



**NIE MA
DWÓCH TAKICH
SAMYCH
KURSÓW**

STR. 8



**OD ŚŁADU
CZARCIĘJ
ŁAPY DO
DINOZAUROW**

STR. 18



**JAKBY TU KLACZ
ZASTĄPIĆ
KONIEM
MECHANICZNYM?**

STR. 10



NR 8 (26), PAŹDZIERNIK 2021

P GŁOS Pana Karpia

PISMO DLA HODOWCÓW RYB I PRZYJACIÓŁ RYBACTWA

ISSN 2450-5811



**KTO CHCE
SPĘDZIĆ
WEEKEND
Z KARPIEM?**

STR. 12

ABC... 2021

„Dzisiaj świat szuka naturalności, świeżości, lokalności i krótkiego łańcucha dostaw produktów spożywczych. Deklaracje nowego ministra rolnictwa Henryka Kowalczyka zdążają w tym samym kierunku. Poczekamy, zobaczymy.

„Rozeznanie” to słowo klucz, także w aspekcie karpia, podczas ich hodowli i podczas ich sprzedaży. Nadchodzi grudzień i Polacy tłumnie ruszą po święteczne karpie z przeświadczeniem, że karp jest niekwestionowanym liderem na wigilijnym stole, a jego siła tkwi w tradycji i pobudzaniu pozytywnych, tak bardzo nam dzisiaj potrzebnych, międzyludzkich emocji.

Rynek karpia podzielił się na dwa segmenty. Pierwszy, ten mocniejszy, to sprzedaż karpia żywych (z basenów z wodą). Drugi obejmuje sprzedaż karpia przetworzonych. Oba powinny się uzupełniać. Dzisiaj świat szuka naturalności, świeżości, lokalności i krótkiego łańcucha dostaw produktów spożywczych. Deklaracje nowego ministra rolnictwa Henryka Kowalczyka zdążają w tym samym kierunku. Poczekamy, zobaczymy. W wielkich miastach odradzają się bazy, na których rolnicy sprzedają z pierwszej ręki swoje plony. To tam pani Zosia z Ursynowa dowiędzie się, jak w zgodzie z naturą hodujemy karpie. W ciągu kilku lat w Londynie liczba bazarów się podwoiła, bo bazar to nie tylko sprzedawca, towar i klient. To tam następuje integracja grup społecznych, rzeczywisty kontakt rolników (rybaków) i miastowych. Polsko, idź w ślady Londynu, byleby tylko nie w kwestii brexitu. Sprzedaż karpia z basenów z wodą doskonale wpisuje się w ten trend. Ta tradycyjna forma sprzedaży ryb, obejmująca zdecydowaną większość karpiowego rynku, jest podstawą egzystencji tradycyjnych gospodarstw karpiowych.

W ostatnich latach, przy trochę bierniej reakcji nas, rybaków, i rybackiego świata nauki,

pojawiały się sporadyczne, ale głośne medialnie ideologiczne mity o cierpieniu ryb. Dla świętego spokoju kilka sieci sklepowych wycofało się ze sprzedaży żywych karpia. Już w 2020 roku powstała sieciowa luka podaży żywych karpia, którą skutecznie wypełniła zwiększona sprzedaż bazarowa. W bieżącym roku, ta sprzedaż bazarowa

jeszcze wzrośnie i wymaga wsparcia technicznego i informacyjnego.

Informator ABC SPRZEDAŻY KARPI jest już od trzech lat wyjściem naprzeciw tym potrzebom i oczekiwaniom. Sprzedawca ryb, poprzez pięć organizacji rybactwa, otrzymuje do ręki kompleksowy podręcznik: co, gdzie, jak i kiedy powinien spełnić, by sprzedaż żywych karpia, ale także tych przetworzonych, odbywała się zgodnie z prawem i zgodnie z dobrostanem ryb. W 2020 roku w tysiącach punktów sprzedaży

żywych karpia w Polsce, udokumentowano tylko jeden przypadek, mogący podpaść pod paragrafy Ustawy o ochronie zwierząt.

Takim wynikiem powinniśmy się szczyć i w Polsce, i w Unii Europejskiej. Opuśćmy więc sobie nauczanie Francuzów, jak jeść widelcem, ale nauczanie ich, jak zachować dobrostan karpia, czemu nie? Na ten wynik zapracowali hodowcy ryb, ale także nasz skromny informator ABC SPRZEDAŻY KARPI, we wstępie którego prof. Janusz Guziur napisał: „Wyjątkową dbałość o dobrostan ryb podczas sprzedaży niewątpliwie docenią nabywcy kupujący wyśmienite karpie - nasz narodowy, wyborny smak wielowiekowej tradycji”.



rys. Zbigniew Piszczako

WACŁAW
SZCZOCZARZ



ZBIGNIEW
SZCZEPAŃSKI
redaktor naczelny



W całej Polsce woda odpływa w tych dniach z opuszczanych jeden po drugim stawów. Pracę rybaków uważnie śledzi w tym czasie wiele gatunków ptaków, tych rybożernych i tych, które uwijają się w poszukiwaniu dennych bezkręgowców. Ale pracę karpiarzy śledzą też skrzętnie handlowcy i przetwórcy. I co wszyscy oni, i ptaki, i ludzie widzą? Powinni dostrzec, że rok był ubogi w aurę sprzyjającą chowowi karpia. Wiadomo - zimna wiosna, a dalej lato i kiepski wrzesień nie nadrobiły zaległości. W konsekwencji, delikatnie ujmując, spory procent odławianej ryby trudno zaliczyć do ciężkiej handlowki.

A co widzą hodowcy? Paliwo drogie, pasze bardzo drogie, ryby mniej, niczego taniego wkoło. Żeby dalej funkcjonować, a najlepiej rozwijać się, trzeba dostosować cenę karpia do rynkowej rzeczywistości. W takim razie co czeka konsumenta? Jeśli cena hurtowa ustali się, na przykład, na poziomie 12 zł za kilogram karpia, to klienci powinni się przygotować na ceny w granicach 18-20 zł za całą rybą. Czy tak będzie? Czas pokaże, ale żeby zrekompensować zwwyżki cen wszystkiego wkoło i utrzymać karpiove hodowle, rybacy muszą wyjść z cenowego dołka.

Zbigniew Szczepański

GRZEGORZ
KOŃCZEWSKI
redaktor prowadzący



Choć wygląda jak złom na kołach, to stanowi prawdziwą ozdobę znajdującej się w Muzeum Wsi Radomskiej kolekcji tzw. SAM-ów (piszemy o niej na str. 10-11), czyli ciągników skonstruowanych samodzielnie przez rolników na bazie innych pojazdów. Mowa o prostej do bólu konstrukcji - traktorze zbudowanym przez Stanisława Bańkowskiego z Olszewa Węgorzewskiego. Za pomocą tegoż traktorka gospodarz przywoził drewno opałowe z lasu, wykonywał orkę konnym pługiem, a także - wykorzystując szerokie opony - ubijał (tak, tak!) śnieg na podwórku.

Grzechem byłoby nie wspomnieć, że serce tego pojazdu, czyli legendarny jednocylinowy silnik, popularny diesel S301 z Andrychowa, pan Stanisław przeszczepił z pływającej niegdyś po Niegocinie dużej rybackiej łodzi wiosłowej. Jeszcze w połowie lat 70. ub. wieku silnik ten świetnie sprawdzał się w niej jako napęd windy służącej do wyciągania sieci. Ale z niezmiernie popularnych w PRL-u „SAM-ów” korzystali również karpiarze. Na przykład w Hażlachu na Śląsku taka samoróbka została wyposażona w boczną wyciągarkę. Na końcu liny znajdowała się szufla wykorzystywana podczas odmulaniania stawów. I dawała radę!

Grzegorz Kończewski

W NUMERZE

4 Dla karpiarzy TO OSTATNI DZWONEK
Z dr Magdaleną Raftowicz z Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu rozmawiamy m.in. o przyszłości karpia

6 ZAPISKI RYBAKA, czyli węz kajet i pisz
O znaczeniu ksiąg stawowych i korzyściach wynikających z prowadzenia notatek pisze dziś dr inż. Jerzy Śliwiński z SGGW

7 WARUNKI ZIMOWANIA a zdrowie ryb
Sezonowe rady dr. n. wet. Jana Żelaznego dla hodowców karpia

8 Nie ma dwóch TAKICH SAMYCH KURSÓW
Rozmowa z przewoźnikiem Henrykiem Wiadrowskim, obsługującym wraz z Janem Figurą kursujący na Wiśle, między Janowcem a Kazimierzem Dolnym, prom „Janowiec”

10 JAKBY TU KLACZ zastąpić koniem mechanicznym
O „SAM-ach”, czyli niewielkich ciągnikach, skonstruowanych samodzielnie przez rolników na bazie innych pojazdów, opowiada Tomasz Dzikowski z Muzeum Wsi Radomskiej

12 Kto chce spędzić WEEKEND Z KARPIEM?
Rodzinne gospodarstwo rybackie w Wielgiem niedaleko Radomia to miejsce, w którym udało się połączyć rybacki biznes z atrakcyjną ofertą dla wędkarzy i mieszkańców

15 Czy karpie zapadają w SEN ZIMOWY?
Nasz ekspert dr Mirosław Kuczyński tym razem przybliży tajniki strategii ryb, pozwalającej im przetrwać mroźną zimę

16 JACEK MALCZEWSKI w Wielgiem
Niewielka wieś w gminie Ciepłówek szczyci się bogatą historią, a jej mieszkańcy szczególnie dumni są ze związków ze znanym malarzem Jackiem Malczewskim

18 Od śladu czarnej łapy DO DINOZAUROW
Przypadek sprawił, że Bałtów, przez lata będący całkiem przeciętną gminą w Polsce, stał się siedzibą największego polskiego kompleksu turystycznego

20 KUŹNIA kulinarnych talentów
Praktyka czyni mistrza. We wrocławskiej szkole stawia się na współpracę z restauracjami. Dzięki temu przyszli mistrzowie kuchni mogą zdobyć pierwsze szlify pod okiem profesjonalistów

22 Uprawnienia STRAŻY RYBACKICH
Państwowa Straż Rybacka jest niejako specjalistyczną jednostką policyjną, a jak działają strażnicy społeczni?

23 PROSTO z sieci
Informacje i ciekawostki wyłowione z głębin internetu

24 Janowiec - MOJE MIEJSCE NA ZIEMI
- W kadrze zamykam swoje emocje, swój sposób patrzenia na świat - mówi Roman Szymański, którego fotografie to nic innego jak przepiękne zaproszenie do jego małej ojczyzny

DLA HODOWCÓW KARPI TO OSTATNI DZWONEK

„Dzisiejszy klient, a jeszcze bardziej ten za lat kilka, to odbiorca wielu wrażeń, nie tylko smakowych. On będzie chciał przy tym jedzeniu karpia przeżywać przygodę, doświadczać nowych atrakcji i zapłacić więcej za pewność, że ma przed sobą towar wysokiej, unikalnej jakości, że warto było przyjechać wiele kilometrów dla przyjemności ciała i duszy”.



MAGDALENA RAFTOWICZ (NA ZDJĘCIU ZE SWOIM TATĄ JANEM KRZYSZTOFEM RAFTOWICZEM)

| ZDJĘCIA: JAROSŁAW CZERWIŃSKI

ROZMOWA Z DR MAGDALENĄ RAFTOWICZ, ADIUNKTEM W KATEDRZE EKONOMII STOSOWANEJ UNIwersYTETU PRZYRODNICZEGO WE WROCŁAWIU, AUTORKĄ LICZNYCH PUBLIKACJI NA TEMAT KRÓTKICH ŁAŃCUCHÓW DOSTAW ŻYWNOŚCI NA PRZYKŁADZIE KARPIA W POLSCE.

Kiedy zetknęła się Pani z karpem po raz pierwszy i jaki to miało wpływ na Pani życie?
W 1991 roku, gdy byłam jeszcze dzieckiem, mój tata, Jan Krzysztof Raftowicz, postanowił założyć gospodarstwo rybne w Rudzie Żmigrodzkiej (w Dolinie Baryczy). Po raz pierwszy zobaczyłam ten teren mając 11 lat i na pewno nie widziałam w tym bezmiarze łąk i krzaków nic, co zapewniłoby naszej ro-

dzinie dobre utrzymanie. Zupełnie inaczej niż mój tata, który miał wizję nowego biznesu. I rzeczywiście - całe hektary nieużytków zamieniały się w zalane wodą stawy. Niestety, tak szybko nie postępowało wychodzenie z zadłużenia, bo trwało to długie lata. Ja to wszystko obserwowałam, a z czasem, gdy zaczęłam interesować się ekonomią, przylgnęłam do pewnym relacjom społeczno-ekonomicznym na rynku i zastanawiałam się, dlaczego jedne podmioty gospodarcze działają lepiej, efektywniej niż inne. Po doktoracie zajęłam się problematyką łańcuchów dostaw na rynku żywności, które zapewniają zrównoważony rozwój obszarów wiejskich. Karp jest tego flagowym przykładem.

I trafiła Pani na studia ekonomiczne w czasach, kiedy Polska zaczęła poważnie

aspirować do członkostwa w Unii Europejskiej...

Chyba wszyscy wówczas mieli świadomość, że dzieje się coś niezwykłego, ale nikt nie wiedział dokładnie, na czym to uczestnictwo w UE będzie polegało. Wśród studentów niezwykle modny stał się kierunek integracja europejska, który też ja studiowałam. To było wówczas takie „wow!”. Na studiach udało mi się w ramach programu Erasmus wyjechać na stypendium do Francji. Tak mi się tam spodobało, że zostałam na dłużej i wróciłam z dyplomem francuskiego magistra ekonomii. To dopiero dało mi lepszą perspektywę, bardziej globalne spojrzenie na gospodarkę rynkową. Trzeba pamiętać, że wtedy zachodnia gospodarka wyglądała zupełnie inaczej niż ta w Polsce z początków XXI wieku.

Czy Pani wiedza trafiła pod przysłowiowe polskie strzechy?

Moje doświadczenia, tak jak i doświadczenia trójki mojego rodzeństwa zdobyte na studiach, przełożyły się też z całą pewnością na sposób myślenia naszego taty, jako przedsiębiorcy rybackiego, i jego plany. On wiedział już wówczas, że sama produkcja to zbyt mało, że do sukcesu trzeba dołożyć sporą dawkę dobrego zarządzania, marketingu i PR. Nasza firma od początku była firmą rodzinną. Zanim ja włączyłam się w działanie gospodarstwa - tyle że bardziej od strony naukowej - pracowali w nim już mój brat i jedna z siostr. Mogłam zrealizować wiele projektów unijnych i prac naukowych, gdyż miałam na wyciągnięcie ręki dane wzięte bezpośrednio z gospodarstwa rybackiego. Mój tata z kolei szkolił się na krajowych konferencjach branżowych, zbierał też informacje zaczerpnięte u naszych zachodnich sąsiadów. Było to o tyle pouczające, że w Niemczech już wiele lat temu gospodarka karpiowa przeszła dużą rewolucję. Od dawna każdy, kto chce funkcjonować na rynku, musi myśleć o dywersyfikacji swojej działalności i dostaw dla klientów, bo inaczej nie przetrwa. Na pewno będzie coraz trudniej funkcjonować w następnych latach, wyłącznie sprzedając hurtowo żywe ryby. Myślę, że to naprawdę ostatni dzwonek, aby zmienić swoje podejście do biznesu.

Czy dziś opłaca się hodować karpia?

Gdyby przyjąć za prawdę dla Polski wyniki niemieckich badań na temat bilansu ekonomicznego gospodarstw rybackich, to sama produkcja karpia jest nieopłacalna. Jednak dzięki mechanizmom Unii Europejskiej i systemowi funduszy, również dla naszej branży, rybacy mogli wiele zmienić np. w zakresie infrastruktury, budowy przetwórn, nowego sprzętu, środków transportu i w ten sposób poprawić swoją pozycję konkurencyjną na rynku. To samo dotyczy rekompensat wodno-środowiskowych. Mimo różnych głosów co do zasadności ich wypłacania, to trzeba sobie zdawać sprawę, że hodowla karpia, jak żadnych chyba innych zwierząt, jest ściśle

powiązana ze środowiskiem przyrodniczym i zachowanie przyrody na karpio- wych stawach jest zależne od gospodarki rybackiej. Jeśli nie będzie karpia, to nie będzie też chronionych ptaków na stawach i całej pięknej przyrody dookoła. Kłania się tu idea tzw. zrównoważonego rozwoju i optymalizacji jego celów.

Co czeka w takim razie rynek karpia?

Ostatnio jedna z moich studentek przeprowadziła badania wśród młodych ludzi, czy oni są zainteresowani karpem. Okazało się, że ta grupa społeczna w ogóle nie jest zainteresowana karpem jako częścią tradycji wigilijnej. Możemy więc przypuszczać, a nawet przewidzieć, co będzie się działo za 10-15 lat, gdy ta grupa społeczna, mając swoje rodziny, będzie decydowała o tym, co znajdzie się na ich wigilijnych stołach. Jest mało prawdopodobne, że dzisiejsi studenci za dekadę rzucą się do ubijania i patroszenia karpia. Ba, jest też bardzo prawdopodobne, że nie będą umieli własnoręcznie przyrządzić jakiegokolwiek potrawy. Koniecznością stanie się skracanie łańcuchów dostaw i organizowanie sprzedaży jak najbliżej swoich gospodarstw. Dzisiejszy klient, a jeszcze bardziej ten za lat kilka, to odbiorca wielu wrażeń, nie tylko smakowych. On będzie chciał przy tym jedzeniu karpia przeżywać przygodę, doświadczać nowych atrakcji i zapłacić więcej za pewność, że ma przed sobą towar wysokiej, unikalnej jakości, że warto było przyjechać wiele kilometrów dla przyjemności ciała i duszy. Wyniki innych moich badań sprzed dwóch lat pokazały, że obniżenie ceny nie przełoży się na wzrost popytu na karpia. Kluczowe są pozacenowe czynniki związane z gustami konsumentów czy też szerzej czynniki o charakterze socjologiczno-psychologicznym. Jest tu pewne podobieństwo do zakupu choinek.

Co to znaczy krótki łańcuch dostaw żywności?

Jest on wyrazem alternatywnej działalności gospodarczej, wykraczającej daleko poza model jedynie maksymalizacji zysku. Zdefiniować go można ogólnie jako model dystrybucji oparty na trzech rodzajach „bliskości” występujących pomiędzy producentem a konsumentem: fizycznej (lokalność produktu i sprzedaży), organizacyjnej (redukcja liczby pośredników) i społecznej (opartej o zaufanie, wiedzę oraz przepływ informacji o produkcie). Istnieje wiele korzyści biznesowych, spo-

lecznych i środowiskowych wynikających ze skracania odległości pomiędzy producentem a konsumentem. Krótki łańcuch dostaw przede wszystkim wpływa pozytywnie na poprawę jakości produktu poprzez np. eliminację procesu konserwowania (pasteryzowania itp.), co w konsekwencji przyczynia się do obniżenia finalnej ceny produktu i służy poprawie dochodów gospodarstw rolnych. Badania wykazują, że w Polsce rolnik otrzymuje przeciętnie zaledwie 21 proc.

ceny detalicznej płaconej przez klienta hipermarketów. Do zestawu korzyści można dopisać także aspekty ekologiczne, takie jak ograniczenie zużycia zbędnych opakowań czy też zmniejszenie zanieczyszczeń, w związku z eliminacją wydłużonego transportu (food miles). Jak więc to zorganizować, żeby dało się kupować bezpośrednio od producenta albo co najwyżej od jednego pośrednika i żeby nie ponosić wielkich kosztów transportu? Przykładem jest ciekawa inicjatywa samorządu w Gminie Kamienna Góra, gdzie funkcjonuje portal www.zziemi.pl. Dzięki temu rolnicy sami kompletują zamówienia, uzyskują godziwy zarobek, a konsumenci, mając gwarancję jakości towaru, nie płacą nadmiernie wysokich cen. Takich inicjatyw w Polsce powinno być coraz więcej, oby też inicjatyw karpio- wych.

ZBIGNIEW SZCZEPAŃSKI

Francja i slow food

➡ Magdalena Raftowicz jest absolwentką Uniwersytetu Wrocławskiego i Université de Nice - Sophia Antipolis we Francji. Była dwukrotną stypendystką Ambasady Francuskiej oraz Wspólnoty Francuskiej Belgii Regionu Walonii. Przebywała także dwukrotnie na stażu naukowym i dydaktycznym w Kanadzie (Laval University w Quebec oraz University of Saskatchewan), Francji (University of Western Brittany), Hiszpanii (University of La Laguna) oraz Wielkiej Brytanii (University College London) w

ramach programu Mistrzowie Dydaktyki pod patronatem Ministerstwa Nauki.

➡ Prowadzi autorskie wykłady z przedmiotów: Krótkie łańcuchy dostaw żywności, Gospodarka o obiegu zamkniętym, Zarządzanie międzykulturowe. Ma w swoim dorobku liczne wystąpienia na konferencjach międzynarodowych w USA, Francji, Niemczech, Włoszech, Czechach i na Słowacji. Jest autorką ponad 50 publikacji naukowych, a jej zainteresowania naukowe oscylują wokół problematyki krótkich łańcuchów dostaw żywności oraz gospodarki o obiegu zamkniętym. Prywatnie: miłośniczka Francji, wina i slow foodu.

ZSz.



CO W STAWIE PISZCZY...



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

ZAPISKI RYBAKA, czyli węź kajet i pisz

Księgi stawowe są finalną formą zapisów różnorodnych zdarzeń produkcyjnych. Są prawdziwą skarbnicą informacji, ale powstają z zapisków, które ichiologodzy, użytkownicy i właściciele karpiowych stawów powinni prowadzić na podstawie codziennych obserwacji.

O znaczeniu prowadzenia zapisów w księgach stawowych napisano już wiele. Jest to element dobrej praktyki, ale też obowiązek, który umieszczono na liście podstawowych wymogów dla beneficjentów rekompensat wodno-środowiskowych, czyli kluczowego narzędzia wsparcia dla gospodarstw karpio-owych. Księgi są dokumentacją oficjalną, dopuszczaną również jako materiał dowodowy w postępowaniach sądowych.

Księgi stawowe prowadzono od wieków. Wzory były różne, ich szata graficzna często budzi podziw do dzisiaj. Obecnie wielu hodowców prowadzi je w formie elektronicznego dokumentu. Wielu ma jednak wielki sentyment do ksiąg stawowych klasycznych, opasłych wielostronicowymi dokumentami, które nasi poprzednicy wypełniali mozolnie z wielką starannością. Uznawali oni księgi za cenny dokument, nie tylko księgowy

RADY sprzed lat

Paweł Eustachy Leśniewski w dziele pod tytułem „Rybacktwo krajowe czyli Hstoryja naturalna ryb krajowych”, wydanym w 1837 roku, tak opisał sens i znaczenie prowadzenia zapisów: „Zbadać trzeba przymioty stawów, ich pożywność i wszystko co dobremu bytowi ryb sprzyja lub co mu jest przeciwnie. Zachowywać w pamięci albo, co lepsza zapisywać w umyśle do tego przeznaczonych księgach i z tem wszystkiem porównywać otrzymane z chowu ryb wypadki... a te dopiero pokażą co, gdzie, kiedy i jak wpływało na dobre lub złe powodzenie tego gospo-

darstwa. Bez tego wszystko będzie za nic lub przynajmniej życzeniu nie odpowie. Bez tego ani wykryć co rzeczywiście jest złem ani ocenić należyte dobre nie potrafimy”.

Bezcenne ŹRÓDŁO WIEDZY

Tak jak obecnie, również w przeszłości nie wszyscy hodowcy dostrzegali potrzebę prowadzenia zapisów. Pisał o tym z ubolewaniem Włodzimierz Kulm-

tycki na łamach „Przeglądu Rybackiego” w 1919 roku:

„Bardzo wiele gospodarstw nie uznając, względnie nie oceniając doniosłości ksiąg rybackich nie prowadzi ich zupełnie, bądź też ogranicza się jedynie do prowadzenia częściowego wskutek czego nie spełniają one w całej mierze swego zadania”.

Autor cytowanych słów uważał również, że zapisy w formie notatek podręcznych służą do stworzenia przejrzystego i przydatnego na przyszłość źródła wiedzy.

Księgi są finalną formą zapisów zdarzeń produkcyjnych. Są prawdziwą skarbnicą informacji, ale powstają z zapisków, które ichiologodzy, użytkownicy i właściciele powinni prowadzić na podstawie codziennych obserwacji. Profesor Ryszard Wojda, niekwestionowany autorytet w zakresie stawowego chowu ryb, w swoim podręczniku wymienił formy ewidencji (księgowości) rybackiej, gdzie ważne miejsce zajmuje notatnik (dziennik) ichiologa. Z pewnością uznać należy, że jest to narzędzie pomocne w organizacji pracy w gospodarstwie stawowym

oraz w sporządzaniu właściwych zapisów w księgach stawowych żywieniowej i hodowlanej, które są również podstawą tworzenia preliminarzy obsad i żywienia ryb na kolejny sezon.

Co zapisywać? Oczywiście wyniki odłowów (w tym kontrolnych), obsady, zaobserwowane śnięcia, przeprowadzone nawożenie, dezynfekcje, zabiegi uprawy czy koszenia, ale także drobne uwagi. Choćby to, co działo się na stawach, jak danego dnia wyglądały, czy nastąpiły zmiany np. w wyniku zabiegów, które przeprowadzono. Warto zapisać też pojawienie się zakwitów, nietypowe zachowania ryb, obecność ptaków, innych zwierząt czy wreszcie zmiany poziomu wody w stawach. Chcąc poważnie traktować swoje obowiązki, powinniśmy prowadzić te codzienne zapisy. Również dla planowania niezbędnych prac.

PORZĄDEK w notatkach

Zakres obowiązków hodowcy jest obecnie większy w wyniku choćby mniejszego stanu zatrudnienia i potrzeby pełnienia wielu funkcji, ale warto pamiętać, aby przynajmniej raz na kilka dni przejrzeć swoje notatki codzienne i je uporządkować, bo im więcej czasu upłynie, tym trudniej będzie wywołać z pamięci ważne informacje. Rok czy dwa może nie da obfitego materiału, ale kilka czy kilkanaście lat z pewnością pozwoli na lepsze wnioskowanie oraz skłoni nas do wprowadzenia nowych rozwiązań i, być może, rezygnacji z dotychczasowych stereotypów.

Tak więc nawet kajecik może być cennym źródłem informacji. Warto mieć go pod ręką.

ZDRÓW JAK RYBA?



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

WARUNKI ZIMOWANIA a zdrowie ryb

Już w 1921 roku Andrzej Różycki podnosił, że „w rybactwie system walki z chorobami winien być wzorowany na medycynie, gdzie walczy się nie tylko z chorobą już powstałą, lecz przeciwdziała się jej zjawieniu się”. To stwierdzenie wciąż pozostaje aktualne.

Już w 1946 roku profesor Bronisław Kocyłowski, twórca weterynaryjnej ichtiopatologii w naszym kraju, pisał: „do czynników sprzyjających wystąpieniu chorób ryb należy zimowanie ryb, kiedy przez blisko pół roku one głodują”. Z fizjologii organizmu karpi wynika, że przy temperaturze wody poniżej 5 stopni Celsjusza nie trawia one pobieranej paszy. Oznacza to, że głodują, a jest to niewątpliwie bardzo istotny czynnik immunosupresyjny, czyli usposabiający do wystąpienia chorób. Niekorzystna jest także dla zimowania materiału zarybieniowe-



PODZAS ODŁÓWÓW, ZARYBIANIA I INNYCH MANIPULACJI NALEŻY DELIKATNIE OBCHODZIĆ SIĘ Z RYBAMI, ABY NIE POWODOWAĆ URAZÓW MECHANICZNYCH | FOT. ARCHIWUM

go karpia temperatura wody, czyli temperatura ciała karpi, w zakresie 5-10 stopni Celsjusza, jaka w ostatnim dziesięcioleciu niejednokrotnie występowała przez większą część zimy. Ryby te nie układają się wówczas do snu zimowego, a pływając zużywają zapasy energetyczne i na wiosnę stanowią materiał zarybieniowy o zmniejszonej wartości hodowlanej.

Andrzej Różycki w 1921 roku podnosił, że „w rybactwie system walki z chorobami winien być wzorowany na medycynie, gdzie walczy się nie tylko z chorobą już powstałą, lecz przeciwdziała się jej zjawieniu się”.

A zatem, aby „przeciwdziałać pojawianiu się chorób ryb”,

PO ZIMOWANIU należy:

- dobrze przygotować zimochów do zimowania ryb, a mianowicie dokładnie oczyścić go z roślinności, a rowy denne i łowisko z osadów dennych, przywracając przy tym ich odpowiednią głębokość,
- przeanalizować, czy zimochów będzie miał zapewniony stały dopływ wody przez cały okres zimowania, czy, w przypadku wystąpienia mroźnej zimy, nie zamrznie doprowadzalnik,
- przestrzegać, aby dopływ wody do zimochowu był stały, ale niezbyt duży, aby nie budził ryb ze snu zimowego,
- przeznaczyć do zimowania ryb stawy o głębokości powyżej 1,5 m, ponieważ w zbyt płytkich stawach, przy mroźnej zimie, może dojść do przemrożenia ryb i ich śnięcia,

- badać materiał zarybieniowy, gdy jest ku temu dobra okazja, czyli przed okresem zimowania,

- w miarę możliwości unikać mieszania obsad różnego pochodzenia w zimochowie - a przy tym jest niedopuszczalne mieszanie ryb chorych ze zdrowymi,

- sprawnie zorganizować odłów ryb ze stawu letniego, aby uniknąć deficytów tlenu w wodzie łowiska lub w basenie, a także zbyt dużej (powyżej 3 stopni Celsjusza) różnicy temperatury wody podczas przemieszczania ryb,

- umieścić na okres kilku godzin (ok. 4-6) ryby w płucze, co spowoduje uzupełnienie ewentualnego niedoboru tlenu w ich organizmie oraz oczyści skrzela z zanieczyszczeń organicznych,

- delikatnie obchodzić się z rybami podczas odłowów, zarybiania i innych manipulacji, tak aby nie powodować urazów mechanicznych, które stanowią potem tzw. wrota zakażenia dla różnych drobnoustrojów,

- przeznaczyć do zimowania ryb stawy uprzednio dokładnie osuszone i wydezynfekowane; nie nadają się do tego stawy utrzymywane w stanie ciągłego zalewu przez okres ponad 2 lat,

- prowadzić stały nadzór nad jakością wody zasilającej zimochowy,

- możliwie długo dokarmiać materiał zarybieniowy, podając niewielkie ilości paszy i ściśle kontrolować pobieranie jej przez ryby. To gwarantuje optymalną zawartość tłuszczu w organizmach młodych karpi - minimum 5-6 proc. masy ciała.

- podczas zarybiania zimochów unikać nadmiernego zagęszczenia ryb w stawie,

DOBRA OCHRONA, dobre wyniki

Spełnianie przedstawionych powyżej zaleceń przy kontynuowaniu ściśle, dobrej, sprawdzonej od lat współpracy pomiędzy rybactwem a służbą weterynaryjną, przyczyni się do właściwie pojętej ochrony zdrowia ryb i zapewnienia przy tym dobrostanu tych zwierząt wodnych, dobrej ich jakości zdrowotnej na wiosnę oraz w dalszych etapach ich chowu, a w ostateczności dobrych wyników produkcyjnych gospodarstwa.

NIE MA DWÓCH TAKICH SAMYCH KURSÓW

„Trzy liny zabezpieczające prom pękły jedna po drugiej. Załoga próbowała ratować się kotwicą, ale nic to nie dało, bo i ona się zerwała. Trzeba na własne oczy zobaczyć, by przekonać się, jak wielką siłę może mieć woda”.

ROZMOWA Z PRZEWOŹNIKIEM **HENRYKIEM WIADROWSKIM**, OBSŁUGUJĄCYM WRAZ Z JANEM FIGURĄ KURSUJĄCY NA WIŚLE, MIĘDZY JANOWCEM A KAZIMIERZEM DOLNYM, PROM „JANOWIEC”.

Zamieniłby Pan swoją pracę na inną?

Nigdy życiu! Po prostu ją uwielbiam. Na promie mógłbym spędzać każdą chwilę - w dzień i w nocy, i nie tylko od wiosny do jesieni, kiedy pływamy, ale o każdej porze roku. Jestem, i szef dobrze o tym wie, na każde wezwanie. Prom jest dla mnie świętością, całym życiem i mam nadzieję pływać nim, dopóki mi tylko sił wystarczy i zdrowie na to pozwoli.

A jednak ani dzisiaj, ani w ciągu najbliższych dni nie popłyniecie - woda w Wiśle jest zbyt wysoka.

Zdarza się i tak, nie ma na to rady. Na południu Polski intensywnie padało przez kilka dni (rozmowa odbyła się 2 września 2021 r. - przyp. GK) i wczoraj poziom Wisły zaczął bardzo szybko się podnosić - w ciągu godziny o jakieś 30 centymetrów. Widzieliśmy, że to nie przelewki, w południe wstrzymaliśmy przeprawę, bo było już zbyt niebezpiecznie. Wisła przybierała w takim tempie, że musieliśmy już wchodzić do wody, by odkręcić śruby mocujące prowadzące prom liny. Następnie za pomocąciągnika udało się je wyciągnąć na brzeg. Gdybyśmy nie zdążyli, moglibyśmy te liny bezpowrotnie stracić. Albo zostałyby zerwane, albo nurt naniósłby na nie tyle piachu, że później w żaden sposób nie dałoby się ich wydobyć.

A co z promem?

Stoi zabezpieczony trzema linami w zatoczce, tak że ten główny, najsilniejszy nurt, co jakiś czas niosący wielkie kłody drewna, na razie go omija. Ale i tak cały czas trzeba być czujnym, sprawdzać, czy o „Janowiec” nie zahaczyło coś, na przykład wspomniana kłoda, która mogłaby zwiększyć opór i doprowadzić do pęknięcia lin i niekontrolowanego uwolnienia promu.

To realne zagrożenie?

Oczywiście, mieliśmy już kiedyś taką sytuację. Trzy liny pękły jedna po drugiej. Dyżurująca na promie załoga próbowała ratować się kotwicą, ale nic to nie dało, bo i ona natych-



HENRYK WIADROWSKI | FOT. KATARZYNA KOPEĆ

miast się zerwała. Trzeba na własne oczy zobaczyć, by przekonać się, jak wielką siłę może mieć woda. Prom popłynął z nurtem jakieś pięć kilometrów, nim kolegom ze statku z Kazimierza, który ruszył na pomoc, udało się skierować „Janowiec” w spokojniejsze miejsce w pobliżu kępy. Ostatecznie prom został umocowany do dużego drzewa. Wrócił do nas po kilku dniach, gdy woda opadła na tyle, że dało się bezpiecznie go przyholować.

No to nerwowa ta Pana praca.

Pływam już 19 lat i, podobnie jak koledzy zmiennicy, nauczyłem się zostawiać nerwy na brzegu. Na promie do największych nawet problemów trzeba pochodzić ze stoickim spokojem, beznamietnie, jakby się szło wieczorem do parku na spacer. Gdy pojawiają się nerwy, człowiek może stracić głowę. My nie możemy sobie na to pozwolić. Przy niskim stanie wody nieraz zdarzyło się, na przykład, osiąść na mieliźnie. No, niestety, taki urok tej roboty. To nie jest most, a prze-

prawa promowa i gdy w dniu wytworzy się kant, taki jęzor piachu, to nie ma mocnych. W przeszłości pomagał nam statek z Kazimierza, obecnie mamy własny kuter holowniczy, który świetnie sprawdza się w takich sytuacjach. Ale spokój musimy zachować nie tylko podczas działań w warunkach ekstremalnych, ale i promowej codzienności.

Co Pan ma na myśli?

Generalnie pracę na promie uwielbiam również za kontakt z ludźmi. Gdy dopisuje pogoda, mam na sobie elegancki biały mundur i obowiązującą w żegludze śródłądowej czapkę. Pasażerowie zazwyczaj są życzliwi, uśmiechają się, zagadują, niektórzy częstują kazimierskim kogutem albo proszą, bym pozował z nimi do wspólnej fotografii. Mogę tylko domyslać się, na ilu profilach w znanym portalu społecznościowym pojawił się mój wizerunek. Jeszcze nikomu nie odmówiłem. Tak samo nie mam nic przeciwko fotografowaniu promu, a za-



NA POCZĄTKU WRZEŚNIA TEGO ROKU WYSOKA WODA W WIŚLE UNIERUCHOMIŁA PROM „JANOWIEC” NA KILKA DNI

| FOT. JAROSŁAW CZERWIŃSKI

pewniam, że niektórzy uwieczniają każdy najdrobniejszy nawet detal, a gdy na pokładzie pojawi się na przykład mysz, to są gotowi turlać się pod samochodami, byleby tylko sfilmować uciekającego gryzonia. Sporo jest wtedy śmiechu. Bywają jednak sytuacje, kiedy opanowanie nerwów urasta do prawdziwego wyzwania.

Rozumiem, że chodzi o pasażerów.

Tak, szczególnie podczas wakacyjnych weekendów, kiedy pracujemy non stop, jednego dnia robiąc nawet 120 kursów do Kazimierza. Ale i tak kolejka oczekujących na przeprawę jest bardzo długa. Niektórzy kierowcy bywają poirytowani tym oczekiwaniami do tego stopnia, że zupełnie nie zwracają uwagi na moje znaki podczas wprowadzania na prom. A trzeba wjeżdżać wolno i bardzo precyzyjnie - po dwóch zielonych klapach. No i nagle samochód zsuwa się z kłap, pęka zderzak i pojawiają się pretensje, oczywiście, do mnie. „Hola, panie kierowco, trzeba było uważać, a nie bez troski rozglądać się na wszystkie strony świata”.

Skoro na statku słowo kapitana jest święte, to chyba tak samo powinno być na promie.

No, właśnie - powinno. Normalnie na „Janowiec” wchodzi 60 pasażerów i osiem

aut osobowych. To znaczy zmieści się osiem, jeśli wszyscy kierowcy dostosują się do moich wskazówek i podjadą odpowiednio blisko do poprzedzającego samochodu. Co jakiś czas pojawia się jednak taki, który powie, że wjedzie po swojemu. I co, mam się z nim kłócić, szarpać? Po prostu zabieram jedno auto mniej. Albo inna sytuacja. Przepisy mówią, że ze względów bezpieczeństwa kierowca i pasażerowie podczas kursu muszą opuścić samochód. Ale akurat pada deszcz i niektórzy mówią wprost, że tego nie zrobią. W nosie mają to, że jeśli pojawią się kontrolerzy, to ja zapłacę mandat.

Pewnie są i tacy, którzy chcieliby płynąć za darmo.

Oczywiście, i oni - co charakterystyczne - wcale nie podjeżdżają tymi najtańszymi autami. Najbardziej jednak utkwiał mi w pamięci facet, który chciał kupić połówkę biletu. No to ja mu tłumaczę, że za pół biletu to może popłynąć do połowy Wisły. On kiwa głową, że rozumie i dalej swoje. Dla świętego spokoju sprzedałem mu tę połówkę i chłop zachował się honorowo, choć zarazem głupio i nieodpowiedzialnie. W połowie kursu rozebrał się, rzeczy przekazał partnerce i wskoczył do wody. Widzia-

łem później, że wypłynął w pobliżu plaży w Kazimierzu.

Dobrze, że nie trzeba było go ratować.

Szczęśliwie jakoś sobie z nurtem rzeczonym poradził. Ratować z opresji najczęściej musimy kajakarzy, którzy nie mają pojęcia, jak wielkie zagrożenie stanowi dla nich taki prom jak nasz. Kiedyś zupełnie przypadkowo pasażer mówi do mnie: „Widziałem pana w akcji na filmiku zamieszczonym na portalu społecznościowym, jest pan bohaterem”. Nie miałem pojęcia, w czym rzecz. Potem okazało się, że chodzi o kajakarza, który zaplątał się w liny prowadzące prom. Myślał, że zdąży przepłynąć pod liną, która po przepłynięciu „Janowca” opada na dno rzeki. A jednak nie zdążył. Całe szczęście, że miał kamizelkę ratunkową, bo lina by go strasznie pokaleczyła. Ale cały czas dociskała tego człowieka wraz z kajakiem pod wodę. Pasażerowie na promie zaczęli krzyczeć, bo faktycznie strasznie to wyglądało. Rzuciłem do Janka Figury, z którym od lat tworzymy jedną z obsad promu, by wrzucił bieg jalo- wy, sam zaś wskoczyłem na łódkę. Udało mi się jakoś podnieść linę, uwolnić człowieka i odepchnąć jego kajak. Usłyszałem później, że uratowałem mu życie.

Często takie sytuacje się zdarzają?

Każdego roku. Ratowaliśmy już matkę z dzieckiem, ważącego ze 150 kilogramów mężczyznę, małżeństwo w kajaku... Wiem, że ludzie wypożyczający kajaki mogą mieć niewielką wiedzę na temat pływania i równie małe doświadczenie, ale nie mogą pojąć, dlaczego opuszcza ich instynkt. Wszystkim kajakarzom powinien tłuc się w głowie jednoznaczny przekaz: „Od promu trzeba trzymać się z daleka!”.

Zdaje się, że rozumiesz, dlaczego chce Pan pływać na promie jak najdłużej.

Po prostu tą pracą nie można się znudzić, bo każdy dzień jest inny i nie wiadomo, co przyniesie. No bo nie ma dwóch takich samych kursów.

GRZEGORZ KOŃCZEWSKI



JAN FIGURA TO DOŚWIDCZONY WODNIAK. NA „JANOWCU” PŁYWA NIEMAL OD SAMEGO POCZĄTKU, WRAZ Z HENRYKIEM WIADROWSKIM TWORZĄ JEDNĄ Z OBSAD | FOT. JAROSŁAW CZERWIŃSKI

TOMASZ DZIKOWSKI: - W NASZYCH ZBIORACH MAMY OBECNIE 40 POJAZDÓW, KTÓRE MOŻNA PODZIWIĄĆ W NOWYCH, WYBUDOWANYCH SPECJALNIE DLA NICH WIATACH | FOT. JAROSŁAW CZERWIŃSKI



JAKBY TU KLACZ ZASTĄPIĆ KONIEM MECHANICZNYM?

„Na początku chodziło o to, by taki „SAM” pociągnął wypełniony sianem wóz albo proste maszyny polowe. W późniejszych samoróbkach widać już wyraźnie dążenie do naśladownictwa konstrukcji fabrycznych”.

ROZMOWA ZE STARSZYM KONSERWATOREM TOMASZEM DZIKOWSKIM, KIEROWNIKIEM DZIAŁU KONSERWACJI ZABYTKÓW W MUZEUM WSI RADOMSKIEJ.

Bardzo bogata, wyjątkowa wręcz kolekcja tzw. SAM-ów, czyli ciągników, ale też i kombajnów skonstruowanych samodzielnie przez rolników na bazie innych pojazdów, budzi uznanie i przyciąga do Radomia miłośników mechaniki i motoryzacji w różnym wieku. To największy tego typu zbiór w Polsce?

Największy, obecnie mamy 40 pojazdów, które można podziwiać w nowych, wybudowanych specjalnie dla nich wiatach. Nasz zbiór cały czas się powiększa, bo na bieżąco monitorujemy ten bardzo specyficzny, wąski rynek, starając się wyłuskać najciekawsze egzemplarze. A, przypomnijmy, początki były raczej skromne. W 2008 roku muzeum kupiło prywatną - tak się akurat złożyło, że moją - kolekcję 11 „SAM-ów”. Cztery tego typu pojazdy były już w zbiorach, tak więc 13 lat temu zaczynaliśmy od 15 eksponatów.

Najwyraźniej udało się Panu zarazić swoją pasją przełożonych. A kiedy Pan do-

szedł do wniosku, że „SAM-y” zasługują na to, by stać się muzealnymi eksponatami?

Wsią, a więc również typową dla wsi mechaniką, interesowałem już we wczesnym dzieciństwie. Dobrze też pamiętam moment, który przesądził o moim wyjątkowym zainteresowaniu „SAM-ami”. Miałem 13 lat i zwiedzałem Muzeum Tatrzańskie w Zakopanem. Przewodnik mówił m.in. o zaradności górali, którzy samodzielnie budują nawet traktory. Tak się złożyło, że tuż po wyjściu z muzeum, na ulicy Kościeliskiej, na taką samoróbkę się natknąłem i zrobiło to na mnie ogromne wrażenie. Później, a więc w latach 80. ub. wieku, zacząłem tego typu maszyny fotografować. Mieszkalem wówczas w Kielcach i z aparatem fotograficznym w ręku w poszukiwaniu „SAM-ów” przemierzałem głównie świętokrzyską wieś. Wówczas sporo ich tam jeździło. Z czasem ruszyłem na Podhalę i w inne rejony Polski.

Z czego to wynikało?

Przede wszystkim z zaradności rolników, w szczególności tych gospodarujących na małych arealach, dla których w okresie Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej produkowane w fabrykach ciągniki były niedostępne albo z powodów politycznych - bo przecież

na przydziały mogli liczyć jedynie niektórzy, albo ekonomicznych. Bywało też, jak na przykład na wspomnianym Podhalu, że oficjalni producenci nie byli w stanie zbudować ciągnika, który sprawnie poruszałby się po zboczach o dużym nachyleniu. Tak więc górale brali sprawę w swoje ręce, a ich autorskie traktory świetnie radziły sobie nawet w najtrudniejszych warunkach. Pierwotne, te najprostsze konstrukcje, miały jednak za zadanie po prostu zastąpić konia.

W sensie dosłownym?

Jak najbardziej. Do takich samoróbek podpinano się typowo konne narzędzia. Do dziś mam przed oczami scenę zaobserwowaną na polu w 1979 roku. „SAM-em” powoli jechała gospodyni, a za nią szedł jej mąż, prowadząc typowy, powszechnie używany wówczas jednoskibowy konny pług. Nie mogłem wówczas oprzeć się wrażeniu, że oto mam okazję zobaczyć rzeczywistego konia mechanicznego. Takie konie mechaniczne były zresztą wykorzystywane nie tylko do orki, ale także do kopania ziemniaków, pracy ze zniwiarką czy też zwożenia z pola zbiorów.

Można powiedzieć, że cała ta mechaniczna twórczość zaczęła się od młocarni,

napędzanej - poprzez pas transmisyjny - przez jednocylindrowy stacjonarny silnik Diesla?

Tak, nieraz widywałem taki zestaw. Z tyłu młocarni dołączony był ten silnik, a całość, od gospodarza do gospodarza, na omłoty właśnie, ciągnął koń. I w końcu ktoś pomyślał, że z tego żywego stworzenia można zrezygnować. Wystarczy postawić stacjonarny silnik - niesamowicie prosty, a zarazem oszczędny i trwały - na jakimś podwoziu, dodać m.in. koła, skrzynię biegów, most napędowy oraz hak i jest samodzielny traktorek. Bez problemu pociągnie on młocarnię, a po założeniu pasa transmisyjnego będzie też ją napędzać. Posiadacz takiego sprzętu stawał się nowoczesnym jak na owe czasy usługodawcą - wyjeżdżał na początku tygodnia, a wracał w niedzielę - młóćąc zboże u gospodarzy w całej okolicy. Mało tego, niejednokrotnie bywało i tak, że taki przedsiębiorczy rolnik miał później zlecenia na wykonanie kolejnych samoróbek, bo inni też chcieli mieć taką prostą, ale zarazem niezwykle przydatną w gospodarstwie maszynę. W takich okolicznościach powstało mnóstwo mechanicznych warsztatów zagrodowych. W latach 60., 70. i 80. obserwujemy w Polsce apogeum tego zjawiska. Rekordzista zbudował ok. 300 takich ciągników.

I pewnie niektórzy stawiali się z czasem wysokiej klasy specjalistami.

Na początku były to, oczywiście, podstawowe wersje. Chodziło o to, by taki „SAM” pociągnął wypełniony sianem lub ziemniakami wóz albo maszyny polowe. W późniejszych traktorkach obserwujemy już wyraźnie dążenie do naśladownictwa znacznie bardziej zaawansowanych konstrukcji fabrycznych, bo ci zamożniejsi klienci mieli coraz bardziej rozbudowane oczekiwania, w pewnym sensie podobne do osób współcześnie konfigurujących wyposażenie nowego samochodu. Tak więc „SAM” miał na przykład silnik od motocykla albo „malucha”, podnośnik, wałek przekazywny mocy, oświetlenie, sygnał dźwiękowy. Niektóre pojazdy przechodziły przegląd techniczny i były rejestrowane. Ideą zgromadzonej w Muzeum Wsi Radomskiej kolekcji jest przede wszystkim pokazanie podstawowych rozwiązań konstrukcyjnych, ich różnorodności.



TEN DZIAŁAJĄCY DO DZIŚ KOMBAJN ZBOŻOWY ZBUDOWAŁ ANTONI SIKORA, ROLNIK Z KRZYKAWKI W POWIECIE OLSKIM | FOT. TOMASZ DZIKOWSKI



CIĄGNIK, ZBUDOWANY W 1973 ROKU PRZEZ EUGENIUSZA CHYŻEGO Z GAŁĘZIC KOŁO KIELC, BYWA WYKORZYSTYWANY PODCZAS PRAC POŁOWYCH W MUZEUM WSI RADOMSKIEJ | FOT. TOMASZ DZIKOWSKI

Które dla Pana są szczególnie wartościowe?

Choćby prymitywny traktorek, który, prawdę mówiąc, wygląda jak sterta złomu na kołach. Tworzony był z zupełnie przypadkowych elementów. Konstrukcja prosta do bólu: hamuje się dociskając blokadę do opony, a zmianę biegów umożliwia nie sprzęgło, a poluzowanie pasków klinowych odpowiednią dźwignią. Ten „SAM” świetnie pokazuje, że nawet nie mając niezbędnych, zdawałoby się, części, można własnoręcznie zbudować całkiem funkcjonalny sprzęt. Na drugim biegunie umieściłbym konstrukcję, którą w ubiegłym roku kupiliśmy od wykonawcy, czyli Benedykta Sielatyckiego ze Zduńskiej Woli. W ciągu 50 lat zbudował on siedem „SAM-ów”, za każdym razem znacznie je doskonaląc. Ten, który trafił do nas, nosi nazwę „SuperSAM” i w określeniu tym nie ma grama przesady. Ciągnik został wyposażony, i to jest niesamowite, w samodzielnie zaprojektowane i wykonane skrzynie biegów i most napędowy! Na dodatek korpusy zostały odlane z żeliwa. Mówimy zatem o zastosowaniu technologii fabrycznej, zrealizowanej częściowo w warunkach

domowych. Oczywiście, pomiędzy tymi dwiema skrajnymi konstrukcjami jest wiele innych bardzo ciekawych. Długo mógłbym o nich opowiadać.

Jakie jest zainteresowanie „SAM-ami”?

Całkiem spore. Najczęściej przychodzą je oglądać ludzie, którzy nieco o kolekcji już wiedzą i chcieliby zaznajomić się z całością. Niektórzy na kanale YouTube widzieli też filmiki z naszymi ciągnikami w akcji, bo w znacznej części są one sprawne i regularnie wykorzystujemy je na muzealnych gruntach, na przykład podczas sadzenia i kopania ziemniaków, żniw, omłotów. Te prace są bardzo widowiskowe - zawsze towarzyszy im sporo spalin, a dźwięk wydobywający się ze starych silników niektórzy uznają za prawdziwą esencję dawnej motoryzacji. Nas cieszy, gdy przy tej okazji starsi wspominają sprzęt, na którym niegdyś pracowali, a młodzi dociekliwie dopytują o szczegóły i od razu wyrwają się za kierownicę. „SAM-y” to przecież zjawisko powszechne, kawał historii polskiego rolnictwa.

GRZEGORZ KOŃCZEWSKI



„SAM” Z NAPĘDEM NA CZTERY KOŁA, KTÓRY ŚWIETNIE SPRAWDZA SIĘ W GÓRACH, JEST DZIEŁEM ANDRZEJA PABINA Z WITOWA | FOT. B. POLAKOWSKA



KTO CHCE SPĘDZIĆ WEEKEND Z KARPIEM?

Rodzinne gospodarstwo rybackie w Wielgiem niedaleko Radomia to miejsce, w którym udało się połączyć rybacki biznes z agroturystyką. Dobrze znają je zatem nie tylko miłośnicy smacznego karpia, ale także ci, którzy w każdej wolnej chwili uciekają z dużych miast, by nad miejscowymi stawami rozkoszować się ciszą i obcowaniem z przyrodą.

Entuzjaści rybackiej agroturystyki dobrze wiedzą, że miejsca w położonych tuż nad wodą domkach letniskowych, szczególnie podczas wakacji i tych najbardziej atrakcyjnych weekendów, trzeba rezerwować z dużym wyprzedzeniem. Chętnych na spędzenie czasu na łonie natury, w sielskim wręcz otoczeniu zadbanych stawów, nigdy tu nie brakowało, a pandemia COVID-19 to zainteresowanie jeszcze spotęgowała.

- Oj, trzeba było wielu lat ciężkiej pracy, by doprowadzić to gospodarstwo do takiego stanu. Ale było warto – przynajmniej z satysfakcją Krzysztof Siwiec, właściciel gospodarstwa, który wielkie stawy zna jak własną kieszeń. Poświęcił im prawie 40 lat życia, a dziś w prowadzeniu rybnego biznesu wspierają go dorosłe dzieci – Agnieszka i Tomasz.

Krzysztof Siwiec trafił do Wielgiego w czasach PRL-u, konkretnie w 1983 roku. Pokręcone to były czasy, i to z różnych powodów. Dość powiedzieć, że pracował wówczas

- co znajdowało odzwierciedlenie m.in. w dokumentach i na firmowej pieczęcie - w Gospodarstwie Rybackim „Kielce” z siedzibą w Radomiu, Zakładzie Modrzejowice, Obiekcie Wielgie.

SIEDLIŚKO dzikiej zwierzyny

- Zostałem kierownikiem Wielgiego, w skład którego wchodził także obiekt Bąkowa, i dostałem służbowe mieszkanie. To były jedyne, choć nie ukrywam, bardzo ważne wówczas plusy tych moich przenosin z poprzedniego miejsca pracy - wspomina. - Liczące łącznie ok. 130 hektarów gospodarstwo było naprawdę w kiepskim stanie, co było skutkiem kilkudziesięcioletnich zaniedbań. Lustra wody doliczyłem się zaledwie na 13 hektarach! Zdecydowana większość stawów była zamulona, zarośnięta, zakrzaczona - gdzieś tam pozostał jedynie zarosł grobli - i bardziej przypominała siedlisko

dzikiej zwierzyny niż miejsce służące hodowli ryb. Niestety, w tamtych czasach nie można było doprosić się o pieniądze na inwestycje czy choćby bieżące utrzymanie stawów, trudno więc się dziwić, że i produkcja była słabiotka. Rocznie odławialiśmy tu trzy-cztery tony ryby handlowej, na własne potrzeby uzyskiwaliśmy też materiał zarybieniowy.

Zmiany nastąpiły na początku lat 90. ubiegłego wieku wraz z likwidacją państwowego gospodarstwa rybackiego. Krzysztof Siwiec stał się jednym z trzech udziałowców spółki Zakład Produkcyjno-Handlowy „Wielgie”, która w 1993 roku wydzierżawiła (innym chętnych nie było) obiekt od państwa. Zaczął się długi i bardzo trudny czas niwelowania wieloletnich zapóźnień, co wiązało się m.in. z koniecznością brania kredytów i przeznaczania zdecydowanej większości dochodów na inwestycje. Liczył się wtedy każdy grosz, perspektywy zaś wcale nie były optymistyczne i nadzieje na odcięcie kuponów z ryb-

nego biznesu trzeba było przełożyć na bliżej nieokreśloną przyszłość. Gdy wspólnicy przeszli na emeryturę, Krzysztof Siwiec odkupił ich udziały i - już jako jedyny właściciel firmy - zwiększył wysiłki związane z remontem stawów, a później wykupił zarówno Wielgie, jak i Bąkową.

- Prowadziliśmy autentyczne gospodarstwo rodzinne, co znaczyło, że w pracę zaangażowane były wszystkie nasze dzieci: Ania, Agnieszka, Tomek i Karolina – podkreśla Krzysztof Siwiec. - Niestety, nieraz bywało i tak, że nie miały one, tak jak ich rówieśnicy, wakacji z prawdziwego zdarzenia, bo potrzebne były do pomocy na stawach. Zawsze podkreślam, że to w znacznej części dzięki naszym dzieciom to miejsce tak bardzo się zmieniło.

Unijnych FUNDUSZY MOC

Z perspektywy właściciela wielickiego gospodarstwa, prawdziwym dobrodziejstwem było też w 2004 roku wstąpienie Polski do Unii Europejskiej. Z pozyskanych w kolejnych latach funduszy unijnych - liczonych w milionach złotych! - udało się kupić m.in. koparkę, maszyny do pielęgnacji grobli, ciągniki, samochody do przewożenia ryb i wiele innego sprzętu niezbędnego w produkcji rybackiej. Dzięki tym pieniądzą również prace odnowieniowe mogły zdecydowanie przyspieszyć.

- Ale trwają do dziś, bo, podkreślę to jeszcze raz, zakres jest ogromny - zaznacza Krzysztof Siwiec. - Choćby kompleks Bąkowa, który będzie obejmował pięć stawów, musieliśmy w zasadzie zbudować od podstaw. Owszem, były tam zarysy grobli, ale wszystko trzeba było znacznie pogłębić i zniwelować, a także zamontować urządzenia piętrzące wodę. Prace chcemy tam zakończyć do końca roku, o ile, oczywiście, pozwoli nam na to pogoda.

Dzisiejsze gospodarstwo rybackie w Wielgiem, obejmujące trzy podobiekty: Wielgie, Bąkowa i, zupełnie nowy, Mucha - od tego peerelowskiego dzieli przepaść. I to widać już na pierwszy rzut oka: zadbane i wykoszone groble, solidne drogi dojazdowe, dobrze zorganizowane magazyny. Na gospodarstwo składają się łącznie 24 stawy, a lustra



DO DOKARMIANIA KARPI WYKORZYSTYWANE JEST ZBOŻE POCHODZĄCE Z WŁASNYCH UPRAW



GOSPODARSTWO RYBACKIE W WIELGIEM KRZYSZTOF SIWIEC (Z PRAWY) PROWADZI WRAZ Z DZIEĆMI - AGNIESZKA I TOMASZEM | ZDJĘCIA: JAROSŁAW CZERWIŃSKI

wody udało się powiększyć z 13 do ponad 80 hektarów! Oczywiście, nie mogło zabraknąć komercyjnego łowiska, które momentalnie wpisało się w wędkarską mapę południowej części województwa mazowieckiego, stając się miejscem weekendowych wypadów całych rodzin.

- Pomyślałam wtedy, że nasze pięknie położone stawy mają w sobie wielki potencjał, mogą przyciągnąć nie tylko wędkarzy z najbliższej okolicy, ale także mieszkańców znacznie bardziej odległych dużych miast, chcących oderwać się od tej codziennej miejskiej gonitwy, szukających możliwości wyciszenia się i bliskiego kontaktu z przyrodą - mówi Agnieszka Skoczylas, córka Krzysztofa Siwca. - W takich okolicznościach zapadła decyzja o budowie nad stawem pierwszego, w pełni wyposażonego drewnianego domku letniskowego, która, jak się szybko okazało, była strzałem w dziesiątkę. Zainteresowanie było tak duże, że w kolejnych latach tuż nad wodą zbudowaliśmy następne domki. Obecnie mamy ich sześć - cztery czteroosobowe i dwa sześciuosobowe - i nie narzekamy na

brak chętnych. Niektórzy rezerwują miejsca z dużym wyprzedzeniem, jeśli chcą przyjechać w tych najbardziej atrakcyjnych terminach. Zwykle jest tak, że jeśli ktoś raz nas odwiedzi, ten wraca w kolejnych latach.

Atrakcje DLA CAŁEJ RODZINY

Tego typu rodzinne pobyty stają się w Polsce coraz bardziej popularne. Panowie, oczywiście, przede wszystkim oddają się wędkowaniu, licząc na tego rekordowego karpia albo szczupaka, ale również panie i dzieci nie muszą się już nudzić. Można skorzystać z uruchomionej w gospodarstwie wypożyczalni rowerów, w pobliskim ośrodku „Wiosenny wiatr” oferowane są lekcje jazdy konnej oraz przejażdżki bryczką, miłośnicy kajakarstwa chwalą sobie spływy Iłżanką, okoliczne lasy obfitują w grzyby i jagody, w pełni usatysfakcjonowani wyjeżdżają też z Wielgiego miłośnicy ornitologii, bo nad stawami pojawia się wiele rzadkich gatunków ptaków. Domek przy łowisku może stać się, zresztą, świetną bazą wypadową - z Wiel-

Młody kierownik Z OBFITĄ BRODĄ

Warto odnotować, że w latach 70. ub. wieku kierownikiem wielickiej filii gospodarstwa w Modrzejowicach był Bogusław Dryndos, późniejszy wieloletni prezes Gospodarstwa Rybackiego „Wójcza” w Świętokrzyskiem, bohater naszego reportażu pt. „Dobry karp mułem nie traci”, który w październiku 2014 roku ukazał się w trzecim numerze „Świętokrzyskiego Głosu Pana Karpia”.

W 1978 roku dziennikarz „Słowa Ludu” swoją rozmowę z Bogusławem Dryndosem przedstawił tak: „Na spot-

kanie wyszedł mi młody człowiek z obfitą brodą, kierownik filii Bogusław Dryndos. Mówiąc nawiąsem kawaler. Trafił tu niedawno. Jest absolwentem technikum rybackiego. Dobrze się nadarzyło, jako że w Wielgiem prawie połowę 134-hektarowego gospodarstwa stanowiły stawy. Zdewastowane, jedynie 25 ha nadaje się do użytku. Pokazał, że jest odpowiednim fachowcem. Co rok podwaja produkcję karpia i teraz „zbiera” tonę z hektara. Nieźle jak na początek. Oprócz tego w PGR hoduje 50 bukatów. Polubili Dryndosa w Wielgiem. Przyjść się.”

OK



AGNIESZKA SKOCZYŁA: - POMYŚLAŁAM, ŻE NASZE PIĘKNE POŁOŻONE STAWY MAJĄ W SOBIE WIELKI POTENCJAŁ, MOGĄ PRZYCIĄGNĄĆ NIE TYLKO WĘDKARZY Z NAJBLIŻSZEJ OKOLICY, ALE TAKŻE MIESZKAŃCÓW DUŻYCH MIAST, SZUKAJĄCYCH MOŻLIWOŚCI WYCISZENIA SIĘ I BLISKIEGO KONTAKTU Z PRZYRODĄ

giego blisko do wielu atrakcji turystycznych i interesujących zabytków - a w czasach pandemii znakomicie konkurować nawet z najlepszymi hotelami i pensjonatami.

- W tym roku chcemy jeszcze urządzić plac zabaw dla dzieci oraz wydzielić taki mały staw, właściwie sadzawkę, w której podczas letnich dni maluchy mogłyby się trochę pochlapać - dodaje Agnieszka Skoczyła. - Co mówią goście? Zazwyczaj są bardzo zadowoleni, wielu spośród nich później specjalnie przyjeżdża do nas po karpie i inne ryby.

JAK SPRZEDAĆ karpie?

No, właśnie - zmodernizowane gospodarstwo szczyli się o niebo większą niż w czasach PRL-u produkcją, która wciąż przecież stanowi główne źródło dochodu. Każdego roku odławia się tutaj ok. 60-70 ton karpia handlowego. Zdecydowana większość, bo ok. 80 proc., tych rybackich plonów, przez ostatnie 10 lat była sprzedawana hurtem sieciom handlowym i trafiała do marketów w województwach mazowieckim i świętokrzyskim.



RELAKS NA ŁONIE NATURY W NAJCZYSTSZEJ POSTACI. PONOĆ CI, KTÓRZY RAZ SIĘ ZDECYDOWALI, NA BANK WRACAJĄ NAD STAWY W WIELGIEM



MALOWNICZO POŁOŻONE NAD WODĄ DOMKI LETNISKOWE OKAZAŁY SIĘ STRZAŁEM W DZIESIĄTKĘ. O REZERWACJI WARTO POMYŚLEĆ ZE ZNAČNYM WYPRZEDZENIEM

żem pochodzącym z własnych pól, co ostatecznie przekłada się na najwyższą jakość mięsa i smak trafiający w gusta nawet najbardziej wymagających smakoszy ryb.

- W grudniu niektórzy klienci przyjeżdżają do nas z miejscowości odległych nawet o 40-50 kilometrów. Zapewniają, że nasze karpie smakują im jak żadne inne, i wierzę, że mówią to szczerze - dodaje Tomasz Siwiec. - Mało tego, wielu spośród tych klientów chce kupować żywe karpie. Podkreślają, że jest to wpisane w wigilijną tradycję i stanowi najlepszą gwarancję świeżości. Nie jest więc prawdą twierdzenie, że nagle wszyscy przestaną kupować żywe karpie. U nas takie ryby będzie można kupić dopóty, dopóki będzie na to zezwalało prawo.

PRZETWÓRNIA, czyli konieczność

Z drugiej strony wielscy rybacy zdają sobie sprawę, że pewnych tendencji na rynku nie da się powstrzymać i po prostu trzeba się do nich dostosować. Dlatego chcą, by również w Wielgiem można było kupić karpia nie tylko w okresie przedświątecznym, ale przez cały rok. Chodzi o to, by wyrobić w klientach przekonanie, że bezpośrednio w gospodarstwie, a więc w tym najpewniejszym źródle, zawsze można liczyć na najwyższą jakość świeżej ryby. Gospodarze spodziewają się też, że sprzedaż żywego karpia w Polsce będzie się zmniejszać, bo po prostu preferencje coraz większej grupy klientów, szczególnie w miastach, wyraźnie się zmieniają. Ludzie chcą, i prawdopodobnie będą chcieli w coraz większym stopniu, ryby świeższej, „prosto od rybaka”, ale już w pewnym stopniu przetworzonej, a więc choćby w postaci płatów czy filetów z karpia.

- I także my taką rybę powinniśmy dostarczać - nie ma wątpliwości Tomasz Siwiec. - Dlatego budowa niewielkiej, ale własnej przetwórnicy jest po prostu konieczna i musimy się z tym przedsięwzięciem zmierzyć jak najszybciej. Jeśli będziemy mieli przetwórnicy i dobrze zadbać o markę naszego karpia, to możemy liczyć na odpowiedni zbył i satysfakcjonujące ceny. O jakość naszego karpia martwić się nie musimy.

GRZEGORZ KOŃCZEWSKI

SZKIEŁKIEM I SIECIĄ



DR MIROSŁAW KUCZYŃSKI
ekspert rybacki

Czy karpie zapadają W SEN ZIMOWY?

Ograniczenie aktywności to najlepsza strategia karpi, by radzić sobie z warunkami środowiskowymi w zimie. Ryby przemieszczają się w obszar stawu, gdzie temperatura wody jest wyższa, aniżeli w warstwie przypowierzchniowej, na skutek odpromieniowania ciepła przez grunt pod dnem.

Jesień w pełni, a do zimy, przynajmniej kalendarzowej, daleko. Zmienił się jednak kolor wody w stawach, która utraciła swe letnie odcienie brązów wymieszanych z zieleniami, tak charakterystycznych dla lata. Ciemnozielona, niczym poza wiatrem niezmacona, toń sugeruje, że życie przeniosło się gdzieś głębiej. Głównym podejrzanym zachodzących zmian jest temperatura. W zmienności podwodnym świecie bardzo wiele od niej zależy.

REGUŁA znana od lat

Wiosenny wzrost temperatury gwałtownie ożywia stawy, i odwrotnie - jej jesienny spadek wywołuje wyhamowanie. To znana ze szkoły reguła van't Hoffa, zgodnie z którą zmianie temperatury o 10 stopni Celsjusza towarzyszy dwu-czterokrotna zmiana szybkości reakcji chemicznej. Choć biologiczne układy żywych organizmów funkcjonują odmiennie od schematów materii nieożywionej, jednak i w aktywności enzymów ma miejsce podobna zależność. Organizmy stałocielne stabilizują warunki termiczne ciała w sposób zapewniający enzymom optymalne funkcjonowanie. U zwierząt zmiennościelnych, występują warianty tego samego enzymu, różniące się preferowaną temperaturą, a wariantów tych może być od 4 do 10. Stopniowo jednak maleje zapotrzebowanie na energię

przemian biochemicznych, a tym samym, zapotrzebowanie na jej źródło, czyli pokarm. Niemniej jednak, przy postępującym spadku temperatury i to przystosowanie staje się niewystarczające i zaczynają ujawniać się behawioralne mechanizmy przystosowawcze.

Ograniczenie aktywności to najlepsza strategia, by radzić sobie z warunkami środowiskowymi w zimie. Ryby przemieszczają się w obszar stawu, gdzie temperatura wody jest wyższa, aniżeli w warstwie przypowierzchniowej, na skutek odpromieniowania ciepła przez grunt pod dnem. Panuje powszechne przekonanie, że karpie w zimie trwają w letargicznym bezruchu, nie pobierając pokarmu.

Aktywność POD LUPĄ

Ten obraz bywa jednak nieco odmieniony. Kostomarov i Sigov w połowie XX wieku obserwowali aktywność motoryczną zimującego narybku karpia jeszcze w temperaturze 0,5 stopnia Celsjusza. Inne studia potwierdzały te wyniki, wskazując, że aktywność zimujących karpi ma charakter okresowo nasilający się. W początku XXI

wieku, austriackie badania telemetryczne Christiana Bauera i Günthera Schlotta, przeprowadzone w Waldviertel, pokazują jak silnie reagują karpie na niewielkie nawet zmiany temperatury. I tak, przy temperaturze wody 5,2 stopni Celsjusza, w listopadzie, wciąż obserwowano aktywność karpi w pobliżu powierzchni wody, a mobilność ryb dotyczyła praktycznie całej powierzchni stawu. Grudniowe spadki temperatury wody do 1,7-2,8 stopni Celsjusza powodowały gromadzenie się karpi na niewielkim obszarze w najgłębszej części stawu, jednak wzrost temperatury wody w lutym do 3,0-3,5 stopni Celsjusza ponad dwukrotnie zwiększył obszar aktywności ryb w porównaniu z zimnym grudniem i obejmował już połowę powierzchni dna.

WARTO MIERZYĆ temperaturę

Co więcej, odławiane w zimie pojedyncze karpie ukazywały częściowe napełnienie przewodu pokarmowego larwami ochotek, widłonogami oraz paszą przemysłową, która w celiach doświadczalnych została podana w zimie. Jaka była skuteczność trawienia - tego już prezentowane badania nie określiły. Niemniej jednak, nawet jeśli stawy pokryją się lodem, warto czasem zmierzyć temperaturę wody, zwłaszcza w pobliżu dna, by stworzyć sobie wyobrażenie tego, co uzyskamy po zimowaniu. Przyjmuje się, że utrata masy ciała w wyniku zimowania, wynosząca 5-10 proc., jest jak najbardziej akceptowalna, a spadek współczynnika kondycji ryb nie powinien przekroczyć 15-20 proc. Każde zwiększenie aktywności ryb w zimie może już być nie tylko niewskazane, ale i niebezpieczne. Ciepłe zimy sprzyjają aktywności ryb, tym większą uwagę należy przykładac do zapewnienia właściwego ich przygotowania przed zimą.

PRZYJMUJE SIĘ, ŻE UTRATA MASY CIAŁA W WYNIKU ZIMOWANIA, WYNOSZĄCA 5-10 PROC., JEST JAK NAJBARDZIEJ AKCEPTOWALNA, A SPADEK WSPÓŁCZYNNIKA KONDYCJI RYB NIE POWINIEN PRZEKROCZYĆ 15-20 PROC.

nie przewodu pokarmowego larwami ochotek, widłonogami oraz paszą przemysłową, która w celiach doświadczalnych została podana w zimie. Jaka była skuteczność trawienia - tego już prezentowane badania nie określiły. Niemniej jednak, nawet jeśli stawy pokryją się lodem, warto czasem zmierzyć temperaturę wody, zwłaszcza w pobliżu dna, by stworzyć sobie wyobrażenie tego, co uzyskamy po zimowaniu. Przyjmuje się, że utrata masy ciała w wyniku zimowania, wynosząca 5-10 proc., jest jak najbardziej akceptowalna, a spadek współczynnika kondycji ryb nie powinien przekroczyć 15-20 proc. Każde zwiększenie aktywności ryb w zimie może już być nie tylko niewskazane, ale i niebezpieczne. Ciepłe zimy sprzyjają aktywności ryb, tym większą uwagę należy przykładac do zapewnienia właściwego ich przygotowania przed zimą.

niku zimowania, wynosząca 5-10 proc., jest jak najbardziej akceptowalna, a spadek współczynnika kondycji ryb nie powinien przekroczyć 15-20 proc. Każde zwiększenie aktywności ryb w zimie może już być nie tylko niewskazane, ale i niebezpieczne. Ciepłe zimy sprzyjają aktywności ryb, tym większą uwagę należy przykładac do zapewnienia właściwego ich przygotowania przed zimą.

RÓŻOWE SZKŁA DZIECIŃSTWA. MALCZEWSKI W WIELGIEM

Wielgie, wieś położona w gminie Ciepiałów w powiecie lipskim, choć tak naprawdę jest niewielka, szczyci się bogatą historią, a jej mieszkańcy szczególnie dumni są ze związków z malarzem Jackiem Malczewskim.

I to nie są puste słowa. W centralnym punkcie wsi, na pięknie zagospodarowanym placu, można podziwiać reprodukcje obrazów słynnego, urodzonego w Radomiu artysty, jednego z najwybitniejszych przedstawicieli symbolizmu przełomu XIX i XX w., który w latach 1915-1919 poświęcił Wielgiemu składający się z dziewięciu obrazów cykl „Moje życie”. Z 1919 roku pochodzi wchodzące w skład tego cyklu najbardziej bodaj rozpoznawalne dzieło pt. „Dzieciństwo - Jacek nad stawem w Wielgiem”.

- Na tym placu również jako mieszkańcy gminy Ciepiałów wystawiliśmy pomnik Jacka Malczewskiego oraz tablicę informującą o życiu i twórczości tego wybitnego polskiego malarza - mówi Kazimierz Niedziela, emerytowany nauczyciel i dyrektor Szkoły Podstawowej w Wielgiem, a zarazem pasjonat i tropiciel lokalnej historii. - Zapewniam jednak, że miejsc związanych z Jackiem Malczewskim jest u nas znacznie więcej i warto je odwiedzić.

SZKOŁA Dygasińskiego

Ale po kolei. Właścicielem majątku w Wielgiem był Feliks Karczewski, człowiek światły, który doskonale wiedział, jak ważne w życiu jest wykształcenie. Dlatego też swoim synom chciał zapewnić jak najlepsze warunki do intelektualnego rozwoju. Wacław i Bronisław pod okiem starannie dobranych nauczycieli mieli w miejscowym dworze przygotowywać się do podjęcia nauki w gimnazjum. To właśnie Feliks Karczewski zaproponował swojej krewnej, Marii Malczewskiej, by do tego uczniowskiego grona dołączył również jej 13-letni wówczas syn. Jacek Malczewski z propozycji bardzo się ucieszył i w 1867 roku zamieszkał w Wielgiem.

- Do 1869 roku chłopcy uczyli się pod opieką profesora Stawińskiego - dodaje Kazimierz Niedziela. - Następnie ich nauczycielem został Adolf Dygasiński, powieściopisarz, publicysta, pedagog, encyklopedysta, jeden z głównych przedstawicieli naturalizmu w literaturze polskiej. Dygasiński, który brał udział w powstaniu styczniowym, cieszył się u chłopców wielkim autorytetem. Bardzo też dbał o ich w wychowanie w duchu patriotycznym. Wiemy na pewno, że zabierał swoich podopiecznych pod istniejący do dziś krzyż, wystawiony przez mieszkańców Wielgiego w



KAZIMIERZ NIEDZIELA, EMERYTOWANY NAUCZYCIEL I DYREKTOR SZKOŁY W WIELGIEM (W TLE BUDYNEK ZAŁOŻONEJ PRZEZ ADOLFA DYGASIŃSKIEGO PTASZARNI) | FOT. JAROSŁAW CZERWIŃSKI

15. rocznicę wybuchu powstania styczniowego. Stamtąd wspólnie jechali do oddalonego o kilkanaście kilometrów Jawora Soleckiego - tamtejsze łąki były przecież miejscem ostatniej bitwy i śmierci płk. Dionizego Czachowskiego, jednego z przywódców powstania styczniowego. Ale Adolf Dygasiński uważał też tych młodych ludzi, a więc i Jacka Malczewskiego, na piękno otoczenia. To Dygasiński założył także w Wielgiem - budynek stoi do dziś - ptaszarnię, by stała się źródłem przyrodniczych obserwacji.

Nie ma też wątpliwości, że gubernierz niezwykle umiejętnie rozwijał talent literacki Wacława Karczewskiego i plastyczny Jacka Malczewskiego. To właśnie w tam-

tych latach, w Wielgiem, powstały pierwsze artystyczne wprawki młodego Malczewskiego - kopie rycin Juliusza Kossaka, ilustracje do „Pana Tadeusza” czy też studia z natury. Również w Wielgiem przyszły artysta malarz przeżywał swoją pierwszą miłość.

GOTOWI na Kraków

W 1871 roku chłopcy wyjechali do Krakowa i rozpoczęli tam naukę w gimnazjum. Co ciekawe, Wacław Karczewski zajął się pisarstwem. Utworem, w którym rozśławia rodziną wieś, jest powieść pt. „W Wielgiem”. Po raz pierwszy ukazała się drukiem w 1898 roku, a autor ukrył się pod pseudonimem Marian



JEDNO Z NIELICZNYCH ZDJEĆ DWORU KARCZEWSKICH W WIELGIEM | FOT. ARCHIWUM

Jasieńczyk. Warto dodać, że w powieści tej wielu dopatruje się pierwowzoru Reymontowskich „Chłopów”.

WIELGIE w sercu

Jacek Malczewski studiował, pracował, mieszkał i tworzył w Krakowie, wielokrotnie przebywał za granicą, ale Wielgie miał w sercu do końca swych dni. Uznawał je za najpiękniejsze miejsce na świecie, nie powinno więc dziwić, że krajobraz okolic Wielgiego pojawia się w najlepszych pracach Malczewskiego, towarzyszy mu przez całe życie. Po latach, zresztą, wspominał:

„Nad tym stawem, na tym ganku, moście i w tym dworze, co wapienną ścianą odrzyna się na tle drzew zielonych, spędziłem życie moje od lat trzynastu do siedemnastu. Nic dziwnego, że każda ścieżka, każdy kamyczek, każdy kąt jest mi znany i drogi. Różowe szkła dzieciństwa pozostały dla tego miejsca aż po dziś dzień w moich oczach i przez nie tylko patrzę...”



REPRODUKCJE OBRAZÓW ZNAKOMITEGO ARTYSTY MOŻNA PODZIWAĆ W WIELGIEM NA STARANNIE ZAGOSPODAROWANYM PLACU. STOI TAM TAKŻE POMNIK JACKA MALCZEWSKIEGO | FOT. JAROSŁAW CZERWIŃSKI

Do Wielgiego artysta powracał kilkakrotnie. W 1887 roku był na przykład jednym z gości na ślubie swojej siostry Heleny i Wacława Karczewskiego. Przyjechał też w 1895 roku, by odwiedzić matkę Marię Malczewską. Podczas tego pobytu namalował m.in. obraz zatytułowany „Pejzaż z drzewami (Wielgie)” oraz napisał list do Karola Lanckorońskiego,

w którym dzielił się swoimi wrażeniami: „Bawię u rodziny i u Matki mojej, której siedem lat nie widziałem, odwiedzam pola i drzewa, na których i pod którymi bawiłem się dzieckiem - głowę mam pełną wspomnień dawnych - z lat wiary i zapamiętałem - a odnajduję w sobie już starego człowieka”.

Trzy lata później, w 1898 roku, artysta znów pojawił się w Wielgiem - tym razem na pogrzebie swojej matki. Maria Malczewska została pochowana na miejscowym cmentarzu, jej grób znajduje się tam do dzisiaj.

Zaledwie fragmenty fundamentów pozostały za to po dworze Karczewskich, który Jacek Malczewski uznawał za siedzibę tradycji kulturowej, obyczajowej, po prostu

za siedzibę polskości. O dawnej świetności tego miejsca świadczy jeszcze zabytkowy, choć zarazem zarośnięty park z imponującą aleją kasztanową oraz pomnikowym 600-letnim dębem. Co stało się z tą rodową siedzibą?

Podpity UBEEK Z BRONIĄ

- Dwór przetrwał II wojnę światową i Karczewscy odebrali go tuż po wyzwoleniu - wyjaśnia Kazimierz Niedziela. - Później dostali jednak ostrzeżenie, że wypytuje o nich podpity i uzbrojony ubek. Woleli nie ryzykować - uciekli przez pola do Gardzienic, a później furmanką do Radomia. Ich majątek, jak wiele innych, został znacjonalizowany - na jego bazie powstało państwowe gospodarstwo rybackie. Z kolei w dworze przez jakiś czas mieściła się szkoła, ale prawdziwego gospodarza brakowało. Budynek przeciekał i niszczał, ostatecznie więc go rozebrano. Cegły wmurowano w ściany nowej szkoły, której niegdyś byłem dyrektorem. Nie raz mówię, że dwór fizycznie nie istnieje, ale przez te cegły, przez nagrobki na cmentarzu z wyrytym nazwiskiem „Karczewski”, my, mieszkańcy Wielgiego, obecność tego znamienitego rodu wciąż tu czujemy.

GRZEGORZ KOŃCZEWSKI



POD TYM KRZYŻEM ADOLF DYGASIŃSKI PROWADZIŁ LEKCJE PATRIOTYZMU, A UCZESTNICZYŁ W NICH M.IN. MŁODY JACEK MALCZEWSKI | FOT. JAROSŁAW CZERWIŃSKI



OBRAZ JACKA MALCZEWSKIEGO PT. „DZIECIŃSTWO - JACEK NAD STAWEM W WIELGIEM” (1919 R.) POCHODZI Z CYKLU „MOJE ŻYCIE” | FOT. ARCHIWUM

OD ŚŁADU CZARCIEJ ŁAPY DO DINOZAUROW

„Dzieci wręcz uwielbiają dinozaury. Nawet maluchy, które jeszcze nie potrafią dobrze mówić, bezbłędnie wypowiadają słowo „dinozaur” i nazwy poszczególnych gatunków, znają też mnóstwo ciekawostek dotyczących tych wymarłych przed milionami lat zwierząt”.



MONIKA PĘKAŁA

| FOT. JAROSŁAW CZERWIŃSKI

ROZMOWA Z MONIKĄ PĘKAŁĄ
Z JURAPARKU - BAŁTOWSKIEGO
KOMPLEKSU TURYSTYCZNEGO.

Rozmawiamy w największym w Polsce parku rozrywki?

W 2019 roku, a więc jeszcze przed pandemią, odwiedziło nas ok. 420 tys. osób, co rzeczywiście jest wynikiem imponującym. Można więc przyjąć, że jesteśmy może nie największym parkiem rozrywki, ale największym polskim kompleksem turystycznym. Spośród innych obiektów wyróżnia nas niespotykana gdzie indziej różnorodność. A wszystko, przypomnę, zaczęło się od Parku Dinozaurów, stąd nazwa JuraPark, ale w następnych

latach powstały w Bałtowie kolejne atrakcje o bardzo różnorodnej tematyce.

Co sprawiło, że na początku skoncentrowali się Państwo właśnie na dinozaurach?

Jak to często bywa, pomógł przypadek. Dr Gerard Gierliński, paleontolog z Państwowego Instytutu Geologicznego w Warszawie, badał legendy i podania, które mówiły, między innymi, o czarlich tropach. Taka legenda krążyła też na terenie Bałtowa. Według niej, w bardzo odległych czasach czart założył się z aniołem, że przeskoczy miejscową rzekę Kamienną. Wybijając się do tego skoku, miał pozostawić na skale trójpalczasty odcisk, który można podziwiać do dzisiaj. Dr Gierlińskiego ta histo-

BAŁTÓW i okolice

➡ W Bałtowie warto zatrzymać się na dłużej. Miejscowość ta może stać się świetną bazą podczas zwiedzania okolicy, a atrakcji turystycznych w tej części Polski nie brakuje.

➡ Koniecznie trzeba odwiedzić m.in. Muzeum Archeologiczne i rezerwat „Krzemionki” - kompleks prehistorycznych kopalń krzemienia pasiastego, Żywe Muzeum Porcelany w Ćmielowie, romańską kolegiatę pw. św. Marcina w Opatowie, zamek-pałac Krzyżtopór w Ujeździe. Zaledwie kilkadziesiąt kilometrów dzieli też Bałtów od Sandomierza, Świętego Krzyża i Kurozwęk.

ria bardzo zainteresowała i po badaniach na miejscu orzekł, że jest to odcisk stopy dinozaura. W okolicy znalazł, zresztą, kolejne ślady tych wymarłych zwierząt. Wtedy też spotkał się z lokalnym przedsiębiorcą Piotrem Lichotą i w takich właśnie okolicznościach narodziła się myśl, by zbudować pierwszy w Polsce park jurajski. I tę ideę udało się wcielić w życie.

Od razu był sukces?

Tak, już w pierwszym roku działalności usłyszała o nas cała Polska i odpowiedziała dużym zainteresowaniem. Dinozaury to temat niezmiernie nośny, można powiedzieć, że dinomania ogarnęła praktycznie cały świat. W znacznej części udział w tym ma amerykańskie kino, które co jakiś czas wypuszcza kolejną część filmu „Jurassic Park”. Dzieci wręcz uwielbiają dinozaury. To zaskakujące, że nawet maluchy, które jeszcze nie potrafią dobrze mówić, bezbłędnie wypowiadają słowo „dinozaur” i nazwy poszczególnych gatunków, znają też mnóstwo ciekawostek dotyczących tych wymarłych przed milionami lat zwierząt. Nic dziwnego, że nasz Park Dinozaurów odwiedzają głównie dzieci: albo ze swoimi rodzicami, albo w ramach szkolnych wycieczek. Doceniają przede wszystkim to, że nasze modele dinozaurów, wykonane pod okiem paleontologów, bardzo precyzyjnie odwzorowują najdrobniejsze szczegóły, jak choćby pióra czy łuski, a nasi przewodnicy to prawdziwi pasjonaci, potrafiący bardzo ciekawie opowiadać.

Park Dinozaurów wciąż pozostaje tą największą atrakcją Bałtowskiego Kompleksu Turystycznego?

Nie do końca, bo, jak już wspomniałam, w kolejnych latach naszej działalności postawiliśmy na różnorodność i tych atrakcji sporo przybyło. Naszym największym skarbem jest obecnie Zwierzyniec Bałtowski. Widać tutaj wielką przepaść czasową - z jednej strony mamy modele dinozaurów, które wyginęły miliony lat temu, a z drugiej

żyjące w wielkich sektorach, niemalże na wolności, zwierzęta, niejednokrotnie całe stada, pochodzące niemal ze wszystkich kontynentów. Zwiedzający praktycznie poruszają się wśród tych zwierząt, bo zwiedzanie - opatrzone, oczywiście, komentarzem przewodnika - odbywa się z pokładu charakterystycznych żółtych amerykańskich school busów. Najbardziej dumni jesteśmy z naszego stada żubrów, ale dosłownie na wyciągnięcie ręki pozostają też m.in. wielbłądy, strusie, antylopy, różne gatunki kóz i owiec. Podziwianie zwierząt z tak bliskiej odległości robi wielkie wrażenie, a fotki pozostają fantastyczną pamiątką na długie lata. Dodam, że w tym roku umożliwiliśmy zwiedzanie w formie klasycznego safari - tak więc przez Zwierzyniec można przejechać także własnym samochodem.

Na co mogą jeszcze liczyć miłośnicy rodzinnego spędzania czasu?

Oferta jest naprawdę bardzo szeroka. Dla fanów historii powstała Polska w Miniaturze, a więc cały kompleks z miniaturami zamków, pałaców i rezydencji. Mamy bardzo lubianą przez dzieci Sabatówkę - wioskę, w której najmłodsi mogą poznać legendy i zabawy dawnych Słowian. Jest Prehistoryczne Oceanarium, w którym, dzięki technologii 3D, można przenieść się w głąbiny mórz i oceanów sprzed milionów lat.

To atrakcje z wyraźnym zacięciem edukacyjnym...

Dokładnie o to nam chodzi: w Bałtowskim Kompleksie Turystycznym chcemy bawić i edukować, przede wszystkim dzieci, ale i dorosłych.

Park rozrywki to już jednak zabawa w najszerszym wydaniu...

Oczywiście, nie mogło u nas zabraknąć m.in. karuzel, dmuchanych zjeżdżalni, rollercoastera, kina emocji 5D. Rodziny z całej Polski, które nas odwiedzają, chcą się tak bawić, chcą się po prostu wyszaleć.

O tej porze roku ruch w JuraParku zapewne wyraźnie słabnie...

Nie do końca. Już na początku grudnia zaczyna działać Wioska św. Mikołaja, chętnie odwiedzana zarówno przez rodziny, jak i wycieczki szkolne. Zimą uruchamiamy również naszą stację narciarską - Szwajcarię Bałtowską, w której organizujemy też zimowiska. Do tego dochodzą różnorodne imprezy tematyczne, zachęcające do aktywnego spędzania czasu na świeżym powietrzu... U nas jest co robić przez cały rok.

Zdarzają się negatywne komentarze w internecie?

Oczywiście, ale najczęściej dotyczą tego, że nie można wszystkich atrakcji zaliczyć w ciągu jednego dnia. Bo faktycznie, ci doświadczeni goście, którzy przyjeżdżają do Bałtowa po raz kolejny, rezerwują sobie dwa-trzy dni. Wtedy mogą wyszaleć się do woli.

GRZEGORZ KOŃCZEWSKI



NIE SPOŚÓB ZOBACZYĆ WSZYSTKICH NAJWAŻNIEJSZYCH POLSKICH ZABYTKÓW PODCZAS JEDNEJ WYCIEZKI. MOŻNA JEDNAK PODZIWIĆ ICH KOPIE W BAŁTOWSKIM PARKU MINIATUR | FOT. JURAPARK



W PARKU ROZRYWKI PRZYGOTOWANO MOC ATRAKCJI DLA MŁODSZYCH I STARSZYCH, PARK DINOZAUROW OD POCZĄTKU CIESZY SIĘ WŚRÓD ZWIEDZAJĄCYCH NIESŁABNĄCĄ POPULARNOŚCIĄ | FOT. JURAPARK



ZWIERZYNIEC BAŁTOWSKI - ZWIERZĘTA ŻYJĄ TU W OGROMNYCH SEKTORACH, NIEMALŻE NA WOLNOŚCI, A ZWIEDZAJĄCY PORUSZAJĄ SIĘ CHARAKTERYSTYCZNYM AMERYKAŃSKIM SCHOOL BUSEM | FOT. JURAPARK

WŁOCŁAWSKA KUŹNIA KULINARNYCH TALENTÓW

Co kryje się pod nazwą Zespół Szkół Chemicznych im. Marii Skłodowskiej-Curie we Włocławku? Pierwsza myśl: „pewnie kształci pracowników branży chemicznej”, jest nieco myląca. Owszem, znajdziemy tu przyszłych laborantów, technologów produkcji, ale także fryzjerów, pracowników branży hotelarskiej i wreszcie - gastronomicznej.



GRUPA UCZNIÓW Z KLAS GASTRONOMICZNYCH W ZESPOLE SZKÓŁ CHEMICZNYCH IM. MARII SKŁODOWSKIEJ-CURIE WE WŁOCŁAWKU WRAZ Z NAUCZYCIELAMI ZAWODU PO ZAKOŃCZONYCH WARSZTATACH KULINARNYCH Z KARPIEM W ROLI GŁÓWNEJ
ZDJĘCIA: JAROSŁAW CZERWIŃSKI

Rozwój i zmiana - tak pokrótce można scharakteryzować historię szkoły położonej tuż przy brzegu Wisły. Założona w 1946 roku placówka, funkcjonująca wówczas jako Liceum Papiernicze, nieustannie podąża za zmieniającymi się trendami na rynku pracy. Nie może więc dziwić, że od lat mury tej szkoły opuszczają także technicy żywienia i usług gastronomicznych, kucharze i kelnerzy. Nie będzie też przesadą, jeśli powiemy, że właśnie te kierunki stają się obecnie dla szkoły swoistą wizytówką, a kształceniu ich poświęca się wiele uwagi.

PRAKTYKA czyni mistrza

Dość powiedzieć, że zaplecze gastronomiczne stanowi aż siedem pracowni zawo-

dowych. To tu przyszli mistrzowie kuchni czy kelnerzy zdobywają pierwsze szlify pod okiem doświadczonych i profesjonalnej kadry. To tu także goszczą częstokroć znakomici specjaliści, którzy dzielą się z młodym pokoleniem tajemnicami warsztatu i pozwalają zajrzeć od, nomen omen, kuchni na to, jak wygląda praca w przyszłym zawodzie. Są wśród nich zarówno znani szefowie kuchni, jak i osoby prowadzące restauracje w całej Polsce. W murach chemika bywali już między innymi: Kurt Scheller, Tomasz Welter czy Mariusz Gachewicz. Dla tego ostatniego wizyta w szkole mogła być okazją do sentymentalnych wspomnień, jest w końcu jej absolwentem.

Praktyka czyni mistrza. W chemiku konsekwentnie stawia na współpracę z wieloma restauracjami i hotelami w regionie. Dzięki

temu przyszli absolwenci mogą zdobyć pierwsze zawodowe szlify pod okiem prawdziwych profesjonalistów. Okazji ku temu jest zresztą dużo więcej i dużo dalej.

Europa OD KUCHNI

Od lat hasło „kuchnie świata” ma w placówce bardzo praktyczny i dosłowny charakter. Bo i uczniowie te kuchnie poznają dosłownie, między innymi korzystając z programu Erasmus+. Odbывая się cyklicznie wyjazdy, choćby do niemieckiego Magdeburga czy włoskiej Vicenzy, są dla młodych ludzi okazją do podnoszenia kwalifikacji i poznawania odmiennych kultur. Wiadomo, że kuchnia jest ważnym elementem kulturowego dziedzictwa, ale także okazją dla mło-

dzieży do przeżycia niesamowitej przygody. Bywa też, że taka wizyta kończy się zachętą pracodawcy do powrotu po zakończeniu edukacji, ale już w charakterze pełnoetatowego pracownika. Jeśli natomiast adept sztuki kulinarnej zaczyna potem pracę na krajowym rynku, może się pochwalić doświadczeniem zagranicznym, co stawia go w bardziej komfortowej sytuacji na naszym rynku pracy, a pracodawcom daje szansę skorzystania z ciekawych doświadczeń pracownika.

KARIERA babcinego pączka

W chemiku często w edukacji idzie się tradycyjnymi ścieżkami w myśl sprawdzonego warsztatu i nie wymyśla się „świata na nowo”, ale bywa też czasem całkiem inaczej. Przecież do edukacji można - i niekiedy nawet trzeba - podejść nieszablonowo. Efekty tego podejścia bywają często zaskakujące, także dla nauczycieli. Czy nie jest zaskakującym na przykład to, że z ziemniaków można przyrządzić pączki i to na dodatek smaczne?

Odkrycia tego dokonano w chemiku nie tak dawno, przy okazji warsztatów „Ziemniak królem stołu”. Jak nietrudno zgadnąć, na stołach i w menu królował ziemniak w przeróżnej smakowitej postaci. Między innymi jako pyszny wyrośnięty pączek. Dlatego nie może

dziwić, że danie stało się prawdziwym hitem, a doświadczony szef kuchni podpytywał w kucharach o przepis. Przepis, dodajmy, babciny, bo okazało się, że pączki z ziemniaków były tradycyjnym daniem w domu jednego z uczniów, który sztukę przygotowania tego słodkiego dania opanował do perfekcji. To kolejny dowód na to, że kuchnia potrafi zaskakiwać, a wertowanie przepisów naszych babć może przynieść fascynujące doznania dla podniebienia.

Gotowanie czy pieczenie jest sztuką. W szkole położonej na włocławskich bulwarach młodzi ludzie uczą się właśnie takiego podejścia. Przygotowane danie musi mieć, oczywiście, walory smakowe, ale równie ważna jest sama otoczka. Zatem wygląd przygotowanego posiłku, sposób podania, atmosfera, umiejętność obsługi gości czy prezentacja wykonanego zadania - na to stawia się w chemiku. Można by w tym miejscu wymienić zwycięstwa w konkursach kulinarnych, jednak bardziej miarodajnym wskaźnikiem jest to, że wielu absolwentów szkoły pracuje w znanych restauracjach w kraju. Wielu z nich dzieli się również wiedzą i doświadczeniem ze swoimi młodszymi kolegami z chemika. Do takich osób można zaliczyć m.in. szefa kuchni restauracji w zamku w Gniewie, Mariusza Gachewicza, który jednocześnie prowadzi Akademię Kulinarą CONCEPT

37 oraz własną restaurację Archimagirus by Mariusz Gachewicz.

Zmagania Z KARPIEM

Jako że szkoła zlokalizowana jest nad wodą, to bardzo ważnym surowcem są tutaj ryby. Na przełomie października i listopada tego roku uczniowie i nauczyciele będą się przygotowywać do udziału w Ogólnopolskim Karpiowym Konkursie Kulinarным. Planuje się przeprowadzenie wewnętrznej rywalizacji i w ten sposób zostaną wyłonione dwie ekipy, które będą reprezentować szkołę w zawodach. Z racji tego, że konkurs będzie rozgrywany w wersji „na odległość”, bardzo ważne będą receptury, wykonanie, ale też sposób zaprezentowania gotowych dań. Stąd staranne przygotowania zarówno do części produkcyjnej, jak i do opisu i fotografii surowców, przebiegu technologicznego w kuchni, ale przede wszystkim gotowych dań.

I jeszcze coś ważnego na koniec - nad wszystkimi, bez wyjątku, uczniami Zespołu Szkół Chemicznych czuwa Maria Skłodowska-Curie. Patronka szkoły spogląda na nich z ławeczki ustawionej przed wejściem do budynku. Legenda głosi, że dotknięcie medalu noblistki przynosi szczęście na egzaminach i klasówkach, ale z całą pewnością też w kuchni.

ZBIGNIEW SZCZEPAŃSKI

Z nutką szalonej panierki... Ryba na stole wcale nie musi być nudna!

Karp pieczony z kaszą gryczaną

Karp świeży - ok. 1,5 kg, sok z 1 cytryny, kasza gryczana - 100 g, suszone podgrzybki, pieczarki - 500 g, cebula - 2 szt., natka pietruszki, olej - 1 łyżka, masło - 2 do 4 łyżek, śmietana - 12- lub 18-proc. - 200 g, sól, pieprz do smaku.

➡ Rybę należy umyć, oczyścić, osuszyć, skropić sokiem z cytryny, posolić, oprószyć pieprzem. Kaszę ugotować. Namoczone wcześniej grzyby gotować

20 minut, następnie odcedzić i pokroić. Na rozgrzanym oleju i maśle zeszklić cebulę. Dodać pieczarki i grzyby. Podusić przez 6 min. Sporządzić farsz dodając kaszę. Nafaszerować karpia, wyłożyć do naczynia żaroodpornego i zapiekać ok. 40 min. w temp. 180 stopni Celsjusza.

Kibbeling z karpia

Filet z karpia - 500 g, mąka pszenna - 9 łyżek, mąka kukurydziana - 7 łyżek, piwo jasne - 150 ml, proszek do pieczenia - 3 łyżeczki, sól,

pieprz, papryka słodka, olej rzepakowy.

➡ Wyfiletowanego karpia bez skóry pokroić w kostkę o bokach 5 cm i przyprawić solą, papryką oraz pieprzem. Mąki wymieszać z proszkiem do pieczenia, jajkami, piwem i wyrobić do konsystencji ciasta naleśnikowego. Częstki karpia zanurzamy w cieście i smażymy na głębokim tłuszczu ok. 5 min. Tak przygotowanego karpia najlepiej podać z sosem lekko ostrym z nutą słodko-kwaśną. Do przygotowania sosu potrzebne będą: miód, musztarda, keczup, papryczka chilli oraz sok z cytryny.



KARP PRZYGOTOWANY PRZEZ MŁODZIEŻ I DLA MŁODZIEŻY, CZYLI PIECZONY Z KASZĄ GRYCZANĄ (ZDJĘCIE Z LEWEJ) ORAZ KIBBELING Z KARPIA



PRZYCHODZI RYBAK DO PRAWNIKA



MICHAŁ
JANOWSKI
radca prawny

Czy ten połów jest legalny? UPRAWNIENIA STRAŻY RYBACKICH

Państwowa Straż Rybacka jest niejako specjalistyczną jednostką policyjną, której jedyne ograniczenie działania ma charakter przedmiotowy (zakres stosowania Ustawy o rybactwie śródlądowym), a nie podmiotowy.

Państwowa Straż Rybacka („PSRyb”) została utworzona w 1985 roku na mocy Ustawy o rybactwie śródlądowym (tj. Dz.U. z 2019 r. poz. 2168, dalej „u.r.s.”). W tym samym akcie prawnym zawarto delegację dla rad powiatów (od 1999 roku) do tworzenia Społecznej Straży Rybackiej („SSRyb”). Zadanie Straży określone zostało stosunkowo szeroko - art. 22 ust. 2 u.r.s. stanowi, że jest nim kontrola przestrzegania ustawy oraz przepisów niższego rzędu wydanych na jej podstawie.

KONTROLA przede wszystkim

Uprawnienia strażnika PSRyb zostały uregulowane w art. 23 u.r.s. Należą do nich: kontrola dokumentów osób dokonujących

dzianie podejrzanych na posterunek albo komisariat policji.

Strażnik W ROLI PROKURATORA

Co więcej, PSRyb otrzymała uprawnienia do działania zamiast prokuratora w postępowaniach w sprawach o wykroczenia, do nakładania grzywien (mandatów), wstępu i wjazdu do pomieszczeń magazynowych, miejsc składowania ryb, na teren obiektów hodowlanych, na śluzy, tamy, młyny, przepompownie itp., jak również prowadzenia w tych miejscach czynności bez zgody właściciela bądź użytkownika terenu. Warto wspomnieć, że ustawa nie ogranicza działalności PSRyb do terenów należących wyłącznie do podmiotów państwowych. Jest to niejako specjalistyczna jednostka policyjna, której jedyne ograniczenie działania ma charakter przedmiotowy (zakres stosowania u.r.s.), a nie podmiotowy.

” STRAŻNIK MOŻE NOSIĆ I UŻYWAĆ W RAZIE POTRZEBY KAJDANEK NA RĘCE, PAŁKI, RĘCZNYCH MIOTACZY CHEMICZNYCH SUBSTANCJI OBEZWŁADNIAJĄCYCH, PARALIZATORÓW, BRONI PALNEJ KRÓTKIEJ...

wać w razie potrzeby kajdanki na ręce, pałki, ręcznych miotaczy chemicznych substancji obездwładniających, paralizatorów, broni palnej krótkiej oraz broni sygnałowej. Jest uprawniony do użycia środków przymusu bezpośredniego w celu wyegzekwowania

zachowania zgodnego z wydanym poleceniem, odparcia lub przeciwdziałania bezpośredniemu zamachowi na życie, zdrowie lub wolność, przeciwdziałania niszczeniu mienia, zatrzymania bądź ujęcia osoby uciekającej oraz pokonania czynnego lub biernego oporu.

Z oczywistych względów korzystanie przez strażników PSRyb z broni palnej jest ograniczone ściśle do wymienionych sytuacji: odparcie bądź zapobieżenie bezpośredniemu zamachowi na życie, zdrowie lub wolność, przeciwstawienie się osoby posiadającej broń, materiały wybuchowe lub inny niebezpieczny przedmiot, bądź osobie, która usiłuje bezprawnie odebrać broń palną osobie uprawnionej. Ponadto broni palnej strażnik może użyć do zatrzymania pojazdu (jeśli jego działanie zagraża życiu lub zdrowiu albo stwarza zagrożenie dla ważnych obiektów lub obszarów), zaalarmowania lub wezwania pomocy, unieszkodliwienia groźnego zwierzęcia oraz do oddania strzału ostrzegawczego.

SPOŁECZNIE, czyli mniej

Zgodnie z art. 25 ust. 1 u.r.s. uprawnienia strażników SSRyb są znacznie węższe. Nie mogą oni legitymować osób podejrzanych, zatrzymywać dokumentów, podobnie nie mogą kontrolować ładunku pojazdów, przeszukiwać osób i pomieszczeń ani doprowadzać podejrzanych na posterunek policji. Nie mają uprawnień do wstępu na teren obiektów bez zgody właścicieli, a przede wszystkim do stosowania środków przymusu (siła fizyczna, kajdanki, broń palna itd.).

WSPÓŁPRACA: PAWEŁ SZCZEPAŃSKI

W SIECI

Retencja, opinia I „KARPIÓWKA”

Programów retencji i małej, i dużej było już bardzo wiele, ale gdy pojawia się taka inicjatywa z kręgów rządowych, trzeba być zawsze czujnym z co najmniej dwóch powodów. Po pierwsze – zadziwiająco łatwo w wielu programach retencji nie dostrzega się stawów karpiowych, więc zawsze, gdy jest ku temu okazja, należy brać udział w konsultacjach i zawsze rolę stawów rybnych dla retencji artykułować. Po drugie – za programami rządowymi idą zwykle środki na ich realizację, więc tę czujność trzeba zachować w dwójnasób.

PGW „Polskie Wody” mają swój departament ds. rybactwa. To organizacyjnie krok w dobrą stronę, oczywiście pod warunkiem zatrudnienia kompetentnych pracowników i dania im odpowiednich pełnomocnictw do działania.

To już czwarty program operacyjny przeznaczony dla branży rybnej w historii XXI w. Jest on obecnie przygotowywany w Departamencie Rybołówstwa MRiRW i konsultowany z przedstawicielami naszego środowiska. Ważne, żeby całe środowisko w tej kwestii się wypowiedziało poprzez swoje organizacje, i żeby narzędzia pomocowe były jak najtrafniej dobrane i najefektywniej wykorzystane dla rozwoju hodowli.

„Karpówka” odbyła się już po raz 26. Kawał czasu i kawał historii branży i ludzi w niej pracujących. Zebrani uchwalili rezolucję, która zostanie przekazana do kompetentnych władz i osób.

Stanowisko Towarzystwa Promocji Ryb „Pan Karp” dot. konsultacji Programu Przeciwdziałania Niedoborowi Wody /PPNW/

„[...] Tym samym ziemne stawy hodowlane, oprócz funkcji produkcji ryb i pozytywnego oddziaływania na środowisko, są systemowym narzędziem małej retencji wody w Polsce, rozproszonym na terenie całego kraju, a ich potencjał retencyjny wynosi ok. 700 mln m³ wody. Co ważne, koszty utrzymania tych stawowych zbiorników retencyjnych w całości ponoszą sami hodowcy ryb”.

www.pankarprybacyp.pl

Działalność rozpoczął działający przy PGW „Wody Polskie” Departament Rybo-

łówstwa, kierowany przez dr. Janusza Wrone. Priorytety DR:

1. Uznanie raz na zawsze roli stawów jako zbiorników retencyjnych.
2. Zaprzeszczenie oskarżeń pod adresem akwakultury o zanieczyszczenie wód.
3. Poprawne naliczanie wysokości opłat za pobór wód przez obiekty chowu i hodowli ryb.
4. Poprawne stosowanie artykułu 414 ustawy „Prawo wodne”.
5. Zaprzeszczenie stosowania zasady, że wszystkie stare operaty wodnoprawne są nieaktualne.
6. Właściwe podejście do zawierania lub przedłużania umów na użytkowanie gruntów pokrytych wodami”.

www.zprzyb.pl



„Ostatni miesiąc upłynął na pracy przedstawicieli Polskiego Towarzystwa Rybackiego, Związku Producentów Ryb - Organizacja Producentów, Towarzystwa Promocji Ryb „Pan Karp” i Organizacji Producentów „Polski Karp” nad opinią w sprawie Planu Strategicznego Rozwoju Chowu i Hodowli Ryb w Polsce w latach 2021-2027 opracowanego przez Instytut Rybactwa Śródlądowego w Olsztynie, a także PO RYBY 2021-2027.

Efektom tych uzgodnień jest załączona opinia zatwierdzona przez zarządy ww. organizacji. Treść tego dokumentu została przesłana w dniu 1.09. br. do Departamentu Rybołówstwa MRiRW, gdzie trwają prace nad nowym programem wsparcia dla sektora rybackiego na lata 2021-2027”.

www.pankarp.pl



„[...] Uczestnicy XXVI Krajowej Konferencji Hodowców Karpia postulują:

1. Uznanie unikalnych cech akwakultury stawowej.
2. Aktywne kształtowanie rynku.
3. Wzmocnienie potencjału produkcyjnego akwakultury karpiowej.
4. Wspieranie szczególnych funkcji akwakultury stawowej.
5. Aktywne zaangażowanie w kształtowanie przyszłości sektora na forum krajowym i międzynarodowym”.

www.ptryb.pl
OPR. Z.SZ.





TRZY KRZYŻE NA SKARPIE W JANOWCU



WIDOK NA ZAMEK, SIEDZIBĘ MAGNACKICH RODÓW FIRLEJÓW, TARŁÓW I LUBOMIRSKICH

NASZA GALERIA



NAD WISŁĄ

| ZDJĘCIA: ROMAN SZYMAŃSKI

JANOWIEC - MOJE MIEJSCE NA ZIEMI

Janowiec nad Wisłą można zaliczyć do grona miejsc, mających, owszem, to „coś”, do których jednak turyści nie docierają tak licznie, jak choćby do położonego na drugim brzegu rzeki Kazimierza. Dlatego nawet w szczycie sezonu turystycznego można tu poczuć miły spokój, wręcz magię szczycącego się prawie pięćsetletnią historią miasteczka, w 1869 roku, za udział w powstaniu styczniowym, pozbawionego przez cara praw miejskich.

Ta magia rozgościła się również na fotografiach Romana Szymańskiego, wieloletniego nauczyciela plastyki i dyrektora miejscowej szkoły, a także byłego radnego, przewodniczącego Rady Gminy oraz Honorowego Obywatela Janowca.

- Wizytówką Janowca jest, oczywiście, zamek, ale urokliwych miejsc jest u nas znacznie więcej - zapewnia Roman Szymański. - Staram się fotografować je w sposób nieoczywisty, grając światłem, a więc m.in. o świcie, nocą, we mgle... W kadrze zamykam swoje emocje, swój sposób patrzenia na świat. Z moich fotografii wypływa zaproszenie: „Przyjedźcie i zobaczcie Janowiec. Mały, ale bardzo piękny. Moje miejsce za Ziemi”. **CK**



ZAŁĘK ZAMKOWY



GRA ŚWIATEŁ W SĄSIEDZTWIE ZAMKOWYCH RUIN