



**PERŁY DAWNEJ  
WISŁY:  
KRYPY, BATY  
I PYCHÓWKI**

STR. 8



**UFO  
W EMILCINIE.  
PRAWDA  
NAS ZADZIWI?**

STR. 18



**JAK ZOSTAĆ  
WINIARZEM,  
I TO NA  
PEŁEN ETAT**

STR. 16



# **P GŁOS Pana Karpia**

NR 7 (25), SIERPIEŃ 2021

PISMO DLA HODOWCÓW RYB I PRZYJACIÓŁ RYBACTWA

ISSN 2450-5811



**KARP Z PSTRĄGIEM,  
CZYLI PAKA RYBAKA**

STR. 12

### KOD

**”** Dzisiaj A.D. 2021, w dobie troski o klimat, to niskointensywne hodowle karpiowe są wzorem akwakulturowej bioróżnorodności i rozproszonej retencji wody. Ale przecież to się samo nie dzieje. Na ten stan pracowały i pracują pokolenia rybaków hodujących karpi.

Panta rhei - wszystko płynie. Ta piękna myśl Heraklita jest przynależna również karpiarstwu i to nie dlatego, że karpie płyną, ale dlatego, że wszystko wokół karpiarstwa jest w nieustającym ruchu. Ten karpiowy ruch to swoisty kod hodowlano-środowiskowo-kulturowy, doskonała symbioza tych, wydawać by się mogło, różnych światów. Czy potrafimy ten kod odczytać i co się wyłoni spod zamazanych znaków?

Kilka dni temu, podczas spotkania organizacji karpiowych, Tomasz Król, rybak z Brzeszcz koło Oświęcimia, zadał fundamentalne pytanie: „czy my, hodowcy karpi, wiemy dokąd zmierzamy?”. Bardzo cenię Tomasza za bezinteresowność, solidność i krytycyzm, również wobec siebie, ale także za trafne analizy stanu karpiarstwa w Polsce z pozycji hodowcy praktyka. Dla mnie ocena karpiarstwa właśnie z tej pozycji jest najważniejsza i dlatego do niej nawiązuję. Oczywiście, najlepiej jest, gdy oceny praktyków korelują z ocenami branżowych naukowców, ale to temat na oddzielny felieton. Temat o roli instytucji rybackich i innych struktur państwowych oraz organizacji rybackich w budowaniu strategii rybactwa, również w aspekcie programów unijnych, w taki sposób, abyśmy nie musieli wyczytywać w branżowej prasie, jak to brukselskie salony dybią na naszą akwakulturową suwerenność. Dokąd więc my, hodowcy karpi, zmierzamy?

Dzisiaj A.D. 2021, w dobie troski o klimat, to właśnie niskointensywne hodowle karpiowe są wzorem akwakulturowej bioróżnorodności i rozproszonej retencji wody. Ale przecież to się samo nie dzieje. Na ten stan pracowały i pracują pokole-

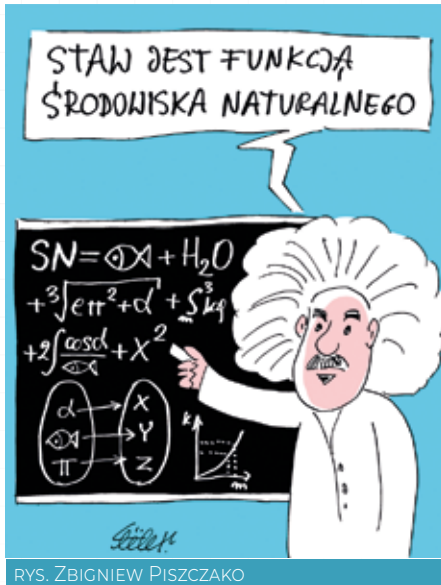
nia rybaków hodujących karpi. To na ich barkach spoczywa utrzymywanie bardzo czułego balansu hodowlano-przyrodniczego. To oni z własnych kieszeni finansują cały proces hodowlany, ale finansują także potrzeby wodno-środowiskowe z korzyścią dla całego społeczeństwa na dziś i na jutro.

Kluczem do utrzymania tego hodowlano-przyrodniczego balansu jest systematyczny rozwój hodowli karpiowych i osłonowe programy wodno-środowiskowe. W najbliższych latach możemy wyhodować 30 tys. ton karpi handlowych rocznie, bez uszczerbku dla środowiska i - przy mądrej promocji - zbywalnych na krajowym rynku za godziwą cenę. Do tego potrzebujemy śmiałej strategii i rzetelnego programu operacyjnego dla optymalnego wykorzystania cennych unijnych środków, w tym finansowania niezbędnych remontów odtworzeniowych sta-

wów i budowy przy nich przetwórci ryb. W tworzeniu tego programu nie może zabraknąć rybaków i cieszę się, że w tym temacie organizacje rybackie rozpoczęły współpracę, oby sprawczą.

Stawy nie spadły nam jak manna z nieba. Włożyliśmy w ich trwanie wiele pieniędzy i wysiłku. Oprócz funkcji hodowlanej, pełnią dzisiaj rolę narzędzia ochrony środowiska przyrodniczego i rozproszonej retencji - skuteczniejszej i tańszej w realizacji i utrzymaniu niż wielkogabarytowe zbiorniki retencyjne. To jest ich niepodważalna, wymierna wartość, a my musimy skuteczniej egzekwować należne nam z tego tytułu rekompensaty. W przeszłości bywało różnie. Czas tę kartę odwrócić.

WACŁAW SZCZOCZARZ



rys. Zbigniew Piszczako

ZBIGNIEW SZCZEPAŃSKI  
redaktor naczelny



Do następnej kampanii sprzedażowej karpią niby daleko, ale i blisko zarazem. Co ciekawe, jeszcze 20 lat temu na pewno nikt nie zaprzętałby sobie głowy tym, czy będzie mu wolno sprzedawać żywe karpie. Jednak od tego czasu trochę się pozmieniało. Wystarczyło kilka przypadków niedostatecznej troski o żywe karpie w trakcie sprzedaży, a temat w mediach rósł niczym balonik. Za mediami poszli celebryci, a pół kroku za nimi ekranowi politycy, którzy co 2-3 lata chcą zaostrzać Ustawę o ochronie zwierząt. Co w tym czasie zrobili rybacy? Instytut Rybactwa Śródlądowego szkoli hodowców z dobrostanu ryb, powstał Kodeks Dobrych Praktyk Rybackich, a od dwóch lat wydawany jest poradnik pt. „ABC sprzedaży karpi”. Towarzystwo Promocji Ryb zrobiło jeszcze jedno - wystąpiłiśmy o informację, jak rzeczywiście przestrzegane jest prawo w odniesieniu do karpi. Otóż okazało się, że w 2020 roku prokuratura wystąpiła do sądów o ukaranie winnych łamania ww. ustawy, uwaga - w jednym przypadku (!). Musimy zatem informować polityków, że zaostrzanie prawa nie ma żadnego uzasadnienia, tak jak i oglądanie w mediach pompujących balony fałszywych aktywistów prozwierzęcych.

Zbigniew Szczepański

GRZEGORZ KOŃCZEWSKI  
redaktor prowadzący



Dziś trudno sobie wyobrazić, że jeszcze kilkadziesiąt lat temu gospodarze ze wsi Basonia na Lubelszczyźnie w łodziach transportowali bydło na pastwiska położone po przeciwnej stronie Wisły. Wielkie drewniane krypy musiały być naprawdę solidne, by podczas przeprawy nie doszło do tragedii. Nic dziwnego więc, że w Basonii prężnie działały warsztaty szkutnicze, a sława miejscowych rzemieślników sięgała daleko poza ich region.

Rozmowa z Mateuszem Tabaką (zamieszczamy ją na str. 8-9), młodemu, bo zaledwie 35-letniemu szkutnikiem z Basonii, produkującym puchówki i baty - tradycyjne, płaskodenne łodzie drewniane, to swoista podróż w czasie. To nic, że pastwiska za Wisłą basońscy gospodarze już sprzedali i nie ma potrzeby, by transportować tam bydło. To nic, że w świat wodniaków z impetem wkroczyły produkowane na dużą skalę pływające produkty z najróżniejszych tworzyw sztucznych. Wciąż nie brakuje ludzi, dla których drewniana łódź - efekt solidnej roboty fachowca odnoszącego się do dawnych sprawdzonych wzorców - ma wartość o wiele większą niż szybko i tanio wykonana masówka. Czy to dziwne, że w tej grupie są także rybacy stawowi? Nie, bo przecież ich styl pracy też nie zmienia się od lat.

Grzegorz Kończewski

## W NUMERZE

### 4 Czesi cenią **KARPIE CIĘŻKIE**

Wywiad z prof. dr. inż. Janem Marešem, czołowym czeskim specjalistą z zakresu akwakultury stawowej.

### 6 **ZAKWIT** niejedno ma imię

Zakwity mogą wywoływać choroby ryb, a nawet skutkować śnięciami - ostrzega dr inż. Jerzy Śliwiński z SGGW w Warszawie.

### 7 **CO AURA ZAFUNDOWAŁA** rybakom?

Sezonowe rady lek. wet. Teresy Nowak-Kobus dla hodowców karpi.

### 8 Perły dawnej Wisły: **KRYPY, BATY I PYCHÓWKI**

Rozmowa z Mateuszem Tabaką, budującym tradycyjne płaskodenne łodzie drewniane szkutnikiem z Basonii, wsi w powiecie opolskim, w gminie Józefów nad Wisłą.

### 10 Świadectwo **WSKRZESZONEGO** rycerza

O sporze króla Bolesława II Śmiałego z biskupem Stanisławem i cudzie, który miał nastąpić w przepięknie położonej nad Wisłą wsi Piotrawin, opowiada Wiktor Niedziałek.

### 12 Tak karmi „Pustelnia”, **CZYLI PAKA RYBAKA**

„Pustelnia” koło Opola Lubelskiego to około 400 hektarów stawów, a przy nich Zajazd Rybacki, serwujący dania z karpi, pstrągów i jesiotrów pochodzących z własnej hodowli.

### 15 Czy ryby w stawach **PIJĄ I SIKAJĄ?**

Nasz ekspert dr Mirosław Kuczyński tym razem przybliży kwestie związane z fizjologią ryb, nie tylko stawowych.

### 16 **JAK ZOSTAĆ WINIARZEM** na pełen etat

- To proste: trzeba mieć pasję i włożyć w nią bardzo dużo pracy - uważa Maciej Mickiewicz z Opola Lubelskiego, prowadzący wraz z żoną i synem Winnicę Rodzinną „Mickiewicz”.

### 18 **UFO i zielone potwory** w Emilcinie

Czy w niewielkiej wiosce pod Opolem Lubelskim rzeczywiście wyładowało UFO, a jeden z rolników miał bezpośredni kontakt z przybyszami z innej planety?

### 20 Jak żeglarzy **TATAR Z KARPIA ZACHWYCIŁ**

Potrawy z karpi i innych słodkowodnych ryb miały swoje pięć minut w jednym z odcinków cyklu reportaży pt. „Dookoła świata”, który został wyemitowany w TVP1.

### 22 **KIEDY STRZELAĆ**, kiedy płoszyć

Minister środowiska skracą okresy polowań na ptaki łowne. Czy polowanie na stawach w sierpniu jest jeszcze możliwe?

### 23 **PROSTO** z sieci

Informacje i ciekawostki wyłowione z głębin internetu.

### 24 Fiołki, storczyki i **GŁOS PUSZCZYKA**

W bujnych i różnorodnych lasach Nadleśnictwa Kraśnik oddycha się pełną piersią, szybko zapominając o troskach i codziennym pędzie.

# RYBA MUSI SWOJE WAŻYĆ. CZESI CENIĄ KARPIE CIĘŻKIE

„Czeskie stawy karpiove, w zależności od stosowanego poziomu intensyfikacji, podzielone są na kilka kategorii produkcyjnych. Między innymi określone są limity wielkości żywienia oraz dawkowania nawozów”.



PROF. DR INŻ. JAN MAREŠ

| ZDJĘCIA: PATRIK UHLÍŘ

ROZMOWA Z **PROF. DR. INŻ. JANEM MAREŠEM**, KIEROWNIKIEM ODDZIAŁU RYBACTWA I HYDROBIOLOGII NA WYDZIALE NAUK ROLNICZYCH UNIwersYTETU IM. MENDLA W BRNIE.

**Jaki model edukacji rybackiej funkcjonuje w Czeskiej Republice?**

Kształcenie rybackie odbywa się u nas na kilku poziomach. Szkoła zawodowa i rybaczka szkoła średnia zlokalizowane są w Trzeboni, natomiast maturę można zdobyć w szkole w Vodňanach, która w ubiegłym roku obchodziła jubileusz 100-lecia działalności. Studentów na kierunek rybacki przyjmuje się na Uniwersytecie im. Mendla w Brnie (specjalizacja działa od 1949 r.), ale także na Uniwersytecie Południowocze-

skim w Czeskich Budziejowicach (również w języku angielskim) i na Czeskim Uniwersytecie Rolniczym w Pradze. Kolejne stopnie naukowe można zdobyć zarówno w Brnie, jak i w Czeskich Budziejowicach.

**Z jakimi zainteresowaniami i oczekiwaniami trafia dziś młodzież do szkół rybackich?**

Fascynacja rybactwem ściśle produkcyjnym, biznesowym i zagospodarowaniem rybackim wód jest w stosunku do lat poprzednich stosunkowo rzadkim zjawiskiem. Natomiast rośnie zainteresowanie młodych ludzi wędkarstwem i ochroną przyrody, a zwłaszcza ekosystemów wodnych. Są oni dla nas, wykładowców, bardzo cenni, gdyż kształcą się na bazie prawnych podstaw działania wodnych, głównie stawowych, ekosystemów. W efekcie studen-

ci posiadają nierzadko znacznie szerszą wiedzę niż pracownicy ochrony przyrody. Z tego względu właśnie nasi absolwenci zatrudniani są bardzo chętnie w wielu jednostkach branżowych, w tym w administracji. I - co ważne - często potem rozstrzygają różne problemy dotyczące właśnie rybactwa.

**Proszę przedstawić swój zespół naukowy i zakres prac?**

Jestem kierownikiem Oddziału Rybactwa i Hydrobiologii ([www.rybarstvi.eu](http://www.rybarstvi.eu)) na Wydziale Nauk Rolniczych Uniwersytetu im. Mendla w Brnie, z 24 pracownikami, 11 doktorantami i 6 współpracownikami. Zajmujemy się problematyką rybactwa śródlądowego, począwszy od ekologii wodnej i toksykologii, przez ichtiobiologię,

gospodarkę rybacką na wodach otwartych, aż po technologie hodowli i produkcji ryb, z żywieniem włącznie. Wśród tych zagadnień i problemów jest także ocena jakości surowca rybnego, choroby ryb, akty prawne oraz dotacje sektorowe. We współpracy z gospodarstwami rybackimi pracujemy m.in. nad:

- jakością środowiska stawowego, zwłaszcza przyczynami i eliminowaniem czynników powodujących śnięcia ryb i straty rybackie,
- zwiększeniem odporności ryb na choroby z wykorzystaniem m.in. pasz leczniczych,
- wyborem najlepszych odmian i linii hodowlanych karpia,
- optymalizacją żywienia ryb w stawach i systemach intensywnych,
- testowaniem różnych komponentów i dodatków mieszanek paszowych,
- poszukiwaniem nowych przetworów z ryb stawowych, atrakcyjnych na rynku,
- optymalizacją tuczu ryb w systemach RAS i obszarach akwaponiki.

**Jak wygląda w Czechach styl ochrony środowiska i akwakultury stawowej?**

Znaczną uwagę przywiązujemy do walorów pozaprodukcyjnych stawów. Niestety, przepisy czasem ograniczają podstawowe zadanie naszej branży - produkcję rybacką. W pewnym zakresie ograniczenia te udaje się rekompensować w tworzonych aktach prawnych. Dotyczy to głównie systemu NATURA 2000. Bołączką rybaków jest jednak fakt, że czeskie organy ochrony przyrody różnie interpretują te przepisy prawa.

Wielkim problemem na stawach jest nadmierna obecność ptaków rybożernych i tych wyjadających paszę. Poza kormoranem, dotyczy to bociana czarnego, czapli, kilku gatunków kaczek czy perkozów. Duże kłopoty są również z wydrami i norkami, a pośrednio także z bobrami, które niszczą groble. I tu ścieramy się z obrońcami przyrody. Corocznie wyliczane są straty rybackie, co dotyczy głównie kormoranów. W przypadku innych zwierząt chronionych, określane są rekompensaty szkód lub wydawane są pozwolenia na płoszenie bądź odstrzał.

Za szkody rybackie spowodowane przez kormorany wypłaca się rekompensaty za faktycznie utracone ryby na podstawie liczby odstrzelonych sztuk. Za każdego ptaka wypłaca się 500 czeskich koron (100 zł), a roczna wielkość tych odszkodowań wynosi 4-5 mln koron (do 1 mln zł), co odpowiada z grubsza 10 tys. sztuk kormoranów. Ogólna zaś rekompensata tego typu strat ponoszonych przez rybactwo wskutek gniazdowania i zimowania około 21 tys. sztuk kormoranów w 2019 roku wynosiła 144 mln koron (ok. 30 mln zł). Ponadto straty spowodowane przez czaple to dodatkowo kwota ponad 40 mln koron, a przez wydry - ponad 100 mln koron. Są to straty szacowane łącznie w stawowych gospodarstwach produkcyjnych oraz obiektach organizacji wędkarskich.

Wszystkie straty rybackie w Czechach szacowane są na 287 mln koron z czego dwie trzecie tej kwoty na obiektach i stawach produkcyjnych (180 mln koron - 33 mln zł).

**Czy są jakieś ograniczenia w hodowli ryb z uwagi na uwarunkowania środowiskowe?**

Czeskie stawy karpiove, w zależności od stosowanego poziomu intensyfikacji, podzielone są na kilka kategorii produkcyjnych. Między innymi określone są limity wielkości żywienia oraz dawkowania nawozów. Dodatkowo, przy stosowaniu nawożenia wymagane jest zezwolenie odpowiedniego organu ochrony przyrody na zastosowanie w konkretnym stawie odstępstwa od przepisów. Duża część arealu stawów ziemnych, które zlokalizowane są w rezerwatach, działa jako tzw. stawy ekstensywne, gdzie zarówno nawożenie, jak i żywienie ryb, nie mogą być stosowane. Są i inne ograniczenia i choć pośrednio dotyczą np. limitowanej przezroczystości wody lub rozwoju określonej wielkości organizmów zooplanktonu, to zdecydowanie ograniczają zagęszczenie obsad i w efekcie końcową produkcję ryb. Zdarzają się również ostrzeżenia odnośnie regulacji poziomu wody w stawach, co jest związane z zabezpieczeniem optymalnych warunków gniazdowania ptaków wodnych. Występują też czasami ograniczenia obsady amura białego, co

z kolei ma na celu ochronę roślin wodnych. Zadawanie pasz i granulatów leczniczych możliwe jest tylko przy formalnej akceptacji i zezwoleniu lokalnych lekarzy weterynarii.

**Jaki jest poziom produkcji i konsumpcji karpia w Republice Czeskiej?**

W ostatnich trzech latach czeska produkcja karpia, według danych Zrzeszenia Rybackiego, wyniosła: 18 430 t (2018), 19 975 t (2019) i 17 370 t (2020). Szacuje się, że dodatkowe 2 500-3000 ton ryb złowiono na wędkę. Statystyczny obywatel Czeskiej Republiki zjada rocznie prawie jeden kilogram karpia hodowlanych. Ponadto konsumuje się około 0,25 kg karpia złowionych przez wędkarzy. Więcej niż połowa karpia jest u nas tradycyjnie sprzedawana jesienią, od października do grudnia, w tym na sam grudeń przypada 35 proc. obrotów. Drugim, choć mniejszym, szczytem zbytu karpia są miesiące marzec i kwiecień (ok. 15 proc. produkcji). Na czeski rynek świąteczny trafiają głównie karpie ciężkie, o masie około 2 kg (klasa I), jako najbardziej poszukiwane ryby przez klientów oraz karpie o masie 2,5-4 kg (tzw. wybór extra). Ryby o wielkości do 1,5 kg przeznacza się głównie na zarybienia zbiorników dla wędkarzy. W trakcie roku spożycie karpia jest nieco niższe, dlatego czynione są starania o zwiększenie konsumpcji w postaci przetworów z karpia, a także dań z karpia w stołówkach pracowniczych, studenckich czy szkolnych. Sprzedaż żywych ryb prowadzona jest przy zachowaniu dobrostanu zarówno w sklepach, marketach czy hurtowniach ryb, jak i okresowo czynnych przed świętami licznych punktach tzw. namiotowych. Oczywiście, obserwuje się ostatnio dość znaczne naciski organizacji prozwierzęcych w celu ograniczenia sprzedaży ryb w stanie żywym czy uśmiercanych w trakcie sprzedaży. Niemniej jednak, jak na razie, prawo pozwala sprzedawać żywe karpie. Zdajemy sobie jednocześnie sprawę, że jeżeli przed świętami pojawiłby się całkowity zakaz sprzedaży żywych karpia, byłby to ogromny problem dla całej branży rybackiej.

**ZBIGNIEW SZCZEPAŃSKI  
TŁUMACZYŁ: PROF. DR HAB. JANUSZ GUZIUR**



## Książki, GÓRY I WĘDKA

Prof. dr inż. Jan Mareš to czołowy czeski specjalista z zakresu akwakultury stawowej oraz technologii produkcji ryb. Absolwent szkoły rybackiej w Vodňanach oraz Wydziału Nauk Rolnych Uniwersytetu im. Mendla w Brnie, na specjalizacji zootechniczno-rybackiej. Mieszka w Brnie z rodziną, psem, kocurem i żółwiami. Ulubionym miejscem odpoczynku jest dla profesora niewielki ogród, jednak jego prawdziwym hobby od dzieciństwa są książki. Oczywiście, jest to literatura zawodowa, z historią

czeskiego rybactwa włącznie, ale także literatura faktu i science fiction. Książki wyglądają tu zewsząd, od piwnicy po dach. W okresach spokojniejszych zajmuje się filatelistyką, zwłaszcza znaczkami z... rybami.

Jeszcze niedawno co najmniej dwa tygodnie w roku chodził po górach, które uwielbia. Teraz ma coraz mniej czasu. W zimie biega na nartach biegowych, a w lecie uprawia górskie marszrutę. Przez wiele lat jeździł z całą rodziną w Karkonosze. Niestety, ostatnio z powodu braku czasu zaniedbał wyprawy wędkarskie, ale obiecuje poprawę.

# CO W STAWIE PISZCZY...



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

## ZAKWIT **niejedno** ma imię

**Obok niedogodności i zagrożeń dla wczasowiczów odpoczywających nad Bałtykiem, skutki masowych zakwitów są zdecydowanie szersze. Stanowią realne zagrożenie dla życia organizmów wodnych. Mogą wywoływać choroby ryb, a nawet skutkować masowym śnięciem.**

Z pojęciem zakwitów jesteśmy, jako społeczeństwo, coraz lepiej obeznani. Znamy siłą problemu wzrasta w okresie wakacyjnym, kiedy na plażach Bałtyku pojawia się zakaz kąpiel. Jest to niemiła niespodzianka, niwecząca przyjemność pobytu, opłaconego nie małym, jak wiadomo, kosztem. Podobne nieprzyjemne zdarzenia mogą nas spotkać również na śródlądowych akwenach. Polskie jeziora i zbiorniki zaporowe, w znacznym procencie, dotknięte są „zakwitową”. Nietety, obok niedogodności i zagrożeń dla kąpielowiczów, skutki masowych zakwitów są zdecydowanie szersze. Stanowią realne zagrożenie dla życia organizmów wodnych.

### Co jest **PRZYCYNĄ**?

Z punktu widzenia hydrobiologii, zakwitem nazywamy masowy rozwój różnych gatunków glonów planktonowych lub sinic, powodujący widoczną gołym okiem zmianę zabarwienia wody na zieloną, oliwkową, brunatno-żółtą, pomarańczową lub nawet czerwoną.

Co jest przyczyną zakwitów? Winę za masowe pojawianie się zakwitów w zbiornikach wodnych ponoszą zanieczyszczenia związkami azotu i fosforu, które na przykład spływają z pól uprawnych. W naturalnych zbiornikach walka z zakwitami jest trudna, a nawet wręcz niemożliwa.

Zakwitom, szczególnie tym wywołanym przez sinice, towarzyszy zanieczyszczenie

wody substancjami toksycznymi. Wyróżnia się około 40 gatunków sinic mogących produkować toksyny. W gospodarce stawowej pojęcie zakwitów nie jest postrzegane negatywnie. Hodowcy wręcz przyjaznym okiem witają sytuację, w której woda stawowa nie jest kryształiczna. Obecność licznych drobnych roślin i zwierząt (fito- i zooplanktonu) zawieszonych w toni wodnej świadczy o bogactwie życia w zbiorniku. Zakwit to istotny element powodzenia w produkcji, zarówno larw jak i ryb starszych. Jedni specjaliści uważają, że najkorzystniejszy jest zakwit, w którym przeważają zieleńce, drudzy natomiast uznają, że to obecność sinic wraz z zielenicami, wiciowcami i okrzemkami jest właściwa. Niezależnie od tych stanowisk, z pewnością liczebność fitoplanktonu odzwierciedla biologiczną produktywność stawów.

### Wizja **PRZYDUCHY**

Profesor Ryszard Wojda dzielił stawy (ich żyzności) na podstawie charakteru obserwowanego zakwitu. I tak: stawy, w których woda jest klarowna, wykazują najniższą wydajność rybacką. Te, w których obserwowane są zakwity krótkotrwałe w okresie wiosny i na początku lata, odznaczają się średnimi wartościami wydajności. Wreszcie, w stawach, w których zakwity są obfite i długotrwałe, uzyskuje się najlepsze rezultaty produkcyjne.

Należy pamiętać, że jeżeli biomasa organizmów tworzących zakwity zosta-

nie przekroczone, wtedy mogą wystąpić zjawiska niebezpieczne. Masowy rozwój sinic i glonów, a następnie ich obumieranie, w warunkach wysokiej temperatury, niskiego ciśnienia atmosferycznego, braku opadów oraz wiatru doprowadzić może, szczególnie przed świtem, do deficytów tlenu rozpuszczonego w wodzie. Może to skutkować masowym śnięciem ryb, czyli przyduchą.

### Zakwity i **CHOROBY**

Zakwity mogą wywołać także schorzenia ryb w postaci zgorzeli skrzel czy uszkodzeń tkanki skrzelowej ryb przez cyjanotoksyny, które pochodzą z rozkładających się komórek sinic. Innym problemem, który pojawia się w tych okolicznościach, jest pogorszenie walorów konsumpcyjnych mięsa ryb. To nie tylko mulisty posmak, ale wręcz odór, który zanika dopiero po kilkutygodniowym odpianiu ryb.

Jak ocenić czy zakwit jest „w normie”? Oczywiście, są na to praktyczne sposoby. Według cytowanego wcześniej podręcznika, jeżeli rękę zanurzymy w wodzie stawu do łokcia i nie zobaczymy zgiętej dłoni, to rozwój fitoplanktonu jest już obfity. Wówczas należy wzmocnić czujność i powstrzymać się od nawożenia stawu. Trzeba też częściej kontrolować zawartość tlenu w wodzie oraz jej odczyn. Jeżeli obserwacje wskazują na nasilenie zakwitu, należy wstrzymać żywienie ryb, staw zwapnować (0,5-1,0 t CaO/ha) lub zastosować siarczan miedzi (2-3 kg/ha). W przypadku zagrożenia przyduchą, pozostaje wprowadzenie napowietrzania i zastosowanie przepływu świeżej wody przez staw.

# ZDRÓW JAK RYBA?



**TERESA NOWAK-KOBUS**  
LEKARZ WETERYNARII

## CO AURA ZAFUNDOWAŁA hodowcom i rybom?

**Od kilku lat obserwujemy nasilenie nieprzewidywalnych i niepokojących zjawisk pogodowych. Ich wpływ odczuwa środowisko i żyjące w nim organizmy, w tym ryby. Zbiornik wodny, jako skomplikowany i złożony obszar, reaguje intensywnie i często niekorzystnie dla jego mieszkańców.**

Pierwsze kłopoty w tym roku zaobserwowałam już wiosną, tuż po odłowach z zimochowów i obsadzeniu stawów. Długotrwałe niskie temperatury i częste zachmurzenie powodowały zaburzenia w procesach fotosyntezy, a co za tym idzie niedobory tlenowe w stawach. Niższa zawartość tlenu w wodzie to mniejsza ilość pokarmu naturalnego i

mniej intensywne pobieranie pokarmu przez ryby, co przełożyło się na mniejsze przyrosty, gorszą kondycję i zmniejszenie odporności.

W okresie letnim intensywne upały również powodowały zaburzenia tlenowe, ale szczególnie niebezpieczne okazały się gwałtowne spadki temperatury. Podczas długotrwałych upałów wierzchnie warstwy wody ulegają intensywnemu nagrzaniu, w odróżnieniu od warstw głębszych, które pozostają chłodne. Tworzą się tzw. warstwy termiczne. Z powodu braku mieszania wody zawartość tlenu w warstwie przydennej wyczerpuje się. Gromadzą się tam produkty beztlenowego rozkładu substancji organicznej, takie jak siarkowodor, metan, amoniak i azotyny. W wyniku znacznego spadku temperatury, zimnego deszczu i wiatru dochodzi do gwałtownego wymieszania warstwy dennej i powierzchniowej wód. Związki toksyczne pojawiają się w całej toni wodnej wywołując zatrucie i śnięcie ryb.

### Groźne **KONSEKWENCJE**

Skutki niedoboru tlenu są różne i zależą od intensywności i długości trwania procesu. Krótkotrwałe, ale intensywne niedobory tlenu powoduje stres, duszenie się i śnięcie ryb. Długotrwałe niedobory stymulują stres i osłabienie wszystkich procesów przemiany materii u ryb. Na szczególną uwagę zasługuje fakt, że przy długotrwałym lub powtarzającym się niedoborze tlenu dochodzi do upośledzenia trawienia, a niestrawione resztki

powodują zapalenie błony śluzowej jelit i zatrucie organizmu. Niedobór tlenu działa supresyjnie na układ odpornościowy. Ryby stają się bardziej podatne na choroby infekcyjne. Ubiegłymi laty infekcje bakteryjne pojawiały się zwykle około połowy sierpnia, w tym roku już w lipcu.

### Jak **ZMINIMALIZOWAĆ** straty?

Konieczne jest prowadzenie przez rybaków stałych pomiarów w zakresie podstawowych parametrów wody, a szczególnie przy ekstremalnych warunkach pogodowych i gwałtownych zmianach należy dokonywać pomiarów temperatury przynajmniej w dwóch warstwach wody oraz pomiaru tlenu fizycznie rozpuszczonego w wodzie, a także pH. W sytuacji pogorszenia się tych parametrów pomocne może być natychmiastowe dopuszczenie wody i zastosowanie aeratorów.

W sytuacji prognozowanych zmian klimatycznych, konieczne wydaje się monitorowanie innych ważnych dla rybactwa parametrów wody, np. biologicznego i chemicznego zapotrzebowania tlenu BZT5 i CHZT5, siarkowodoru, metanu czy substancji azotowych. Tu jawi się potrzeba stworzenia laboratorium badania wód na potrzeby rybactwa stawowego. Profesjonalne monitorowanie jakości wody umożliwi wczesne wykrycie zagrożenia, ale też umożliwi dostosowanie profilu produkcji do istniejących warunków środowiskowych.

W sytuacji zagrożenia niedoborem tlenu bardzo istotne jest racjonalne karmienie ryb, dostosowane do warunków atmosferycznych, a szczególnie temperatury.

Przed zazimowaniem obsad należy:

- przeprowadzić kontrolę stanu zdrowotnego ryb,
- zapewnić wysokobiałkową karmę ze zwiększoną zawartością tłuszczu i witamin A, D3, E,
- przygotować odpowiednio zimochów, pamiętając o wykoszeniu roślinności twardej i wapnowaniu.

Przy zazimowaniu koniecznym jest przestrzeganie bezpiecznych norm zarybienia-  
wy.



**PROWADZENIE STAŁYCH POMIARÓW** W ZAKRESIE PODSTAWOWYCH PARAMETRÓW WODY JEST ABSOLUTNIE KONIECZNE. NA ZDJĘCIU: **WITOLD KANDULSKI**, GŁÓWNY ICHTIOLOG W GR „WÓJCZA” W ŚWIĘTOKRZYSKIM.  
| FOT. JAROSŁAW CZERWIŃSKI



**MATEUSZ TABAKA: - NAJWIĘKSZĄ POPULARNOŚCIĄ, I TO NIE ZMIENIŁO SIĘ DO DZIŚ, ZAWSZE CIESZYLI SIĘ TRADYCYJNE, MIERZĄCE OKOŁO SZĘŚCIU METRÓW PŁASKODENNE PYCHÓWKI.**  
| ZDJĘCIA: JAROSŁAW CZERWIŃSKI

# PERŁY DAWNEJ WISŁY: KRYPY, BATY I PYCHÓWKI

„Nie było mostu, a jakoś przecież trzeba było przetransportować te 200 krów na pastwiska po drugiej stronie Wisły. Krypy, największe spośród drewnianych łodzi, sprawdzały się doskonale - w jednej mieściło się nawet 18 dorosłych zwierząt albo wyładowany sianem wóz zaprzężony w dwa konie”.

ROZMOWA Z 35-LETNIM **MATEUSZEM TABAKĄ**, BUDUJĄCYM TRADYCYJNE PŁASKODENNE ŁODZIE DREWNIANE SZKUTNIKIEM Z BASONII, NIEWIELKIEJ WSI W POWIECIE OPOLSKIM, W GMINIE JÓZEFÓW NAD WISŁĄ.

**Rozpoznaje Pan wyprodukowane przez siebie łodzie?**

Oczywiście, i to z daleka, choć poszczególne egzemplarze różnią się pewnymi detalami. Zresztą, żeby nie było wątpliwości, na każdej wypalam swoje inicjały oraz nazwę „Basonia”.

**Przy okazji promuje Pan swoją rodzinną wieś, w której skutnicze tradycje są bardzo bogate.**

Ponoć sięgają XIV wieku i są związane z przebiegającymi przez nasze tereny dawnymi szlakami handlowymi. Działali tu rzemieślnicy najwyższej klasy, mistrzowie skutnicy, którzy, oczywiście, zatrudniali wielu pomocników. Budowali różne typy drewnianych łodzi płaskodennych, spośród których największymi, bo mierzącymi

około 11 metrów i ważącymi nawet 2,5 tony, były krypy - prawdziwe perły dawnej Wisły.

**Do czego one służyły?**

Najczęściej - i to przez setki lat - wykorzystywano je do przewozu bydła. Powód był prozaiczny - pola, łąki, a więc i pastwiska gospodarzy z położonej na prawym brzegu Wisły wsi Basonia, w zdecydowanej większości zlokalizowane były po przeciwnej stronie rzeki. Nie było mostu, a jakoś przecież trzeba było przetransportować nawet 200 krów na pastwiska. Krypy sprawdzały się doskonale - w jednej mieściło się nawet 18 dorosłych zwierząt albo wyładowany sianem wóz zaprzężony w dwa konie. Z pól zaś do Basonii zwożono na kryptach zboże pozyskane za Wisłą. Zbudowanie takiej dużej krypy sporo kosztowało, dlatego gospodarze dzielili te koszty między siebie i wspólnie taką łódź użytkowali.

**Podczas przeprawy używali wiosel?**

Tak, specjalnych - w uchwycie o grubości szklanki, długich, typowych dla krypt. Były one osadzone w dulkach, służyły do

odpychania tej wielkiej łodzi od dna rzeki, dlatego końcówki piór obowiązkowo wzmacniano metalowymi okuwkami, by wiosło nie ślizgało się po podłożu. Trzeba było wykazać się dużymi umiejętnościami i jeszcze większą krzepą, by taki krowi transport bezpiecznie wyekspediować na drugą stronę Wisły. Wieloletnia tradycja związana z tymi przeprawami zamarła w 1995 roku, gdy pojawił się duży inwestor, który wykupił pola należące do basońskich gospodarzy. Dziś ani krów, ani płonów w ten sposób już się nie transportuje.

**Ale w Basonii powstawały też mniejsze łodzie.**

Największą popularnością, i to nie zmieniło się do dziś, zawsze cieszyły się tradycyjne, mierzące około sześciu metrów płaskodenne pychówki. Bardzo chętnie wykorzystywali je w trakcie połowów rybacy, ale równie często korzystali z nich zbieracze opału. Zbiactwo darmowego, nanoszonego przez rzekę drewna, które zimą wykorzystywano do ogrzewania domów, było na naszych terenach niezwykle popularne. Pychówki nadawały się do tego idealnie.

Ale były też baty, bardzo podobne, zresztą, do pychówek, tyle że miały one charakterystyczną trzecią burtę, zwaną też klamburtą. Mocowano do niej sita służące do cedzenia wydobywanego z dna Wisły piachu, który po dostarczeniu na brzeg wykorzystywany był głównie na budowach. Baty służyły też do przewożenia ładunków na statki wiślane, które ze względu na swoją wielkość, a więc i zanurzenie, nie mogły swobodnie przycumować do rzecznoego brzegu.

**Pamięta Pan swoją pierwszą łódź?**

Oczywiście, tym bardziej, że zawsze pociągała mnie stolarka. Babcia żartowała nawet, że jestem na nią skazany. Bo też faktycznie, w dzieciństwie niemal cały wolny czas spędzałem na przyglądaniu się, jak wujek i stryjek budują pychówki. To u nich poznałem podstawy tego fachu, a szkoła stolarska dobrze nauczyła mnie obsługiwać niezbędne maszyny. Swoją pierwszą łódkę - solidną, ośmiometrową pychówkę - zbudowałem wraz z Heńkiem Smagą z pobliskich Wałowic. Cieszyłem się nią zaledwie przez rok, bo pojawił się klient, który nalegał tak długo, aż w końcu zdecydowałem się mu ją sprzedać. Na szczęście miałem już przygotowane deski na kolejną łódź, ale i ona szybko zmieniła właściciela. I tak się to potoczyło. Jako młody człowiek zostałem skutnikiem wytwarzającym tradycyjne łodzie płaskodenne. Bardzo rzadki to zawód, zdecydowanie niepopularny wśród młodych - takich pasjonatów, jak ja, w całej Polsce jest pewnie nie więcej niż kilku.

**Ile już zbudował Pan łodzi?**

Zbliżam się do setki. Moje łodzie są wykorzystywane nie tylko przez rybaków, wędkarzy i wodniaków wszelkiego rodzaju, ale służą też do przewożenia turystów, rekreacji i jako elementy ozdobne. „Basonie” pływają na Wiśle w Warszawie i okolicach, można je spotkać w Kazimierzu Dolnym, Sandomierzu, Toruniu, Bydgoszczy, a także innych rzekach, nawet na Śląsku, gdzie trafił jeden z największych wyprodukowanych przeze mnie batów. Mimo stosunkowo młodego wieku w środowisku wodniaków jestem rozpoznawalny. Ludzie doceniają fakt, że buduję łodzie w sposób



**ŁODZIE MATEUSZA TABAKI NAJČĘŚCIEJ SĄ USZCZELNIANE W SPOSÓB STOSOWANY PRZEZ NADWIŚLAŃSKICH SZKUTNIKÓW OD WIELU LAT.**



**NA KAŻDEJ WYPRODUKOWANEJ PRZEZ SIEBIE ŁODZI MATEUSZ TABAKA WYPALA SWOJE INICJAŁY ORAZ NAZWĘ „BASONIA”, PROMUJĄC PRZY OKAZJI RODZINNĄ WIEŚ O BOGATYCH SZKUTNICZYCH TRADYCJACH.**

tradycyjny, z niezmienną starannością i dokładnością. Poszycie najczęściej wykonuję z drewna sosnowego, usytuowany na dziobie cupel oraz umiejscowioną po przeciwnej stronie pawęż, do której podpinany jest silnik - z dębiny, na wręgi najczęściej wykorzystuję krzywulce akacjowe lub dębowe. Na nowoczesność pozwalają sobie tylko w przypadku uszczelnień, bo stosuję masy stosowane na jachtach. Ale to głównie ze względu na tych klientów, którzy z dbałością i serwisowaniem łodzi najwyraźniej mają problem.

**No właśnie - jaka jest trwałość takiej drewnianej konstrukcji?**

Oj, z tym to bywa bardzo różnie. Czasami tylko spojrzę na sześćioletnią łódkę i wiem, że będzie w doskonałej kondycji przez następne 10 lat. Innym razem od razu mogę stwierdzić, że łódź, która ma pięć lat, będzie pływać jeszcze maksymalnie przez dwa. To jest kwestia wspomnianej dbałości, bo w przypadku drewna niezbędna jest coroczna konserwacja. I tu, niestety, nie

ma drogi na skróty. Próbowalem stosować współczesne, dostępne w sklepach i szeroko reklamowane środki konserwujące, ale szybko zaprzestałem, bo okazało się, że szkody było więcej niż pożytku. Wróciłem do metod tradycyjnych, stosowanych u nas od setek lat. Tak więc konserwuję łodzie mieszaniną oleju lnianego i dziegciu, i to samo zalecam wszystkim użytkownikom. Nie znam skuteczniejszego sposobu.

**W takim razie zamawiamy u Pana sześćometrową pychówkę. Jak długo przyjdzie nam na nią poczekać?**

Musiabym sprawdzić, czy mam odpowiednio wysezonowane drewno, a w szczególności krzywulce, które zwykle są deficytowe, bo muszę znaleźć je w lesie. I jeszcze zerknę do kalendarza, bo chętnych na łódkę nie brakuje. Część wodniaków wyliczyła sobie, że bardziej opłaca się wydać pieniądze na tradycyjną pychówkę niż na jeden wakacyjny wyjazd. Myślę, że pychówka mogłaby być gotowa za jakieś trzy miesiące.

**GRZEGORZ KOŃCZEWSKI**



**KRZYWULCE, WYKORZYSTYWANE DO BUDOWY WRĘG, TO TOWAR DEFICYTOWY. TRZEBA JE PO PROSTU GDZIEŚ ZNALEZĆ.**

# ŚWIADECTWO WSKRZESZONEGO RYCERZA

„Częściowo wytarty napis na kamiennej płycie nagrobnej mówi: „Tu leży Piotr dwukrotnie zmarły, cud w latach chrześcijańskich”. Te wytarcia nie są przypadkowe. Gdy płyta leżała na posadzce, pielgrzymi kładli na niej chorych i konających, prosząc o uzdrowienie”.



WIKTOR NIEDZIAŁEK | FOT. JAROSŁAW CZERWIŃSKI

ROZMOWA Z WIKTOREM NIEDZIAŁKIEM, MIŁOŚNIKIEM MAŁEJ, ALE BOGATEJ W NIEZWYKŁĄ HISTORIĘ WSI PIOTRAWIN, POŁOŻONEJ NA POGRANICZU WOJEWÓDZTW LUBELSKIEGO, ŚWIĘTOKRZYSKIEGO I MAZOWIECKIEGO.

**Co zachwyciło Pana w tej niewielkiej, zlokalizowanej nad samą Wisłą miejscowości?**

Już sam fakt, że w tym miejscu ludzkie życie tętni od tysięcy lat. Wskazują na to m.in. zapisy w różnych kronikach i wyniki prowadzonych w Piotrawinie badań archeologicznych. Niewiele jest w Polsce miejscowości, które mogą szczycić się ciągłością osadniczą aż od czasów neolitu. Ale Piotrawin zasłynął przede wszystkim jako wieś, w której pierwszy polski święty, biskup Stanisław ze Szczepanowa, dokonał cudu. Związane z tym cudem miejsce kultu św. Stanisława stało się niezwykle popularne, przez setki lat przyciągając tłumy pielgrzymów. Twierdzono wręcz, że można nazwać kogoś „pielgrzymem”, o ile odbył pielgrzymkę do Piotrawina.

**Na czym polegał ten cud?**

By przywołać tamte zdarzenia, musimy cofnąć się jakieś tysiąc lat. W XI wieku miejsce to było niezwykle atrakcyjne – przez tujejszą przeprawę przez Wisłę wiodły bardzo popularne szlaki handlowe. Mieściła się tutaj komora solna, w której od wędrujących kupców pobierano myto. Właścicielem

tych przynoszących znaczne dochody terenów był rycerz Piotr Strzemieńczyk, człowiek mądry i uczciwy, który określoną część dochodów przekazywał do księżęcej kasy. Pewnego dnia do wsi przybył biskup krakowski Stanisław ze Szczepanowa, a więc ten, którego szczątki spoczywają obecnie w srebrnej trumnie relikwiarzu w katedrze na Wawelu. Biskup zaproponował transakcję – chciał od rycerza tę włość kupić.

**Oplacało mu się to? Przecież Piotrawin dzieli od Krakowa ponad 200 kilometrów.**

To rzeczywiście daleko, tym bardziej, że biskup podróżował łodzią, zwykłą pychówką, co zajęło mu jakieś 4-5 dni, a powrót do Krakowa – pod prąd – nawet dwa tygodnie. Na dodatek biskupstwo krakowskie znajdowało się wówczas na skraju ubóstwa. Chodziło jednak o istotę ekonomiczną tego miejsca. Biskup Stanisław był inteligentnym człowiekiem i wiedział, że Kościół – by mieć własne zdanie – nie może być na garnuszku króla Bolesława II Śmiałego. Chciał budować niezależność ekonomiczną poprzez zakup miejsca, o którym wiedział, że przynosi znaczne dochody. I ten teren od rycerza Piotra Strzemieńczyka rzeczywiście kupił.

**Król pewnie nie był zachwycony.**

Pewnie, że nie był, ale nic nie mógł zrobić, bo byli świadkowie tej transakcji. Władca musiał na jakiś czas odpuścić. Niestety, po kilku latach rycerz zmarł. Jako patrona miej-

scowości pochowano go przed ówczesną świątynią – romańskim kościołem, który, jak wskazują badania archeologiczne, stał mniej więcej tuż obok obecnego, zbudowanego przez Krzyżaków w latach 1437-1441 gotyckiego kościoła pod wezwaniem św. Tomasza Apostoła i św. Stanisława. I nagle, zapewne za namową Bolesława Śmiałego, pojawili się krewni rycerza, którzy stwierdzili, że to oni mają prawo do włości, bo tak naprawdę transakcja się nie odbyła, a biskup Stanisław zajmuje je bezprawnie. Król uznał, że sporną kwestię powinien rozstrzygnąć sąd.

**Biskup Stanisław nie musiał się niczego obawiać, przecież prawda była po jego stronie.**

Niby tak, ale okazało się, że na rozprawie nie stawiał się ani jeden wskazany przez biskupa świadek. Nietrudno się domyślić, że i za tym stał nieznoszący sprzeciwu król Bolesław Śmiały, człowiek nieobliczalny, nietolerujący ludzi, którzy ośmielili się stanąć mu na drodze. Biskup szybko się zorientował, w jak trudnej znalazł się sytuacji. Poprosił o zwłokę, a następnie zamknął się w świątyni w Piotrawinie, w której nieprzerwanie modlił się przez trzy dni i trzy noce.

**To wtedy wydarzył się cud?**

Według przekazów, po wyjściu z kościoła poleciał zgromadzonym otworzyć znajdujący się przed świątynią grób Piotra Strzemieńczyka. To musiało być szokujące. Biskup podszedł i pastorałem uderzył nieboszczyka w głowę,

mówiąc: „W imię Ojca, i Syna, i Ducha Świętego. Piotrze, wstań i daj świadectwo, jak wyglądała prawda”. Ku zdumieniu wszystkich, rycerz rzeczywiście powstał i wyszedł z grobu. W kościele można obejrzeć obraz przedstawiający m.in. wskrzeszonego rycerza o ciemnej, wyraźnie zmienionej twarzy.

**I wskrzeszony Piotr Strzemieńczyk rzeczywiście dał świadectwo przed sądem?**

Kiedy wraz z biskupem pojawił się na rozprawie, nie musiał niczego mówić. Sprawa była oczywista. Krewni od razu go poznali i w popłochu uciekli. Król zaś nie krył wściekłości, że sprawy potoczyły się nie po jego myśli. Dziwne jest to, że podróżujący łodzią biskup ponoć zdołał wrócić do Krakowa szybciej niż jadący powozem monarcha. Tak więc, gdy Bolesław Śmiały przekroczył mury królewskiego grodu, w mieście już wrzało i król nie był w stanie sprawy wyciszyć.

**Jaki był finał tego sporu?**

Tragiczny, co ilustruje obraz znajdujący się w prezbiterium piotrawińskiego kościoła. Konflikt narastał, bo biskup Stanisław wielokrotnie w różnych kwestiach upominał króla, co – jak łatwo się domyślić – nie było mile widziane. Gdy któregoś razu hierarcha odprawiał mszę świętą w kościele Na Skalce, obecny w świątyni Bolesław Śmiały dobył miecza i trzykrotnie ugodził zwróconego twarzą w kierunku ołtarza biskupa w głowę. I te ciosy okazały się śmiertelne. Ale tragicznie ta historia skończyła się również dla króla, który ponoć żałował swojego postępuku i chciał go odpokutować. Zmarł podczas jednej z pielgrzymek pokutnych.

**A do grobu Piotra Strzemieńczyka zaczęli przybywać pielgrzymi.**

I to w wielkiej liczbie. Obecnie grób znajduje się gotyckiej, odpowiadającej wiekowi obecnemu kościołowi, kaplicy grobowej. Płyta nagrobna pochodzi z 1640 roku, ale tę poprzednią, z 1232 roku, też można w kaplicy podziwiać, bo została wyeksponowana na ścianie. Znajdujący się na niej, częściowo wytarty napis mówi: „Tu leży Piotr dwukrotnie zmarły, cud w latach chrześcijańskich”. Te wytarcia nie są dziełem przypadku. Gdy płyta leżała na posadzce, pielgrzymi kładli na niej chorych i konających, prosząc o łaskę uzdrowienia. Ileż



ATRAKCYJE ZLOKALIZOWANEJ NAD WISŁĄ WSI PIOTRAWIN: GOTYCKI KOŚCIÓŁ PW. ŚW. TOMASZA APOSTOŁA I ŚW. STANISŁAWA, KAPLICA, W KTÓREJ ZNAJDUJE SIĘ GRÓB PIOTRA STRZEMIEŃCZYKA ORAZ POMNIK ŚW. STANISŁAWA, UPAMIĘTNIAJĄCY WSKRZESZENIE WŁAŚCICIELA TUTEJSZYCH DÓBR. | ZDJĘCIA: JAROSŁAW CZERWIŃSKI



Z GÓRY NAJLEPIEJ WIDAĆ, JAK MAŁOWNICZO POŁOŻONY JEST PIOTRAWIN. | FOT. WIKTOR NIEDZIAŁEK

to tysięcy takich osób musiało się tu przewinąć, by na kamieniu powstały tak znaczne zmiany. Wypada dodać, że podczas badań archeologicznych odsłonięto pierwotną, bo pochodzącą z XI wieku płytę nagrobną, na której jednak nie ma żadnych napisów. W kościele można też podziwiać jedyną w Polsce kolekcję XVII-wiecznych obrazów wotywnych. Obrazy te mają ogromną wartość – w tamtych czasach ludzie sprzedawali majątki, by sfinansować taki obraz w podzięce np. za uzdrowienie chorego dziecka.

**Dzisiejsi turyści pewnie nieraz zastanawiają się, co w sąsiedztwie piotrawińskiego kościoła robią imponującej wielkości fragmenty kolumn.**

Faktycznie, takie pytania padają dość często. Te głowice kolumn też wiążą się z ruchem pielgrzymkowym. Biskup krakowski Kajetan Sołtyk, który w XVIII wieku często rezydował w istniejącym do dziś w Piotrawinie Pałacyku Biskupów Krakowskich, uznał, że pielgrzymów jest tylu, iż istnieje pilna potrzeba budowy bazyliki. Udało mu się zgromadzić fundusze, ściągnąć mistrzów budowlanych i rozpocząć budowę, której jednak nie dokończono. Gdy car dowiedział się, że bez jego wiedzy i zgody powstaje wspaniała świątynia, wpadł w furję – biskup Sołtyk został wy-

wieziony w głąb Rosji, a budowy zaniechano. Fundamenty bazyliki, które ukazały się podczas prowadzonych prac archeologicznych, pokazują, jak ogromna miała to być świątynia. Szkoda, że nie powstała.

**Z czasem jednak pielgrzymów pojawiało się coraz mniej.**

No, niestety, a w latach 60. ub. wieku władza ludowa dodatkowo chciała wykorzystać sprawę sprzed tysiąca lat, by pokazać, że Kościół oszukuje. Wskazywano, że biskup Stanisław został ścięty przez Bolesława Śmiałego, gdyż okazał się zdrajcą. Wtedy Karol Wojtyła, ówczesny biskup krakowski, stwierdził, że są przecież dowody – pozwolił naukowcom otworzyć relikwiarz św. Stanisława i zbadać szczątki zgładzonego hierarchy. Okazało się, że czaszka mężczyzny w wieku ok. 40 lat (w tamtych czasach był to już człowiek sędziwy, jak najbardziej godny sakry biskupiej) nosi ślady uderzeń narzędziem, które mogło być mieczem. Śmiertelne było to ostatnie – w skroń, ponieważ przebiło czaszkę. Tak potwierdzono fakt, że św. Stanisław był ofiarą mordu. Wiadomo, że cudu w Piotrawinie nie da się naukowo potwierdzić. Wciąż jednak wiele osób wierzy w wskrzeszenie Piotra Strzemieńczyka. I oni przyjeżdżają tu najczęściej.

GRZEGORZ KOŃCZEWSKI





# TAK KARMI „PUSTELNIA”, CZYLI PAKA RYBAKA

„Pustelnia” koło Opola Lubelskiego to około 400 hektarów stawów, a przy nich nowoczesny Zajazd Rybacki, serwujący dania z karpia, pstrągów i jesiotrów pochodzących wyłącznie z własnej hodowli.

Nazwę „Pustelnia” hodowcy ryb i miłośnicy rybactwa kojarzą bardzo dobrze. Do dziś mówi się, że miejscowe stawy, wchodzące w skład dawnych dóbr Kleniewskich na Lubelszczyźnie, świetnie funkcjonowały „od zawsze”. W ok. 400-hektarowym obiekcie hodowano przede wszystkim karpie, i to nie zmieniało się przez setki lat, choć w tym czasie stawy niejednokrotnie zmieniały właścicieli, a po drugiej wojnie światowej zostały znacjonalizowane. W czasach PRL-u hodowlę ryb prowadziło tu PGRyb. „Lublin”, którego częścią stała się również „Pustelnia”.

- Pod koniec lat 60. ub. wieku w tych stawach zakochał się mój tata, wówczas kilkusetletni Zygmunt Daczka – wspomina Anna Pyć, prowadząca obecnie wraz z mężem Sebastianem spółkę Gospodarstwo Rybackie Opole Lubelskie „Pustelnia”. - Na stawach spędzał cały wolny czas. Później zdecydował się na studia zootechniczne ze specjalnością rybactwo w Lublinie, a następnie podyplomowe rybactwo w Olsztynie. Był szczęśliwy, gdy zaraz po studiach został zatrudniony w

„Pustelni” na etacie ichtiologa. Później przez wiele lat prowadził to gospodarstwo jako dyrektor, a po przekształceniach własnościowych - jako prezes spółki pracowniczej. To on zainicjował m.in. budowę nowoczesnego wtedy obiektu pstrągowego.

## RYBACTWO czy prawo?

Anna Pyć przyznaje, że i ona zaraziła się rybaką pasją. Kiedy jednak pod koniec liceum wspomniła, że wybiera się na studia rybactwo, tata wcale nie był zachwycony. - Zdecydowanie odradzał - wspomina. - Mówił, że to praca w terenie, w trudnych warunkach, bardzo absorbująca, zbyt ciężka dla kobiety. Radził, bym studiowała prawo lub filologię angielską, ale gdy, mimo wszystko, złożyłam dokumenty na rybactwo, w pełni zaakceptował mój wybór. Dziś rozumiem argumenty taty. Jest to trudna branża, w której wynik zależy od wielu czynników, na które człowiek nie ma żadnego wpływu. Hodowla potrafi dawać wiele satysfakcji, ale równie

dużo problemów i stresu. Tak jednak wtedy zdecydowałam, choć zaraz po studiach nie wróciłam na stawy. Najpierw pracowałam w administracji związanej z rybactwem, później przez rok w organizacji ochrony środowiska WWF, a następnie w produkującej paszę dla ryb firmie Aller Aqua, w której odpowiadałam za szeroko rozumiany marketing.

Jakieś 10 lat temu przyszedł jednak czas na podejmowanie życiowych decyzji. Halina i Zygmunt Daczkowie zdecydowali, że po blisko 40 latach pracy nadszedł czas na przekazanie gospodarstwa następcom.

- Tata złożył nam propozycję przejęcia gospodarstwa rybackiego. I się zdecydowaliśmy – Anna Pyć przyznaje, że w podjęciu decyzji pomógł jej mąż Sebastian, absolwent studiów technicznych i kapitan Państwowej Straży Pożarnej, który zadeklarował gotowość godzenia strażackiej służby z przyuczaniem się do zawodu rybaka. I słowa dotrzymał.

Nie było łatwo. GR „Pustelnia” przechodziło bardzo trudne produkcyjne lata, na co

składały się problemy środowiskowe i chorobowe, dziesiątkując obsady karpia. Jednocześnie nastąpiły poważne zmiany rynkowe - wielkie sieci zdominowały sprzedaż przedświąteczną karpia, a hurtownie rybne, z którymi przez wiele lat gospodarstwo współpracowało, nie były w stanie z nimi konkurować.

Dziś Anna Pyć nie ma wątpliwości, że Opatrzność czuwała. Własna mała przetwórnia pozwoliła zmienić kierunek sprzedaży na karpia przetworzonego, którego rynek dopiero się tworzył. Sukcesywnie, rok po roku, udało się też odbudować produkcję. W ostatnich latach stawy GR „Pustelnia” dają w miarę stabilną produkcję na poziomie ok. 200 ton karpia i ok. 100 ton pstrąga.

## ŚWIEŻA RYBA pod dom

Jak ta ryba jest sprzedawana? Trafia do obiorcy poprzez trzy kanały. Ten pierwszy to całoroczna sprzedaż detaliczna świeżego karpia, pstrąga i jesiotra. Chodzi tu przede wszystkim o nowoczesny sklep przy gospodarstwie w Woli Rudzkiej. Należy podkreślić, że sklep, w którym można było kupić świeże ryby z gospodarstwa, funkcjonował tu od ponad 20 lat. Taka forma sprzedaży wiąże się z tym, że do każdej sprzedanej ryby dodana jest codzienna praca obsługi i właścicieli. Trzeba też zgrać bardzo wiele kwestii organizacyjnych, formalnych, a przede wszystkim zapewnić dbałość o wysoką jakość i świeżość oferowanych ryb.

W ubiegłym roku pandemia COVID-19 niejako wymusiła kolejne działania, mające zwiększyć sprzedaż detaliczną. Właściciele gospodarstwa zdecydowali się kupić trzy „fishtrucky”, czyli samochody przystosowane do rozwożenia i sprzedaży świeżych ryb. Dwa codziennie rozjeżdżają się po okolicy, odwiedzając stałe punkty m.in. w Kazimierzu Dolnym, Sandomierzu, Puławach, Nałęczowie, Dęblinie i Lipsku. Trzeci „fishtruck” to właściwie przyczepa, która na stałe stoi przed jednym z centrów handlowych w Lublinie i na bieżąco jest zaopatrywana w świeży towar.

- Sprzedajemy tylko to, co sami wyprodukowaliśmy i sami jesteśmy w stanie przygotować na bazie naszych produktów - podkreśla



**NALEŻĄCY DO GOSPODARSTWA RYBACKIEGO „PUSTELNIA” OBIEKT PSTRĄGOWY. WIDOCZNE NA ZDJĘCIU SIATKI ZABEZPIECZAJĄ HODOWANE RYBY PRZED PTAKAMI RYBOŻERNYMI. | ZDJĘCIA: JAROSŁAW CZERWIŃSKI**

Sebastian Pyć. - Tak więc w „fishtruckach” można kupić wspomniane karpie, pstrągi i jesiotry w postaci patroszonej, filetowanej i wędzonej. Do tego dochodzi cała gama naszych produktów garmażeryjnych na bazie ryb: pasztetów, kielbas, past, kotletów i pierogów. Już możemy powiedzieć, że taka forma sprzedaży przyjęła się, klienci cenią sobie, że świeżą rybę mają dostarczoną praktycznie pod dom. Niestety, rozwojenie ryb wiąże się też ze znacznymi kosztami, bo przecież trzeba opłacić kierowcę, paliwo, ubezpieczenie, koszty różnych zezwoleń, a do tego doliczyć ogromną codzienną pracę organizacyjną i zaangażowanie wielu osób, aby taka forma sprzedaży funkcjonowała sprawnie. Mimo wszystko warto je ponosić, warto inwestować, bo z rozwojem tego typu sprzedaży wiążemy duże nadzieje.

Drugi, równie ważny dziś kanał sprzedaży ryb (trzecim jest sprzedaż hurtowa) z GR „Pustelnia” to bezpośrednie dostawy do re-

stauracji. Chodzi o ścisłą współpracę z lokalnymi, którą już ok. 20 lat temu zapoczątkowała i pieczołowicie pielęgnowała Halina Daczka, mama Anny Pyć, dostarczając przez sześć dni w tygodniu, przez cały rok, świeże, wypatroszone karpie i pstrągi do kilkudziesięciu restauracji.

## SZEF KUCHNI wymaga...

- Dziś ta forma sprzedaży jest naszą mocną stroną i cały czas staramy się wzmocnić ją jeszcze bardziej, chociaż restauracje są bardzo wymagającym klientem – zaznacza Anna Pyć. - Mamy ok. 150 odbiorców, co oznacza, że musimy orientować się w indywidualnych wymaganiach 150 szefów kuchni. W przypadku karpia zamówienia w 80 proc. dotyczą nacinanych filetów, ale jeśli chodzi o pstrągi, to te rozbieżności bywają spore - jedni chcą ryby o wadze 350 gramów, inni 400, jeszcze inny szef kuchni prosi o pstrągi



**ZAJAZD RYBACKI W WOLI RUDZKIEJ KOŁO OPOŁA LUBELSKIEGO ZOSTAŁ ZAPROJEKTOWANY Z NAJWYŻSZĄ DBAŁOŚCIĄ O KAŻDY DETAL. MOŻE PRZYJĄĆ NAWET 350 GOŚCI.**





PODZAS NIEDZIELNEGO SZCZYTU OBIADOWEGO **SLAWOMIR OBEŁ, SZEF KUCHNI W ZAJEŹDZIE RYBACKIM**, NICZYM DYRYGENT ZARZĄDZA SVOIM ZGRANYM KILKUNASTOOSOBOWYM ZESPÓŁEM.



W SKLEPIE PRZY GR „PUSTELNIA” MOŻNA KUPIĆ M.IN. WĘDZONE NA MIEJSCU PSTRĄGI.

oskrzelowane albo rozcięte na grzbiecie. Świeże ryby dostarczamy raz-dwa razy w tygodniu na telefoniczne zamówienie.

Niestety, ostatni rok nie był łatwy dla branży HoReCa - przedłużające się lockdowny nie sprzyjały ani restauratorom, ani ich dostawcom. Gospodarze mają świadomość, że rynek ten będzie się zmieniał, co nieustannie wiąże się z dostosowywaniem funkcjonowania „Pustelni”.

#### SZTUKA prowadzenia restauracji

Zapewne doświadczenia wynikające z tej współpracy w jakiejś części przesądziły o decyzji właścicieli o stworzeniu przy stawach własnej restauracji. Okazja nadarzyła się w 2014 roku i wiązała się z budynkiem biurowo-socjalnym, wybudowanym w 1985 roku przez PGRy. „Pustelnia” w Woli Rudzkiej, przy dość ruchliwej drodze łączącej Nałęczów z Sandomierzem. Przez lata działał w nim Zajazd Rybacki, ale we wspomnianym 2014 roku dotychczasowy dzierżawca zrezygnował. Anna i Sebastian Pyciowie budynek kupili i postanowili stworzyć Zajazd Rybacki z prawdziwego zdarzenia, by – co podkreślają – sprzedać w nim wyhodowane w „Pustelni” ryby.

Remont trwał prawie dwa lata i pochłoniął fortunę - na szczęście gospodarzom udało się uzyskać wsparcie z funduszy Unii Europejskiej. Z dawnego budynku zostały tylko zewnętrzne ściany i jeden strop. Całość więc, z dbałością o rybny i rybacki detal, tworzona była od podstaw.

- Gdy mówiliśmy, że Zajazd Rybacki ma być integralną częścią gospodarstwa rybackiego i podawane w nim będą wyłącznie dania z naszych ryb, znajomi i rodzina patrzyli z niedowierzaniem. Niektórzy mówili wprost:

„To będzie porażka” – wspomina Anna Pyć. – My jednak postawiliśmy na swoim. Dysponując świeżymi, najwyższej jakości rybami, wyhodowanymi w naszych stawach, chcieliśmy w ten sposób się wyróżnić, a nie - tak jak niemal wszyscy - oferować kurczaki, ruskie pierogi i kotlety schabowe. I dziś, po trzech latach funkcjonowania zajazdu i wielu bolesnych doświadczeniach, możemy powiedzieć, że mieliśmy rację.

Te bolesne doświadczenia przede wszystkim wiążą się z trudną sztuką prowadzenia restauracji, której trzeba się nauczyć, a to wymaga czasu i ogromnego wysiłku. Tym bardziej tak dużej restauracji, bo Zajazd Rybacki może przyjąć nawet 350 gości. Stoliki ustawione są w kilku salach, dodatkowo goście mają do dyspozycji kilka tarasów i wiele

zaczysznych miejsc pod parasolami. Największy ruch panuje tu w sezonie letnim, w niedzielę, w godz. od 13 do 15, a więc w porze obiadowej.

- Goście od początku muszą czuć się zaopiekowani, dlatego w tym najgorętszym czasie obsługuje ich nawet 20 kelnerów i kelnerów - uśmiechniętych i zmotywowanych młodych ludzi, będących wizytówką naszej firmy – tłumaczy Anna Pyć. – Są oni w stałym kontakcie z szefem kuchni Sławomirem Obelem, który niczym dyrygent sprawnie zarządza swoim zgranym kilkunastoosobowym zespołem. W taką sezonową niedzielę serwujemy setki rybnych dań głównych, których jakość, co potwierdzają opinie w internecie, w pełni satysfakcjonuje naszych gości. I – co niezmiennie ważne – nawet w czasie niedzielnego szczytu na obiad nie czeka się u nas dłużej niż pół godziny.

Czego w takim razie można skosztować w Zajęździe Rybackim? Goście zachwyca-

ją się przystawkami, jak choćby tatarskim z pstrąga czy pstrągowym ceviche. Rybnych smakoszy kuszą też wędzona szyneczka z karpia, karp zapiekany z ziołami, kielbasa z mięsa karpia i pstrąga... Wśród dań głównych zdecydowany prym wiodą dwa: Zupa Seby (nazwana tak na cześć gospodarza; imię gospodyni nosi zaś Sałatka Anki - z wiórkami z karpia) - gęsta, treściwa, oparta na filencie z karpia i soczewicy oraz Paka Rybaka. Na to ostatnie danie składają się smażone kawałki fileatów karpia i pstrąga, wzbogaczone pieczonymi ziemniakami, grillowanymi papryką, cukinią, czerwoną cebulką – wymieszane i serwowane w papierowej torbie, a więc tytułowej pake.

#### Tydzień BEZ KOŃCA

Gospodarze przyznają, że odczuwają wielką satysfakcję, gdy widzą, jak ich rybny biznes się rozwija. Dodają zarazem, że, niestety, ma on też drugie, zdecydowanie mniej radosne oblicze.

- Pracujemy na okrągło, właściwie tydzień nie ma dla nas początku ani końca - mówi Sebastian Pyć. – Cały czas mamy na głowie najróżniejsze problemy związane z prowadzeniem gospodarstwa, przetwórnictwem ryb działających na wysokich obrotach od poniedziałku do piątku, a weekend wiąże się dla nas z intensywną pracą w Zajęździe Rybackim. Wszystkie części naszej firmy wymagają nieustannej uwagi, ciągłego dostosowywania do nieustannie zmieniających się warunków, nie wspominając już o takich zdarzeniach, jak pandemia. To, gdzie dziś jesteśmy, jest wynikiem codziennej ciężkiej pracy, codziennego zaangażowania, codziennych małych sukcesów i porażek. Gospodarstwo zmierza w dobrym kierunku - chodzi nam o nastawienie na sprzedaż lokalną, ciągłe budowanie lokalnej marki „Pustelni”, aby nasze ryby trafiały bezpośrednio do konsumentów, ponieważ wtedy w stu procentach dbamy o ich jakość aż po talerz. (R)

# SZKIEŁKIEM I SIECIĄ



DR MIROSŁAW KUCZYŃSKI  
ekspert rybacki

## Czy ryby w stawach PIJĄ I SIKAJĄ?

**Ile moczu w ciągu doby uwalniają karpie? Nie ma reguły. Wszystko zależy od warunków, w których ryby żyją, czyli od naturalnej zasobności wód rzecznych, jeziorowych lub stawowych, a także od tego, co do stawu dodamy. Celem zawsze jednak będzie uzyskanie absolutnej równowagi wewnętrznej.**

Kiedy mowa o odchodach ryb, dla wielu oczywiste jest, że w wyniku odżywiania się i pasażu treści pokarmowej przez przewód pokarmowy, w finale pojawia się coś, co nazywamy odchodami. Precyzyjnie: odchodami stałymi lub kałem. A do czego rybom woda? To chyba oczywiste! Ryby w wodzie żyją i pływają. I tyle? A co z jej piciem? Ryby przecież żyją pod wodą, nie wysychają, więc dlaczego w ogóle miałyby pić? Tutaj odpowiedź nie jest oczywista i jednoznaczna, bowiem zależy to od środowiska.

#### W STAWIE INACZEJ niż w morzu

Rzecz w tym, że wewnątrz organizmu musi być utrzymywane w określonym stężeniu sumy wszystkich jonów. Przyjmuje się, że tzw. płyn fizjologiczny ma koncentrację ok. 0,9 proc. soli. W procesie zdobywania wody lub jej pozbywania się istotną rolę pełni pojęcie osmozy, czyli przechodzenia wody przez błony (w tym przypadku biologiczne) od stężenia niższego do wyższego. W wodach morskich stężenie sumy soli w otaczającej wodzie jest dużo wyższe niż wewnątrz organizmu ryby, natomiast w wodach słodkich ma miejsce sytuacja zupełnie odwrotna - ryby muszą zabiegać nieustannie o utrzymanie właściwego stężenia wewnętrznego. Stąd też, ryby słodkowodne zasadniczo chłoną wodę całą powierzchnią ciała i przez

skrzela, gdzie równocześnie w tzw. komórkach solnych odbywa się aktywne wyłapywanie jonów z otaczającej wody. Natomiast ryby słonowodne intensywnie pozbywają się soli wszechobecnych w otoczeniu i do tego aktywnie piją wodę. Dosłownie piją, wykorzystując w tym celu układ pokarmowy.

#### Co z MOCZEM?

No, dobrze, a co z moczem? Czy ryby w ogóle produkują mocz? Wątpliwości nie ma. Oczywiście, że mocz produkują, jednak pozbywają się go w różny sposób. Zaczniemy od tego, że ryby produkują i uwalniają mocz przez cały czas, a czynią to albo przez skrzela, albo przez otwór moczowy. Gatunki słonowodne usuwają mocz głównie przez skrzela, natomiast słodkowodne wykorzystują obydwa sposoby, mniej więcej w równej intensywności. Morskie pozbywają się potężnego ładunku soli, zaś słodkowodne - głównie eliminują wodę, która zewsząd pcha się do organizmu, ponieważ stężenie soli wewnątrz organizmu jest większe, niż na zewnątrz. Gdyby ryby słodkowodne, w tym karpie, nie eliminowały aktywnie wody, po prostu by eksplodowały.

Poszczególne części nerek ryb funkcjonują w różny sposób. Część głowowa nerki, poza innymi funkcjami, filtruje substancje, które następnie są usuwane przez skrzela. Tylna część nerki odpowiada za usuwanie wszystkiego, co następnie po przejściu przez moczowody, uchodzi otworem moczowym. U ryb słodkowodnych, nerki oszczędzają jony, a wydalają wodę. U słonowodnych odwrotnie, oszczędzają wodę, a eliminują nadmiar jonów. W moczach ryb obecny jest przede wszystkim amoniak, jako produkt finalny przemian azotowych. Amoniak opuszcza organizm ryby jednak głównie przez skrzela, choć zależy to od gatunku. Oprócz amoniaku, w moczach stwierdza się jeszcze aminokwasy, niewielkie ilości mocznika, a także kreatynę i kreatyninę. Stężenie moczu ryb zależy od środowiska ich życia. Ryby morskie usuwają mniejsze ilości bardzo skoncentrowanego moczu, natomiast u słodkowodnych odwrotnie - mocz jest bardzo dużo, lecz jest on słabo skoncentrowany.

#### Ryby JAK LUDZIE

No, a konkretnie, ile moczu w ciągu doby uwalniają karpie? Nie ma reguły. Znowu zależy wszystko od warunków, w których ryby żyją, czyli od naturalnej zasobności wód rzecznych, jeziorowych lub stawowych, a także od tego, co do stawu dodamy. Celem zawsze jednak będzie uzyskanie abso-

lutnej równowagi wewnętrznej. W gruncie rzeczy jest to strategia powszechna wśród zwierząt, przynajmniej kręgowych. Ludzie także jedzą i wydalają, uzupełniają wodę i pozbywają się jej wraz z metabolitami. No, dobrze, ale wracając do ryb, przecież amoniak jest niezmiennie niebezpieczny dla ryb, więc wydalać go, ryby pogarszają sobie środowisko życia. Cóż zatem dzieje się z tym amoniakiem? To już jednak temat na kolejną opowieść.

RYBY SŁODKOWODNE ZASADNICZO CHŁONĄ WODĘ CAŁĄ POWIERZCHNIĄ CIAŁA I PRZEZ SKRZELA, GDZIE RÓWNOCZEŚNIE W TZW. KOMÓRKACH SOLNYCH ODBYWA SIĘ AKTYWNE WYŁAPYWANIE JONÓW Z OTACZAJĄCEJ WODY.

# JAK ZOSTAĆ WINIARZEM NA PEŁEN ETAT

„Bardzo szybko przekonał się, jak ciężkim i pracochłonnym zajęciem jest prowadzenie winnicy. Nie przez przypadek na etykietach naszych win pojawia się para ubłoconych kaloszy - to bezpośrednie nawiązanie do naszej pracy w różnych warunkach pogodowych”.



MACIEJ MICKIEWICZ

FOT: JAROSŁAW CZERWIŃSKI

ROZMOWA Z MACIEJEM MICKIEWICZEM Z OPOLA LUBELSKIEGO, PROWADZĄCYM WRAZ Z ŻONĄ MARZANNĄ I SYNEM EMILEM WINNICĘ RODZINNĄ „MICKIEWICZ”.

## Jak zostaje się w Polsce winiarzem?

To proste: trzeba mieć pasję i włożyć w nią bardzo dużo pracy. W naszym przypadku kluczowe okazały się wizyty u mojej siostry, która mieszka w Austrii. Podczas kolejnych pobytów zwiedzaliśmy różne winnice, próbowaliśmy tamtejszych win i w 2004 roku po prostu coś zaskoczyło. Pomyśleliśmy, że też chcielibyśmy produkować wina, takie w stylu austriackim - świeże i aromatyczne, ale u siebie, na Lubelszczyźnie.

## Miał Pan jakieś fachowe przygotowanie?

Nie, podobnie, zresztą, jak i żona. Oboje pracowaliśmy na etatach w firmie komunalnej, nie mieliśmy pojęcia o prowadzeniu winnicy. Zaczynaliśmy więc od zera - czerpiąc wiedzę z nielicznych wówczas polskojęzycznych źródeł i korzystając z rad innych winiarzy. Nasze winorośle posadziliśmy przy domu, na powierzchni 10 arów, w miejscu zlikwidowanego antonówkowego sadu. Warunki wydawały się bardzo sprzyjające: lekko wzniesiony teren, południowy stok, odpowiednie nasłonecznienie. Ze względu na panujący w Polsce klimat zdecydowaliśmy się na szczepy niemieckie, tzw. mieszańce - te najbardziej odporne na niskie temperatury oraz szkodniki.

## MODA na polskie wino

➡ Na szczęście, minęły już czasy, gdy polskie wina kojarzyły z nienadającymi się wręcz do picia „kwasiorami”. Dziś wina z polskich winnic są „na czasie”, chce je mieć w swojej karcie wiele uznanych restauracji.

➡ Polskie wino świetnie komponuje się z tradycyjnymi daniami z karpia. Nic dziwnego zatem, że za uprawę winorośli biorą się też hodowcy karpia. Pisaliśmy już na naszych łamach o działającej winnicy „Carolus” w Szczecinie w pobliżu rytwiańskich stawów (Świętokrzyskie) oraz właśnie założonej przy stawach w Stobnie (Wielkopolskie).

na oborę zaadaptowaliśmy na klimatyczną winiarnię, dobudowaliśmy nowoczesną część produkcyjną. Obecnie produkujemy od 8 do 10 tysięcy butelek wina rocznie. Biznes rozrósł się do tego stopnia, że w 2020 roku, po 32 latach pracy w jednej firmie, zrezygnowałem z etatu, w pełni poświęcając się winiarstwu.

## Kiedy produkowane w Winnicy Rodzinnej „Mickiewicz” wina zaczęły być doceniane?

Nasze wino smakowało od samego początku, ale pierwsze dyplomy zawiesiliśmy na ścianach dziewięć lat temu. Jako członkowie Stowarzyszenia Winiarzy Małopolskiego Przełomu Wisły wraz z Muzeum Nadwiślańskim co roku urządzamy na zamku w Janowcu święto wina. Regionalne winnice przedstawiają wtedy swoje produkty - można je degustować oraz kupić, odbywa się też konkurs, podczas którego wina są oceniane „w ciemno”. W 2012 roku, w pierwszej edycji tego konkursu, nagrodzono 11 win, spośród których aż siedem pochodziło z naszej winnicy. Byliśmy naprawdę mile zaskoczeni. Później pojawiały się kolejne nagrody i wyróżnienia, trudno by je wszystkie nawet wymienić. Duży sukces osiągnęliśmy w ubiegłorocznym, odbywającym się w Jasle, VII Konkursie Polskich Win. Dziesięciu sommelierów, również „w ciemno” degustowało aż 240 win. Dwa nasze flagowe - biały riesling o nazwie „Feeling” oraz czerwone wytrawne „Cortez” - otrzymały tytuły championów, a więc uznano je za najlepsze wina konkursu.

## Co można powiedzieć o klientach Winnicy Rodzinnej „Mickiewicz”?

To ludzie o zasobniejszych portfelach, którzy znają się na winie. Odwiedzali winnice m.in. we Włoszech, Hiszpanii, Portugalii, Grecji - mają wyrobione gusta i szukają nowych doznań smakowych. A w ofercie Winnicy Rodzinnej „Mickiewicz” znajduje się obecnie aż 10 etykiet. W naszych winach klienci cenią świeżość, owocowość, aromat i delikatność. Doceniają też nasz zapał i trud włożony w stuprocentowo ręczną, tradycyjną produkcję, dlatego też są gotowi zapłacić za butelkę 50-60 zł. Głównie przyjeżdżają goście wypoczywający w hotelach Kazimierza Dolnego i Nałęczowa, ale też i z innych regionów, bo dzięki internetowi opinia o naszym winie rozeszła się po całej Polsce.

## To może i dotrze za granicę?

Wszystko jest na dobrej drodze. Już zaglądamy do nas Włosi, Belgowie, Anglicy i w trakcie degustacji nie szczędzą miłych słów. Kilka tygodni temu na zamówienie uznanego sommeliera wysłaliśmy partię 260 butelek do Wielkiej Brytanii. Nasze wino, obok innych najlepszych polskich selekcji, ma być oferowane w wybranych tamtejszych restauracjach. Najwyraźniej ten jeden z najbardziej wymagających rynków zaczyna doceniać polskie wina. Kto wie, może zachwycą się i inni.

GRZEGORZ KOŃCZEWSKI



MACIEJ MICKIEWICZ - BARDZO SZYBKO PRZEKONAŁ SIĘ, JAK CIĘŻKIM I PRACOCHŁONNYM ZAJĘCIEM JEST PROWADZENIE WŁASNEJ, CHOĆBY NAWET NIEWIELKIEJ, WINNICY. FOT: ARCHIWUM WINNICY



BIAŁY RIESLING „FEELING” ORAZ CZERWONE WYTRAWNE „CORTEZ” TO CHAMPIONY UBIEGŁOROCZNEGO VII KONKURSU POLSKICH WIN W JASLE. FOT: ARCHIWUM WINNICY/ JAROSŁAW CZERWIŃSKI



ETATOWY WINIARZ MACIEJ MICKIEWICZ (W ŚRODKU) WRAZ RODZINNĄ WSPARCIEM. OD LEWEJ STOJĄ: ZIĘĆ KAROL, CÓRKA EWA, ŻONA MARZANNA ORAZ SYN EMIL. FOT: ARCHIWUM WINNICY

# UFO I ZIELONE POTWORAKI.

## PRAWDA NAS ZADZIWI?

Czy w Emilcinie pod Opolem Lubelskim rzeczywiście wylądowało UFO, a jeden z rolników miał kontakt z przybyszami z innej planety? Pomnik, wystawiony przez Fundację „Nautilus”, przyciąga wyznawców tej teorii.

Sprawa była – jak na objęte cenzurą czasy Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej – wyjątkowo głośna i medialna. Na początku czerwca 1978 roku tytuły gazet wręcz krzyczały: „Lądowanie UFO pod Lublinem”, „Rolnik w pojeździe przybyszów z kosmosu”, „UFO czy helikopter?”. O niezwykłym wydarzeniu w Emilcinie informowały też w swoich serwisach Agence France Presse oraz Reuters. Nic dziwnego, że sprawą bardzo interesowała się ludowa władza, a milicyjny tygodnik „W Służbie Narodu” w sierpniu 1978 roku wysłał na miejsce swojego reportera Leszka S. Konarskiego. Przypomnijmy dzisiaj, po 43 latach, co wówczas, na gorąco, udało mu się ustalić. Reportaż pt. „Na tropach UFO” ukazał się 27 sierpnia 1978 roku w 35. numerze wspomnianego pisma.

### DZIECI BOJĄ SIĘ porwania

Po pierwsze, dziennikarz milicyjnego tygodnika musiał ustalić nazwę miejscowości, bo – mając rzekomo na względzie „niewywoływanie sensacji” – w doniesieniach prasowych mówiono jedynie o wsi w województwie lubelskim. Gdy reporter dotarł już do Opola Lubelskiego, od razu zapukał do miejscowego komisariatu Milicji Obywatelskiej, którym kierował por. Stanisław Plis. I to on dostarczył pierwszych informacji.

„Zaczął się od telefonu od dyrektora gminnej szkoły zbiorczej ze Skokowa – mówił por. Plis. – Skarżył się, że dzieci przestały odrabiać lekcje, mówią tylko o „Marsjanach”, a ostatnio przestały przychodzić do szkoły, bojąc się porwania. Prosił, żebyśmy coś zrobili. Wysłałem dwóch milicjantów, aby zorientowali się w sytuacji. Ci stwierdzili po powrocie, że to jakieś bzdury”.

Por. Stanisław Plis miał na myśli sierż. sztab. Bronisława Ciubę oraz sierż. Lucjana Piłata. To oni, zapewne jako jedni z pierwszych, rozmawiali z rolnikiem, który miał doświadczyć spotkania z kosmitami i z bliska zobaczyć ich pojazd.

„...statek zawisnął w powietrzu na skraju łąki, jakieś 4-5 metrów od ziemi. Tak twierdził 71-letni Jan Wolski z Emilcina, który miał spotkanie na skraju tej łąki jakiś dziwnych ludzi – relacjonował przebieg spotkania sierż. sztab. Ciuba. – Podobno zaprosili go nawet do wnętrza swojego pojazdu. Szukaliśmy na łące i przebiegającej obok drodze śladu pobytu przybyszów. Nie znaleźliśmy nic, oprócz wyskubanej trawy na przestrzeni około 20 metrów kwadratowych. Później pojechaliśmy do dyrektora szkoły. Mimo naszego tłu-



JEDYNY ISTNIEJĄCY W POLSCE POMNIK UFO W EMILCINIE.

FOT: JAROSŁAW CZERWIŃSKI

maczenia nie sprawiał wrażenia przekonanego. Bez przerwy kręcił głową i twierdził, że coś tam musiało być”.

### Trzeba było ZAMKNAĆ GĘBĘ

Dziennikarz „W Służbie Narodu” chciał osobiście porozmawiać z mieszkańcem Emilcina. Pojechał do niego w asyście milicjantów, ale Jan Wolski nie wykazywał entuzjazmu. „Wdaje się raczej być zrezygnowany, gdyż – jak twierdzi – nawet nie ma kiedy wyjść za swoją potrzebą. Zanim pożegna na dobre jednych, już zajechała auto z następnymi i trzeba ich prowadzić dróżką między zagajnikami przez kilkaset metrów, aż do owej łąki” – pisał autor reportażu.

„Byli z radia, byli z telewizji, z różnych gazet także, a ostatnio kilka razy przyjechał z lekarzami taki jeden aż z Łodzi. Nazywa się Blania. Badali mnie, jakieś przewody przyczepiali mi do palców i po co to wszystko? Trzeba mi było wtedy zamknąć gębę i dziś miałbym święty spokój” – mówił z rozgoryczeniem Jan Wolski, ale po raz kolejny przedstawił reporterowi historię, która poszła nie tylko w Polskę, ale i w świat:

10 maja 1978 roku rolnik wracał wozem z Dąbrowy Kuśmierńskiej, gdzie był z kłaczą u ogiera. Gdy dotarł do swojego pola, napotkał dwie dziwne istoty ubrane w czarne opięte skafandry, podobne do ubrań pletwonurków. Stwory miały skośne oczy, wystające kości policzkowe i błonę między palcami rąk. Ręce i twarze miały zielone,

a mierzyły niecałe półtora metra wzrostu. Zauważył, że skafandry były jednoczęściowe, gładkie, bez zasuwek, zapieczętowane guzików.

„Potworaki” wsiadły na jego wóz i o czymś rozmawiały wydając niezrozumiałe dźwięki, coś w rodzaju szybko wymawianych słów „brzu, brzu, brzu”. Gdy wjechali na łąkę, rolnik zobaczył na jej skraju, obok kępy brzošek, wiszący w powietrzu biały prostopadłościan bez okien, wielkością i kształtem przypominający autobus. Na zewnątrz pojazdu, w połowie wysokości jego boków, zamocowane były białe beczułki, z których w górę i w dół wychodziły szybko wirujące ślimacznice wydające ciche buczenie.

### Rolnik W ŚRODKU POJAZDU

Stwory dały gestami znak do zatrzymania i zejścia z furmanki oraz wstąpienia na wypuszczony z tajemniczego pojazdu podest na linkach. Podest szybko unióś się do góry i rolnik znalazł się w środku pojazdu. Zastał tam jeszcze dwóch „potworaków”, którzy gestami nakazali mu zdjąć odzież, oglądali go ze wszystkich stron i przystawiali do ciała coś w rodzaju dużej przezroczystej muszli. Gdy skończyli „badania”, pozwoli mu się ubrać i potem poczęstowali jakimś przezroczystym jedzeniem przypominającym sopłe lodu. Stwory jadły to z apetytem, on nie wziął.

Wewnątrz pojazdu nie widział żadnych przyrządów, zegarów, tablic pokładowych itp. Były tylko gołe czarne ściany, czarny sufit i podłoga. Jedynie pod ścianami zamocowane były niziutkie czarne ławeczki. W kącie pomieszczenia spostrzegł kilka wron, które nie były skrupowane, ale leżały na podłodze i niemrawo ruszały łapami i skrzydłami. Tak jak gdyby były sparaliżowane. Rolnik skłonił się, stanął na ruchomym podeście i znów znalazł się na ziemi. W domu opowiedział swoją przygodę dorosłym już synom. Wkrótce niemal wszyscy mieszkańcy wioski wydeptywali wzdłuż i wszerz łąkę Wolskiego, poszukując śladów tajemniczych istot.

Milicjantów towarzyszących dziennikarzowi ta opowieść nie przekonała. Sierż. sztab.



EMILCIN TO NIEWIELKA WIEŚ ODDALONA 7 KM OD OPOŁA LUBELSKIEGO. FOT: JAROSŁAW CZERWIŃSKI

### Tu wylądował OBIEKT UFO

Bronisław Ciuba doszedł do wniosku, że rolnik, który wyjechał wcześniej rano, najpewniej zasnął na wozie, a ślady na łące zrobiła jego kłacz, pasąc się w tym miejscu przez jakiś czas. Jeśli zaś chodzi o zielonych ludzi, to – zdaniem milicjanta – mogli to być ubrani w zielone kombinezony robotnicy opryskujący okoliczne pola.

Przeciwnego zdania było wielu mieszkańców wsi, którzy nie rozumieli, z jakiego powodu człowiek uczciwy, porządny i rzetelny, a za takiego mieli Jana Wolskiego, miałby zmyślać tak dziwne historie. Tym bardziej, że dzieci z Emilcina również widziały tajemniczy obiekt. Po stronie Jana Wolskiego stanął też wspomniany przez rolnika Zbigniew Blania z Łodzi, wówczas jedyny w Polsce członek British UFO Research Association, specjalista w zakresie UFO. Opowieść rolnika uznał on – co pod koniec swojego artykułu cytuje reporter „W Służbie Narodu” – za „opis najzupełniej realnego i rzeczywistego przeżycia”.

W ciągu kolejnych lat, a właściwie dziesiątków lat, różni specjaliści i dziennikarze pochylali się nad wydarzeniem z Emilcina. Jedyni wskazywali że to bujda na resorach, inni przekonywali, iż to jeden z najgłośniejszych w Polsce przypadków związanych z doniesieniami o spotkaniach z UFO i jego pasażerami. W 2005 roku Fundacja „Nautilus” ustawiła pomnik, na którym znalazła się inskrypcja następującej treści: „10 maja 1978 roku w Emilcinie wylądował obiekt UFO. Prawda nas jeszcze zadziwi...”. Znajdujący się w centrum Emilcina monument od początku przyciągał i przyciąga do dziś entuzjastów historii związanych z UFO.

– Z kraju i z zagranicy, w samochodach osobowych i autobusach – przyznaje Renata Piłkuła, sołtys Emilcina, która na temat samego zdarzenia z 1978 roku woli się nie wypowiadać. – Cóż ja mogę powiedzieć, skoro wówczas nie było mnie jeszcze na świecie.

### GRZEGORZ KOŃCZEWSKI

Podczas pisania artykułu korzystałem z tekstu Leszka S. Konarskiego pt. „Na tropach UFO”, opublikowanego 27 sierpnia 1978 roku w 35. numerze tygodnika „W Służbie Narodu”.



W SIERPNIU 1978 R. REPORTER TYGODNIKA „W SŁUŻBIE NARODU” W ASYŚCIE MILICJANTÓW KONTAKTU Z KOSMITAMI (FOT. Z LEWEJ), JAK I KAZIMIERZA MACIĄGĄ, SOŁTYSY EMILCINA.



ODWIEDZIŁ ZARÓWNO JANA WOLSKIEGO, KTÓRY MIAŁ DOŚWIEDCZYĆ KONTAKTU Z KOSMITAMI (FOT. Z LEWEJ), JAK I KAZIMIERZA MACIĄGĄ, SOŁTYSY EMILCINA. (ZDJĘCIA: LESZEK S. KONARSKI/ ZA: „W SŁUŻBIE NARODU” Z 27.08.1978 R.)

# JAK ŻEGLARZY MORSKICH TATAR Z KARPIA ZACHWYCIŁ

Potrawy z karpia i innych słodkowodnych ryb miały swoje pięć minut w jednym z odcinków cyklu reportaży pt. „Dookoła świata”, który został wyemitowany w TVP1 przy ponadpółmilionowej publiczności.

Gdy jesienią 2017 roku Towarzystwo Promocji Ryb otrzymało od redaktora Pawła Pochwały, reżysera i prowadzącego cykl reportaży pt. „Dookoła świata” (TVP1), propozycję współpracy, długo się nie zastanawialiśmy. Umowa była prosta - Towarzystwo zobowiązało się do zorganizowania wystawnego rybnego obiadu na mecie The Legends Race w Hadze, towarzyszącego największym wokółziemskim regatom żaglowym Volvo Ocean Race, a w zamian TVP1 miało promować jedzenie polskich ryb w trzech odcinkach reportażu, których emisja została zaplanowana od lipca do sierpnia 2018 roku.

## Z Goeteborga DO HAGI

Co ważne, wśród naszych gości na mecie tej imprezy mieli być polscy żeglarze na legendarnym jachcie „Copernicus”. Jednostka należąca do Yacht Klubu „Stal” Gdynia, była najstarszą, a jednocześnie najwolniejszą łodzią spośród tych, które uczestniczyły w poprzednich edycjach słynnych regat. Jednak to nie ostateczna lokata w rankingu była w tym przypadku najważniejsza. Organizatorom zależało na przypomnieniu i uhonorowaniu jachtów i żeglarzy, którzy zapisali się w historii Volvo Ocean Race. Ostatecznie „Copernicus” dotarł jako jedenasty, przedostatni, na metę wyścigu The Legends Race, rozegranego na trasie ostatniego etapu 13. edycji wyścigu głównego. Gdynianie płynęli pod dowództwem kapitana Bronisława Tarnackiego, uczestnika pierwszych regat z cyklu Whitbread Round the World Race z 1973 roku, które w późniejszych latach zmieniły nazwę na Volvo Ocean Race. Polscy żeglarze wyruszyli 21 czerwca 2018 r. ze szwedzkiego Goeteborga, by dotrzeć do mety w Hadze w Holandii pięć dni później.

## RYBNE menu

A tymczasem na długo przed tym wielkim żeglarskim świętem, z początkiem 2018 roku, rozpoczęły się przygotowania do wyprawy Pana Karpia do Hag. Żeby godnie powitać naszych żeglarzy, trzeba było dwóch czynników - dobrych kucharzy i dobrego surowca. W tym pierwszym przypadku wybór był oczywisty, bo przecież kilka miesięcy wcześniej, w grudniu 2017 roku miała miejsce 5. wyprawa promocyjna do Rzymu i Watykanu, która skończyła

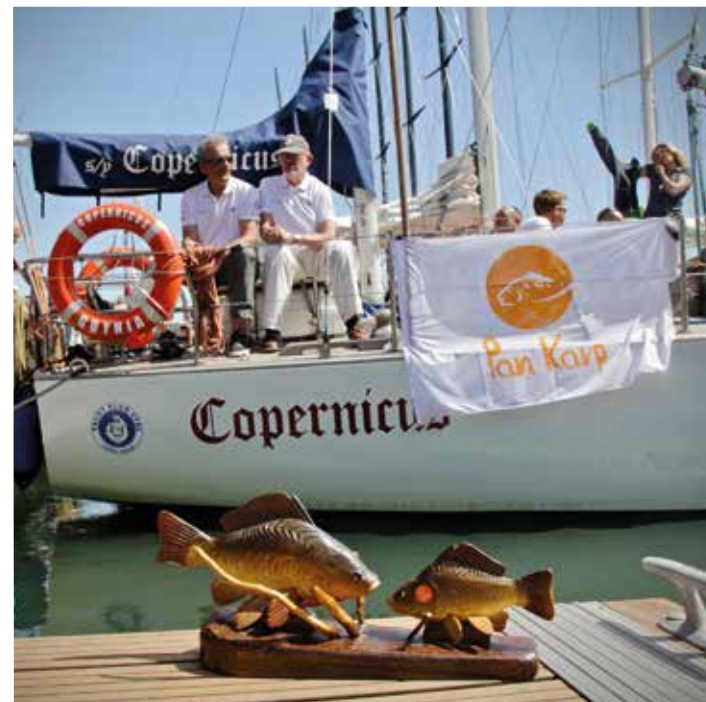


POTRAWY Z RYB SŁODKOWODNYCH PRZYGOTOWALI JAROSŁAW UŚCIŃSKI (NA ZDJĘCIU Z RED. PAWŁEM POCHWAŁĄ) ORAZ MARIUSZ POWIERŻA. ZDJĘCIA: KONRAD SAWCZUK

się dużym sukcesem zarówno organizacyjnym, jak i medialnym. Tak więc, menu dla żeglarzy miał przygotować duet - Jarosław Uściński, prezes Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni, wspomagany przez Mariusza Powierżę. Zaproponowali przygotowanie m.in. sałatki z wędzonym karpem, tradycyjnych dzwonków smażonych z tej ryby, ale także tataru i roladek z mięsa karpia. Nic, tylko puścić w

ruch maszynę przygotowań i pilnować, czy wszystko idzie zgodnie z planem.

No i nadszedł wreszcie długo oczekiwany 26 dzień czerwca 2018 roku. Wspaniała pogoda. Lekki wiatr, bryza od morza. Port, którego mokre nabrzeża znamionowały postępujący odpływ, mienił się od kolorowych jachtów i ich załogantów. Z każdą godziną wzbierała fala gości i turystów, którzy nie tylko oczekiwali na oficjalne wyniki, ale



AKCJA PROMOCYJNA W HASKIM PORCIE BYŁA JUŻ KOLEJNYM ZAGRANICZNYM PRZEDSIĘWZIĘCIEM TOWARZYSTWA PROMOCJI RYB.

też na złapanie oddechu w porcie przepelnionym sławami światowego żeglarstwa. Wywiadom, rozmowom i wspólnym fotografiom nie było końca. W otaczających port budynkach odbywała się w tym czasie rybna biesiada z klimatyczną muzyką. Pod względem sportowym wszystko było już jasne, a przy tym doszło do kilku zaskakujących rozstrzygnięć. Rywalizację generalną w 13 edycji regat Volvo Ocean Race wygrała ekipa Dongfeng Race Team, czyli międzynarodowa załoga z francuskim sternikiem Charlesem Caudrelierem na chińskim jachcie. Drugą lokatę wywalczył hiszpański team MAPFRE z Xabim Fernandezem, a trzecie miejsce zajęła holenderska ekipa Team Brunel z Bouwe Bekkingiem. Wyścig na trasie z Alicante do Hag trwał 8 miesięcy. Ekipy pokonały 11 etapów o łącznej długości 45 tys. mil morskich. Ostateczny układ klasyfikacji generalnej rozstrzygnął się dopiero na ostatnim etapie z Goeteborga do Hag.

To było historyczne, pierwsze zwycięstwo załogi ścigającej się pod chińską banderą. Ponadto, to pierwszy przypadek w historii tych regat, kiedy w zwycięskiej załodze znalazły się kobiety: Holenderka Carolijn Bruwer i Francuzka Marie Riou.

## APETYT na karpia

Dzięki uczestnictwu „Copernicusa” w wyścigu legend, Polska była na ustach wielu dziennikarzy. Przecież to był najstarszy i najmniejszy jacht uczestniczący w tych zawodach. Zagraniczne media rozchwytywały naszego kapitana, Bronisława Tarnackiego. Świetnym pomysłem okazało się zabranie w rejs, przygotowanych przez Yacht Klub „Stal”, kilku tysięcy okolicznościowych pocztówek ze zdjęciem polskiej łodzi. Rozeszły się one jak świeże bułki, ponieważ odwiedzający żeglarskie miasteczko koniecznie chcieli zobaczyć najstarszą łódź rejsu i zdobyć unikalną pamiątkę.

No właśnie, a co się działo w tym uroczystym czasie z naszą karpiową ekipą. Poza chłonięciem wspaniałej atmosfery, zainspirowaliśmy się kilkoma pomysłami promocyjnymi na przyszłość, ale przede wszystkim przygotowaliśmy obfity stół rybny. Zanim doszło do wspólnej konsumpcji na „Copernicusie”, wzięliśmy udział w nagraniu materiału dla TVP1. Dzięki redaktorowi Pawłowi Pochwale, potrawy z karpia i innych słodkowodnych ryb miały swoje pięć minut w odcinku z Hag w ramach cyklu reportaży pt. „Dookoła świata”, który został wyemitowany przy ponadpółmilionowej publiczności. Gdy tylko wyłączono kamery i mikrofony, przy głośnych oklaskach polskich marynarzy, wniesiliśmy rybne dania na pokład „Copernicusa”. Apetyt dopisywał doskonale, a szczególnym zainteresowaniem cieszyły się, nieznane wcześniej żeglarzom, roladki z karpia i tatar z mięsa tej ryby.

ZBIGNIEW SZCZEPAŃSKI

## Przysmaki z polskich stawów na pokładzie jachtu „Copernicus”

### TATAR Z KARPIA QUACAME

Filet z karpia (świeży) - 100 g,  
cebula czerwona - 2 szt.,  
awokado - 1 szt., zielony groszek  
- 5 łyżek, szczypta imbiru  
marynowanego, liście kolendry  
poszatkowane, olej, sok  
z cytryny, pieprz, sól.

Filet ze świeżego karpia kroimy w kosteczkę, solimy i skrapiamy cytryną. Do przygotowania masy bierzemy awokado obrane ze skórki, szczyptę imbiru marynowanego, poszatkowane liście kolendry, oliwę z oliwek. Składniki mik-

sujemy i dodajemy 2 cebule czerwone pokrojone w drobną kostkę oraz 5 łyżek ugotowanego groszku zielonego. Użytkowaną masę układamy na spodzie formy, po czym na wierzch kładziemy pokrojony w kostkę filet umoczony w soku z cytryny. Do tatara podajemy upieczoną chałkę.

### ROLADA Z KARPIA

Filet z karpia bez skóry - ok. 1,5 kg,  
śmietana 30% - 200ml, suszone  
pomidory - ok. 100 g, sól, pieprz,  
natka z pietruszki, lubczyk,  
cebula - 2 szt., olej.

Cebulę obieramy, kroimy w kostkę i podsmażamy na oleju. Suszone pomidory i natkę pietruszki drobno kroimy. Czosnek wyciskamy przez praskę. Filet z karpia przepuszczamy przez maszynkę do mięsa. Następnie dodajemy podsmażoną cebulkę, czosnek, śmietanę, a także natkę pietruszki, suszone pomidory oraz sól, pieprz i lubczyk. Całość wyrabiamy na jednolitą masę, w następnej kolejności formujemy roladki i zawijamy w folię spożywczą. Ustawiamy piec na parowanie i pieczemy około 40-45 minut.



ŻEGLARZOM APETYT DOPISYWAŁ, A SZCZEGÓLNYM ZAINTERESOWANIEM CIESZYLI SIĘ DWA DANIA: ROLADKI I TATAR Z KARPIA.

# PRZYCHODZI RYBAK DO PRAWNIKA



MICHAŁ  
JANOWSKI  
radca prawny

## KIEDY STRZELAĆ, kiedy płoszyć

**Minister klimatu i środowiska skraca okresy polowań na ptaki łowne. Czy polowanie na stawach w sierpniu jest jeszcze możliwe?**

Stawy rybne, choć stworzone przez człowieka, stanowią także ostoję dzikich zwierząt, w szczególności ptaków. Mimo że ich obecność na stawach przyrodniczo należy oceniać pozytywnie, to z punktu widzenia hodowców ryb może prowadzić do niepożądanych zjawisk, takich jak wyjadanie ryb i paszy dla nich przeznaczonej.

### Płoszenie POD KONTROLĄ

Część ptaków żerujących na stawach podlega ochronie, inne należą do kategorii zwierząt łownych, które mogą być celem polowania zarządnego zgodnie z przepisami ustawy Prawo łowieckie (tj. Dz.U. z 2020 r. poz. 1683) i dalszych przepisów wykonawczych. W jednym z nich, rozporządzeniu ministra środowiska (Dz.U. 2005 nr 48 poz. 459 ze zm.) wskazano okresy polowań na poszczególne gatunki. Gdy mowa o gatunkach, które mogą zainteresować rybaków, są to: kaczki (krzyżówki, cyraneczki, głowienki i czernice),

gęsi (zbożowe, białoczelne i gęgawy) oraz łyski. W przypadku gęsi okres polowań określono na 1 września - 21 grudnia (w województwach zachodnich wydłużony do 15 stycznia, co do gęgaw i 31 stycznia, co do pozostałych). Okres polowań na kaczki i łyski do niedawna trwający od 15 sierpnia do 21 grudnia, obecnie (od 23 lipca 2021 r.) został skrócony o tydzień i trwa od 1 września do 31 grudnia.

Co jednak zrobić ma rybak, gdy ptaki te stanowią istotny problem dla gospodarki stawowej w pozostałej części roku? Ustawa Prawo łowieckie przewiduje kilka wyjątków. O ile zgodnie z art. 9 ust. 1 pkt. 2 poza polowaniami i odłowami zakazane jest płoszenie, chwytanie, przetrzymywanie, ranienie i zabijanie zwierzęcy, o tyle art. 9a dopuszcza odstępstwo od zakazu płoszenia. Zgodę na takie działanie wydaje marszałek województwa w przypadku - jak wskazuje ustawa - braku rozwiązań alternatywnych oraz jeżeli nie jest ono szkodliwe dla zachowania we właściwym stanie ochrony dziko występujących populacji zwierząt łownych.

W ramach prowadzonego postępowania administracyjnego zasięgana jest opinia Polskiego Związku Łowieckiego i ustala się, czy złożony wniosek o zezwolenie jest uzasadniony. Ewentualne zezwolenie zawiera m.in. nazwę gatunkową płoszonych zwierząt, wskazanie miejsca, czasu, sposobu oraz danych wykonawcy. Wskazuje się także osoby uprawnione do urzędowej kontroli - płoszenie mimo ustawowego zakazu ma charakter dalece wyjątkowy, a marszałek zobowiązany jest przepisami do przeprowadzenia szczegółowej kontroli, co do zgodności podjętych działań z wydanym zezwoleniem (ust. 4, także art. 44 ust. 6-12).

### DECYDUJE starosta

Drugim z przewidzianych przez ustawę wyjątków jest tzw. odłów lub odstrzał redukcyjny, uregulowany w art. 45. Dotyczy to m.in. sytuacji zagrożenia dla prawidłowego funkcjonowania obiektów produkcyjnych i użyteczności publicznej (ust. 3). Decyzję administracyjną w tej sprawie wydaje starosta w porozumieniu z Polskim Związkiem Łowieckim. Starosta może swoje postępowanie wszcząć bądź to z urzędu, bądź też na wniosek zainteresowanego. Możliwe jest wówczas wydanie decyzji o odłowie, odłowie z uśmierceniem bądź odstrzale redukcyjnym zwierzęcy. Także tutaj organ administracyjny prowadzi postępowanie w celu ustalenia, czy faktycznie podjęcie planowanych działań jest niezbędne i zasadne. W przypadku odstrzału redukcyjnego nie obowiązują okresy ochronne ani kryteria selekcji zwierzęcy, niemniej zgodnie z ust. 4 dokonywać ich mogą jedynie uprawnieni myśliwi, zaś ich celem może być jedynie zwierzę łowne, nie zaś chronione.

Należy jednak pamiętać, że wskazane wyżej przypadki mają charakter wyjątkowy i organy administracji wydające stosowne zgody są zobligowane do szczegółowego badania zasadności składanych wniosków.

**WSPÓŁPRACA: PAWEŁ SZCZEPAŃSKI**



STAWY RYBACKIE SĄ OSTOJĄ DZIKICH ZWIERZĄT, W SZCZEGÓLNOŚCI PTAKÓW. FOT. JAROSŁAW CZERWIŃSKI

## W SIECI

### KARP NA FALI, czeska szkoła plus PODZIĘKOWANIA

Wreszcie, po problemach epidemicznych, można było wystartować z akcjami promocyjnymi. Pierwsza w tym roku impreza Pana Karpia odbyła się w pełnym turystów Kołobrzegu. Po raz kolejny sprawdziła się zasada, że takie imprezy należy organizować w myśl zasady „dla każdego coś miłego”. Dobrze bawili się i dorośli, i dzieci. I jedni, i drudzy zasmakowali w karpiowych daniach.

Czeska edukacja rybacka ma się dziś zupełnie nieźle. Uniwersytet im. Mendla w Brnie dba również o przyszłe kształcenie nowych pokoleń ichtiologów, o czym można się przekonać oglądając film zamieszczony na ich [www](http://www.pankarprybac.pl). Bardzo ciekawą postacią w czeskim rybactwie jest prof. inż. Jan Mareš. Szef Oddziału Ichtiologii i Hydrobiologii na Uniwersytecie im. Mendla w Brnie obchodzi w tym roku okrągłą 60. rocznicę urodzin. Co ciekawe, w 2013 roku na podstawie ogólnego dorobku naukowego i dydaktycznego uzyskał tytuł naukowy profesora w dyscyplinie rybactwo, przy czym prof. Janusz Guziur był jednym z recenzentów wniosku profesorskiego.

Janusz Wrona - wydawało się nam wszystkim, że był „od zawsze” i nic nie wskazywało, że to się szybko zmieni, ale z dniem pierwszego lipca tego roku, ku zaskoczeniu bardzo wielu, dyrektor Departamentu Rybołówstwa MRiRW, przeszedł na emeryturę. Czy hodowcy karpi mieli z nim jednakowe zdanie w różnych kwestiach, czy nie, pewnym było, że po drugiej stronie stoi rybak z krwi i kości, który zna i rozumie rybactwo jak mało kto. Dziękujemy za te lata współpracy, dyskusji nad przyszłością karpiarstwa, za stałą gotowość do rozwiązywania aktualnych problemów naszej branży.



„Tegoroczna akcja promocyjna „Pan Karp na fali” wystartowała 24 lipca w Kołobrzegu na stadionie miejskim przy okazji świetnie zorganizowanego memoriału sportowców klubu Kotwicy Kołobrzeg. Na początku imprezy drużyna piłkarska Przyjaciół Pana Karpia rozegrała pokazowy mecz z reprezentacją Organizacji Rybaków Łódziowych z Kołobrzegu. Trzeba odnotować, że „dorsze”

wygrały z „karpami” 4 do 1. W tym czasie przy wejściu na stadion powstało całe miasteczko promocyjne Pana Karpia. Przy namiotach dzieci wraz z rodzicami uczestniczyły w konkursach i promocji nowej książki wydanej przez Towarzystwo Promocji Ryb pt. „Z patelnią dookoła świata”. Tuż obok kucharz prowadził pokazy filetowania ryb i edukował, jak z karpia przygotować oryginalne i smaczne potrawy, ale najważniejszym elementem tych lekcji, była, oczywiście, degustacja rybnych potraw. Zajądano się zupą rybną, faworkami z karpia, pasztetem, roladą i pierogami. Dzieci mogły się też wyszaleć do woli na wodnym placu zabaw z kulami i łódkami w wielkim basenie o powierzchni 100 mkw. W tym czasie w sali konferencyjnej stadionu odbyły się prelekcje nt. stawów karpiowych w ekosystemie i krótkiego łańcucha dostaw od stawu do stołu”.

[www.pankarprybac.pl](http://www.pankarprybac.pl)



Na stronie internetowej [www.rybarsti.eu](http://www.rybarsti.eu) prowadzonej przez Oddział Rybactwa i Hydrobiologii Uniwersytetu im. Mendla w Brnie można nie tylko poznać historię, strukturę i sposób kształcenia studentów, ale też podejrzeć pracę na rzecz popularyzacji uczelni i kierunku kształcenia wśród młodego pokolenia.

<https://www.youtube.com/watch?v=NEVTSrABpwU>



„Z dniem 1 lipca br. na zasłużoną emeryturę przeszedł wieloletni dyrektor Departamentu Rybołówstwa dr Janusz Wrona... Nie miał łatwego zadania, bo sytuacja w rybołówstwie robiła się coraz trudniejsza, ale mając do dyspozycji środki finansowe z PO „Rybactwo i Morze”, w miarę możliwości starał się je wykorzystać w rozsądny i zgodny z obowiązującymi przepisami sposób... Jednocześnie dyrektor J. Wrona doskonale rozumiał rolę i zadania Morskiego Instytutu Rybackiego i wspierał go w trudnych chwilach, za co należą Mu się słowa uznania, podziękowania i szacunek. Schedę po dr. J. Wronie przejął jego zastępczyni dr Marta Rabczyńska-Kapcińska. Prawnik i długoletni doświadczony pracownik Departamentu Rybołówstwa”.

<http://rybackie.mir.gdynia.pl/new.php>  
**OPR. Z. SZ.**



**MŁODY PUSZCZYK**

| FOT. JANUSZ HUŃKA



**WISŁA**

| FOT. DOMINIKA KOŁODZIEJCZYK

## NASZA GALERIA



**SARNA (KOZIOŁ)**

| FOT. DOMINIKA KOŁODZIEJCZYK

## FIOŁKI, STORCZYKI I GŁOS PUSZCZYKA

Wędrówka wśród dostojnych sosen i potężnych dębów każdemu mieszczuchowi zapewni stuprocentowy relaks, odpoczynek i wyszczerzenie. W bujnych i różnorodnych lasach Nadleśnictwa Kraśnik oddycha się pełną pierś, szybko zapominając o codziennym pędzie.

Konieczne trzeba odwiedzić ścieżki edukacyjne, choćby „Kleniewo” i „Skrzypowy Dół”, wyznaczone z myślą o turystach, bogate w piękne rośliny, m.in. storczyki, fiołki, żywce. W tutejszych lasach rosną także maliny, jagody, jeżyny i różnorodne grzyby. Tereny Nadleśnictwa Kraśnik obfitują też w zwierzyńnię. Można liczyć na spotkanie m.in. z sarną, danielą, łosiem, a ci, którym dopisze szczęście, zobaczą szybującego bielika, a wieczorem usłyszą charakterystyczny głos puszczyka.

- Do leśnej wędrówki warto odpowiednio się przygotować - mówi Barbara Zielińska z Nadleśnictwa Kraśnik. - Weźmy telefon, przekąski, odpowiednie ubranie oraz środki odstraszające komary i kleszcze. Pamiętajmy też o odpowiednim zachowaniu. Auta pozostawmy na parkingach, nie hałasujmy i nie rozpalajmy ognisk w miejscach niedozwolonych. **GK**



**PORANEK W LESIE**

| FOT. DOMINIKA KOŁODZIEJCZYK



**NA ŚCIEŻCE PRZYRODNICZEJ „KLENIEWO”**

| FOT. JACEK ROSŁY