

nr 16, marzec 2018

ISSN 2450 - 5811

Świętokrzyski
Głos

Pana Karpia



Tak rosną karpie w źródlanej wodzie ▶ str. 10-12

Watykańska **bazylika na ziarnku** grochu ▶ str. 14-15



Waław **Szczoczarz**,
wydawca



Rybaku, uśmiechnij się, **idzie wiosna!**

„Przebijmy się w końcu przez tę ścianę nierozumienia i niedocenia-
nia tego, czym są tradycyjne stawy karpiove w wymiarze hodow-
lanym, środowiskowym i kulturowym. Nikt za nas tego nie robi...”

„Uśmiechnij się, jutro będzie lepiej... jeśli ty sam tego chcesz” - śpiewała kiedyś Barbara Kraf-
tówna. Dzisiaj, w przededniu wiosny, najpięk-
niejszej pory roku, powtórzę za Panią Barbarą,
kierując te słowa do rybaków śródlądowych –
uśmiechnijmy się, jutro będzie lepiej. Powiecie:
„puknij się w głowę, przecież wokół tylko kłótnie,
środowisko rybaków w rozbiściu, unijne środki
pomocowe odpływają ze śródlądzia nad morze,
przybywa nam hektarów, ale ubywa empatii, wi-
rusy nie ustępują... a ty bredzisz o uśmiechu”.

Odpowiem tak: trochę już tych latek mam
i nie po takich kocich łbach wiodło mnie życie.

Jeżeli potrafimy bu-
dować swój system
wartości oparty na
poszanowaniu dru-
giego człowieka, a
jeszcze od czasu do
czasu zauważymy nad
stawami, w rozgwie-
żdżoną noc, bezmiar
absolutu, to uśmiech-
nijmy się, jutro będzie
lepiej, chociaż może
dzisiaj nie jest lekko.

Dzisiaj akwakul-
turowe kłopoty doty-
kają indywidualnych gospodarstw karpio-
wych i trzeba temu w miarę możliwości zaradzić, cho-
ciaż, jak to w sprawach indywidualnych bywa,
różne są tych kłopotów przyczyny, a i aspiracje i
cele poszczególnych rybaków są różne. Jednak
jeżeli skala tych indywidualnych kłopotów jest
znaczna, jest to sygnał, że mamy problem zbioro-
wy, a ten powinniśmy rozwiązywać poprzez
przedstawicielstwo naszej zbiorowości. Nie-
stety, od kilku lat z tym przedstawicielstwem
mamy co rusz ambaras i coraz mocniej dociera
do mnie przekonanie, że kreatorami koniecz-
nych zmian na tym polu - z wiarą, że są one
możliwe - powinni być młodzi rybacy, wolni od
uprzedzeń i resentymentów - chociaż dziad-
ków też czasem dobrze posłuchać. Niestety (i
mówię to z przykrością), nie zdajemy egzami-
nu z budowania przedstawicielstwa karpio-
wej akwakultury. Józek ze Staszkiem to by się
dogadał, ale z Frankiem to już nigdy. Staszek
z Frankiem chce się spotkać, ale bez Wojtka, a
Wojtek dogada się z Józkiem, ale bez Staszka.
Oto dzisiejszy stan naszego przedstawicielstwa.

Czy przez ten ambaras zawał się nasze sta-
wy? Nie, nie zawał się, ale ich kondycja zamiast
wzrastać, będzie słabnąć, a przecież przed nami
mnóstwo nowych akwakulturowych wyzwań. Już
dzisiaj powinniśmy pracować nad nowym pro-
gramem dla akwakultury, który nazwę trochę iro-
nicznie „Może i Rybactwo 2020-2027?”. Powinni-
śmy odkurzyć Strategię Karp 2020, uzupełniając
ją o nowe trendy, oczekiwania i możliwości. Prze-
bijmy się w końcu przez tę ścianę nierozumienia
i niedocenia-
nia tego, czym są tradycyjne stawy
karpiove w wymiarze hodowlanym, środowi-
skowym i kulturowym. Nikt za nas tego nie robi
albo robi to gorzej. Nie zapominajmy, że mamy
sojuszników wśród akwakulturowych naukow-
ców, czego przykładem jest najnowsze opraco-
wanie prof. Janusza Guziura „Pozaprodukcyjne i
proekologiczne walory stawów karpio-
wych...”, w
przedmowie którego prof. Ryszard Wojda pisze:
„Życzeniem moim, jak i Autora byłoby, aby praca
ta służyła nie tylko szerokiemu gronu hodowców
ryb, ale również stanowiła źródło wiedzy dla de-
cydentów w podejmowaniu mądrych, słusznych
i dobrych decyzji co do dalszego losu i rozwoju
karpiovego stawiarnictwa w Polsce”.

Popracujmy więc nad tym segmentem
karpiovej akwakultury. Szanujmy i doceniajmy
to, co mamy, dbajmy o interes branży, a wte-
dy... jutro będzie lepiej.



| Rys. Zbigniew Piszczako

Jeżeli potrafimy bu-
dować swój system
wartości oparty na
poszanowaniu dru-
giego człowieka, a
jeszcze od czasu do
czasu zauważymy nad
stawami, w rozgwie-
żdżoną noc, bezmiar
absolutu, to uśmiech-
nijmy się, jutro będzie
lepiej, chociaż może
dzisiaj nie jest lekko.

Dzisiaj akwakul-
turowe kłopoty doty-
kają indywidualnych gospodarstw karpio-
wych i trzeba temu w miarę możliwości zaradzić, cho-
ciaż, jak to w sprawach indywidualnych bywa,
różne są tych kłopotów przyczyny, a i aspiracje i
cele poszczególnych rybaków są różne. Jednak
jeżeli skala tych indywidualnych kłopotów jest
znaczna, jest to sygnał, że mamy problem zbioro-
wy, a ten powinniśmy rozwiązywać poprzez
przedstawicielstwo naszej zbiorowości. Nie-
stety, od kilku lat z tym przedstawicielstwem
mamy co rusz ambaras i coraz mocniej dociera
do mnie przekonanie, że kreatorami koniecz-
nych zmian na tym polu - z wiarą, że są one
możliwe - powinni być młodzi rybacy, wolni od
uprzedzeń i resentymentów - chociaż dziad-
ków też czasem dobrze posłuchać. Niestety (i
mówię to z przykrością), nie zdajemy egzami-
nu z budowania przedstawicielstwa karpio-
wej akwakultury. Józek ze Staszkiem to by się
dogadał, ale z Frankiem to już nigdy. Staszek
z Frankiem chce się spotkać, ale bez Wojtka, a
Wojtek dogada się z Józkiem, ale bez Staszka.
Oto dzisiejszy stan naszego przedstawicielstwa.

Popracujmy więc nad tym segmentem
karpiovej akwakultury. Szanujmy i doceniajmy
to, co mamy, dbajmy o interes branży, a wte-
dy... jutro będzie lepiej.



Pan Karp - **wyborny smak** tradycji





Zbigniew **Szczepański**,
redaktor naczelny

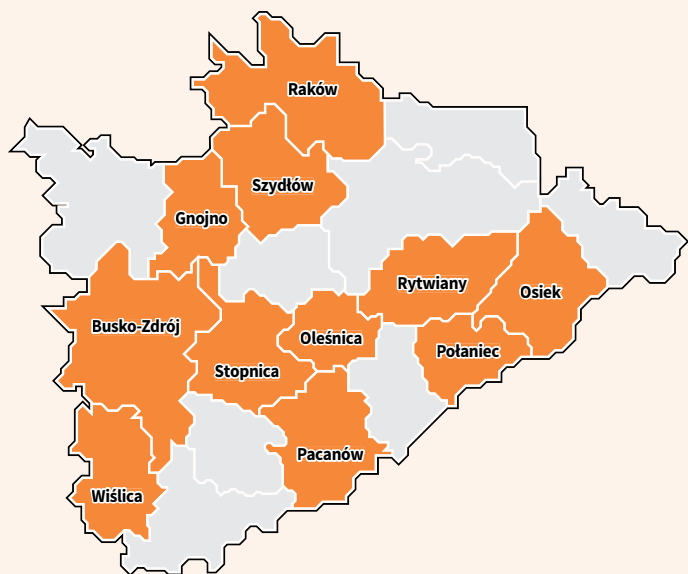
Od jakiegoś czasu, gdy czytam lub słyszę sformułowanie „brać rybacka”, zastanawiam się, co ono tak naprawdę znaczy. Czy to specjalne określenie naszej grupy zawodowej, która ma własną historię i poczucie tożsamości, własną dumę i etykę zawodową, ale też wspólne interesy, a co za tym idzie wspólny głos w różnych ważnych sprawach? A może jest zupełnie inaczej, może to dawno przebrzmiałe hasło, które dziś znaczy niewiele i czasem jest zwyczajnie nadużywane. Próbuję to ogarnąć, zrozumieć, ale łatwo nie jest.

Sądzę, że osoby, w ustach których „brać rybacka” brzmiała wiarygodnie, należą do pokolenia odchodzącego. Do takich niewątpliwie należał Profesor Jerzy Mastyński, który zmarł 19 lutego tego roku. Był osobą, która łączyła rybaków niezależnie od specjalności, wykształcenia czy wieku. Był dla nich autorytetem, godnym spadkobiercą przedwojennych tradycji działaczy rybackich z Wielkopolski i Pomorza. Stał też na czele grupy osób, które w 1991 roku reaktywowały Wielkopolsko-Pomorskie Towarzystwo Rybackie, a dwa lata później powołały Polskie Towarzystwo Rybackie, co niewątpliwie na nowo zorganizowało ruch zawodowy naszej branży.

Niestety, brać rybacka straciła kogoś bardzo ważnego. Będziemy o Panu Profesorze zawsze pamiętać.

Zbigniew Szczepański

Obszar LGR „Świętokrzyski Karp”



Spis treści

4 Niech **karp zagra** pierwsze skrzypce

Jarosław Uściński, prezes Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szeffów Kuchni i Cukierni, mówi m.in. o tym, co powinni zrobić hodowcy karpia, by ryby te częściej podawano w restauracjach.

6 **Kawy z mlekiem** zdecydowanie **unikajmy**

Zimowo-wiosenne rady dr. inż. Mirosława Cieśli z Zakładu Ichtiobiologii, Rybactwa i Biotechnologii Akwakultury SGGW.

7 **Jaka będziesz, nasza rybacka wiosno?**

Lek. wet. Teresa Nowak-Kobus wskazuje na sezonowe zagrożenia i radzi, jak wyjść z nich obronną ręką.

8 Jak **oderwać młodych** od internetu...

Rozmowa z Agnieszką Wałcerz-Kot, prezes działającego od 2015 roku na terenie miasta i gminy Połaniec Stowarzyszenia „Działaj z energią”.

10 **Tak rosną karpie** w źródlanej wodzie!

Te karpie są wyjątkowo dorodne i smaczne, a chętni na nie wpisują się na specjalną listę. Czy jednak z zaledwie 45-arowego stawu można czerpać zyski? Elżbieta i Henryk Kręciszowie z Grabek Małych w gminie Gnojno przecząco kręcą głowami.

13 **Jak działa** biochemiczna **maszyna** karpia?

Nasz ekspert rybacki dr Mirosław Kuczyński jak zawsze podejmuje ciekawe tematy dotyczące hodowli ryb.

14 Watykańska **bazylika** na **ziarnku** grochu

O imponujących wieńcach dożynkowych, wykonanych z ziaren zbóż i najróżniejszych nasion, opowiada ich twórca Krzysztof Paluch z Wolicy w gminie Stopnica.

16 **Sosna** na szczudłach - **peretka** Ponidzia

To niespotykane, by sosna zwyczajna przyciągała pod Busko-Zdrój miłośników przyrodniczych atrakcji z całej Polski. Tak naprawdę jednak ta sosna jest wyjątkowa. Koniecznie trzeba ją zobaczyć! Takich przyrodniczych peretek jest na Ponidziu więcej.

18 Restrukturyzacja **dla** rolników i **rybaków**

Proponowana ustawa ma wprowadzić cztery nowe sposoby pomocy podmiotom prowadzącym gospodarstwa rolne, którym zadłużenie uniemożliwia dalszą działalność.

„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:** Jarosław Czerwiński

Niech **karp zagra** pierwsze skrzypce

„Polscy hodowcy karpi powinni zapraszać na swoje stawy jak najwięcej ludzi - gości, turystów i pokazywać, pokazywać, pokazywać jakość i zalety tych ryb. W ten sposób trzeba w końcu odczarować mit mulistego smaku karpia”.

Rozmowa z JAROSŁAWEM UŚCIŃSKIM, prezesem Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni.

■ Czym jest Ogólnopolskie Stowarzyszenie Szefów Kuchni i Cukierni?

To stowarzyszenie, które przede wszystkim skupia ludzi aktywnych i tych, którzy chcą dzielić się sobą. Członków aktywnych mamy ponad dwustu, choć osób, z którymi współpracujemy, jest przynajmniej pięćset. Cele główne naszej organizacji to promowanie wiedzy, świadomości kulinarnej, ale także, co bardzo istotne, budowanie dobrych wzorców w gastronomii. Wspomnieć warto również o tym, że jesteśmy jedyną organizacją w kraju, która przygotowuje zawodników i buduje reprezentacje kucharzy na największe światowe zawody i mistrzostwa kucharzy.

■ Czy szefowie polskich restauracji znają i doceniają ryby słodkowodne, a w szczególności karpie?

Znają z pewnością, a świadomy szef kuchni i kucharz wiedzą, jak dobrze podać smacznego karpia. Oczywiście to nasi goście decydują ostatecznie, jakie jest zamówienie, jednak wiem, że dobry kelner i świetny technicznie, a zarazem kreatywny kucharz, poradzą sobie z tym zadaniem. Pozostaje tylko pytanie, czy kucharze podejmują rękawicę, czy idą po najmniejszej linii oporu, jaką jest kontrowersyjny łosoś norweski.

■ Dlaczego tak rzadko ryby śródlądowe można znaleźć w kartach dań polskich lokali gastronomicznych?

Jak wcześniej wspomniałem, dużo zależy od założeń restauracji, ale też trzeba sobie zdać sprawę z roli samej branży rybnej. Z moich obserwacji wynika, że promowanie karpia dotyczy wyłącznie świąt. To, według mnie, kluczowy błąd, dlatego, że przez cały rok ani jedna minuta w radio czy telewizji nie jest poświęcona tej rybie. Jeśli nie budujemy marki „karp” jako produktu całorocznego, ale wyłącznie świątecznego, a na dodatek często produktu ościstego i pachnącego mulem, to czego wymagać od ludzi? Potrzebna jest praca u podstaw. Poczynając od szkół, od programów łączących podawanie karpia w restauracjach jako atrakcji opartej o zdrowy produkt, może o kuchnię regionu czy wreszcie historyczną. Ta ostatnia coraz częściej gości w ofertach



JAROSŁAW UŚCIŃSKI: - Muszę przyznać, że karp ma ości, bo jest rybą. Jednak umiejętnie jego przygotowanie i obróbka, bardzo często ten problem usuwa. | Fot. Archiwum J. Uścińskiego

kucharzy kreatywnych i poszukujących nowych atrakcji dla swoich i nowych gości.

■ Co hodowcy ryb powinni zrobić, żeby Polacy jedli w krajowych restauracjach więcej naszych ryb hodowlanych?

Właśnie jako grupa budować programy wspólne z restauracjami, może radnymi miejskimi, firmami albo przewodnikami po gastronomii czy po atrakcjach turystycznych. Powinni także zapraszać jak najwięcej ludzi - gości, turystów do swoich hodowli i pokazywać, pokazywać, pokazywać jakość i zalety tych ryb. W ten sposób trzeba w końcu odczarować mit mulistego smaku karpia. Można by na początek przygotować w każdym gospodarstwie rybaczym kącik informacyjno-degustacyjny.

■ Pan Karp w grudniu ubiegłego roku ufundował nagrody dla najlepszych młodych kucharzy w konkursie

„Kuchnia polska w tradycji świąt Bożego Narodzenia”. Proszę opowiedzieć, co to za konkurs i jaką rolę odegrały w nim karpie?

To bodaj najważniejszy konkurs kulinarny dla uczniów szkół gastronomicznych w całej Polsce. Karp w ostatnim roku zagrał w nim pierwsze skrzypce jako produkt obowiązkowy, co oznacza, że ocenie i uwadze sędziów nie umknął żaden błąd, a jednocześnie docenili świetnie przygotowane dania z karpem. I co ważne, nagrodzeni młodzi kucharze, dzięki Panu Karpowi, otrzymali atrakcyjne gadżety, takie jak fartuchy, skrobaczki do ryb, a przede wszystkim bardzo praktyczne komplety noży do filetowania, co na pewno ułatwi im start w życiu dorosłego kucharza.

■ Tuż przed ostatnimi świątami Bożego Narodzenia można było Pana zobaczyć w bardzo popularnym programie

śniadaniowym TVP 1 pt. „Dzień dobry Polsko”. Co było pretekstem do tej wizyty?

Oczywiście, wyprawa do Watykanu z polskimi rybami. Ten wyjazd był czymś więcej niż tylko przysłowiowym cateringiem. To bardzo mocny akcent tuż przed świętami, z Polską w tle. Niezwykle smaczna, podkreślająca tradycję naszej kuchni, wizyta, podczas której mogliśmy podać wielu ludziom przygotowane przez nasz zespół ryby z polskich stawów. Dziailiśmy się ze wszystkimi, poczynając od tych, których nie stać na nic i żyją na ulicy, aż po najwyższych watykańskich hierarchów kościelnych. Taką wyprawę zapamiętałem ja i moi koledzy – Mariusz Powierża i Norbert Sokołowski – jako doznanie, które trudno opowiedzieć, po prostu trzeba je przeżyć.

■ Czy OSSKiC jest zainteresowane współpracą w zakresie promocji spożycia polskich ryb, a jeśli tak, to w jakim zakresie?

Oczywiście, tak. Zakres – wszystko co wymieniałem w powyższych odpowiedziach zawiera się w naszych chęciach współpracy. Konkursy, materiały na portalach HORECA czy artykuły promujące na naszych stronach i funpage'u.

■ Czy OSSKiC mogłoby patronować akcji „Karpiowy tydzień” w polskich restauracjach i na stawach hodowlanych np. w październiku?

Oczywiście, ale tego rodzaju projekt wymaga wcześniejszej intensywnej kampanii informacyjnej - jednoczesnego doinformowania odbiorców końcowych, kucharzy i hodowców. Tylko wtedy taka promocja może zakończyć się sukcesem.

■ Ości powodują u potencjalnych konsumentów pewien dystans do ryb. Czy ich obawy są uzasadnione, a jeżeli tak, to jak rozwiązywać ten problem?

Po pierwsze, muszę przyznać, że karp ma ości, bo jest rybą. Jednak umiejętne jego przygotowanie i obróbka, bardzo często ten problem usuwa. Natomiast dłuższa obróbka termiczna, i to wcale nie bardzo agresywna, po prostu rozpuszcza ości.

■ Jaka ryba króluje na tzw. wieczorach wigilijnych w naszych restauracjach?

Często karp, ale coraz częściej także jesiott czy po postu przegląd ryb świata, co smuci. Jednak kucharze ceniący tradycję są w stanie tak przygotować i skomponować danie, że nawet mało zdecydowani stają się amatorami wycieczek kulinarnych z karpem.

■ Co Pan sądzi o sprzedaży żywego karpia?

Mam już dość osaczania i sztucznej etyki. Miliony kurczaków dziennie są zagazowywane, tysiące sztuk bydła czy wreszcie króliki, a także

zwierzyna dzika, giną niezależnie od tego jak – według reguł „halal” czy w sposób „nowoczesny”. Pewnie skuteczne i nagłe uśpienie karpia będzie mniej stresujące niż wycieczka w siatce do miejsca ostatecznego rozstania z życiem. Ale znam takich ludzi, którzy wolą rybę żywą. I to nasze społeczeństwo, a tym bardziej politycy, powinni uszanować. Myślę, że w ostatnich latach państwo i instytucje zbyt daleko wchodzą w obyczajowość i ludzkie potrzeby. Jedno, co mogę powiedzieć, to to, że wolę kupić świeżo zabita rybę.

■ Czy szef OSSKiC lubi przyrządzać i jeść karpie, no i gdzie je kupuje?

Osobiście bardzo lubię je przyrządzać i jeść, a wędzony karp jest dla mnie najsmaczniejszą wędzoną rybą

w ogóle. Jej słodycz jest dla mnie ogromnym atutem. Nie zdarzyło mi się przygotować tzw. błotem pachnącego karpia. W galarecie po prostu mnie uwodzi, a jeśli galareta powstała na bazie kości i głów z warzywami, to zupa rybna nie ma sobie równych. Kupowanie ryb zależy od dostępności i potrzeb. A trzeba tu dodać, że z tą dostępnością bywa różnie. Rybacy powinni włożyć więcej wysiłku w to, bym mógł mieć polskie ryby w karcie nie tylko w ścisłym sezonie, bo jak się nie ma, co się lubi, to się lubi, co się ma.

■ No i ostatnie pytanie – jak się zostaje szefem kuchni?

W wojsku, którego kiedyś nie dawało się uniknąć, trafiłem do kuchni na chwilę i to było niedobre doświadczenie. Kolejne etapy to

pierwsza prawdziwa grecka restauracja „Parnas”, niemająca sobie równych na rynku warszawskim w tamtym czasie. Tak osiągnąłem stanowisko szefa kuchni. Zmiana jakościowa to otwarcie hotelu Bristol, gdzie udało mi się dostać. Moje początki to stanowisko kuchacza nocnego, śniadaniowego i wreszcie szefa kuchni restauracji „Marconi” w tym hotelu. Kolejny etap to restauracja „99” w Warszawie,

przez kilka lat notowana nawet w europejskiej wersji Wall Street Journal jako jedna z 10 najlepszych w Europie restauracji biznesowych. To był prawdziwy poligon, na którym mogłem testować wymyślane receptury na najbardziej wysublimowanych podniebieniach. Po ośmiu latach otrzymałem propozycję poprowadzenia gastronomii w zlokalizowanej na dachu Centrum

Olimpijskiego restauracji „Moonsfera”. Od 11 lat jestem również jej właścicielem. Moje marzenie się spełniło. No, może nie do końca. Do pełnego spełnienia brak częstszego bywania w kuchni z załogą. Wymyślanie nowych potraw, kompilowanie smaków, zabawa - bo dla mnie budowanie menu jest zabawą i tylko wtedy karta może być udana. Pamiętam o moich kucharzach i całym zespole. Jestem wyznawcą prawdy, że taki szef, jaki zespół. Trzeba go ciągle pielęgnować i umieć wyważyć codzienność w tak trudnym stylu życia, jakim jest bycie kucharzem. Bo to jest naprawdę styl życia, a nie tylko praca i koniec. Wielkim wsparciem jest moja rodzina i świetna załoga „Moonsfery”. Dzięki nim mogę realizować większość planów i wspierać tych, którzy wiedzy kulinarnej potrzebują. **(Z.Sz.)**

Jarosław Uściński o sobie:

■ Moim wielkim oddechem i strzałem energii są wyjazdy kulinarne. Wakacje, cateringi za granicą czy po prostu kontakt z tym w kuchni, czego nie znałem. Właśnie nowa wiedza pozwala mi ciągle wstawać do pracy z chęcią.

■ Od pięciu lat koordynuję przygotowania reprezentacji Polski Juniorów na Olimpiady Kulinarne w niemieckim Erfurcie i Luxemburgu. Rozwijam program wsparcia wiedzy praktyczną uczniów i nauczycieli szkół gastronomicznych w całym kraju.



Grudzień 2016. Jarosław Uściński (w środku) wraz z Mariuszem Powierżą i Norbertem Sokołowskim w trakcie wyprawy do Watykanu. | Fot. A. Dziedziński

Co w stawie piszczy...



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

Kawy z mlekiem zdecydowanie unikajmy

Widomym sygnałem wiosennego zainteresowania karpi karmą jest zmaczenie wody

„Zbliża się wiosna, czas myśleć o obsadach na nowy sezon” – tak zacząłem poniższy tekst, gdy zasiadłem do jego napisania 20 lutego 2018 roku. Ale zanim odesłałem jego ostateczną wersję do redakcji „Świętokrzyskiego Głosu Pana Karpia”, po czterech dniach od napisania pierwszej frazy, mój pogląd nieco zmienił się w tej materii. Za oknem -12°C w dzień, nocą niemal dwakroć zimniej. Jak tu pisać, że zima złamała kark? Ale przecież tekst dotrze do odbiorców, gdy po zimie pozostanie tylko wspomnienie i rzeczywiście będziemy już bardzo poważnie przygotowywać się do nowego sezonu hodowlanego. A jeżeli nie, jeżeli nadal nasze ryby będą w zimochowach? Szarpány powyższymi rozterkami postanowiłem napisać zarówno jeszcze o zimowaniu, jak również o pracach związanych z obsadami wiosennymi.

Poduszka pod lodem

Koniec zimy to jak ostatnie metry pływackiego maratonu – łatwo zasugerować się, że trudy za nami, a najwięcej utonąć ma ponoć miejsce blisko brzegu. Dlatego też kontrolujemy stan zimującej obsady, obcinamy lód na jazach i wokół mnichów. Pamiętajmy, że wykuvanie przerębli nie służy doprowadzeniu tlenu do wody, ale uniknięciu zmiążdżenia budowli hydrotechnicznych przez potężne masy narastającego lodu.

Po wykonaniu przerębli warto poświęcić chwilę na obserwację, czy przy powierzchni nie pojawią się podwodne owady lub ryby. Ich obecność w przerębli jest oznaką deficytów tlenowych, a dla hodowcy sygnałem do natychmiastowego podjęcia działań, zmierzających do poprawy warunków tlenowych w stawie. Można to zrobić poprzez zwiększenie dopływu dobrze natlenionej wody do stawu.



Jedna z zimowych prac obowiązkowych - **OBCINANIE LODU** na jazach i wokół mnichów | Fot. Z. Jakubas

Lepszym rozwiązaniem jest tzw. przewietrzenie, czyli opuszczenie wody o 10-15 cm i wytworzenie pod lodem poduszki powietrznej. Należy to czynić bardzo ostrożnie, aby lód nie załamał się. Następnie uzupełniamy wodę do normalnego stanu.

Przy tak silnych mrozach można wykorzystać okazję i zmeliorować, zwapnować lub wykosić miejsca, które przy innych warunkach pogodowych pozostają niedostępne. Jeżeli wysiewamy wapno na zamrożone dno stawów, należy wkrótce potem zacząć ich napełnianie, ponieważ wapno nie zwiąże się z zamrożonymi osadami i zostanie wywiane przez wiatr.

Obsada jak na dłoni

Zaczynamy lub kontynuujemy napełnianie stawów wodą. Należy unikać pobierania wody określonej przez starszych karparzy mianem „kawy z mlekiem”, czyli pierwszych wód roztopowych. Są one bardzo bogate w splotkiwane z pól i łąk substancje biogenne,

ale zawierają również wszelkie inne „dobro”, które nagromadziło się przez zimę.

Kontrolujemy zachowanie ryb, dokonujemy połowów kontrolnych i oddajemy ryby do badań ichtiopatologicznych. Nawet jeżeli nie obserwujemy nienaturalnego zachowania ryb na dopływach lub odpływach, należy przeprowadzić badania, aby poznać stan obsady. Cały materiał hodowlany „mamy w ręku”, na niewielkiej powierzchni, łatwo poddać go działaniom leczniczym.

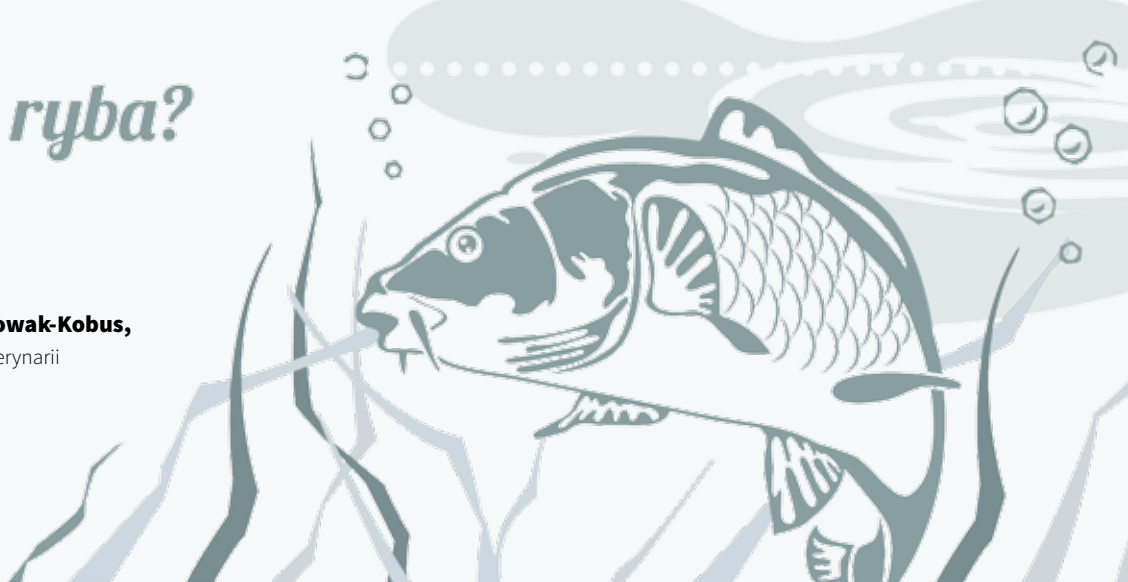
Karpie zaczynają żerować

Po zejściu pokrywy lodowej, gdy temperatura wody wzrośnie do 5-7°C, należy zacząć wiosenne dokarmianie ryb. Widomym sygnałem zainteresowania obsady karmą jest zmaczenie wody – karpie zaczynają żerować w dzień w poszukiwaniu pokarmu naturalnego. Niestety, po kilkumiesięcznym pobycie na zimochowach mogą znaleźć również własne odchody i rozwijające się na nich chorobotwórcze drobnoustroje. Dlatego też należy rozpocząć podkarmianie ryb niewielkimi dawkami paszy. Ilość zadawanej karmy nie powinna przekraczać 0,3-0,5% biomasy jesiennej obsady, pomniejszonej jeszcze dodatkowo o 10-15% ze względu na zimowe ubytki.

Przygotowujemy preliminarz odłowów zimochowów oraz obsad stawów odrostowych. Warto poświęcić na ten cel kilka dni, analizując wstecz kilkuletnie wyniki produkcyjne zapisywane w księgach stawowych. Warto również przygotować sobie kilka wersji preliminarzy, takich, które będą realizowane w sytuacji miłego jak również i niemiłego zaskoczenia po opuszczeniu wody z zimochowów. Łatwiej wówczas reagować na bieżąco i szybko podejmować decyzje, unikając powtórnej frustracji, gdy później uświadomimy sobie, że lepiej byłoby, gdybyśmy...



Teresa **Nowak-Kobus**,
lekarz weterynarii



Jaka będziesz, nasza rybacka wiosno?

Po zimowaniu karpie będą bardziej podatne na działanie wszelkich patogenów

Ubiegły rok był pogodowo nietypowy. Długa i zimna wiosna, skoki temperatury i ciśnienia, obfite i długotrwałe opady miały niekorzystny wpływ na parametry środowiska i wpłynęły na gorszą kondycję i zdrowotność ryb. Jednym z większych problemów były niedobory tlenowe, co skutkowało niedokrwieniem i martwicą w skrzelach, a przy długotrwałych procesach, również w wątrobotrzustce i sercu. To z kolei wpływało na zaburzenie procesów metabolicznych i na osłabienie układu odpornościowego.

Co grozi rybom na wiosnę?

W związku z gorszą kondycją i osłabieniem odporności, ryby szczególnie po zimowaniu będą bardziej podatne na działanie wszelkich patogenów. Rybom grożą:

1. Stare i nowe infekcje wirusowe i bakteryjne.

Do najczęściej występujących infekcji wirusowych, występujących u karpia, należą: wirus wiosenny SVC, KHV, ospa. Infekcje bakteryjne najczęściej spowodowane są różnymi bakteriami z rodzaju *Aeromonas* i *Flavobacterium*.

2. Nosicielstwo lub inwazje pasożytów zewnętrznych i wewnętrznych.

Do pasożytów zewnętrznych należy duża grupa pierwotniaków (w tym ameby) oraz pijawki, soplewki, widłonogi, także grzyby i pleśnie.

Jak poprawić kondycję ryb?

Wiosną, kiedy warunki pogodowe pozwalają, należy podjąć działania, które poprawią kondycję i odporność ryb – prawidłowe żywienie, podawanie witamin, działania przeciwpasożytnicze.

1. Żywienie.

Należy w miarę możliwości wcześniej rozpocząć stopniowe dokarmianie ryb, aby uzupełnić niedobory białek i tłuszczów. Pasza powinna być pełnowartościowa, zawierać białko, tłuszcze, węglowodany, witaminy i sole mineralne. Należy zwrócić uwagę na jakość paszy przechowywanej przez zimę. Może być ona porażona pleśniami i różnymi grzybami. Szczególnie niebezpieczne są te, które wytwarzają toksyny np. grzyby z rodzaju *Fusarium*. Toksyna o nazwie fusaryna powoduje zatrucie, a nawet porażenie układu nerwowego. Ryby wykonują gwałtowne ruchy, wyskakują pionowo w górę, a następnie opadają na powierzchnię wody i sną. Toksyny inaktywuje się w temperaturze 60-70°C, a więc ziarno należy parzyć lub parować. Należy pamiętać, że granulaty powinny być skarmione w ciągu 6 miesięcy, gdyż później wartość paszy znacznie się zmniejsza z powodu rozkładu zawartych w niej witamin.

2. Witaminy.

W ramach poprawy kondycji, odporności i ułatwienia regeneracji i gojenia wszelkich uszkodzeń naskórka i nabłonków, potrzebna jest zwiększona ilość witamin nierozpuszczalnych w wodzie, szczególnie A i E. Ilość witamin zawarta w granulatach zwykle jest wystarczająca, natomiast w przypadku zagrożenia i choroby, musi być zwiększona. Najbardziej wrażliwe na niedobory witamin są obsady narybkowe.

Witamina A warunkuje szczelność nabłonka, ułatwia regenerację i gojenie szczególnie nabłonków skrzel i jelit, witamina D3 wzmacnia elementy kostne, warunkuje wchłanianie wapnia i pośrednio magnezu, witamina E stymuluje procesy odpornościowe, wzrost oraz ułatwia przebieg większości procesów metabolicznych.



Dokładnie sprawdźmy, **W JAKIEJ KONDYCJI** nasze karpie przetrwały zimę. | Fot. Jarosław Czerwiński

3. Działania przeciwpasożytnicze.

Jeszcze przed obsadzeniem stawów należy przeprowadzić kąpiel przeciwpasożytniczą. Zwykle na pasożyty zewnętrzne stosuje się kąpiele w chlorku sodu, siarczanie miedzi, chloraminie T, formalinie i levamisolu. Dla likwidacji pasożytów odżywiających się krwią jak pijawka, splewka, widłonóg *lernea* c. można podać levamisol w karmie w ilości 100g/1T ryb minimum trzy razy co drugi dzień. Przy inwazji pasożytów wewnętrznych stosujemy vermisol w takiej samej dawce.

Aby podjąć odpowiednie kroki profilaktyczne czy lecznicze, należy wykonać jeszcze przed obsadzeniem stawów, badanie ichtiopatologiczne, w trakcie którego oceniony zostanie aktualny stan zdrowotny ryb.



AGNIESZKA WAŁCERZ-KOT: - Mam nadzieję, że tej pozytywnej energii nigdy w Połańcu nie zabraknie. | Fot. Jarosław Czerwiński/ Archiwum SDZE

Jak **oderwać** młodych **od internetu**, a starszym **moc wrażeń** dostarczyć

„Chcieliśmy, by młodzi ludzie spędzili czas aktywnie, na świeżym powietrzu i – co dziś coraz rzadsze – wspólnie. Zainteresowanie przeszło nasze najśmielsze oczekiwania”.

*Rozmowa z **AGNIESZKĄ WAŁCERZ-KOT**, prezes działającego od 2015 roku na terenie miasta i gminy Połaniec Stowarzyszenia „Działaj z energią”.*

■ Do tego energicznego działania zachęacie Państwo bardziej tych młodszych czy też starszych mieszkańców?

I jednych, i drugich, bo staramy się działać na rzecz szeroko rozumianej społeczności lokalnej. Chcemy aktywizować wszystkich naszych mieszkańców, zachęcić do wyjścia z domu, wzięcia udziału w różnych aktywnościach, które my – jako stowarzyszenie – organizujemy i na które staramy się zdobywać fundusze.

■ Co zatem już się udało zorganizować?

Nasz pierwszy projekt nazywał się „Nie stój z boku, dołącz do gry”, był skierowany do dzieci i młodzieży, a sfinansowany został z funduszy województwa świętokrzyskiego i Miasta i Gminy Połaniec. Najkrócej mówiąc, zależało nam na tym, by w czasie waka-

cji oderwać młodych ludzi od wirtualnego świata internetu, komputerów i smartfonów. Chcieliśmy, by spędzili czas aktywnie, na świeżym powietrzu i – co dziś coraz rzadsze – wspólnie. Zainteresowanie przeszło nasze najśmielsze oczekiwania. Szczególnie te młodsze dzieci bardzo chętnie uczestniczyły w grach zręcznościowych i zabawach drużynowych m.in. na terenie kopca Kościuszki.

■ Rozumiem, że dla tych nieco starszych mieliście specjalną ofertę.

Tak – paintball. To też był bardzo trafiony pomysł. Oczywiście rozgrywek paintballo- wych - choćby ze względów bezpieczeństwa - sami przygotować nie byliśmy w stanie, dlatego organizację zabawy zlecieliśmy specjalistycznej firmie. Najpierw wszyscy przeszli przeszkolenie, a później zaczęła się



Podczas Przeglądu Twórczości Nieprofesjonalnej dorośli mieszkańcy Połańca mogli spotkać się z zaproszonymi twórcami, ale też wziąć udział w warsztatach. Efektem były m.in. **MODELOWANE Z GLINY CZAROWNICE** – małe dzieła sztuki.



ROZGRYWKI PAINTBALLOWE to jeden z najatrakcyjniejszych punktów oferty przygotowanej do tej pory przez Stowarzyszenie „Działaj z energią”. Młodzież była zachwycona.



To gra wymagająca od uczestników **WSPÓŁPRACY I ZGRANIA** - zupełne przeciwieństwo siedzenia przed komputerem.



To też był **JEDEN Z HITÓW** - rozgrywki, podczas których uczestnicy poruszali się w wielkich dmuchanych kulach.

obfitująca w emocje gra. Młodzież była zachwycona.

■ Trudno się dziwić. Dorośli nie mieli pretensji, że nie mogli wziąć udziału?

Na szczęście nie. Dla nich przeznaczony był inny nasz projekt – „Świątokrzyski festiwal folkowych inspiracji”, który realizowaliśmy we współpracy z Centrum Kultury i Sztuki w Połaniecu podczas Dni Kultury Połanieckiej „Powrót do źródeł”. Generalnie chodziło o to, by dorosłych mieszkańców miasta i gminy zainteresować folklorem i ludowizną. Można zatem

było wziąć udział w Przeglądzie Twórczości Nieprofesjonalnej i spotkać się z zaproszonymi twórcami z całego regionu, ale były też praktyczne warsztaty. Ich efektem były świątokrzyskie krajobrazy wykonane z wełny czesankowej oraz modelowane z gliny czarownice – prawdziwe małe dzieła sztuki.

■ Duże zainteresowanie zapewne zachęca do podejmowania kolejnych działań.

Oczywiście, dlatego podczas następnych wakacji znów zachęcaliśmy młodych ludzi do wyjścia z domu i aktywnego spędzania czasu. Przy-

gotowaliśmy różnorodną ofertę, koncentrującą się na plenerowych grach strategicznych. Był Turniej Gier Integracyjnych „Team building”, poligon wrażeń, czyli rozgrywki paintballowe, a także Laser Strike oraz gra terenowa z ogniskiem. W tym projekcie nie brakowało adrenalin i dobrej zabawy. Dla nas budujące jest to, że wzięło w nim udział ponad 180 młodych ludzi.

■ To są kosztowne imprezy?

Nie, jeśli jest zainteresowanie i zaangażowanie, to w rachubę wchodzi naprawdę niewielkie kwoty. U nas najważniejszy jest pomysł na zabawę, czasami bardzo prosty. Organizując jedną z gier terenowych, poszliśmy po prostu na parking, narysowaliśmy na nawierzchni ścieżkę, na której odbyły się zawody w... kapsle. Niby stara, ktoś by powiedział „prymitywna” zabawa, a sprawiła dzieciakom wiele radości i wywołała niesamowite emocje.

■ Czym zaskoczy stowarzyszenie mieszkańców w tym roku?

Plany mamy ambitne, ale wszystko zależy od tego, które z naszych projektów uzyskają dofinansowanie. Pewne jest natomiast, że dalej będziemy działać z energią. Mamy zresztą nadzieję, że tej pozytywnej energii nigdy w Połaniecu nie zabraknie. **(GK)**

Czy w dobie internetu i smartfonów **STARA JAK ŚWIAT GRA W KAPSLE** może być dla młodych ludzi atrakcyjna? A jednak! Po raz kolejny okazało się, że to co proste bywa najlepsze, zapewniając i dobrą zabawę, i emocje.



Tak rosną karpie w źródlanej wodzie!

Te karpie są wyjątkowo dorodne i smaczne, a chętni na nie wpisują się na specjalną listę. Czy jednak z zaledwie 45-arowego stawu można czerpać jakiegokolwiek zyski?

Elżbieta i Henryk Kręciszowie z Grabek Małych w gminie Gnojno przecząco kręcą głowami.



HENRYK KRĘCISZ: - U nas wszystko jest naturalne i to najwyższej jakości. Nie może zatem dziwić, że te nasze karpie są takie żółciutkie, naprawdę wyglądają bardzo zdrowo. | Zdjęcia: Jarosław Czerwiński

Gospodarstwo położone jest bardzo urokliwie – z dala od zadymionych miast i hałaśliwych szos. Goście z miasta zachwycają się ciszą, świeżym powietrzem, możliwością obcowania z niczym nieskażoną przyrodą. Nawet ci mniej zorientowani już przed laty dostrzegali, że położone w niecce podmokłe zazwyczaj łąki idealnie wręcz nadają się na stawy.

Pomysł na staw

- Bo też stawy przed wojną tu były, i to wcale nie takie małe, bo 10-hektarowe – przyznaje Elżbieta Kręcisz. – A myśl, by je odbudować, chodziła nam po głowie już na początku lat 80. I koniecznie chcieliśmy ją wcielić w życie. Były już gotowe plany, częściowo także wymagane zezwolenia. Ściągnę-

liśmy nawet spychacz... No i wtedy wydarzył się wypadek. Nasza córka Paulina wpadła do wielkiego gara z wodą i zaczęła się topić. Wyciągnęłam ją chyba w ostatniej chwili. Na

„
Staw karpiowy jest dla nas takim miejscem, w którym po pracy możemy się odprężyć i zrelaksować.”

„

szczęście nic poważnego jej się nie stało, ale już wolałam dmuchać na zimne. Poprosiłam męża, by wstrzymał budowę stawu. Przyznał mi rację. Zresztą za jakiś czas na tym terenie przeprowadzono drenaż i łąka była już sucha.

Gdy w 1994 roku Elżbieta i Henryk Kręciszowie przejmowali rodzinne gospodarstwo, uznali, że najlepiej będzie zbudować foliowe tunele. Zaczęli uprawiać w nich pomidory, ogórki, a także świetnie sprzedające się przed Dniem Wszystkich Świętych chryzantemy. Mieli też sady owocowe, a część gruntów tradycyjnie

obsiewali również zbożem. O budowie stawu zapomnieli na długie lata.

Bagnisko przed domem

Temat dość nieoczekiwanie wrócił w 2011 roku za sprawą wspomnianego drenażu, a konkretnie sączków, które zapchały się, przestając tym samym odprowadzać wodę. W krótkim czasie łąka przed domem zmieniła się w bagnisko. W upalne letnie dni – jak zapewniają gospodarze – odór był, że nie dawało się wytrzymać. Budowa stawu miała uwolnić od dokuczliwego zapachu, ale była również nawiązaniem do dawnych marzeń i planów.

Łatwo jednak nie było. Okazało się, że planowany staw nie może mieć 60, a jedynie 45 arów powierzchni, bo akurat na tym terenie poprowadzono do jednego z sąsiadów wodociąg. Nie można też było liczyć na wykorzystanie wody z cieku płynącego z Wiktorowa, bo nie gwarantowała ona odpowiedniej jakości.

Henryk Kręcisz wykombinował, że o wiele lepiej będzie poprowadzić rurą krystalicznie czystą wodę ze źródła bijącego na gruncie należącym do sąsiada.

- W końcu załatwiliśmy te wszystkie pozwolenia wodno-prawne, zgody i inne formalności i mogliśmy przystąpić do budowy stawu – wspomina Henryk Kręcisz. – Oj, nie była to tania inwestycja - za godzinę pracy spychacza płaciliśmy 220 zł, a pracował on i po 10 godzin dziennie. Ale też roboty szybko się posuwały. Gdy firma zamontowała nam mnichy, można było już gromadzić wodę. Chciało się, żeby to wszystko było już na takim etapie, by dało się wypuścić karpie.

Porażka na targu

Pierwszego zarybiania ponoć nie zapomina się do końca życia. Henryk Kręcisz potwierdza tę starą rybacką prawdę, przyznając zarazem, że oprócz wielkiego entuzjazmu było też wiele obaw. Ani on, ani żona nie zajmowali się wcześniej hodowlą ryb, a mając rolnicze doświadczenie z żywym inwentarzem wiedzieli, że problemów może być sporo. To dlatego to pierwsze zarybianie było bardzo skromne, można powiedzieć – edukacyjne. Ale jesienią okazało się, że kroczi, kupione w zaprzyjaźnionym gospodarstwie rybackim, przybrały w nowym stawie całkiem nieźle. I tak pierwsze rybackie plony trafiły na targ w Rakowie.

- Słabo to wypadło – uśmiecha się Elżbieta Kręcisz. – Tylu było tam stałych, przyjeżdżających od lat do Rakowa sprzedawców karpia, że nikt do nas nie podchodził – sprzedaliśmy jedną, może dwie ryby. Porażka kompletna. Później jeździliśmy jeszcze na targ do Staszowa i Klimontowa. I w końcu jakoś udało się spieniężyć te pierwsze nasze karpie.

Kręciszowie już wtedy zorientowali się, że w ich przypadku sprzedaż ryb będzie najbardziej uciążliwą stroną rybaczenia. Obowiązki w gospodarstwie rolnym i stan zdrowia nie pozwalały im na jeżdżenie po targach. Dłate-



W swojej hodowli Elżbieta i Henryk Kręciszowie dbają o najdrobniejszy szczegół. **KARPIE SĄ DOKARMIANE** z zanutranego w wodzie specjalnego podajnika. Chodzi o to, by zboże nie opadało na dno zbiornika i tam nie gniło.

go chętnie przystali na ofertę właściciela jednego z gospodarstw rybackich, który nie tylko zaoferował coroczną sprzedaż kroczków, ale i odkupienie jesienią całej partii wyhodowanej w Grabkach Małych ryby handlowej.

- Pamiętam, jak pierwszy raz przyjechał do nas na początku grudnia i bardzo się zdziwił – wspomina Elżbieta Kręcisz. – Odłowiliśmy jakieś 800 kilo, ale nasze karpie ważyły od 2,5 do 3 kilogramów. Chłop tylko westchnął: „gdzie ja to sprzedam”, bo przecież wiadomo, że największym wzięciem przed Wigilią cieszą się takie półtorakilogramowe sztuki. Okazało się, że staw bogaty jest w glony, a my tym karpom od serca sypaliśmy pszenicę i pszenżyto. Pewnie trochę za dużo. I takie porosły.

Czy staw o powierzchni 45 arów może być dodatkowym źródłem dochodów? Elżbieta i Henryk Kręciszowie zdecydowanie zaprzeczają. Nawet nie wliczając własnej pracy i zboża

uprawianego na własnym polu, nie ma szansy, by wyjść na plus. Ale przecież nie tylko o pieniądze tu chodzi.

Bezcenne chwile nad wodą

- Naprawdę ciężko pracujemy w gospodarstwie – dodaje Elżbieta Kręcisz. – Tunele z warzywami i kwiatami wymagają ogromnego zaangażowania, choć przy obecnych cenach nie ma mowy o jakiś godziwych zyskach. Zaczynamy bladym świtem, kończymy późnym wieczorem. Mąż z warzywami jeździ do Kielc na giełdę. Bywa, że spędza tam dwie doby, by sprzedać cały towar. Staw karpiowy jest dla nas takim miejscem, w którym wieczorem, po pracy, możemy się odprężyć, odreagować całe napięcie, po prostu się zrelaksować. Bardzo przyjemnie tak sobie obejść stawy i później usiąść na ławce. Hodowla karpia ma w sobie



STAW W GRABKACH MAŁYCH w zimowej szacie. Woda ze źródła znajdującego się na posesji sąsiada doprowadzana jest (zdjęcie po prawej) odpowiednio poprowadzoną rurą.

coś bardzo, bardzo pozytywnego. Nasza córka Paulina też tak uważa.

Lista chętnych na karpie

To bardzo ważne, bo to właśnie ona skończyła niedawno z programu „Młody rolnik” i wraz z mężem przejęła gospodarstwo rodziców. Absolwentka zarządzania na Politechnice Świętokrzyskiej w Kielcach oraz podyplomowych studiów na Uniwersytecie Rolniczym w Krakowie (dały jej kwalifikacje rolnicze i możliwość wykorzystania funduszy z Unii Europejskiej) plany ma śmiałe. Także te dotyczące hodowli ryb.

- Wielokrotnie pomagałam rodzicom w pracy przy karpach – karmiłam, uczestniczyłam w odłowach, jeździłam sprzedawać ryby – wylicza Paulina Dudek. – Teraz wraz z mężem i rodzicami pomyśleliśmy, że warto by wykorzystać znajdującą się obok stawu 90-arową tąkę i stworzyć w jej miejscu drugi staw. Projekt już jest, mamy nadzieję, że te zmiany uda się w formie aneksu zawrzeć w umowie z programem „Młody rolnik”, bo jednak pierwotnie w tym miejscu została zadeklarowana tąka – nie staw.

Co ma dać ta kolejna inwestycja? Przede wszystkim przybliżyć hodowlę ryb do rentowności. Bo walory smakowe karpia z Grabek Małych – tu nie ma żadnych wątpliwości – są wyjątkowe.

- U nas wszystko jest naturalne i to najwyższej jakości – podkreśla Henryk Kręcis. – Głębie w stawie mamy w pierwszej i drugiej klasie – nawozimy ją tylko naturalnie i regularnie wapnujemy. Zboże uprawiamy sami, a więc dobrze wiemy, jaką ma wartość. O walorach źródłanej wody nie będę już opowiadał, bo przecież wiadomo, że jest ona najlepsza dla ryb. Nie może zatem dziwić, że te nasze karpie są takie żółciutkie, naprawdę wyglądają bardzo zdrowo.

cała nasza produkcja jest sprzedawana od razu, ale myślimy też o tych stałych klientach. Listę chętnych na wigilijne karpie sporządzam już we wrześniu. Niektórzy biorą po 6-7 sztuk. Tak im smakuje. W ciągu roku ryb nie sprzedajemy – po prostu nie ma na to czasu.

Drugi staw - nowy rozdział

To jednak wkrótce może się zmienić. Paulina Dudek chciałaby, by drugi staw otworzył zupełnie nowy rozdział w tym tradycyjnym, pozostającym od dziesiątków lat w rękach rodziny, gospodarstwie. Chodzi o maksymalne wykorzystanie atutów położonego na uboczu miejsca, które już dziś robi tak duże wrażenie na mieszczuchach.

- Moim marzeniem jest otwarcie tutaj agroturystyki, bo latem, gdy pełno zieleni i kwiatów, jest tu przepięknie – mówi Paulina Dudek. – Dwa obfitujące w ryby stawy na pewno przyciągnęłyby amatorów wędkarstwa wraz

z rodzinami. Można by popływać łódkami albo pontonami, na rowerze pozwiedzać najbliższą okolicę, wieczorem upiec na grillu świeżo złowioną rybę. Tak solidnie odpocząć od miasta i totalnie się wyluzować. Gdyby pomysł chwycił, to kto wie, może z czasem można by nawet zrezygnować z produkcji rolnej. Ale to jest już bardziej odległa perspektywa. **(GK)**



ELŻBIETA I HENRYK KRĘCISZOWIE z córką **PAULINĄ** oraz wnukiem **MICHAŁEM**. Zapowiada się, że do starego gospodarstwa młode pokolenie wprowadzi wiele zmian. W pierwszej kolejności ma powstać drugi staw.

I wyjątkowo też smakują. Okoliczni mieszkańcy, którzy raz spróbowali karpia „od Kręciszów”, nie chcą już kupować gdzie indziej. A szczególnie w tych wielkich sklepach, gdzie ryba bywa już mocno zmęczona i w mięsie czasami wyraźnie wyczuwa się ten charakterystyczny posmak mułu.

- Ryba prosto ze stawu zawsze będzie najsmaczniejsza – uważa Paulina Dudek. – Niby



Zima nie zwalnia Henryka Kręcisa z obowiązków. Trzeba sprawdzić, czy **WYDRY NIE SFORSOWAŁY SIATKI** zabezpieczającej pojemnik, w którym zimuje karpiowa młodeż.



dr Mirosław **Kuczyński**,
ekspert rybacki



Jak działa biochemiczna **maszyna** karpia?

Karp wywodzi się z klimatu cieplejszego i zdołał jedynie przystosować się do akceptacji istnienia temperatur niższych od tych, do których przyzwyczało go miejsce pochodzenia.

Zima. Pora odpoczynku od sezonowej krzątania, pora podsumowań i rozliczeń, pora podejmowania decyzji, by były gotowe, gdy nadejdzie wiosna. Kilkakrotnie w tym czasie pytało mnie, co wówczas dzieje się w stawie? Co z naszymi karpami? Jak im się wiedzie, kiedy skuwający powierzchnię wody lód odciął je od zasięgu naszych oczu? Jakich czas temu coraz bardziej ograniczały żerowanie, aż zupełnie zaprzestały pobierania paszy. Co powoduje, że rok po roku dzieje się tak samo?

W czym tkwi **tajemnica**?

W przypadku karpia tajemnica tkwi w jego pochodzeniu i równocześnie w jego zmiennocieplności. W istocie, temperatura jest jedynie mierzalnym parametrem rozważań energetycznych. Dlatego też, organizmy zmiennocieplne przyjęło się dzisiaj określać mianem egzoergiczych, czyli zależnych od podaży energii dopływającej z zewnątrz. Wiemy przecież, że energia niezbędna do życia, energia kumulowana w biomasie pochodzi z pożywienia i jego składników. Jednakże w przypadku organizmów egzoergiczych, znacznie ważniejszym czynnikiem jest energia wprawiająca w ruch mechanizmy umożliwiające właściwy przebieg procesom biochemicznym, odpowiedzialnym za wykorzystanie składników pokarmowych.

Tutaj właśnie wracamy do temperatury, warunkującej tempo przemian biochemicznych. Jedną z najbardziej istotnych dla rozumienia sedna zagadnienia formułą jest tzw. „reguła van't Hoffa”, której istota sprowadza się do powiązania tempa przebiegu reakcji

chemicznej z temperaturą. Wyraża się ona w stwierdzeniu przyspieszania tempa reakcji w miarę wzrostu temperatury i przyjmuje, że każdemu wzrostowi temperatury o 10°K towarzyszy 2-4 krotny wzrost szybkości reakcji.

Gdy spada **temperatura**

No dobrze, a co wspólnego ma ta reguła z naszymi karpami? Ano, przebiegające w organizmie procesy biochemiczne to takie same reakcje chemiczne, tyle, że mediowane



ZIMA NA STAWACH. Pora odpoczynku od sezonowej krzątania. | Fot. Jarosław Czerwiński

układami enzymatycznymi. Optymalną temperaturę dla karpia opisuje się na poziomie 23-25°C, zatem jesienny spadek temperatury skutkuje zmniejszaniem się tempa przemian biochemicznych, w wymiarze dwukrotności na każde 10 stopni. Jednym słowem, przy spadku temperatury wody z 25 do 15°C, szybkość przemian biochemicznych, w tym trawienia, przyswajania i wreszcie przetwarzania pokarmu na masę mięśniową i zapasy energetyczne, spada do wielkości mniej więcej 25

proc. poziomu wyjściowego, letniego. Dalszy spadek temperatury pogłębia jedynie stan, aż do ułamka poziomu letniego i osiągnięcia stanu względnej anabiozy, w jakim pozostaje zimą.

Biochemiczna maszyna karpia nie zatrzymuje się jednak zupełnie, lecz jedynie zmniejsza tempo działania. Nadal potrzebne jest źródło energii, zdeponowane w tłuszczu ciała. Tutaj warto jednak wspomnieć o jeszcze jednej koncepcji, zwanej koncepcją Schreckenbacha, niegdyś dość mocno eksploatowanej. Zakładała ona, że w przypadku niewystarczających zasobów tłuszczu zapasowego, spowolnione, ale jednak wciąż istotne procesy pozyskania energii niezbędnej dla przeżycia, kierują się na wykorzystanie białek ciała jako źródła energii. Stąd już o krok od niebezpieczeństwa zatrucia endogennym amoniakiem.

Tak rozgrzewa **wiosna**

Być może, gdyby karp ewoluował w klimacie typowym dla naszej części świata, jego preferencje termiczne byłyby inne. Wywodzi się jednak z klimatu cieplejszego i jedyne na co dotychczas było go stać, to przystosowanie się do akceptacji istnienia temperatur niższych aniżeli te, do których przyzwyczało go miejsce pochodzenia. Na szczęście, już niedługo rozpocznie się proces odwrotny, wiosenny wzrost temperatury wody stopniowo będzie rozgrzewał ciało karpia i wzrastał będzie potencjał do intensyfikacji przemian. Tylko tym razem, na każde 10°K, tempo przemian będzie ulegało podwojeniu. Z 5 stopni do 15 i dalej, do 25. Jest więc nadzieja.



KRZYSZTOF PALUCH: - Nigdy nie byłem w Watykanie. Do stworzenia takiej makiety wystarczyły mi fotografie

| Zdjęcia: Jarosław Czerwiński

Watykańska **bazylika na ziarnku** grochu

„Największe wrażenie robiła sentencja umieszczona z tyłu wieńca: „Nienawiść zniszczy naród”. Niemal każdy, kto to przeczytał, na chwilę spuścił głowę i coś sobie pomyślał. I o to właśnie mi chodziło – by odbiorowi mojej pracy towarzyszyła głębsza refleksja”.

Rozmowa z KRZYSZTOFEM PALUCHEM z Wolicy (gmina Stopnica), twórcą oryginalnych wieńców dożynkowych, wykonanych z ziaren zbóż i najróżniejszych nasion.

■ **Jak narodził się pomysł, by znaczących rozmiarów konstrukcje, jakimi są wykonywane przez Pana wieńce, tworzyć akurat z ziaren?**

Jakoś samo mi to przyszło do głowy. Zawsze miałem zacięcie do zajęć plastycznych, w młodości nawet trochę malowałem. No i w którymś momencie sąsiedzi ze wsi zapytali, czy bym nie przygotował jakiegoś oryginalnego wieńca dożynkowego. Trzeba bowiem wiedzieć, że w naszej parafii pw. św. Antoniego Padewskiego w Stopnicy-Kątach Starych, prowadzonej przez księży sercanów, jest taki zwyczaj, iż każda wieś przygotowuje i przynosi

do kościoła swój wieniec dożynkowy. Oczywiście, każda wioska ma ambicje, by to jej dzieło było najbardziej oryginalne, najbardziej przyciągało wzrok parafian, ale też miało jakieś głębsze przesłanie.

■ **Tradycyjne wieńce zazwyczaj robi się z kłosów...**

Mnie to nie interesowało. Chciałem podejść do tematu inaczej. Wtedy właśnie wpadłem na to, by wykorzystać nasiona. Wymyśliłem



Przygotowanie **WIEŃCA DOŻYNKOWEGO**, stworzonego z różnych ziaren, wymaga ogromnej precyzji i cierpliwości.

sobie bowiem, że mój pierwszy wieniec będzie w kształcie orła, wylaniającego się zza białoczerwonej narodowej polskiej flagi. Potrzebowałem więc kolorów, nasiona pasowały mi do tego idealnie.

■ Duża to miała być konstrukcja?

Dość – jakieś półtora metra szerokości i wysoka na około metr. Najpierw z płyty pilśniowej przygotowałem szkielet, na który – już bez żadnego rysunku pomocniczego, bo wszystko wcześniej ułożyłem sobie w głowie – nanosiłem ziarna różnych zbóż.

■ Flaga rzeczywiście wyszła białoczerwona?

Oczywiście, biały kolor dał ryż, a czerwony – ciemna pszenica. Ten wieniec rzeczywiście się spodobał, wiele osób mi gratulowało. Z przodu na fladze umieściłem też napis „Pokój narodom świata”, ale zdecydowanie większe wrażenie chyba na wszystkich robiła sentencja umieszczona z tyłu: „Nienawiść zniszczy naród”. Niemal każdy, kto to przeczytał, na chwilę spuścił głowę i coś sobie pomyślał. I o to właśnie mi chodziło – by odbiorowi mojej pracy towarzyszyła głębsza refleksja, jakieś zastanowienie. Przecież widać, że mentalność w narodzie zmienia się bardzo, bardzo powoli. Nieraz jest tak, że jeden drugiego utopiłby w tyżce wody. Czy tak rzeczywiście musi być? Chciałem wskazać, jakie mogą być konsekwencje.

■ Rozumiem, że po tym sukcesie wieść już sobie nie wyobrażała, by ktoś inny przygotowywał wieniec dożynkowy...

Faktycznie, tych prac było już sporo: żarna, niegdysiejszy pług, czyli socha, kaplica z klasztoru księży sercanów w Stopnicy-Kątach Starych, i wiele innych. Już 15 lat zajmuję się przygotowaniem wieńców dla swojej wsi.

■ Ma Pan pełną swobodę w wyborze tematu?

Oczywiście, praca najpierw musi narodzić się w mojej głowie. To zdecydowanie jest najważniejszy i najtrudniejszy etap. W przypadku barki, którą można zobaczyć w klasztorze, ta koncepcja, a konkretnie kształt łodzi, powstawała przez dwa miesiące. Zależało mi, by nie było nawiązań do współczesnych kształtów łodzi. Przecież barką płynął Pan Jezus. To musiało od razu odpowiednio kojarzyć się odbiorcy. No i chyba się udało.

■ W tym przypadku też wykorzystał Pan pilśniową płytę do zbudowania konstrukcji wieńca?

Nie, tym razem sięgnąłem po styropian. Po pierwsze, można go łatwo kształtować, po drugie zaś, zależało mi na tym, by maksymalnie zmniejszyć wagę barki, którą przecież mieli nieść ludzie z naszej wsi. I na styropian nakładałem nasiona.

■ Ziarno po ziarnie?

Tak, nie da się tak po prostu sypanąć ziarnem. To się robi za pomocą zapalki. Maczam czubek zapalki w miseczce z klejem stolarskim, dotykam wybranego ziarna i nanoszę na konstrukcję. Robota jest bardzo precyzyjna, a takich ziaren w przypadku wspomnianej barki są dziesiątki tysięcy. Zajęło mi to jakieś dwa i pół miesiąca.

■ Kiedy najczęściej siada Pan przy takim dziele?

Po pracy, zazwyczaj nocami, kiedy dzieci już śpią i w domu jest spokój. Muszę przyznać, że to zajęcie wymaga skupienia, ale i bardzo wciąga. Wraz z kolejnymi dniami człowiek coraz bardziej intensywnie zastanawia się, jaki będzie efekt końcowy. Chciałoby się skończyć jak najszybciej, staram się jednak nie pracować dłużej niż cztery godziny. Czy nie wytrzymuję.

■ A nasiona? Skąd je Pan bierze?

Jeżdżę po okolicznych targach. Kupuję nie tylko pszenicę, jęczmień czy żyto w różnych odmianach, bo liczy się i wielkość i kolorystyka ziarna, ale też łubiny, fasole, grochy, grykę tatarską, gorczycę, mak... Na szczęście wybór jest ogromny.

■ Ta różnorodność doskonale „gra” w Pana pracach: klasztor księży sercanów, bazylika w Licheniu, bazylika i plac Świętego Piotra. Był Pan kiedyś w Watykanie?

Nie, nigdy. W zupełności wystarczają mi fotografie.

■ Nad czym teraz Pan pracuje?

Na razie nad niczym, ale za jakieś trzy miesiące przed dożynkami znów zacznę intensywnie myśleć. Kto wie, może tegoroczny wieniec będzie nawiązywał do ruin naszego klasztornej kościoła, który w czasie ostatniej wojny zburzyli Niemcy? Czasu jest jeszcze sporo, muszę być gotowy na pierwszą niedzielę września.

■ Nie myślał Pan, by poświęcić się takiej twórczości całkowicie?

Z wykształcenia jestem spawaczem, a obecnie pracuję jako dozorca w hurtowni. I nie planuję tego zmieniać. Nie uważam też siebie za kogoś artystę. Wieńce dożynkowe to pasja, coś, co wynika z potrzeby serca. Nie zamierzam na tym zarabiać. (GK)



BARKA - jeden z ostatnich wieńców dożynkowych. Krzysztofowi Paluchowi zależało, by kształt łodzi kojarzył się odbiorcy z czasami Chrystusa.



KLASZTOR KSIĘŻY SERCANÓW, czyli wieniec, który wierni z parafii pw. św. Antoniego Padewskiego w Stopnicy-Kątach Starych, darzą wyjątkową sympatią.



BAZYLIKA NAJŚWIĘTSZEJ MARYI PANNY LICHEŃSKIEJ to obecnie największy kościół w Polsce.

Sosna na szczudłach - **peretka** Ponidzia

To niespotykane, by sosna zwyczajna przyciągała pod Busko-Zdrój miłośników przyrodniczych atrakcji z całej Polski. Tak naprawdę jednak ta sosna jest wyjątkowa. Trzeba ją zobaczyć.

Nietrudno ją znaleźć, bo miejsce we wsi Wełecz jest dobrze oznakowane. Wystarczy nieco zjechać z drogi łączącej Busko z Pińczowem, by stanąć oko w oko z tym przyrodniczym cudem.

- Największe wrażenie robi na tych, którzy wcześniej nie widzieli jej na zdjęciach – mówi Piotr Szumilas z Centrum Informacji Turystycznej w Busku-Zdroju, który często zatrzymuje się w Wełczu z grupami kuracjuszy i turystów. – Wtedy zazwyczaj słyszę głośnie „wow”. Wystający ponad powierzchnię ziemi na wysokość ok. 2,5 metra system korzeniowy jest niesamowity. Zmieścić się w nim może kilka osób. Ta sosna jest najlepszym przykładem tego, jak drzewo potrafi walczyć o życie.

Jak powstało **drzewo pająk**?

Niektórym trudno dziś uwierzyć, że do tej walki zmusił sosnę człowiek, a konkretnie okoliczni mieszkańcy. Przez dziesiątki lat ze znajdujących się w Lesie Weleckim żwirowni wybierali piasek, który wykorzystywali na budowach. Wiele podkopywanych w ten sposób sosen runęło. Ta jednak rzeczywiście jakby miała w sobie niezwykłą wolę przetrwania. Wzmacniała korzenie, coraz głębiej zapuszczając je w ziemię.

W ten sposób przez lata ukształtował się imponujący system korzeniowy ponad powierzchnią ziemi, a do sosny, która w 2002 roku została uznana za pomnik przyrody i dziś uchodzi za jedno z najstojniejszych drzew nie tylko w Świętokrzyskiem, ale w całej Polsce, przylgnęły najróżniejsze nazwy. Najczęściej określa się ją sosną na szczudłach, ale mówi się o niej też jako o sośnie wiszącej, kroczącej, a nawet sośnie pająku. I każde z tych określeń w jakimś stopniu oddaje jej niezwykłość. Niewykluczone też, że właśnie ta sosna podczas drugiej wojny światowej była świadkiem egzekucji, bo właśnie w Lesie Weleckim – o czym przypomina znajdujący się w pobliżu pomnik – hitlerowcy zamordowali wielu polskich patriotów.

Dęby nad strumieniem

Krocząca sosna rzeczywiście przyciąga wielu miłośników przyrody, ale to niejedna tego typu atrakcja w okolicy. Zaledwie kilka kilometrów dalej, w Kamedułach, można podziwiać trzy rozłożyste, pomnikowe dęby szypułkowe. Przepięknie położone nad strumieniem szczególnie przyciągają oko turystów jadących przebiegającą tu obok ścieżką ro-



W ciągu kilkudziesięciu lat ukształtował się imponujący system korzeniowy ponad powierzchnią ziemi. W 2002 roku sosna z Wełcza została uznana za pomnik przyrody i dziś uchodzi za jedno z najstojniejszych drzew nie tylko na Ponidziu i w Świętokrzyskiem, ale w całej Polsce.

Fot: Piotr Kaleta/ UMiG w Busku-Zdroju

werową Busko – Wełecz – Kameduły – Busko. Wiele w tym urokliwym miejscu zatrzymuje się na odpoczynek. I, rzeczywiście, warto.

Miłośnicy przyrody mogą być spokojni – na Ponidziu nie będą się nudzić. Kolejną peretką bez wątpienia jest buski Park Zdrojowy, chłuba uzdrowiska, miejsce magiczne, w którym z bogactwa przyrody każdego dnia korzystają kuracjusze. Na obszarze kilkunastu hektarów doliczono się ponad 4 tys. różnych drzew i krzewów. Za jedno z najstarszych drzew uchodzi dąb szypułkowy, któremu Rada Miasta nadała imię Ryszard. To na cześć Ryszarda Kaczorowskiego, ostatniego prezydenta Polski na uchodźstwie. W Busku-Zdroju mieszkały jego siostra i mama - mama prezydenta została zresztą pochowana na buskim cmentarzu.

Z Parku Zdrojowego można zaś ruszyć „Śzlakiem drewnianego budownictwa sakralnego wzdłuż Maskalisu”. Po drodze zobaczymy

w Chotelku jedyny w Świętokrzyskiem drewniany kościółek z XVI wieku, ale szlak doprowadzi nas do uroczyska Karabosy. Można tu podziwiać gipsowe skały i zapadliska.

Wiosną znów **zakwitnie miłek**

- To klasyczne formy krasowe – dodaje Piotr Szumilas. – Nazwa uroczyska wzięła się stąd, że gdy przed laty któremuś z gospodarzy w zapadlisku zniknął jakiś zwierzątko, mówiono, iż właściciela spotkała kara boska, oczywiście wymieniając całą listę potencjalnych grzeszków.

Co jeszcze miłośników przyrody zachwyci w okolicach Buska-Zdroju? Choćby leniwie meandrująca Nida i licznie występujący tu miłek wiosenny. Wiosną, gdy zakwita, na polanach pod miastem pojawiają się charakterystyczne żółte połacie. Naprawdę robią wrażenie. **(GK)**

Daj odetchnąć Twoim rybom!



WWW.AQUAPOLTECH.PL

14-100 OSTRÓDA
UL. SKŁADOWA 5
TEL. +48 601 66 24 48
FAX +48 89 646 05 97



AERATORY FONTANNOWE

- połączenie pompy pływającej i dyszy rozpylającej • może być używany również bez dyszy
- lekki, cichy, poręczny i łatwy w instalacji • stosowany jako fontanna dekoracyjna w stawach rekreacyjnych
- w stawach hodowlanych usuwa szkodliwe gazy • może być stosowany do kopuł tlenowych



AERATORY GRZYBKOWE

- powoduje sztuczną cyrkulację wody • jest lekki i łatwy w instalacji
- wypuszcza wodę do góry jak fontanna, co zwiększa atrakcyjny wygląd jeziora, basenu
- przeznaczony głównie na stawy karpiowe jak i na stawy pstrągowe



AERATORY ŁOPATKOWE

- służy do napowietrzania stawów hodowlanych • likwiduje martwe strefy beztlenowe w stawach
- lekki i łatwy w obsłudze • uwalnia zbiornik wodny od szkodliwych gazów

...i wiele, wiele innych!

Przychodzi rybak do prawnika



Michał **Janowski**,
radca prawny



Restrukturyzacja dla rolników i rybaków

Proponowana ustawa ma wprowadzić cztery nowe sposoby pomocy podmiotom prowadzącym gospodarstwa rolne, którym zadłużenie uniemożliwia dalszą działalność.

W styczniu bieżącego roku z inicjatywy Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi złożono w Sejmie projekt ustawy o restrukturyzacji zadłużenia podmiotów prowadzących gospodarstwa rolne (druk UD280). Rozwiązanie to ma w zamyśle dopełnić instytucję upadłości gospodarczej przedsiębiorców oraz funkcjonującą od kilku lat upadłość konsumencką. Z uwagi na szczególny krąg podmiotów zainteresowanych, warto zapoznać się z proponowanymi przepisami.

Ustawa ma wprowadzić cztery nowe sposoby pomocy podmiotom prowadzącym gospodarstwa rolne, którym zadłużenie uniemożliwia dalszą działalność. W pierwszej kolejności należy jednak przyrzeć się temu, kto będzie mógł zostać objęty restrukturyzacją; ustawa wprowadza w tym zakresie szereg wyjątków.

Zgodnie z proponowanym art. 2 będzie musiał być to podmiot (niezależnie czy osoba fizyczna, czy prawna) z siedzibą/miejscem zamieszkania w Polsce, który jest właścicielem gospodarstwa rolnego (wedle definicji z art. 2 ust. 1 w zw. z art. 1 ustawy o podatku rolnym; Dz. U. z 2017 r., poz. 1892), a ponadto podmiot taki będzie musiał co najmniej od trzech lat prowadzić działalność rolniczą (w myśl art. 2 ust. 2 cytowanej ustawy). Prze-

chodząc do kryterium związanego z sytuacją finansową, podmiot taki musi być niewypłacalny (w myśl ustawy Prawo upadłościowe; Dz. U. z 2017 r., poz. 2344), zagrożony niewypłacalnością (w myśl prawa restrukturyzacyjnego; Dz. U. z 2017 r., poz. 1508), a jednocześnie nie znajdować się w stanie likwidacji lub upadłości.

„

Proponowana ustawa zawiera szereg możliwości dla podmiotów prowadzących gospodarstwa rolne (w tym rybackie), które na skutek poważnych kłopotów finansowych stały się niewypłacalne.

„

Jak wspomniano na wstępie, projekt ustawy w art. 3 przewiduje cztery sposoby działań restrukturyzacyjnych. Dwa z nich przypisano Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa (ARiMR), a dalsze dwa Krajowemu Ośrodkowi Wsparcia Rolnictwa (KOWR).

Do zadań ARiMR zaliczono udzielanie dopłat do tzw. kredytów restrukturyzacyjnych, tj. udzielonych

przez banki w celu spłaty długów powstałych w związku z prowadzeniem działalności rolniczej. Górną granicę udzielanego wsparcia określono na 40 proc. ogólnej wartości kredytu (w szczególnych przypadkach 60 proc.) przy jednoczesnym ograniczeniu wysokości całego kredytu restrukturyzacyjnego do 5 mln złotych. Ponadto Agencja będzie miała możliwość udzielania spełniającym warunki podmiotom pożyczek (do 5 mln złotych i maksymalnie na 10 lat), które miałyby być przeznaczone na spłatę zadłużenia związanego z prowadzeniem działalności rolniczej.

A zatem przewidziano możliwość wsparcia (czy to poprzez dopłatę, czy też pożyczkę) do działań rolników zmierzających do spłaty zadłużenia powstałego w związku z działalnością rolniczą.

Z kolei Krajowemu Ośrodkowi projekt ustawy przyznaje uprawnienia do udzielania gwarancji spłaty (poręczeń) wymaganych przy zaciąganiu kredytów restrukturyzacyjnych, a nawet możliwość przejęcia długu powstałego w związku z prowadzeniem działalności rolniczej. Opcje tę powiązano z jednoczesnym zabezpieczeniem (hipoteką) na nieruchomościach restrukturyzowanego podmiotu bądź przeniesieniem ich własności na Skarb Państwa z opcją pierwokupu.

W projekcie przewidziano, że postępowanie restrukturyzacyjne wszczynane będzie na wniosek zainteresowanego podmiotu składany odpowiednio do kierownika biura powiatowego ARiMR bądź dyrektora oddziału terenowego KOWR. Wniosek prócz danych osobowych i adresowych będzie musiał zawierać wykaz długów, wykaz posiadanych nieruchomości oraz przede wszystkim – plan restrukturyzacji zaopiniowany przez dyrektora wojewódzkiego ośrodka doradztwa rolniczego.

Jak można dostrzec, proponowana ustawa zawiera szereg możliwości dla podmiotów prowadzących gospodarstwa rolne (w tym rybackie), które na skutek poważnych kłopotów finansowych stały się niewypłacalne. Dokument ten w momencie pisania niniejszego tekstu znajdował się dopiero na wczesnym etapie konsultacji sejmowych, jednak należy oczekiwać, że już wkrótce będzie można w praktyce korzystać z jego rozwiązań.

Współpraca: Paweł **Szczepański**

Prosto z sieci

Woda w rękach rybackiego ministra

Gdy w ubiegłych latach rybacy mieli problemy z pomysłami ministra środowiska odnośnie opłat za pobór wody na stawy, marzyli o skryciu się pod skrzydła swojego rybackiego ministra. Jak widać marzenia się spełniają, bo od stycznia tego roku gospodarka wodna jest w rękach ministra Marka Gróbarczyka z MGMIŻS. Czy nasi hodowcy, również ci nowi, którzy zameldowali się ostatnio na szkoleniach w Rytwianach i Żabieńcu, teraz mogą już spać spokojnie? To zależy jak zwykle od nas samych, od tego jak mocno potrafimy zewrzeć szeregi, wbrew różnicom interesów, przyzwyczajeni i indywidualnych wizji.

Pamiętajmy też, że jak to kiedyś już w „SGPK” pisaliśmy, istnieje „życie pozarekompensatowe”. Jednym z jego przejawów jest na pewno podążanie za trendami polskiej kuchni i działu zaopatrzenia HoReCa. Zadbajmy, aby ryby z naszych stawów częściej gościły w menu polskiej gastronomii.



(...) Ministerstwo Gospodarki Morskiej i Żeglugi Śródlądowej będzie nadzorować gospodarkę wodną – zdecydowała Rada Ministrów. Jak wynika z opublikowanych rozporządzeń, właśnie do tego ministerstwa przeniesione zostały właściwe komórki organizacyjne. Wcześniej gospodarką wodną zajmowało się Ministerstwo Środowiska.

Jak czytamy w rozporządzeniu dotyczącym Ministerstwa Środowiska, „Przekształcenie (...) polega na wyłączeniu z Ministerstwa Środowiska, obsługującego sprawy działów gospodarka wodna i środowisko, komórek organizacyjnych obsługujących sprawy działu gospodarka wodna oraz pracowników obsługujących sprawy tego działu”. Przekazanie wskazanych komórek organizacyjnych i pracowników Ministerstwu Gospodarki Morskiej i Żeglugi Śródlądowej reguluje odrębne rozporządzenie. Zmiany weszły w życie z

dnem ogłoszenia, z mocą od 9 stycznia 2018 r.

www.gospodarkamorska.pl



25 stycznia w Rytwianach odbyło się szkolenie w sprawie rekompensat wodno-środowiskowych, bo mimo już pewnych doświadczeń w tym temacie, niejasności wciąż było sporo. Na wcześniej zebrane od rybaków pytania odpowiedzi udzielał Adam Sudyk, naczelnik Wydziału Rybactwa Śródlądowego w MGMIŻS. Wydaje się, że koncepcja szkolenia, podczas którego skoncentrowano się wyłącznie na zagadnieniach dotyczących naboru w ramach działania 2.5, doskonale się sprawdziła. Pozwoliło to na efektywne wykorzystanie czasu szkolenia, czemu sprzyjało profesjonalne przygotowanie prelegenta i merytoryczna dociekliwość pytających. Dzięki temu udało się w zasadzie wyjaśnić wszystkie wątpliwości. www.pankarprybycy.pl



(...) Jesteśmy świadkami nieprawdopodobnego awansu gotowania i jedzenia. Zajęcie, które do niedawna było codzienną czynnością, urosło do rangi sztuki kulinarnej. Dzięki temu trendy żywieniowe śledzone są z wypiekami na twarzy nie tylko przez ekspertów żywieniowych i kucharzy, ale także konsumentów, którzy dzielą się w mediach społecznościowych swoimi dietami i popisowymi daniami. W tym gąszczu coraz trudniej odróżnić chwilową modę czy ciekawostkę od długotrwałego trendu. To przekłada się na rynek dostawców dla gastronomii i detalu, którzy szukają najlepszej odpowiedzi, jak zaspokoić głód nowości. Właśnie o tym boomie, trendach w gastronomii oraz nowych wyzwaniach dla producentów porozmawiamy w dniach 11-13 marca 2018 podczas 2. edycji Food Show 2018.

www.ptwp.pl
(Z.Sz.)

**Gospodarstwo Rybackie
Rytwiany**

Wacław Szczoczarz
tel.: 606 499 449
www.polskikarp.pl

*Ryby hodowlane: karp, amur,
szczupak, karaś, pstrąg,
lin, płoć, 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
email: m.gawlowicz@poczta.onet.pl

**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
Brody**

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

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

**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
robertsoltsiak63@wp.pl

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

**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
Sieragi**

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

*Ryby hodowlane: karp, amur,
szczupak, jaź, karaś, płoć,*

**Gospodarstwo Rybackie
„Widuchowa”**

ul. Widuchowa 82
28-100 Busko Zdrój
tel.: 510 909 238
e-mail: michalsocha24@wp.pl

*Ryby hodowlane: karp narybek,
kroczek handlówka,
amur handlówka,
szczupak narybek, handlówka*

**Gospodarstwo Rybackie
Henryk Dziuba**

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

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

**Gospodarstwo Rybackie
ANTONIÓW**

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

*Ryby hodowlane: Karp, amur,
tołpyga (narybek, kroczek,
towarówka)*

**Gospodarstwo
Rybackie Bosowice**

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

*Ryby hodowlane: karp,
amur, szczupak (handlowy)*

Gospodarstwo Rybackie Toporów

Jerzy Pawlak, tel.: 697 026 073
Bosowice 83, 28-140 Tuczępy
www.gospodarstwotoporow.pl

*Ryby hodowlane: karp, amur, sum, szczupak,
sandacz. Akwaturystyka.*

**Gospodarstwo Rybackie
Lech Krzysztof**

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

*Ryby hodowlane:
karp, Lin (handlowy)*

**Gospodarstwo Rybackie
Mazur Wojciech**

Chotel Czerwony
28-100 Wiślica, tel.: 511 041 632

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

**Gospodarstwo Rybackie
„Fałęcin-Jastrzębiec”**

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

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