



**KARPIE ROSNĄ
TU JAK NA
DROŹDŻACH**

STR. 8



**PODKARPACKIE
PROZIAKI
KORZENIE
MAJĄ W BIEDZIE**

STR. 16



**JAK DZIURA
PO SIARCE
DRUGIE ŻYCIE
DOSTAŁA**

STR. 10



P GŁOS Pana Karpia

NR 5 (38), PAŹDZIERNIK 2025

PISMO DLA HODOWCÓW RYB I PRZYJACIÓŁ RYBACTWA

ISSN 2450-5811



**RAJ
Z WIDOKIEM
NA KARPIE**

STR. 12



STRATEGIA KARP 2035/2050

” Nasze karpiarstwo wie dzie prym w Europie. My nie musimy już gonić Zachodu. To zasługa także naszych poprzedników, ale również ważny przyczynek do szukania dzisiaj nowych, odważnych i innowacyjnych rozwiązań.

Bez zmysłu rzeczywistości nawet najlepsza strategia pozostanie utopią. Ten zmysł rzeczywistości buduje coś, czego jeszcze nie było, nawet czasem wbrew utrwalonym praktykom i poglądom. Kierując się tą zasadą zespół autorski w składzie: Mirosław Cieśla, Izabela Handwerker, Tomasz Król, Mirosław Kuczyński, Zbigniew Szczepański, Mateusz Szczoczarz, Jerzy Śliwiński podjął się opracowania strategii „ZRÓWNOWAŻONY KARP 2035 – RYBY, STAWY I LUDZIE” Z PERSPEKTYWĄ DO 2050. W założeniach do strategii czytamy, między innymi:

„Karp, jako ryba hodowlana, jest obecny na terenach Polski od ponad ośmiuset lat. W tym czasie przechodził różne koleje losu i w końcu jako symbol wigilijnego stołu „dopłynął” do czasów współczesnych.

Dzisiaj to hodowle karpiowe z produkcją ponad 20 tys. ton są liderem wśród ryb hodowanych w Polsce. Jesteśmy także największym producentem karpia w Unii Europejskiej. Oczywiście, karp, jak każdy „towar”, podlega prawom rynkowym, ale ponadto mocno wpisuje się w mapę cennych przyrodniczo ekosystemów i jest istotnym źródłem tożsamości kulturowej.

Te trzy elementy – hodowla, przyroda i tożsamość kulturowa stanowią podstawę STRATEGII KARP 2035 z perspektywą do 2050 roku. Każda strategia oprócz podmiotu, którego dotyczy, ma swój czas, swoje miejsce, a także swoje uwarunkowania, narrację i komunikację. Podmiot, czas i miejsce naszej strategii są określone. Uwarunkowania, narracja i komunikacja są elementami zmiennymi i dogłębne uchwycenie ich wpływu na podmiot strategii jest podstawą sukcesu.

Kluczowe pytanie brzmi: komu i czemu ma służyć ta strategia? Oczywiście, w pierwszej kolejności hodowcom karpia i hodowlom, ale także pozaprodukcyjnym korzyściom płynącym z tej działalności. Katalog zagadnień STRATEGII KARP 2035/2050 jest szeroki i obejmuje m.in.:

- modernizację i dywersyfikację tradycyjnych hodowli karpionych przy zakładanym wzroście do 2035 roku produkcji karpia konsumpcyjnych do 30 tys. ton i ryb dodatkowych do 6 tys. ton,
- perspektywę gospodarki karpionej w obliczu zmian klimatycznych,
- organizację rynku zbytu w zmieniających się trendach podaży i popytu z podkreśleniem prymatu sprzedaży wigilijnej, organizacji rynków całorocznych, przetwórstwa i eksportu,

- wzrost świadomości społecznej co do roli stawów hodowlanych jako przyrodniczych enklaw służących dobru ogólnemu,
- retencję wody w stawach jako ważnego elementu przeciwdziałania skutkom suszy hydrologicznej i wykorzystaniu potencjału retencyjnego zbiorników stawowych w ekonomice hodowli karpionych,
- szkolnictwo rybackie i jednostki naukowe służące użyteczności branży,
- promocję gospodarki karpionej i jej produktów jako nieodzowny element rynku zbytu,

► wzmacnianie tożsamości kulturowej hodowców karpia i konsumentów,
► uproszczenie i skuteczne wdrażanie programów pomocowych – krajowych i UE ukierunkowanych na wspomaganie hodowli, oraz pozaprodukcyjnych funkcji stawów karpionych.

Opracowane przez zespół autorski założenia do STRATEGII KARP 2035/2050 zawierają analizę aktualnego stanu sektora oraz trzy cele strategiczne:

1. Rozwój produkcji ryb i działalności pozarybactwa w stawowej gospodarce karpionej
2. Walory przyrodnicze stawów karpionych i usługi środowiskowe
3. Budowanie pozytywnego wizerunku społecznego gospodarki karpionej

Konstruowanie strategii to przede wszystkim odkrywanie potrzeb, oczekiwań i możliwości hodowców. Jak zauważyliśmy wcześniej, STRATEGIA KARP 2035/2050 ma służyć w pierwszej kolejności hodowcom karpia, dlatego ich udział w budowaniu tej strategii jest niezbędny. Stąd też niniejsze założenia do strategii będą podlegały szerokim branżowym konsultacjom warunkującym jej użyteczność i sprawczość. Ponadto strategia musi zostać tak umocowana w całym systemie rynkowym, środowiskowym, prawnym i pomocowym, by nie stała się jeszcze jednym pobożnym życzeniem, a wzrostowi podaży ryb towarzyszył wzrost ich popytu.

Nasze karpiarstwo wie dzie prym w Europie. My nie musimy już gonić Zachodu. To zasługa także naszych poprzedników, ale również ważny przyczynek do szukania dzisiaj nowych, odważnych i innowacyjnych rozwiązań. STRATEGIA KARP 2035/2050 idzie właśnie taką ścieżką i wierzymy, że wydzwignie nasze karpiarstwo na jeszcze wyższy poziom.



rys. ZBIGNIEW PISZCZAKO



We wrześniu tego roku, z inicjatywy Lokalnej Grupy Rybackiej „Świętokrzyski Karp”, na terenie średniej szkoły rybackiej w Vodnianach odbyła się wyjątkowa konferencja pod tytułem „Sprzedaż bezpośrednia karpia”. Wyjątkowość tego wydarzenia polegała nie na tym, że przedstawiciele polskich i czeskich karparzy wygłosili sześć referatów na temat różnych aspektów gospodarki karpionej obu krajów, ale na składzie uczestników konferencji. Otóż większość na sali stanowili młodzi adepci rybactwa z miejscowej szkoły i z Zespołu Szkół w Sierakowie. I to oni, prawdopodobnie po raz pierwszy, mogli się dowiedzieć, że o ile sama technologia chowu karpia w Polsce i w Czechach jest dość podobna, to już cały marketing dość mocno różni się od siebie. Czesi dysponują na ogół dużo większymi firmami rybackimi i to zarówno pod względem powierzchni - i co za tym idzie - tonażu ryb do zbycia. Przez całe lata sprzedaż swoich karpia opierali na eksporcie do Niemiec i Polski. Teraz jednak zauważają, że muszą uruchomić dodatkowo inną ścieżkę - zintensyfikować sprzedaż w „Krótkim łańcuchu dostaw”. Coś, co według Czechów w Polsce znajduje się obecnie na znacznie wyższym poziomie i czego strona czeska nam zazdrości.

Zbigniew Szczepański



Gospodarstwo Stawowe „Żdźary” (piszemy o nim na str. 12-14) to jedno z tych miejsc, które zapadają głęboko w pamięć. Rzadko przecież zdarza się, by obiekt rybactwa przynosił go-dziwe zyski, a zarazem przypominał ze smakiem zaprojektowany i starannie prowadzony ogród, w którym perfekcyjnie wkomponowane w otoczenie i upiękzone setkami kwiatów stawy stanowią nie tylko miejsce hodowli dorodnych karpia, ale też jedną z kluczowych ogrodowych ozdób. Prowadzący gospodarstwo Edyta i Kamil Sieprawscy podkreślają, że realizują swe marzenia – z tarasu mogą podziwiać magiczną mgłę unoszącą się nad taflą wody, obserwować polujące na stawie bieliki, żerujące w trawie dudki, a wieczorem setki nietoperzy.

Ci, którzy do Żdźar przyjeżdżają po raz pierwszy, często od razu rzucają z entuzjazmem: „mieszkacie w raju!”. I jak tu się dziwić, że drzwi domu zbudowanego na wcinającym się w staw sztucznym półwyspie praktycznie się nie zamykają. Rodzina, przyjaciele, znajomi... To norma, że podczas weekendów dom wypełnia gwar gości. Gospodarzy cieszy to niezmiennie, choć czasami przychodzi refleksja, że coraz rzadziej udaje się IM gdzieś wyjechać. Po tym choćby widać - jak nieraz żartują - że nawet w raju życie nie do końca usłane jest różami.

Grzegorz Kończewski

W NUMERZE

4 Nie tylko stypendia KUSZĄ MŁODYCH RYBAKÓW
Rozmowa z Przemysławem Siwińskim, dyrektorem Zespołu Szkół w Sierakowie, uchodzącego za kuźnię polskich rybaków

6 ZMIANY KLIMATYCZNE a hodowla karpia
Przekleństwo czy może nowe możliwości? Nad problemem nurtującym wielu rybaków pochyla się dr inż. Mirosław Cieśla

7 ANTYBIOTYKOTERAPIA w hodowli ryb
Dr n. wet. Jan Żelazny ostrzega: - Świadomość narastającej lekooporności przez ogół społeczeństwa nie jest dostrzegana!

8 Karpie rosną tu JAK NA DROŻDŻACH
Po słynnych, niesłychanie żyznych, walewickich stawach oprowadza nas Tomasz Stolarczyk, zastępca dyrektora Stadniny Koni „Walewice” (pow. łowicki)

10 JAK DZIURA PO SIARCE drugie życie dostała
Mateusz Bajer z MOSiR w Tarnobrzegu: - Mamy drugi, po Solinie, największy sztuczny zbiornik na Podkarpaciu. Tu wszystko zostało zaprojektowane od podstaw...

12 RAJ z widokiem na karpie
Gościmy w Gospodarstwie Stawowym „Żdźary”. Gospodarze sprawili, że uchodzi ono za jedno najpiękniejszych w Polsce, a chętni na wigilijne karpie zapisują się tu już w marcu!

15 Karp w świetle BADAŃ NAUKOWYCH
Prace prowadzone przez naukowców Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie, realizowane we współpracy z branżą rybactwem, pokazują, że mięso karpia może być wykorzystywane w znacznie szerszym zakresie niż dotychczas

16 PROZIAKI korzenie mają w biedzie
Rozmowa z Ewą Leśniak ze Strzyżowa, propagatorką szeroko pojętej kultury podkarpackiej wsi, członkinią Zespołu Pieśni i Tańca „Kłosowanie”

18 ADRENALINA? Mile widziana
Marcin Wróbel ze Stowarzyszenia „Chodźmy na Rower” w Mielcu, zaprasza entuzjastów terenowej jazdy na atrakcyjnej trasie, na których można i się zrelaksować, i poczuć emocje

20 Bigosek z karpia Z MENU KRÓLA JANA III
Norbert Sokołowski, rekonstruktor kulinarny z Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, opowiada m.in. o wyszukanych daniach z ryb trafiających na królewski stół

22 SKĄD POCHODZI ten karp?
Klienci chcą, by jakość była potwierdzona, a rybacy dobrze wiedzą, że wsparty fachowym audytem certyfikat ma swoją moc i warto eksponować go w widocznym miejscu

23 Prosto z SIECI
Informacje i ciekawostki wyłowione z głębin internetu



Sfinansowano z Funduszu Promocji Ryb
#FUNDUSZE PROMOCJI

„GŁOS PANA KARPIA” - pismo dla hodowców ryb i przyjaciół rybactwa. / Adres redakcji: ul. Warszawska 4a, 87-162 Złotoryja. / Redaktor naczelny: Zbigniew Szczepański - tel. 501 046 324, e-mail: zbigniew.szczepanski@pankarp.pl, redaktor prowadzący: Grzegorz Kończewski - e-mail: grzegorz.konczewski@interia.pl, fotoreporter: Jarosław Czerwiński. / Wydawca: Towarzystwo Promocji Ryb, ul. Warszawska 4a, 87-162 Złotoryja. / Rada Redakcyjna: prof. dr hab. Janusz Guziur, dr Zygmunt Okoniewski, prof. dr hab. Bogusław Zdanowski, dr Jan Żelazny. / Zdjęcie na okładce: Dariusz Tyrpin/ Archiwum

NIE TYLKO STYPENDIA KUSZĄ MŁODYCH RYBAKÓW

„Najbardziej przełomowym momentem naszego Technikum Rybackiego w ostatnich latach, było wejście do konsorcjum „EDU FISH” – unijnego programu edukacyjno-promocyjnego w zakresie rybactwa, gdzie naszymi partnerami są Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie i Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny w Szczecinie. Celem tego projektu jest wzmocnienie kadr rybackich...”

ROZMOWA Z PRZEMYSŁAWEM SIWIŃSKIM,
DYREKTOREM ZESPOŁU SZKÓŁ W SIERAKOWIE,
DŁUGOLETNIM NAUCZYCIELEM
I ABSOLWENTEM TEJ SZKOŁY

Jak szkoła w Sierakowie zmieniała się na przestrzeni lat i jak wygląda dziś miejsce edukacji młodych rybaków?

Wszystko zaczęło się wiosną 1939 roku. Wówczas otwarto pierwszą w Polsce i trzecią w Europie specjalistyczną szkołę rybacką, która dała początek dzisiejszemu technikum. Szkoła ta od początku związana była z kształceniem zawodowym rybaków śródlądowych. Jej działalność została przerwana podczas II wojny światowej, ale po wojnie placówka została reaktywowana i kontynuowała nauczanie jako gimnazjum, a następnie liceum i technikum rybackie. Warto wspomnieć kultową postać dyrektora Benona Jelinowskiego, który kierował szkołą od 1953 roku przez kolejne 37 lat. Zgromadził wokół siebie świetną kadrę pedagogiczną, w tym również nauczycieli zawodu, z niezrównanym mistrzem rybactwa rzeczno-jeziernego Bernardem Olewskim. Szkoła dysponowała też dwoma własnymi jeziorami i wybudowanym z udziałem samych uczniów obiektem stawowym z wylęgarnią w Borowym Młynie. Pewnie dlatego ówczesni absolwenci uchodzili za świetnych fachowców i byli rozchwytywani przez państwowe gospodarstwa rybackie. Wielu z nich, po transformacji, zaczęło prowadzić z sukcesem swoje prywatne gospodarstwa. Warto też przypomnieć, że już za czasów dyrektora Jelinowskiego szkoła rybacka połączyła się z rolniczą, tworząc w 1976 roku Zespół Szkół Rolniczych. W kolejnych latach, zgodnie z ówczesnymi potrzebami, otwierano kolejne kierunki kształcenia. Od roku 1999 działa Zespół Szkół w Sierakowie, gdzie obecnie młodzież pobiera nauki w zawodzie technik rybactwa śródlądowego, technik rolnik, technik żywienia i usług gastronomicznych, technik mechanik oraz w liceum ogólnokształcącym ze specjalnością wizażu.

Co obecnie przyciąga młodych adeptów rybactwa śródlądowego do Sierakowa?



PRZEMYSŁAW SIWIŃSKI

FOT. ARCHIWUM PANA KARPIA

Jesteśmy jedyną szkołą w kraju, która kształci techników tej specjalności. Większość młodzieży przyjeżdża do Sierakowa z bardzo odległych zakątków naszego kraju, dlatego dla nich przygotowane są miejsca w internacie. Szkoła wyposażona jest w specjalistyczną pracownię biologiczną, rybacką i akwarystyczną. Mamy też podpisaną umowę o współpracy z Uniwersyte-tem Przyrodniczym w Poznaniu, a niektóre lekcje prowadzą wykładowcy z Zachodniopomorskiego Uniwersytetu Technologicznego w Szczecinie. Uczniowie po trzeciej klasie odbywają praktyki stawowe, a po klasie czwartej – jeziorowe. Oczywiście, praktyki muszą być zaliczone przed rozpoczęciem kolejnej klasy, między innymi, na podstawie prowadzonych dzienników. Dużą atrakcją dla naszych uczniów jest też wymiana z

uczniami czeskiej średniej szkoły rybackiej w Vodnianach. Jeździmy tam jesienią na odłowy stawów karpiowych i połowy tarlaków pstrągów potokowych, a z kolei czeska młodzież przyjeżdża do nas dokształcić się z zakresu gospodarki jeziorowej. Warto brać przykład ze szkoły w Vodnianach, gdzie wyposażenie pracowni, a także warunki nauki i bytowania uczniów są obecnie na bardzo wysokim poziomie. Choćby pracownia budowy stawów z różnymi modelami i urządzeniami technicznymi, jest idealnym przykładem standardu, który chcielibyśmy w przyszłości osiągnąć. Całkiem niedawno, bo na początku obecnego roku szkolnego, dzięki zaproszeniu Lokalnej Grupy Rybackiej „Świątokrzyski Karp”, uczestniczyliśmy z grupą naszych uczniów w konferencji polsko-czeskiej



NAUKA BARDZO WYMAGAJĄCEJ SZTUKI RYBOLÓWSTWA RZECZNEGO
NA WARCIE POD OKIEM LEGENDARNEGO MISTRZA BERNARDA OLEWSKIEGO
| FOT. ARCHIWUM ZS W SIERAKOWIE

pn. „Sprzedaż bezpośrednia karpi”. Uczniowie mieli okazję wysłuchać kilku wykładów na temat polskiej i czeskiej gospodarki karpiowej, zdrowia ryb, certyfikacji i prawa. Odwiedziliśmy też obiekty doświadczalne i produkcyjne - szkolne, a także te należące do wydziału rybackiego Południowo-Czeskiego Uniwersytetu w Czeskich Budziejowicach. Wyjazd ten dał naszej grupie sporo inspiracji i wskazówek, jak powinno być dziś zorganizowane prawidłowo prowadzone gospodarstwo rybackie, gdzie, oprócz produkcji, warto rozwijać sprzedaż bezpośrednią, handel obwoźny, wstępne przetwórstwo czy gastronomię.

Czy szkoła w Sierakowie nadąża za nowymi czasami?

Staramy się wprowadzać przedmioty, które przygotowują młodzież do zakładania i kierowania przedsiębiorstwami. Są to „Biznes i zarządzanie”, „Działalność gospodarcza w rybactwie”, a także „Organizacja produkcji rybackiej”. Nawet tematy, które wydają się wręcz nudne dla młodzieży, na przykład aspekty administracyjne i prawne, jeśli tylko dotyczą materii naprawdę praktycznej, budzą duże zainteresowanie. Jednak najbardziej przełomowym momentem naszego Technikum Rybackiego w ostatnich latach, było wejście

do konsorcjum „EDU FISH” – unijnego programu edukacyjno-promocyjnego w zakresie rybactwa, gdzie naszymi partnerami są Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie i Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny w Szczecinie. Celem tego projektu jest wzmocnienie kadr rybackich, a narzędziami - profesjonalne rozpowszechnianie informacji dotyczącej możliwości kształcenia w zawodzie ichtiologa oraz kwalifikacji zawodowych uzyskanych na poziomie ponadpodstawowym, umożliwiającym uzyskanie tytułu zawodowego technika rybactwa śródlądowego oraz akademickim, dla uzyskania stopnia zawodowego inżyniera lub magistra inżyniera. Program edukacyjno-promocyjny zakłada również pomoc materialną w postaci finansowania stypendiów oraz wynagrodzenia za praktyki zawodowe. Na lata 2024-2029 na naszą szkołę przypada około 6 mln zł, z czego większość pochłona prawdopodobnie stypendia. Do stypendium w wysokości 1250 zł miesięcznie jest uprawniony uczeń, który uzyska z przedmiotów zawodowych w pierwszym semestrze średnią ocen minimum 4,5 i dobre zachowanie. Stypendium można otrzymywać przez cały pięcioletni okres nauki w technikum, ale także i potem, jeśli podejmie się naukę na jednej z partnerskich

uczelni w kierunku rybackim. Wówczas będzie można otrzymywać stypendium o 500 zł wyższe. Warto wspomnieć, że pomysłodawcą tego projektu był Jerzy Czyżak, absolwent naszego technikum, a obecnie prezes Polskiego Towarzystwa Rybackiego. Pierwszym efektem wprowadzenia programu „EDU-FISH” jest bardzo dobry tegoroczny nabór do pierwszej klasy rybackiej w naszej szkole, gdzie od września uczęszcza aż 24 uczniów. Chcielibyśmy, aby taka optymalna frekwencja w kolejnych rocznikach się utrzymała. Aby tak się stało, zamierzamy rozpocząć szeroko zakrojoną akcję promocyjną wśród uczniów szkół podstawowych.

Mamy też plany, aby dalej inwestować w poprawę warunków do nauki oraz mieszkania w internacie. Chcielibyśmy też odzyskać swój dawny obiekt w Borowym Młynie, który obecnie jest dzierżawiony przez osobę fizyczną od Starostwa Powiatowego w Międzyzdrojach. Patrząc na działalność choćby kolegów z Czeskiej Republiki w Vodnianach, widać, że użytkowanie stawów czy wylęgarni może przynosić dochód. Gdyby tak się stało, moglibyśmy takie środki za-inwestować w doposażenie szkoły i organizowanie bardziej systematycznej, profesjonalnej promocji szkoły i zawodu rybaka.

ZBIGNIEW SZCZEPAŃSKI

Niedoszły oficer, NAUCZYCIEL Z PASJĄ

➡ Miał kiedyś ambicje zostać oficerem wojska, ale nie udało się i od 35 lat z pasją oddaje się zawodowi nauczyciela w szkole w Sierakowie, której jest absolwentem. Podobnie, zresztą, jak żona Beata. Jest szczęśliwym dziadkiem pięciorga wnucząt, które bardzo chętnie odwiedzają babcię i dziadka. Jeszcze do niedawna był zapalonym wędkarzem, ale pasja ta wymaga czasu, którego - szczególnie od września 2024 roku, kiedy został dyrektorem szkoły - permanentnie mu brakuje. Ostatnio kontakt z jeziorem ogranicza do kąpieli

i do odpoczynku na działce rekreacyjnej położonej nad wodą.

➡ Pani Beata, podobnie jak mąż, niegdyś wędkowała. Do dziś w rodzinie ryby zjada się stosunkowo często. Gdy jest okazja, nawet 2-3 razy w tygodniu. Dyrektor Siwiński uważa, że dla zwiększenia konsumpcji ryb w Polsce potrzebne jest położenie większego nacisku na kontakt z surowcem rybnym wśród uczniów szkół gastronomicznych, bo przecież popyt na ryby dla branży rybackiej jest nieodczuwalny.



UCZNIOWIE ZS W SIERAKOWIE W TRAKCIE WYJAZDU DO CZECH
WE WRZEŚNIU 2025 R. MIELI OKAZJĘ ZETKNAĆ SIĘ Z RÓŻNYMI SYSTEMAMI CHOWU RYB
| FOT. ARCHIWUM PANA KARPIA



ROSŁ Z PIEROGAMI Z FARSZEM KARPIOWYM DAŁ
EKIPIE ZS W SIERAKOWIE 1. MIEJSCE W KONKURSIE
NA SŁOWACJI | FOT. ARCHIWUM ZS W SIERAKOWIE

CO W STAWIE PISZCZY...



DR INŻ. MIROSŁAW CIEŚLA
Szkoła Główna Gospodarstwa
Wiejskiego w Warszawie,
Rolniczy Zakład Doświadczalny
w Żelaznej

ZMIANY KLIMATYCZNE A HODOWLĄ KARPIA - przekleństwo czy też nowe możliwości? (cz. I)

„Zmiany klimatu” to po „ekologii” bodaj drugi zwrot, który w ostatnim ćwierćwieczu zrobił zawrotną karierę. Dla hodowców ryb takimi najbardziej namacalnymi dowodami na to, że faktycznie „coś” się ze środowiskiem dzieje, są zmiany w zakresie ilości opadów, i, tym samym, ilości dyspozycyjnej wody, oraz temperatury powietrza, a zatem i termiki wody.

I o ile wzrost temperatury wody można by uznać za czynnik sprzyjający hodowli karpia, to braki wody z pewnością stanowią czynnik jednoznacznie bardzo realnie ograniczający efektywność i opłacalność ekonomiczną hodowli karpia.

GDY BRAKUJE wody...

Trudno prowadzić chów karpia, jeżeli staw o nominalnej powierzchni lustra wody wynoszącej 10 hektarów kurczy się w ciągu sezonu do pięciu czy trzech hektarów. W skrajnych przypadkach niektórzy z hodowców w ogóle nie mają możliwości napełnienia stawów. Dotyczy to obiektów bazujących na wodach opadowych i roztopowych. W ostatnich trzech latach można mówić już właściwie o trwałym trendzie deficytów wody na poziomie 1/3 dotychczasowej sumy opadów. Dla regionów o wysokiej średniorocznej dawce opadów (np. Świętokrzyskie czy Śląskie) może jeszcze nie jest to tak odczuwalne. Ale w Wielkopolsce czy na Mazowszu, gdzie „na starcie”

dotychczasowa roczna suma opadów jest niemal o połowę niższa, dodatkowy brak opadów w sezonie letnim oznacza wręcz tragedię.

Odłowy z konieczności w trakcie sezonu, przerzucanie obsady do kolejnych stawów, mieszanie obsad – to nowa rzeczywistość, w jakiej muszą obecnie odnawiać się hodowcy karpia. „Miałem połowę wody i połowę ryb” – tak powiedział mi podczas ostatniej konferencji kolega z ogromnym doświadczeniem i wiedzą praktyczną w karpiarstwie. I w stwierdzeniu tym jest wiele prawdy, bo obsada liczona jest na pewną powierzchnię i kubaturę wody. Trudno znaleźć jakieś pozytywne w deficytach wody, które dałoby się wyzyskać, czyli wykorzystać na rzecz hodowli karpia. Ale jakoś trzeba sobie jakoś radzić w

tych tak dynamicznie zmieniających się warunkach.

Zmiany termiki wody mogą być jednak rozpatrywane w charakterze pozytywnych uwarunkowań. W ostatnim ćwierćwieczu liczba tzw. dni ciepłych, czyli o temperaturze co najmniej 18° Celsjusza, zwiększyła się o trzydzieści. Obecnie mamy zatem niejako jeden cały dodatkowy miesiąc sprzyjający produkcji karpia. Jedną z bardziej spektakularnych zmian na skutek wzrostu termiki wody jest znaczne przyspieszenie okresu rozrodczego karpia. Wydaje się, że, potencjalnie, tarło około połowy kwietnia nie powinno obecnie stanowić problemu. Do ponownej regeneracji gonad do tarła karpie potrzebują ok. 2100 tzw. stopniogodzin i taką ilość ciepła otrzymują obecnie od tarła do jesieni danego roku, nie do maja następnego roku. Zwiększenie liczby ciepłych dni i wyższe temperatury wody zimą można wykorzystać do znacznego wydłużenia okresu dokarmiania karpia.

Karpie W DWA SEZONY

Z pewnością hodowcy bardzo aktywnie reagują na postępujące zmiany. Coraz częściej w gospodarce karpiowej stosowane są rozwiązania znane z intensywniej akwakultury, takie jak pompowanie wody czy jej recyrkulacja. Do dokarmiania stosowane są pełnoporcjowe pasze przemysłowe, co prawda głównie interwencyjnie lub okresowo, ale coraz powszechniej. Ale podejmowane są też działania idące naprzeciw opisanym zmianom – choćby próby intensyfikowania produkcji karpia poprzez skrócenie cyklu produkcyjnego do dwóch sezonów, a efektem końcowym są karpie konsumpcyjne o masie jednostkowej 800-2000 g, czyli takie, jakie dotychczas uzyskiwaliśmy w ciągu trzech sezonów. O tym nieco więcej w części drugiej artykułu, w kolejnym numerze - o ile dobrze się wszystkim ułoży.

„MIAŁEM POŁOWĘ WODY I POŁOWĘ RYB” – TAK POWIEDZIAŁ MI PODCZAS OSTATNIEJ KONFERENCJI KOLEGA Z OGROMNYM DOŚWIADCZENIEM I WIEDZĄ PRAKTYCZNĄ W KARPIARSTWIE. I W STWIERDZENIU TYM JEST WIELE PRAWDY.

ZDRÓW JAK RYBA?



DR N. WET. JAN ŻELAZNY
Państwowy Instytut Weterynaryjny
- Państwowy Instytut Badawczy
w Puławach

RACJONALNA ANTYBIOTYKOTERAPIA w hodowli stawowej ryb (cz. I)

Świadomość narastającej lekooporności przez ogół społeczeństwa nie jest dostrzegana. Niestety, wchodzimy, jako ludzkość, w „erę postantybiotykową”, a skutki braku działania antybiotyków będą oplakane zarówno w terapii ludzi, jak i zwierząt, w tym ryb.

Problem ochrony zdrowia zwierząt poprzez stosowanie antybiotykoterapii staje się niestety coraz trudniejszy, bowiem, ze względu na bezpieczeństwo zdrowotne produktów zwierzęcych, wycofano z lecznictwa wiele leków, a ze względu na lekooporność wielu bakterii dąży się do ograniczenia stosowania wielu antybiotyków. Należy przy tym zaznaczyć, że świadomość narastającej lekooporności nie jest przez ogół społeczeństwa dostrzegana. Niestety, wchodzimy jako ludzkość w „erę postantybiotykową”, a skutki braku działania antybiotyków będą oplakane zarówno w terapii ludzi, jak i zwierząt, w tym ryb.

UNIA zaleca...

W związku z tym Unia Europejska opracowała akty prawne zalecające ograniczanie obrotu i stosowania antybiotyków w lecznictwie zwierząt, co dotyczy również ryb. Najważniejszy z nich to rozporządzenie parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2019/6 z dnia 11 grudnia 2018 r. w sprawie weterynaryjnych produktów leczniczych, które weszło w życie z dniem 28 stycznia 2022 r. W związku z powyższym Krajowa Izba Lekarsko-Weterynaryjna, dostrzegając ten problem, podjęła uchwałę Nr 63/2020/VII w dniu 25 sierpnia 2020 r. w sprawie przyjęcia Kodeksu rozsądnego stosowania produktów leczniczych przeciwdrobnoustrojowych przez lekarzy weterynarii, który został opracowany na podstawie „Wytocznych Komisji Europejskiej dotyczących rozsądnego stosowania środków przeciwdrobnoustrojowych w medycynie weterynaryjnej” (Dz. Urzęd. UE C 2015/C 299/04).

Istotne znaczenie mają w tej dziedzinie również zapisy rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/429 z dnia 29 marca 2016 r. w sprawie przenośnych chorób zwierząt, które weszło w życie 21 kwietnia 2021 r. Rozporządzenie to zaleca/ wymaga aby „zwrócić większą uwagę na zapobieganie występowaniu chorób niż na ich zwalczanie po wystąpieniu”, zwraca przy tym szczególną uwagę na nadzorowanie „przemieszczania zwierząt akwakultury”.

JAK POMÓC rybie?

Rolą lekarza weterynarii jest niesienie pomocy choremu, zakażonemu przez patogenne bakterie, zwierzęciu, czyli w tym

przypadku rybie. W praktyce oznacza to podjęcie stosowanych działań, w tym również, o ile wiedza lekarska tak wskazuje czy czasami wręcz nakazuje, również użycie antybiotyku. Antybiotykoterapia ryb słodkowodnych wymaga dużej wiedzy medycznej i praktyki, czyli doświadczenia w tej dziedzinie ze strony lekarza weterynarii, w tym specjalisty chorób ryb także. Wynika to ze specyfiki terapii u ryb, a także możliwości spowodowania niekorzystnych, a czasami nieodwracalnych skutków dla ekosystemu stawów hodowlanych. Najbardziej racjonalne w warunkach stawów hodowlanych jest podanie leku/ antybiotyku doustnie, czyli z paszą.

INIEKCJE? Raczej nie

Iniekcje domięśniowe są w zasadzie działaniem niewłaściwym u ryb, bowiem wymagają dużej wiedzy i doświadczenia od wykonującego ten zabieg, gdyż podanie nawet tylko 0,1 ml roztworu leku w znacznej części wypływa poza ich organizm (poza mięśnie), ze względu na specyfikę ich budowy u tych zwierząt wodnych.

Podanie środka leczniczego drogą do otrzewnowej iniekcji jest działaniem ze strony medycznej właściwym, ale jest bardzo ograniczone ze względu na nieznaczną z reguły wielkość młodych roczników ryb oraz dużą pracochłonność w wykonywaniu tego zabiegu.

Kąpiel w roztworze leku stanowi zagrożenie dla środowiska wodnego i z tego względu już od wielu lat nie jest stosowana.



PŁYTKA PETRIEGO Z POSIEWEM BAKTERII I KRAŻKAMI ANTYBIOTYKÓW
| FOT. JAN ŻELAZNY

KARPIE ROSNĄ TU JAK NA DROŻDŻACH

„W przypadku kormoranów nigdy nie można mówić o świętym spokoju. Płoszymy je po kilka razy dziennie. Jak się je pogoni w Walewicach, to lecą na Psary, i tak w kółko. Najgorzej jest zimą, gdy nie ma mrozu i stawy pozostają niezamarznięte....”.



TOMASZ STOLARCZYK

| ZDJĘCIA: JAROSŁAW CZERWIŃSKI

ROZMOWA Z TOMASZEM STOLARCZYKIEM, ZASTĘPCĄ DYREKTORA STADNINY KONI „WALEWICE” (POW. ŁOWICKI)

Podobno tutejsze stawy zna Pan jak własną kieszeń...

To prawda. Pochodzę stąd, pół mojej rodziny pracowało w dawnym, obejmującym te tereny, Państwowym Gospodarstwie Rybackim „Psary” – na stawach i nad zasilającą je rzeką już jako dziecko spędzałem mnóstwo czasu. A po studiach zootechnicznych w SGGW w Warszawie trafiłem do walewickiej stadniny. Pracuję tu już 36 lat, przeżyłem 17 prezesów, wiele reorganizacji, zajmowałem najróżniejsze stanowiska, ale generalnie od lat odpowiadam za produkcję roślinną i zwierzęcą, a więc również hodowlę ryb.

Dużo jest tej pracy?

Sporo, bo mamy tu 63 stawy - największy z nich, 76-hektarowy, to Stegman, nazwany

O walewickich stawach mówi się, że są jednymi z najżyźniejszych w Polsce. To prawda?

Oczywiście, a wynika to z uwarunkowań glebowych. W wodzie można zauważyć jedno wielkie kłębowisko żyłatek. To zooplankton, będący dla karpi naturalnym pokarmem. W efekcie ryby rosną u nas jak na drożdżach, co pozwoliło skrócić cykl produkcyjny z trzech do dwóch lat. W pierwszym roku z lipcówki osiągamy narybek jesienny o wadze od 160 do 300 gramów, a w kolejnym roku nasze karpie ważą już między 1,6 a 2,6 kilograma i jako „handlówka” mogą trafić do sprzedaży. Gdy to powtarzam doświadczonym rybakom, to często zaraz słyszę, że sfiksowałem i plotę bzdury. Ale, zapewniam, nie ma w tym krzty przesady.

To pewnie sporo można zaoszczędzić na dokarmianiu.

Tak, w zależności od roku zużycie paszy na kilogram przyrostu karpia w Walewicach waha się od 2,6 do 3,2 kilograma, podczas gdy standardowo przyjmuje się, że jest to 5 kilogramów. Rocznie zużywamy jedynie 300 ton zboża: jęczmienia, pszenicy i pszenżyta. Bywa, że ryby wpuszczone do stawu wiosną, zaczynają być dokarmiane dopiero z początkiem sierpnia, gdy mają już po 60 deko. Tyle mają tu naturalnego pokarmu. Ale z żyzności stawów wynika dla nas jeszcze jedna korzyść.

Mianowicie?

Skracając cykl produkcyjny karpia do dwóch lat, uciekamy z tymi rybami sprzed dziobów kormoranów. Już wyjaśniam, o co chodzi. Jesienią narybek o wadze 160-300 gramów wpuszczamy do małych stawów, które są zasznurowane – po prostu nad powierzchnią wody rozciągnięte są linki. One właśnie sprawiają, że kormorany omijają takie akweny, gdyż w razie zagrożenia nie mogłyby szybko wznieść się w powietrze. Gdyby sznurowania nie było, zaręczam, że kormorany – a na naszych stawach urzęduje ich od 150 do 300 – wyżyłyby taki narybek do zera. Po kilku miesiącach, już wiosną, ten narybek trafia do nowych, niezasznurowanych już stawów, w których celowo produkowana jest ryba handlowa. I tu pojawia się zagrożenie ze strony kormoranów. Na szczęście w już maju ptaki gdzieś się wynoszą, bo w naszej okolicy nie mają miejsc legowych. Wracając pod koniec lipca, a wówczas nasze karpie - które, jak już wspomniałem, rosną bardzo szybko - są już dla kormoranów zbyt duże, ptaki nie są w stanie takich ryb przełknąć.

Jak duża jest karpiowa produkcja?

Jeśli chodzi o rybę handlową, to w ostatnich latach jest to 100-130 ton rocznie. Generalnie możliwości są znacznie większe, bo można by tu wyprodukować nawet 400 ton, ale jest problem ze zbytym żywej ryby za sensowne pieniądze. Większość produkcji odbierają od nas hurtownicy. Na miejscu, w detalu, w okresie przedświątecznym

jesteśmy w stanie sprzedać ok. 20 ton. Ale karpia można u nas nabyć i detalicznie, i hurtowo przez cały rok. I ludzi kupują coraz chętniej.

Widać karp z Walewic smakuje..

I to jak! Niektórzy twierdzą, że to najsmaczniejszy karp na świecie i z pokorą przyjmują fakt, że w okresie przedświątecznym będą musieli nieco czasu spędzić w kolejce. Kiedyś rozmawiałem z ludźmi, którzy po cztery karpie przyjechali z odległej o 50 km Łodzi. Koszty przejazdu absolutnie ich nie zniechęcały, zapewniali przy tym, że nie wyobrażają sobie Wigilii bez karpia z Walewic. To samo pewna pani z Warszawy, która wcześniej zadzwoniła i pytała o dostępność karpia. Byłem przekonany, że chodzi jej o hurtowe zakupy, a tymczasem ona przyjechała specjalnie po dwie ryby! Generalnie obserwujemy, że ci, którzy do karpia przez lata byli zniechęceni, zmieniają podejście po degustacji dania z tej ryby w naszej restauracji, mieszczącej się w walewickim pałacu. Ci ludzie najczęściej stają się naszymi stałymi klientami.

A inne gatunki ryb? Też cieszą się takim zainteresowaniem?

Ryby dodatkowej produkujemy - to zależy, oczywiście, od roku - od 30 do 50 ton. Jeśli chodzi o zainteresowanie, to numerem jeden zdecydowanie pozostaje lin. Sprzedajemy go okęgrom Polskiego Związku Wędkarskiego, które wręcz palą się, by zarybić nim administrowane przez siebie akweny. Co ciekawe, na drugim miejscu tego rankingu jest karaś srebrzysty, a więc ryba, którą przez długi czas wielu uważało za chwast, a dziś jej smak jest doceniany. Karaś srebrzysty rośnie u nas bardzo szybko, jest tani i chyba większość łowisk wędkarskich w okolicy, a jest ich mnóstwo, chce tę rybę. W tym roku zaoferowaliśmy 40 ton i nie było jakiegokolwiek problemu ze zbytym. Ponoć karaś srebrzysty cieszy się szczególnym uznaniem wśród mieszkańców w Polsce Ukraińców, dla których, po ususzeniu, stanowi wyborny przysmak. Jeśli chodzi o pozostałe gatunki, to sprzedajemy jeszcze szczupaki, amury, tołpygi, sandacze i sumy, ale to już w znacznie mniejszych ilościach.

Jak postrzega Pan przyszłość rybackiej części Stadniny Koni „Walewice”?

Przeglądamy się sytuacji na rynku karpia, który w ostatnim czasie bardzo się zmienił. Uznaliśmy, że mamy do wyboru dwie drogi: albo znajdziemy fundusze, zbudujemy przetwórnię i zaoferujemy walewickiego karpia w postaci przetworzonej, czego oczekują odbiorcy, albo będziemy musieli ograniczyć produkcję, by nie ponosić kosztów, bo zapewne za jakiś czas ze sprzedażą 200 ton żywej ryby będzie już poważny problem. Stanęło na tej pierwszej opcji. Przetwórnia ma mieścić się w budynku dawnego magazynu, przedsięwzięcie jest na etapie projektowania.

GRZEGORZ KOŃCZEWSKI



SPECJALNOŚCIĄ RESTAURACJI PAŁACOWEJ W WALEWICACH JEST M.IN. KARP SMAŻONY Z WŁASNEJ HODOWLI. NA DEGUSTACJĘ KARPIA ZAPRASZAJĄ TEŻ PRACOWNICY BARU W STADNINIE



KONIE, RYBY, BYDŁO, POLA I... HISTORIA MIŁOSNA

➤ Karpie z Walewic konsumenci kojarzą doskonale, bo obiekt ten przez lata całe podlegał dobrze znanemu i na rynku, i w środowisku karpiarzy Gospodarstwu Rybackiemu „Psary”. To gospodarstwo zostało jednak zlikwidowane, a zarządzanie jego zasobami powierzono należącej do skarbu państwa spółce Stadnina Koni „Walewice”. W 2019 roku straciła ona osobowość prawną i – jako jeden z zakładów – włączono ją w strukturę Kutnowskiej Hodowli Buraka Cukrowego w Straszku koło Kłodawy – spółki Krajowej Grupy Spożywczej (ok. 85 proc. kapitału zakładowego KGS stanowi własność skarbu państwa).

➤ Produkcja ryb na stawach o łącznej powierzchni ok. 540 hektarów to tylko jedna form działalności Stadniny Koni „Walewice”. Jej podstawowym zadaniem jest hodowla bardzo wszechstronnych użytkowo koni półkrowi angloarab-

skiej. Pracownicy stadniny zajmują się też uprawą ponad 1000 hektarów gruntów ornych, odbudową stada bydła mięsnego oraz świadczeniem usług restauracyjnych (dania z karpia są tu dostępne przez cały rok!) i hotelowych w słynnym walewickim pałacu. Organizowane są tu m.in. szkolenia, kursy, konferencje i najróżniejsze imprezy rodzinne.

➤ Otoczony przepięknym parkiem pałac w Walewicach zyskał sławę dzięki głośnemu romansowi rezydującej w nim przez kilka lat szlachcianki Marii Walewskiej z Napoleonem Bonaparte. Owocem ich związku był syn, Aleksander Colonna-Walewski, który został później ministrem spraw zagranicznych w Cesarstwie Francuskim. Udekorowany przez Marię specjalnie na przyjazd kochanka apartament napoleoński uchodzi za wielką atrakcję i zachwyca gości do dziś. (CK)



STADNINA „WALEWICE” HODUJE KLACZE PÓŁKROWI ANGLOARABSKIEJ, OGIERY PÓŁKROWI ANGLOARABSKIEJ ORAZ KONIE DO WYCZYNU SPORTOWEGO. PODSTAWOWE STADO LICZY OBECNIE 80 KONI



MATEUSZ BAJER

| ZDJĘCIA: JAROSŁAW CZERWIŃSKI

JAK DZIURA PO SIARCE DRUGIE ŻYCIE DOSTAŁA

„Mamy drugi, po bieszczadzkiej Solinie, największy sztuczny zbiornik na Podkarpaciu. Ma powierzchnię ok. 515 hektarów, co daje naprawdę duże możliwości. Tu wszystko zostało przemyślane i zaprojektowane od podstaw, a plaże mają trzy kilometry długości...”

ROZMOWA Z MATEUSZEM BAJEREM
Z MIEJSKIEGO OŚRODKA SPORTU
I REKREACJI, PREZESEM REJONOWEGO
WODNEGO OCHOTNICZEGO POGOTOWIA
RATUNKOWEGO Z SIEDZIBĄ
W TARNOBRZEGU

Jest piękny, słoneczny letni dzień, rozmawiamy na zapelnionej plaży nad Jeziorem Tarnobrzeskim i aż nie chce się wierzyć, że jeszcze kilkanaście lat temu to miejsce wyglądało zupełnie inaczej...

To prawda, krajobraz zmienił się nie do poznania. Przez wiele lat właśnie tutaj, zaledwie trzy kilometry w linii prostej od centrum Tarnobrzega, funkcjonowała odkrywkowa Kopalnia Siarki „Machów”. Mówimy o naprawdę wielkim zakładzie, zatrudniającym w pewnym momencie ok. 12 tys. pracowników nie tylko z Tarnobrzega, ale z całej okolicy. Siarkę wydobywano za pomocą ogromnych, wgrzy-

zających się w grunt, koparek. W ciągu kilkudziesięciu lat działalności kopalni powstało wyrobisko posiarkowe, mówiąc obrazowo - taki gigantyczny dół w ziemi o głębokości ponad stu metrów i powierzchni kilkuset hektarów! Problem pojawił się w momencie, gdy względy ekonomiczne przesądziły o zamknięciu zakładu. No bo co zrobić z taką wielką dziurą? Władze miasta, współdziałające z kierownictwem kopalni, wpadły na pomysł, by stworzyć tu nowoczesny obszar rekreacyjny, a samo wyrobisko wypełnić wodą. Tak powstało dzisiejsze Jezioro Tarnobrzekie.

Ktoś wcześniej podejmował podobne wyzwanie?

Nie, to, co zrobiliśmy w Tarnobrzegu, to ewenement na skalę Polski. Można powiedzieć – działanie pionierskie. Zakres prac był ogromny i wymagał zaangażowania wielu specjalistów różnych dziedzin. Zbiornik został m.in. wypłycony do maksymalnej głę-

bokości 45 metrów, zastosowano specjalne membrany izolujące, odpowiednio wyprofilowano dno i skarpy. Oczywiście, jak to zwykle bywa w tak znacznych przedsięwzięciach, pojawiało się mnóstwo problemów, ale w końcu eksperci orzekli, że wszystko jest w porządku i można zalewać wodą. Co ciekawe, wodą z przepływającej tuż obok Wisły.

Jej jakość okazała się wystarczająca?

Od samego początku Sanepid przeprowadza regularne badania, a ich wyniki pozwalają zaliczyć tę wodę do pierwszej klasy czystości. Na pewno też procentuje rozwiązanie inżynierów, którzy zadbali o to, by woda w Jeziorze Tarnobrzeskim była przepływowa. Chodzi o to, że wierzchnia, okółpółmetrowa jej warstwa podlega regularnej wymianie. Wpływa do jeziora wiosną, gdy w Wiśle dominuje woda roztopowa, należycie dotleniona i spełniająca absolutnie wszystkie normy, a jesienią, po sezonie turystycznym,

poziom jeziora obniża się o wspomniane pół metra, bo ta wierzchnia warstwa wody odprowadzana jest do Wisły specjalnym kanałem. I tak dzieje się co roku.

A otwarte w 2010 roku Jezioro Tarnobrzekie zyskuje na popularności...

Pojawiła się szansa, by to miejsce zyskało drugie życie i ta szansa, uważam, została wykorzystana. Mamy drugi, po bieszczadzkiej Solinie, największy sztuczny zbiornik na Podkarpaciu. Ma powierzchnię ok. 515 hektarów, co daje naprawdę duże możliwości. Tu wszystko zostało przemyślane i zaprojektowane od podstaw. Plaże mają trzy kilometry długości, a piach kopalny na nich, dodam: spełniający wszelkie sanepidowskie normy, jest systematycznie uzupełniany. Powstała pełna infrastruktura: drogi dojazdowe, pola namiotowe, restauracje, bary, toalety, pomosty, wypożyczalnia sprzętu pływającego i parkingi na około trzy tysiące aut. Jezioro i całe jego otoczenie zyskało, po prostu, markę i nikogo obecnie już nie dziwią rejestracje z odległych nawet zakątków Polski.

Miłośnicy wypoczynku nad wodą mogą tu poczuć się usatysfakcjonowani...

Oczywiście, choć zaznaczę od razu, że sprzętem motorowodnym - ze względów bezpieczeństwa, ale i środowiskowych - po Jeziorze Tarnobrzeskim pływać nie wolno. Za to kajakami, łódkami, rowerami wodnymi – jak najbardziej. I okazuje się, że szczególnie żeglarze chwalą sobie tutejsze warunki, bo dominują wiatry południowe i zachodnie i pod tym względem nasz akwen jest bardzo czytelny. Wiem, że wiele osób przygotowuje się tu i do egzaminów, i do dłuższych żeglarskich wypraw na Mazury. Powodów do narzekania nie mogą mieć też entuzjaści nurkowania. Zbudowana od podstaw, a prowadzona przez Ligę Obrony Kraju, baza nurkowa jest bardzo nowoczesna, a woda w naszym zbiorniku gwarantuje dobrą przejrzystość. Ci najbardziej zaawansowani pletwonurkowie schodzą na głębokość nawet 45 metrów. W Polsce takich miejsc jest naprawdę niewiele.

A ryby? Jest szansa na złowienie w Jeziorze Tarnobrzeskim dorodnych okazów?

O, tak! Ryby pojawiły się u nas już na samym początku, wraz z wodą z Wisły. I mają się bardzo dobrze, co potwierdzają też pletwo-



Z SZACUNKÓW WYNIKA, ŻE W SŁONECZNY WAKACYJNY WEEKEND NAD JEZIOREM TARNOBRZESKIM MOŻE WYPOCZYWAĆ NAWET 30 TYSIĘCY OSÓB



W SYTUACJI ZAGROŻENIA PERFEKCYJNE ZGRANIE SŁUŻB RATOWNICZYCH MOŻE DECYDOWAĆ O ŻYCIU. NA ZDJĘCIU: CZERWCOWE ĆWICZENIA „JEZIORO TARNOBRZESKIE”, W KTÓRYCH WZIĘLI UDZIAŁ STRAŻACY ZAWODOWI I OCHOTNICY, STRAŻACY ZE SPECJALISTYCZNEJ GRUPY RATOWNICTWA WODNO-NURKOWEGO „TARNOBRZEG”, POLICJANCI ORAZ RATOWNICY WOPR | FOT. K. ADAMCZYK, PSP SANOK

nurkowie, ale przede wszystkim wędkarze, dla których – na zasadzie wyłączności - zarezerwowano południowo-zachodnią część akwenu, gdzie nie można pływać ani się kąpać. To prawdziwy wędkarski raj. Metrowe szczupaki nie robią na nikim większego wrażenia – kiedyś przy mnie jeden z wędkarzy wyciągnął taką sztukę, 50-centymetrowe okonie to nic nadzwyczajnego, podobnie jak dorodne węgorze czy sandacze. Akwen jest, zresztą, systematycznie zarybiany, a czuwają na tym działacze tarnobrzeskiego okręgu Polskiego Związku Wędkarskiego.

Jak widać choćby i dzisiaj, w szczycie letniego sezonu nad Jeziorem Tarnobrzeskim można spodziewać się tłumów...

Owszem, bywają kolejki, korki, może pojawić się problem z zaparkowaniem samochodu. Szacujemy, że w słoneczny wakacyjny weekend może wypoczywać tu nawet 30 tysięcy osób! Oczywiście, najtłoczniej jest na plażach.

No właśnie, tłumom bezpieczny wypoczynek mają zapewnić ratownicy WOPR. To poważne wyzwanie.

Tak, wymagające od naszych ratowników nie tylko wysokich kwalifikacji, koncentracji i zaangażowania, ale ciągłego doskonalenia umiejętności i współpracy z innymi służbami. Ćwiczenia z policjantami, mającymi na

brzegu jeziora swój posterunek, i strażakami z drużyny nurkowej, a więc profesjonalistami najwyższej klasy, prowadzimy jeszcze przed sezonem, co zdecydowanie poprawia koordynację działań. A my, ratownicy, jesteśmy nad jeziorem – także w nocy - od maja do końca września, podczas wakacji czuwamy codziennie od godz. 10 do 18 w dwóch wyznaczonych do kąpiei miejscach. Uruchomiliśmy obowiązujący wyłącznie na Jeziorze Tarnobrzeskim telefon alarmowy – 504 401 020, dysponujemy nowoczesnym sprzętem do udzielania pierwszej pomocy, motorówkami, wieżami ratowniczymi oraz lunetami, dzięki którym jesteśmy w stanie objąć niemal cały akwen - wszystko po to, by w razie potrzeby jak najszybciej dotrzeć do ludzi potrzebujących pomocy.

Najczęstsze interwencje?

Wywrócona zagłówka, brak kapoka, skoki do wody z roweru wodnego... Bywało, że nawet sześć razy w trakcie weekendu zgłaszano nam zaginięcie przebywającego na plaży dziecka. W takich przypadkach natychmiast rozpoczynamy poszukiwania na jeziorze, na obu kąpieliskach, a w następnej kolejności skupiamy się na zatłoczonym brzegu, gdzie możemy liczyć na pomoc policjantów. Do tej pory wszystkie dzieci udawało się szybko odnaleźć. Na szczęście.

GRZEGORZ KOŃCZEWSKI



RATOWNICY DYSPONUJĄ LUNETAMI, DZIĘKI KTÓRYM SĄ W STANIE MONITOROWAĆ NIEMAL CAŁĄ POWIERZCHNIĘ JEZIORA TARNOBRZESKIEGO



RAJ Z WIDOKIEM NA KARPIE

Czy stawy o łącznej powierzchni niespełna 10 hektarów mogą zapewnić godziwe i szczęśliwe życie? – Jasne! – odpowiadają Edyta i Kamil Sieprawscy, prowadzący Gospodarstwo Stawowe „Żdżary” niedaleko podkarpackiej Dębicy. Całość produkcji sprzedają „na grobli”, w zdecydowanej większości stałym klientom, którzy wiedzą, że zamówienie trzeba złożyć kilka miesięcy wcześniej i za tutejsze karpie, oceniane przez smakoszy jako produkt premium, są gotowi zapłacić znacznie, znacznie więcej niż w innych gospodarstwach rybackich i supermarketach.

Już pierwsze wrażenie jest piorunujące. Na położone wśród lasów stawy wjeżdża się zabytkową aleją, obsadzoną okazałymi wiekowymi dębami czerwonymi. Jesienią od intensywnej barwy ich liści nie można wręcz oderwać wzroku, ale i latem jest co podziwiać: zadbane, pozbawione dzikiej roślinności brzegi stawów gospodarze ozdobiłi dorodnymi hortensjami bukietowymi. Kwiatów są setki (to zasługa Edyty Sieprawskiej, wykwalifikowanej florystki) i z każdym rokiem ich przybywa – wygląda to tak, jakby stawy produkcyjne zostały wkomponowane w starannie zaprojektowany i z dbałością prowadzony ogród.

No i jeszcze dom: obłożony drewnem, znakomicie pasujący do otoczenia, obrotowy – a jakże! – bujna roślinnością, zbudowany na wcinającym się w jeden ze stawów półwysp, z tarasem gwarantującym rozle-

gły widok na całe rybackie dobra. Siedząc wygodnie w fotelu można stąd podziwiać i żerujące tuż obok dorodne karpie, i skaczące po trawniku dudki, i polujące bieliki, i setki wylatujących wieczorem nietoperzy... Oj, zdaje się, że nie przesadzają ci, którzy twierdzą, że „Żdżary” to jedno z najpiękniejszych (jeśli nie najpiękniejsze) gospodarstw rybackich w Polsce.

STAWY? Wody tu nie widać!

– Niektórzy nasi goście mówią, że żyjemy tu jak w raju – mówi Kamil Sieprawski. – Tak, mamy podobne odczucia. Każdego dnia doceniamy piękno tego miejsca – cudne widoki, otoczenie bujnej przyrody, ciszę i spokój. Ale jest też druga strona medalu – utrzymanie obiektu w takim stanie wymaga pełnego poświęcenia, pracy na stawach od rana do wie-

czora. Można powiedzieć, że z gumiaków nie wychodzimy, ale jeszcze się nie zdarzyło, byśmy narzekali. Własnymi rękami stworzyliśmy miejsce do życia, w którym jesteśmy szczęśliwi.

A wyzwanie naprawdę było nie byle jakie. Edyta Sieprawka doskonale pamięta dzień, w którym wraz z mężem po raz pierwszy pojawili się na stawach. Wtedy akurat słowo „stawy” wydawało się jej najmniej odpowiednie, bo wody żadnej widać nie było. Na zrytm przez dziki i zarośniętym krzakami terenie ledwie dawało się dostrzec zarysy grobli. Jakoś nie przekonały jej historyczne walory tego miejsca, bo przecież stawy w Żdżarach zakładała książęca rodzina Sanguszków. Po II wojnie światowej obiekt został znacjonalizowany i trafił w ręce kolejnych dzierżawców, którzy z rybaczeniem radzili sobie raz lepiej, raz gorzej. Pewne było natomiast to, że ostatni gospodarz na rybach poległ tu z kretesem

i to dlatego skarb państwa postanowił „Żdżary” wystawić na sprzedaż.

– Mieszkaliśmy wówczas w Dębicy i, owszem, szukaliśmy jakiejś odskoczni od miasta, samotni gdzieś na wsi, ale wydawało mi się, że bardziej większego oczka wodnego niż obiektu rybackiego, i to na dodatek tak zapuszczonego – wspomina Edyta Sieprawka. – Tego pierwszego dnia nie miałam żadnych wątpliwości, że trzeba jak najszybciej o tym miejscu zapomnieć. A mąż chodził, dumał, dumał, aż w końcu powiedział „kupujemy!”. Byłam w szoku.

Kamil Sieprawski (z zamilowania i zawodu ogrodnik po technikum ogrodniczym i Akademii Rolniczej w Krakowie) pałał się różnymi zajęciami, ale jego pasją zawsze były ryby, a marzeniem studia ichtologiczne, które podyplomowo ukończył w Olsztynie. I to właśnie chęć rozwinięcia tej rybnej pasji o hodowlę sprawiła, że w Żdżarach dostrzegł potencjał na własny rybacki biznes. Niby widział, co kupuje, ale dziś żaręcza, że nie miał pojęcia, iż wraz z gruntem o łącznej powierzchni 35 hektarów, nabywa też gigantyczny pakiet problemów.

Dom NA 19 STUDNIACH

– Doprowadzenie „Żdżar” do obecnego stanu zajęło nam jakieś dwa i pół roku – mówi gospodarz. – To był bardzo wyczerpujący okres, bo pracowaliśmy czasami przez siedem dni w tygodniu, w upale i mrozie, podporządkowując temu zadaniu całe swoje życie. No i wrzuciliśmy w to przedsięwzięcie górę pieniędzy.

Obiekt trzeba było praktycznie na nowo zaprojektować i przebudować, bo przez całe dziesięciolecie funkcjonował on w układzie paciorkowym, znacznie utrudniającym prowadzenie gospodarki rybackiej. Konieczne było m.in. usypanie nowych grobli, montaż rur doprowadzających i odprowadzających wodę, montaż nowych mnichów. Oczywiście, dno starych, zamulonych stawów należało znacznie, bo średnio o półtora metra, pogłębić. Tylko co zrobić z taką masą ziemi, której nie można było tak po prostu wywieźć?

– Wpadliśmy na pomysł, który pozwolił też rozwiązać inny nasz problem – brak miejsca na budowę domu, co wynikało z samego ukształtowania działki graniczącej z terenem Lasów Państwowych i usytuowania na niej



WCINAJĄCY SIĘ W STAW DOM EDYTY I KAMILA SIEPAWSKICH SZCZEGÓLNI ZACHWYCA JESIENIĄ, GDY ROSNĄCE ZA NIM DĘBY CIESZĄ OCZY INTENSYWNĄ BARWĄ (ZDJĘCIE NA SĄSIEDNIEJ STRONIE) | FOT. DARIUSZ TYRPIN
GOSPODARZE PODKREŚLAJĄ, ŻE WŁASNYMI RĘKAMI STWORZYLI MIEJSCE DO ŻYCIA, W KTÓRYM SĄ SZCZĘŚLIWI (FOTKA POWYŻEJ) | FOT. JAROSŁAW CZERWIŃSKI

stawów – tłumaczy Kamil Sieprawski. – Nie miał dokładnie w środku naszego nowo nabytego gruntu, ale zarazem na znacznym obszarze jednego z większych stawów, z ziemi pozyskanej z pogłębiania, a było tego ze 40 tysięcy kubików, usypaliśmy półwysp. Na nim postanowiliśmy zbudować nasz nowy dom. To dopiero było wyzwanie! By usadzić budynek na tak niestabilnym gruncie, trzeba było wkopać dziesiątki betonowych kręgów studziennych. Nasz dom stoi dokładnie na 19 studniach! A na półwyspie znalazło się jeszcze miejsce na garaż, warzywniak, magazyny na ryby i płuczek.

I tak szczytując się bogatą historią „Żdżary” zyskały zupełnie nowe i – dodajmy – nowoczesne oblicze. Powstało pięć większych, bo około dwuhektarowych stawów, przeznaczonych przede wszystkim pod produkcję karpia handlowego, ale też amura i tołpygi. W siedmiu mniejszych z kolei hodowane są obecnie cieszące się coraz większym zainteresowaniem klientów jesiotry. Stawy wyposażono w sterowane komputerowo systemy automatycznego napowietrzania wody i dozowania pokarmu dla ryb. Warto zaznaczyć,

że ten ostatni w 10 podawanych każdego dnia dawkach na bieżąco uwzględnia przyrost wagi karpia, a więc i ich zapotrzebowanie na pokarm.

BEZ OŚCI, czyli bez stresu

A jednak początki gospodarowania na swoim Edyta i Kamil Sieprawscy wspominają jako czas bardzo trudny. Niewielkie, praktycznie nowe gospodarstwo, musiało znaleźć swoją drogę, jakoś zaistnieć na rynku, przekonać odbiorców do walorów smakowych karpia ze „Żdżar”. Bo co do tego, że w rachubę wchodzi smak wyjątkowy, gospodarze nigdy nie mieli wątpliwości. Wpływ na to miało i ma kilka kwestii. Po pierwsze, śródlęgne stawy o piaszczystym dnie zapewniają idealne wręcz warunki do hodowli karpia; po drugie, w produkcji wykorzystywana jest wyłącznie czysta woda o odpowiednim przepływie, a dodatkowo stawy zasilane są wodą z ujęcia głębinowego, która wcześniej zostaje odpowiednio napowietrzona i odżelaziona; po trzecie wreszcie, do dokarmiania karpia wykorzystywany jest wyłącznie pokarm naturalny.



BRZEGI STAWÓW ZDOBIĄ... HORTENSJE BUKIETOWE. EDYTA SIEPAWSKA, Z ZAWODU FLORYSTKA, DBA, BY „ŻDŻARY” PRZYPOMINAŁY OGRÓD | FOT. JAROSŁAW CZERWIŃSKI



DUDKI GNIEZDZĄ SIĘ W DZIUPŁACH DĘBÓW TUŻ ZA DOMEM GOSPODARZY. W TRAWIE WYSZUKUJĄ CHRZĄSZCZY, M.IN. TURKUCIÓW PODJADKÓW | FOT. DARIUSZ TYRPIN



Z LOTU PTAKA GOSPODARSTWO STAWOWE „ŻDŻARY” PREZENTUJE SIĘ RÓWNIE IMPONUJĄCO. WIDAĆ ZARAZEM, ILE PRACY MUSIAŁO KOSZTOWAĆ STWORZENIE MIEJSCA POD BUDOWĘ DOMU | FOT. SKYPHOTO

- W tym początkowym okresie bardzo pomogli nam przyjaciele i znajomi – podkreśla Kamil Sieprawski. – Zadziałały poczta pantoflowa i marketing szeptany, w ramach promocji rozdawaliśmy karpie za darmo, efekt przyniosły też zamieszczane w prasie reklamy. Zaczęli przyjeżdżać ludzie, i to nie tylko z pobliskich Dębicy i Tarnowa, ale również z Warszawy, Krakowa i Rzeszowa, którzy szukali pewnego, dobrego jakościowo produktu. Niektórzy prosili, bym polecił jakąś rybę. Zawsze na pierwszym miejscu stawiałem karpia, jako sztandarowy i najsmaczniejszy nasz produkt. No i nierzad widziałem na twarzy klienta ten charakterystyczny grymas... Karp przez całe lata kojarzył się z kłopotliwymi ościami. To dlatego kupiliśmy sprytną niemiecką maszynkę do nacinania karpiowego fileta, która raz na zawsze rozwiązała ten problem i wręcz zrewolucjonizowała nam sprzedaż. W końcu mogłem zapewniać, że karpia, tak jak schabowego, bez żadnego stresu mogą jeść dzieci, dorośli i seniorzy, delektując się wyjątkowym smakiem mięsa. I jeszcze jedno – zawsze podkreślałem i podkreślam, że jeśli komuś nasz karp nie będzie smakował, to wystarczy zadzwonić, a oddam pieniądze. Do tej pory nikt o to się nie zwrócił. Telefony, owszem, wciąż się zdarzają, ale z najczęściej z pytaniem: „To na pewno był karp? A ma pan jeszcze takiego karpia, bo byśmy chcieli

kupić więcej”. Kto raz się u nas pojawił, ten z reguły wraca.

Kto dzwoni, ten **RYBĘ DOSTANIE**

Obecnie Edyta i Kamil Sieprawscy mają w swojej bazie ok. 4 tysiące klientów indywidualnych, całość produkcji – karpie, jesiotry, amury i tołpygi - sprzedają wyłącznie na miejscu - w gospodarstwie, a karpia już od trzech lat wyceniają na 30 zł za kilogram, a więc znacznie wyżej niż w innych gospodarstwach rybackich. I nie muszą się już nigdzie reklamować. To klienci są zainteresowani tym, by kupić (bywa, że jednorazowo nawet 30-40 kilogramów) u nich ryby.

Jak zatem działa ten rybacki biznes? Składanie zamówień rozpoczyna się już w marcu. Zasada jest prosta: kto zadzwoni odpowiednio wcześniej i trafi na listę, ten świąteczną rybę ma zapewnioną. Obecnie niemal wszyscy proszą o wspomniany już filet nacinany – to dlatego przeciętny karp handlowy w tym gospodarstwie waży nie półtora, a trzy-cztery kilogramy. Klienci są zadowoleni, bo dostają duże kawałki praktycznie pozbawionego ości mięsa, zacierają ręce też gospodarze, bo filety zamawia się na sztuki - im ważą więcej, tym większy zarobek.

Czas bardzo intensywniej pracy – jak w każdym gospodarstwie rybackim – przychodzi wraz z odłowami, w drugiej połowie października, a

wsparcie w tych rybackich żniwach od lat zapewnia sprawdzona ekipa z Dębicy. Równocześnie rozpoczyna się sprzedaż ryb, ale najbardziej gorący okres przypada, oczywiście, na grudzień. Gospodarze przyznają, że nierzad przychodzi im pracować niemal przez całą dobę, bo zamówienia muszą być przecież realizowane zgodnie z harmonogramem. Dostarczane z magazynu ryby są ubijane, a następnie filetowane (Edyta Sieprawska i w tej dziedzinie uchodzi za prawdziwą mistrzynię), nacinane, ważone, pakowane, po czym trafiają do chłodni. Niemal w tym samym czasie klient dostaje SMS-a z informacją, że jego zamówienie jest gotowe do odbioru.

- Tym samym gwarantujemy najkrótszy z możliwych łańcuch dostaw – zaznacza Kamil Sieprawski. – Rybę świeżutką, z pierwszej ręki, z którą nie może równać się żadna oferta marketowa. I za tę świeżość, za jakość, pewność pochodzenia, niepowtarzalny smak i sposób obsługi, bo naszych klientów podejmujemy w przyjemnym saloniku - częstując ich jabłkami i mandarynkami, a ich pociechy lizakami i czekoladą – konsumenci są gotowi zapłacić o niebo więcej niż jakakolwiek przetwórnia. Trzeba uwierzyć, że karp jest produktem klasy premium.

No to może dzięki temu produktowi Gospodarstwo Stawowe „Żdżary” byłoby w stanie przynosić jeszcze większe zyski? Mogłyby tu powstać choćby komercyjne łowisko wędkarskie z karpami gigantami albo restauracja oferująca dania z miejscowych ryb. Kamil Sieprawski przecząco kręci głową. Uważa, że wraz z żoną wypracowali optymalny, zapewniający godziwe dochody, model funkcjonowania gospodarstwa i zdecydowanie odrzuca takie pomysły.

Choćby prosił **NA KOLANACH**

- Nic z tych rzeczy! Od października do grudnia pracujemy bardzo ciężko i dodatkowe obowiązki po prostu by nas wykończyły – podkreśla. - Szanujemy naszych klientów, ale oni dobrze wiedzą, że 23 grudnia kończymy sprzedaż i choćby ktoś w Wigilię przyszedł na kolanach, to ryby już nie dostanie. Tak samo w styczniu, lutym i kolejnych miesiącach. Zapraszamy na koniec października. Dlaczego? Dlatego, że przez tych kilka miesięcy chcemy mieć święty spokój i cieszyć się życiem w tym przepięknym miejscu.

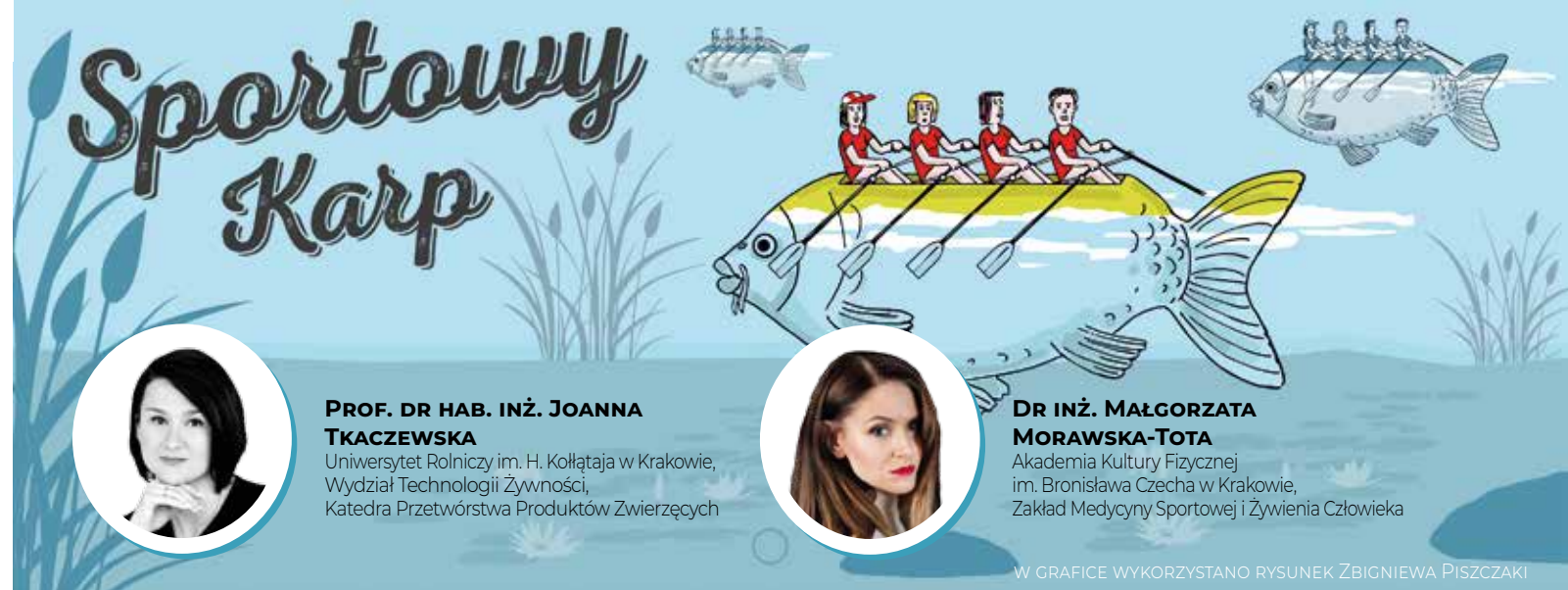
GRZEGORZ KOŃCZEWSKI



GOSPODARSTWO ZOSTAŁO ZAPROJEKTOWANE PRAKTYCZNIE OD NOWA. KARMNIKI KONTROLNE SĄ POMOCNE W OCENIE WAGI KARPI | FOT. DARIUSZ TYRPIŃ



PRZECIĘTNY KARP W „ŻDŻARACH” WAŻY TRZY-CZTERY KILOGRAMY. KLIENCI NAJBARDZIEJ CENIĄ SOBIE NACINANE FILETY | FOT. JAROSŁAW CZERWIŃSKI



PROF. DR HAB. INŻ. JOANNA TKACZEWSKA
Uniwersytet Rolniczy im. H. Kołłątaja w Krakowie,
Wydział Technologii Żywności,
Katedra Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych



DR INŻ. MAŁGORZATA MORAWSKA-TOTA
Akademia Kultury Fizycznej
im. Bronisława Czecha w Krakowie,
Zakład Medycyny Sportowej i Żywnienia Człowieka

W GRAFICE WYKORZYSTANO RYSUNEK ZBIGNIEWA PIŚCZAKI

WIĘCEJ NIŻ WIGILIJNA POTRAWA Karp w świetle badań naukowych

Prace prowadzone przez naukowców Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie, realizowane we współpracy z branżą rybacką, pokazują, że mięso karpia może być wykorzystywane znacznie szerzej i w bardziej zaawansowanych technologicznie formach niż dotychczas.

Karp od lat stanowi jeden z najbardziej rozpoznawalnych symboli polskiej tradycji kulinarnej, jednak jego potencjał zdecydowanie wykracza poza sezonowe zastosowanie związane z okresem świątecznym. Mięso tej ryby charakteryzuje się wysoką wartością odżywczą, będąc źródłem pełnowartościowego białka, kwasów tłuszczowych omega 3, witamin z grupy B oraz istotnych składników mineralnych. Jednocześnie karp jest przez konsumentów postrzegany jako produkt lokalny i regionalny, silnie zakorzeniony w polskiej kulturze żywieniowej. To połączenie tradycji i wartości odżywczej sprawia, że surowiec ten staje się coraz ciekawszym obiektem badań naukowych. Prace prowadzone przez naukowców Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie, realizowane we współpracy z branżą rybacką, pokazują, że mięso karpia może być wykorzystywane znacznie szerzej i w bardziej zaawansowanych technologicznie formach niż dotychczas.

WSPARCIE dla zdrowia mózgu

Coraz lepsze poznanie wartości odżywczej karpia sprawia, że badacze zaczynają zwracać uwagę także na jego składniki bioaktywne. Szczegółne miejsce zajmują tu peptydy powstające w wyniku enzymatycznej hydrolizy białek, czyli procesu polegającego na kontrolowanym rozkładzie białka na mniejsze fragmenty. Tak otrzymane związki mogą wykazywać różnorodne właściwości biologiczne, w tym działanie przeciwutleniające oraz wspierające funkcjonowanie układu nerwowego. Kierunek ten doskonale wpisuje się w aktualne trendy związane z ro-

snącym zainteresowaniem żywnością wspierającą zdrowie mózgu oraz dietami dedykowanymi osobom starszym. Warto zauważyć, że podobne strategie od lat z powodzeniem stosuje przemysł mleczarski, który na bazie hydrolizatów białek serwatkowych rozwija segment odżywek białkowych i produktów dla sportowców. W tym kontekście coraz częściej pojawia się pytanie, dlaczego karp jako wartościowe i dostępne źródło białka nie miałby znaleźć swojego miejsca w tej dynamicznie rozwijającej się kategorii.

Karp i PRODUKTY KOSMETYCZNE

Co istotne, potencjał hydrolizatów białek karpia nie ogranicza się wyłącznie do zastosowań żywieniowych. Badania wskazują, że niektóre zawarte w nich peptydy mogą wykazywać zdolność do hamowania aktywności tyrozynazy, enzymu odpowiedzialnego za syntezę melaniny w skórze. Otwiera to nowe perspektywy wykorzystania tych związków jako naturalnych składników aktywnych w produktach kosmetycznych, przeznaczonych do rozjaśniania przebarwień oraz wyrównywania koloru skóry. Tym samym karp zaczyna być postrzegany nie tylko jako surowiec spożywczy, lecz także jako potencjalne źródło innowacyjnych składników dla przemysłu kosmetycznego.

Równolegle zespół naukowców Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie prowadzi badania nad kolejnym obiecującym kierunkiem wyko-

rzystania bioaktywnych peptydów z karpia, jakim jest ich wpływ na metabolizm tłuszczu. Analizowana jest, między innymi, zdolność tych związków do ograniczania odkładania się tłuszczu w komórkach tłuszczowych. Choć badania te nadal trwają, uzyskiwane wyniki wskazują, że możliwe jest zidentyfikowanie peptydów o zróżnicowanych i uzupełniających się właściwościach biologicznych. Tego typu odkrycia mogą w przyszłości otworzyć drogę do wykorzystania białek karpia jako składników preparatów wspierających proces redukcji masy ciała, co ma istotne znaczenie z punktu widzenia profilaktyki nadwagi i otyłości. Takie podejście pozwala spojrzeć na karpia jako surowiec o wielokierunkowym potencjale prozdrowotnym.

Wszystkie te przykłady pokazują, że nowoczesne formy przetwórstwa karpia stanowią obszar, który powinien dynamicznie się

rozвивać. Dzięki zaangażowaniu naukowców oraz otwartości branży rybackiej możliwe jest tworzenie rozwiązań odpowiadających na realne potrzeby współczesnych konsumentów, od zdrowych przekąsek i produktów gotowych do spożycia, po nutraceutyki oraz składniki o ukierunkowanym działaniu prozdrowotnym. Karp ma zatem szansę nie tylko zachować swoje miejsce w polskiej tradycji kulinarnej, lecz także stać się przykładem tego, jak połączenie nauki i praktyki może prowadzić do innowacyjnych rozwiązań atrakcyjnych dla konsumentów przez cały rok.

„NOWOCZESNE FORMY PRZETWÓRSTWA KARPIA STANOWIĄ OBSZAR, KTÓRY POWINIEN DYNAMICZNIE SIĘ ROZWIAĆ.”

PODKARPACKIE PROZIAKI KORZENIE MAJĄ W BIEDZIE

„Gdy w domu brakowało chleba, który piekło się tylko raz w tygodniu, a czasami nawet raz na dwa tygodnie, gospodynie ratowały się proziakami właśnie. Ich przygotowanie nie było tak pracochłonne i czasochłonne jak pieczenie chleba na zakwasie – w krótkim czasie, o ile znalazła się odrobina mąki, proziaki pozwalały zaspokoić głód domowników”.

ROZMOWA Z EWĄ LEŚNIAK ZE STRYŻÓWĄ,
PROPAGATORKĄ SZEROKO POJĘTEJ
KULTURY PODKARPACKIEJ WSI,
CZŁONKINIĄ ZESPOŁU PIEŚNI I TAŃCA
„KŁOSOWIANIE”

Cóż takiego wyjątkowego mają w sobie proziaki, że już prawie 20 lat temu wpisano je podkarpacką listę produktów tradycyjnych?

Podkarpacie niewątpliwie jest ojczyzną proziaków, można powiedzieć, że one są tu od dawien dawna – to po pierwsze. Po drugie – danie to, oparte na kilku zaledwie składnikach, słynie też z krótkiego czasu i prostoty przygotowania: wystarczy wziąć trochę mąki, sody, dodać coś kwaśnego, na przykład kefir lub maślanek, jedno jajko oraz odrobinę soli, cukru i wyrobić ciasto, następnie uformować z niego małe placki i wrzucić je na rozgrzaną blachę, płytę żeliwną albo patelnię. Kilka minut i mamy pyszne – to trzeci atut proziaków – śniadanie dla całej rodziny. Mnie szczególnie smakują takie jeszcze ciepłe – z masłem, popijane gorącym kakao.

Dlaczego proziaki związane są akurat z Podkarpaciem?

Może zaczniemy od nazwy. Niemal w każdym podkarpackim domu na sodę oczyszczoną jeszcze i obecnie mówi się „proza”, a jako że proza stanowi bardzo istotny składnik tych placuszków, bo spulchnia ciasto, to nazwa proziaki wydaje się dość oczywista. Co istotne, proziaki na Podkarpaciu swoje korzenie mają w biedzie. Gdy w domu brakowało chleba, który piekło się tylko raz w tygodniu, a czasami nawet raz na dwa tygodnie, gospodynie ratowały się proziakami właśnie. Ich przygotowanie nie było tak pracochłonne i czasochłonne jak pieczenie chleba na zakwasie – w krótkim czasie, o ile znalazła się odrobina mąki, proziaki pozwalały zaspokoić głód domowników.

A zdarzało się, że ludzie chodzili głodni?

I to nieraz. W XIX wieku na Podkarpaciu żyło się bardzo ciężko, bieda była wszechobecna i można powiedzieć, że to ona właśnie doprowadziła do krwawej rabacji chłopskiej pod wodzą Jakuba Szeli. Gospodarstwa coraz bardziej się rozdrabniały, bo rodziło się



EWĄ LEŚNIAK

FOT. JAROSŁAW CZERWIŃSKI

dużo dzieci, które później musiały dostać w posagu jakąś część ojcowizny. Nie było pracy, nie było pieniędzy, a skoro ziemi było mało, to brakowało też jedzenia. Szczególnie na przednówku, kiedy to podnoszono z ziemi i całowano każdy okruszek chleba. Tak było przez wiele, wiele lat.

Pani rodzina też tego doświadczyła?

W pochodzącej ze Stryżowa rodzinie mojego taty nie było tak źle, tam nie cierpieł głodu. Dwa razy w roku – na Wielkanoc i Boże Narodzenie – biło się nawet świnie. Jedzenie było proste, skromne, ale było. Mama z kolei urodziła się w niewielkiej wsi niedaleko Stryżowa i wielokrotnie opowiadała o strasznej biedzie. Jej mama, a moja

babcia, musiała wykarmić czworo dzieci. Nocami w sieni ręcznie młęła zboże na mąkę, co było bardzo ciężką pracą. Niestety, tego zboża miała zbyt mało, by jechać do młyna. By cokolwiek ugotować, musiała najpierw na plecach przynieść z lasu gałęzie... Masło i jajka uchodziły wówczas za niedostępne dla domowników, a przeznaczone wyłącznie na sprzedaż rarytasy, które pozwalały rodzinie pozyskać parę groszy na niezbędne wydatki.

Babcia też przygotowywała proziaki?

Nie, jej nawet na nie stać nie było. Mama wspominała, że gdy chodziła do szkoły, to przed wyjściem jako posiłek dostawała jedynie kubek mleka, do którego babcia wrzucała okruszki wyschniętego chleba.

To musiało jej wystarczyć. Proziaki były za to w domu mojego taty, a później i moim domu rodzinnym. Zadomowiły się tak mocno, że nie wyobrażam sobie, by ich w mojej kuchni kiedyś zabrakło.

Często się pojawiają?

Prawie każdej niedzieli na śniadanie – moja rodzina za nimi przepada. Przypnę, że zmodyfikowałam nieco sposób pieczenia, bo we współczesnych domach trudno dziś o kuchenki, w których pali się drewnem. Jeśli ktoś ma kuchenkę gazową, to, owszem, można stosować blaszane nakładki na palniki, ale ja, po prostu, wrzucam proziaki na skroploną olejną patelnię. Moim zdaniem, taki nieco unowocześniony proziak jest mniej suchy, bardziej rumiany, jednym słowem jeszcze smaczniejszy od tradycyjnego. Oczywiście, można też eksperymentować, na przykład dodać do ciasta nieco startej marchewki, kilka rodzynków – też smakuje rewelacyjnie.

Zapewne proziaki to niejedyne miejscowe potrawy chłopskie, które i współcześnie goszczą na podkarpackich stołach...

Oczywiście. Przecież Pogórze Karpackie i Karpaty to swego rodzaju tygiel narodowościowy, w którym żyli Polacy, Łemkowie, Bojkowie, Rusini, Ukraińcy, Rumuni, Węgrzy... Każda narodowość pichciła po swojemu, korzystając z mleka krowy żywicielki, która najczęściej stała w izbie, dzieląc ją z gospodarzami, oraz tego, co urodziła ziemia. I do tych różnorodnych tradycji kulinarnych nawiązujemy także obecnie. Takie łemkowskie fuczki, a więc placki z kiszoną kapustą, to danie nadzwyczaj proste, bo do jego przygotowania oprócz wspomnianej kapusty – gromadzonej niegdyś na zimę w beczkach – potrzeba tylko jajka, mąki, odrobiny mleka, mąki, soli i pieprzu. No i przygotowanie zajmuje nie więcej niż 20 minut. Wyglądają jak placki ziemniaczane, choć nie mają z nimi nic wspólnego. Są smaczne i zdrowe.

Dzieciom też smakują?

Pewnie, że tak – pyszne są te podane prosto z patelni, ale i te już schłodzone świetnie smakują, na przykład podczas podróży. Można je posmarować śmietaną, kefirem, jakimś wymyślnym sosem, tu panuje pełna dowolność. Uważam, że odziedziczyliśmy po przodkach wiele wartościowych przepisów, ale to wcale nie znaczy, że sztywno musimy się ich trzymać. Jak najbardziej możemy dodać coś od siebie, nie trzeba bać się eksperymentów.

Z podkarpackimi gomółkami też Pani eksperymentuje?

Oczywiście. Odszukałam dawny przepis, ale nie byłabym sobą, gdybym go nieco nie zindywidualizowała. Najczęściej dodaję kminek i miętę, odwołując się do mojej babci, która tak właśnie robiła.

No to może wyjaśnijmy, czym są gomółki?

To dawna potrawa z sera. Jak już wspomniałam, masło gospodynie sprzedawały na targu, ale z mleka wyrabiały ser. Następnie



EWĄ LEŚNIAK I MARIAN CIEBIERA POPROWADZILI ORGANIZOWANE PRZEZ MUZEUM REGIONALNE W DĘBICY WARSZTATY KULINARNE PN. „CHŁEB I COŚ DO CHŁEBA - CHŁOPSKIE JEDZENIE Z POGÓRZA STRYŻÓW-SKIEGO”. PODCZAS ZAJĘĆ MŁODZI LUDZIE Z PLACÓWKI WSPARCIA DZIENNEGO „PROMYKI NADZIEI” M.IN. UBIJALI MASŁO, WYRABIALI GOMÓŁKI I, OCZYWIŚCIE, PIEKLI PROZIAKI | FOT. MUZEUM REGIONALNE W DĘBICY

rozdrabniały go, dodawały coś do smaku, formowały w kształtne bryłki, które po wypieku chleba umieszczano w ciepłym jeszcze piecu chlebowym. Ale uwaga - gomółek się nie piekło, gomółki się suszyło. Po wystygnięciu pieca dosuszało się je albo na słońcu, albo na kuchennym okapie. Chodziło o to, że zasuszony w takiej postaci ser był nie tylko smaczny, ale mógł być przez dłuższy czas przechowywany, bo niegdyś nie było w domach lodówek. I przegryzało się takie gomółki do białego barszczu, a jak chłop jechał w pole orać, to zabierał garść gomółek do kieszeni, zapewniając sobie w ten sposób pożywny posiłek.

Gomółki też wracają na współczesne stoły?

Owszem, ten trend można już zaobserwować. Coraz więcej ludzi przykłada wagę do naszej lokalnej historii, kultury, tutejszego

dziedzictwa, dorobku poprzednich pokoleń. Dotyczy to wielu dziedzin życia, również podkarpackiego tańca i muzyki ludowej, które wyszły spod strzech, trafiły na dwory, a teraz wracają na wieś. Moją wielką pasją jest taniec w Zespole Pieśni i Tańca „Kłosowanie”. Walczyki, polki, sztajerki to, po prostu, mój żywioł. Nie tylko, zresztą, mój, bo wiejskich kapel mamy już na Podkarpaciu całkiem sporo. Grają one na licznych potańcówkach, które przyciągają coraz większe grono pasjonatów. Za całkowitą darmość można tam pobawić się tak, że aż nogi bolą. A my, wraz Kołami Gospodyń Wiejskich, przy okazji prezentujemy wiejskie jadlo. To przecież też tradycja – jadąc na potańcówkę zawsze zabierało się proziaki albo gomółki, aby było co przegryźć między tańcami.

GRZEGORZ KOŃCZEWSKI



PROZIAKI, GOMÓŁKI I FUCZKI (PRZYGOTOWANE PRZEZ EWĘ LEŚNIAK), CZYLI PROSTE POTRAWY, JAKIMI ŻYWIŁI SIĘ UBODZY MIESZKAŃCY DAWNYCH WIOSEK NA PROGU KARPAT | FOT. JAROSŁAW CZERWIŃSKI

KASK? OBOWIĄZKOWY ADRENALINA? MILE WIDZIANA

„Trzeba być bardzo skoncentrowanym, przydaje się też dobre opanowanie roweru, umiejętność balansowania, generalnie procentuje tu doświadczenie. Niektórzy mówią, że „Ryto” ma w sobie to coś, ten pazur, który szczególnie można poczuć przy większych prędkościach, ale trasa ta potrafi też być zdradliwa. Przekonałem się o tym, zresztą, osobiście”.



MARCIN WRÓBEL: - CHODZI O TO, ŻEBY WYJECHAĆ Z MIASTA I SPĘDZIĆ FAJNY CZAS W OTOCZENIU PRZYRODY, Z DAŁA OD RUCHU MIEJSKIEGO, KORKÓW I SPALIN
| ZDJĘCIA: JAROSŁAW CZERWIŃSKI

ROZMOWA Z MARCINEM WRÓBLEM,
PREZESEM STOWARZYSZENIA „CHODŹMY
NA ROWER” W MIELCU (PODKARPACIE)

Czym dla Pana jest jazda na rowerze?

Przed wszystkim wielką pasją, wyzwaniem, przygodą – po prostu czymś, co sprawia ogromną przyjemność, a jednocześnie pozwala zachować dobrą kondycję i sprawność fizyczną. Tak na serio jeżdżę już od ponad 20 lat. Staram robić to tak często, jak tylko jest to możliwe, a na pewno te dwa-trzy razy w tygodniu po półtorej godziny. I przy okazji do tej formy aktywnego spędzania wolnego czasu próbuję wraz z kolegami zachęcać innych.

Rozumiem, że ma Pan na myśli jazdę terenową...

Tak, chodzi o to, żeby wyjechać z miasta i spędzić fajny czas w otoczeniu przyrody, z dala od ruchu miejskiego, korków i spalin. Jako mieszkańcy Mielca mamy to szczęście, że pod miastem nie brakuje atrakcyjnych terenów zarówno dla osób rozpoczynających dopiero swoją przygodę z rowerem, jak i tych bardziej zaawansowanych rowerzystów. Bogate lasy, pofalowany, czasami dość wymagający teren, liczne szutrowe drogi przyciągały grupkę zapaleńców skupionych wokół jednego ze sklepów rowerowych już od dawna. Ale w końcu – to był 2016 rok - pomyśleli oni, że warto pójść krok dalej i od podstaw stworzyć trasy, a może nawet ścieżki, które bardziej wchodziłyby w las, stanowiąc wyzwanie dla rowerzystów o różnych umiejętnościach.

Jak do tego pomysłu podeszli przedstawiciele Lasów Państwowych?

Bardzo pozytywnie. Nadleśniczy Nadleśnictwa Mielec Hubert Sobiczewski od początku sprzyjał. Chyba docenił, że w sposób całkowicie legalny ktoś chce pokazać ludziom las z nieco innej strony, nie tylko jako miejsce prowadzenia gospodarki leśnej, a jako teren, w którym można poczuć emocje. Bo single, czyli jednokierunkowe ścieżki rowerowe, nie miały pokrywać się z drogami, a prowadzić między drzewami, dochodzić do szczytów wzniesień, trawersować ich zbocza... Ale by być partnerem dla nadleśnictwa, trzeba było jakoś oficjalnie się zorganizować. W takich okolicznościach w 2018 roku powstało nasze stowarzyszenie. Pierwszym prezesem został Tomasz Bucki, który w całe to przedsięwzięcie bardzo się zaangażował, bo trzeba było

przecież stawić czoła wielu najróżniejszym formalnościom. I w 2019 roku otworzyliśmy pierwszą z naszych tras, czyli „Biesiadkę”.

Budowały ją Lasy Państwowe czy jakaś wyspecjalizowana firma?

Nie, nie, wszystko, od wyznaczenia przebiegu trasy, umocnienia gruntu po znaki i tablice informacyjne, wykonali członkowie stowarzyszenia, a w kwestiach finansowych pomogli nam lokalni przedsiębiorcy, wśród których spotkać można wielu zapalonych rowerzystów. Ta pierwsza trasa liczy 3,5 kilometra, a jej otwarcie było dla nas wielkim wydarzeniem. To dlatego, że stała się ona częścią całego projektu MTB Trails Mielec, który obecnie już funkcjonuje pełną parą.

Cóż to takiego?

To sieć w znacznej części połączonych i z sobą, i z szutrowymi drogami leśnymi pięciu jedno- i dwukierunkowych tras rowerowych, liczących łącznie około 50 kilometrów. Częściowo prowadzą one również przez lasy Nadleśnictwa Tuszyna, którego szef, Eryk Maziarski, z sympatią postrzega inicjatywę miłośników dwóch kółek. Generalnie oferta jest bogata, po prostu jest gdzie jeździć.

I poczuć adrenalinę...

A pewnie! Moją ulubioną jest dziewięciokilometrowa „Wojśław” - trasa w znacznej części jednokierunkowa, nawiasem mówiąc, łatwo dostępna dla mieszkańców Mielca, bo wjazd na nią od centrum miasta dzieli zaledwie cztery kilometry. Określa się ją jako „mocno interwałową”, co oznacza, że prowadzi przez dość znacznie pofalowany teren, wylaskując jego najatrakcyjniejsze dla rowerzystów atuty - nie brakuje zatem podjazdów i zjazdów, pozwalających na uzyskanie całkiem przyzwoitych prędkości. A to wszystko wśród drzew, momentami jest naprawdę wąsko i trzeba uważać, by nie przesadzić z prędkością, bo to może skończyć się wypadnięciem z jednego wielu wymagających zakrętów.

Która z tras uchodzi za najbardziej ekstremalną?

Trudno mi jednoznacznie wskazać jedną konkretną, bo niemal wszystkie mają te trudniej-



MTB TRAILS MIELEC - NIE BRUJĘ TU STROMYCH PODJAZDÓW, CIASNYCH ZAKRĘTÓW MIĘDZY DRZEWAMI, TRAWERSÓW I ZJAZDÓW, POZWALAJĄCYCH NA UZYSKANIE ZNAČNYCH PRĘDKOŚCI

sze odcinki, ale „Ryto” pasowałaby tu chyba najbardziej. Szczególnie mam na myśli ostatni kilometr podjazdu, gdzie przychodzi trawersować dość strome zbocze, a jest naprawdę wąsko. Trzeba być bardzo skoncentrowanym, przydaje się też dobre opanowanie roweru, umiejętność balansowania, generalnie procentuje tu doświadczenie. Niektórzy mówią, że „Ryto” ma w sobie to coś, ten pazur, który szczególnie można poczuć przy większych prędkościach, ale potrafi też być zdradliwa. Przekonałem się o tym, zresztą, osobiście.

Boleśnie?

Boleśnie, na szczęście ta chwila zamyślenia, na którą sobie pozwoliłem, miała jedynie skutek w postaci stłuczeń. Oczywiście, miałem też kask, który, co mamy zapisane w regulaminie, osoby wjeżdżające na nasze trasy muszą zakładać obowiązkowo. Zalecamy, zresztą, by wszystkie osoby chcące skorzystać z MTB Trails Mielec dokładnie zapoznały się regulaminem. Chodzi tu wyłącznie o ich bezpieczeństwo. Nie można, na przykład, a to, niestety, się zdarza, wjeżdżać na trasę jednokierunkową „pod prąd”, bo można doprowadzić do kraksy ze zjeżdżając-

cym z góry rozpędzonym innym rowerzystą. W żaden sposób nie wolno też samowolnie modyfikować tras, ani wjeżdżać na nie motocyklami crossowymi. Niby to wszystko jest oczywiste, a jednak nie dla wszystkich.

Jaką popularnością cieszą się leśne trasy?

Całkiem sporą, myślę, że coraz większą. Nieraz spotkałem się z opinią, że to nasze przedsięwzięcie było strzałem w dziesiątkę. Spotykamy rowerzystów w różnym wieku – starszych i młodszych, bardzo często rodziny z dziećmi, które mają tu mnóstwo frajdy. Nie trzeba przecież wjeżdżać na te najtrudniejsze odcinki. Jak już wspomniałem, trasy są tak pomyślane i oznakowane w terenie, że można kombinować, łączyć różne fragmenty, by każdy był usatysfakcjonowany. A rejestracje samochodów pozostawionych na leśnych parkingach wskazują, że leśna przygoda na rowerze przyciąga nie tylko mieszkańców Mielca i okolic, ale też m.in. Tarnobrzega, Stalowej Woli, Tarnowa i Rzeszowa. Cieszy nas to niezmiernie, bo miłośnicy jazdy rowerowej z całej Polski są u nas zawsze mile widziani.

GRZEGORZ KOŃCZEWSKI



POCZĄTEK TRASY „BIESIADKA” - MOŻNA TU ZAPARKOWAĆ AUTO I ROWER, ODPOCZAĆ POD ZADASZONĄ WIATĄ I ZAPOZNAĆ SIĘ Z PRZEBIEGIEM TRASY



NA TRASACH UMIESZCZONO SŁUPKI Z NIEZBĘDNYMI INFORMACJAMI. PO ZE SKANOWANIEM KODU QR MOŻNA TEŻ SPRAWDZIĆ SWOJE POŁOŻENIE NA MAPIE

WIGILIJNY BIGOSEK Z KARPIA

Z MENU KRÓLA JANA III

„Sam koncept kuchni funkcjonującej w epoce barokowej był przepełniony potrzebą widowiska, doniosłych wrażeń. Stół był swego rodzaju sceną. Mityczny dzik z jabłuszkami w pysku niekoniecznie często się pojawiał, ale za to występowały potrawy postne z ryb w niecodziennej odsłonie. Na przykład w postaci „kiszek z ryb słonych” albo „kuropatw z ryb”, gdzie farsz rybny po upieczeniu przystrojony był w pióra, żeby postna zawartość miała formę wykwintnego, pieczonego niby-ptaka”.

ROZMOWA Z NORBERTEM SOKOŁOWSKIM, REKONSTRUKTOREM KULINARNYM NA CO DZIEŃ PRACUJĄCYM W MUZEUM PAŁACU KRÓLA JANA III W WILANOWIE

Bycie rekonstruktorem kulinarnym w muzeum to dość oryginalna funkcja, prawda?

Oryginalna i unikatowa... Warto podkreślić, że jesteśmy jedynym ośrodkiem edukacyjnym w Polsce zajmującym się codzienną rekonstrukcją kulinarną i tylko w wilanowskim muzeum każdego dnia cały zespół edukacyjno-kulinarny pracuje i w praktyce odtwarza z młodzieżą potrawy dawnej kuchni polskiej w oparciu o fundamenty polskiej kuchni, czyli najstarsze polskie książki kulinarne. Wspominając nasze początki, cały program tworzyło kilka osób, w tym kierownicy działu rekonstrukcji historycznej - Grzegorz Mazur, Paulina Szulist-Płucienniczak, Renata Mazur oraz dyrekcja muzeum. Ważną postacią jest również Maciej Nowicki, szef kuchni i rekonstruktor kulinarny, który ma ogromny wpływ na rozwój i promocję dziedzictwa kulinarnego Polski.

Co dla Waszego muzeum było inspiracją do rozpoczęcia tego rodzaju działalności?

Trzeba tu koniecznie wspomnieć o profesorze Jarosławie Dumanowskim z UMK w Toruniu oraz dyrekcji i pracownikach muzeum w Wilanowie, dzięki którym powstał projekt wydawniczy pod nazwą „Polskie zabytki kulinarne”. Profesor, którego śmiało możemy nazwać ojcem kuchni historycznej w naszym kraju, od wielu lat wyszukiwał dawne, zapomniane książki kucharskie, a nasze muzeum zaczęło je stopniowo ponownie wydawać. Najważniejszym niewątpliwie dziełem w języku polskim jest wydane po raz pierwszy w 1682 roku „Compendium ferculorum albo zebranie potraw” Stanisława Czernieckiego, kuchmistrza na dworze hrabiego Michała Lubomirskiego w Wiśniczu. W Polsce zachowały się trzy egzemplarze tej książki i to właśnie profesor Dumanowski „przetłumaczył” oryginalny



NORBERT SOKOŁOWSKI ODTWARZA NA CO DZIEŃ POTRAWY DAWNEJ NARODOWEJ KUCHNI W OPARCIU O NAJSTARSZE POLSKIE KSIĄŻKI KULINARNE | ZDJĘCIA: JAROSŁAW CZERWIŃSKI

XVII-wieczny tekst na język współczesny. Wymagało to ogromnej pracy, w tym dodania wielu wyjaśnień i specjalistycznego słownika, ale było to wielkim przełomem w odkrywaniu polskiego dziedzictwa kulinarnego, bo dotychczas odwoływaliśmy się w tej materii najczęściej do okresu XX-lecia międzywojennego.

Co w tej XVII-wiecznej kuchni zaskakuje dzisiejszego kucharza i jaką rolę w ówczesnej kuchni pełniły ryby?

Sam koncept kuchni funkcjonującej w epoce barokowej był przepełniony potrzebą widowiska, doniosłych wrażeń. Stół był swego rodzaju sceną. Mityczny dzik z jabłuszkami w pysku niekoniecznie często się pojawiał, ale za to występowały potrawy postne z ryb w niecodziennej odsłonie. Na przykład w postaci „kiszek z ryb słonych” albo „kuropatw z ryb”, gdzie farsz rybny po upieczeniu przystrojony był w pióra, żeby postna zawartość miała formę wykwintnego, pieczonego niby-ptaka. Absolutnym hitem, jakby

to dziś powiedziano, był „kapłon we flaszy”, gdzie włożony przez cienką szyjkę butelki drób pęczniał w trakcie pieczenia w płynie z szafranem, wypełniając dokładnie całą butelkę, taki kulinarny element stołu wzbudzał zachwyt biesiadników. Trzeba sobie przy tym jeszcze zdać sprawę, że zależnie od konkretnych czasów, w roku kalendarzowym przypadało nawet dwie trzecie dni postnych, a to determinowało również funkcjonowanie kuchni - i tych chłopskich, i tych szlacheckich. Dworskie posiłki w czasie postu urozmaicane były głównie daniami rybnymi i to bardzo różnorodnymi, co też było chlubą dobrych kucharzy. W historycznych źródłach znajdujemy mnóstwo receptur na potrawy z udziałem szczupaków, karpia, jeziotrów i dzikich rzecznych łososi.

Czy zachowały się opisy konkretnego menu z dworskich stołów?

Bardzo ważną funkcję na dworach w tamtych czasach pełnił szafarz, czyli swego rodzaju zaopatrzeniowiec. Zachowała się „Księga szafarska dworu Jana III Sobieskiego 1695-96”, która w pewnym sensie obrazuje menu króla Jana III, jego rodziny, dworzan i gości. Składa się z produktów wydawanych codziennie do kuchni przez szafarza, z podziałem na gatunki ryb, rodzaje i ich ilości. Na tej podstawie i dzięki dostępnym recepturom możemy dość dokładnie wyobrazić sobie, jakie dania i dla ilu osób wówczas przygotowywano. Jeśli, przykładowo, na liście szafarskiej na Wigilię był karp, migdały i ryż, to oznacza, że mógł tam być podawany wówczas „karp

w wiśniach” albo „bigosek z karpia” i bardzo charakterystyczny dla tej wieczerzy „sos z migdałów”. Generalnie utrzymanie takiego dworu było ogromnym przedsięwzięciem logistycznym, zaczynając od folwarku, skąd czerpano produkty roślinne i zwierzęce, a kończąc na pozyskaniu innych niezbędnych towarów. Plusem zapewne w takiej sytuacji było posiadanie własnych stawów z karpiami, co przy wielu dworach było normą. Na koniec tylko zacytuję fragment opisu wesela w rodzinie Lubomirskich i Potockich z roku 1661 pióra wspomnianego Stanisława Czernieckiego: ucztę szykowało 75 kucharzy, wykorzystano m.in. 60 wołów, 5 tysięcy kapłonów, 300 kop (18 tysięcy) jaj, 13 tysięcy ryb....

W jaki sposób przekazujecie młodzieży tę arcyciekawą wiedzę o narodowej spuście kulinarnej?

Spotkania warsztatowe były od początku wielkim wyzwaniem. Pamiętam jak na jednym z pierwszych spotkań z młodzieżą przyrządzaliśmy „polewkę z cebuli”, taką zgodną literalnie z przepisem historycznym. Pieczona cebula w trakcie gotowania zrobiła się sina, a po zblendowaniu stała się wizualnie nieapetyczną breją, której w zasadzie młodzież nie chciała nawet tknąć. No, totalna kłapa! To była to

„ABSOLUTNYM HITEM, JAKBY TO DZIŚ POWIEDZIANO, BYŁ „KAPŁON WE FLASZY”, GDZIE WŁOŻONY PRZEZ CIENKĄ SZYJKĘ BUTELKI DRÓB PĘCZNIĄŁ W TRAKCIE PIECZENIA W PŁYNIE Z SZAFRANEM, WYPEŁNIAJĄC DOKŁADNIE CAŁĄ BUTELKĘ.”

też lekcja, że należy dostosować pomysły do odbiorcy. Dla innej grupy tradycyjny rosół polski doprawiony szafranem, sosem z imbiru i sokiem z limonki okazał się bardzo atrakcyjny. Wielkim zainteresowaniem podczas warsztatów wśród młodzieży cieszy się sprawianie ryb. Panuje wtedy cisza i wielkie skupienie, jak w obliczu czegoś wyjątkowego i ważnego. Dotyczy to również młodzieży ze szkół gastronomicznych, która rzadko ma do czynienia ze świeżymi rybami na zajęciach szkolnych.

Czy jakąś potrawę rybną sprzed 300 lat można dziś z powodzeniem podawać na przykład w barze czy restauracji?

Tak, oczywiście. Właśnie ostatnio na potrzeby prezentacji takiej potrawy dla jednej z telewizji przygotowałem specjalną kanapkę z karpem, jarmuzem i kasztanami. Taka trochę wariacja, ale absolutnie na bazie zapisów „Compendium ferculorum...”. Chętnie podzielę się tą starą recepturą. Serdecznie zapraszamy do Muzeum w Wilanowie na warsztaty kulinarne w poszukiwaniu dawnych smaków, jak również na zwiedzanie wyjątkowego pałacu z przylegającymi pięknymi ogrodami.

ZBIGNIEW SZCZEPAŃSKI

KARP Z GRZANKAMI z masłem (condimentem grzybowym)

SKŁADNIKI:

1 cała tuszka karpia, świeży tymianek, świeży rozmaryn, anyż gwiazdki, goździki, laska cynamonu, sól i pieprz, szafran, 60 g rodzynek, olej do wysmarowania karpia, 10 kromek pieczywa, 200 g masła, 40 g suszonych grzybów, sól Maldon i pieprz, 8 liści jarmużu, 150 g kasztanów obranych ugotowanych, 60 g cukru, 200 ml białego wina, 2 cytryny, 2 pomarańcze, 2 gotowane buraki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

➤ Wyjmij masło z lodówki, odwiń z folii i włóż do miski. Wstaw garnek z wodą na palnik i ugotuj w niej suszone grzyby. Umytego i osuszonego karpia przypraw solą i pieprzem. Do środka karpia włóż świeży tymianek, rozmaryn i przyprawy korzenne: cynamon, anyż, goździki. Wysmaruj karpia olejem i połóż na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Piecz karpia w tempera-

turze 150 stopni C przez 35-40 minut. Po upieczeniu odstaw karpia do wystudzenia. Oddziel liście jarmużu od łodyg i ugotuj w wodzie z dodatkiem soli i cukru. Gotuj przez 5-7 minut i przełóż do miski z zimną wodą. Rozpuść cukier na patelni do momentu, aż powstanie karmel, dodaj kasztany, białe wino, kiedy płyn wyparuje i powstanie gęsty syrop, dodaj sok z cytryny i odstaw do wystudzenia. Ubij mikserem masło na puszystą masę, posiekaj wystudzone grzyby i dodaj do masła, przypraw płatkami soli i świeżo mielonym pieprzem. Zapiecz lekko kromki chleba, aby powstała chrupiąca skórka. Wystudzonego karpia oczyść z ości, mięso przypraw szafranem i dodaj rodzynek. Pomarańcze obierz i pokrój filecikami. Buraki pokrój w drobną kostkę, przypraw solą, pieprzem i sokiem z cytryny.

SKŁADANIE KANAPEK:

➤ Posmaruj kromki chleba masłem grzybowym - na jednej połowie połóż pieczonego karpia na drugiej jarmuż z kasztanami i filecikami pomarańczy. Posyp kanapkę pieczonym burakiem.

WARTO WIEDZIEĆ:

➤ Przepis na karpia z grzankami i masłem (na zdjęciu poniżej) to bardzo ciekawy przykład potrawy staropolskiej łączącej w sobie produkty z lasu, wody, ogrodu i pola. Idea ta była uznawana za kulinarne optimum, znak kunsztu kucharza i dostatku gospodarza. To właśnie ta złożoność odróżnia kuchnię staropolską od późniejszej, prostszej kuchni XVIII- i XIX-wiecznej.



SZKIEŁKIEM I SIECIĄ



DR MIROSŁAW
KUCZYŃSKI
ekspert rybaki

Skąd pochodzi ten karp? Klienci chcą, BY JAKOŚĆ BYŁA POTWIERDZONA

Gospodarstwa rybackie, które zdecydowały się przyjąć do stosowania Kodeks Dobrej Praktyki Chowu i Hodowli Ryb w Stawach Karpiowych, otrzymują wsparty fachowym audytem certyfikat. Taki dokument ma swoją moc, i nie chodzi tu wyłącznie o dostarczenie satysfakcji właścicielowi gospodarstwa.

Pojęcie dobrej praktyki jest w dzisiejszym świecie powszechne i wdrażane w niemal każdym obszarze ludzkiej działalności. Niezależnie od tego, czy rzecz dotyczy ekonomii, edukacji, bankowości czy sportu, wszędzie można znaleźć stosowne kodeksy, w uporządkowany sposób prezentujące podstawowe zasady działania, których łączne stosowanie gwarantuje nabywcy dóbr lub usług świadomość właściwego wyboru. Dzieje się tak niezależnie od wysoko ułożonych norm postępowania, czy to w postaci normy ISO 9001:2015 (międzynarodowej normy zarządzania jakością), czy też normy ISO 22000:2018 (międzynarodowy standard dedykowany bezpieczeństwu żywności).

Wdrażanie nadzoru nad jakością oparte o powyższe normy nie jest jednak obligatoryjne dla każdego. Co więcej, dochodzenie do najwyższych standardów zapewnienia jakości to proces, w którym wyróżnić można kilka szczebli, różniących się coraz bardziej rygorystycznymi i precyzyjnymi zasadami. Jednakże, jeśli w odpowiedzialny sposób podmiot zainteresowany zamierza przekonywać o wyjątkowej jakości swojego produktu, powinien w racjonalny sposób owo zapewnienie potwierdzić.

KAPITUŁA ocenia i decyduje

Rosnąca świadomość konsumentów i towarzyszący jej wzrost wymagań, przed kilkunastoma laty uruchomił ten trend w akwakulturze. Szkockie łososie, tilapia gdziekolwiek by nie była produkowana, Chano-schanos i granik na Filipinach, doczekały się

opracowań w postaci kodeksów dobrych praktyk dedykowanych danemu gatunkowi ryb produkowanych w akwakulturze. Są także kodeksy odnoszące się do określonych technologii, czy też wyjątkowo szczegółowe, takie jak opublikowany w 2024 r. przez Aquaculture Advisory Council kodeks dobrych praktyk odnośnie zapewnienia dobrostanu ryb hodowlanych.

Polska nie jest Kopciuszkiem w dziedzinie dbałości o jakość w akwakulturze oraz w objęciu opisanymi ramami dobrych praktyk przyjmowanych przez polskie gospodarstwa rybackie. Dopiero co ujrział świat Kodeks Dobrych Praktyk w Chowie i Hodowli Ryb Łososiowatych. Stosowanie zasad tego kodeksu w gospodarstwach potwierdzane jest stosownym certyfikatem z logo „Nasz Pstrąg”, który uzyskało dotychczas 25 hodowców i 4 firmy paszowe.

Warto tutaj jednak przypomnieć, że sporo wcześniej, już przed 10 laty opublikowany został pierwszy w Polsce kodeks dobrych praktyk produkcyjnych w chowie i hodowli ryb, który po przeglądzie zapisów dokonanym w latach 2022-2023 uzyskał zaktualizowaną treść jako Kodeks Dobrej Praktyki Chowu i Hodowli Ryb w Stawach Karpiowych. Gospodarstwa, które zdecydowały się przyjąć do stosowania kodeks „stawowy”, otrzymują certyfikat wsparty audytem przeprowadzonym przez zespół audytorski. Certyfikat nie jest przyznawany raz na zawsze, bowiem te gospodarstwa, które nie spełnią wymagań lub spełnianie ich nie zostanie potwierdzone przez audytorów, tracą możliwość legitymowania się nadanym certyfikatem. Sam fakt

nadania certyfikatu jest dokonywany przez kapitułę kodeksu, która, po zapoznaniu się z wnioskiem i dokumentami, podejmuje decyzję odnośnie nadania certyfikatu lub odmowie.

KODEKS DOCENIONY przez sieć

Nie jest kodeks jedynie dokumentem, którego posiadanie dostarcza wyłącznie satysfakcji właścicielowi gospodarstwa. Kodeks jest zapewnieniem kierowanym do nabywców ryb hodowlanych w gospodarstwie, zapewnieniem potwierdzonym formalnym dokumentem w postaci certyfikatu. Co więcej, sposób nadawania certyfikatu oparty o audyt gospodarstwa, został doceniony przez jedną z sieci handlowych i przyjęty, jako wystarczająca dla tej sieci gwarancja jakości produktów przetwórstwa, wyprodukowanych z karpia i innych gatunków ryb stawowych objętych certyfikatem. Nie bez znaczenia jest także duże zainteresowanie treścią naszego kodeksu i sposobem audytowanej certyfikacji przez inne kraje „karpiove”, które dopiero przymierzają się do opisanie dobrych praktyk w gospodarstwie stawowym.

Wreszcie, na zakończenie warto porównać obydwa kodeksy wydane w Polsce. Ich treść jest w olbrzymim stopniu zbieżna. Nic w tym dziwnego, ponieważ dobra praktyka jest lub jej nie ma, a jedynie część różnic wynikających z odmiennej technologii chowu uzasadnia funkcjonowanie dwóch kodeksów: tego starszego, karpiovego i tego młodszego, poświęconego rybnym łososiowatym.

W SIECI

Kolejny dyrektor IRŚ, wizyta w Czechach

Kolejna zmiana na stanowisku dyrektora Instytutu Rybactwa Śródlądowego w Olsztynie. Po dwóch tygodniach z tej funkcji zrezygnował Witold Gagacki. Minister rolnictwa i rozwoju wsi na nowego dyrektora powołał profesora Jarosława Króla.

W Polsce od kilku ładnych lat dyskutuje się o dużym znaczeniu krótkiego łańcucha dostaw w rolnictwie, w tym również w akwakulturze. Działalność na rzecz promocji tego systemu podjął się też zarząd LGR Stowarzyszenia „Świętokrzyski Karp”, organizując w dniach 17-19 września br. w czeskich Vodňanach konferencję dla młodzieży pt. „Sprzedaj bezpośrednio karpia”.

Odnajdujemy głos profesjonalnych ornitologów: - Jak co roku o tej porze uaktywniają się „moralisci”, „etycy”, a w istocie szkodnicy animalistów, którzy walczą ze sprzedażą żywego karpia... Są tak zaciekli w szkoleniu polskiej przyrody, że zakaz sprzedaży żywego karpia był nawet procedowany przez niektóre rady miast.

12 września zmarła Irena Kramer - osoba powszechnie lubiana, bardzo szanowana i dla wielu z nas ogromnie pomocna. Współpracowała również wielokrotnie z „Głosem Pana Karpia”, dzieląc się swoimi doświadczeniami w leczeniu ryb.



„Sytuacja jaką zastał nowy dyrektor IRŚ (Witold Gagacki) kilka tygodni temu, była na tyle trudna i skomplikowana, że jako człowiek z zewnątrz, który wszedł do środka i zapoznał się z tym, co tam jest, złożył rezygnację. W związku z tym minister postanowił powołać osobę, która nie będzie zdziwiona, co tam zastanie. Mamy nadzieję, że teraz w Instytucie Rybactwa Śródlądowego nastąpi etap porządkowania” – przekazała Radosław Olsztyński rzeczniczka resortu Iwona Pacholska.

Profesor Jarosław Król to naukowiec specjalizujący się w diagnostyce mikrobiologicznej chorób zwierząt.

www.radioolsztyn.pl



„W konferencji w Vodňanach wzięli udział młodzież i nauczyciele z Zespołu Szkół w Sierakowie, którzy wraz z grupą polskich ekspertów odwiedzili szkołę rybacką i kilka obiektów

akwakultury na południu tego kraju. Wygłoszono 6 referatów, a po nich odbyła się ożywiona dyskusja na temat podobieństw i różnic czeskiego i polskiego rynku karpia. Czescy koledzy zwrócili uwagę na pilną konieczność reaktywacji na czeskim rynku sprzedaży bezpośredniej i pozytywnie ocenili polskie wzorce. Z uznaniem przyjęli także wdrażany w naszych gospodarstwach Kodeks Dobrej Praktyki Chowu i Hodowli Ryb w Stawach Karpiowych oraz ABC Sprzedaży Karpia”.

fb Stowarzyszenie Świętokrzyski Karp



„W Polsce mamy ok. 80 000 ha stawów x 120 cm głębokości = potężna retencja w dobie permanentnej suszy. Ponad 90 % polskiej populacji grążyc i zausznika przystępuje do łęgów na stawach rybnych typu karpiovego. Akwakultura przez susze, wirusy, plagę kormoranów, dumping taniego karpia z krajów sąsiednich to biznes wysokiego ryzyka. Do tego dokuczają raczkujący „ornitologowie”, którzy dzwonią na policję, bo rybak płoszy kormorany... Jeżeli stawy rybne nie będą rentowane, to będzie tam rósł rzepak. Kupując ryby bezpośrednio od polskiego rybaka wspierasz ptaki i ratujesz ten unikatowy dla ptaków wodno-błotnych ekosystem. Ja pierwszego karpia kupuję zawsze dla głowienki, drugiego dla czernicy, trzeciego dla podgorzałki, czwartego dla hełmiatki, a piątego dla zausznika”.

fb Dzikie Kaczki



„Śp. Irenka ponad 50 lat pomagała hodowcom z wielu rejonów kraju w utrzymaniu optymalnego stanu zdrowia karpia, pstrągów i innych gatunków ryb. Była ichiopatologiem z bodaj najdłuższą funkcjonującą prywatną praktyką leczenia ryb w kraju. Miała utarty system działania, który opierał się nie tylko na badaniu ryb, ale także na badaniu środowiska stawów i dokładnym „przesłuchiwaniu” właścicieli obiektów rybnych. Opiekowała się gospodarstwami rybackimi na tyle długo, że w wielu z nich działalność prowadziło już trzecie pokolenie rybaków. Środowisko rybackie doznało bolesnej straty”.

www.pankarprybycy.pl

OPR. Z.Sz.



ŁOŚ - NAJWIĘKSZY GATUNEK SSAKA KÓPYTNEGO Z RODZINY JELENIOWATYCH
- W PODDĘBICKICH LASACH ZADOMOWIŁ SIĘ NA DOBRE



MIŁOŚNICZY PRZYRODY ZAPEWNIĄJĄ, ŻE W OKOLICACH DĘBICY TEGO TYPU
ZAPIERAJĄCE DECH W PIERSIACH SPEKTAKLE NIE NALEŻĄ DO RZADKOŚCI

NASZA GALERIA



RZĘKA CZARNA MA SWE ŹRÓDŁA W REJONIE LISIEJ GÓRY, A TUŻ PRZED DĘBICĄ WPADA DO WISŁOKI.
MEANDRY CZARNEJ SZCZEGÓLNIIE ZACHWYCAJĄ JESIENIĄ ZDJĘCIA: DARIUSZ TYRPIN

NA TROPIE CHWIL ULOTNYCH

Pochodzący z Dębicy Dariusz Tyrpin podkreśla, że należy do tej grupy fotografików, którzy nie przejdą obojętnie obok żadnego zawodowego wyzwania. Trudno jednak nie odnieść wrażenia, że fotografia przyrody zajmuje w jego twórczości miejsce szczególne. Od lat z pasją przemierza podkarpackie lasy, torfowiska i doliny w poszukiwaniu ulotnych chwil, które natura oferuje tylko najbardziej cierpliwym. Przynajmniej raz w tygodniu „melduje się” też w Gospodarstwie Stawowym „Żdźary”, gdzie przyroda tętni życiem nadzwyczaj mocno.

Publikowanymi dziś w „Naszej Galerii” zdjęcia- mi Dariusz Tyrpin zachęca niejako do odwiedzenia swojej najbliższej okolicy - poddębickich lasów. Niby zwyczajnych, a jednak jakże bogatych. To tu można stanąć oko w oko z łosiem, podziwiać mieniącego się kolorami zimorodka czy też być świadkiem absolutnie magicznego spektaklu, w którym unoszą- cą się nad powierzchnią wody mgłą przecinają promienie porannego słońca. Warto skorzystać z tego zaproszenia. **(GK)**



KUMAK NIZINNY, DROBNY PŁAZ O KRĘPYM
CIELE I KRÓTKICH NOGACH, GODY ROZPOCZYNA
ZAZWYCZAJ POD KONIEC KWIETNIA



PRZEPIĘKNIE KWITNĄCEGO ZIMOWITA JESIENNEGO
MOŻNA BYŁO W TYM ROKU PODZIWIĄĆ JESZCZE
W LISTOPADZIE. W POWIECIE DĘBICKIM WYSTĘPUJE
TYLKO W DWÓCH MIEJSCACH



ZIMORODEK, JEDEN Z NAJBARWNIJSZYCH
PRZEDSTAWICIELI POLSKIEJ AWIFAUNY, **JEST**
PRAWDZIWYM **MISTRZEM W POŁOWANIU NA RYBY**