



**KTO CHCE
FOTKĘ
Z KARPIEM
GIGANTEM?**

➔ STR. 16



**SARNA
NA DRZEWIE?
TO MUSI BYĆ
ROBOTA RYSIA**

➔ STR. 10



**JAK
W SZCZUPAKU
DOSTRZEC
TERAPEUTĘ**

➔ STR. 8



P GŁOS Pana Karpia

NR 6 (24), CZERWIEC 2021

PISMO DLA HODOWCÓW RYB I PRZYJACIÓŁ RYBACTWA

ISSN 2450-5811



**ZE STAWU
PROSTO
NA PATELNIĘ**

➔ STR. 12

WACŁAW
SZCZOCZARZ



KARP POTĘGĄ JEST I BASTA, CZYLI miałość, chamie, złoty róg

” Wmawianie karpiarzom, że programy pomocowe Unii Europejskiej „psują rynek karpia”, jest fałszywą, nieuprawnioną tezę przemycaną przez konkurencję z kolejki po unijne środki.

Wyspiański wielkim dramaturgiem był. „Weselem” otworzył XX wiek, diagnozując kondycję ówczesnego polskiego społeczeństwa. Jego wielkość i małość. Dumę i bezkrytycyzm. Realizm pomieszany z chocholim tańcem. Oto Polska właśnie. Czy po 120 latach, poddawani narodowym zaklęciom, jesteśmy inni? Czy aby dalej nie trwamy w chocholim tańcu, niewiele robiąc, by się z niego wyzwolić? Karpia otrzymaliśmy w spadku od poprzednich pokoleń. Smaczny i zdrowy to spadek, ale równocześnie, z racji swoich kulturowych i środowiskowych konotacji, spadek zobowiązujący. Wiele, coraz więcej, jest ryb na polskim rynku. Tych z mórz i oceanów, rzek i jezior i tych z zamkniętych klatek, ale karp jako tradycyjny element Wigilii, ważnej części naszego kodu kulturowego, jest numerem jeden.

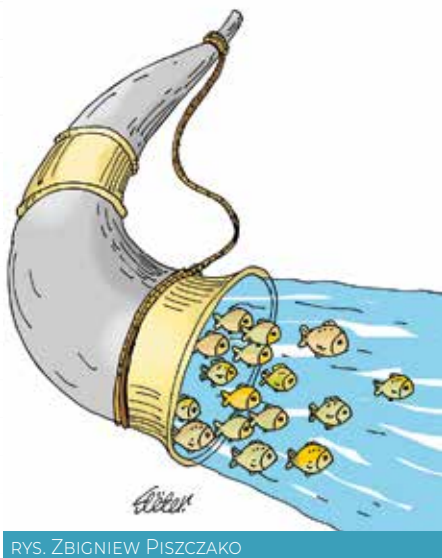
Karp w swojej historii przechodził okresy lepsze i gorsze. Przetrwiał „słusznie miniony okres”, chociaż tzw. komuniści mogli go zlikwidować jednym dekretem zabraniającym sprzedaży żywych karpia w sklepach i na bazarach - jako symbol chrześcijańskiej tradycji. Mieli przecież skuteczne wzorce rewolucji francuskiej, która ideologicznym dekretem Dantona zlikwidowała „reakcyjne” karpiowe hodowle we Francji. Mogli, ale nie zlikwidowali. Dlaczego?

Dzisiaj mamy w Polsce niezłe obiekty karpiowe o potencjale hodowlanym ok. 30 tys. ton

(z zachowaniem prośrodowiskowych walorów, co jest sprawą niebagatelną). Jest to zasługa samych rybaków, a także unijnych programów pomocowych, które pełnią - czy nam się to podoba, czy nie - niezwykle ważną rolę. Wmawianie karpiarzom, że te programy „psują rynek karpia”, jest fałszywą, nieuprawnioną tezę przemycaną

przez konkurencję z kolejki po unijne środki. Do utrzymania stawów karpiowych, do zachowania akwakulturowej suwerenności, niezbędna jest rzetelna strategia, zawierająca elementy ogólnopolskiej i lokalnej promocji (tak, by karpie znalazły swoich nabywców, szczególnie w krótkim łańcuchu dostaw, sprzedawane prosto z wody), rekompensat za utrzymywanie przez rybaków na stawach przyrody jako dobra społecznego (w tym retencji wody) oraz inwestycji, zwiększających

możliwości hodowlane. Nikt hodowców karpia w przygotowaniu i realizacji tej strategii nie wyręczy. I albo, wykazując instynkt samozachowawczy, wezmą sprawę w swoje ręce, zdecydowanie powalczą o swoje interesy, uaktywniając trochę uśpione rybackie (karpiowe) organizacje przedstawicielskie, albo utracą cenny depozyt i posługując się językiem Wyspiańskiego - ostanie im się ino sznur.



rys. ZBIGNIEW PISZCZAKO

ZBIGNIEW
SZCZEPAŃSKI
redaktor naczelny



Wielkimi krokami zbliża się nowy Program Operacyjny 2021-2027, a wraz z nim nowe możliwości finansowe dla sektora rybnego. Jednak zanim nadejdzie nowe, warto spojrzeć wstecz, jak wykorzystaliśmy dotychczasowe wsparcie unijne. Z jednej strony, nie trzeba być doświadczonym detektywem, żeby dostrzec w gospodarstwach rybackich inwestycje ostatnich lat, jednak z drugiej strony pozostanie chyba pewien niedosyt. Ostatnio jeden z kolegów, który wnikliwie przewertował tabelę wykorzystania środków unijnych w całym sektorze, doszedł do wniosku, że karpiarze nie byli liderami wśród beneficjentów PO Rybactwo i Morze 2014-2020. No właśnie, a dlaczego nie byli? Ano pewnie dlatego, że nie dość konsekwentnie zabiegali o te benefity. Może dlatego, że inni robili to sprawniej, że częściej i skuteczniej przekonywali decydentów o swoich potrzebach. Zaryzykuję twierdzenie, że robili to po prostu bardziej profesjonalnie. Karpiarze też muszą pójść tą drogą, bo przecież nie wszyscy hodowcy za kilka lat odchodzą na emeryturę, prawda? A dla młodych potrzebna jest lepsza przyszłość, żeby chcieli hodować karpie.

Zbigniew Szczepański

GRZEGORZ
KOŃCZEWSKI
redaktor prowadzący



Ci, którym zdarzyło się już stanąć oko w oko z rysiem, zazwyczaj mówią o emocjach, które pozostają z nimi na długo. Niby to nie lew i nie tygrys, i nie rzuca się na ludzi, ale jednak jest to dziki kot w rozmiarze - jak na nasze polskie warunki - XL, bo ważący nawet 30 kilogramów. Mało kto spodziewa się spotkać takiego wielkiego rudzielca z pędzelkami na uszach na szlaku swojej leśnej wędrówki, nic dziwnego więc, że u przypadkowego wędrówca mogą wystąpić przyspieszone bicie serca i drżenie rąk.

Nadleśnictwo Trzcianka, w którym reintrodukowane przez Zachodniopomorskie Towarzystwo Przyrodnicze rysie zadomowiły się już na dobre (piszemy o tym na str. 8-9), może jednak stać się celem wycieczek amatorów takich przyrodniczych wrażeń. Wielu miłośników przyrody chciałoby na własne oczy zobaczyć zwierzę, które po wielu latach nieobecności wróciło na zajmowane niegdyś tereny. Tym, którzy zapuszczają się w trzcieńskie lasy w poszukiwaniu rysia, zaleca się jednak, by szczególną uwagę zwracali na swoich czworonożnych pupili. Człowieka na swoim terenie ryś toleruje, ale domowe psy i koty traktuje jak swoich rywali i jest dla nich bezwzględny.

Grzegorz Kończewski

- 4 **Święto karpia Z PIWKIEM KARPIOWYM**
Wywiad z Bernhardem Feneisem, niemieckim lekarzem weterynarii, hodowcą ryb i wielkim znawcą karpia.
- 6 **LIPCÓWKA KARPIA i tajemnicza błędziolina**
Jak optymalnie wybrać termin obsadzenia przesadek pierwszych - radzi dr inż. Jerzy Śliwiński z SGGW w Warszawie.
- 7 **Kto pomoże karpiowi, TEN WYJDZIE NA SWOJE**
Sezonowe rady lek. wet. dr. Jana Żelaznego dla hodowców karpia.
- 8 **Jak w szczupaku DOSTRZEC TERAPEUTĘ**
Rozmowa z Krzysztofem Trawińskim, prezesem Stowarzyszenia „Krok po kroku HSA” w Pile, prowadzącego rehabilitację nurkową osób z niepełnosprawnościami w bazie na jeziorze Płotki.
- 10 **SARNA NA DRZEWIE? To robota rysia**
O rysiach, które coraz częściej można spotkać na terenie Regionalnej Dyrekcji Lasów Państwowych w Pile, rozmawiamy z Martą Drzewiecką z Nadleśnictwa Trzcianka.
- 12 **W Stobnie karp ZAWSZE jest świeży**
Czy z gospodarstwa rybackiego o powierzchni 30 hektarów można wykrzesać dobre pieniądze? - Można - zgodnie odpowiadają Katarzyna i Adam Szarkowie ze Stobna koło Piły.
- 16 **KTO CHCE FOTKĘ z karpem gigantem?**
O tym, jak Park Ryb Słodkowodnych stał się produktem turystycznym Trzcianki, mówi burmistrz Krzysztof W. Jaworski.
- 18 **Gotujemy z dziećmi, czyli SZKOŁA NA WIDELCU**
Już od września będziemy rozmawiać z uczniami o zdrowej kuchni, a pretekstem będą potrawy z wydanej przez Towarzystwo Promocji Ryb książki „Z patelnią dookoła świata”.
- 20 **Skąd bierze się LIPCÓWKA?**
Nasz ekspert rybacki dr Mirosław Kuczyński tym razem barwnie opowiada o tym, co każdego roku następuje po misterium karpiowego tarła.
- 21 **Całe życie POŚWIĘCIŁ RYBOM**
20 kwietnia 2021 roku, w wieku 84 lat, odszedł na zawsze prof. dr hab. Ryszard Wojda, postać doskonale znana w środowisku naukowców jak i hodowców i producentów ryb, człowiek bez reszty oddany polskiemu rybnemu.
- 22 **AKWAKULTURZE potrzeba nowej strategii**
W maju Komisja Europejska ogłosiła komunikat skierowany do innych organów UE, w którym przedstawiła wytyczne, dotyczące bardziej zrównoważonej i konkurencyjnej akwakultury.
- 23 **PROSTO z sieci**
Informacje i ciekawostki wyłowione z głębin internetu.
- 24 **Jak przyrasta RYBIA ŁUSKA**
Gościmy w Interaktywnym Muzeum Rybactwa w Biskupinie.

DOROCZNE ŚWIĘTO KARPIA Z PIWKIEM KARPIOWYM

„W Niemczech tradycją staje się raczej jedzenie karpia w miesiącach z literą „r” w nazwie (September-April, czyli wrzesień-kwiecień) niż podczas świąt Bożego Narodzenia czy Wielkanocy. W tym okresie powszechnie zamawia się pieczone karpie w restauracjach”.



BERNHARD FENEIS

| ZDJĘCIA: ARCHIWUM VDBA

ROZMOWA Z BERNHARDEM FENEISEM, NIEMIECKIM LEKARZEM WETERYNARI, HODOWCĄ RYB I ZNAWCĄ KARPPI.

Jest Pan bardzo dobrze znany, ale tylko części polskich hodowców. Proszę zatem przybliżyć swoją zawodową sylwetkę.

Mój życiorys jest dość prosty - ciągle ryby (śmiech). Studiowałem najpierw w Monachium na Uniwersytecie Technicznym (TUM) rolnictwo, kierunek hodowla i genetyka ryb ze specjalizacją karpie. Później, również w Monachium, na Uniwersytecie Ludwika i Maksymiliana (LMU) weterynarię z naciskiem na ryby. Przez 30 lat pracowałem w bawarskiej Służbie Zdrowia Ryb (Fischgesundheitsdienst, FGD) jako weterynarz w Bawarii, jednocześnie będąc tzw. weteryna-

rzem odpowiedzialnym w grupie Laschinger (producent 12 tys. ton łososia w Norwegii, Irlandii i na Szetlandach). Ważnym punktem w mojej zawodowej karierze był rok 2004, kiedy to w Bawarii przeprowadziliśmy pierwsze w Europie badania w zakresie KHV karpia, celem zglebienia wpływu i zagrożeń tą chorobą. Od 2011 roku jestem prezesem niemieckiego związku procentów ryb VDBA, przez dziewięć lat byłem wiceprezesem FEAP i przez osiem lat wiceprzewodniczącym, a obecnie przewodniczącym wydziału rybackiego COPA COGECA - organizacji producentów rolnych Unii Europejskiej.

Jaka jest historia hodowli karpia w Bawarii?

Od średniowiecza religia była czynnikiem promującym ryby, także w trakcie największych świąt: Bożego Narodzenia i Wielka-

nocy. Wtedy przecież, spośród dań mięsnych, można było spożywać tylko ryby. Początki hodowli stawowej w północnej Bawarii sięgają prawdopodobnie XI wieku. Natomiast udokumentowane jest, że wraz z założeniem klasztoru Cystersów w Waldassen (1133 r.) zbudowano tam pierwsze stawy hodowlane. Wydaje się to niesamowite, ale od XIII do XVI wieku cystersi rozwinięli hodowlę do tak imponującego poziomu, że po nich już nigdy nie osiągnęła takiego rozmiaru i rozkwitu. Źródła wskazują, że powierzchnia stawów w Bawarii była dwa razy większa niż obecnie. Po ostatecznej sekularyzacji klasztoru w 1803 roku wiele dużych stawów wyschło i do początku XIX wieku zostało przekształconych na inne cele. Hodowla ryb powróciła tam ponownie w XX wieku, kiedy ceny ryb wzro-



W NIEMCZECH POWIERZCHNIA STAWÓW KARPIOWYCH WYNOŚI OK. 40 000 HA, A POŁOWA PRODUKOWANYCH KARPPI POCZODZI Z BAWARII.



śły i państwo wspierało odbudowę stawów, aby odrodzić ducha cystersów.

Jak dziś wygląda gospodarka karpiowa w Bawarii?

W całych Niemczech powierzchnia stawów karpiowych wynosi ok. 40 000 hektarów. W Bawarii leży połowa niemieckich stawów, a reszta głównie w Saksonii. Proporcjonalnie do powierzchni, połowa karpia hodowanego w Niemczech, około 6 tysięcy ton, pochodzi z Bawarii. Mamy tu jednak bardzo rozproszoną strukturę gospodarstw rybackich. Dominują rodzinne firmy, które gospodarują na stosunkowo niewielkich powierzchniach. Dla przykładu, w rejonie Tirschenreuth funkcjonuje obecnie 4700 stawów o średniej powierzchni 0,6 hektara. Łącznie daje to obszar 2 700 hektarów, ale zarejestrowanych jest ponad 1000 gospodarstw rybackich. Tylko dla nielicznych hodowców ryb jest głównym źródłem dochodu. Ponad 90 proc. gospodarzy traktuje stawy jako część rodzinnej firmy lub po prostu dodatek, uzupełnienie innej pracy zawodowej. Przyszłość, niestety, nie rysuje się w różowych barwach - w ostatnich 30 latach, ze względu na zaawansowany wiek, z pracy zawodowej wycofała się duża część hodowców (do 30 proc. w niektórych regionach).

Kolejne pokolenie często nie jest zainteresowane podtrzymaniem rybackich tradycji. Wpływ na to mają: ciężka praca na stawach, straty spowodowane przez drapieżniki - wydry i kormorany, a w konsekwencji możliwość zarobienia stosunkowo niewielkich pieniędzy.

Proszę opowiedzieć, kiedy, gdzie i jak jada się karpie w Bawarii?

Zachowanie konsumentów zmienia się w tej kwestii w taki sposób, że tradycją staje się raczej jedzenie karpia w miesiącach z literą „r” w nazwie (September-April) niż podczas Bożego Narodzenia czy Wielkanocy. W tym okresie powszechnie je się karpie w restauracjach. Przyjaciele wybierają się na rybę, przy czym często kończy się to tak, że każdy zjada całego pieczonego karpia. Jeśli ktoś chce zjeść karpia w domu, to kupuje rybę na targowisku w mieście, bezpośrednio w małym sklepie przy hodowli albo w supermarkecie, najczęściej już nieżywego i bez wnętrzości, w jednym kawałku albo połówkę w formie filetu.

Czy promocja spożycia karpia jest według Pana potrzebna?

Promocja jest coraz bardziej istotna i konieczna. A przecież my, jako hodowcy kar-

pi, mamy w garści wszystkie niezbędne argumenty: ekstensywność, zrównoważony rozwój, karmienie białkami pozawierzuczymi, duże zasługi dla ekosystemu, brak stosowania środków medycznych... I te atuty należy propagować w społeczeństwie. Mamy świetne muzeum rybackie, które corocznie licznie odwiedzają dzieci i młodzież. Jesienią, w trakcie odłowów, organizowany jest co roku cykl imprez promujących rybactwo i pochodzące ze stawów ryby. Lokalny browar warzy specjalne piwo karpiove. Można też uzyskać karpiove odpust religijny, uczestnicząc w imprezie w małej wiosce rybackiej Kornthau. Każdy, kto kiedykolwiek to przeżył, może w pełni zrozumieć, dlaczego ta akurat miejscowość staje się raz w roku absolutną mekką dla miłośników ryb i przyrody (corocznie odwiedza ją wtedy około 20 000 turystów karpiowych). Jeśli chodzi o te bardziej standardowe działania, to tworzymy materiały dla telewizji, jesteśmy obecni w mediach, wysyłamy zestawienia danych do gazet, stacji radiowych i telewizyjnych, publikujemy wywiady na temat produktów, drapieżników i naszych zasług dla zrównoważonego rozwoju. Polecam stronę internetową <https://www.erlebnis-fisch.de/>

ZBIGNIEW SZCZEPAŃSKI



Rowerem NA DACH świata

Podróże rowerowe to ogromna pasja Bernharda Feneisa. Twierdzi, że to wspaniały sposób na aktywność fizyczną i poznawanie świata jednocześnie. Co ciekawe, często nie liczy swoich wypraw według długości tras, ale wysokości, na które musi się wspiąć. I tak właśnie w Tybecie wjechał na 5500 m n.p.m. Wspinaczki rowerowe zaliczył też w Nepalu i Mongolii, ale ma za sobą równie ekstremalne wyprawy do gorącego Egiptu, a także przejażdżkę zimową o długości 200 km po

zamrzniętym Bajkale. Nie pamięta już wszystkich tras, ale ma za sobą podróże m.in. Traktem Pamirskim do podnóża Szczytu Lenina, nad Wodospady Wiktorii, do Jordani, Szwecji, Norwegii i Peru.

Przed każdą górską wyprawą Bernhard Feneis instaluje się na całe cztery tygodnie (sic!) w namiocie ze specjalną atmosferą o mniejszej zawartości tlenu. Panują tam warunki zbliżone do celu podróży. Ostatnio nocował w warunkach podobnych do tych panujących na wysokości 6000 m n.p.m. Tam też pracował używając swojego komputera.

CO W STAWIE PISZCZY...



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



ZDRÓW JAK RYBA?



DR JAN ŻELAZNY
Zakład Chorób Ryb,
Państwowy Instytut Weterynaryjny
– Państwowy Instytut Badawczy
w Puławach



LIPCÓWKA KARPIA i tajemnicza błądzielina

Znajomość przebiegu sukcesji oraz podstawowa umiejętność identyfikacji grup zooplanktonu pozwalają na wybranie optymalnego dla larw karpia momentu ich obsadzenia na przesadki pierwsze.

Udany podchów larw karpia w końcu maja i czerwcu jest możliwy dzięki zapewnieniu sprzyjających warunków do rozwoju zooplanktonu w środowisku przesadki i w takiej liczności, która zaspokoi ich potrzeby pokarmowe. Jako ciekawostkę przypomnieć można, że wielce zasłużony dla polskiego rybactwa profesor Uniwersytetu w Poznaniu, Edward Schechtel, zamiast określenia „zooplankton” zaproponował polską nazwę dla tej grupy organizmów - „bładzielina”. Nazwa ta nie przyjęła się jednak.

PLYWIKI i wrotki

Larwy karpia po wykorzystaniu substancji odżywczych, zgromadzonych w pęcherzyku żółtkowym, co trwa zaledwie kilka dni, muszą rozpocząć odżywianie pokarmem pełnowartościowym i łatwym do zdobycia. Tym najlepszym, o wysokich wartościach odżywczych, są drobne, nie większe niż kilka dziesiątych milimetra organizmy zooplanktonowe. Dlaczego tak małe? Dlatego, że na tyle pozwala rozmiar otworu gębowego larw. Ten warunek spełniają pierwotniaki, naupliusy, czyli larwy widłonogów, zwane pływikami, oraz wrotki. Nie tylko ich zagęszczenie ma znaczenie. Niezwykle istotne dla larw karpia jest również to, jakie organizmy spotkają one w przesadce I. Jest to o tyle ważne, że pokarm naturalny jest jedynym, jaki spożywają.

Badania zbiorowisk planktonu w środowisku stawowym pozwoliły na poznanie i praktyczne wykorzystanie jego ciekawych,

specyficznych właściwości. Jedną z nich jest sukcesja, czyli następowanie w określonym porządku czasowym dominacji kolejnych frakcji (grup) w środowisku stawu. W dużym skrócie polega na tym, że kilka dni po rozpoczęciu napełnienia stawu (koniecznie przez filtry!) obserwuje się w wodzie znaczną liczbę jednokomórkowych organizmów fitoplanktonowych i pierwotniaków. Mniej więcej 4-5 dni później zaczynają dominować wrotki i larwy widłonogów (czyli najbardziej pożądaną dla larw pokarm), a z upływem kolejnych dni, stopniowo, coraz większe organizmy zooplanktonowe.

KIEDY ZALEWAĆ przesadki?

Znajomość przebiegu sukcesji oraz podstawowa umiejętność identyfikacji grup zooplanktonu pozwalają na wybranie optymalnego dla larw karpia momentu ich obsadzenia na przesadki pierwsze. Praktyka wskazuje, że jest to 2-3 dni od ich wyklucia. Zatem dla gospodarstw, które przeprowadzają tarło karpia w naturalnych warunkach, sygnałem do rozpoczęcia zalewania przesadek pierwszych jest stwierdzenie udanego tarła ryb, a obsada przesadek powinna zostać dokonana po 7-10 dniach od ich zalewu. Podobny tryb postępowania

należy przyjąć w przypadku zakupu larw z wylęgarni.

Nieoceniona dla wychowu larw karpia jest staranna uprawa dna stawowego, wykaszanie roślinności, nawożenie dna stawu obornikiem (najlepiej „w kupki”), zastosowanie obsiewu dna poplonami i zapewnienia osuszalności dna. Utrzymanie przesadek w tzw. kulturze ogrodniczej warunkuje ich wysoką wydajność naturalną.

DRAPIEŻNE bezkręgowce

Pokarm naturalny nie jest dostępny w równym stopniu w całym okresie podchowu, szczególnie przy zastosowaniu bardziej intensywnych obsad wylęgu, na poziomie powyżej 150-200 tys. szt./ha, dlatego należy kontrolować jego zasoby, systematycznie pobierając próbki planktonu.

Jednak w pierwszej kolejności przede wszystkim powinniśmy oceniać przyrosty i kondycję podchowujących karpia dzięki odłowom dokonywanym co kilka dni. Jeżeli tempo wzrostu ryb spada, co obserwowane jest w drugim tygodniu podchowu mimo sprzyjających warunków termicznych, to oznacza gorsze warunki pokarmowe. W tym

przypadku należy jak najszybciej przeprowadzić dodatkowe nawożenie stawu (rozgarnięcie kupek obornika). Pozwoli to na częściowe odbudowanie zespołu planktonowego. W razie konieczności, szczególnie w ostatniej fazie wychowu, można podjąć decyzję o dokarmianiu interwencyjnym bardzo drobną śrutą lub wcześniejszym odłowem, jeżeli ryby uzyskały masę ciała, która na to pozwala, czyli powyżej jednego grama.

Należy pamiętać jednak, że wartość takiej lipcówki nie jest optymalna. Jeżeli warunki są odpowiednie, a ryby osiągną masę ciała 2-4 g/szt., wycier odławiamy i niezwłocznie po odpiciu obsadzamy na przesadkę II. Zbyt długie przetrzymywanie narybku letniego w przesadce I nie jest wskazane choćby ze względu na obecność drapieżnych bezkręgowców, które atakują młode karpie.

„**UTRZYMANIE PRZESADEK W TAK ZWANEJ KULTURZE OGRODNICZEJ WARUNKUJE ICH WYSOKĄ WYDAJNOŚĆ NATURALNĄ.**”

Kto pomoże karpiovi, TEN WYJDZIE NA SWOJE

W konsekwencji niekorzystnych warunków środowiskowych i związanych z nimi strat w wielu gospodarstwach rybackich naszego kraju zarybiono stawy niepełną obsadą materiału zarybieniowego, a niektóre stawy nie zostały w ogóle zarybione, co będzie miało negatywny wpływ na wyniki produkcyjne w tym sezonie.

Warunki termiczne panujące podczas lata to czynnik w bardzo istotny sposób wpływający na wyniki produkcyjne gospodarstwa rybackiego w danym roku. Przy systematycznej, właściwie prowadzonej współpracy hodowców ryb z lekarzami weterynarii nie obserwuje się tak znaczących strat w hodowli i chowie ryb, powodowanych przez choroby, jak to miało miejsce w ubiegłych latach w stawach karpiowych. Skoro jest tak dobrze, to dlaczego ostatnio obserwuje się niedobory materiału zarybieniowego karpia, szczupaka, sandacza, lina, karasia pospolitego i amura białego, które szczególnie drastycznie wystąpiły wiosną 2021 roku?

Inwazja RYBOŻERCÓW

Szczegółowa analiza zaburzeń w hodowli tych gatunków ryb w tym czasie wykazała, że do zaistniałej sytuacji przyczyniły się głównie niesprzyjające warunki środowiskowe, z których najbardziej istotne wydają się być: zbyt niska temperatura wody w kwietniu i maju 2020 roku, susza prowadząca do deficytu wody w czasie lata w wielu gospodarstwach rybackich, gdzie poziom wody w stawach spadał do wysokości jedynie 50 cm lub nawet mniej oraz całoroczna inwazja coraz bardziej licznych i agresywnych zwierząt rybożernych. Według wielu hodowców ryb, szczególnie drastycznie wzrosła w ostatnim

roku liczebność kormorana na stawach hodowlanych, a także na rzekach i jeziorach, przy czym odstraszenie tych ptaków nie przynosiło oczekiwanych efektów. Potwierdza to przykład z jednego z gospodarstw, gdzie z konkretnego zimochowu zarybionego zważonym narybkiem amura białego jesienią ubiegłego roku, tej wiosny odłowiono jedynie około 8 proc. ryb, przy braku objawów jakiegokolwiek choroby lub śnięcia ryb, pomimo płoszenia kormoranów.

Należy w tym miejscu podkreślić, że ostatnio w naszym kraju nie obserwowano występowania wielu chorób ryb, powodowanych przez bakterie lub pasożyty, a tak groźna jednostka chorobowa, jaką jest dla karpia KHV, była notowana bardzo rzadko, przy znacznie niższym poziomie śnięcia niż miało to miejsce w latach poprzednich. W konsekwencji niekorzystnych warunków środowiskowych i związanych z nimi strat w wielu gospodarstwach rybackich naszego kraju zarybiono stawy niepełną obsadą materiału zarybieniowego, a niektóre stawy nie zostały w ogóle zarybione, co niewątpliwie będzie miało negatywny wpływ na wyniki produkcyjne w tym sezonie.

Co zatem można i należy robić w zaistniałej sytuacji? Na warunki klimatyczne mamy bardzo ograniczony wpływ, wobec tego należy wykorzystać wszystkie inne możliwe środki i podejmować niezbędne działania, takie jak:

- podjąć dobrze rozumianą współpracę z Polskimi Wodami celem możliwie jak najlepszego gospodarowania wodami powierzchniowymi i utrzymania poziomu zalewu wody w stawach na odpowiednio wysokim poziomie, zapobiegającym śnięciom ryb,

- nawiązać skuteczny kontakt z instytucjami i organizacjami proekologicznymi, aby wypracować system rekompensowania kosztów bytowania zarówno zwierząt odżywiających się rybami, jak i tych, które pobierają paszę podawaną rybnom na karmiskach. Być może należy też rozważyć działania w celu ograniczenia populacji zwierząt, które, nie mając naturalnych wrogów, osiągnęły liczebność, przekraczającą konieczną dla ich życia bazę pokarmową,

- stosować niezmiennie odpowiednie zasady profilaktyki chorób ryb, w tym obniżanie dawki pokarmowej dla karpia w okresie

upałów letnich przy temperaturze wody 25 °C i powyżej, szczególnie w stawach o niepełnym zalewie wody,

- utrzymywać bieżącą współpracę z lekarzem weterynarii – specjalistą chorób ryb.

Gwarancja ŚWIEŻOŚCI

Rozwiązanie powyższych problemów pozwoli na zapobieżenie upadłościom

gospodarstw rybackich, przy jednoczesnym zachowaniu walorów produkcyjnych obiektów stawowych. W konsekwencji na rynek trafi bardzo wartościowy i bezpieczny dla konsumentów produkt spożywczy, jakim jest karp oraz inne ryby hodowane w naszym kraju. Warto jeszcze zaznaczyć, że tradycyjna sprzedaż żywych karpia jest wciąż najlepszą gwarancją ich jakości i świeżości.

„**SKORO JEST TAK DOBRZE, TO DLACZEGO OSTATNIO OBSERWUJE SIĘ NIEDOBORY MATERIAŁU ZARYBIENIOWEGO M.IN. KARPIA, SZCZUPAKA I LINA, KTÓRE DRASTYCZNIE WYSTĄPIŁY WIOSNĄ 2021 ROKU?**”

JAK W SZCZUPAKU DOSTRZEC TERAPEUTĘ



KRZYSZTOF TRAWIŃSKI | FOT. JAROSŁAW CZERWIŃSKI

„Gdy pojawił się szczupak, chłopiec zaangażował się w interakcję. A ryba jakby rozumiała swoją terapeutyczną rolę, bo - co widać na zdjęciach i filmie - zatrzymywała się w zasięgu ręki, pozwalając się dotykać i głaskać”.

ROZMOWA Z KRZYSZTOFEM TRAWIŃSKIM, PREZESEM STOWARZYSZENIA „KROK PO KROKU HSA” W PILE, PROWADZĄCEGO REHABILITACJĘ RUCHOWĄ I SPOŁECZNĄ PRZEZ NURKOWANIE OSÓB Z NIEPEŁNOSPRAWNOŚCIAMI W SPECJALISTYCZNEJ BAZIE NA JEZIORZE PŁOTKI.

Już na pierwszy rzut oka baza prezentuje się okazale.

Jest praktycznie nowa, bo oficjalnie otworzyliśmy ją z końcem lipca zeszłego roku, i bardzo nowoczesna. Z pełną odpowiedzialnością mogę też zapewnić, że jest to pierwsza rehabilitacyjna baza nurkowa na świecie, z czego, oczywiście, jesteśmy bardzo dumni.

Co przesądziło o jej budowie?

Jako członkowie Stowarzyszenia „Krok po kroku HSA” od początku chcieliśmy pomagać osobom z różnymi niepełnosprawnościami, odkrywać przed nimi podwodny świat, a niejednokrotnie w ten właśnie sposób spełniać ich życiowe marzenia. Wyglądało to na przykład tak, że gdy tym marzeniem było nurkowanie pod lodem,

to musieliśmy najpierw wyrąbać odpowiednio duży przeręb, przebrać osobę z niepełnosprawnością w bazie, przenieść ją nad wodę, zanurkować, a po wynurzeniu szybko bieć do ciepłego pomieszczenia, by naszą podopieczną czy podopiecznego ogrzać. Niestety, osoby z dysfunkcją ruchową są termicznie mało odporne i cały czas trzeba mieć to na uwadze.

Dość to wszystko skomplikowane.

No, właśnie. Dlatego pomysł na budowę nowoczesnej bazy wziął się trochę z wygody. To tak, jak z jazdą na motocyklu. Nie ma złej pogody, jest tylko nieodpowiedni strój. W naszym przypadku tym strojem, umożliwiającym działanie przez okrągły rok, miało być odpowiednie zaplecze. I takie teraz mamy.

Na czym polega wyjątkowość waszej bazy?

To obiekt trzystrefowy. Jeśli pogoda sprzyja, to korzystamy z platformy umiejscowionej na zewnątrz. Można ją opuszczać do głębokości sześciu metrów, na której osoba z niepełnosprawnością już czuje tę głęboką wodę z wyraźnie niższą niż przy powierzchni tem-

peraturą. Ci, którzy chcą wziąć swój pierwszy oddech pod wodą, zostają na głębokości półtora metra. Druga strefa jest określana przez nas mokrą strefą wewnętrzną - prowadzimy w niej zajęcia z osobami z najtrudniejszymi niepełnosprawnościami. To taki nowoczesny „przeręb”, do którego za pomocą specjalnego dźwigu możemy bezpiecznie opuszczać nawet osoby z czterokończynowym porażeniem. I to bez względu na pogodę i porę roku. Woda tu nie zamrzga, a podczas wynurzania wystarczy nacisnąć jeden umiejscowiony tuż przy powierzchni przycisk, by w ciągu 15 sekund temperatura w miejscu wyjścia osiągnęła wartość 22 stopni Celsjusza. To bardzo ważne.

Rozumiem, że trzecia strefa to przeszklony salon, z którego rozpościera się rozległy widok na jezioro Płotki.

Tak, to właśnie jest strefa wytchnieniowa dla rodziców i opiekunów uczestniczących w zajęciach osób z niepełnosprawnościami. O nich, niestety, często się zapomina, a przecież to właśnie oni, opiekunowie, niejednokrotnie są non stop i praktycznie nie mają dla siebie czasu. W strefie wytchnieniowej

mogą się odrobinę zrelaksować: zasiąść na sofie albo w wygodnym fotelu z masażem, wypić filiżankę dobrej kawy, pocieszyć oko atrakcyjnym widokiem. Jednocześnie - dzięki licznym, rozmieszczonym w różnych miejscach kamerom - mogą też oceniać postępy podopiecznych, mając zarazem pewność, że nic złego im się nie dzieje.

Co osobom z niepełnosprawnościami daje nurkowanie?

O, tych pozytywnych wrażeń oraz korzyści ruchowych i społecznych jest naprawdę wiele. Na przykład Piotr, jeden z naszych podopiecznych, który od lat choruje na stwardnienie rozsiane, jest sparaliżowany czterokończynowo. Właściwie jedyny ruch, który jest w stanie wykonać, to taki charakterystyczny, krótki ruch ręką. Przed nurkowaniem umówiliśmy się, że w ten sposób będzie sygnalizował jakikolwiek problem lub zagrożenie. Nie zrobił tego ani razu, po prostu nie było takiej potrzeby. Natomiast pod wodą, po raz pierwszy od wielu lat, był w stanie wpłynąć na swoją pozycję, ponieważ oddechem regulował swoją pływalność. Był w stanie sam decydować o sobie! Od tamtego czasu nie było kolejnego rzutu choroby. Dzięki nurkowaniu nasi podopieczni zaczynają lepiej funkcjonować społecznie: wracają do samodzielnego mieszkania, poznają partnerów. Inni z kolei mówią na przykład o niesamowitym poczuciu spokoju i wolności.

Dodajmy, że jezioro Płotki jest bardzo wdzięcznym akwenem do nurkowania.

Tak, ze względu na liczne źródła woda w nim jest - jak na polskie realia, oczywiście - przejrzysta. No i całkiem licznie w obrębie naszej bazy występują ryby - głównie szczupaki oraz okonie, ale też i karpie. Można powiedzieć, że to już nasi dobrzy znajomi, bo schodząc pod wodę spotykamy te same osobniki. Tak więc z samego rana, ok. godz. 6 obserwujemy zaczajone na żerowisku szczupaki - niektórym nadaliśmy nawet imiona. To właśnie wtedy można podziwiać ich ataki, kiedy to startują w kierunku ofiary dosłownie jak wystrzelone z procy. Ale po południu, gdy są już po posiłku, spokojnie sobie pływa-



MOKRA STREFA WEWNĘTRZNA BAZY NURKOWEJ NA JEZIORZE PŁOTKI - TU PROWADZONE SĄ ZAJĘCIA Z OSOBAMI Z NAJTRUDNIEJSZYMI NIEPEŁNOSPRAWNOŚCIAMI. | FOT. JAROSŁAW CZERWIŃSKI

ją i obserwują okolicę. Szczególnie chętnie gromadzą się wokół korony drzewa, która kiedyś wpadła do jeziora. To miejsce nazywamy miasteczkiem szczupaków. I tam też podpływamy z naszymi podopiecznymi.

Można zbliżyć się do szczupaków?

Oczywiście. Myślę, że one jakoś instynktownie wyczuwają, że nie mamy wobec nich złych zamiarów. Zamiast kuszy dysponujemy przecież co najwyżej aparatem fotograficznym lub kamerą, bardzo często pozwalają się więc dotknąć, a nawet pogłaskać w okolicach żuchwy. Pamiętam chorującego na dziecięce porażenie mózgu 10-letniego chłopca spod Warszawy, który gdzieś dowiedział się o naszych działaniach i tak długo naciskał na swoją mamę, aż ta zgodziła się go do nas przywieźć. Nurkowanie było jego wielkim marzeniem, sam przygotował się teoretycznie, dobrze wiedział m.in. na czym polega wyrównanie ciśnienia. Gdy pojawił się szczupak, chłopiec bez reszty zaangażował się w interakcję. A ryba jakby rozumiała swoją terapeutyczną rolę, bo - co widać na zdjęciach i filmie - zatrzymywała się w zasięgu ręki, pozwalając się dotykać i głaskać.

Co powiedział chłopiec po wyjściu z wody?

Nie musiał wiele mówić. Wystarczyło spojrzeć na jego twarz: był rozpromieniony, uśmiechnięty od ucha do ucha, po prostu w siódmym niebie. Jak emocje z niego nieco zeszyły, to zapowiedział, że chce przyjechać do bazy na dłużej i zaliczyć kurs dla pletwonurków.

Jest to możliwe?

Na razie jeszcze nie, ale jako stowarzyszenie mamy bardzo ambitne. Chcielibyśmy na łądzie, w bezpośrednim sąsiedztwie bazy, postawić cztery domki, w których mogłyby zamieszkać takie osoby, jak ten chłopiec. Docelowo bowiem faktycznie myśleliśmy o organizowaniu obozów. Z naszego doświadczenia wynika, że łącznie z kadrą w takim turnusie mogłoby uczestniczyć 12 osób. Nie chcemy organizować obozów masowych, bo takie działanie nie przynosi pożądanego celu. Stworzyliśmy warunki, które pozwalają nurkować przez cały rok, ale bardzo zależy nam też na tym, by nasi podopieczni i ich opiekunowie czuli się u nas komfortowo.

GRZEGORZ KOŃCZEWSKI



W BAZIE NURKOWEJ PODWODNY ŚWIAT MOGĄ ODKRYWAĆ OSOBY Z RÓŻNYMI STOPNIAMI NIEPEŁNOSPRAWNOŚCI. | FOT. ARCHIWUM STOW. KROK PO KROKU



PODWODNE - I BARDZO BLISKIE - SPOTKANIA ZE SZCZUPAKAMI ZAWSZE NA DŁUGO POZOSTAJĄ W PAMIĘCI. | FOT. ARCHIWUM STOW. KROK PO KROKU

SARNA NA DRZEWIE? TO MUSI BYĆ ROBOTA RYSIA

„Niestety, dwa młode rysie nie nauczyły się samodzielnie zdobywać pożywienia, bo 28 października ich matka została znaleziona w lesie martwa. Badania wykazały, że przyczyną jej śmierci był ostry niezbyt jelit”.

ROZMOWA Z MARTĄ DRZEWIECKĄ
Z NADLEŚNICTWA TRZCIANKA.

Widziała Pani rysia w naturze?

Tak, kilka miesięcy temu. Było już po zmroku, jechaliśmy z mężem samochodem drogą prowadzącą przez las. Nagle w świetle reflektorów dostrzeżliśmy dwoje dużych oczu, a później sylwetkę siedzącego na poboczu wielkiego kota, który wcale nie zamierzał uciekać. Przysnął, wrazenie było ogromne.

Przez wiele lat o takim spotkaniu można było jedynie pomarzyć, bo o obecności rysiów na terenie Regionalnej Dyrekcji Lasów Państwowych w Pile świadczyły jedynie zapisy w archiwalnych dokumentach.

Faktycznie, z dawnych pruskieckich operatów z pierwszej połowy XIX wieku wynika, że na terenach, na których obecnie prowadzimy gospodarkę leśną, żyły wilki i rysie, a także niedźwiedzie. Później, niestety, te gatunki wyginęły. Stało się tak częściowo w wyniku polowań, a częściowo wskutek zmian następujących w lasach. Po prostu przestawały być one atrakcyjne dla wspomnianych zwierząt, które zajmują rozległe terytoria o dużej lesistości. Na dodatek II wojna światowa dość znacznie przetrzebiła nasze lasy i przez wiele lat, niestety, nic raczej nie wskazywało na to, że te zwierzęta do nas wrócą.

A jednak stało się to możliwe dzięki programowi reintrodukcji. Którego gatunek pojawił się na terenie Nadleśnictwa Trzcianka jako pierwszy?

Tak, jak najbardziej, a inicjatywę znów podjęli działacze Zachodniopomorskiego Towarzystwa Przyrodniczego. W 2015 roku z zoo we Wrocławiu przywieziono pierwszą samicę Rózię, następnie w zagrodzie adaptacyjnej w okolicach Dłuska pojawił się też samiec. Ta para została wypuszczona na wolność jako pierwsza i jako pierwsza doczekała się potomstwa. Do tej pory zagrodę opuściło już ponad 50 rysiów.

Była szansa, że takie działanie sprawdzi się w przypadku rysiów?



MARTA DRZEWIECKA

FOT. JAROSŁAW CZERWIŃSKI

Tak, jak najbardziej, a inicjatywę znów podjęli działacze Zachodniopomorskiego Towarzystwa Przyrodniczego. W 2015 roku z zoo we Wrocławiu przywieziono pierwszą samicę Rózię, następnie w zagrodzie adaptacyjnej w okolicach Dłuska pojawił się też samiec. Ta para została wypuszczona na wolność jako pierwsza i jako pierwsza doczekała się potomstwa. Do tej pory zagrodę opuściło już ponad 50 rysiów.

I w pewnym momencie pojawiły się też na terenie Nadleśnictwa Trzcianka.

Tak, to było w 2019 roku, a poinformował nas o tym pracownik Zachodniopomorskiego Towarzystwa Przyrodniczego. Dokładnie wiedział, że zwierzę wędruje w okolicach wsi Niekursko w gminie Trzcianka, bo wszystkim wypuszczanym na wolność rysiom zakłada się obroże telemetryczne. Na bieżąco można więc monitorować, co

się z nimi dzieje. W terenie jako pierwszy zauważył tego rysia jeden z naszych podleśniczych, ale był tak zaskoczony, że nie zdążył zrobić zdjęcia. Po prostu nie spodziewał się, że może spotkać w lesie tak dużego kota. Ryś jest największym żyjącym w Polsce drapieżnikiem z rodziny kotowatych - może ważyć nawet 30 kilogramów. Na uszach ma charakterystyczne pędzelki, jeśli zaś chodzi o umaszczenie, to generalnie jest ono rudawe, bardziej lub mniej cętkowane, a krótki ogon ma wyraźnie ciemniejszą barwę.

Można się przestraszyć?

Oczywiście, dlatego na facebookowym profilu Nadleśnictwa Trzcianka natychmiast poinformowaliśmy o obecności długo niewidzianego u nas rysia. Choć nie zdarzyło się, by zaatakował on człowieka, którego raczej omija w bezpiecznej odle-

głości, to jednak jest to duże dzikie zwierzę. Chodziło o to, by ludzie pojawiający się w lesie mieli świadomość, że mogą się na nie natknąć. Apelowaliśmy też, szczególnie do mieszkańców wsi, by zwracali większą niż dotychczas uwagę na zwierzęta domowe. Psy i koty ryś postrzega jako inne drapieżniki, a więc swoich rywali i jest dla nich bezwzględny.

Czym zatem żywi się ryś?

Poluje głównie na sarny, ale zdarza się, że atakuje także osłabione jelenie i dziki. To wytrawny i bardzo sprawny łowca. W odalonym od nas o kilkadziesiąt kilometrów Nadleśnictwie Kalisz Pomorski jeden z leśniczych martwą sarnę znalazł... na drzewie. To ewidentnie była robota rysia. Swoją zdobycz, która wystarcza mu na kilka dni, ukrył wśród gałęzi, by nie padła łupem innych drapieżników, na przykład wilków. Po prostu w koronie drzewa urządził sobie spiżarnię.

Zapewne były też przypadkowe spotkania z rysiami.

Oczywiście, i za każdym razem wiązały się z emocjami. Bliskie spotkanie z dużym kotem przeżyli na przykład ojciec z córką, którzy pojechali do lasu, by pospacerować na łonie przyrody. Gdy przechodzili obok myśliwskiej ambony, córka wskazała na jej szczyt mówiąc: „tato, tam siedzi jakieś zwierzę”. I faktycznie to był ryś, który albo sobie tam spał, albo jako łowca obserwował teren, wypatrując zdobyczy. Mężczyzna nagrał telefonem krótki film. Nie jest on może najlepszej jakości, ale widać wyraźnie, że ryś wcale nie był przestraszony, nie uciekał. Spokojnie zszedł pod drabinę, chwilę popatrzył na ludzi i się oddalił. Takich spotkań było, oczywiście, więcej, bo też częściej na naszym terenie rysie się pojawiały. To chyba najbardziej znane w Polsce spotkanie ma na koncie Remigiusz Wojtera, fotograf przyrody z Trzcianki.

Udało mu się podejść blisko drapieżnika?

Bardzo blisko. W listopadzie 2020 roku podczas fotografowania w lesie zauważył rysia - jak się później okazało o imieniu Piernik.



RYŚ PIERNIK I LUNA PODCZAS ODPOCYNKU. LEŚNICZY I PRZYRODNYCY TWIERDZĄ, ŻE W NADLEŚNICTWIE TRZCIANKA DRAPIEŻNIKI TE ZNALAZŁY BARDZO DOBRE WARUNKI DO ŻYCIA. | FOT. REMIGIUSZ WOJTERA



TO ZDJĘCIE, WYKONANE NA TERENIE NADLEŚNICTWA TRZCIANKA, ZACHWYCIŁO MIŁOŚNIKÓW PRZYRODY W CAŁEJ POLSCE. NA PIERWSZYM PLANIE CIEKAWSKI RYŚ PIERNIK. | FOT. REMIGIUSZ WOJTERA

By uzyskać lepsze ujęcie, postanowił pozostawić umocowany na statywie aparat z włączoną funkcją nagrywania oraz plecak i z drugim, wyposażonym w teleobiektyw, aparatem w rękę obejść drapieżnika. Tymczasem ryś, wiedziony charakterystyczną dla swojego gatunku ciekawością, zbliżył się do pozostawionego bez opieki zestawu fotografa i przyglądał się nieznanemu sprzętowi. Była obawa, że potrącony łapą aparat wraz ze statywem upadnie na ziemię, ale ostatecznie nic złego się nie stało. Remigiuszowi Wojterze udało się za to zrobić naprawdę świetne zdjęcia, które przyciągają wzrok każdego miłośnika przyrody.

Czy rysie z Nadleśnictwa Trzcianka doczekały się już potomstwa?

To dla nas dość smutna kwestia i dotyczy Nelly, pierwszej samicy, która pojawiła się na terenie nadleśnictwa w marcu 2020 roku, a więc jeszcze przed Piernikiem. W okresie rui dołączył do niej ryś o imieniu Jurek i za jakiś czas na świat przyszło dwoje kociąt.

Wiemy to na pewno, bo latem udało się sfotografować przechodzącą przez szosę Nelly z potomstwem. Kociaki były w dobrej kondycji, zapewne jadły już mięso i jesienią przystąpiłyby do nauki polowania. Niestety, nie nauczyły się samodzielnie zdobywać pożywienia, bo 28 października Nelly została znaleziona w lesie martwa. Badania wykazały, że przyczyną jej śmierci był ostry niezbyt jelit.

Co stało się z młodymi?

Do tej pory nie wiemy. Szukaliśmy ich na wiele sposobów, bo zdawaliśmy sobie sprawę, że same nie przetrwają. Uczulaliśmy mieszkańców wsi na terenie nadleśnictwa, powiadomiliśmy media, za pośrednictwem Facebooka ogłosiliśmy akcję poszukiwawczą, licząc na sygnał od kogoś, kto je zauważył. Niestety, nie uzyskaliśmy żadnej informacji, tak więc szanse na przeżycie nieprzygotowane do dorosłego życia kocięta miały raczej znikome. Liczymy jednak, że w przyszłości rysia młodzi znów się u nas pojawi.

Może wkrótce ryś stanie się symbolem Nadleśnictwa Trzcianka?

Na stałe w naszym nadleśnictwie żyją dwadzieścia osobniki, ale zdarza się, że okresowo jest ich więcej. Oczywiście, bardzo się z tego cieszymy, bo oznacza to, że tym zwierzętom tereny RDLP w Pile bardzo odpowiadają i najwyraźniej nie przeszkadza im fakt, że prowadzimy normalną gospodarkę leśną. Jednocześnie warto podkreślić, że odbudowanie populacji żubra i rysia, a więc przywrócenie tych gatunków środowisku, było możliwe dzięki funduszom z Unii Europejskiej. Jako leśnicy zawsze w takich sytuacjach wskazujemy na wspomniane już stare operaty, z których wynika, że na terenie dzisiejszego Nadleśnictwa Trzcianka jakieś dwieście-trzysta lat temu licznie występowały także cietrzewie. Można znaleźć się pieniądze za reintrodukowanie również tego gatunku?

GRZEGORZ KOŃCZEWSKI



ZE STAWU NA PATELNIĘ. TU KARP ZAWSZE JEST ŚWIEŻY

Czy z gospodarstwa rybackiego o powierzchni zaledwie 30 hektarów można wykrzesać dobre pieniądze? - Można - zgodnie odpowiadają Katarzyna i Adam Szarkowie ze Stobna koło Piły. - Klucz tkwi w pominięciu hurtowników, sieci handlowych i skoncentrowaniu się na całorocznej sprzedaży bezpośredniej. Pracy jest więcej, ale warto.

Kto raz odwiedził Gospodarstwo Rybackie w Stobnie, ten z całą pewnością tu wróci. Zachęca już sam teren, zadbane w każdym, najdrobniejszym detalu: plac wyłożony kostką, wygodny parking, nowoczesny sklep, dostępna dla gości toaleta, zadbane trawniki, mnóstwo kwitnących od wiosny do jesieni kwiatów, liczne krzewy i elementy małej architektury. Ale kuszą jeszcze rozległy widok na stawy oraz - a raczej przede wszystkim - słynące ze świeżości i smaku miejscowe ryby, których można skosztować w prowadzonej przez gospodarzy tuż przy stawach smażalni. Kogoś jeszcze trzeba przekonywać?

RYBACTWO we krwi

Katarzyna i Adam Szarkowie, twórcy tego wyjątkowego miejsca, żartują, że rybactwo mają we krwi. Ona, córka brygadzysty w Państwowym Gospodarstwie Rybackim „Wdziedz” na Kaszubach, wychowywała się w otoczeniu łódek, sieci i kasarów, a z rybami miała kontakt niemal każdego dnia. On, syn melioranta z Trzcianki, wielokrotnie pomagał ojcu,

który nie tylko budował obiekty stawowe, ale również prowadził własny - w pobliskich Wołowych Lasach. Spotkali się w Technikum Rybackim w Sierakowie w czasach, gdy o jedno miejsce w klasie zabiegało trzech kandydatów. I tak się stało, że krótko po ukończeniu szkoły rybna pasja zaprowadziła ich przed ołtarz i najwyraźniej nie zamierzała odpuszczać im także w dorosłym życiu.

- Teren pod nasze gospodarstwo rybackie wypatrzył mój tata - wspomina Adam Szarek. - Zachwyliła go piękna polodowcowa dolina z dwoma ciekami wodnymi o dużym przepływie. Laik by narzekał na słabą ziemię - piątą, a nawet szóstą klasy, ale pod działalność rybacką ten grunt nadawał się idealnie. Był położony rewelacyjnie - między Piłą a Trzcianką i miał jeszcze jeden duży atut - lichej jakości ziemia została zakwalifikowana jako nieużytek, którym nikt wówczas nie był zainteresowany. Tak więc w 1989 roku wzięliśmy kredyt i za śmieszne dziś pieniądze kupiliśmy od państwa łącznie 50 hektarów tych nieużytków. Od razu też zabraliśmy się do pracy.

Początki były bardzo trudne. Stawy budowano za pomocą kupionego na złomie spychacza i pożyczonej koparki. Gdy jeden był gotowy i sprzedane ryby przynosiły zyski, można było przystępować do budowy następnego. I tak z każdym rokiem gospodarstwo prezentowało się coraz okazalej, a produkowany w nim karp cieszył coraz większym uznaniem wśród konsumentów.

SZANSA w funduszach

- Od samego początku wraz z żoną chcieliśmy to nasze wymarzone gospodarstwo rozwijać i prowadzić w sposób nowoczesny. Swoją szansę dostrzegliśmy w funduszach Unii Europejskiej - mówi Adam Szarek. - Pamiętam, że po raz pierwszy skorzystaliśmy z funduszu SAPARD nim jeszcze Polska wstąpiła do UE. Za te pieniądze wybudowaliśmy magazyn na zboże. To znacznie ułatwiło nam życie, bo wcześniej musieliśmy wozić karmę dla ryb z oddalonej o 15 kilometrów Trzcianki, gdzie wówczas mieszkaliśmy. Tak przekonaliśmy się, że warto sięgać po unijne wsparcie.

To dzięki niemu później wybudowaliśmy m.in. małą przetwórnę ryb, zaprojektowaną zgodnie z najnowszymi standardami punkt sprzedaży bezpośredniej, betonowe podchwalniki dla jesiotrów i pstrągów, kupiliśmy samochód do przewozu ryb, koparkę... Przez te wszystkie lata uzyskaliśmy z Unii kilka milionów złotych.

HURTOWNIKOM dziękujemy

Co ważne, to nie były przypadkowe inwestycje, a wynik dokładnych rybackich przemyśleń i wyliczeń. Katarzyna i Adam Szarkowie doskonale zdawali sobie sprawę, że małe, bo ostatecznie liczące zaledwie 30 hektarów lustra wody gospodarstwo, z którego rocznie uzyskać mogą 30 ton karpia handlowego, nie jest w stanie przynieść godziwych zysków, jeśli będzie prowadzone w sposób tradycyjny. Mało tego, dochód uzyskany ze sprzedaży żywego karpia hurtownikowi przed Bożym Narodzeniem nie byłby w stanie pokryć podstawowych potrzeb rodziny!

Tak narodziła się zupełnie inna, wciąż mało popularna w Polsce idea prowadzenia gospodarstwa, opierająca się na maksymalnym ograniczeniu sprzedaży hurtowej i zastąpieniu jej własną, całoroczną sprzedażą ryby maksymalnie przetworzonej. Mówiąc wprost - w gospodarstwie karp pojawia się jako wylęg, który po trzech latach hodowli trafia do konsumenta na przykład w postaci fileta przygotowanego na miejscu, ryby tu uwędzonej lub usmażonej w należącej do gospodarstwa smażalni. A w takim układzie gospodarze mogą liczyć już na zupełnie inne zyski.

Pierwszym elementem tej układanki była wspomniana już, jedna z pierwszych w Polsce (powstała w 2006 roku), mała przetwórnia ryb. Karpię były w niej patroszone, plątowane, a wykonany ręcznie filet co kilka milimetrów nacinany w specjalnej maszynie. Chodziło o to, by przeciąć te małe, ale bardzo dokuczliwe ości widelkowe, które później, podczas smażenia, wytopią się w tłuszczu i przestaną być opisywanym od lat utrapieniem smakoszy karpiego mięsa. Czy klienci od razu zachwycili się nową ofertą?



JESIENNE ODŁOWY W 2017 R. W GOSPODARSTWIE RYBACKIM W STOBNIE ODŁAWIA SIĘ OK. 30 TON KARPJA HANDLOWEGO. | FOT. ARCHIWUM GR W STOBNIE



KATARZYNA I ADAM SZARKOWIE SWOJE WYMARZONE GOSPODARSTWO RYBACKIE STWORZYLI NA TERENACH PRZEPIĘKNIE POŁOŻONYCH MIĘDZY PIŁĄ A TRZCIANKĄ. | FOT. JAROSŁAW CZERWIŃSKI

- Już wtedy przewidywałem, że ze sprzedażą żywych karpia z każdym rokiem będzie coraz większy problem, bo ludzie kupujący ryby, nawet ci ze wsi, stają się coraz wygodniejsi. Nie chcą zajmować się oporządzeniem, chcą dostać dobrej jakości produkt gotowy do przyrządzenia w kuchni. Ale to nie było tak, że ludzie od razu rzucili się na nasze filety - tłumaczy Adam Szarek. - Początkowo sprzedawaliśmy mało, klienci w znacznej części nie byli gotowi na taką ofertę. Przenosili na nas swoje niezbyt korzystne doświadczenia z dużych sklepów, mówiąc: „to zostało przetworzone, bo najwyraźniej musiało być nieświeże”. Nie mogli zrozumieć, że oferujemy im nasz własny produkt i gwarantujemy jego świeżość. Przez kilka lat te pytania o świeżość były dość męczące, bo pojawiały się codziennie, ale je wszystkie przebiła pewna pani, która zaczęła wpychać palce w bok żywej (!) ryby. Na pytanie co robi, odpowiedzia-

ła, że „sprawdza, czy mięso jest świeże, bo tak pokazywali w telewizji”.

RYBA pod klienta

Zdecydowanie większy niż tłumaczenie skutek przyniósł tzw. marketing szeptany. Jeden zadowolony klient zachęcał kilku, a nawet kilkunastu innych. Pomogło też to, że gospodarze nie wykładali przetworzonego karpia za ladą. To klienci telefonicznie składali zamówienie na konkretną rybę i w umówionym czasie ją odbierali. Uzyskiwali w ten sposób dodatkową gwarancję, że jest ona świeża, a gospodarze nie mieli problemu z tym, że towar im zostanie. Dziś pytania o świeżość należą już do rzadkości, produkty z przetworni Gospodarstwa Rybackiego w Stobnie mają po prostu swoją renomę w okolicy bliższej i dalszej - jak podkreślają gospodarze - z każdym rokiem ten segment sprzedaży rośnie coraz bardziej, co utwierdza ich w przekonaniu,



SYN GOSPODARZY JAKUB SZAREK ODPOWIADA NA CO DZIEN ZA SMAŻALNIĘ RYB, W SĄSIEDZTWIE STAWÓW BUDUJE TEŻ WINNICĘ. | FOT. JAROSŁAW CZERWIŃSKI



W IDEĘ PROWADZENIA MAŁEGO GOSPODARSTWA RYBACKIEGO ŚWIETNIE WPISAŁO SIĘ TEŻ **ŁOWISKO KOMERCYJNE**, KTÓRE OD POCZĄTKU **PRZYCIĄGA WĘDKARZY GŁÓWNIEM Z PIŁY I TRZCIANKI**. | FOT: ARCHIWUM GR W STOBNIE

naniu o słuszności podjętej przed kilkunastoma laty decyzji o budowie przetworni.

SMAŻALNIA, czyli hit

W ich ideę prowadzenia małego gospodarstwa rybackiego świetnie wpisało się też łowisko komercyjne, które od początku przyciąga wędkarzy głównie z Piły i Trzcianki. Mają oni wielką satysfakcję z okazowych sztuk, a właściciele gospodarstwa cieszą się, że te przerośnięte ryby, na które zazwyczaj przeciętni klienci kręcą nosem, też przynoszą godziwy zarobek.

- Myśląc o wędkarzach właśnie, żona wpadła na pomysł, by na terenie gospodarstwa, przy samym łowisku, otworzyć małą smażalnię ryb, co oznaczało sprzedaż naszego produktu w kolejnej fazie przetworzenia, a więc z jeszcze większym zyskiem. I dziś nie mamy wątpliwości – to był strzał w dziesiątkę, prawdziwy hit - dodaje Adam Szarek.

I nieważne, że wkrótce okazało się, iż wśród amatorów smażonej rybki wędkarze

stanowią grupę zaledwie pięcioprocentową. Wiadomość o otwarciu smażalni lotem błyskawicy rozeszła się po okolicy, a zainteresowanie mieszkańców, choć nie tylko, przerosło oczekiwania rybaków. Mała drewniana smażalnia nie wytrzymała naporu klientów, szybko trzeba było budować większą, murowaną, która obecnie powinna już być rozbudowana. Rybę można zjeść na stołach ustawionych pod parasolami na zewnątrz albo w przeszklonej sali, dosłownie wcinającej się w staw i tym samym gwarantującej przepyszne widoki.

Smażalniany biznes w Gospodarstwie Rybackim w Stobnie (przez wiele lat prowadziła go Katarzyna Szarek, a obecnie stery przejął syn Jakub) każdego roku startuje w długi majowy weekend i toczy się zazwyczaj do końca września. Oczywiście, największy ruch panuje w słoneczne letnie weekendy, kiedy to na rybny obiad przyjeżdżają do Stobna całe rodziny. W takie dni wydaje nawet 200 porcji smażonej ryby, a klienci – w znacznej części

starzy bywalcy – bez problemu akceptują fakt, że w najgorętszej porze obiadowej na swoje dania będą musieli poczekać nawet godzinę. W czym tkwi tajemnica sukcesu smażalni?

Powodów jest kilka. Po pierwsze - jakość ryby.

- Klienci nas znają, bo od dawna kupują u nas karpie i inne ryby – zaznacza Katarzyna Szarek. – Dobrze wiedzą, że nie mamy nic wspólnego z tymi masowymi anonimowymi smażalniami, które można spotkać choćby nad polskim morzem. Widzą, że do naszej smażalni na bieżąco i zachowaniem najwyższych reżimów sanitarnych trafia świeżutka ryba prosto ze stawu i naszej przetworni. Widzą, że sami pracujemy, że pokazujemy swoje twarze, firmujemy własny produkt i gwarantujemy jego jakość, bo w tradycyjny naturalny sposób produkowaliśmy go przez trzy lata, a więc i doskonale go znamy. Świadomość klientów jest coraz wyższa. Oni stawiają na zdrową żywność, zdają też sobie sprawę, że ryby o takiej jakości nie kupią w tanim supermarkecie. I za tę jakość oraz – jak twierdzą – wyjątkowy smak są w stanie sporo zapłacić. Nasza ryba jest dla nich produktem elitarnym. I bardzo się z tego cieszymy.

ZŁOCISTY KOLOR, wyjątkowy smak

Katarzyna Szarek nie ma zarazem wątpliwości, że o spektakularnym sukcesie smażonego w Stobnie karpia w znacznej części zdecydowała też wspomniana już maszyna do nacinania ości. To ona sprawiła, że rodziny – z małymi dziećmi włącznie – w pełni mogły zachwycić się smakiem pozbawionego ości fileta z karpia. – Dla nas to prawdziwa rewolucja – dodaje Katarzyna Szarek. - Jeszcze 4-5 lat temu żaden rodzic nie wpadłby na pomysł, by na przykład czteroletniemu przedszkolakowi kupić na obiad porcję karpia. A dzisiaj jest to czymś oczywistym, podają nawet – widziałam całkiem niedawno - ośmiomiesięcznym maluchom, a dzieci zjadają, że aż serce rośnie. One ten smak naszego karpia zapamiętują i na pewno do nas wrócą.

Jak zatem przygotowuje się specjalność Gospodarstwa Rybackiego w Stobnie? Warto

skorzystać z podpowiedzi Katarzyny Szarek, która zna się jak mało kto, bo w ten sposób przyrządziła już łącznie - uwaga! - kilkadziesiąt ton karpia. – Nie ma mowy o żadnych udziwnieniach czy egzotycznych przyprawach. To, co proste, w przypadku karpia sprawdza się najlepiej – podkreśla gospodyni. – Mięso solę, pieprzę, a następnie odstawiam na pół godziny. Później obtaczam w mące pszennej i smażę przez 3-4 minuty z każdej strony na bardzo gorącym oleju rzepakowym, do którego dodaję również klarowane masło. Dzięki temu ryba nabiera złocistego koloru, a jej smak staje się jeszcze bardziej wyrazisty. Niektórzy klienci żartują, że wręcz uzależnia.

Choć oferta smażalni w Stobnie nie opiera się tylko na karpie, to obejmuje wyłącznie (znów – gwarantowana jakość na pierwszym miejscu!) ryby pochodzące z miejscowego gospodarstwa. Można zatem spróbować m.in. jesiotra i pstrąga (prosto z nowoczesnych podchowalników, zbudowanych dzięki unijnemu dofinansowaniu), sandacza, miętusa, także rybnego hamburgera. Duże wzięcie mają też ryby wędzone. Pstrąg prosto z tradycyjnej wędzarni to – przekonało się o tym już wielu – przysmak, który wręcz rozplywa się w ustach.

Katarzyna i Adam Szarkowie w każdej kwestii starają się wsłuchiwać w oczekiwania klientów, bo wiedzą, że warto, że to im się opłaci. To pytania o możliwość płacenia kartą przesądziły na przykład o zainstalowaniu terminali do płatności bezgotówkowej, co w gospodarstwach rybackich wciąż jest rozwiązaniem raczej rzadko stosowanym. Korzyści okazały się nie do przecenienia, i to dla obu stron. Goście nie muszą już martwić się o zapas gotówki w portfelu, a gospodarze szybko zauważyli, że nie tylko skrócił się czas obsługi (nie trzeba szukać drobnych), ale i znacznie zwiększyła się... sprzedaż. Po prostu, zadziałała magia plastikowego pieniądza.

To klienci podsuwają też pomysły na rozszerzenie oferty gospodarstwa rybackiego. Chodzi m.in. o sprzedawane w eleganckich słoikach firmowe pasty z ryb wędzonych, marynowane filety z karpia oraz paszety z karpia i tołpygi. Tych smakowitych „pamiątek” z gospodarstwa w najbliższej przyszłości ma być znacznie więcej. Wszystkie będą



SMAŻALNIANY BIZNES STARTUJE W DŁUGI MAJOWY WEEKEND | TOCZY SIĘ ZWYKLE DO KOŃCA WRZEŚNIA. W WEEKENDY WYDAJE SIĘ NAWET 200 PORCJI SMAŻONEJ RYBY DZIENNIE. | FOT: ARCHIWUM GR W STOBNIE

przyrządzane według autorskich przepisów Katarzyny Szarek, a część z nich będzie można kupić również przez internet. Będą też równie smakowite, tyle że płynne dodatki do karpia – Jakub Szarek w bezpośrednim sąsiedztwie stawów właśnie buduje winnicę. W tym przypadku trzeba jednak uzbroić się w cierpliwość, bo pierwszego winka do karpia można spodziewać się za cztery lata.

Karp przez CAŁY ROK!

- Owszem, pracy jest dużo więcej niż w typowym gospodarstwie hodowlanym, ale sprzedaż bezpośrednia to przyszłość małych i średnich gospodarstw rybackich – Adam Szarek nie ma co do tego żadnych wątpliwości. – Nieraz powtarzam to tym kolegom rybakom, których boli fakt, że ludzie coraz rzadziej decydują się na żywą rybę. Ten trend będzie się umacniał i nie ma co obrażać się na klientów, bo przecież żywych kurczaków od dawna już nie chcą kupować. Im ktoś szybciej zrozumie

konieczność wprowadzenia zmian, solidniej się do nich przygotowuje, korzystając najlepiej z unijnych funduszy, tym lepiej na tym wyjdzie. Jesteśmy tego najlepszym przykładem. Szacuję, że roczne zyski, które osiągamy w naszym 30-hektarowym gospodarstwie, odpowiadają tym osiąganym przez gospodarstwo rybackie o powierzchni ok. 300 hektarów, które w grudniu ogranicza się do sprzedaży żywych karpia dużemu hurtownikowi.

Na razie rodzinny biznes (drugi z synów rybaków ze Stobna – Filip – prowadzi własny obiekt stawowy, przylegający do gospodarstwa rodziców) rozwija się zgodnie z planem. Cel jest jasno określony – 90 proc. stawowej produkcji ma być sprzedawane w detalu, na miejscu. I przez okrągły rok. Do tej całorocznej dostępności smakosze karpia ze Stobna od dawna są już przyzwyczajeni. A jak jest w innych polskich gospodarstwach? Adam Szarek uśmiecha się: - Tego trendu też nie da się już powstrzymać.

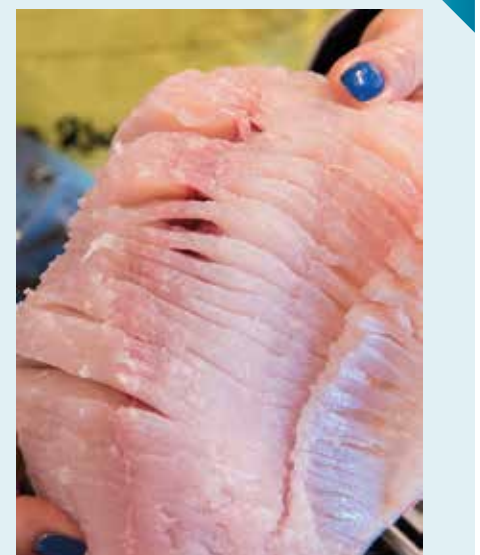
GRZEGORZ KOŃCZEWSKI

Karp BEZ OŚCI!

➡ Niepozorny sprzęt, który przesądził o spektakularnym sukcesie smażonego karpia ze Stobna. Ostre jak brzytwa ostrza tej maszyny nacinają ręcznie wykonane filety, przecinając małe, ale bardzo dokuczliwe dla konsumentów ości widełkowe, które później, podczas smażenia, wytopią się w tłuszczu i przestaną być opisywanym od lat utrapieniem smakoszy karpiego mięsa.

➡ Katarzyna Szarek (na zdjęciu) nie ma wątpliwości, że to ta maszyna w znacznej części sprawiła, iż rodziny – z małymi dziećmi włącznie – w pełni mogły zachwycić się smakiem pozbawionego ości fileta z karpia.

| ZDJĘCIA: JAROSŁAW CZERWIŃSKI



GR W STOBNIE SŁYNIE Z RYB ŚWIEŻYCH, WĘDZONYCH (PRZYGOTOWUJE JE SŁAWOMIR LACHOWICZ) **I SMAŻONYCH**. NIC DZIWNEGO, ŻE NA RYBKĘ WPADAJĄ TU OSOBY ZNANE W ŚWIECIE SHOW-BIZNESU. NA ZDJĘCIU PO PRAWEJ: AKTOR MIECZYSLAW HRYNIEWICZ ORAZ KATARZYNA SZAREK. | ZDJĘCIA: JAROSŁAW CZERWIŃSKI/ ARCHIWUM GR W STOBNIE



KTO CHCE FOTKĘ Z KARPIEM GIGANTEM?

„Budowa Parku Ryb Słodkowodnych była strzałem w dziesiątkę. Jest to – i tym się dziś szczycimy – pierwszy tego typu park tematyczny w Polsce - coś, co nas w kraju wyróżnia, nasz sztandarowy produkt turystyczny, który z Trzcianką się kojarzy i który do Trzcianki gości przyciąga”.



KRZYSZTOF W. JAWORSKI, BURMISTRZ TRZCIANKI

| ZDJĘCIA: JAROSŁAW CZERWIŃSKI

ROZMOWA Z KRZYSZTOFEM W. JAWORSKIM, BURMISTRZEM TRZCIANKI.

Park Ryb Słodkowodnych w Trzciance można podziwiać już od kilku lat. Warto było go budować?

Co do tego nie mam żadnych wątpliwości. Można powiedzieć wręcz, że ten zrealizowany nad leżącym w granicach naszego miasta jeziorem Sarcze projekt Nadnoteckiej Grupy Rybackiej, do której należy również gmina Trzcianka, był strzałem w dziesiątkę. Jest to – i tym się dziś szczycimy – pierwszy tego typu park tematyczny w Polsce - coś, co nas w kraju wyróżnia, nasz sztandarowy

produkt turystyczny, który z Trzcianką się kojarzy i który do Trzcianki gości przyciąga.

Co budzi takie zainteresowanie turystów?

Park tworzy 10 naprawdę imponujących, bo mierzących od 3 do 5 metrów modeli ryb słodkowodnych, które można spotkać w naszych akwenach. Mamy więc karpia, jesiota, pstrągę tęczowego, okonia, szczupaka, jazia, lina, lipienia, suma i sandacza. Modele zostały starannie wykonane z laminatu, pomalowane zgodnie z wiedzą ichtiologiczną i chyba każdy przyzna, że przyciągają wzrok nie tylko dorosłych, ale przede wszystkim dzieci. I o to właśnie w znacznej części w tym przedsięwzięciu

RYBY blisko plaży

➤ Park Ryb Słodkowodnych powstał nad jeziorem Sarcze, które – obok jezior Logo i Okunie – położone jest w granicach administracyjnych Trzcianki. Sarcze, a konkretnie dwie umiejscowione na jego brzegu plaże, jest miejscem letniego wypoczynku mieszkańców tego wielkopolskiego miasta oraz turystów szukających wytchnienia od miejskiego zgiełku.

➤ Jezioro Sarcze jest zaliczane do ciągu jezior biegnących od Trzcianki w kierunku wsi Smolarnia. Bardzo chętnie i często pojawiają się nad nim wędkarze, bo akwen obfituje w ryby, m.in. sandacze, węgorze, liny, płocie, leszcze, szczupaki, okonie i wzdręgi, zdarzają się również karpie.

dziej odległych okolic, a nawet regionów Polski. Park po prostu ma już swoją markę.

Dla mieszkańców Trzcianki też stał się atrakcyjny?

Tak, bo zapoczątkował kompleksowe zagospodarowanie terenu nad jeziorem Sarcze w rejonie „starej plaży”. Jest to obszar leśny, który wymagał uporządkowania i doinwestowania, bo od lat na tę plażę chodziło się na skróty wydeptanymi wśród drzew ścieżkami. Dziś to miejsce wygląda zupełnie inaczej – poprowadziliśmy wygodne, oświetlone alejki, pojawiła się też infrastruktura rekreacyjna, sprzyjająca rozrywce w gronie rodzinnym. Najmłodszy mogą korzystać z pięknego placu zabaw i bezaspekcyjnego parku linowego, który uzyskał wyróżnienie w prestiżowym konkursie „Turystyczne hity Wielkopolan”, a także wygodnych ścieżek zachęcających do bezpiecznej jazdy rowerem lub hulajnogą w kierunku „nowej plaży”. Z myślą o najmłodszych ustawiliśmy kolejne duże makiety – tym razem grzybów i zwierząt leśnych, które – tak jak ryby – cieszą się ogromnym zainteresowaniem i stały się temem dla chyba już tysięcy pamiątkowych fotografii.

Na co mogą liczyć dorośli?

Tych atrakcji jest naprawdę sporo: położone nad samym jeziorem miejsce do spacerów i wycieczek rowerowych wśród drzew i ryb, plaża z kąpieliskiem, siłownia zewnętrzna, boisko do siatkówki plażowej, korty tenisowe, przystań żeglarska, wiata do grillowania. Tam naprawdę można bardzo przyjemnie spędzić cały dzień albo choćby i jedną godzinę. Tę drugą opcję bardzo często wybierają turyści. Teren, o którym mówimy, znajduje się bowiem w pobliżu trasy Poznań – Kołobrzeg, którą w wakacje każdego dnia tysiące ludzi podąża nad Bałtyk. Kuszą widoczne wśród drzew makiety ryb, ale ustawiliśmy też czytelne tablice informacyjne, do dyspozycji są również parkingi – można więc zrobić sobie przerwę w podróży, coś zjeść, wypić kawę, przespacerować się po Parku Ryb Słodkowodnych. To się podoba. Wiem, że spora część tych ludzi zatrzymuje się u nas co roku.

Jakie były koszty tej inwestycji?

Okolo 1,2 mln zł, ale – jak już wspominałem – zasadnicza jej część była realizowana w latach 2013-2014, kiedy nie byłem jeszcze burmistrzem, i jako projekt w ramach Nadnoteckiej Grupy Rybackiej uzyskała dofinansowanie z funduszy unijnych w wysokości 85 proc. Później, oczywiście, jako samorząd też w tym miejscu inwestowaliśmy, bo nie mam wątpliwości, że tego typu działania są niezbędne.

To może czas na kolejny etap?

Park Ryb Słodkowodnych stał się naszym hitem, ale mamy świadomość jego słabości – głównie tego, że przyciąga turystów do Trzcianki maksymalnie na jeden dzień. Marzy nam się taki produkt turystyczny, który stworzy nowe możliwości i tych gości zatrzyma na dłużej. I nad nim w najbliższej przyszłości będziemy się koncentrować.

GRZEGORZ KOŃCZEWSKI



PARK RYB SŁODKOWODNYCH TWORZY 10 IMPONUJĄCYCH, BO MIERZĄCYCH OD 3 DO 5 METRÓW MODELI RYB, KTÓRE MOŻNA SPOTKAĆ W OKOLICZNYCH AKWENACH. KARP PREZENTUJE SIĘ IŚĆCIE PO KRÓLEWSKU.



WŚRÓD ODWIEDZAJĄCYCH PARK RYB SŁODKOWODNYCH SPORĄ GRUPĘ STANOWIĄ TURYŚCI TRASĄ POZNAŃ - KOŁOBRZEG ZMIERZAJĄCY NAD MORZE. NAD JEZIOREM SARCZE ZNAJDUJĄ WYMARZONE MIEJSCA NA RELAKS.



RYBY W JEZIORZE, RYBY NA PLACU ZABAW I TUŻ OBOK NIEGO. MIESZKAŃCY TRZCIANKI SZYBKO ZAACEP-TOWALI RYBIE SĄSIEDZTWO, TYM BARDZIEJ, ŻE TEREN NAD JEZIOREM ZYSKAŁ ZUPEŁNIE NOWE OBLICZE.

GOTUJEMY Z DZIEĆMI, CZYLI SZKOŁA NA WIDELCU

Nakładem Towarzystwa Promocji Ryb (z dofinansowaniem PO Rybactwo i Morze 2013-2020) zostanie wydana książeczka kulinarna pt. „Z patelnią dookoła świata”, czyli garść przepisów dla dzieci i rodziców, okraszona fraszkami autorstwa Pana Karpia i spółki, z ilustracjami Zbigniewa Piszczaki.



SZKOŁA PODSTAWOWA NR 2 W ŁODZI, WARSZTATY KULINARNE PODCZAS FINAŁU III EDYCJI PROGRAMU „DOBRE JEMY ZE SZKOŁĄ NA WIDELCU”. FOT. FUNDACJA SZKOŁA NA WIDELCU

Jej treść w trzech zdaniach scharakteryzował Jarosław Uściński - prezes Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni: „To smakowita książeczka dla dzieci, która pozwoli im pojąć, jaka jest różnorodność globu z ogromem smaków, jakie nas otaczają. Skok z Polski do Azji lub Ameryki w kilka sekund i mamy przepisy, które pysznie oddadzą smaki sąsiadów bliskich i dalekich. Ta pozycja wspiera moje dążenie do gotowania z dziećmi od najmłodszych lat...”

Warto WSPÓLNIE GOTOWAĆ

Wraz z nowym rokiem szkolnym książeczki trafią do dzieci w wielu szkołach, w których Towarzystwo Promocji Ryb planuje zorganizować spotkania z najmłodszymi. Będziemy tam rozmawiać o zdrowej kuchni, a pretekstem będą, oczywiście, potrawy z naszego wydawnictwa, które pochodzą aż z 15 krajów Europy, Azji i Ameryki Północnej. Przepisy wyszukali i zaproponowali ich włą-

czenie do wydawnictwa: Norbert Sokołowski - kucharz z Działu Rekonstrukcji Historycznej Muzeum Pałacu Króla Jana III Sobieskiego w Wilanowie oraz fundacja „Szkoła na Widelcu”.

O pracy Norberta Sokołowskiego pisaliśmy w poprzednich numerach „GPK”, teraz jest więc okazja, aby przedstawić fundację, która stawia na edukację żywieniowo-kulinarną, i której przepis na rosół z karpia znalazł się w naszym wydawnictwie. Animatorzy z fundacji twierdzą, że wspólne gotowanie od najmłodszych lat to najlepszy sposób na budowanie dobrych nawyków żywieniowych dzieci i młodzieży. Dlaczego warto to robić i myśleć, jak robić to dobrze?

Fundacja Szkoła na Widelcu od 2012 roku aktywnie działa na rzecz poprawy żywienia dzieci i młodzieży w Polsce. Jej pracownicy, ale również wolontariusze, prowadzą zajęcia w szkołach w całym kraju, podczas których łączą warsztaty kulinarne z przekazywaniem wiedzy o zdrowym żywieniu. Przekonują przede

wszystkim do jedzenia warzyw i owoców, pokazują, w jaki sposób można przygotować smaczne danie w prosty sposób, a także zachęcają dzieci do poznawania nowych smaków.

Od 2017 roku do działań fundacja zaprasza szkoły z Polski w ramach programu „Dobrze jemy ze Szkołą na Widelcu”. Przekazuje nauczycielom materiały edukacyjne, opracowane we współpracy z pedagogami, dietetykami, metodykami, które pozwalają na prowadzenie w ciągu całego roku szkolnego zajęć teoretyczno-praktycznych z uczniami.

CZYM SKORUPKA za młodu...

Od lat zmagamy się w Polsce z rosnącą nadwagą i otyłością wśród dzieci i młodzieży - według badań Instytutu Żywności i Żywienia, to już co najmniej 22 proc. dzieci ma nadwagę lub otyłość, ale w niektórych regionach, np. na Mazowszu, wartość ta sięga 32 proc. Liczba przedwczesnych zgonów, związanych z chorobami

dietozależnymi, takimi jak cukrzyca lub nadciśnienie, jest zatrważająca - to już 145 tys. osób rocznie. Dlaczego, mimo trendu na zdrowe odżywianie, rosnącej świadomości konsumenckiej i coraz większej oglądalności programów kulinarnych, problem nie znika? Czy gotowanie jest fanaberią, czy może podstawową umiejętnością pozwalającą nam na długie, zdrowe życie?

Równie istotne jest zaangażowanie rodziców. Codzienne spożywanie zbilansowanych i jednocześnie smacznych posiłków, jedzenie w przyjaznej atmosferze i o regularnych porach kształtują w dzieciach prawidłowe zwyczaje żywieniowe na całe życie. Badania potwierdzają również, że wspólne gotowanie może korzystnie wpływać na poprawę czynników psychospołecznych, w tym preferencji, nawyków i zachowań żywieniowych. Gotowanie razem w szkole i w domu daje dużo radości, ale też wpływać może pozytywnie na zmianę nawyków żywieniowych i dlatego do odkrywania świata jedzenia poprzez praktykę zachęca program „Dobrze jemy ze Szkołą na Widelcu”.

POZWÓL MI ZROBIĆ, a zrozumieć

Im częściej coś ćwiczymy, tym lepiej się z tym czujemy. Tak samo jest z gotowaniem! Warto nauczyć dzieci przyrządzać nawet najprostsze posiłki i odkrywać z nimi ciekawy i zaskakujący świat smaków, tekstur, zapachów. Jeśli tego nie zrobimy, jest większe ryzyko, że potem będą wybierały to, co najłatwiejsze do przygotowania - sos ze słoika, hot dog z osiedlowego sklepu i pizzę z zamrażarki. Wspólne gotowanie z dziećmi niesie naprawdę wiele korzyści: uruchamia wszystkie zmysły, przelamuje barierę w kontakcie z tym, co nowe, może kształtować prawidłowe nawyki żywieniowe, rozwija sprawność manualną, uczy odpowiedzialności i współpracy, daje poczucie sprawczości, wyrabia nawyk przestrzegania zasad higieny. Czyż nie są to umiejętności, które są szalenie ważne w życiu?

Jak zacząć gotować razem z dziećmi? Przede wszystkim zacznij w momencie, w którym masz luz w głowie i nie musisz nerwowo zerkać na zegarek czy telefon. Tylko wtedy będzie to dla wszystkich przyjemne.



PROGRAM „DOBRE JEMY” MA MASKOTKĘ - MARCHWIANA. SZUKAJMY W OTOCZENIU DZIECI BOHATERÓW, KTÓRZY MOGĄ ZACHĘCAĆ DO JEDZENIA WARZYW I OWOCÓW! FOT. FUNDACJA SZKOŁA NA WIDELCU

Najlepiej gotować w ubraniach, których nie żal pobrudzić, albo założyć fartuchy.

Mile widziany jest plan, tak byście mieli do wykonania czynności dostosowane do wieku i umiejętności młodego kucharza albo młodej kucharki. Praktycznie w każdym przepisie jest coś, co może zrobić dziecko. Jego bezpieczeństwo stawiaj, oczywiście, zawsze na pierwszym miejscu, ale nie przesadzaj z wyręczaniem go przy wszystkich czynnościach, które uznasz za trudne.

Pokaż dziecku, że przy kuchence jest ciepło, a nawet gorąco, i trzeba uważać, żeby się nie oparzyć. Wyłumacz, że nóż jest ostry i można się nim skaleczyć, ale pamiętaj - nawet jeśli tak właśnie się stanie, to nie koniec świata. Kiedyś w końcu stać się musi. Zaczynajcie naukę krojenia od plastikowego noża, potem przestawcie się na taki, którego używacie do drugiego dania. Kiedy dziecko będzie już gotowe, pozwól mu na krojenie nożem do jarzyn.

Nie przejmuj się, że ogórek czy pomidor nie są pokrojone w idealną kostkę - od czegoś

przecież trzeba zacząć. Nie poprawiaj dziecka bezustannie, to w niczym nie pomoże, a może tylko zniechęcić młodego kucharza.

Asystuj i pozwól sobie asystować - to fajne, a dziecko poczuje się bardzo wyróżnione, pomagając w domowych obowiązkach. Pokaż, że doceniasz taką współpracę.

HISTORIE REWOLUCJI na talerzu

Warto spojrzeć na edukację szkolną oraz wychowanie w domu w sposób całościowy, jak na system uzupełniających się części, które razem mogą dać efekt synergii.

Do tego zachęca właśnie Fundacja Szkoła na Widelcu, która poznała wiele niesamowitych historii rewolucji żywieniowych na talerzach nauczycieli prowadzących program „Dobrze jemy”, ale i rodziców, którzy zaczęli się interesować lepszym żywieniem zainspirowani materiałami, które dzieci przyniosły do domu ze szkoły.

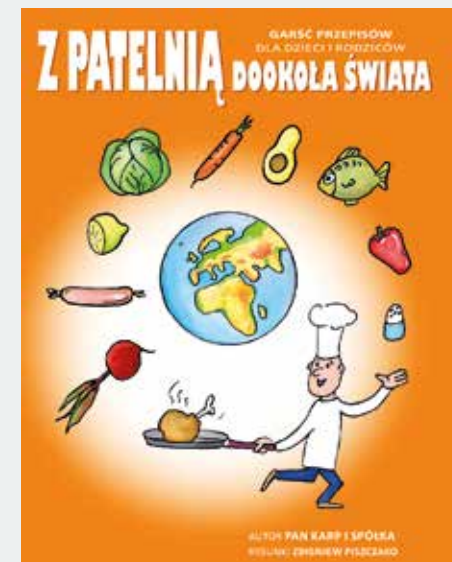
ZBIGNIEW SZCZEPAŃSKI
KATARZYNA WOŹNICKA

ROSÓŁ Z KARPIA

Na cztery porcje potrzebne będą: jeden mały wypatroszony karp lub cztery dzwonka (około 1 kg ryby), jedna marchewka, jedna pietruszka, 10-centymetrowy kawałek pora, jedna łyżeczka tymianku, świeża natka pietruszki, sól, pieprz, sześć ziaren ziela angielskiego, trzy listki laurowe, 200 g makaronu typu nitki.

➤ Rybę umieść w garnku (jeśli masz całą rybę, umieść ją w całości razem z głową), zalej 2,5 l zimnej wody, dodaj ziele angielskie, liście laurowe, tymianek i łyżeczkę soli. Całość gotuj około 20 minut na wolnym ogniu, unikaj wrzenia. Następnie usuń rybę z wywaru. Do wywaru dodaj natkę pietruszki drobno pokrojone: marchewkę, pietruszkę i por. Warzywa gotuj w bulionie pod przykryciem do miękkości przez około 20 minut. Dopraw do smaku solą i pieprzem.

➤ W odrębnym garnku ugotuj makaron. Posiekaj drobno natkę pietruszki. Prze studzoną rybę obierz z ości i skóry. Porcje mięsa odłóż. Na talerzach układaj porcje mięsa i makaron, całość zalewaj gorącym wywarem z warzywami, dekoruj natką pietruszki. Danie gotowe. Smacznego!



SZKIEŁKIEM I SIECIĄ



DR MIROSLAW KUCZYŃSKI
ekspert rybacki



Skąd bierze się LIPCÓWKA?

Wszystko niby proste i oczywiste, więc cóż to za pytanie? Wiadomo przecież, że kiedy pogoda pozwoli, to tarlaki na tarlisko, a jeśli nie pozwoli, to do wylęgarni. Potem już tylko tarło, wylęg do stawów i za kilka tygodni już jest. Piękna, mieniąca się w słońcu. Ona. Lipcówka.

W piśmiennictwie fachowym: narybek letni karpia. Jednak, zanim się on pojawi, wczesne początki nie tylko ukazują bardzo skomplikowany obraz, ale ich przebieg decyduje o tym, co nastąpi później. Po kilku dniach od misterium tarła, świeżo wyklute z ziaren ikry karpie przyklejają się do podwodnych pędów roślin. Pojęcia „karpie” użyto tu jedynie w ujęciu gatunkowym, bowiem wylęg w niczym nie przypomina osobników dorosłych. Bardziej odpowiednio będzie użyć określenia „przedlarwa”.

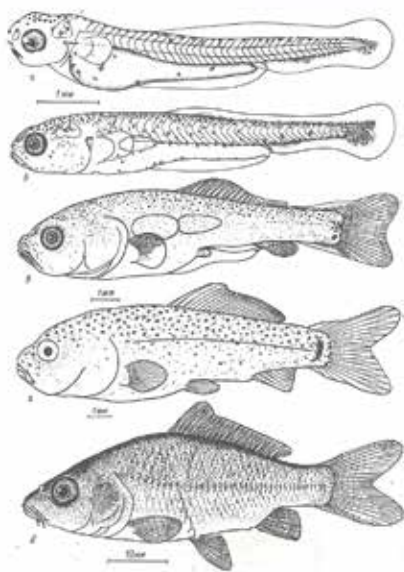
ZAPAS ENERGII na początek

Bezpośrednio po opuszczeniu ikry karpie mają około 5-5,5 mm długości, a masa ich ciała nie przekracza 2-3 miligramów. Otwór gębowy i odbyty jeszcze się nie otworzyły, zresztą i tak brak jeszcze wykształconego trawienego układu enzymatycznego. Brak także pęcherza pławnego, a płetwy ograniczone są do podłużnego fałdu skórniego, rozciągającego się od głowy, poprzez część ogonową, aż do części brzusznej. Jeśli inkubacja ikry przebiegała optymalnie, larwy nie zużyły jeszcze całego żółtka obecnego w ikrze i po wykluciu w części brzusznej widoczny jest sporej wielkości woreczek żółtkowy. To zapas energii, zapewniający warunki do rozpoczęcia rozwoju i równocześnie pozwalający przetrwać długie pierwsze godziny bez pobierania pokarmu.

Następnego dnia po wylęgu larwy karpia przynosią już o ponad milimetr. Wydaje się to niewiele, lecz w relacji do pierwotnych rozmiarów, ten jeden dzień to około 20 proc. Ogromny wysiłek, ale też skutek jest widoczny. Pysk i odbyty już otwarte, u niektórych osobników pojawiają się wewnątrz przezroczystego wciąż ciała, tuż za głową, małe srebrzyście połyskujące banieczki. To pęcherz pławny, jeszcze wciąż jednokomorowy,

jeszcze niezbyt wydolny, więc larwy wciąż pozostają w miejscu, na roślinach.

Wreszcie, po dwóch-trzech dniach, larwy odrywają się od roślin, około dwie trzecie zasobów pęcherzyka żółtkowego zostało zużyte, wciąż jednokomorowy pęcherz pławny jest już wystarczająco stabilny i spełnia swoją funkcję. Wygląd ciała zmienia się nieustannie. Po pięciu dniach od wylęgu zanikają embrionalne plamy pigmentowe i zaczyna się wybarwienie całego ciała. Płetwy jeszcze się nie wyodrębniły, fałd skórny zyskał jednak już wyraźne wcięcie w okolicy odbytu, z tyłu ciała coraz bardziej widoczne są promienie płetwy ogonowej. Larwy mają wówczas już ponad 8 mm i za dzień lub dwa podwoją swoją pierwotną długość.



OD KILKUMILIMETROWEGO MALUCHA DO RYBY HAN-
DŁOWEJ - TAK ZMIENIA SIĘ KARP. FOT. ARCHIWUM

Od dwóch-trzech dni larwy już aktywnie polują na pokarm w postaci pierwotniaków i najdrobniejszych naupliusów widłonogów, choć określenie „polują” znów jest nieco na wyrost, bowiem w najlepszym wypadku pojedynczy „skok” polującego malucha to za ledwie odpowiednik długości ciała. Dlatego tak ważne jest odpowiednie zagęszczenie pokarmu wokół. Kolejny tydzień minie zanim pęcherz pławny przybierze swą dwukomorową postać, wyraźnie zaznaczą się płetwy, a w skórze zaczną być widoczne opalizujące zawieszki łusek. Dopiero po około trzech tygodniach od wylęgu, karpie osiągają stopień rozwojowy określany jako „juwenilny”, przy długości ciała około 1,5-2 cm i masie około 500 mg. Wszystko co potrzebne już się rozwinęło, a pokrój i wygląd ciała jest już typowy dla gatunku. Stada młodzieży aktywnie penetrują staw uganiając się za planktonem.

STAW dla maluchów

Żeby jednak ten proces przebiegał właściwie, konieczne jest właściwe przygotowanie stawu przesadkowego, do którego przesadzany jest wylęg. Obornik ułożony w ilości 100-200 q/ha w małych przyzmacach na dnie oraz rozpoczęcie napełniania stawu już w dniu złożenia przez tarlaki ikry, gwarantują uformowanie naturalnej bazy pokarmowej na czas i o wielkości właściwej dla wylęgu. Zbyt wczesne przeprowadzenie tych czynności może skutkować pojawieniem się nie tylko pokarmu zbyt dużego wobec zdolności pobrania przez larwy, ale także planktonowych form drapieżnych, które potrafią sprawnie przetrzebić lub wręcz unicestwić obsadę. Później, zostało już tylko 2-3 tygodnie, byśmy mogli cieszyć się pięknym odłowem narybku letniego - lipcówki, ponieważ to już będzie prawdopodobnie początek lipca.

ŻYCIE POŚWIĘCIŁ RYBOM... PROFESORZE, DZIĘKUJEMY

20 kwietnia 2021 r., w wieku 84 lat, odszedł na zawsze prof. dr hab. Ryszard Wojda, postać doskonale znana w środowisku naukowców jak i hodowców i producentów ryb, człowiek bez reszty oddany polskiemu rybactwu.

Prof. dr hab. Ryszard Wojda urodził się w 1936 roku. Był absolwentem Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, którą ukończył w 1960 roku, na Wydziale Zootechnicznym, broniąc pracę magisterską w Zakładzie Ichtibiologii i Rybactwa. Z dumą podkreślał, że był ostatnim dyplomantem prof. dr. Franciszka Staffa, twórcy nowoczesnego rybactwa w Polsce, wieloletniego kierownika Zakładu Rybactwa SGGW. Z pewnością w tym czasie „duch przedwojennej szkoły akademickiej i rybactwa” skutecznie został zaszczepiony w młodym magistrancie i w tym duchu przebiegała cała późniejsza zawodowa działalność naukowa i akademicka prof. Ryszarda Wojdy.

Dwie WIELKIE PASJE

Przez 60 lat związany był ze Szkołą Główną Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Pracę doktorską obronił w 1971 roku, a rozprawę habilitacyjną w 1979 roku. W 1981 roku został docentem, w 1989 uzyskał tytuł profesora nadzwyczajnego. W 1997 roku nominowany został na stanowisko profesora zwyczajnego. Przez 30 pełnił funkcję kierownika Zakładu Ichtibiologii i Rybactwa SGGW. Przez cztery kadencje (1981-1986, 1993-1996, 1999-2002) pełnił obowiązki prodziekana Wydziału Zootechnicznego, będąc odpowiedzialnym m.in. za współpracę z RZD. Współorganizował przenosiny wydziału do nowej siedziby na Ursynowie na przełomie wieków. W dorobku Profesora znajduje się blisko 340 prac, w tym 150 naukowych, kilka podręczników i skryptów oraz ponad 180 opracowań, w tym projektów, ekspertyz i recenzji. Był również autorem kilkudziesięciu recenzji dorobku i opinii w postępowaniach mianowania i nadania tytułów naukowych.

Uczestniczył aktywnie w pracach licznych gremiów poza uczelnią. Pełnił funkcję konsultanta organizacji technicznych w zakresie tematyki rybackiej oraz w oddziałach Muzeum Narodowego: Parku Łazienkowskim, Parku w Nieborowie i Zamku Królewskim. Powoływany wielokrotnie do Rady Naukowej Instytutu Rybactwa Śródlądowego w Olsztynie, Rady Naukowej PAN w Gołszu, Rady Naukowej przy Zarządzie Głównym Polskiego Związku Wędkarskiego w Warszawie. Był członkiem Komitetu Nauk Zootechnicznych PAN.

Jego całe życie zawodowe skupione było na dwóch pasjach, którym oddawał się bez reszty: na dydaktyce akademickiej i stawowej hodowli ryb.



PROF. DR HAB. RYSZARD WOJDA (1936-2021).
FOT. ARCHIWUM

W sferze akademickiej przez kilkadziesiąt lat Profesor był zaangażowany w pracę dydaktyczną na rodzimym Wydziale Zootechnicznym i poza nim. Prowadził wykłady dla studentów SGGW, WSRP w Siedlcach (1982-1984) i w Akademii Podlaskiej (2006-2009). Był świetnym i lubianym przez studentów dydaktykiem, a dzięki swojej osobowości i komunikatywności łatwo i szybko nawiązywał kontakt ze studentami, których z pasją wprowadzał w arkana tajemnic rybactwa stawowego. Był promotorem 64 prac magisterskich i siedmiu prac doktorskich.

W sferze naukowej bez reszty poświęcił się gospodarce stawowej. Główne obszary Jego pracy naukowo-dydaktycznej obejmowały zagadnienia związane z rybactwem śródlądowym, w szczególności hodowli karpia, intensyfikacji produkcji stawowej drogą optymalizacji żywienia. Wraz z zespołem

prowadził innowacyjne badania dotyczące chowu i hodowli szeregu gatunków karpiołubnych ryb reofilnych (prądolubnych) w stawach. Był wybitnym specjalistą i niekwestionowanym autorytetem w tym zakresie, a Jego podręczniki z zakresu hodowli ryb w stawach weszły do kanonu literatury rybackiej. Swoją ogromną wiedzę budował na prowadzonych przez wiele lat badaniach, ale również na doświadczeniu produkcyjnym, ponieważ przez ponad 40 lat kierował Rybacką Stacją Doświadczalną SGGW w Łąkach Jaktorowskich. Był autorem koncepcji przebudowy tego nieco zaniedbanego gospodarstwa w nowoczesny obiekt doświadczalno-badawczy, a potem sam nadzorował przebudowę, która miała miejsce w latach 1978-1982.

Pan Profesor niezwykle wysoko cenił sobie także współpracę ze środowiskiem hodowców i producentów ryb. Był wśród nich postacią szeroko znaną i szanowaną za to, że łączył szeroką wiedzę z umiejętnościami praktycznymi. Regularnie uczestniczył, jako wykładowca lub ekspert, w branżowych konferencjach i szkoleniach organizowanych przez różne organizacje rybackie. Był honorowym członkiem tych organizacji za wkład wniesiony w rozwój polskiego rybactwa. Wraz z wejściem Polski do Unii Europejskiej, Profesor zaangażował się w tworzenie rozwiązań mających na celu wsparcie krajowej akwakultury ze środków Wspólnoty, w ramach kolejnych programów operacyjnych.

Do końca AKTYWNY

Za całokształt swoich dokonań i osiągnięć odznaczony został m.in. Złotym Krzyżem Zasługi, Złotym Medalem za Długoletnią Służbę, medalem Komisji Edukacji Narodowej, medalem Prof. St. Sakowicza, Srebrną Odznaką za Zasługi dla SGGW.

Do ostatnich chwil aktywny zawodowo, pisał kolejny podręcznik, przygotowywał materiały do nowego programu operacyjnego, uczestniczył w wiosennych odłowach ryb w Rybackiej Stacji Doświadczalnej w Łąkach Jaktorowskich. U progu osiemdziesiątego piątego roku życia zakończył się nagle sześćdziesięcioletni okres Jego wspaniałej służby dla polskiego rybactwa.

Cześć Jego Pamięci!

**DR INŻ. MIROSLAW CIEŚLA
DR INŻ. JERZY ŚLIWIŃSKI**

PRZYCHODZI RYBAK DO PRAWNIKA



MICHAŁ JANOWSKI
radca prawny

Potrzeba nowej unijnej strategii NA RZECZ AKWAKULTURY

W maju tego roku Komisja Europejska ogłosiła komunikat skierowany do innych organów UE, w którym przedstawiła strategiczne wytyczne dotyczące bardziej zrównoważonej i konkurencyjnej akwakultury.

W ostatnich latach coraz więcej się mówi i pisze o wzrastającej roli akwakultury w kontekście samowystarczalności rynku rybnego Unii Europejskiej. Z badań Europejskiego Obserwatorium Rynku dla Rybołówstwa i Akwakultury (EUMOFA) wynika, że w 2018 roku wskaźnik samowystarczalności w odniesieniu do produktów rybołówstwa i akwakultury wyniósł około 42 proc.

W maju tego roku Komisja Europejska ogłosiła komunikat skierowany do innych organów UE, w którym przedstawiła strategiczne wytyczne dotyczące bardziej zrównoważonej i konkurencyjnej akwakultury. Przedstawimy tu wybrane fragmenty tego dokumentu, które pozwolą na zrozumienie kierunku prac bezpośrednio odnoszących się do naszego sektora.

W propozycji Europejskiego Zielonego Ładu i w strategii „od pola do stołu” podkreślono potencjał produktów akwakultury jako źródła białka do produkcji żywności i pasz o niskim śladzie węglowym, które mają odegrać ważną rolę we wspieraniu budowy zrównoważonego systemu żywnościowego.

Akwakultura stwarza miejsca pracy i możliwości rozwoju gospodarczego w społecznościach przybrzeżnych i wiejskich UE. Sektor ten może również pomóc w dekarbonizacji gospodarki, walce ze zmianą klimatu i łagodzeniu jej skutków, ograniczeniu zanieczyszczenia, zapewnieniu lepszej ochrony ekosystemów (zgodnie z celami strategii na rzecz bioróżnorodności i strategii „zero

zanieczyszczeń” na rzecz nietoksycznego środowiska) oraz włączyć się w zarządzanie zasobami o bardziej zamkniętym obiegu. Strategiczne i długoterminowe podejście do zrównoważonego wzrostu akwakultury w UE jest zatem dziś ważniejsze niż kiedykolwiek wcześniej. Podejście to powinno również wyznaczyć ścieżkę odbudowy sektora akwakultury w UE w następstwie kryzysu związanego z COVID-19 oraz zapewnić jego długoterminowe zrównoważenie i odporność.

UE importuje ponad 70 proc. konsumowanej na swoim obszarze żywności pochodzenia morskiego. Produkty akwakultury ogółem (w tym przywóz) stanowią 25 proc. unijnej konsumpcji żywności pochodzenia morskiego, natomiast unijne produkty akwakultury stanowią jedynie 10 proc. konsumpcji w UE. Akwakultura UE stanowi mniej niż 2 proc. światowej produkcji akwakultury. Unijna produkcja w sektorze akwakultury ciągle jest w dużym stopniu skoncentrowana - zarówno pod względem państw członkowskich UE, jak i gatunków utrzymywanych w warunkach fermowych - a zatem istnieje znaczny potencjał dywersyfikacji. Akwakultura w UE, w porównaniu z akwakulturą w innych państwach, podlega jednym z najsurowszych wymogów regulacyjnych w zakresie jakości, zdrowia i ochrony środowiska. Pomimo to akwakultura w UE może jeszcze bardziej poprawić swoją efektywność środowiskową, a tym samym przyczynić się do realizacji celów Europejskiego Zielonego Ładu i powiązanych strategii.

W niniejszym komunikacie dokonano przeglądu strategicznych wytycznych Komisji dotyczących zrównoważonego rozwoju akwakultury w UE, przyjętych w 2013 roku. Wytyczne te stanowiły główny filar strategicznej koordynacji polityki w dziedzinie akwakultury w UE. Do 2015 roku na podstawie tych wytycznych państwa członkowskie UE przyjęły wieloletnie krajowe plany strategiczne w dziedzinie akwakultury. Wdrażanie tych wieloletnich krajowych planów strategicznych wspierano w drodze wymiany dobrych praktyk między państwami członkowskimi UE, którą ułatwiała Komisja, oraz poprzez finansowanie z Europejskiego Funduszu Morskiego i Rybackiego (EFMR) i innych funduszy UE.

Komisja zwróciła się do państw członkowskich UE o dokonanie przeglądu swoich wieloletnich krajowych planów strategicznych z uwzględnieniem konsultacji w sprawie nowych wytycznych określonych w niniejszym komunikacie. Przyszły Europejski Fundusz Morski, Rybacki i Akwakultury (EFMRA) będzie nadal zapewniał wsparcie państwom członkowskim UE, aby pomóc im we wdrażaniu strategicznej wizji dla sektora, odzwierciedlonej we wspomnianych wieloletnich krajowych planach strategicznych i ich programach operacyjnych, w tym poprzez działania lokalne.

Nie pozostaje więc nic innego, jak ocenić na ryche wdrażanie wymienionych wyżej wytycznych, a przedstawiciele rodzimej akwakultury winni włączyć się aktywnie w ten proces.

Całość dokumentu: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/?uri=COM:2021:236:FIN>

WSPÓŁPRACA: PAWEŁ SZCZEPAŃSKI

W SIECI

AKWAKULTURA na kongresie i promocja karpia W NIEMCZACH

II Kongres Zootechniki Polskiej właśnie przeszedł do historii, ale powinniśmy go zapamiętać ze względu na znaczący w nim udział tematów dotyczących akwakultury. Jednym z wiodących problemów poruszanych na kongresie była akwakultura i jej rola w kształtowaniu gospodarki żywnościowej, a także ekologii, ochronie środowiska, edukacji i promocji dziedzictwa kulturowego i przyrodniczego.

Wywiad, którego udzielił nam w tym numerze GPK (str. 4-5) Bernhard Feneis z Bawarii, wskazuje nam, by uważniej przyrzeć się działaniom promocyjnym nie tylko w zakresie spożycia karpia, ale też całej otoczki hodowli, całego dziedzictwa kulturowego bawarskich karpiarzy, ale i całych społeczności żyjących w otoczeniu stawów. Imprezy promocyjne, które są organizowane od ok. 20 lat, obrosły już w wiele zwyczajów i partnerstw regionalnych.



Z racji tego, iż w programie II Kongresu Zootechniki Polskiej pt. „Quo vadis Zootechniko” zaakcentowano niezwykle bogatą tematykę akwakultury, czasopismo „Komunikaty Rybackie” objęło wydarzenie patronatem medialnym.

II Kongres Zootechniki Polskiej odbył się w dniach 17-18 czerwca tego roku w sali konferencyjnej Hotelu Boss w Warszawie.

W sesji plenarnej oraz sesji roboczej, poświęconej akwakulturze i środowisku, udział wzięli doświadczeni specjaliści m.in. z Instytutu Rybactwa Śródlądowego oraz eksperci z UWM w Olsztynie, ZUT w Szczecinie i SGGW w Warszawie, również od wielu lat współpracujący z naszą jednostką. Program Kongresu można pobrać ze strony: <http://www.zootechkongres.pl/program/>

www.infish.com.pl



Połowa z 73 mieszkańców wioski Kornthan posiada swój staw. Co roku w drugi

weekend października małą wioską odwiedza około 20 000 osób. Czy to ma jakiś związek? Ależ oczywiście!

Kornthan od wieków jest wioską hodowców ryb, a zawdzięcza to „królowi zimy” Fryderykowi V z Palatynatu. Ponieważ potrzebował on pieniędzy, aby ubiegać się o czeską koronę królewską, sprzedał 14-hektarowy Kornthanner Weiher (staw) miejscowym rolnikom, których potomkowie nadal nim zarządzają. W dniach 9 i 10 października br. po raz 22. będzie tu obchodzone święto tradycyjnej hodowli stawowej wraz z Kornthanner Karpfenkirchweih (odpustem karpiowym). Liczni wystawcy będą sprzedawać towary od artykułów wędkarskich, aż po watek cukrową.

Przy okazji Kornthanner Karpfenkirwa przeżyjesz rybacką przygodę na żywo w firmie rybackiej Stock. Baseny pokazowe z lokalnymi rybami pozwalają się zanurzyć w podwodny świat, a goście są rozpieszczani licznymi rybnymi przysmakami. Oprócz klasyków kuchni karpiowej, możesz spodziewać się również wrapów z wędzonych ryb oraz wędzonego pstrąga z wiejskim chlebem i kremowym chrzanem lub domową sałatką ziemniaczaną, którymi można się delektować w ogrzewanej sali festiwalowej. Festiwal odbędzie się w sobotę (9.10.21) w godz. od 10 do 21 oraz w niedzielę (10.10.21) od 10.30 do 18.

<https://www.erlebnis-fisch.de/kornthanner-karpfenkirchweih/>



Bursztynowy, pikantny napój karpiowy Friedenfelser z cudownie chrupiącym pieczonym karpem to kulinaryny raj Górnego Palatynatu! Każdego roku Friedenfelser Schloßbrauerei warzy zdrowy i smaczny napój karpiowy Friedenfelser specjalnie z okazji Fish Adventure Weeks. Najlepszy, lekko wytrawny chmiel Hallertau, mocny, pikantny słód jęczmienny Górnego Palatynatu i miękka czysta woda z głębin Parku Przyrody Steinvald sprawiają, że napój karpiowy Friedenfelser jest idealnym dodatkiem do obfitych, pysznych specjałów karpia z Krainy 1000 Stawów. Friedenfelser Karpfentrunk jest serwowany podczas wydarzeń w ramach „Tygodni Rybnej Przygody”, ale jest również dostępny w butelkach! Smacznego!

<https://www.erlebnis-fisch.de/karpfen-und-bier/>

OPR. Z.Sz.



NASZA GALERIA



DR INŻ. HENRYK SOBOLEWSKI, TWÓRCA MUZEUM.

| ZDJĘCIA: JAROSŁAW CZERWIŃSKI

JAK PRZYRASTA RYBIA ŁUSKA?

Wzrok zwiedzających od razu przyciąga wielki węgorz wkomponowany w ścianę Interaktywnego Muzeum Rybactwa w Biskupinie koło Żnina. A to dopiero początek atrakcji i ciekawostek. Muzealny budynek ma kształt ryby, a gromadzone przez niemal 60 lat zbiory zostały zaprezentowane na powierzchni trzech tysięcy metrów kwadratowych.

- Zwiedzanie tej ekspozycji to interaktywna wędrówka przez szeroko pojęty świat rybactwa – mówi dr. inż. Henryk Sobolewski, ichtiolog, wieloletni prezes Gospodarstwa Rybackiego w Łysininie, a zarazem twórca tego prywatnego muzeum. – A zaczynamy ją zaglądając do domu XIX-wiecznego rybaka.

W muzeum można zapoznać się m.in. z technikami i technologiami połowów, gatunkami i morfologią ryb słodkowodnych, charakterystyką flory i fauny polskich jezior. Można dowiedzieć się też np. jak przyrasta rybia łuska, jak naprawia się sieci i w jaki sposób prowadzi się połowy pod lodem. Warto tu przyjechać. **GK**

