrukturę do rozwoju gospodarczego i tworzenia w regionie nowych miejsc pracy. To jest zresztą osią obrotową funkcjonowania wszystkich lokalnych grup działania w Polsce. Aż połowa naszego budżetu jest przeznaczona - i było to obligatoryjne przy opracowywaniu lokalnej strategii rozwoju - na tworzenie miejsc pracy i nowych podmiotów gospodarczych.

■ Warunki są korzystne?

W ramach przedsiębiorczości - w tej wspomnianej połowie naszego budżetu, który wynosi ok. 9 mln zł - mamy zaplanowane dwa działania: wspieranie powstawania nowych podmiotów, czyli podejmowanie działalno-

ści gospodarczej oraz rozwój podmiotów już istniejących. Formuła tego wsparcia jest dużo bardziej atrakcyjna niż było to poprzednio, kiedy to refundacja obejmowała połowę kosztów. Obecnie przy rozwijaniu działalności mamy 70-procentową refundację. Tak więc przedsiębiorcy, którzy mają jakiś ciekawy pomysł i złożą do nas wnioski, oczywiście z biznesplanem i deklaracją zatrudnienia osób - to warunek konieczny - mogą się ubiegać o refundację w takiej wysokości.

■ A osoby, które po raz pierwszy chcą podjąć działalność gospodarczą?

One z kolei mogą liczyć na tzw. premie, to jest sto procent finansowania. Jest to zaliczka, którą dostaje się w dwóch transzach. Na „dzień dobry” 80 proc., które pozwala na rozpoczęcie prowadzenia działalności gospodarczej. Za te pieniądze wnioskodawca powinien realizować swój pomysł według przedstawionego

biznesplanu. Całkowita wysokość premii to 100 tys. zł.

■ Na co mogą być przeznaczone te pieniądze?

Tu nie ma ograniczeń. Zainteresowanie nabo-rem było ogromne. Na przeznaczone do rozdziału 2 mln zł wpłynęły wnioski opiewające aż na 3,5 mln. Trzy spośród nich dotyczyły turystyki, a konkretnie tworzenia pensjonatów. Agroturystyka, a więc wynajmowanie pokoi bez rejestracji firmy, nie wchodzi już w rachubę. Teraz trzeba zarejestrować działalność i zatrudnić osobę. To jest warunek niezbędny. Wnioski są bardzo różnorodne. Dotyczą biura geodezyjnego, wideofilmowania z wykorzystaniem drona, warsztatów mechaniki pojazdowej, zakupu minikoparek i rozpoczęcia takiego właśnie świadczenia usług dla ludności, biura doradcze. To cała lista, długo można by wymieniać.

■ Co Panią w tych wnioskach zaskoczyło?

Powiat buski jest mocny turystycznie, tę branżę bardzo się promuje. Uzdrowiska Busko-Zdrój i Solec-Zdrój bronią się same, Pacanów ze swoim produktem turystycznym, związanym z Europejskim Centrum Bajki, też ciągnie w górę, Wiślica dla miłośników historii to prawdziwa perełka, do tego dochodzą atrakcje związane ze szlakiem królewskim... Pamiętam, że w 2015 r., kiedy pisaliśmy lokalną strategię rozwoju, pojawiły się głosy, że powinna być ona ukierunkowana na rozwój branży turystycznej. I co się okazało po pierwszym naborze? Że mieszkańcy powiatu nie do końca widzą potrzebę, by rozwijać tę branżę. To naprawdę zaskakujące, że na 35 złożonych wniosków tylko trzy dotyczą turystyki - spodziewałam się, że będzie ich znacznie więcej. Bardzo dobrze więc, że nie zawężaliśmy naszej strategii tylko do branży turystycznej, bo mielibyśmy problem z wydaniem pieniędzy.

■ Czego dotyczył ogłoszony w styczniu drugi konkurs?

Najogólniej mówiąc rozbudowy infrastruktury. Wnioski dotyczą choćby dokończenia czegoś, co wymaga rewitalizacji, naprawy, ale też Busko i Solec budują trasy rowerowe, więc są projekty związane z tworzeniem stanic rowerowych, miejsc integracji.

■ Kolejna Wasza oferta skierowana jest do przedsiębiorców już obecnych na rynku...

Tak, i chodzi w niej o rozwój przedsiębiorstw. Znowu priorytetem jest tworzenie nowych miejsc pracy, dlatego przedsiębiorcy składający wnioski o dofinansowanie swoich pomysłów na rozwój firmy, muszą zadeklarować, że swoją działalność będą prowadzić przynajmniej przez kolejne trzy lata i w tym

czasie stan zatrudnienia osób na umowę o pracę się nie zmieni. Jest to tak skonstruowane, by skutecznie chronić miejsca pracy, które już są - żeby nie okazało się, że firma nagle zwalnia, a za jakiś czas dostaje dotację i zatrudnia.

■ Będą też pieniądze na szkolenia?

W poprzednim okresie programowania pojawiały się zarzuty, że dużo pieniędzy zostało w ten sposób przejeżdżonych. Nie twierdzą, że wszystkie szkolenia i konferencje były niepotrzebne, ale obecnie wsparcie kompetencyjne osób możliwe jest tylko przy tworzeniu miejsc pracy.

■ Są jeszcze projekty grantowe...

Tak, niesamowicie, zresztą, wdzięczne, bo aktywizujące i integrujące lokalne społeczności. Chodzi w nich o kwoty niezbyt wysokie - od 5 do 50 tys. zł, a wnioski są finansowane w 90 proc.

■ Czego dotyczy?

Niczego tu mieszkańcom naszego powiatu nie narzucamy. Może to być organizacja jakiegoś wyjazdu studyjnego, wydanie książki, zorganizowanie jakiejś imprezy sportowej albo muzycznej, warsztatów, zakup strojów ludowych. Tutaj chodzi o zaspokajanie oddolnych potrzeb ludności.

■ Wcześniej kierowała Pani LGD „G5” w Pacanowie, która po połączeniu w 2015 roku z buską LGD „Stoneczny Lider” przekształciła się w LGD „Królewskie Ponidzie”. Co udało się zrobić w poprzednim rozdaniu unijnych funduszy?

Wydaliśmy ponad 5 mln zł na infrastrukturę. Projekty dotyczyły m.in. odnowy i rozwoju wsi, tworzenia i rozwoju mikroprzedsiębiorstw. Najpopularniejsze były te najmniejsze, łączące lokalne społeczności. W ramach odnowy powstało np. wiele placów zabaw, miejsc rekreacji, wypoczynku, siłowni zewnętrznych, z kolei w ramach tworzenia mikroprzedsiębiorstw powstała w Pacanowie restauracja Kuźnia Smaków. Współpracując z innymi lokalnymi grupami działania zrobiliśmy także inwentaryzację dziedzictwa kulinarnego. Aż 11 lokalnych przysmaków udało się wpisać na listę produktów tradycyjnych Urzędu Marszałkowskiego Województwa Świętokrzyskiego. (GK)



W dofinansowanej Izbie Cheba w Busku-Zdroju odbywają się różnego rodzaju warsztaty. Dzieci mają okazję podpatrzeć, jak wypieka się podpiomyki.



„Hipoland” to ośrodek rekreacyjno-hipoterapeutyczny. Dzięki wsparciu z LGD można było kupić stylowy wóz do przewozu turystów.



W Pęczelicach postawiono tablice informacyjne. Zdjęcia: LGD „Królewskie Ponidzie”

Karp odwdzięcza się cudnym smakiem

Gospodarstwo jest małe, ale w jego prowadzenie wielopokoleniowa rodzina Lechów wkłada całe serce. Nic dziwnego, że karpie ze Słabkowic w gminie Busko-Zdrój uchodzą za jedno z najsmaczniejszych, i to nie tylko w województwie świętokrzyskim.



W Gospodarstwie Rybackim „Słabkowice” wiedza przekazywana jest z pokolenia na pokolenie. Na zdjęciu: Krzysztof Lech z synem Pawłem. | Zdjęcia: Jarosław Czerwiński

Pierwsze wspomnienia ze stawów? Krzysztof Lech od razu sięga po czarno-białe zdjęcie z 1960 roku, na którym pojawia się jako brzdąc w krótkich spodenkach i jasnej, gustownej czapeczce. Z przejętą miną uczestniczy w akcji przenoszenia tarlaków, niepewnie przejmując dorosłą rybę od swojej babci Anieli. Nad wszystkim czuwa, oczywiście, nadzorujący całą akcją tata, na fotce widać też roześmianą starszą siostrę Anię. Ona już z dumą i radością prezentuje okazalego karpia...

To zdjęcie do dziś budzi wielkie emocje. Doskonale oddaje atmosferę niewielkiego rodzinnego gospodarstwa rybackiego, w którego prowadzenie angażowały się wszystkie pokolenia, przekazując sobie nie tylko wiedzę, ale i miłość do hodowli. A wszystko to w przepięknej okolicy, z bujną przyrodą, nad

„
Mąż włożył
w te stawy całe
swoje serce
i całe dorosłe
życie.

tętniącym życiem Potokiem Pomykowskim, w którym nie brakowało ryb i raków.

- Temu po prostu nie można było się oprzeć – przyznaje Krzysztof Lech, od początku lat 90. ubiegłego wieku prowadzący Gospo-

darstwo Rybackie „Słabkowice”, zapewniając zarazem, że miłość do rybackiego fachu nie wygaśnie w nim już nigdy.

Przed wojną gospodarował w tym miejscu jego dziadek. Uprawiał ziemię, prowadził młyn wodny, no i w stawach, a właściwie, jak to wówczas mówiono, sadzawkach o łącznej powierzchni 8 hektarów, hodo-

wał karpie. Niestety, dziadek nie przeżył wojny. Wzięty do niewoli przez Sowietów, w 1940 roku został zamordowany przez NKWD w Katyniu.

Powojenne czasy też nie napawały optymizmem. Władzy ludowej nie podobały się

tego typu gospodarstwa. Nie wyraziła więc zgody na ponowne uruchomienie młyna, który latami niszczał, a dziś pozostały po nim jedynie fragmenty muru oporowego. Ojciec Krzysztofa Lecha (też Krzysztof), z wykształcenia i zamiłowania ichtolog, który później przejął gospodarstwo, starał się jak mógł, ale utrzymanie stawów wiązało się z dużymi inwestycjami, na które brakowało pieniędzy. Powierzchnia lustra wody kurczyła się więc systematycznie, a po wielkiej melioracji, przeprowadzonej tu w latach 60., nie przekraczała już 2,5 hektara.

Marzenia o stawach

- W końcu tata zrezygnował z karpia i zajął się hodowlą bydła – wspomina Krzysztof Lech. – Stawy zmieniły się w łąki. Tam, gdzie do tej pory pływały ryby, były wypasane krowy. Mnie jednak bardzo brakowało tych karpia. Już w technikum rolniczym pomyślałem sobie, że kiedyś bardzo chciałbym odbudować stawy

i zajmować się hodowlą ryb. Wówczas było to moje wielkie marzenie, a może raczej cel.

Krzysztof Lech zaczął konsekwentnie go realizować w 1991 roku (dwa lata później oficjalnie przejął gospodarstwo) z pomocą taty, oczywiście. Na początku kupił ciągnik gąsienicowy i koparkę. Roboty było huk, trzeba było przewalić setki, jeśli nie tysiące ton ziemi, zbudować groble, ustawić mnichy... Z czasem ze starego miejsca z pięknymi tradycjami wytoniło się całkiem nowe gospodarstwo rybackie: 15 stawów o łącznej powierzchni 12 hektarów, zasilanych wodą z niewielkiego Potoku Pomykowskiego, która – po latach zanieczyszczania spływającymi z pól nawozami – odzyskała dawną czystość, choć raki już do niej nie wróciły...

Kraków czeka na karpie

Literaturę na temat hodowli karpia Krzysztof Lech pochłaniał w każdej wolnej chwili. Głęboko w pamięć wryły mu się pierwsze obsady i ta ogromna radość towarzysząca pierwszym rybackim żniwom. Nie mogło też zabraknąć wpadek, obowiązkowo towarzyszących każdemu zdobywającemu doświadczenie rybakowi, nigdy jednak hodowla nie była zagrożona. Zawsze też – jak to w rodzinnych gospodarstwach bywa – mógł liczyć na pomoc najbliższych.

Tata Krzysztofa Lecha doglądał hodowlę na bieżąco. Żona Anna wieczorami pochylała się nad całą gospodarską papierologią. Z czasem można też było liczyć na synów – Pawła, Piotra i Leonarda – którzy pomagali m.in. w karmieniu i odłowach, skutecznie zarazem zarażając się rybacką pasją. I tak to działa do dziś.

Gospodarstwo Rybackie „Słabkowice” produkuje obecnie i narybek, i krocza i rybę handlową. Tej ostatniej uzyskuje się tu rocznie ok. 4 ton. Karp ze Słabkowic od dawna ma już swoją markę, uchodzi za jednego z najsmaczniejszych w Świętokrzyskiem. Za tym sukcesem stoi wiele lat ciężkiej pracy.

- Mąż włożył w te stawy całe swoje serce i



Anna Lech szczeni się olbrzymim, bo 30-letnim doświadczeniem w przygotowywaniu karpia. Na stół najczęściej trafiają ryby prosto ze stawu - nieco posolone, obtoczone w mące i smażone koniecznie na głębokim oleju.

całe dorosłe życie – mówi Anna Lech. – Woda jest czysta, ryba karmiona wyłącznie zbożem, stawy są zadbane – czyszczone i wapnowane, dno jest czystusiutkie. Za te warunki hodowli ryba odwdzięcza się nam tak cudnym smakiem. I najbardziej cieszy nas, gdy ludzie zachwalają: „ten wasz karp jest tak dobry, że aż słodki”.

O słabkowickich rybach wiele dobrego mówi się zresztą nie tylko w najbliższej okolicy, ale także w Małopolsce. Skąd o tym wiadomo? Od samych klientów, bo od samego początku całą produkcję gospodarze sprzedają sami. Od lat, kilka dni przed Wigilią, pojawiają się ze swoim karpem w dwóch punktach oddalonych o ok. 100 kilometrów Krakowa. Wszystko odbywa się zgodnie ze stałym rytuałem. Najpierw pojawiają się zapowiadające sprzedaż ogłoszenia, a potem ustawia się ko-

lejka, w której dominują stali odbiorcy, można wręcz powiedzieć – starzy znajomi.

Starzy znajomi z koleżki

- Krakowianie uwielbiają karpia, biorą po 5, 10, a czasami nawet 20 sztuk – zapewnia 32-letni Paweł Lech, który od 15 już lat wspiera rodziców w tej przedsięwziętej sprzedaży. – I za każdym razem zachwalają walory smakowe naszej ryby, zarzekają się, że nie zdarzyło się im jeść lepszej. Oczywiście przy okazji, jak to starzy znajomi – zażartują, zapytają, jak minął rok, jak jest duży mróz, to poczęstują gorącą herbatą, opowiedzą jak to przygotowują karpia po żydowsku, po nelsonsku, w galarecie, z grzybami, a na koniec koniecznie upewnią się, że za rok też przyjedziemy. Ta atmosfera jest fantastyczna, martwi mnie jedynie to, że za-



Przenoszenie tarlaków - zdjęcie z 1960 roku wciąż budzi wiele pozytywnych emocji. Po prawej: odłow w słabkowickich stawach. | Zdjęcia: Archiwum Krzysztofa Lecha



dego roku iluś tych naszych klientów ubywa. Niestety, czas płynie.

Problem w tym, że do zajmowania kolejowego miejsca tych starszych, młodzi wcale się nie garną. Są wygodni. Zamiast świeżego karpia z pewnej hodowli, coraz częściej wybierają kawałek niewiadomego pochodzenia fileta z wielkiej chłodziarki w supermarkecie. Niektórzy mówią wprost: „przecież to i tak tylko dla podtrzymania tradycji”. A co będzie, gdy ich mamy i babcie odejdą? Czy młodzi będą jeszcze chcieli i potrafili zająć się całą rybą?

Ryba musi być świeża

Paweł Lech przyznaje, że tego typu problemy nurtują go coraz częściej. Cieszy się zarazem, że jego dzieci – Zosia i Janek – za karpia mi wręcz przepadają. Dlatego też ryby na stole rodziny Lechów goszczą bardzo często.

- Najczęściej jest to karp smażony tradycyjnie – Anna Lech szczeni się olbrzymim, bo 30-letnim doświadczeniem w przygotowywaniu karpia i mogłaby mówić o tym całymi godzinami. – Najważniejsze jest, by ryba była świeża. Wtedy jest najlepsza. Jeśli włożymy ją do lodówki i usmażymy następnego dnia, to już będzie smakowała inaczej. Zatem bez żadnych wydziwnień: kawałki karpia solimy, obtaczamy w mące i smażymy – to bardzo ważne – na głębokim oleju. Wtedy mamy gwarancję, że mięso usmaży się równomiernie. Trzymam się też zasady, że po każdym smażeniu zmieniam olej na patelni. Za tak usmażonymi karpami moja rodzina przepada. To prawda – one są aż słodkie.

Czy gospodarstwo o 12-hektarowej powierzchni stawów może zapewnić godziwy byt rodzinie? Krzysztof Lech kręci przecząco głową. Wyliczył to kiedyś zresztą – kilogram karpia – przy zachowaniu dotychczasowych standardów hodowli – musiałby wówczas kosztować ok. 25 zł. Takiej kwoty żaden polski klient nie zapłaci.



Trzy pokolenia rodziny Lechów. Anna i Krzysztof, ich syn Paweł oraz wnuczka Zosia i Janek.

- Przeciętny człowiek nie zdaje sobie sprawy, jakie koszty ponosi hodowca ryb i jak wielkim tego typu działalność obciążona jest ryzykiem – tłumaczy Krzysztof Lech. – Było już tak, że w jednej chwili pojawiło się u nas ok. 150 kormoranów, czyniąc dosłownie spustoszenie w stawie kroczkowym. Woda była czerwona od krwi. W czasie takiego jednego nalotu straciliśmy jedną czwartą obsady. Ocalałe ryby przez długi czas nie mogły dojść do siebie, jeszcze przez wiele dni trzymały się w trzcinowiskach. Szkody czynią też wydry, a nawet bobry, które raz już przekopały groble, w upalny letni dzień spuszczać wodę ze stawu. To cud, że udało się uratować ryby. A co jak do stawu wda się jakaś groźna choroba? Wolę o tym nie myśleć.

Nie ma zatem wyjścia – by związać koniec z końcem, hodowlę trzeba łączyć z inną działalnością. I tak to dziś wygląda. A jaka

przyszłość rysuje się przed słabkowickim gospodarstwem? Znowu procentuje ta wspólna rodzinna praca i wychowanie na stawach. Choć dorośli synowie Anny i Krzysztofa Lechów obecnie koncentrują się na innych zajęciach, to w miarę możliwości wciąż rodzicom pomagają i nie tracą kontaktu z rybaczaniem. Doskonale wiedzą, że miejsce, w którym hodowlą ryb zajmował się już ich pradziadek, ma ogromny potencjał.

Rodzice pomogą

- Pojawiają się już całkiem konkretne pomysły, o których na razie nie chciałbym jednak mówić – przyznaje Paweł Lech. – Pewne jest, że powierzchnia stawów musiałaby się znacząco zwiększyć...

Pewne jest jeszcze jedno. Rodzice pomogą. **(GK)**



Dorośli synowie Anny i Krzysztofa Lechów wciąż pomagają w prowadzeniu hodowli.



Karpie z GR „Słabkowice” uchodzą za jedno z najsmaczniejszych w Świętokrzyskiem. Klienci chętnie kupują też szczupaki.



Po dawnym słabkowickim młynie wodnym pozostały jedynie fragmenty muru oporowego.

Szkiełkiem i siecią



dr Mirosław **Kuczyński**,
ekspert rybacki

Trudna sztuka operowania danymi

„Dane dotyczące żerowania kormorana mówią o 249 kg ryb zjadanych w ciągu sezonu przez parę lęgową z przychowkiem oraz o 70 kg ryb zjadanych przez ptaki nielegowe”.

Zbieranie danych to w każdej dziedzinie żmudny i skomplikowany proces. Niemniej istotne jest także opracowanie zebranych wcześniej danych, a także ich interpretacja. Powyższe stanowi podstawę prowadzenia badań, analiz czy snucia prognoz przyszłościowych. Dla przeciętnego zjadacza chleba te same dane służą niejednokrotnie jako wartości odniesienia do prowadzonej działalności, pozwalając na ocenę bieżącej sytuacji względem partnerów, konkurentów czy po prostu uczestników rynku.

Wiek XX rozwinął systemy upowszechniania informacji, w wieku XXI informacja ma stanowić podstawę wszelkiego funkcjonowania, służąc rozwojowi społeczeństwa informacyjnego. W tak ujętym poziomie rozwoju, obywatel bombardowany jest nawałnicą różnorodnych danych, lecz zdrowy umysł selekcjonuje je pod kątem użyteczności. W rybactwie śródlądowym panują takie same trendy jak w innych dziedzinach gospodarki, zatem korzystanie z dostępnych danych i tutaj powinno mieć wartość podstawową.

Liczebności i wielkości masy produkowanych ryb to, oczywiście, podstawa naszego funkcjonowania. Warto jednak sięgnąć do innych danych, dostarczających informacji

możliwych do wykorzystania w procesie wnioskowania, planowania i podejmowania czynności służących własnemu interesowi. Dane dotyczące liczebności zwierzyny łownej ukazują obszar jakże często bliski i codzienny go-

w ciągu sezonu przez parę lęgową z przychowkiem oraz o 70 kg ryb zjadanych w tym samym czasie przez ptaki nielegowe. Łączna konsumpcja przez kormorany wynosi zatem 8,6 mln kg ryb. Według tego samego źródła,

oprócz ptaków stale bytujących, przez Polskę migruje rocznie 200 000 – 300 000 kormoranów przelotnych. Konsumpcje tychże szacuje się rocznie na 7 – 14 mln kg ryb. Liczebność kormoranów w całej Europie szacuje się na grubo ponad 2 mln sztuk.

W tym samym czasie na całym świecie populacje wielu gatunków prezentują znacznie mniejsze liczebności: ara szmaragdowa 5 000 osobników, tygrys bengalski

2 500, nosorożec biały 18 000 sztuk. Polska Czerwona Księga gatunków o różnym stopniu zagrożenia obejmuje także dane dotyczące ryb: jesiotra zachodniego, łososia, iglicznika, parposza, strzebli błotnej, troci jeziorowej, kozy złotawej, minoga rzeczno-głuszy, piekielnicy, ciosy, głowacza przegopletwego, kielbia białopłetwego, minoga strumieniowego, piskorza, różanki i sapy. Zestawienie danych ukazuje zwierzyńnię łowną, gatunki ścisłej ochrony oraz ochrony częściowej. Kormoran to masowo występujący ptak radykalnie rybożerny. Dane zaś są po to, by z nich umiejętnie korzystać.



Liczebność kormoranów w całej Europie szacuje się na grubo ponad 2 mln sztuk. | Fot. Bogdan Majczuk

spodarce rybackiej. Według Stacji Badawczej PZŁ w Czempiniu, w 2015 r. w Polsce bytowało 16 700 łosów, 180 000 jeleni, 20 000 danieli, 190 000 – 200 000 lisów. Pozyskano odpowiednio 70 000 jeleni, 6 000 danieli, 140 000 – 150 000 lisów. W tym samym czasie w Polsce bytowało stale 54 000 kormoranów gniazdujących oraz do 27 000 kormoranów niegniazdujących. Łącznie zatem na terenie kraju przebywa niemal stale ok. 81 000 tych ptaków („Strategia zarządzania populacją kormorana w Polsce”).

Uśrednione dane dotyczące żerowania kormorana mówią o 249 kg ryb zjadanych



Tomasz Olszacki: - Szydłów jest dla archeologa miejscem absolutnie niezwykłym - to taka przestrzeń wymarzona, wręcz ziemia obiecana, bo prawie zupełnie nieprzebadana... | Zdjęcia: Jarosław Czerwiński

Jak **sala rycerska** w Szydłowie **okazała się królewskim pałacem** Władysława Jagiełły

„Mamy tu do czynienia z czytelnie zachowaną, ponadprzeciętną rezydencją królewską i to przede wszystkim ona, a nie mury miejskie, stanowi o wielkości Szydłowa”.

O tajemnicach historycznego miasta Szydłowa rozmawiamy z Tomaszem Olszackim, z Pracowni Archeologicznej „Trecento” w Łodzi, prowadzącym tu badania od 2014 roku.

■ **Prace, którymi Pan kieruje, koncentrowały się głównie na terenie dawnego zamku, zbudowanego w Szydłowie w połowie XIV wieku przez Kazimierza Wielkiego. Co było ich celem?**

Chodziło nam przede wszystkim o rozpoznanie budynku, nazywanego przez wiele lat salą rycerską. W trakcie badań zupełnie na nowo zbudowaliśmy wiedzę o tym obiekcie. Okazuje się, że jest to absolutnie unikatowy relikwitu pałacu królewskiego. Na dodatek w pełni czytelnie zachowany, bo w zasadzie z wyjątkiem dachu i stropów, które nie istnieją, wszystkie ściany tego obiektu zachowały się tak, że można go teoretycznie nieomal w pełni odtwarzać nie uciekając się przy tym do domysłów – a wszystko to właśnie dzięki tym naszym pracom.

■ **No to mamy sensację...**

Na pewno. Budynek ten został wzniesiony na przełomie XIV i XV wieku w czasach panowania króla Władysława Jagiełły, być może jeszcze za życia jego małżonki Jadwigi Andegaweńskiej. We wnętrzu znajdowało się sześć pomieszczeń: trzy w przyziemiu, magazynowe, i dwa powyżej – jednym z nich była komnata królewska z kominkiem, z wnękami okiennymi, siedziskami, z wyjściem do latryny. Sąsiadowała z nią wielka sala tronowa ogrzewana hypokaustycznie, czyli przy pomocy mas gorącego powietrza, które wydobywały się z pieców zlokalizowanych pod podłogą. Właśnie w specjalnie zaaranżowanym wnętrzu tej sali, które miało stanowić scenę dla teatru władzy, wyeksponowany był na podniesieniu tron królewski. Tak oto król Władysław Jagiełło okazywał swój majestat poddanym. Z tą właśnie salą od południa graniczyła najprawdopodobniej kaplica.

■ **Jak długo funkcjonował w Szydłowie pałac królewski?**

Bardzo krótko, najprawdopodobniej nie dłużej niż około dwadzieścia lat. W którymś momen-

cie spłonął i nigdy już nie został przywrócony do swoich dawnych funkcji. O jego wyposażeniu nie wiemy zbyt wiele. Król w tamtych czasach podróżował – nie było stałej stolicy. Dwór wciąż przemieszczał się z zamku do zamku, to w nich Jagiełło sprawował sądy, tam był utrzymywany przez poddanych. Także przedmioty przemieszczały się z władcą. Nic dziwnego zatem, że nie znaleźliśmy jakiś niezwykłych artefaktów, które mogłyby nam opowiedzieć hi-



Sala tronowa - tutaj zasiadał Władysław Jagiełło.



W dzielnicy żydowskiej Szydłowa archeolodzy znaleźli wiele interesujących monet, ceramikę, a także kości zwierzęce.

Badanie metodą elektrooporową terenu sąsiadującego z synagogą. Bez konieczności kopania można na przykład rekonstruować przebieg fundamentu. Na zdjęciu: Michał Pisz.



Od lat funkcjonuje określenie „Szydłów – polskie Carcassonne”, nawiązujące do słynnego zespołu obronnego we Francji.

storii królewskich pobytów w Szydłowie. Nieliczne zabytki, takie jak np. denary Władysława Jagiełły, które znalazły się w warstwie spalenizny, pomogły nam datować czas pożaru, a także sam czas wzniesienia pałacu królewskiego.

■ **Co, oprócz nowego określania funkcji i rozkładu tego zbudowanego na przełomie XIV i XV wieku budynku, wynika jeszcze z przeprowadzonych prac archeologicznych?**

Bardzo ważne jest odniesienie tego, co tutaj rozpoznaliśmy, do europejskiego kontekstu, ponieważ w zasadzie na terenie Polski nie mamy

zachowanych średniowiecznych rezydencji królewskich, za wyjątkiem fragmentu zamku wawelskiego, gdzie jednak tylko Wieża Duńska i fragment tak zwanej Wieży Łokietkowej są pozostałościami po średniowiecznym obiekcie z czasów jagiellońskich. Poza tym mamy zamki renesansowe, zupełnie przebudowane oraz barokowe pałace. Warszawa jest makietą powojenną, inne zamki już nie istnieją. Wspaniała siedziba królewska znajdowała się na przykład w Nowym Korczynie, ale nie pozostał po niej nawet fragment muru. Bardzo podobnie jest w Kaliszu, Sieradzu, Sandomierzu, Pyzdrach czy też Poznaniu. Tak więc tak naprawdę nie mamy

w naszym kraju – głównie na skutek wojen toczonych w XVII-XVIII wieku, rozpadu państwa i późniejszego głodu materiału budowlanego – królewskich siedzib, tej najwyższej, rezydencyjnej rangi. To nas różni choćby od Czech, Niemiec i Francji, gdzie można podziwiać wiele zamków królewskich czy cesarskich. Zamek szydłowski jest więc o tyle niezwykły, że zachował się niejako w czystej postaci jako królewska rezydencja z przełomu XIV i XV wieku.

■ **Można zatem powiedzieć, że w Szydłowie mamy hit na skalę Polski?**

Myszę, że co najmniej na skalę centralnej Europy, ponieważ obiektów tak doskonale zachowanych, o których możemy powiedzieć w szczegółach, jak był rozplanowany obiekt królewski, zachowało się bardzo mało. Dodam – obiektów o wysokich aspiracjach architektonicznych, bo w Szydłowie mamy w oknach zachowane detale architektoniczne, do których najbliższe analogie znajdujemy na Wawelu, a także na terenie Czech i Francji. To jest jakby szczyt gotyku świeckiego na terenie Europy tamtych czasów. No i do tego dochodzi jeszcze znalezisko w postaci dwóch bardzo dużych pieców hypokaustycznych. To z kolei ogromna ciekawostka technologiczna, bardzo interesujący zabytek techniki, pokazujący w jaki



Pałac królewski w całej okazałości. Przez lata - co dowiedli archeolodzy - nieślusnie nazywano go salą rycerską

sposób w czasach Władysława Jagiełły roz-
wiązywano kwestie ogrzewania wnętrz. Choć
tego rodzaju piece znane już były Rzymianom,
to jednak szydłowskie urządzenia grzewcze
imponują wielkością, ta zaś licowała z funkcją
sali tronowej, która musiała być przecież od-
powiednio dogrzana.

■ **No to teraz trze-
ba nagłośnić,
że Szydłów był
jedną z najważ-
niejszych pol-
skich rezydencji
królewskich, bo
zamek sam w so-
bie nie prezentu-
je się dziś aż tak
atrakcyjnie...**

Już przygotowujemy publikacje - naukową, monograficzną, a tak-
że wydawnictwa po-
pularne, upowszech-
niające wiedzę o tym
obiekcie. To nasze
plany na rok 2017 i
kolejne lata. Jeśli zaś
chodzi o sam zamek, to
trzeba przyznać, że zo-
stał on bardzo skrzywdzony w ciągu ostatnich
stuleci, poczynawszy od jego upadku i częściowej
rozbiórki w XVIII i XIX wieku, poprzez zupełnie
nierozsądne posunięcia najnowszych czasów,
jak chociażby wzniesienie na jego terenie szko-
ły i sali gimnastycznej. Te obiekty zupełnie zde-
komponowały przestrzeń części zamku i przez
to nie wydaje się on tak malowniczy i atrakcyj-
ny. Natomiast pałac królewski Władysława Ja-
giełły zasługuje na najwyższy szacunek, uwagę
i popularyzację. Nie mam
wątpliwości, że zamek w
Szydłowie powinien znaleźć
się pośród tych najważniej-
szych, najlepiej rozpozna-
walnych polskich warowni.

■ **Na czym koncen-
tro-
wały się prace ar-
cheologiczne w 2016
roku?**

Zajęliśmy się terenem dzie-
dzińca zamkowego. Otóż, jak
donoszą źródła XVI-wieczne,
we wczesnym renesansie na
teren dziedzińca wprowa-
dzono założenie ogrodowe. Łączyć je należy z
czasami, kiedy starostą szydłowskim był Krzysz-
tof Szydłowiecki herbu Odrowąż, osoba zna-
mienita, mecenas kultury, przez kilkadziesiąt
lat bodaj najważniejszy polityk Polski Jagielloń-
skiej. Ze źródeł wynika, że na terenie zamkowe-
go dziedzińca znajdowały się trzy przelewowe
zbiorniki wodne. Chcieliśmy archeologicznie

zweryfikować fakt ich istnienia, spróbować je
zlokalizować. I udało się nam - fragmentarycz-
nie oczywiście - jeden z tych zbiorników od-
stłonić. Wiemy więc, gdzie się znajdowały, w
przybliżeniu znamy ich kształt. Co ciekawe, po
potopie szwedzkim zasypało je tym, co zostało



Zamkowy Skarbczyk. To w nim w niedalekiej już przyszłości zostanie zaprezentowana ekspozycja, obfitująca w różnego rodzaju rekonstrukcje multimedialne, interaktywne możliwości zwiedzania dawnej przestrzeni zamku w wiekach XV i XVII, a wszystko to uzupełnią zabytki archeologiczne, m.in. ceramika i bogaty zbiór monet.

na zamku zniszczone. Z tych sadzawek wycią-
galiśmy piece, zbudowane z kafli płytowych
pochodzących z pierwszej połowy XVII wieku.
Poza tym, założyliśmy również wykop w części
północnej dziedzińca, gdzie odstłoniliśmy daw-
ny mur domykający zamek od tej strony i zwią-
zaną z nim średniowieczną furtę, która niegdyś
prowadziła do ujęcia wody pitnej.

■ **W związku z przygotowaniami do
rewitalizacji Szydłowa
archeologiczne wykopy
pojawiły się też w dzielni-
cy żydowskiej, w pobliżu
synagogi. Co tam udało
się znaleźć?**

”
Zamek w Szydłowie
powinien znaleźć
się wśród tych
najważniejszych,
najbardziej
rozpoznawalnych
polskich warowni.
”

Rozpoznaliśmy budynek
położony po zachodniej
stronie synagogi, wzniesio-
ny w pierwszej połowie XIX
wieku, związany z funkcjo-
nowaniem gminy żydow-
skiej. Znaleźliśmy też bardzo
bogate w zabytki nawar-
stwienia towarzyszące temu
budynkowi, także i starsze

od niego, bo pochodzące z XVII i XVIII wieku, z
których wydobyliśmy kilkadziesiąt bardzo in-
teresujących monet, a także sporo przedmio-
tów, będących przejawem kultury materialnej
Żydów szydłowskich z XVI i XVII wieku, m.in.
szczątki pieców, ceramiki naczyniowej, metali
i innych przedmiotów codziennego użytku, a
także mnóstwo kości zwierzęcych.

■ **Które tych wszystkich szydłowskich
znaleźsk są najcenniejsze?**

Niewątpliwie do najbardziej interesujących
należą pozostałości pieców z XVI i XVII wieku,
zwłaszcza tych odkrytych w zasypanych na
zamkowym dziedzińcu zbiornikach wodnych.

Dysponujemy wszyst-
kimi reprezentatyw-
nymi fragmentami
poszczególnych par-
tii pieców, będziemy
mogli więc zapropo-
nować pełne rekon-
strukcje tych urządzeń
grzewczych. Zostaną
one zaprezentowane
na przygotowywa-
nej ekspozycji muze-
alnej w zamkowym
Skarbczyku, która ma
być sfinansowana w
trakcie rewitalizacji.
Ekspozycja ta będzie
obfitowała w różnego
rodzaju rekonstruk-
cje multimedialne,
elektroniczne, inte-
raktywne możliwości
zwiedzania dawnej
przestrzeni zamku w

wiekach XV i XVII, a wszystko to uzupełnią za-
bytki archeologiczne. Wśród nich znajdują się
m.in. ceramika, bardzo już duży zbiór monet
oraz plomb, czyli znaków ołowianych, które
były przytwierdzane do różnego rodzaju towa-
rów, najczęściej sukienicznych.

■ **Czy wiedza zdobywana podczas prac
archeologicznych daje możliwość no-
wej interpretacji historii Szydłowa?**

Z pewnością. Funkcjonuje określenie „Szy-
dłów - polskie Carcassonne”, nawiązujące
do słynnego zespołu obronnego we Francji.
I słusznie. Tyle tylko, że przez lata nic - poza
wskazywaniem na znakomicie zachowane
mury miejskie - za tym określeniem nie szło.
Tak naprawdę nie do końca wyobrażaliśmy
sobie rozwój miejskich obwarowań czy zmie-
niający się w ciągu poszczególnych stuleci za-
mek. Teraz ta wiedza zaczyna nam się układać
w całość, znacząco podnosząc rangę Szydło-
wa. Mieliśmy tu do czynienia z ponadprzecięt-
ną rezydencją królewską i to przede wszystkim
ona, nie zaś szczęśliwie zachowane, ale bynaj-
mniej niewyjątkowe mury miejskie, stanowi o
wielkości tego miasta.

■ **Wygląda na to, że bardzo je Pan polu-
bił...**

Szydłów jest dla archeologa miejscem ab-
solutnie niezwykłym - to taka przestrzeń wy-
marzona, wręcz ziemia obiecana, bo prawie
zupełnie nieprzebadana. W Szydłowie nie
sposób się nie zakochać. (GK)

Świątokrzyskie smaki śliwkowego sadu

Na szydłowskich stołach śliwki od lat miejsce zajmują
poczesne, budząc zachwyt przyjezdnych. Jedni rozkoszują
się owocami świeżymi, inni sięgają po wędzone, nie brakuje
też chętnych na najróżniejsze śliwkowe desery.

Szydłów to prawdziwa perełka powiatu
staszowskiego. Bogata historia i zachowany
do czasów współczesnych XIV-wieczny układ
urbanistyczny przyczyniły się do tego, że zy-
skał miano polskiego Carcassonne. Gości
zachwycają mury obronne wraz z Bramą Kra-
kowską, zespół zamkowy, kościół pw. św.
Władysława, kościół pw. Wszystkich. Świętych
oraz synagoga.

Śliwka w kuchni

Ale niewieki Szydłów słynie także ze śliwek
i grama przesady nie ma w stwierdzeniu, że
jest polską stolicą tych owoców. Tak, tak - co
piąta polska śliwka pochodzi z Szydłowa. Tyl-
ko w samej miejscowości funkcjonuje około
dwustu producentów, a w najbliższej okolicy
około tysiąca. Rozległe śliwkowe sady królują
tu „od zawsze”, dając pracę i utrzymanie kolej-
nym już pokoleniom.

Nic dziwnego, że śliwki na miejscowych
stołach miejsce zajmują poczesne. I to pod



różnymi postaciami. Owoce świeże, szczegól-
nie odmiany deserowe, to taka szydłowska
klasyka. Oczywiście oczywistość jeśli chodzi o
wyborny smak. Śliwki - suszone czy też - jak
wolą niektórzy - wędzone swoimi niepowtar-
zalnymi walorami smakowymi - co potwier-
dzamy! - przyciągają do Szydłowa klientów
nie tylko z Polski.

Miejscowe gospodynie uchodzą za mi-
strzynię w wykorzystywaniu darów tutejszych
sądów. Zupa z suszonych śliwek to potrawa,
którą przyrządza się tu od dziesiątków lat i któ-
ra niezmiennie zachwyca podniebienia gości.
Chyba tylko w Szydłowie i okolicach można
też spróbować takich przysmaków jak zapie-
kane w piekarniku roladki boczowe ze śliwką,
babkę ziemniaczaną ze śliwkami czy karpia w
cieście naleśnikowym polewanego śliwko-
wym sosem.

Długo można by się rozpisywać nad wa-
lorami szydłowskich powideł i deserów, jak
choćby smażone w słodkim syropie z do-
datkiem śliwownicy dorodne śliwy odmiany
Amers.

Intensywny aromat

No, właśnie, szydłowska śliwownica to
trunek, który powstawał tu już przed wie-
kami (recepturę przekazywano z pokole-
nia na pokolenie). Ceniono - szczególnie
w chłodne zimowe wieczory - walory roz-
grzewające śliwownicy. Kilka kropel dola-
nych do herbaty z miodem sprawiało, że po
pomieszczeniu rozchodził się też in-
tensywny aromat, określane czasem jako
esencja śliwkowego sadu. Bo choć do
produkcji śliwownicy używano różnych od-
mian śliwy, zawsze dbano o to, by owoce
były mocno wygrzane w słońcu, dojrzałe i
soczyste.

Szydłowscy gospodarze chcieliby - jak
dumni mieszkańcy każdego innego regio-
nu na całym świecie - nawiązywać do tej
mocno osadzonej w lokalnych realiach
tradycji. Boli ich, że dziś ze śliwkowym
trunkiem kryć muszą się po kątach. Pol-



Szydłów uchodzi za stolicę polskiej śliwki. Owoce są
tu wyjątkowo dorodne i smaczne.

Zdjęcia: Jarosław Czerwiński

skie przepisy pozostają nieugięte, przewidując
srogie kary dla domowych wytwórców. Dziw-
ne to tym bardziej, że - jak można usłyszeć w
Szydłowie - inne kraje w tej samej Unii Euro-
pejskiej, jak choćby Czechy, Słowacja, Austria
czy Niemcy są w tej kwestii o wiele bardziej
wrozumiałe...

Ozdoba targów i festynów

Nic nie wyszło też z zabiegów zmierza-
jących do umieszczenia szydłowskiej śliwo-
wicy na liście świętokrzyskich produktów
tradycyjnych. Wówczas już całkiem oficjalnie
- jak choćby „Opatkowskie wino chlebowe”
- mogliby ją degustować uczestnicy święto-
krzyskich festynów, targów, różnego rodzaju
impres promocyjnych oraz turyści szukający
jedynych i niepowtarzalnych smaków tego
pięknego regionu. Na tylnej etykiecie butel-
ki szydłowskiej śliwownicy (zamieszczamy ją
po lewej stronie) można przeczytać, że na
wniosek naddzierżawcy ekonomii Szydłów
Józefa Żaluskiego Komisja Rządowa Spraw
Wewnętrznych w 1822 roku uznała, że „miesz-
kańcy Szydłowa złożonemi przywilejami do-
statecznie dowiedli, że od niepamiętnych
czasów mają prawo do robienia i szynkowa-
nia gorzałki, co im teraz zabronionem być nie
może”.

Szydłowanie chcieliby mieć nadzieję, że
ten zapis kiedyś będzie jeszcze respektowa-
ny. (GK)

Przychodzi rybak do prawnika



Michał Janowski,
radca prawny



Żywe karpie w Sądzie Najwyższym

Przepisy się nie zmieniły. Zachowania wypełniające znamiona znęcania się nad zwierzętami stanowią przestępstwo tak samo dziś, jak i rok czy dwa lata temu.

Po wyroku kasacyjnym wydanym 13 grudnia minionego roku przez Sąd Najwyższy (sygn. akt II KK 281/16) w prasie pojawiły się artykuły zapowiadające koniec sprzedaży żywych karpia. Jak zatem wygląda obecna sytuacja prawna i czy na gruncie przepisów coś się zmieniło?

Ważna wskazówka

Warto przypomnieć, że przepisem, który stanowi istotę omawianego zagadnienia, jest art. 35 ust. 1a ustawy z dnia 21 sierpnia 1997 r. o ochronie zwierząt (Dz.U. z 2013 r. poz. 856 ze zm.) przewidujący karalność znęcania się nad

omówiono we wcześniejszym wydaniu niniejszego magazynu (nr 7, grudzień 2015). Od tego czasu omówione przepisy nie uległy zmianie.

Orzeczenie Sądu Najwyższego (SN) dotyczyło trzech sprzedawców oskarżonych w 2010 roku o znęcanie się nad zwierzętami poprzez niewłaściwe przechowywanie żywych ryb i pakowanie ich po sprzedaży w foliowe torby. Sąd orzekł na podstawie przepisów sprzed nowelizacji z 2011 roku, kiedy w przepisach ustawy nie było jeszcze art. 6 ust. 2 pkt 18 mówiącego wprost o sprzedaży ryb.

SN stanął na stanowisku, że określone zachowanie nie musi – do wypełnienia znamion przestępstwa – pokrywać się z wymienionymi

załóż jednak od powyższych uwag orzeczenie SN stanowi istotną wskazówkę interpretacyjną dla sądów niższych instancji. W sytuacji budzącej wątpliwości, gdy do sądu wpłynę akt oskarżenia przeciw osobom sprzedającym żywe ryby o znęcanie się nad zwierzętami, sąd może oprzeć swój wyrok na orzeczeniu SN. Wydanie decyzji sprzecznej ze stanowiskiem SN nie jest wykluczone, jednak co do zasady mało prawdopodobne.

Woda i koszyk

Podsumowując, w ostatnim czasie przedmiotowe przepisy ustawy o ochronie zwierząt nie uległy zmianie. Zachowania wypełniające znamiona znęcania się nad zwierzętami (np. przetrzymywanie ryb w warunkach uniemożliwiających im oddychanie czy transport powodujący ich zbędne cierpienie i stres) stanowią przestępstwo tak samo dziś, jak i rok czy dwa lata temu. Choć wyrok SN stanowi jedynie nieformalną instrukcję dla innych sądów orzekających w podobnych sprawach, stanowi jasny sygnał, że przenoszenie ryb w torbach foliowych czy przetrzymywanie ich w niedostatecznej ilości wody powinno być traktowane jako przestępstwo znęcania się nad zwierzętami.

Co ciekawe, SN zauważył, że poza środowiskiem wodnym ryba oddycha przez skórę, a przenoszenie jej w foliowej torbie „bez specjalnego koszyka” nie zapewnia jej warunków bytowania. Można stąd wysnuć wniosek, że w odpowiednich okolicznościach ów „specjalny koszyk” będzie dostatecznie wypełniać wymogi stawiane przez ustawę i jej sądową interpretację.

Współpraca: Paweł Szczepański

„
Wyrok SN stanowi jedynie nieformalną instrukcję dla innych sądów orzekających w podobnych sprawach.
”

Dalej ustawa wymienia przykładowe postacie znęcania się nad zwierzętami, do których zaliczono między innymi: umyślne zranienie lub okaleczenie zwierzęcia (pkt 1), transport zwierząt w sposób powodujący ich zbędne cierpienie i stres (pkt 6), utrzymywanie zwierząt w niewłaściwych warunkach bytowania (pkt 10), stosowanie okrutnych metod w hodowli (pkt 12) czy wreszcie transport żywych ryb lub ich przetrzymywanie w celu sprzedaży bez dostatecznej do oddychania ilości wody (pkt 18). Szerzej ten temat

lud cierpień. W badanej sprawie SN uznał, że sprzedawcom, którzy przechowywali ryby w niewłaściwych warunkach, a po sprzedaży pakowali je w torby foliowe można przypisać takie działania.

W polskim systemie prawnym wyroki SN nie mają mocy powszechnie wiążącej – dotyczą wyłącznie sprawy, w której zapadają. Niejednokrotnie SN w zbliżonych sprawach wydaje wyroki diametralnie się różniące. Nie-

Prosto z sieci

Finansowy niewypał

Po wielu miesiącach oczekiwań przez „śródlądówkę”, wreszcie ukazało się rozporządzenie MGMIŻS w sprawie funduszy UE. Niestety cieniem na tym pozytywnym wydarzeniu kładzie się ostatnia decyzja o próbie odebrania karpiarzom kwoty 92 mln euro w celu wsparcia rybołówstwa bałtyckiego.



Rozporządzenie Ministra Gospodarki Morskiej i Żeglugi Śródlądowej z dnia 28 lutego 2017 r. w sprawie szczegółowych warunków i trybu przyznawania, wypłaty i zwrotu pomocy finansowej... zawartego w Programie Operacyjnym „Rybnictwo i Morze” (Dz. U. poz. 515)

www.arimr.gov.pl

Serdecznie zapraszamy wszystkich zainteresowanych problematyką akwakultury, a szczególnie szeroko rozumianego wylęgarnictwa organizmów wodnych na kolejną coroczną konferencję „Wylęgarnia 2017”. Termin tegorocznego spotkania przypada w dniach 14-15 września 2017 r.

www.infish.com.pl



Pierwszego marca szefowie organizacji rybackich uczestniczyli w rozmowie na temat planów odebrania rekompensat wodno-środowiskowych z ministrem Henrykiem Kowalczykiem, Przewodniczącym Komitetu Stałego Rady Ministrów. Minister zapewnia, że sprawę przemysłu i spotka się z rybakami ponownie.

www.pankarprybycy.pl, (Z.Sz.)

Reklama

MIESZANKI PEŁNOPORCJOWE DLA RYB KARPIOWATYCH
granulat to się naprawdę opłaca

czas na profesjonalizm
FANPASZ
www.fanpasz.pl

PROMOCJA.
DO KAŻDYCH 10 TON
ZAMÓWIONEJ
PASZY KARMNIK SDK
GRATIS!!!

HUTA DREWNIANA 43
97-524 KOBIELE WIELKIE
TEL. 44 681 49 91
KOM. 798 529 099
biuro@fanpasz.pl

**Gospodarstwo Rybackie Rytwiany
Wacław Szczoczarz**

tel.: 606 499 449
www.polskikarp.pl

Ryby hodowlane:
karp, amur, szczupak,
karaś, pstrąg, lin, płóc, sum

**Gospodarstwo Rybackie Górki Sp. z o.o.
Dominik Druch**

ul. Górki 45, 28-160 Wiślica
tel.: 519 16 38 35
dominikdudek@hotmail.com

Sprzedaż żywych ryb
oraz przetworów rybnych:
pierogi, krokiety, pasztet,
pasta rybna

Gospodarstwo Rybackie Osiek

Gawłowicz Robert

tel.: 663 782 389
e-mail: m.gawlowicz@poczta.onet.pl

**Gospodarstwo Rybackie Mazur Wojciech
Chotel Czerwony**

28-100 Wiślica
tel.: 511 041 632

Ryby hodowlane:
karp (handlowy),
szczupak,
okoń (zarybieniowy)

**Gospodarstwo Rybackie „Budy”
Wójcicki Grzegorz**

ul. Budy-Kotki 128
28-100 Busko Zdrój
tel.: 516 170 522
e-mail: szefkarp@gmail.com

Ryby hodowlane: karp, amur,
szczupak, karaś, tołpyga

Gospodarstwo Rybackie „Widuchowa”

ul. Widuchowa 82
28-100 Busko Zdrój
tel.: 510 909 238
e-mail: michalocha24@wp.pl

Ryby hodowlane: karp
narybek, krocze handlowe,
amur handlowe,
szczupak narybek, handlowe

Gospodarstwo Rybackie „Wójcza” Sp. z o.o.

ul. Biechów 80,
28-133 Pacanów
tel.: 41 376 54 01, 606 977 114
biuro@grwojcza.pl
www.grwojcza.pl

Ryby hodowlane:
karp, amur, lin, szczupak,
sandacz, tołpyga

Gospodarstwo Rybackie Henryk Dziuba

Osiek: Zawidza
27-670 Łonów
tel.: 604 270 476,
667 302 021

Ryby hodowlane:
karp, sum, pstrąg, jesiotr,
tołpyga, amur, karaś

**Gospodarstwo Rybackie Bosowice
Mazur Jarosław**

Ruczynów 13
28-100 Busko Zdrój
tel.: 604 562 093

Ryby hodowlane: karp,
amur, szczupak (handlowy)

**Gospodarstwo Rybackie w Gorzakwi
Robert i Jadwiga Sołtysiak**

ul. Gorzakiew 49, 28-114 Gnojno
tel.: 663 901 506, 41 353 20 56
www.gosrybackie.pl, e-mail: robertsoltysiak63@wp.pl

Ryby hodowlane: jesiotr, pstrąg, karp, amur, sum, lin,
sandacz, szczupak

**Gospodarstwo Rybackie „Fałęcin-Jastrzębiec”
Aleksander Orszulak**

ul. Kościuszki 6, 28-130 Stopnica, tel.: 692 248 192

Ryby hodowlane: karp (handlowy, krocze, narybek),
szczupak, amur, lin, sum

**Gospodarstwo Rybackie Brody
Krzysztof Szymański**

tel.: 604 247 175
e-mail: norbert4@vp.pl

Ryby hodowlane: karp, amur,
lin, szczupak, sum, sandacz

Gospodarstwo Rybackie Sieragi

Władysław Bednarowicz
ul. Kamieniec 31
28-230 Połaniec
tel. 513 080 560, 513 080 715
e-mail: sieragi@wp.pl

Ryby hodowlane: karp, amur,
szczupak, jaź, karaś, płóc

**Gospodarstwo Rybackie ANTONIÓW
Perlik Teresa**

ul. Pułaczów 32 (Antoniów), 26-035 Raków,
tel.: 606 316 839

Ryby hodowlane: karp, amur,
tołpyga (narybek, krocze, towarówka)

Gospodarstwo Rybackie Lech Krzysztof

Śląbkowice 66
28-100 Busko Zdrój
tel.: 606 645 717
lechkrzysztof1957@tlen.pl

Ryby hodowlane:
karp, Lin (handlowy)

MIESZANKA PASZOWA UZUPEŁNIAJĄCA

POLKARP

GRANULAT DO ŻYWIENIA KARPI



Mieszanka paszowa uzupełniająca
w żywieniu karpia w chowie stawowym.
Utrzymuje wysokie tempo wzrostu ryb,
zwiększa ich odporność i kondycję,
umożliwia uzyskanie karpia
o doskonałych walorach smakowych mięsa.

**PODSTAWOWYM KOMPONENTEM
JEST MAKUCH Z NASION RZEPAKU**



Granulat Polkarp konfekcjonowany
jest w workach 25 kg, paleta 750 kg.

W zależności od rocznika ryby oferujemy pasze
o średnicy granul:

2,5 mm narybek,
3,5 mm krocze,
4,2 mm karp konsumpcyjny.



Zakłady Tłuszczowe „Bielmar” Sp. z o.o.
ul. Sempołowskiej 63, 43-300 Bielsko-Biała
t: 33/81 98 358-359
f: 33/81 98 366
e: makuch@bielmar.com.pl
www.bielmar.com.pl

