



**KARP
Z BEŁŻCA
GODZIEN
WIERSZA**

➔ STR. 24



**ROZTOCZE
KUSI
SZLAKIEM
KARPIOWYM**

➔ STR. 8



**NAJKRÓTSZA
DROGA
ZE STAWU
NA STÓŁ
KONSUMENTA**



Pr GŁOS Pana Karpia

PISMO DLA HODOWCÓW RYB I PRZYJACIÓŁ RYBACTWA

ISSN 2450-5811

NR 2 (32), LIPIEC 2023

**RYBACCY
MISTRZOWIE
ZACZYNAŁI
OD ZERA**

➔ STR. 10





NASZ CEL

Móc hodować ryby i mieć z tego satysfakcję ekonomiczną, przyrodniczą i kulturową. Czy taki jest nasz branżowy cel? Mój tak. Jaką więc iść drogą?

Czy my, hodowcy karpia, znamy swój cel? Czy potrafimy określić drogi i instrumenty, aby ten cel osiągnąć? Czy i jak nasz „karpioowy” cel wpisany jest w nasz cel ogólny, jakże różny dla każdego z nas. W chwilach refleksji zadajemy sobie pytania. Co ja tu robię? Po co tu jestem i dokąd zmierzam? Odpowiedzi na te ponadczasowe pytania zależą od naszego systemu wartości. Myślę, że zdecydowana większość z nas pragnie zostawić na tym świecie swój pozytywny ślad. Razem to miliony śladów. Wśród nich nasze skromne rybaczenie zmierzające do celu, świadome swoich wartości, a równocześnie gotowe na niespodziewane.

Móc hodować ryby i mieć z tego satysfakcję ekonomiczną, przyrodniczą i kulturową. Czy taki jest nasz branżowy cel? Mój tak. Jaką więc iść drogą? Ta droga to wiele ścieżek, czasem równoległych, czasem zachodzących na siebie, ale zawsze blisko siebie. Spróbujmy więc iść tym śladem.

1. Hierarchia ważności. Jądro karpiarstwa w aspektach hodowlanych, środowiskowych i kulturowych znajduje się na stawach hodowlanych i o tym powinniśmy zawsze pamiętać. Nasz wzorcowy model to tradycyjne ziemne stawy hodowlane, na których hodowla pozostaje w symbiozie ze środowiskiem. Programy pomocowe - unijne i krajowe, działania naszych organizacji rybackich i administracji są otoczką tego jądra. Czasem użyteczną, a czasem odklejoną od naszych realnych potrzeb.

2. Poczucie sprawczości i determinacja. Bez tych, jakże ważnych, cech osobowych zostajemy wyrobnikami czyichś idei, tak w wymiarze lokalnym, jak i krajowym i europejskim. Przecież jesteśmy liderem w hodowli karpia w UE i liderem akwakultury w Polsce. Za tym powinny iść nasze inicjatywy i kreowanie naszej wizji karpiarstwa. Bez kompleksów. Są to procesy długoterminowe i już dzisiaj powinniśmy rozpocząć w naszym środowisku (organizacje rybackie, zespoły tematyczne) pracę nad STRATEGIĄ KARP 2030 i nie oczekujemy, że jacyś urzędnicy zrobią to dobrze za nas.

3. Współpraca mimo wszystko. Nasza karpiowa branża to specyficzny zbiór setek różnych podmiotów zajmujących się hodowlą ryb. Dla jednego jest to działalność podstawowa, dla drugich uzupełnienie innych działalności, zazwyczaj bardziej intratnych. Często, z

różnych powodów, popełniamy błąd współczesnego świata izolując się od innych z obawy, że ci inni (nowi) naruszają naszą tożsamość. Ale przecież i my kilkadziesiąt lat temu byliśmy nowi, zmienialiśmy optykę patrzenia na karpioowy biznes, tak jak czynią to dzisiaj nowi, wnosząc często do naszej branży świeży powiew współczesności. Współpracujemy więc indywidualnie, ale także grupowo, poprzez organizacje rybackie. O tym, że tak współpraca jest możliwa, świadczy np. wspólna inicjatywa wydawania przez najważniejsze

organizacje karpioowe informatora „ABC Sprzedaży Karpia”, poparcie apelu rybaków o wyższe rekompensaty wodnośrodowiskowe, a także wspólne wdrażanie „Kodeksu Dobrej Praktyki Chowu i Hodowli Ryb w Stawach Karpioowych”.

4. Zadaniowość. Myślę, że najskuteczniejszą drogą dochodzenia do naszego celu będzie ustalenie priorytetów karpioowych hodowli (zadań) i sposobów ich wdrażania.

Najważniejsze z nich to:

- usytuowanie karpiarstwa w programach pomocowych (nie tylko rybackich) tak, by mogło korzystać z dofinansowania adekwatnego do jego wkładu w ochronę środowiska,

- programy skutecznej ochrony obiektów karpioowych przed kormoranami i chorobami ryb,

- dalszy rozwój krótkich łańcuchów dostaw (w tym sprzedaż bezpośrednia i przetwórstwo przyobiekto-

- we),
- wyważona polityka cenowa (adekwatna do kosztów produkcji, podaży i popytu),

- rekompensaty wodnośrodowiskowe w aspekcie nowego spojrzenia na karpiarstwo jako hodowlę przyjazną środowisku przyrodniczemu i ponoszonych przez rybaka z tego tytułu kosztów,

- retencja wody na stawach (finansowana z budżetów UE i krajowego),

- współpraca praktyki z nauką, odbudowa szkolnictwa rybackiego,

- dywersyfikacja działalności w obrębie stawów,

- promocja świąteczna i całoroczna.

Czy wdrażając tych kilka punktów osiągniemy nasz rybacki (indywidualny i grupowy) cel? Tego nie wiem, ale z pewnością się do niego zbliżymy. Czego nam wszystkim życzę.



RYS. ZBIGNIEW PISZCZAKO



ZBIGNIEW SZCZEPAŃSKI
redaktor naczelny

Po wielu latach doświadczeń w promocji naszego karpia utwierdzam się w przekonaniu, że nie ma jednej drogi, żeby skutecznie docierać do potencjalnych konsumentów. Co więcej, te metody, narzędzia promocyjne wciąż ewoluują i dlatego należy nieustannie obserwować trendy i mody w tej specyficznej dziedzinie. Dwie dekady temu, na przykład, zdecydowanie najmocniejszym kanałem przekazu informacyjnego, w tym reklamowego, była telewizja. Dużą rolę odgrywały też gazety drukowane (!) i radio, natomiast absolutnie marginalną - Internet. Z czasem proporcje te uległy sporym zmianom. Jest jednak jeszcze coś, na co warto zwrócić uwagę planując działania promocyjne. W tej całej zawierusze medialnej na wartości i wiarygodności zyskuje coraz bardziej reklama bezpośrednia. Słowo rybaka o wyhodowanych karpkach w trakcie sprzedaży bezpośredniej na terenie stawów czy wyjaśnienia fachowego sprzedawcy w krótkim łańcuchu dostaw, zwłaszcza na profesjonalnym, eleganckim stoisku sprzedażowym w grudniu, odwiedzanym przez miliony konsumentów, mogą wielokrotnie więcej niż oklepane reklamy wypowiedziane przez najbardziej nawet znanego i uśmiechniętego aktora.

Zbigniew Szczepański



GRZEGORZ KOŃCZEWSKI
redaktor prowadzący

Tym razem zabieramy Państwa na Roztocze. Choć przewodników po tym urokliwym zakątku Polski dostępnych jest wiele, my proponujemy wycieczkę Lubelsko-Podkarpackim Szlakiem Karpia. Znalazły się na nim rekomendowane obiekty gastronomiczne - karczmy, restauracje, smażalnie i gospodarstwa rybackie - które oferują głównie dania z ryb (w szczególności z karpia) i to - podkreślimy - ryb świeżych, najczęściej takich prosto ze stawu.

A zatem wizyta w malowniczo usytuowanej na stawowej wyspie Karczmie „Pod Szczęśliwym Karpkiem” w Rudzie Różanieckiej naprawdę może pozostać w pamięci jako wyjątkowo szczęśliwie spędzony czas; położony na skraju Puszczy Solskiej obiekt „Cztery Stawy – kuchnia, natura, relaks” w tej samej Rudzie Różanieckiej zachwyci bujną przyrodą i daniami z karpia, których smak docenią najbardziej wymagające podniebienia; Karczma Rybacka „Karpówka” w Bełczu od razu zwróci uwagę swą wyjątkowością, bo dorodne karpie i jesiorny pływają (to trzeba zobaczyć!) pod nogami gości, a doznania kulinarne niemal zmuszają do kolejnych wizyt... No tak, ale to tylko trzy takie smakowite miejsca, a na szlaku jest ich aż 22! Na tę podróż warto sobie zarezerwować sporo czasu.

Grzegorz Kończewski

4 Warto **KUPOWAĆ RYBĘ** jak najbliżej stawów

Rozmowa z Tomaszem Królem, właścicielem Gospodarstwa Rybackiego „Brzeszcze” w województwie małopolskim

7 Skutki **DEFICYTU WODY** w hodowli ryb

Ten coraz częściej odczuwalny przez hodowców karpia problem szczegółowo omawia dr n. wet. Jan Żelazny

8 Roztocze kusi **SZLAKIEM KARPIOWYM**

O tym, jak kreatywni są rybacy i jak chętnie sięgają po unijne fundusze, mówi Eliza Obirek z RLGD „Roztocze” w Narolu

10 Rybacy mistrzowie **ZACZYNAJĄ OD ZERA**

Czy świetnie prosperujący rybacki biznes da się stworzyć od podstaw na nieużytkach? Antoni Kuśmierczak, współtwórca rodzinnego 115-hektarowego Gospodarstwa Rybackiego „Bełzec”, od razu zastrzega: - Na sukces mogą liczyć tylko ci, którzy rybom i rybactwu podporządkują całe swoje życie

13 **KARP UDOMOWIONY** dla człowieka

O karpia - m.in. hodowli, zagrożeniach i cenionych przez klientów wartościach odżywczych mięsa tej ryby - opowiada ekspert rybacki dr Mirosław Kuczyński

18 Autostrada dla karpia **DROGĄ DO SUKCESU**

Hodowcy ryb nie mogli narzekać - podczas drugiej konferencji Towarzystwa Promocji Ryb z cyklu „Karp w krótkim łańcuchu dostaw” poruszono wiele ważnych kwestii dotyczących m.in. gospodarki stawowej, regulacji prawnych i sprzedaży ryb

22 **ZJECHAŁO 5 TYS OSÓB!** I wszyscy chcieli rybę

O swoim biznesie Mirosław Zaborniak mówi tak: „Pomyślałem, że na środku „Jeziora” w Rudzie Różanieckiej zbuduję sztuczną wyspę, a na niej stanie ta wymarzona Karczma „Pod Szczęśliwym Karpkiem”, w której będę oferował dania z wyhodowanych we własnym gospodarstwie ryb”. Zrobił o wiele, wiele więcej

24 Karp z Bełcza **GODZIEN WIERSZA**

Gościmy w Karczmie Rybackiej „Karpówka” w Bełczu, która po ośmiu latach funkcjonowania jest rozpoznawalna nie tylko na Roztoczu i Lubelszczyźnie, ale dosłownie w całej Polsce

26 Kuchnia, natura i relaks, czyli **CZTERY STAWY**

Rozmowa z Agnieszką Andruszewską, prowadzącą położony w Rudzie Różanieckiej, na obrzeżach Puszczy Solskiej, niezwykle obiekt stworzony z myślą o smakoszach ryb i turystach

28 **W STAWACH** lubią fantazjować przy garach

Opowieść o tym, jak Piotr Suchoń z niewielkiej wioski niedaleko Jędrzejowa rozkręcił rybacki biznes na stawach o powierzchni zaledwie 24 hektarów

30 Znikające **RZEKI**

Kwestia precyzyjnego ustalenia właściciela wód ma kluczowe znaczenia dla wielu zagadnień związanych z korzystaniem z nich. Warto poznać ważne szczegóły

WARTO KUPOWAĆ RYBĘ JAK NAJBLIŻEJ STAWÓW

„Jestem zdecydowanym przeciwnikiem ulegania presji firm handlowych, które winszują sobie dostawy ubitych a niewypatroszonych karpia. Jest to, według mnie, czysta antyreklama naszej sztandarowej ryby, choćby z uwagi na niską estetykę takich karpia czy też przyzwyczajenia konsumentów”.

ROZMOWA Z **TOMASZEM KRÓLEM**
- WŁAŚCIELEŃ GOSPODARSTWA
RYBACKIEGO „BRZESZCZE”
W WOJEWÓDZTWIE MAŁOPOLSKIM

Rozpoczął Pan pracę w branży 35 lat temu. Jak wyglądało rybactwo karpiove na przełomie lat 80. i 90. ubiegłego wieku?

Stare dobre czasy przypominały mi się ostatnio ze zdwojoną siłą, ponieważ w czerwcu tego roku uczestniczyłem w zjeździe absolwentów Wydziału Ochrony Wód i Rybactwa Śródlądowego Akademii Rolniczo-Technicznej w Olsztynie. O atmosferze studiów w Kortowie i niespotykanej dziś skali integracji wśród młodzieży świadczy choćby fakt, że po tylu latach na zjazd przyjechała aż połowa naszego roku.

Zaraz po studiach czekała na mnie praca w Państwowym Gospodarstwie Rybackim „Kraków”, które fundowało mi stypendium w trakcie nauki w Olsztynie. W rybactwo na stawach w Brzeczczach (część PGRyb. „Kraków”) wrastałem już od dziecka, bo mój tata, Stanisław Król, który przez lata kierował tym gospodarstwem, przekazał mi solidny warsztat rybacki. Zaczynając pracę, nie byłem więc już nowicjuszem, a karpiarstwo nie borykało się wówczas ani z plagą kormoranów, ani wirusami KHV. Po szczególne gospodarstwa konkurowały z sobą raczej w sprawozdaniach niż na rynku. Co do samej technologii chowu, to w praktyce przebiegała omal książkowo. Na przykład straty w trzecim roku chowu, z krocza na handlowkę, miały wynosić do 10 proc. obsady i tak zwykle było. No i ostatnia, najważniejsza różnica pomiędzy tamtymi czasami, a dzisiejszymi - kwestia zbytu ryb. Wówczas „Centrala Rybna” faktycznie koordynowała odbiór i dystrybucję karpia w kraju. Dziś, po 35 latach, oczywiście biorąc poprawkę na inny porządek gospodarczy, hodowcom, mimo wielu prób, nie udało się dotąd stworzyć systemu, który realnie wpływałby na rynek, stabilizując go i jednocześnie dając biznesowe perspektywy szerokiego rozwoju branży.

„**MUSI BYĆ W KOŃCU WDROŻONY OSOBNY PROGRAM WYLICZANIA KONKRETNÝCH STRAT I ZA TYM IDĄCYCH KONKRETNÝCH REKOMPENSAT SZKÓD POWODOWANYCH PRZEZ KORMORANY.**”



TOMASZ KRÓL

| ZDJĘCIA: JAROSŁAW CZERWIŃSKI

Jak przez te 35 lat zmieniali się najważniejsi rynkowi gracze i kanały dystrybucji karpia?

Na przełomie poprzedniego i obecnego wieku handel hurtowy z gospodarstwami rybackimi zdominowały sieci marketów i to o ich względy zabiegali hodowcy, nie mając większego wpływu na późniejsze ceny detaliczne. W ostatnim dziesięcioleciu, z uwagi systematyczne zanikanie sprzedaży żywych karpia, coraz większy wpływ na sytuację ekonomiczną gospodarstw rybackich zyskały pośredniczące pomiędzy hodowcami a marketami duże przetwórcy rybne zlokalizowane głównie w Polsce północnej. Poza tym widoczne są też obecnie zmiany w podejściu

samych firm rybackich. Powstały pierwsze małe przetwórcy przy gospodarstwach rybackich, restauracje, łowiska wędkarskie, a także punkty bezpośredniej sprzedaży ryb, w tym sprzedaży mobilnej, a nawet realizowanej za pomocą poczty kurierskiej. Od kilku lat w wielu miejscach odżywa też sprzedaż bazarowa. Wzrasta bowiem liczba świadomych klientów, którzy zdają sobie sprawę, że ryba

to towar wyjątkowy, delikatny i warto go nabywać jak najbliżej miejsca hodowli. To efekt tego, że w ostatnich latach wydłużanie łańcucha dostaw w handlu czasem skutkowało pogorszeniem jakości sprzedawanego karpia, szczególnie w okresie kulminacji sprzedaży przedświątecznej. Jestem też zdecydowanym przeciwnikiem ulegania presji firm handlowych, które winszują sobie dostawy ubitych a niewypatroszonych karpia. Jest to, według mnie, czysta antyreklama naszej sztandarowej ryby, choćby z uwagi na niską estetykę takich karpia czy też przyzwyczajenia konsumentów (nieżywy cały karp równa się karp nieświeży). Nigdy też nie podjąłbym się wprowadzania do handlu karpia mrożonych i to nie tylko ze względu na niższe walory smakowe. Przecież na świecie łowi się miliony ton karpia, które po zamrożeniu mogą zalać nasz rynek z nadatkiem, gdy tylko znajdzie się odpowiednio duża liczba klientów. Tak więc dobrze, że systematycznie rozwijają się różne formy krótkiego łańcucha dostaw karpia organizowane przez rybaków. Tempo tego procesu zależy od możliwości lokalizacyjnych, organizacyjnych i finansowych firm rybackich. W jednym miejscu powinna to być sprawna sprzedaż bezpośrednia, a w innych może warto zainwestować w centrum karpio-rozrywkowo-gastronomiczne. Jest



JESIENNE ODŁOWY KARPI W GOSPODARSTWIE RYBACKIM „BRZESZCZE” ODBYWAJĄ SIĘ TAK, JAK PROWADZONO JE KILKADZIESIĄT LAT TEMU

tylko jeden warunek - to musi faktycznie się opłacać. Na przykład karp podany na talerzu we własnej restauracji, po skrupulatnym odliczeniu wszystkich kosztów procesu gastronomicznego, powinien osiągnąć wyższą cenę niż karp sprzedany w tym samym czasie w hurcie.

A jak to jest z tą przyrodą na stawach?

Na początek przytoczę anegdotę. Pewna pani przyjechała do Brzeszcze ze znajomym Włochem, który był ciekawy jak wygląda gospodarstwo rybne w Polsce. Obwieźliśmy gości po stawach. Byli zachwyceni, nie mogli się napatrzeć na stada kaczek, dziesiątki czapli, setki łabędzi, a nawet udało im się zobaczyć kormorany. Na koniec nieco zdezorientowany Włoch zadał pytanie: „Przepraszam, jednego nie rozumiem, czy tak jak Pan mówił, w tych stawach hoduje się ryby dla biznesu? Bo jeśli tak, to co robią tutaj te ptaki? Nie mógł zrozumieć, jak rzeczywistość „parku narodowego” może być łączona z biznesem rybnym i za czyje pieniądze ptaki te sobie tak sielankowo pomieszkują w tym, wszak, przedsiębiorstwie rybackim.

A wracając do naszych realiów, ostatnio na prośbę dr. Andrzeja Lirskiego wyliczyłem, między innymi, koszty utrzymania chronionych gatunków zwierząt na moich stawach, czyli moje „usługi środowiskowe” w tym zakresie. Wszystko to zrobiłem opierając się na literaturze i realiach Gospodarstwa Rybackiego „Brzeszcze”. Całościowe wyniki przedstawię na tegorocznej „Karpiońce”, która to konferencja odbędzie się we wrześniu, ale chętnie przytoczę w naszej rozmowie kilka liczb. Otóż koszt 1 kg karpia wyhodowanego na moich stawach w 2022 roku wyniósł ponad 22 zł. Z czego koszt utrzymania żyjących, a chronionych prawem gatunków, takich jak kormorany, łyśki, kaczki (kilka gatunków), czaple (kilka gatunków), bobry, wydry - ponad 6 zł. Oznacza to, że gdyby nie świadczenie takich usług, moje koszty byłyby mniejsze

omal o 27 proc., a przeliczając to inaczej, to zostawałoby w kieszeni firmy 2947 zł z każdego z 330 hektarów stawów! Nie muszę w związku z tym chyba tłumaczyć, że gdyby tych kosztów nie było, moje ryby mogłyby trafić na talerz konsumentów za znacznie mniejsze pieniądze, ku ich zadowoleniu i, być może, ku wzrostowi konsumpcji ryb w naszym kraju. Jednocześnie więcej pieniędzy mógłbym przeznaczyć na rozwój firmy.

No, ale przecież rybacy w ostatnich miesiącach postulowali w stronę MRiRW o wzrost stawek rekompensat wodnośrodowiskowych w programie unijnym na lata 2021-2027.

Owszem, ale efekt końcowy nie jest zadowalający. Mimo petycji podpisanej przez 3500 osób, w tym rybaków, członków rodzin, załóg i przyjaciół karpiarstwa, stawki rekompensat prawdopodobnie nie sięgną nawet połowy wyliczonych u mnie kosztów. Trzeba zwrócić jeszcze uwagę na jeden niekorzystny fakt - rekompensaty wodnośrodowiskowe będą wypłacane tylko przez pięć lat, kiedy cały program

trwa lat siedem. Inna sprawa, że jestem w tej chwili na granicy ogłoszenia całkowitej kapitulacji w walce z kormoranami, które w bezpośredniej bliskości moich stawów mają około 800 gniazd. Według mnie, rekompensaty wodnośrodowiskowe to jedno, a problem kormoranów, to drugie. Musi być w końcu wdrożony osobny program wyliczania konkretnych strat i za tym idących konkretnych rekompensat szkód powodowanych przez kormorany. Zamiast tego mamy przedłużające się całymi latami bezowocne rozmowy pomiędzy różnymi resortami kilku już rządów.

Jeśli rząd nie otworzy szans przed gospodarstwami rybackimi na sprawiedliwy rozwój, to zupełnie nietrafione okażą się inwestycje z funduszy unijnych w stypendia dla uczniów i studentów rybactwa, bo i tak do pracy w niedoinwestowanym rybactwie nikt dobrowolnie się nie zgłosi, mając inne, lepiej płatne i bardziej perspektywiczne dziedziny gospodarki. Powiem więcej - moi synowie w tym biznesie też prawdopodobnie nie zostaną!

ZBIGNIEW SZCZEPAŃSKI

Wędrowki i sploty

👉 Tomasz Król lata licealne spędzał w gronie kolegów na włóczęgach z plecakiem po górskich szlakach. Pasja do zwiedzania popychała go w coraz nowe obszary Beskidów i Tatr. Brał udział w tak licznie obsadzonych złotych turystycznych pod Babią Górą, że czasem brakowało miejsca na podłodze w schronisku na Markowych Szczawinach, żeby rozłożyć śpiwór wśród turystycznej braci. W latach 80. zasmakował pływania kajakami w olsztyńskim klubie „AKWA”, a ze szczególnym sentymentem wspo-

mina sploty studenckie po Krutyni - perle mazurskich rzek.

👉 Jeśli czas pozwala, kontynuuję dziś dawne pasje. Bywa, że z rodziną splotywa pontonem po Dunajcu ze Sromowców do Szczawnicy, aby stamtąd wrócić z plecakiem przez Pieniny. Tylko - jak sam mówi ze śmiechem - z kolejnymi latami podejście pod Sokolicę wydaje mu się coraz bardziej strome... Poza tym dał się namówić nastoletniemu synowi Mikołajowi i Olkowi na jazdę rowerami górskimi enduro i zimowe szusowanie na nartach. Żona Ewa w tym czasie spaceruje i pilnuje, żeby nie „zaginęli w akcji”.

CO W STAWIE PISZCZY...



DR INŻ. MIROSLAW CIEŚLA
Szkoła Główna Gospodarstwa
Wiejskiego w Warszawie,
Rolniczy Zakład Doświadczalny
im. prof. Adama Skoczylasa w Żelaznej

KARP ekologiczny czy nieekologiczny?

Wielu hodowców karpia reklamuje swoje ryby jako „ekologiczne”. Nie ma w tym niczego zaskakującego, ponieważ warunki, w których dorastają karpie, w powszechnym rozumieniu można uznać za „ekologiczne” i tym samym produkt z nich pochodzący też zasługuje na to, aby być określony jako „ekologiczny”. Niestety, z formalnego punktu widzenia jest to nadużycie.

Polska akwakultura, czyli chów i hodowla ryb w warunkach kontrolowanych przez człowieka, dwoma gatunkami stoi – karpie i pstrągiem. Roczna produkcja obydwu gatunków wynosi po ok. 20000 ton, z niewielkimi wahaniami rok do roku.

W doskonałej jakości WODZIE

Karpie i pstrągi rosną w stawach zasilanych doskonałej jakości wodą, częstokroć w otoczeniu wspaniałej przyrody i w sposób gwarantujący chowanym rybom doskonałe warunki wzrostowe. Szczególnie dużo pozytywnych wartości pozaprodukcyjnych wnosi do środowiska naturalnego chów karpia, który w dużej części opiera się na naturalnej produktywności ekosystemu stawowego. Pokarm naturalny stanowi przeciętnie od 40 do nawet 100 proc. całkowitej masy końcowej konsumpcyjnych ryb. Oznacza to, że karp to swego rodzaju „dziczyzna”.

Aby uzyskać tak wysoki udział pokarmu naturalnego w całkowitym przyroście, karpie muszą mieć odpowiednio dużo przestrzeni do żerowania. Dlatego też na każde gospodarstwo karpiove składa się z reguły od kilku do kilkudziesięciu stawów o powierzchni od kilku do nawet setek hektarów. Stąd obiekty typu karpiove pełnią ogromnie istotne prośrodowiskowe funkcje pozaprodukcyjne, świadcząc tzw. usługi ekosystemowe. Naj-

ważniejsze z tych funkcji to retencja wody, poprawa jakości wody, wspieranie różnorodności biologicznej, ochrona przeciwpowodziowa

Ale współczesny świat stara się dookreślać i definiować wszystko, więc również i produkcja ekologiczna została dość precyzyjnie określona. Zgodnie z Rozporządzeniem Rady (WE) nr 834/2007 z dnia 28 czerwca 2007 r. w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych, produkcja ekologiczna „jest to taki sposób produkcji, w którym wykorzystuje się techniki zarządzania i gospodarowania jak najbardziej przyjazne środowisku naturalnemu, zachowuje się wysoki poziom bioróżnorodności środowiska, chroni się przyrodę, zachowuje się wysokie standardy dobrostanu utrzymywanych zwierząt oraz gwarantuje się konsumentom produkt, do wytworzenia którego wykorzystano naturalne procesy środowiskowe i naturalne surowce”.

Musi być CERTYFIKAT

Opisane powyżej walory naszej rodzimej akwakultury, szczególnie gospodarki karpiove, tak przyjazne środowisku naturalnemu, jak i hodowanym rybom, sprawiają, że wielu hodowców karpia reklamuje swoje ryby jako „ekologiczne”. Nie ma w tym właściwie niczego zaskakującego, ponieważ takie właśnie warun-

ki w powszechnym rozumieniu można uznać za „ekologiczne” i tym samym produkt z nich pochodzący też zasługuje na to, aby być określony jako „ekologiczny”. Niestety, z formalnego punktu widzenia jest to nadużycie, ponieważ aby jakiś produkt nazwać ekologicznym musi on posiadać stosowny certyfikat jakości nadany przez uprawnioną jednostkę certyfikującą. Notabene wiele z tych wymogów hodowcy karpia już obecnie realizują, wypełniając obowiązujące przepisy prawne lub realizując działania w ramach rekompensat wodnośrodkowych, dofinansowanych ze środków sektorowego programu operacyjnego dla rybactwa. Z całą pewnością można stwierdzić, że pomimo swojej szczegółowości i obszerności wymogów, certyfikat ekologicznej jakości produkcji jest obecnie najłatwiejszym i najtańszym certyfikatem jakości o zasięgu światowym, jaki można uzyskać w akwakulturze.

Warto mieć ŚWIADOMOŚĆ

Pojawia się jednak pewien zgrzyt – jeżeli dany karp czy pstrąg mają certyfikat jakości ekologicznej, to inne, niemające tegoż certyfikatu, są tym samym nieekologiczne? Nawet jeżeli rosły w identycznych warunkach? Niestety, nic na to nie poradzimy, tak, niestety, jest w sensie formalnym. Rozwiązaniem tego problemu mogłaby być zmiana nazwy produktu na „biologiczny” lub „organiczny”, jednak wymagać to będzie działań promocyjnych oraz formalnych, na dziś nieopłacalnych. Warto jednak mieć świadomość, kiedy mamy pełne formalne prawo reklamować nasze ryby jako ekologiczne, a kiedy możemy o nich mówić tylko jako „ekologiczne”.

”
CERTYFIKAT
EKOLOGICZNEJ
JAKOŚCI PRODUKCJI
JEST OBECNIE
NAJŁATWIEJSZYM
I NAJTAŃSZYM
CERTYFIKATEM
JAKOŚCI O ZASIĘGU
ŚWIATOWYM, JAKI
MOŻNA UZYSKAĆ W
AKWAKULTURZE.

ZDRÓW JAK RYBA?



DR N. WET. JAN ŻELAZNY

Państwowy Instytut Weterynaryjny
- Państwowy Instytut Badawczy
w Puławach

SKUTKI DEFICYTU WODY w hodowli stawowej ryb

Niedostatek wody, zwłaszcza w lecie, przy wysokiej temperaturze wody utrzymującej się przez dłuższy czas, może powodować osłabienie ryb i obniżenie ich kondycji, brak żerowania, a poza tym stanowi czynnik immunosupresyjny, usposabiający do wystąpienia niektórych chorób, szczególnie zakaźnych, a w konsekwencji do masowych śnięć.

W przypadku znacznego zmniejszenia lub zupełnego braku dopływu wody do stawu, co często miało miejsce w ostatnich latach w stawach hodowlanych wielu obiektów rybackich, poziom jej bardzo szybko spada w wyniku ubytków naturalnych, tj. parowania i przesięków. Skutkiem tego może zdarzyć się konieczność odłowienia wielu stawów w połowie sezonu produkcyjnego, ze względu na brak możliwości utrzymania właściwego poziomu wody w tych zbiornikach wodnych, co oczywiście powoduje niezyskanie oczekiwanej wielkości masy ciała przez ryby. Należy w tym miejscu zaznaczyć, że problem ten ma szczególnie duże znaczenie dla hodowców karpia, bowiem ryba ta normalnie żeruje oraz efektywnie trawi i przyswaja pobraną karmę przy temperaturze wody, czyli swego ciała, powyżej 15-16 stopni Celsjusza (maksimum cztery miesiące w roku).

Przy bardzo niskich poziomach wody występują dodatkowo bardzo wysokie straty w

liczebności pogłowia ryb w danym zbiorniku wodnym. Spowodowane to jest silną presją drapieżników (głównie ptaków rybożernych i wydr) oraz śnięciem ryb spowodowanym złymi warunkami środowiskowymi.

Przeprowadzone jesienią 2015 roku przez Lokalne Grupy Rybackie ogólnopolskie badanie sondażowe na temat wpływu suszy na stan hodowli stawowej karpia wykazało, że susza spowodowała w tym roku duży deficyt wody w ponad 60 proc. całkowitej powierzchni stawów hodowlanych i w konsekwencji bardzo duże straty w pogłowiu ryb. Uzyskane dane zostały potwierdzone wynikami odłowów jesiennych wszystkich roczników karpia, a straty kształtowały się na poziomie 32-85 proc. wielkości obsady ryb w danym zbiorniku wodnym.

Unikać poboru **MĘTNEJ WODY**

W niekorzystnych dla hodowli warunkach, szczególnie przy długo utrzymują-

cych się upałach i brakach dopływu wody do obiektu rybackiego, można zapobiegać wystąpieniu masowych śnięć ryb poprzez znaczne ograniczenie lub nawet przerywanie ich dokarmienia.

Ponadto w okresie wiosenno-letnim należy unikać poboru mętnej wody z rzeki, czyli tuż po burzy, ponieważ taka woda zawiera duże ilości substancji organicznych, które w stawie będą ulegały rozkładowi gnilnemu, do którego to procesu potrzebny jest tlen. Należy w tym miejscu przypomnieć, że z praw chemii fizycznej wynika, że im wyższa jest temperatura wody, tym mniejsza jest zdolność wiązania tlenu, a jednocześnie tym większe jest zużycie tlenu do funkcjonowania wielu różnych organizmów wodnych, w tym, oczywiście, ryb, a także do rozkładu gnilnej substancji organicznych zgromadzonych zarówno w toni wodnej jak i na dnie stawu.

Zbyt mało **TLENU!**

Jeżeli przy tym dokonamy próby określenia ogólnej ilości tlenu fizycznie rozpuszczonego w wodzie stawu o średniej wysokości zalewu około 50-60 cm, to będzie go zdecydowanie mniej niż w stawie o prawidłowym poziomie zalewu 1,5-1,8 m. Rozkład gnilny substancji organicznych nagromadzonych przy dnie tego zbiornika wodnego i w toni wodnej, a w konsekwencji zużycie tlenu do tego procesu, będzie takie samo w obydwu rodzajach stawów, a to może spowodować wystąpienie w konsekwencji przyduchy i masowe śnięcie ryb. W przypadku braku dopływu wody i jej dużego niedoboru w danym stawie, wskazane jest przepuszczenie ryb wraz z resztkami wody do stawu położonego poniżej, o ile są takie możliwości techniczne (system paciorkowy nawadniania stawów), co też czasami może rodzić pewne zagrożenia dla dobrostanu, zdrowia i życia tych zwierząt wodnych.

Wskazana jest współpraca z lekarzem weterynarii – specjalistą chorób ryb, celem ograniczenia występowania chorób nie tylko zakaźnych, lecz także środowiskowych.

**piśmiennictwo jest do wglądu u autora*

ROZTOCZE KUSI SZLAKIEM KARPIOWYM

„Jako Rybacka Lokalna Grupa Działania „Roztocze” jesteśmy nie tylko pośrednikiem w przekazywaniu unijnych pieniędzy, ale też wspieramy naszych członków, zachęcamy do działania i integrujemy lokalną społeczność”.



ELIZA OBIREK

| FOT. JAROSŁAW CZERWIŃSKI

ROZMOWA Z ELIZĄ OBIREK, KIEROWNICZKĄ BIURA RYBACKIEJ LOKALNEJ GRUPY DZIAŁANIA „ROZTOCZE” W NAROLU

Wśród działających w Polsce lokalnych grup rybackich RLGD „Roztocze” wyróżnia się choćby tym, że funkcjonuje na obszarze dwóch województw: lubelskiego i podkarpackiego...

Tak i, dodajemy od razu, że w rachubę wchodzi obszar o powierzchni 2146 kilometrów kwadratowych, a więc naprawdę znaczny, obejmujący łącznie 14 gmin – pięć z województwa lubelskiego oraz dziewięć z podkarpackiego. Nasza RLGD „Roz-

tocze” rozciąga się od gminy Adamów na północy po Medykę na południu. W obecnej formie działamy po raz pierwszy, a na realizację naszej strategii otrzymaliśmy 2,2 mln euro, a więc blisko dziewięć milionów złotych.

Wciąż przyjmujecie od członków stowarzyszenia wnioski na realizację ich projektów?

Nie, ostatni nabór odbył się w styczniu tego roku, a więc wszystkie pieniądze już rozdysponowaliśmy. Realizacja Programu Operacyjnego „Rybacktwo i Morze” na lata 2014-2020, z którego otrzymaliśmy fundusze, musi zakończyć się do końca grudnia 2023 roku.

Zatem można pokusić się już o małe podsumowanie. Czy był taki projekt, z którego jesteście szczególnie dumni?

Udało się dofinansować wiele dobrych projektów, ale w pierwszej kolejności szcycimy się tym zrealizowanym w ramach współpracy lokalnych grup rybackich działających na Lubelszczyźnie i Podkarpaciu. Powstał Lubelsko-Podkarpacki Szlak Karpia, na którym znalazły się rekomendowane 22 obiekty gastronomiczne - restauracje, smażalnie, gospodarstwa rybackie - które oferują dania rybne, w szczególności te z karpia. Szlak został oficjalnie otwarty w 2018 roku podczas konferencji w Opolu Lubelskim.

Cieszy się popularnością?

Ogromną, co możemy ocenić choćby po liczbie odbieranych w tej sprawie telefonów. Turyści odwiedzający Roztocze pytają o polecane przez nas miejsca, bo dobrze wiedzą, że zjedzą tam smaczną i – co cenią sobie szczególnie – świeżą rybę, najczęściej taką prosto ze stawu. Z drugiej strony warto dodać, że w ostatnim czasie, a szczególnie w okresie pandemii koronawirusa, w ramach dofinansowanych przez nas projektów rybacy wielokrotnie koncentrowali się na przetwórstwie ryb, podejmując zarazem przedsięwzięcia zmierzające do bezpośredniego wyjścia ze swoimi produktami na zewnątrz, poza gospodarstwo. Dofinansowaliśmy m.in. stworzenie sklepu internetowego, budowę wędzarni, przetworni, kupno wyposażenia sklepu rybnego, kuchni restauracji lub smażalni ryb, a także specjalistycznych samochodów, z których można sprzedawać ryby świeże oraz przetwory z ryb. Korzyści takich działań są dwustronne – rybacy dywersyfikują i zwiększają sprzedaż, a zatem i dochody, a klienci zyskują kolejne punkty oferujące pyszną rybę.

Rybacy chętnie sięgają po europejskie fundusze?

O, nasi członkowie są bardzo kreatywni, to w znacznej części ludzie z bardzo ciekawymi pomysłami i chęcią działania. Oni nie marnują otrzymanych w formie dofinansowania pieniędzy, a maksymalnie je wykorzystują. Jeszcze w 2010 roku taka Ruda Różaniecka w gminie Narol była skromniutką, niczym niewyróżniającą się, otoczoną lasami wsią. Dziś zbudowany tam od podstaw, a funkcjonujący przy gospodarstwie rybackim kompleks „Dębowy Dwór” z hotelem, domami letniskowymi, plażą i karczmą na stawowej wyspie znany jest niemal w całej Polsce. Każdego roku przyciąga na Roztocze tysiące amatorów smacznej ryby i wypoczynku na łonie natury. Takich przykładów wykorzystania unijnego dofinansowania jest, oczywiście, znacznie więcej – choćby ceniony przez gości obiekt „Cztery Stawy – Kuchnia, Natura, Rekreacja” również funkcjonujący we wspomnianej Rudzie Różanieckiej albo Karczma Rybacka „Karpówka” w Bełżcu. Wspieranie tego typu przedsięwzięć naprawdę ma sens.

A jaki sens ma zakup drona?

W tym przypadku o dofinansowanie wystąpił działacz Polskiego Związku Wędkarskiego

w Przemysłu, a dron – obok terenowego samochodu patrolowego oraz kamer termowizyjnych - trafił już na wyposażenie straży rybackiej. To nowoczesny sprzęt w dzisiejszych czasach bardzo ułatwiający ściganie kłusowników, którzy, niestety, wciąż jeszcze pojawiają się na różnych akwenach. Przy okazji też dron może być wykorzystywany do płoszenia sięgających spustoszenie na stawach kormoranów. Dodam, że samochód terenowy i łódź patrolową nabył też Okręg PZW w Zamościu. Ci strażnicy dodatkowo zwrócili się z wnioskiem o dofinansowanie zakupu rowerów górskich i quadów, które - jak zapewniali - świetnie sprawdzają się w trudnym terenie, umożliwiając zaskoczenie kłusowników na gorącym uczynku.

Czy projekty dotyczyły dofinansowania wyłącznie przedsięwzięć rybackich i związanych z ochroną wód?

Nie, nasza strategia w znacznej części dotyczyła też turystyki, z czego korzystały przede wszystkim samorządy gminne, zagospodarowując będące ich własnością niewielkie zbiorniki wodne. I tak, na przykład, znajdujący się przy głównej drodze staw w Bełżcu został oczyszczony, zbudowano piękną wiatę turystyczną, a wokół poprowadzono ścieżkę edukacyjną. Teraz odbywają się tam plenery rzeźbiarskie i powstaje galeria rzeźby roztoczańskiej z rybackim motywem przewodnim. Dzięki unijnemu dofinansowaniu mamy też dziś przepięknie zagospodarowany staw w Rogóżnie w gminie Tomaszów Lubelski, zresztą podobne zbiorniki można podziwiać w każdej gminie należącej do naszego stowarzyszenia. I, co bardzo, ważne, wokół tych zbiorników tętni życie.

Co Pani ma na myśli?

Choćby pikniki rybackie, które - znów dzięki zarezerwowanym w strategii funduszom - zaczęliśmy organizować przy tych stawach. Chodzi o to, że jako Rybacka Lokalna Grupa Działania „Roztocze” jesteśmy nie tylko pośrednikiem w przekazywaniu unijnych pieniędzy, ale też wspieramy naszych członków, zachęcamy do działania i integrujemy lokalną społeczność. A zatem nasi rybacy w plenerze pokazują jak filetować karpie, jak ugotować zupę rybną albo jak przygotować rybne przetwory. W atrakcyjny i smakowity sposób potrafią zaprezentować swoje produkty i dobrze zdają sobie już sprawę, że warto to robić.

Jakich przedsięwzięć dotyczyły te ostatnie, składane w styczniu wnioski?

Na wyróżnienie zasługuje ten sporządzony przez gminę Laszki w powiecie jarosławskim, dotyczący utworzenia w Miękuszu Nowym Izby Pamięci Regionalnej i Tradycji Rybackich. Generalnie jednak członkom naszego stowarzyszenia świetnych pomysłów nie brakowało i jestem przekonana, że nie zabraknie. Jak już wspomniałam, z wielką satysfakcją przekazaliśmy im dofinansowanie w wysokości 2,2 mln euro. Gdybyśmy mieli 3 albo nawet 5 milionów euro z sensowym ich wydaniem też nie byłoby najmniejszego problemu.

GRZEGORZ KOŃCZEWSKI



RLGD „ROZTOCZE” ZORGANIZOWAŁA, M.IN., **WARSZTATY KULINARNE Z UDZIAŁEM JAROSŁAWA UŚCIŃSKIEGO**, PREZESA OGÓLNOPOLSKIEGO STOWARZYSZENIA SZEFÓW KUCHNI I CUKIERNI | FOT. ADAM WICIEJOWSKI



W GOSPODARSTWIE RYBACKIM „KARCZMA DĘBOWY DWÓR” **PRZYBYŁY KOLEJNE MIEJSCA NOCLEGOWE** W CZTERECH DOMACH ZBUDOWANYCH NAD STAWEM „JEZIORO” | FOT. TADEUSZ POŹNIAK



DZIĘKI DOFINANSOWANIU Z PO „RYBACTWO I MORZE” 2014-2020 **CZŁONKOWIE SPOŁECZNEJ STRAŻY RYBACKIEJ W PRZEMYSŁU DYSPONUJĄ DZIŚ NOWOCZESNYM SAMOCHODEM PATROLOWYM** | FOT. PZW PRZEMYSŁ



RYBACCY MISTRZOWIE ZACZYNALI OD ZERA

Czy świetnie prosperujący rybacki biznes da się stworzyć od podstaw na łąkach i nieużytkach? 72-letni Antoni Kuśmierczak, współtwórca rodzinnego 115-hektarowego Gospodarstwa Rybackiego „Bełzec” w województwie lubelskim, uśmiecha się znacząco i od razu zastrzega: - To wyzwanie na wiele lat i to wyłącznie dla ludzi gotowych na bardzo ciężką pracę i ogromne wyrzeczenia. Na sukces mogą liczyć tylko pasjonaci, którzy rybom i rybactwu podporządkują całe swoje życie.

I rzeczywiście, w życiu Antoniego Kuśmierczaka ryby były obecne już we wczesnym dzieciństwie. To – przede wszystkim – za sprawą opowieści ojca Albina, który jako 14-latek wraz ze swoimi rodzicami został wywieziony w okolice Irkucka. Syberyjskie piekło, kojarzone przede wszystkim z głodem i straszliwym mrozem, udało się przeżyć po części również dzięki połowom ryb w pobliskiej rzece. Po latach, już powrocie do Polski, zaczęły się z kolei całonocne wyprawy wędkarskie nad Sołokiję i Bug, w których niekiedy uczestniczył również Antoni. Dziś przyznaje, że to właśnie wtedy „popłynął” - dla ryb stracił głowę, a szkoła w sposób oczywisty zeszła na dalszy plan.

- W piątej klasie podstawówki wyszło na jaw, że przez kilka dni wagarowałem nad rzeką – wspomina Antoni Kuśmierczak. – Sznu-

rem od żelazka ojciec - człowiek postawny, o mocnej ręce - wytłumaczył mi, że sumy i karpie, choćby nad wyraz dorodne, nie mogą być ważniejsze niż nauka. I w piątej klasie, faktycznie, na wagar nad rzekę nie poszedłem, ale w szóstej ten zakaz już złamałem. Wiedziałem, czym ryzykuję, ale nie mogłem się powstrzymać!

„Będę hodować ŚLEDZIE”

Antoni Kuśmierczak doskonale pamięta, gdy już znacznie później wspólnie z ojcem podejmowali pierwsze próby budowy karpiovych stawów. Generalnie były to przedsięwzięcia całkiem udane, problem w tym, że gdy zbiorniki udało się już zarybić, to jakimś cudem zawsze zjawiali się właściciele, którym nagle ten grunt stawał się

niezbędny... Stało się jasne, że trzeba kupić własną ziemię pod stawy. I taki grunt o powierzchni 12 hektarów Kuśmierczakowie wypatryli w odległym o sześć kilometrów od Bełzca Zatyłu. Znowu razem przystąpili do budowy, ale tym razem ich koncepcje co do kształtu rybackiego biznesu na tyle się rozminęły, że ostatecznie Albin Kuśmierczak znalazł inne miejsce pod inwestycję, a Antoni został w Zatyłu.

Stawy budował sukcesywnie, jeden po drugim. Ostatecznie powstało ich pięć – o łącznej powierzchni lustra wody szacowanej na 10 hektarów. Wszystkie, oczywiście, zostały zarybione karpiami. Antoni Kuśmierczak przyznaje, że rybacką wiedzę systematycznie zgłębiał, ale dość poważne problemy pojawiły się już niebawem. Karpie zaczęły snuć, co oznaczało, że wdała się choroba. Wezwany

na miejsce lekarz weterynarii dr Jan Żelazny zalecił, by na dopływie wody codziennie wlewać solankę. Dzięki zawartym w niej mikroelementom karpie miały odzyskać apetyt i zacząć pobierać pokarm – dopiero wtedy można było myśleć o podaniu im antybiotyku, co z kolei dawało nadzieję na pokonanie choroby, a tym samym uratowanie znacznej części hodowli.

- I tak przez jakiś czas rozpuszczałem w beczce sól i zawartość wlewałem do stawu – mówi Antoni Kuśmierczak. – Chorobę, szczególnie, zwalczyliśmy, ale nie wszyscy uwierzyli, że naprawdę o to mi chodziło. Ciekawskich obserwatorów nie brakowało i wystarczyło, że za którymś razem nieco zniecierpliwiony rzuciłem na odczepnego: „zasalam staw, bo będę hodować w nim śledzie”. No i wieść poszła po okolicy – stawowe śledzie, mające przynieść superpieniądze, zaczęły żyć własnym życiem.

BŁOTO za koszulą

Na szczęście, hodowla tradycyjnego karpia też pozwalała cieszyć się niezłym dochodem. Z drugiej strony Antoni Kuśmierczak cały czas miał w głowie słowa ojca, który wielokrotnie zachęcał go do parcia do przodu, do rozwijania biznesu. Nic dziwnego, że w końcu pojawiła się myśl o kupnie nowych gruntów, zbudowaniu kolejnych stawów i zwiększeniu zysków. Poszukiwania trwały wprawdzie prawie trzy lata, ale zakończyły się sukcesem. W 1998 roku na przetarg zostały wystawione założone poepegeerowskie łąki, z rybackiego punktu widzenia idealnie wręcz usytuowane nad toczącą czyste wody Solokiją na terenie wsi Kornie, tuż przy granicy z Ukrainą. Wystarczyło mieć odpowiednią gotówkę.

- Której nie miałem – zaznacza od razu Antoni Kuśmierczak. - Na kupno tych 150 hektarów ziemi trzeba było zaciągnąć przerażająco duży wówczas kredyt. Takie były początki naszego nowego rodzinnego gospodarstwa, które dla nas wszystkich było zarazem wielkim wyzwaniem. Rzecz w tym, że ja zawsze uwielbiałem takie wyzwania.

Anna Kuśmierczak-Kuceł, córka Antoniego, wciąż przed oczyma ma ten dzień, kiedy wraz z bratem Ireneuszem zostali zabrani



GOSPODARSTWO RYBACKIE „BEŁŻEC” POWSTAŁO NA POPEGEEROWSKICH ŁĄKACH I NIEUŻYTKACH.
NA ZDJĘCIU NA SASIEDNIEJ STRONIE: **WIOSENNE WAPNOWANIE JEDNEGO ZE STAWÓW** - PRZYGOTOWANIE
POD ZARYBIENIE WYLĘGIEM KARPIA | ZDJĘCIA: JAROSŁAW CZERWIŃSKI

przez ojca na poepegeerowskie ziemie: - Tata powiedział: „tu będzie nasze gospodarstwo rybackie”. Pamiętam, że wpatrywałam się z całych sił, ale widziałam głównie łąki, chaszczce i nieużytki. Zastanawiałam się, o co tu chodzi, gdzie mają być te stawy?

Chyba tylko Antoni Kuśmierczak miał świadomość, jak wielka praca czeka całą rodzinę. Koparka i spychacz obsługiwane przez zatrudnionych operatorów pracowały niemal do świtu do zmierzchu, ale cała masa innych robót spadała na najbliższych. Oj, trudny to był czas. Nieraz w podmokłym terenie topił się sprzęt, nieraz wszechobecne błoto dostawało się nawet za koszulę, nieraz miewało się tego wszystkiego serdecznie dość... I tak rok za rokiem. Dziś Kuśmierczakowie w kategoriach cudu określają fakt, że te rodzinne kryzysy udawało się jednak jakoś przezwyciężyć...

Ostatecznie na obiekcie „Kornie” Gospodarstwa Rybackiego „Bełżec” powstało 14 stawów o łącznej powierzchni 105 hektarów lustra wody. Mocno w pamięć zapadły pierwsze odłowy karpia, które odbyły się w 2001 roku, gdy trwała jeszcze budowa, ale niesamowicie emocjonujący był też okres poprzedzający te odłowy.

- Zobaczyłem, że woda w stawie jest aż gęsta, brązowa i wyraźnie coś się w niej porusza. Pomyślałem, że może zagrażać małym karpom – wspomina Antoni Kuśmierczak. - Dzwonię więc do wspomnianego już dr. Żelaznego i nerwowo pytam, co robić, bo w wodzie mam szarańczę. Byłem święcie przekonany, że staw stał się obiektem ataku tych owadów. I co się okazało? Że to nie żadna szarańcza, a wysyp zooplanktonu i to w nagromadzeniu, o którym właściciele innych gospodarstw rybackich mogą tylko pomarzyć. Wtedy zrozumiałem, że tutejsze ziemie idealnie nadają się do hodowli karpia, bo zapewniają mnóstwo naturalnego pokarmu.

Karpie rosną JAK NA DROŻDŻACH

Oznaczało to, że mniejsze będą wydatki na niezbędne do dokarmiania zboże, a ryby i tak będą rosły szybko. Narybek karpia o wadze 10-11 dag w ciągu sezonu w tak żyznych stawach bez problemu osiąga, a nawet przekracza 2 kg i trafia na stół konsumenta jako ryba handlowa. A jak klienci oceniali karpie z nowego gospodarstwa?

ZWYCIĘZCY AGROLIGI Z BEŁŻCA

Antoni Kuśmierczak, Anna Kuśmierczak-Kuceł oraz Ireneusz Kuśmierczak, prowadzący Gospodarstwo Rybackie „Bełżec”, mogą pochwalić się naprawdę wielkim sukcesem, zostali bowiem mistrzami krajowymi AgroLigi 2018. Uroczysta gala podsumowująca 26. edycję tego prestiżowego konkursu, wyłaniającego najlepszych rolników oraz agrofirmy z całego kraju, odbyła się w czerwcu 2019 roku w Belwederze. Wzięli w niej udział, m.in., prezydent Andrzej Duda wraz z małżonką Agatą Kornhauser-Dudą oraz minister rolnictwa Jan Krzysztof Ardanowski.

Dodajmy, że konkurs AgroLiga nobilituje i promuje najwybitniejszych polskich rolników oraz przedstawicieli polskiego agrobiznesu. Jest prowadzony od 1993 roku i po raz pierwszy zwyciężyło w nim gospodarstwo rybackie. (GK)



ALBIN KUŚMIERCZAK (TRZECI OD LEWEJ, ZDJĘCIE Z 1959 R.) RYBOM I RYBACTWU POŚWIĘCIŁ ZNAČNĄ CZĘŚĆ SWOJEGO ŻYCIA | FOT. ARCHIWUM RODZINY



WYSIŁEK BYŁ OGROMNY - **OSTATECZNIE NA OBIEKIE „KORNIE”** GOSPODARSTWA RYBACKIEGO „BEŁŻEC” **POWSTAŁO 14 STAWÓW** O ŁĄCZNEJ POWIERZCHNI 105 HEKTARÓW LUSTRA WODY

- Jak najlepiej – podkreśla Antoni Kuśmierczak. – Mają żółtawą barwę i - dzięki temu, że dorastają w czystej wodzie i są dokarmiane wyłącznie zbożem - bardzo dobry smak. Nigdy nie sprzedawałem karpie sieciom handlowym. Woliałem oprzeć się na lokalnych odbiorcach, dlatego przed świętami Bożego Narodzenia nasze karpie pojawiały się na bazarach, m.in., w Lubyczy, Józefowie, Łaszczowie, Narolu, właściwie w całej okolicy. Moja Ania jednego dnia potrafiła sprzedać w Tomaszowie Lubelskim 1200 kilogramów! Zawsze nalegałem, by na stoisku była wyraźna informacja, że karpie pochodzą z Bełżca. I z czasem ludzie przekonali się do tej marki, szukali naszych karpie i nie chcieli kupować innych, choć już wtedy inni sprzedawcy podszywali się pod nas.

Klienci Z CAŁEJ POLSKI

W ostatnich latach w tej kwestii sporo się zmieniło. Karpie handlowe z „Bełżca” kupują przede wszystkim duże przetwórcze ryb. Tak, do czasu ukończenia własnej przetwórci, jest po prostu najkorzystniej. Dodatkowo gospodarstwo jest dziś uznanym producentem doskonałej jakości materiału zarybieniowego (to ok. 50 proc. wartości całej produkcji), po

który zgłaszają się odbiorcy z różnych zakątków Polski.

Zresztą, GR „Bełżec” funkcjonuje obecnie zupełnie inaczej niż w początkowych latach, zostało dostosowane do wymogów rynkowych. Antoni Kuśmierczak wraz z synem Ireneuszem koncentrują się na prowadzeniu gospodarki rybackiej zarówno na obiekcie „Kornie”, jak i na „Zatyłu”, z tym że na tym ostatnim funkcjonuje także łowisko wędkarskie. Prawdziwą metamorfozę przeszły założone jeszcze przez Albina Kuśmierczaka niewielkie stawy, żartobliwie określane czasem kaczymi dołkami, usytuowane w samym centrum Bełżca. Tu funkcjonowały magazyny gospodarstwa, z których w okresie przedświątecznym rybę wywożono na okoliczne bazy. Dziś w tym miejscu Anna Kuśmierczak-Kuceł prowadzi znaną i popularną wśród smakoszy Karczmę Rybacką „Karpiówka”, oferującą dania rybne, wśród których – jak nietrudno się domyślić – królują te z karpim w roli głównej. W „Karpiówce” można też przez cały rok kupić świeżą rybę.

No właśnie, „kupić”. Przez całe lata część mieszkańców sąsiadujących ze stawami miejscowości najwyraźniej nie chciała tego słowa przyjąć do wiadomości. Antoni Ku-

śmierczak liczył straty powstałe w wyniku działalności kłusowników i krew go zalewała, bo na nic zdało się, m.in., zatrudnienie stróża. Kłusownicy najwyraźniej czuli się bezkarni.

- I myśleli, że odpuszczę, że pogodzę ze stratami – wspomina. – To jednak nie wchodziło w rachubę. Jestem myśliwym i ci, którzy mnie znają, dobrze wiedzą, że mam charakter myśliwego – twardy, nieustępliwy. Zawzięłem się – regularnie pojawiałem się na stawach nocą, chodziłem po groblach, obserwowałem teren przez lornetkę, wielokrotnie ploszyłem złodziei ryb, nieraz też wzywałem policję. Któregoś razu zaskoczyłem dwóch takich z wędkami, którzy zdążyli już wyciągnąć na groblę całą stertę karpie. Oj, nie mieli oni ze mną lekko... Ze dwie godziny przetrzymałem ich w pozycji leżącej na tej grobli i od serca sobie pogadaliśmy. Gdy w końcu przyjechała policja, to wystartowali biegiem, a przy wejściu do radiowozu prawie się pozabijali, tak im było spieszo. Później policjanci przyznali: „panie Kuśmierczak, pierwszy raz widzieliśmy, żeby złodzieje tak się ucieszyli na nasz widok”.

TAK ŁUPIĄ kormorany

Takie podejście zaczęło w końcu przynosić efekty. Złodzieje uznali, że nie warto się narażać na kłopoty. Nie znaczy to, że na stawach nie ma obecnie strat. Są, i to znaczne, bo już od lat ok. 10 proc. rybackiej produkcji każdego roku pada łupem kormoranów, czapli i wydr. Niestety, pod tym względem ten rok jest wyjątkowo bolesny. Po wiosennych odłowach Antoni Kuśmierczak z przerażeniem odkrył, że w stawach brakuje aż 26 ton karpie różnej wielkości, co oznacza straty liczone już w setkach tysięcy złotych.

- Nie spodziewałem się takiej jatki – przyznaje rybak. - Nie było mrozu, a więc i lodu na stawach, to kormorany bezwzględnie je złupiły.

Czy można było temu zapobiec? Sprawa jest bardzo trudna, bo kormorany gnieźdzą się za granicą, już na terenie Ukrainy, a na stawy, jak do stołówki, przylatują stada liczące czasem kilkaset osobników. Nie reagują na rozstawione na całym terenie straszdyła, huk działek odstraszaających nie robi na nich żadnego wrażenia, strzelać do nich nie wolno...

Rozwiązanie tej kwestii, podobnie jak i innych dotyczących przyszłości Gospodarstwa Rybackiego „Bełżec”, 72-letni Antoni Kuśmierczak pozostawia już swoim dzieciom - Annie i Ireneuszowi, którzy właśnie przejmują prowadzenie dobrze prosperującego rybackiego biznesu.

- Mam wielką satysfakcję, że razem stworzyliśmy takie małe, jak to nieraz nazywam, rybackie imperium – mówi. – Jeszcze bardziej się cieszę, że wymagające tyłu wyrzeczeń dzieło nie pójdzie na zmarnowanie, nie trafi w obce ręce, że będzie kontynuowane. Spłaciłem już wszystkie kredyty, zarybiłem stawy, w magazynach zostawiam 300 ton zboża... Dzieci nie wiedzą tylko, jakiej wysokości zażyczę sobie emeryturę, bo na odpoczynek w ciepłych krajach parę złotych przecież mieć muszę, ale spokojnie, coś tam jeszcze dla nich zostanie.

GRZEGORZ KOŃCZEWSKI



KARPIE W GR „BEŁŻEC” DOKARMIANE SĄ ZBOŻEM, GŁÓWNIIE PSZENICĄ, JĘCZMIENIEM I PSZENŻYTEM. NA ZDJĘCIU: DOKARMIANIE KROCZKÓW W „JEDYNCE”, CZYLI STAWIE NUMER JEDEN

NAJKRÓTSZA DROGA ZE STAWU NA STÓŁ



KARP UDOMOWIONY DLA CZŁOWIEKA

Rośnie powoli. Nawet bardzo powoli, bowiem od wyklucia z ikry do osiągnięcia masy ciała określanej jako wielkość konsumpcyjna karp potrzebuje aż trzech lat. Dla porównania, chów innych gatunków zwierząt wykorzystywanych do produkcji żywności trwa od 6-8 tygodni (kurczaki) do 24 miesięcy w przypadku bydła rzeźnego.

Cykl życiowy karpia zaczyna się zatem w maju, kiedy jego rodzice, zwani tarlakami, uzbierają w procesach fizjologicznych swych ciał określoną skumulowaną ilość ciepła, niezbędną dla przeprowadzenia rozrodu, u ryb zwanego tarłem. W wielu przypadkach tarło ma miejsce w specjalnie przygotowanych płytkich stawach zwanych tarliskami, do których tarlaki karpia są przekładane w okresie bezpośrednio poprzedzającym tarło. Kilka dni wcześniej tarliska napełniane są wodą, która korzystając z wiosennego słońca ogrzewa się, prowokując umieszczone w niej samice, czyli ikrzyce, do uwolnienia setek tysięcy ziarenek ikry.

SPEKTAKL w płytkiej wodzie

Przebieg tarła jest gwałtowny i niezmiernie widowiskowy. W płytkiej wodzie widoczne są potężne ciała tarlaków wykonujących gwałtowne ruchy ciała, wzbudzających falowanie i pienienie wody. Tarło ma charakter porcjowy, co oznacza, że ikra uwalniana jest niewielkimi porcjami, a samo tarło trwa nawet kilka-kilkanaście godzin. Towarzyszące ikrzycom mleczaiki, czyli samce karpia, uwalniają w ton wodną białe obłoki mlecza i zapładniają w ten sposób uwolnioną przez samice ikrę, której ziarenka przyklejają się następnie do pędów roślin porastających dno tarliska.

Rozwój embrionalny karpia zajmuje od 70 do 90 stopniocdni, czyli temperatury zmie-

rzonej w stopniach Celsjusza pomnożonej przez wskaźnik czasu liczony w dobach. Łatwo zatem obliczyć, że rozwój embrionalny karpia w temperaturze 18 °C zajmie od niespełna czterech do pięciu dni. Po osiągnięciu etapu rozwojowego wyznaczonego specyfiką gatunku, larwy karpia uwalniają się aktywnie z osłonek jajowych i przywierają do powierzchni pędów roślinności podwodnej. Ich organizm nie pozwala jeszcze na w pełni samodzielne życie, a źródłem pokarmu w dalszym ciągu jest pozostałość żółtka, z którą larwy opuszczają ikrę.

Rozwój przebiega dalej stopniowo i harmonijnie. Dla porządku należy również stwierdzić, że tarło karpia możliwe jest do przeprowadzenia w wylęgarniach, czyli obiektach służących kontrolowanemu rozrodowi i inkubacji. Przebieg samej inkubacji zapłodnionej ikry jest natomiast identyczny jak w przypadku naturalnego rozrodu karpia, bowiem czerpie z naturalnych uwarunkowań specyficznych dla gatunku. Wracając zatem do tarlisk, po zakończeniu inkubacji, napełnieniu pęcherza pławowego oraz resorpcji żółtka, rybacy delikatnie odławiają unoszące się w toni wodnej larwy karpia przy pomocy obręczy obciążonych

muslinową siatką i z należą pieczołowitością przenoszą je do nieco większych stawów zwanych przesadkami pierwszymi.

LARWA zmienia się w rybkę

Nazwa pochodzi od odkrytej przez Tomasza Dubischa w końcu XIX wieku metody jednoczesnego chowu poszczególnych

kategorii wiekowych karpia w osobnych stawach i konsekwentnego przesadzania ich w miarę wzrostu do coraz większych i głębszych stawów. Przesadki pierwsze, do których trafiają odłowione w tarliskach larwy, to płytkie stawy o niewielkiej powierzchni, których dno zostało wcześniej uprawione i zasilonie nawozem organicznym, a krótko przed zarybieniem rozpoczęto napełnianie ich wodą. Dzięki takiemu przygotowaniu stawów, w ich wodzie roi się od pierwotniaków i wczesnych stadiów

rozwijających skorupiaków planktonowych, stanowiących pokarm dla młodych karpia.

Po kilkunastu dniach od przesadzenia niemal zupełnie początkowo bezradna, mierząca około 2 miligramów larwa przekształca się w młodocianą, w pełni rozwiniętą rybkę

” PRZEBIEG TARŁA JEST GWALTOWNY I NIEZMIERNIE WIDOWISKOWY. W PŁYTKIEJ WODZIE WIDOCZNE SĄ POTĘŻNE CIAŁA TARLAKÓW WYKONUJĄCYCH GWALTOWNE RUCHY CIAŁA, WZBUDZAJĄCYCH FALOWANIE I PIENIENIE WODY.



W TRAKCIE ODŁOWÓW NAJOSTROŻNIEJ TRAKTOWANE SĄ SELEKTY I TARLAKI KARPI. W MAJU, PO PRZEZIMOWANIU, RYBY WAŻĄCE OD OK. 5 DO KILKUNASTU KILOGRAMÓW PRZYSTĘPIĄ DO ROZRODU | ZDJĘCIA: ARCHIWUM TPR

o masie około ćwierć grama. Pod koniec czerwca lub w początku lipca te rybki osiągną masę ciała wynoszącą przeciętnie 2-5 gramów i mogą być odłowione jako „lipcówka” w celu przesadzenia do większych i głębszych stawów zwanych przesadkami drugimi. Tutaj także podstawą pokarmową rosnących karpiej jest zooplankton we wszystkich swych formach.

Miejsce dla KROCZKA

Zarówno w przesadkach drugich, jak w jednolitych stawach narybkowych podaje się małym karpom uzupełniający pokarm energetyczny w postaci drobno zmielonego ziarna zbóż. Dzięki temu białko pokarmu naturalnego może być w pełni wykorzystane na wzrost. Jesienią pierwszego roku życia młode karpie osiągają średnią masę jednostkową wynoszącą od 20 do 50 gramów i przygotowują się do swej pierwszej zimy, podczas której przestają pobierać pokarm i w na wpół letargicznej aktywności czekają nadejścia kolejnej wiosny. Wówczas rybacy przygotowują dla nich nowe miejsca, zwane stawami kroczkowymi, większymi i głębszymi od wszystkiego, co dotychczas karpie miały oka-

zje poznać. Nabierający wiosennego wigoru narybek jest więc ponownie przesadzany, tym razem już na cały kolejny rok. Kiedy tylko temperatura wody przekroczy 10 °C, narybek zaczyna poszukiwanie pokarmu.

Znów, jak w drugiej połowie poprzedniego sezonu, kiedy narybek odżywał się planktonem, rybacy przygotowują i podają karpom ziarno zbóż. Pierwotnie w postaci rozdrobnionej do niewielkich części, później, w miarę wzrostu ryb, są to coraz większe fragmenty, wreszcie, pod koniec roku, karpie otrzymują już całe ziarno zbóż, bowiem ich przewód pokarmowy zdolny jest do pobierania, rozdrabniania silnymi tzw. zębami gardłowymi twardych ziaren, wreszcie do ich efektywnego trawienia. W miarę zwiększania masy ciała, w drugim roku życia karpie coraz częściej zbliżają się do dna, w którym kwitnie życie innych grup organizmów, wśród których największy udział mają larwy owadów związanych ze środowiskiem wodnym, które zaczynają mieć coraz większy udział w diecie karpia. Jesienią drugiego roku życia karpie osiągają wielkość zbliżoną do wielkości męskiej dłoni i średni ciężar 150-350 gramów.

Podobnie jak w początku drugiego roku życia, wiosną karpie są przesadzane do naj-

większych i najgłębszych stawów w gospodarstwie, tzw. stawów towarowych. Znów rozkwitająca wiosna wyzwala eksplozję ilości pokarmu naturalnego w stawach, więc kroczi intensywnie podejmują żerowanie, uzupełniane, jak poprzednio, ziarnem zbóż. Jak co roku, w dnie stawu roi się od żywych organizmów w postaci larw owadów, rureczników i innych przedstawicieli bentosu, czyli inaczej fauny dennej. Pod koniec trzeciego roku życia karpie osiągają najbardziej pożądaną przez konsumentów wielkość i ciężar 1,5-2 kg. W zależności od wielkości gospodarstwa rybackiego oraz liczby stawów, odłowy jesienne trwają od października do grudnia. Odłowione karpie najpierw są wpuszczane do tzw. płuczek, czyli pojemników z przepływającą czystą wodą, a stąd w dobrej kondycji przewożone są do stawów magazynowych, a potem do punktów sprzedaży.

STAWÓW walory środowiskowe

Uważne spojrzenie na regiony, w których ziemne stawy rybne istnieją w dużych koncentracjach, pozwala stwierdzić, że obszary te odróżniają się od otaczających terenów w obecności i intensywności rozwoju wielu gatunków roślin i zwierząt. Stosownie do swojej funkcji retencji wody, stawy sprzyjają bujnemu wzrostowi roślinności wodnej, czasami na terenach, gdzie nigdy wcześniej nie miała możliwości rozwoju lub wręcz nie występowała w ogóle. Skrócenie obiegu pary wodnej prowadzi do intensywnego wzrostu także roślinności lądowej porastającej tereny przyległe do stawów, zarówno groble, jak i nieco dalej odsunięte tereny.

Powierzchnie porośnięte szuwarami, podobnie jak drzewa i krzewy rosnące wokół stawów, stają się atrakcyjnym siedliskiem i terenem lęgowym dla ptaków i małych ssaków, płazów, gadów, owadów oraz słodkowodnych skorupiaków i mięczaków. Wiele spośród tych gatunków kwalifikowanych jest jako zagrożone lub ginące, w tym także ginące w skali globalnej (np. podgorzałka). Jako przykład może służyć liczący niemal 900 ha kompleks stawów gołyskich, położonych w bezpośrednim sąsiedztwie Zbiornika Goczałkowskiego, gdzie już w latach 60. XX stulecia stwierdzono obecność 1169 gatunków roślin



MANIPULACJE Z ODŁOWIONYMI RYBAMI PROWADZI SIĘ NAJCZĘŚCIEJ W WODZIE Z ZACHOWANIEM ICH DOBROSTANU. SPRZYJAJĄ TEMU TEŻ NISKIE TEMPERATURY



OPRÓCZ POKARMU NATURALNEGO PASZE ZBOŻOWE SĄ KLUCZOWYM SKŁADNIKIEM DIETY HODOWANYCH W STAWACH KARPI



NA KOSZTY CHOWU KARPI W DALSZYM CIĄGU DUŻY WPŁYW MAJĄ KOSZTY ROBOCIZNY. **WIELE PRAC NA STAWACH, SZCZEGÓLNIJE W TRAKCIE ODŁÓWÓW, NIE DA SIĘ ZMECHANIZOWAĆ**

i 936 gatunków zwierząt. Tak wielka różnorodność flory i fauny jest doprawdy imponująca i charakterystyczna nie tylko dla opisanych stawów. Praktycznie każdy kompleks stawowy prezentuje takie same cechy. Różne mogą być liczby charakteryzujące różnorodność gatunków obecnych na danym terenie.

Niemniej jednak należy stwierdzić, że stawy karpiove mają swój istotny, pozytywny udział w kształtowaniu różnorodności biologicznej. Z kolei utrzymanie i rozwój bioróżnorodności oraz ochrona wód przed zanieczyszczeniem to fundamentalne zadania, z którymi mierzy się koncepcja zrównoważonego rozwoju. W takim ujęciu stawy rybne bez wątpienia tę rolę spełniają.

KORMORAN, czyli straty rybaków

Różnorodność biologiczna nie prezentuje jednak takiego samego oblicza wszystkim, którzy ją określają, opisują lub oceniają. Większość występujących na stawach gatunków roślin i zwierząt prezentuje harmonijną funkcjonalność, niczym niezaburzającą wzajemnych relacji z rybactwem. Wśród bogactwa gatunków, które na terenach stawowych znalazły swoje miejsce bytowania, gniazdo-

wania i żerowania, znalazły się jednak i te nieodwzajemniające rybakom dobra, którego same doświadczyły. Niektóre z nich wywierają wręcz szkodliwą presję na stawy, zarówno w formie bezpośrednio skierowanej na żyjące w stawach ryby, jak i pośredniej, której efektem są uszkodzenia infrastruktury.

Zawiązała się w ten sposób potencjalnie konfliktogenna sieć wzajemnych zależności i z zalem trzeba stwierdzić, że w tych powiązaniach występują relacje wymuszone obowiązującym prawem ochrony środowiska. Największe negatywne emocje wywołuje tutaj kormoran czarny, ptak niegdyś związany z wybrzeżem morza i jeziorami, wypatrywany przez zainteresowanych z uwagi na nieliczne rozproszone występowanie. Obecnie jest niemal wszechobecny w gospodarstwach stawowych, gdzie do woli czerpie z zasobów, które docelowo miały stać się żywnością człowieka. Bezpośrednie straty w postaci wyżerowania ryb w gospodarstwach rybackich wynoszą od 20 do 50 proc. obsady ryb, a według niektórych badaczy mogą sięgać nawet 70-100 proc. Kormoran stał się poważnym problemem nie tylko w Polsce, bowiem bezpośrednio przyczynił się do zmniejszenia o 50 proc. powierzchni historycznych stawów ryb-

nych w Camargue (Francja) oraz całkowitej likwidacji 218 ha stawów w Lelystad (Holandia).

Ryby W STRESIE

Przyjmuje się, że pojedynczy kormoran wyjada w ciągu siedmiomiesięcznego sezonu od 89 do 147 kg ryb. Gniazdujące w Polsce ponad 50 000 sztuk kormoranów oraz dodatkowe 200 000 kormoranów migrujących, wyjada w ciągu jednego tylko sezonu od około 90 tys. do niemal 250 tys. ton ryb. Oczywiście, w tej liczbie mieszczą się zarówno gatunki produkowane w akwakulturze, jak i gatunki dziko żyjące w jeziorach, rzekach i morzu, jednak masa ryb wyjadanych jedynie przez kormorany jest ogromna. Niezależnie od bezpośredniego wyjadania ryb z obsad stawowych czy rybostanu obwo- du rybackiego niebagatelny wymiar mają także straty pośrednie, będące skutkiem ataków ptaków na ryby. Stres wywołany przez żerujące stada kormorana czarnego jest przyczyną ucieczki ryb w strefę przybrzeżną, gdzie stają się łatwo dostępne dla innych zwierząt rybożernych, odstępowania ryb od żerowania, w konsekwencji czego pogarsza się dobrostan ryb i zwiększa częstość



WYDRY ŻYWIĄ SIĘ WYŁĄCZNIE RYBAMI, CO NA WIELU STAWACH STANOWI POWAŻNY PROBLEM - BEZ PROBLEMU DOGANIAJĄ NAJSZYBSZE NAWET RYBY



KORMORANY TO ZMORA RYBAKÓW. ZE WZGLĘDU NA ZMASOWANE NALOTY TYCH PTAKÓW NA STAWY ODSTRASZANIE ICH NIE JEST SKUTECZNE



FRAGMENT KRÓTKIEGO ŁAŃCUCHA DOSTAW KARPIA W PRAKTYCE. PRACOWNICY PRZETWÓRNI PRZY GOSPODARSTWIE RYBACKIM PRACOWALI CAŁĄ NOC, BY WYPATROSZONE RYBY TRAFIŁY RANO DO SKLEPÓW

występowania chorób powodowanych wtórnymi infekcjami.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA karpia

Karp jako produkt akwakultury jest oczywistym elementem łańcucha produkcji żywności i głównie w celu konsumpcji przez człowieka jest przecież od wieków produkowany. Wartości odżywcze ryb zostały opisane szeroko przede wszystkim dla ryb morskich, jednak pod względem wartości dla racjonalnej diety człowieka karp w niczym im nie ustępuje. Pod względem ilościowym jest go tyle samo, ile w przypadku zwierząt gospodarskich, ale białko mięsa karpia, podobnie jak białko mięsa innych ryb, jest łatwiej strawne aniżeli białko mięsa zwierząt stałocieplnych i ptaków. Efektem jest możliwość przygotowania potraw z karpia w znacznie krótszym czasie aniżeli z wołowiny, drobiu czy wieprzowiny. Powyższe jest istotne w diecie osób cierpiących na schorzenia przewodu pokarmowego, gdzie mięso ryb, w tym karpia, stanowi podstawę białka zwierzęcego.

Podobnie tłuszcz rybi, który jest obecny w mięsie w ilości 2-5 proc., ze względu na swój skład zalecany jest jako bardziej wartościowy dla człowieka. Choć w tłuszczu karpia 40-55

proc. stanowią jednonienasycone kwasy tłuszczowe (MUFA), to wielonienasyconych kwasów tłuszczowych (PUFA) w dalszym ciągu jest 18-32 proc., a kwasów z grupy n-3 (znanych bardziej jako omega-3) jest w tłuszczu karpia 6,5 proc. Spożycie zaledwie 300 g mięsa karpia w całości pokrywa zapotrzebowanie dorosłego człowieka na dwa niezmiernie istotne kwasy tłuszczowe: EPA, czyli kwas eikozapentaenowy i DHA, czyli kwas dokozaheksaenowy, co wypełnia zalecenia medyczne dotyczące profilaktyki chorób serca i układu krążenia.

Mięso karpia jest także bogate w inne istotne dla zdrowia ludzkiego składniki. W 100 g znajdziemy witaminę C - 1.6 mg, taminę (witamina B1) - 0.140 mg, ryboflawinę (B2) - 0.070 mg, niacynę (B3) - 2.100 mg, witaminę B6 (pirydoksyna) - 0.219 mg, kwas foliowy - 17 µg, witaminę A - 32 IU, witaminę B12 - 1.47 µg, a także składniki mineralne, takie jak: wapń - 52 mg, żelazo - 1.59 mg, magnez - 38 mg, fosfor - 531 mg, potas - 427 mg, sód - 63 mg czy cynk - 1.90 mg. Coraz większą uwagę dietetyków zwraca kolagen, którego w mięsie karpia jest wyjątkowo dużo w porównaniu z innymi zwierzętami.

Powyższe dane idealnie wręcz wpisują się w możliwość modelowania zdrowej diety człowieka z udziałem mięsa ryb. Przyjmuje się, że dwa posiłki w tygodniu przygotowane

z ryb i spożyte przez dorosłego człowieka skutecznie zaspokajają jego zapotrzebowanie na wymienione powyżej cenne składniki. Z uwagi na swój skład, mięso karpia coraz częściej jest rozpatrywane jako interesujący składnik żywności funkcjonalnej, czyli takiej, której działanie może mieć wręcz leczniczy wpływ na konkretne przypadki chorobowe.

SZEROKIE GRONO nabywców

W swej większości, obszary chowu i hodowli karpia zlokalizowane są na południu i w centrum Polski, jednak i na pozostałym obszarze kraju znalezienie karpia w gospodarstwach rybackich nie jest zbyt trudne, przynajmniej dla każdego, kto będzie karpia szukał. Od stuleci karpie hodowane były w stawach lokalizowanych w bliskim sąsiedztwie siedziby właściciela terenu, skąd trafiały bezpośrednio do jego kuchni i na stół. Reguła ta przetrwała do dziś i karp stanowi oczywisty element kulinarnej kultury właścicieli gospodarstw karpiowych. Z uwagi jednak na rozbudowaną przez wieki strukturę produkcji oraz ilość możliwych do pozyskania karpia, stały się one produktem bardziej egalitarnym, dostępnym dla szerszego grona nabywców.

Zmiany w systemie sprzedaży, oparte na przeniesieniu jej do wielkopowierzchniowych sklepów oferujących żywego karpia w okresie poprzedzającym bezpośrednio święta Bożego Narodzenia, na szereg lat spowodowały pozorne odsunięcie sprzedaży od gospodarstw rybackich. Pozornie, bowiem sprzedaż sieciowa karpia dotyczyła głównie dużych gospodarstw, o dużej produkcji. Mniejsi producenci utrzymywali w tym czasie bardziej bezpośredni kontakt z nabywcami karpia, zarówno sprzedawanych na terenie gospodarstw, jak i w sprzedaży targowiskowej czy ulicznej. Rezygnacja sieci handlowych ze sprzedaży żywych ryb przywróciła lokalną sprzedaż realizowaną w gospodarstwach, a jednocześnie zwiększyła zainteresowanie gospodarstw możliwościami zwiększenia oferty produktowej. Dotyczy to zarówno oferty różnych gatunków ryb, jak i poszerzenia listy produktów wytwarzanych z karpia.

Opisane powyżej zmiany zbiegły się w czasie z rosnącą świadomością nabywców, którym nie wystarczy już anonimowy produkt - poszukują oni towarzyszącej sprzedaży



PRZEZ OK. 20 OSTATNICH LAT KARPIE SPRZEDAWANE BYŁY W FORMIE ŻYWEJ W HIPERMARKETACH, JEDNAK OSTATNIO TEJ FORMY SPRZEDAŻY ZANIECHANO



„FILET NACINANY” TO NAJBARDZIEJ EKSKLUZYWNA FORMA SUROWEGO KARPIA. MOŻNA GO KUPIĆ, ALE RÓWNIEŻ PRZYGOTOWAĆ SAMODZIELNE



JEDEN Z NAJMNIĘJ ZNANYCH PRODUKTÓW, CZYLI KARP WĘDZONY. NA ZAWSZE POZOSTAJE W PAMIĘCI ZE WZGLĘDU NA AROMATYCZNE I SMAKOWITE MIĘSO



MIĘSO KARPJA JEST WYKORZYSTYWANE W RÓŻNY SPOSÓB. W WIELU PUNKTACH GASTRONOMICZNYCH MOŻNA ZJEŚĆ PIEROGI Z FARSZEM Z KARPJA ORAZ BURGERY

wiedzy o producencie, miejscu produkcji, warunkach jej prowadzenia, czystości środowiska, pożywienia karpia etc. Rodzi się oparta na wiedzy i zaufaniu więź pomiędzy producentem i nabywcą, a, co najważniejsze, nabywca dysponuje możliwością nabycia produktu bezpośrednio w miejscu jego wytworzenia, posiada wpływ na wybór oraz wzmacnia swe poczucie właściwego wyboru, w którym świeżość i higiena mają najważniejsze znaczenie.

JAKOŚĆ, ŚWIEŻOŚĆ i zysk

Dzięki zmianom, które mają miejsce na rynku karpia, następuje stopniowy powrót do najbardziej naturalnej formy zaopatrzenia konsumentów w żywność, która wpisuje się w pełni w ideę „europejskiego zielonego ładu”. Istotą jednej z najbardziej sztanदारowych koncepcji prezentowanych w ramach zielonego ładu jest strategia „od pola do stołu”.

Jej podstawowym założeniem jest dążenie do zmniejszenia potencjalnie negatywnego wpływu, jaki rolnictwo może wywierać na kształtowanie ziemskiego klimatu. Jednym z narzędzi do osiągnięcia przynajmniej części zakładanych celów jest tworzenie krótkiego łańcucha dostaw. Idea zaistniała jako wynik obserwacji i badań wartości żywności na poszczególnych etapach jej dystrybucji od producenta do konsumenta. Uzyskane wyniki ukazały obraz stopniowej utraty wartości odżywczej w miarę wydłużania łańcucha pośrednictwa w handlu żywnością. W Polsce przez stulecia dostęp do zasobów morza miał charakter silnie ograniczony w porównaniu z krajami o szerokim dostępie do mórz czy krajów wyspiarskich. Skutkiem była ograniczona dostępność do świeżych ryb morskich, które zastępowano solonymi, a ofertę uzupełniano świeżo złowionymi rybami słodkowodnymi.

Zagrożenia klimatyczne, jakościowe i społeczne ujawniane w długich łańcuchach dostaw przestają być istotne w przypadku, gdy produkty rybne nie są poddawane procesom, których celem jest wydłużenie przydatności do spożycia, lecz oferowane bezpośrednio po

wytworzeniu i w miejscu ich wytworzenia lub po krótkotrwałym przemieszczeniu na nie zbyt duże odległości. Pomijane są wszystkie etapy, które konieczne były przy wydłużonym łańcuchu dystrybucyjnym. Krótki łańcuch dostaw jest nie tylko sposobem na zapewnienie najwyższych parametrów jakościowych i świeżości nieosiągalnej w innych formach sprzedaży, ale także sposobem na zatrzymanie części traconych w długich łańcuchach zysków w rękach producentów żywności. Dzięki temu także finalna cena nabycia może być niższa, bowiem unika się pośrednich etapów dystrybucji i kolejnych zysków pośrednictwa. Gospodarstwa karpiove, niegdyś niejednokrotnie ukierunkowane na produkcję surowca rybnego w postaci żywych ryb sprzedawanych następnie dużym operatorom hurtowym o zasięgu krajowym, dzisiaj coraz częściej koncentrują się na sprzedaży nabywcom detalicznym produktów wytworzonych na miejscu w ramach własnej działalności, bądź też kierowanej do lokalnych punktów sprzedaży detalicznej czy punktów gastronomicznych.

CENNA ZDOBYCZ wędkarska

Wartość karpia doceniają nie tylko jego konsumenci. Z uwagi na osiągnięte

rozmiary, ostrożność i waleczność, karp postrzegany jest niemalże na całym świecie jako cenna zdobycz wędkarska. Kluby łowców karpia istnieją nie tylko tam, gdzie jest on produkowany, ale także w krajach, w których jego kulinarna obecność ma charakter marginalny. Członkowie klubów rywalizują w łowieniu największych okazów, natomiast złowione karpie najczęściej wracają do łowisk. Przyznawane są także mniej lub bardziej oficjalne tytuły rekordowe. W Polsce dotychczas największego karpia ważącego 36,4 kg złowiono we wrześniu 2020 roku w Gosławicach. Z kolei mierzący ponad 112 cm długości i ważący 51,2 kg karp to światowy rekord, który został złowiony w 2018 roku na Węgrzech. Choć doniesienia ze świata wskazują, że w Tajlandii złowiono największego, ważącego 105,23 kg karpia na świecie, to zastrzec należy, że był to bardzo daleki krewny naszego pocziwego karpia, czyli karp syjamski (*Catlocarpio siamensis*). Zatem opisane powyżej rekordy świata i Europy oraz Polski, ustanowione dla gatunku karp pospolity (*Cyprinus carpio*) w dalszym ciągu pozostają oficjalne i cieszą wszystkich miłośników tej pięknej ryby.

DR MIROSLAW KUCZYŃSKI



JEDNĄ Z GAŁĘZI KRÓTKIEGO ŁAŃCUCHA DOSTAW JEST SPRZEDAŻ RYB POPRZEC ŁOWISKO WĘDKARSKIE. EMOCJE ZWIĄZANE Z ŁOWIENIEM WĘDKARZE CZĘSTO PÓŹNIEJ ŁĄCZĄ Z RYBNĄ BIESIADĄ



UCZESTNIKOM KONFERENCJI W KORYTNICY
IZABELA HANDWERKER WYJAŚNIŁA,
JAKIE PRZEPISY ODNOŚNIE DOBROSTANU RYB
OBOWIĄZUJĄ OBECNIE I JAKIE MOGĄ
OBOWIĄZYWAĆ W PRZYSZŁOŚCI
| ZDJĘCIA: JAROSŁAW CZERWIŃSKI

AUTOSTRADA DLA KARPIA DROGĄ DO SUKCESU

Hodowcy ryb nie mogli narzekać - podczas drugiej konferencji Towarzystwa Promocji Ryb z cyklu „Karp w krótkim łańcuchu dostaw”, która w dniach 9-10 marca 2023 roku odbyła się w Korytnicy (woj. świętokrzyskie), poruszano wiele ważnych kwestii dotyczących, między innymi, gospodarki stawowej i regulacji prawnych, nie mogło też zabraknąć dyskusji na temat sprzedaży karpia w krótkich łańcuchach dostaw.

Konferencję rozpoczął wykład dr. Jerzego Śliwińskiego, który przedstawił „drogę karpia do sukcesu”, szeroko pokazując uwarunkowania rozwoju karpiarstwa od przełomu XIX i XX wieku do II wojny światowej. Rozwój tej dziedziny rybactwa miał swoje podłoże w udoskonalaniu metod chowu ryb w stawach, a także wzroście zyskowności produkcji i zwiększeniu popytu na ryby nie tylko w polskich, ale w całym regionie Europy Środkowo-Wschodniej. W Polsce w latach 20. ubiegłego wieku powierzchnia stawów szacowana była na ponad 60 000 hektarów, a liczba obiektów na ponad 3200 (powyżej 1 hektara - ok. 1900). W tym czasie produkcja sięgała 8,5-9,5 tys. ton karpia handlowego. W latach 30. powierzchnia stawów wzrosła do ponad 89 tys. hektarów, a liczba obiektów stawo-

wych wynosiła około 7500, z czego ponad 6000 stanowiły obiekty małe o powierzchni poniżej 5 hektarów. Wówczas produkowano rocznie ponad 13 000 ton karpia. W latach 1936-38 odłów karpia towarowych z jednego hektara stawów wynosił przeciętnie 209 kg, chociaż w niektórych obiektach notowano wyższe wydajności, sięgające 500 kilogramów z hektara w czołowych gospodarstwach z terenu Małopolski i Śląska Cieszyńskiego, a nawet 800 kilogramów z hektara (stawy spółki włościańskiej w Bestwinie).

CO TRAPIŁO hodowców?

W międzywojniu hodowców trapiły również problemy rynkowe, a szczególnie wahania cen ryb konsumpcyjnych. Podczas

gdy ceny karpia (zł/kg) w roku 1928 kształtowały się na wysokim poziomie (maj 5,45; lipiec 6,10-6,60; październik 3,8-4,0; grudzień 4,9-5,0), to już w połowie lat 30. ceny karpia w okresie jesiennym wahały się od 1,1 do 1,6 zł za kilogram.

Dr Jerzy Śliwiński poruszył także kwestię konsumpcji ryb w okresie międzywojennym. Okazuje się, że spożycie było bardzo niskie i nigdy nie przekraczało poziomu około 3 kg/mieszk./rok, w tym ryb słodkowodnych maksymalnie 0,63 kilograma. Samych karpia, według danych z roku 1938 roku, spożywano około 0,35 kg na osobę. W latach 1936-38 na rynek warszawski dostarczano ok. 2,5 tysiąca ton karpia, co dawało imponujący nawet obecnie wynik 2,1 kg na osobę. Bezpośrednio po II wojnie światowej roczne spożycie ryb w kraju wyniosło jedynie 1,3 kg na mieszkańca



KONFERENCJA TO NIE TYLKO WYKŁADY, PODCZAS KTÓRYCH PREZENTUJĄ SWOJĄ WIEDZĘ PRELEGENCI, **TO RÓWNIEŻ GŁOSY UCZESTNIKÓW**, CZASEM NAWET DOŚĆ KONTROWERSYJNE



TOMASZ KULIKOWSKI PRZEDSTAWIŁ WYNIKI BADAŃ OPINII PUBLICZNEJ, KTÓRE DOTYCZYŁY PLUSÓW I MINUSÓW ZAKUPÓW W KRÓTKIM ŁAŃCUCHU DOSTAW

(z tego słodkowodnych 0,17 kg). Poziom konsumpcji ryb zbliżony do przedwojennego zarejestrowano po wojnie dopiero w 1955 roku!

REGULACJE PRAWNE i wytyczne

Jako druga spośród prelegentów wystąpiła lekarz weterynarii Izabela Handwerker, która omówiła zasady zapewnienia dobrostanu w hodowlach ryb. Wskazała też, w jakim kierunku będą zmierzały wytyczne i regulacje prawne w Unii Europejskiej dotyczące tych kwestii.

Krajowy Plan Strategiczny, który wszedł w życie 15 marca tego roku, stanowi zasadniczą zmianę w podejściu do płatności obszarowych. W ramach tego dokumentu obowiązuje nowa, wzmocniona warunkowość, jak również tzw. ekoschematy, czyli dobrowolne, roczne zobowiązania rolnika do stosowania praktyk korzystnych dla klimatu, środowiska oraz dobrostanu zwierząt (wykraczające poza wymagania minimalne). Budżet przeznaczony na wsparcie w ramach ekoschematu „Dobrostan Zwierząt” wynosi około 1,4 mld euro.

Izabela Handwerker przekazała, jakie są wytyczne dotyczące jakości wody i czynności wykonywanych wobec ryb, służące zapew-

nieniu dobrostanu ryb utrzymywanych w gospodarstwie rybackim, które zostały opracowane przez utworzoną z własnej inicjatywy grupę ds. ryb w ramach unijnej platformy dobrostanu zwierząt. W szczególności ryby utrzymywane w gospodarstwie rybackim są istotami czującymi, a ich hodowla wiąże się z etyczną odpowiedzialnością za zapewnienie ich dobrostanu. O ryby należy dbać za pomocą odpowiednich środków zapobiegawczych i wspomagających, w pełni uwzględniając potrzeby danego gatunku. Ponadto należy zapobiegać bólowi, niepokojowi, cierpieniu, występowaniu chorób, śmierci, stresowi, agresji i zaburzeniom zachowań oraz je minimalizować, jednocześnie możliwie jak najbardziej zwiększając skalę naturalnych zachowań i pozytywnego dobrostanu.

Kolejne wystąpienie - Zbigniewa Szczepańskiego - zapoczątkowało dyskusję na temat sprzedaży karpia w krótkich łańcuchach dostaw, w kontekście tego, jak karp w trakcie sprzedaży był postrzegany przez konsumentów i opisywany w mediach. W trakcie kampanii sprzedażowej w grudniu 2022 roku dyskutowano bardzo dużo o cenach karpia, które poszybowy do nienotowanych od dawna pułapów. Stało się tak zarówno z uwagi na drastyczny wzrost kosztów, jak i

mniejszą produkcją w porównaniu z rokiem poprzednim.

KONSUMENTI mają głos

Wystąpienie Zbigniewa Szczepańskiego uzupełniła prelekcja Tomasza Kulikowskiego na temat postrzegania krótkich łańcuchów dostaw (k.l.d.) przez konsumentów. Otóż, z badań rynkowych w dwóch różnych wielkościach ośrodkach miejskich (Brzeszcze i Katowice) wynikały następujące wnioski:

- większość konsumentów wierzy, że produkt kupiony w k.l.d. ma lepszą jakość, a problemem jest co najwyżej forma przetworzenia i zakres asortymentu. Trzeba też odnotować, że dla co piątego kupującego w k.l.d. motywatorem jest dostępność żywej ryby,
- cena w k.l.d. jest postrzegana niejednoznacznie, gdyż nieco więcej konsumentów uważa, że „za jakość się płaci” (value-for-money), ale inni szukają tu niższej ceny, bądź uważają k.l.d. za zbyt drogi w stosunku do marketów,
- odległość jest główną barierą do zakupów w k.l.d., ale atmosfera i bezpośredni kontakt z producentem są motywatorami dla co trzeciego kupującego w k.l.d.,
- brak informacji co do tego, gdzie i kiedy można kupić karpia jest podstawową,



PO WYKŁADACH PRZYSTĄPIENO DO LOSOWANIA TRZECH ZESTAWÓW SPRZEDAŻOWYCH. NASZĄ „SIEROTKĄ” BYŁ, JAK ZWYKLE, RYSZARD PIWOWARSKI



OTO SZCZĘŚLIWCY, KTÓRYCH WZBOGACILI SIĘ O ZESTAWY DO SPRZEDAŻY BEZPOŚREDNIEJ KARPI. ZAPEWNE BĘDĄ ONE UŻYWANE JUŻ W TYM ROKU



DR MIROSLAW CIEŚLA WRAZ Z DR. JANEM ŻELAZNYM PRZEPROWADZILI SEKCJĘ RYB. OMÓWILI PRZY TYM PO KOLEI RÓŻNE ORGANY WSKAZUJĄC, JAK POWINNY ONE WYGLĄDAĆ U ZDROWYCH RYB



CERTYFIKATY Z TEJ KONFERENCJI W KORZYCNICY POWINNY PRZYPOMINAĆ O KONIECZNOŚCI ROZWIJANIA M.I.N. SPRZEDAŻY BEZPOŚREDNIEJ

a zarazem najprostszą do pokonania barierą, jest więc najefektywniejszym narzędziem do zachęcenia konsumentów do zakupów.

Ciekawe odpowiedzi padły wśród respondentów również na pytanie: skąd czerpią informacje na temat dobrych miejsc zakupu ryb? Prawie 30 proc. opiera się na opinii znajomych i rodziny, czyli marketingu szeptanym. Co piąty ankietowany decyzje zakupowe podejmuje na podstawie informacji uzyskanych z Internetu, a około 15 proc. kieruje się informacjami z różnego rodzaju tablic zewnętrznych, plakatów i ogłoszeń.

Sekcja NA EKRANIE

Wykład dr. Mirosława Kuczyńskiego pt. „Autostrada dla karpia” pokazał z kolei zebranym, jak wiele jest podobieństw pomiędzy planowaniem budowy stawów i inwestycji, na przykład, drogowych. Wszystko zaczyna się od studium koncepcyjnego (czyli co ma być produkowane, czy istnieją odpowiednie warunki wodne, jaki będzie sposób produkcji). Kolejny etap to studium wykonawcze (czyli od czego zacząć, badania do przeprowadzenia, co trzeba poświęcić, aby coś zyskać, wyliczenia zysków oraz ich przepływu). Kiedy wstępne

etapy planowania wypadną po myśli inwestora, przychodzi moment na wstępny projekt (rysunki i wyliczenia, także dotyczące przyszłej eksploatacji, sposobu zaopatrzenia w wodę i jej pozbywania się), a potem uzgodnienia i decyzje (bez nich nie da się ruszyć inwestycji - budowlane, wodne, środowiskowe). Dopiero po tym etapie wstępnym, często żmudnym i długotrwałym, mamy do czynienia z właściwą budową (przygotowanie terenu, przyłącza, kolejne warstwy, infrastruktura towarzysząca, doprowadzalniki).

Po uruchomieniu obiektu następuje etap technologii chowu wraz z poznawaniem obiektu w kolejnych latach. Nie ma bowiem dwóch takich samych obiektów, a nawet dwóch takich samych stawów.

Celem wykładu dr. Mirosława Cieśli, który odbył się z udziałem niezastąpionego dr. Jana Żelaznego, była próba wyjaśnienia, w jaki sposób patrzeć na karpia czy też dowolny inny gatunek ryb, aby móc dokonać wstępnej oceny stanu zdrowotnego obsady i na jej podstawie spać spokojnie lub też podejmować decyzje o konieczności interwencji o charakterze leczniczym. Równoległe z wykładem przeprowadzona została sekcja karpia (uwaga, badania kliniczne i sekcja ryb mogą

być przeprowadzone jedynie na rybach świeżo uśmierconych - chodzi o to, by były w pełni wiarygodne). Takie badanie służy bowiem do postawienia wiarygodnej diagnozy w przypadku zaburzeń w hodowli, a także stanowi podstawę do oceny przydatności ryb jako produktu spożywczego i stwierdzenia poziomu zachowanego dobrostanu ryb. Dzięki zainstalowanej kamerze, prelegenci dokonali sekcji ryb na oczach uczestników konferencji.

Były minister APELUJE

Na zaproszenie Towarzystwa Promocji Ryb w konferencji (zdalnie) wziął udział również były minister rolnictwa, poseł na Sejm RP, Jan Krzysztof Ardanowski. W półgodzinnym wystąpieniu przedstawił swoją wizję zagrożeń stojących przed rolnictwem, w tym rybactwem. Apelował, aby przeciwstawiać się próbom narzucania przez organizacje prozwierzęce zasad i norm zagrażających faktycznie całej produkcji zwierzęcej.

Ostatnim elementem konferencji było losowanie trzech zestawów (namiot plus zbiornik ze sprężarką) do sprzedaży bezpośredniej.

ZBIGNIEW SZCZEPAŃSKI



NA KONFERENCJI SPOTKAŁO SIĘ PONAD 100 RYBAKÓW. ZBLIŻAŁ SIĘ CZAS ZARYBIEŃ, DYSKUTOWANO WIĘC O DOSTĘPNOŚCI I CENACH MATERIAŁU OBSADOWEGO

SZKIEŁKIEM I SIECIĄ



**DR MIROSŁAW
KUCZYŃSKI**
ekspert rybacki

Kombinatoryka WODNA

Na olbrzymiej połaci Polski mamy do czynienia z głębokimi problemami zaopatrzenia w wodę dla celów rolniczych, leśnych i rybackich. Sytuacja taka - z różnym nasileniem - trwa już od szeregu lat, więc trzeba mieć na uwadze, że prędzej czy później musimy liczyć się z ograniczeniami w dostępie do wody.

Za oknem temperatura 30 stopni Celsjusza i powyżej, deszczu jak na lekarstwo albo przeciwnie - strugi wody spływają z nieba na ziemię, by zniknąć w szybko uciekających do morza gwałtownych przyborach rzek. Woda krąży w globalnym cyklu, paruje z otwartych akwenów i powierzchni Ziemi, jest transpirowana przez rośliny lądowe, wysyca atmosferę parą, zbiera się w obłokach, kondensuje i opada ponownie na powierzchnię, by zasilić słodkowodne zasoby. Te z kolei spływają, zbierając wszystko co natura i cywilizacja wytworzyły, by znów odparować z globalnego oceanu. Globalna recyrkulacja trwa.

Skąd ten DEFICYT?

Skąd więc wysychające Wielkopolska, województwo łódzkie czy Kujawy, gdzie deficyt wody, według danych z 5 lipca, sięgnął już 220 mm? Trudniejszą sytuację obserwuje się tylko na Pomorzu - tam do zerowego bilansu wody brakuje już ok. 250 mm. Nawet w południowo-wschodniej części kraju, gdzie rybacy użytkownicy wody nie mają powodów do narzekań, deficyt opadów wynosi od 50 do 100 mm, mimo że kryterium suszy nie zostało tam jeszcze przekroczone. Media grzmą, że w okolicy Piły wyschły ze szczętem co mniejsze jeziora. Skąd ten deficyt, skoro wody w globalnym obiegu jest tyle samo, a nie ulega ona zatrzymaniu w lodowcach, gdyż globalne ocieplenie powoduje raczej ich topnienie niż przyrastanie?

Problem tkwić może w tym, że w podwyższonej temperaturze powietrza para wodna

utrzymuje się w atmosferze zamiast kondensować i opadać, a przy okazji zwiększa efekt cieplarniany. Niezależnie jednak od przyczyn, skutek jest oczywisty: na olbrzymiej połaci kraju mamy do czynienia z głębokimi problemami zaopatrzenia w wodę dla celów rolniczych, leśnych i rybackich. Sytuacja taka - z różnym nasileniem - trwa już od szeregu lat, więc trzeba mieć na uwadze, że prędzej czy później musimy liczyć się z ograniczeniami w dostępie do wody. Fizycznymi (z uwagi na jej dostępność) lub administracyjnymi. Liczyć się także trzeba z drastycznym pogorszeniem jakości dostępnej wody, no bo przecież odparowuje tylko woda, a rozpuszczone w niej sole już nie, czego boleśnie w ubiegłym roku doświadczyła Odra. Pora więc zacząć nie tylko myśleć o przystosowaniu się, ale wręcz przygotowywać konkretne działania. Niestety, nie ma jeszcze katalogu gotowych do wykorzystania w gospodarce stawowej rozwiązań i trzeba je dopiero tworzyć, zwłaszcza tam, gdzie wody brakuje najbardziej.

Pojęciami robiącymi światową karierę są: akwakultura cyrkularna, czyli wchłaniająca jak najwięcej własnych produktów ubocznych; multitroficzna, czyli oparta na wzajemnie uzupełniających się gatunkach czy, wreszcie, ekstensywna, czyli oparta wyłącznie na naturalnych zasobach pokarmowych. Dwie ostatnie definicje opisują sposoby, które stawowa gospodarka karpiowa zna doskonale. W znacznej części oparta jest bowiem na nielicznych obsadach i dużym wykorzystaniu pokarmu naturalnego, a multitroficzność też już przerabiała w postaci

łącznego chowu karpia i kaczek, nutrii czy o wiele wcześniej bydła, czego pozostałości tkwią w organicznym nawożeniu stawów. Czy jednak w tym obszarze niczego w ramach malejących zasobów wodnych zrobić już nie można?

Rybackie MYŚLENIE O WODZIE

A co, gdyby w bezpośrednim sąsiedztwie stawów wybudować porządną układ recykulowany (RAS), w którym produkowane sandacze, tilapie, sumy czy węgorze zbudują zrąb ekonomiczny, a odpływ z RAS będzie wykorzystany jako nawóz w stawach? Mamy multitroficzność, a przy okazji odpływ z RAS byłby w całości absorbowany, nie obciążając rzek, i spełnia się koncepcja cyrkularności akwakultury. A może przyjrzeć się konstrukcji systemu prowadzenia wody i stawom - uszczelnić je, by nie tracić i tak szczupłych ilości wody, by na o wiele mniejszej powierzchni karpie mogły być produkowane w sposób bardziej intensywny, a pozostała część arealu służyć będzie doczyszczaniu i retencji? Mamy więc ekstensyfikację z jednoczesnym utrzymaniem wielkości produkcji przy niższych kosztach obsługi mniejszego arealu wykorzystywanego bezpośrednio do produkcji ryb, czyli ekonomicznie też powinno być wszystko w porządku.

Może trzeba więc zacząć kombinować o wodzie bardziej innowacyjnie, po środki inwestycyjne sięgając do stosownych działań programu operacyjnego. Dla wody, dla Ziemi, dla siebie.



KLIMATYCZNY BILANS WODY (LIPIEC 2023 R.)

| GRAFIKA: IUNIG W PUŁAWACH

ZJECHAŁO 5 TYSIĘCY OSÓB! I WSZYSCY CHCIELI RYBĘ

„Pomyślałem, że na środku „Jeziora” w Rudzie Różanieckiej zbuduję sztuczną wyspę, a na niej stanie ta wymarzona restauracja, czyli dzisiejsza Karczma „Pod Szczęśliwym Karpem”, do której będzie prowadził dębowy pomost i w której będę oferował głównie dania z wyhodowanych we własnym gospodarstwie ryb”.

ROZMOWA Z MIROSLAWEM ZABORNIKIEM, PREZESEM RYBACKIEJ LOKALNEJ GRUPY DZIAŁANIA „ROZTOCZE”, RYBAKIEM Z 36-LETNIM DOŚWIADCZENIEM, WŁAŚCICIELEM GOSPODARSTWA RYBACKIEGO „KARCZMA DĘBOWY DWÓR” W RUDZIE RÓŻANIECKIEJ (WOJ. PODKARPACIE)

Warto w dzisiejszych czasach być w Polsce rybakim?

Ja nie narzekam. Mój rybacki biznes ma się nieźle, działa jak dobrze naoliwiona maszyna.

Spodziewał się Pan, że ta rybacka kariera może tak się potoczyć?

Nie, absolutnie. Pochodzę z Rudy Różanieckiej, która w latach 80. ubiegłego wieku była jedną z tych małych wiosek na Roztoczu, o której mało kto słyszał. Gdy skończyłem szkołę podstawową, nie miałem pomysłu na swoją przyszłość. Właściwie to decyzję podjął za mnie Jan Białek, mój ojciec chrzestny, będący wówczas dyrektorem Państwowego Gospodarstwa Rybackiego „Ruda Różaniecka”, który jakoś dostrzegł we mnie rybaka i po prostu zawiózł do Technikum Rybackiego w Sierakowie. Zostałem więc od razu rzucony na głęboką wodę.

I to daleko od domu...

Bardzo daleko, a przecież 15 lat miałem skończyć dopiero w grudniu. Podróż do szkoły i do internatu, w którym zostałem zakwaterowany, zajmowała aż 16 godzin. Z Rudy Różanieckiej najpierw autobusem jechałem do Jarosławia, wsiadałem do pociągu, w którym spędzałem 14 godzin, po czym wysiadałem w Szamotułach. Stamtąd ruszałem jeszcze w godzinną podróż autobusem do Sierakowa. Nietrudno się domyślić, że wyjazdy do domu były rzadkością. W codziennym szkolnym życiu nie miałem co liczyć na wsparcie bliskich, musiałem sam o siebie się zatroszczyć. Bardzo szybko stałem się samodzielny i po jakimś czasie zdecydowałem, że przeniosę się do położonego znacznie bliżej Kocka, gdzie skończyłem technikum rybackie.

Całe życie zawodowe spędził Pan w Rudzie Różanieckiej. To był świadomy wybór czy zdecydował przypadkiem?

Po szkole musiałem wrócić do Rudy przynajmniej na trzy lata, bo w trakcie nauki gospo-



MIROSLAW ZABORNIAK

| FOT. JAROSLAW CZERWIŃSKI

darstwo rybackie wypłacało mi stypendium i zobowiązany byłem je odpracować. Dobrze mi się jednak tu pracowało i zostałem. Dziś mogę powiedzieć, że tutejsze stawy znam jak własną kieszeń. Zaczynałem jako stażysta, później awansowałem na młodszego specjalistę, specjalistę, głównego specjalistę..., a po przekształceniach własnościowych zostałem udziałowcem i pełnomocnikiem spółki. Z czasem pozostałych udziałowców udało mi się spłacić i w 2015 roku - pamiętam dokładnie, 26 lutego, w dniu moich imienin - kupiłem połowę dawnego PGRyb. „Ruda Różaniecka”. Od tego momentu prowadzę 250-hektrowe Gospodarstwo Rybackie „Karczma Dębowy Dwór”.

Jaka jest jego specyfika?

Rybactwo jest moją wielką pasją. Nie zatrudniam ichtiologa, mam kilku pracowników, ale sam czuwać nad prowadzeniem rybackiego biznesu. Jako jeden z pierwszych w Polsce produkuję karpia w cyklu dwuletnim i każdego roku sprzedaję ok. 160 ton ryby handlowej, o wadze od 1,6 do 2 kilogramów. Specjalizuję się też w sprzedaży materiału zarybieniowego - rocznie to jakieś 100-120 ton. Gospodarstwa rybackie kupują u mnie krocza, duże

wzięcie mają też inne ryby, m.in., szczupaki, sumy, jazie, karasie, liny... Jeśli chodzi o materiał zarybieniowy, to oferuję przynajmniej 12 gatunków. Chętnych nie brakuje, naprawdę nie mam żadnych problemów ze zbytem.

A jednak rybactwo chyba nigdy nie było dla Pana jedynym źródłem dochodu...

To prawda, jestem typem człowieka, który zawsze chciał mieć jakieś dodatkowe zajęcie i kolejne źródło dochodu. W młodości założyłem zespół muzyczny, później jako pierwszy przywaciarz miałem tutaj koncesję na sprzedaż alkoholu, prowadziłem w całej okolicy ciucholandy, byłem dostawcą biomasy do elektrowni... Długo można by o tym odpowiadać - pomysłów na zarabianie pieniędzy nigdy mi nie brakowało.

I tak doszedł Pan do wniosku, że nad jedynym ze stawów w tej mało komu znanej Rudzie Różanieckiej warto zbudować wielki ośrodek gastronomiczno-rekreacyjny?

Można by to tak ująć. Faktycznie, w otoczoneym lasami i zasilanym źródlaną wodą 20-hektarowym stawie „Jezioro” dostrzegłem wielkie możliwości. Kupiłem go już w 2009 roku i ostro zabrałem się do pracy, bo zawsze

marzyło mi się posiadanie restauracji i hotelu, bo ja nie tylko lubię zarabiać pieniądze, przede wszystkim uwielbiam ludzi, muzykę, taniec i śpiew. Zaczęłam od małych kroków - najpierw powstała tutaj pizzeria. Później pomyślałem, że na środku „Jeziora” zbuduję sztuczną wyspę o powierzchni ok. 1700 metrów kwadratowych, a na niej stanie ta wymarzona restauracja, czyli dzisiejsza Karczma „Pod Szczęśliwym Karpem”, do której będzie prowadził solidny dębowy pomost i w której będę oferował głównie dania z wyhodowanych we własnym gospodarstwie ryb. Nietrudno sobie wyobrazić, jak wielkie było to przedsięwzięcie, ile ta budowa pochłonęła stali i betonu, ale udało się - w 2011 roku karczma została otwarta.

Pamięta Pan ten pierwszy dzień?

Będę pamiętać do końca życia. Nie załowałem pieniędzy na reklamę i zgłosiłem otwarcie karczmy jako festyn, imprezę masową z zespołem muzycznym i tańcami, ale tłum, który się zjawił, przeszedł moje najśmielsze oczekiwania. Jeden z gości powiedział później dziennikarzom, że tyłu zgromadzonych w plenerze widział ostatnio na mszy świętej odprawianej przez papieża Jana Pawła II. Oczywiście, mocno przesadził, bo tak realnie zjechało około pięć tysięcy osób. I wszyscy chcieli zjeść u mnie rybę. Ostatecznie zabrakło nie tylko ryb, ale wszelkiego jedzenia, zabrakło też napojów, a droga dojazdowa co rusz się blokowała. Obecnie, jeśli tylko dopisze pogoda, to na niedzielny obiad przyjeżdża do mnie nawet półtora tysiąca gości. Parking bywa zastawiony kilkuset samochodami.

Sukces karczmy był impulsem do dalszego inwestowania?

Tak, bo, jak już wspominałem, na miejscu usiedzieć nie mogę. Wpadłem na pomysł, że przy „Jeziorze” zbuduję salę weselną z miejscami noclegowymi. I ta sala w 2012 roku powstała. No tak, ale potem okazało się, że prawdziwe pieniądze zarabia się wcale nie na weselach i pobytach gości indywidualnych, a na organizowanych przez firmy szkoleniach, konferencjach i spotkaniach integracyjnych, z tym że wówczas trzeba już zapewnić nocleg przynajmniej stu osobom. Znowu zabrałem się za budowę i w 2020 roku uruchomiłem nowy hotel z nowoczesnie wyposażoną salą konferencyjną na trzysta osób i czternastoma



Z LOTU PTAKA STAW „JEZIORO” PREZENTUJE SIĘ IMPONUJĄCO. DO POŁOŻONEJ NA WYSPIE KARCZMY „POD SZCZĘŚLIWYM KARPIEM” PROWADZI DĘBOWY POMOST | FOT. TADEUSZ PÓŹNIAK

kolejnymi pokojami. Później powstały jeszcze nad samym brzegiem stawu luksusowo wyposażone cztery domy z rozległym widokiem na wodę i własnymi pomostami. Łącznie w całym obiekcie mogą przenocować obecnie 105 osób.

Którym zapewnić trzeba jeszcze atrakcje...

Cały czas o tym myślę. Przepiękna okolica zachęca do spacerów i wycieczek rowerowych, jest oddzielone groblą kąpielisko zasilane wspominaną już źródłaną wodą, jest plaża z boiskami i sprzętem pływającym, przygotowałem specjalne łowisko dla wędkarzy i teren dla miłośników paintballu. Problem z tymi atrakcjami pojawia się jesienią i zimą, bo przecież chodzi o to, by usytuowany w takim miejscu biznes kręcił się nie tylko sezonowo, ale przez okrągły rok. Dlatego właśnie przymierzam się, by zagospodarować pomieszczenia pod jednym z tarasów o łącznej powierzchni ok. 600 mkw. Powstaną tam m.in. gabinety masażu i odnowy biologicznej, siłownia, sauna i jacuzzi. Na pewno zbuduję też kolejne domy nad wodą, a na ich tyłach kryty basen. Bardzo zależy mi, by moi goście czuli dopieszczeni pod każdym względem. Wiem, że odwiedzają się jeszcze większą liczbą rezerwacji, a to będzie oznaczało dla mnie większy zarobek.

Znajduje Pan czas na wypoczynek?

Ostatni raz na wczasach byłem kilkanaście lat temu, ale naprawdę taki już jestem pokręcony wariat, że najbardziej cenię sobie nie wakacje, ale działanie - kolejne wyzwania i inwestycje. W tym po prostu się spełniam, zresztą już wspiera mnie mój starszy syn Kamil, inżynier rybactwa, a także absolwent logistyki i zarządzania na Politechnice Rzeszowskiej, który zarządza tym zbudowanym przez mnie ośrodkiem w Rudzie Różanieckiej. Młodszy Miłosz jest na razie uczniem Technikum Gastronomicznego w Rzeszowie i zdobywa doświadczenie, które, mam nadzieję, w przyszłości również w tym miejscu wykorzysta.

Nie obawia się Pan, że w tym zataczającym coraz szersze kręgi biznesie w pewnym momencie po prostu zabraknie czasu na ryby i rybactwo?

Na stawy przyjeżdżam codziennie o godzinie czwartej rano - zaczynam od rutynowego objazdu i kontroli, a o godzinie siódmej spotykam się z pracownikami, rozmawiam z nimi i wydaję dyspozycje. W ciągu ostatnich 12 lat nie opuściłem gospodarstwa rybackiego nawet na jeden dzień i nie wyobrażam sobie, by to miało się zmienić.

GRZEGORZ KOŃCZEWSKI



KARCZMA „POD SZCZĘŚLIWYM KARPIEM” PRZYCIĄGA SMAKOSZY RYB. TAK TEŻ BYŁO W TRAKCIE FESTIWALU RYB Z ROZTOCZA | FOT. TADEUSZ PÓŹNIAK



ODŁOWY SUMA PRZEZ KUCHARZY UCZESTNICZĄCYCH W KULINARNYM PUCHARZE POLSKI 2022 | FOT. TADEUSZ PÓŹNIAK



ANNA KUŚMIERCZAK-KUCEŁ | FOT. J. CZERWIŃSKI

ŚWIEŻOŚĆ I SMAK - KARP Z BEŁŻCA GODZIEN WIERSZA

„Po ośmiu latach funkcjonowania Karczma Rybacka „Karpiówka” jest rozpoznawalna nie tylko na Roztoczu i Lubelszczyźnie, ale dosłownie w całej Polsce. Ludzie już wiedzą, że bez względu na liczbę gości, smaki naszych dań się nie zmieniają, że - choć to ogromne wyzwanie - utrzymujemy jakość”

ROZMOWA Z ANNĄ KUŚMIERCZAK-KUCEŁ,
PROWADZĄCĄ KARCZMĘ RYBACKĄ
„KARPIÓWKA” W BEŁŻCU (WOJ. LUBELSKIE)
NA ROZTOCZU

Absolwentów Szkoły Głównej Handlowej zazwyczaj spotyka się za biurkami szacownych firm, a Pani pracuje w kuchni, na zapleczu, bez oporów zakłada rybackie wodery, potrafi nie tylko odłowić i oprawić ryby, ale także o nie odpowiednio zadbać...

Jako specjalistka w zakresie finansów i bankowości przez pewien czas rzeczywiście siedziałam za biurkiem i zajmowałam się kredytami, a później pracowałam w znanej firmie kosmetycznej. Doszłam jednak do wniosku, że to nie jest mój świat. Wróciłam do Bełżca, czyli do rybackich korzeni - tutaj rybaczył mój dziadek, a w okolicach tej miejscowości z tatą Antonim i bratem Ireneuszem od podstaw stworzyliśmy Gospodarstwo Rybackie „Bełżec”. Praca na stawach jest wyjątkowa - ciężka, czasochłonna, ale jednocześnie wspaniała, zapewniająca kontakt z naturą i wyciszenie.

I w którymś momencie wymyśliła sobie Pani „Karpiówkę”?

O nie, tak to nie było. Na pomysł uruchomienia nie karczmy, a smażalni, wpadł kolega taty, który jako pierwszy dostrzegł w tym miejscu potencjał. To centrum Bełżca, przy drodze prowadzącej z Zamościa do przejścia granicznego z Ukrainą w Hrebennem. Tutaj właśnie mój dziadek miał niewielkie, zasilane wodami Kryniczki stawy, które my później wykorzystywaliśmy jako magazyny, zwożąc tu karpie i inne ryby handlowe z całego gospodarstwa. Tak więc w to konkretne miejsce klienci przyjeżdżali od lat, bo kojarzyło się z dobrą świeżą rybą. Gdy w końcu zmodernizowaliśmy płuczkę i powstała wiata wykorzystywana praktycznie tylko w grudniu, to wspomniany kolega taty uznał, że to świetne miejsce na smażalnię. Tata do pomysłu bardzo się zapalił i od razu mnie dostrzegł w roli prowadzącej, choć zaręczam, że wcale się do tego nie paliłam. Oczywiście, tę wiatę trzeba było odpowiednio zmodernizować. I tak w 2015 roku powstała karczma z przepływającą przez środek lokalu rzeczką, na której osadzona jest przykryta obecnie

szklaną podłogą płuczka. Dla gości to wielka atrakcja - ryby, m.in., karpie i jesiotry, pływają dosłownie pod nogami. Co ciekawe, w grudniu na trzy tygodnie dolna część karczmy zmienia się w miejsce świątecznego odłowu ryb. Demontujemy wówczas drewniane podłogi, oklejamy ściany folią, a cyklopem, który znajduje się w karczmie przez cały rok, odławiamy karpie. To trzeba zobaczyć!

Miała Pani jakieś doświadczenie w prowadzeniu restauracji?

Żadnego, pewna byłam jedynie swojego smaku i to na nim oparłam to przedsięwzięcie. Od samego początku swojemu zespołowi powtarzałam: „dla was jest to któreś tego dnia danie, ale dla gościa pierwsze - jedno, jedyne, musicie więc za każdym razem przygotować je tak, jakby i dla was było ono tym pierwszym i jedynym”. Takie podejście sprawdziło się - łatwiej było utrzymać jakość i powtarzalność poszczególnych dań. Błędów, oczywiście, uniknąć się nie udało. Po jakimś czasie usunęłam, na przykład, z karty dorsze i halibuty. Nie miało sensu oferowanie mrożonych ryb morskich, gdy pod ręką były świeżutki,

wyhodowane przez nas karpie, sumy, sandacze. Z czasem niemal całościowo przeszedłem na sprawdzone produkty lokalne.

Wystarczy rzucić okiem na menu, by przekonać się, że dziś w karcie dominują bełżeckie ryby. Można jednak także znaleźć żurek...

To nie jest typowy żurek - to nasz autorski żurek, gotowany na wędzonym sumie z bełżeckich stawów. Jego historia jest, zresztą, dość ciekawa. Na samym początku niemal codziennie zachodzili do nas mieszkający w pobliżu Ukraińcy, zadając pytanie: „żurek jest?”. Po czym wychodzili, bo zupy rybne ich nie interesowały, a my traciliśmy klientów. Wtedy jedna z pracownic powiedziała: „chcą żurku, to im go ugotujemy, ale na wędzonej rybie”. Dziś nie wyobrażam sobie, by tej zupy zabrakło w karcie. To jedno z naszych sztanदारowych dań, tak samo jak zaoferowana później dziarska zupa rybaka - wyrazista, nieco pikantna, z kawałkami fileta z karpia i warzywami. Niektórzy goście przyjeżdżają po nią ze słoikami, a jeden z naszych klientów ze Lwowa za każdym razem kupuje 15-20 litrów. Wcale się nie dziwię - sama od dwóch lat codziennie jem porcję dziarskiej i jeszcze mi się nie znudziła.

Dania główne też opierają się na miejscowych rybach?

Oczywiście. Podajemy dania z różnych ryb - suma, sandacza, szczupaka, pstrąga, ale króluje karp. O naszym filecie z karpia zapiekany w porach jeden z gości powiedział tak: „gdybym był poetą, to o tym karpniu napisałbym wiersz”. Wiersz ostatecznie nie powstał, ale danie cieszy się ogromną popularnością, dorównując pierogom z farszem z karpia. Ktoś pomyśli: „pierogi jak pierogi, można je zjeść w wielu miejscach w Polsce”. No nie, nasze są wyjątkowe, mają nieco zadziorny charakter, który na długo pozostaje w pamięci, i nie są - jak gdzieś indziej - łączone z serem, grzybami czy szpinakiem. Farsz to po prostu 100 proc. ryby, zioła i nic więcej. Nie przez przypadek wraz z naszym karpniem wędzonym z Bełżca zostały wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez ministra rolnictwa i rozwoju wsi.

Tajemnica sukcesu tkwi w świeżości ryby?

Świeżość to obowiązkowy punkt wyjścia. W „Karpiołwce” podajemy wyłącznie ryby „pro-



NA ŚRODKU „KARPIOŁWKI” ZNAJDUJE SIĘ PRZYKRYTA OBECNIE SZKLANĄ PODŁOGĄ PŁUCZKA RYBY, M.I.N., KARPIE I JESIOTRY, PŁYWAJĄ DOSŁOWNIE POD NOGAMI GOŚCI | FOT. JAROSŁAW CZERWIŃSKI

sto z wody”, bo stawy mamy na wyciągnięcie ręki, a za jakiś czas będziemy też mogli korzystać z budowanej właśnie własnej przetwórci rybn. Na początku naszej działalności bywało, że ryby w kuchni zabrakło. Wtedy brałam podbierak, i tak jak stałam, nieraz w eleganckiej sukience, brałam się za odłów. Ludzie byli w szoku, bo pytałam jeszcze: „pan to, zdaje się, zamawiał suma, tak?”. I po chwili sum trafił do podbieraka.

Musiał być jednak jeszcze odpowiednio przyrządzony...

Zgadza się, na smaku się koncentrujemy, smak gwarantujemy i za smak jesteśmy doceniani. Nasze dania zdobyły już kilkadziesiąt nagród, nie sposób ich wszystkich wymienić, a nawet spamiętać, ale najważniejsze są dla mnie Perły przyznane przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego na poznańskich targach Smaki Regionów. Dostaliśmy je za „Karpia wędzonego dzwonko” i „Karpia-rza”, czyli nasz autorski karpiowy paprykarz. „Karpia-rza” w słoiku można u nas kupić na bieżąco, ale zamkniętych w szkle rybnych specjalów oferujemy obecnie znacznie więcej - m.in. „Paszтет z karpia”, „Pstrąg po bełżecku”, „Karp filet po bełżecku” - a zaczęliśmy je przegotowywać na prośbę gości, którzy koniecznie chcieli coś ze sobą zabrać... W ofercie mamy dziś także delikatne i aromatyczne karpie i pstrągi naturalnie wędzone dymem olchowym, oferujemy też pełen serwis cateringowy oraz przygotowanie cieszących się

dużą popularnością weselnych i bankietowych stołów rybnych.

Duży ruch panuje w „Karpiołwce”?

Jednocześnie możemy przyjąć około 190 osób, a latem, szczególnie podczas weekendów, i tak bywa, że na stolik trzeba poczekać. Niektórzy potrafią nadłożyć wiele kilometrów, by usiąść w wygodnej sofie, zjeść świeżego karpia i mieć jeszcze widok na staw. Staramy się też zapewnić atrakcje najmłodszym, często, zresztą, gościmy w „Karpiołwce” grupy szkolne. Adam Żukowski, bardzo doświadczony pracownik, który rybaczył jeszcze z moim dziadkiem, opowiada im o hodowli karpia, wraz z nimi karmi karpie, wędkuje albo łowi ryby podbierakiem. Dzieci mają też okazję spróbować faworków z karpia, które wcześniej własnoręcznie przygotowały. Zależy nam, by młode pokolenie dobrze poznało tę rybę.

Jak podsumowałaby Pani te osiem lat działalności?

„Karpiołwka” jest już dobrze rozpoznawalna nie tylko na Rostoczu i Lubelszczyźnie, ale dosłownie w całej Polsce. Ludzie wiedzą, że bez względu na liczbę gości, smaki naszych dań się nie zmieniają, że - choć to ogromne wyzwanie - utrzymujemy jakość. Chwalą, dziękują, gratulują... Ostatnio ktoś powiedział: „wasze dania uszczęśliwiają mi życie”. Takie słowa dają wielką satysfakcję, napędzają do dalszej pracy nie tylko mnie, ale cały nasz zespół.

GRZEGORZ KOŃCZEWSKI



W ŚWIAT KARPIA NA TERENIE „KARPIOŁWKI” WPROWADZA MŁODYCH LUDZI DOŚWIADCZONY PRACOWNIK ADAM ŻUKOWSKI | FOT. MAŁGORZATA MIECZNIK



BOGATA OFERTA ZAMKNIĘTYCH W SZKLE RYBNYCH SPECJAŁÓW TO JEDNA Z MOCNYCH STRON BEŁŻECKIEJ „KARPIOŁWKI” | FOT. URSZULA NIEŚCIORUK

KUCHNIA, NATURA I RELAKS, CZYLI CZTERY STAWY

„Żaby organizują u nas koncerty, które goście określają jako metafizyczne wręcz doświadczenie. Jelenie i sarny, które pojawiają się na stawach, regularnie można obserwować z bardzo bliska. Podobnie jest z ptakami. Ciekawskie dudki licznie urzędują na groblach przed jurtami; załatwiają tutaj, między innymi, bieliki i bociany czarne”.

ROZMOWA Z **AGNIESZKĄ ANDRUSZEWSKĄ**,
WSPÓŁWŁAŚCICIELKĄ ZARZĄDU DÓBR
SMOLIN, BĘDĄCYCH CZĘŚCIĄ DAWNEGO
PGRYB. „RUDA RÓŻANIECKA”
W WOJEWÓDZTWIE PODKARPACKIM,
PROWADZĄCĄ POŁOŻONY NA OBRZEŻACH
PUSZCZY SOLSKIEJ OBIEKT „CZTERY STAWY
- KUCHNIA, NATURA, RELAKS” W RUDZIE
RÓŻANIECKIEJ

Trafiła Pani do branży rybackiej z dużego miasta - zdecydowała pasja, zamiłowanie do przyrody, a może wykształcenie?

Z wykształcenia jestem filolożką angielską, a więc to zupełnie inna branża. Przez ponad 20 lat pracowałam w swoim zawodzie - w Rzeszowie prowadząc szkołę językową. Na stawy natomiast trafiłam za sprawą mojego męża Cezarego. Od razu zaznaczę, że on też nie jest ichtiologiem, a prawnikiem. Rzecz w tym, że mąż zawsze był bardzo związany z tutejszymi stawami, ponieważ jego stryj, Wojciech Andruszewski, był dyrektorem Gospodarstwa Rybackiego „Ruda Różaniecka”, a później pracował w nim również Hubert Andruszewski, syn Wojciecha i kuzyn mojego męża. Gdy w 2015 roku pojawiła się możliwość wykupienia liczącej około 200 hektarów części wspomnianego gospodarstwa, postanowiliśmy spróbować swoich sił. Zarząd Dóbr Smolin, bo tak brzmi nawiązująca do rodzinnych tradycji nazwa naszego rybackiego przedsięwzięcia, prowadzimy razem z Hubertem.

Jaki był początek tego nowego rozdziału w życiu?

Trudny, nawet bardzo trudny, choć w pierwszym roku próbowałam jeszcze łączyć obowiązki w szkole językowej z zaangażowaniem na stawach. Niestety, dość szybko przekonałam się, że tak funkcjonować po prostu się nie da. Sprzedałam szkołę i w stu procentach poświęciłam się pracy w Rudzie Różanieckiej. Trzeba było opracować koncepcję funkcjonowania gospodarstwa, która miała opierać się nie tylko na tradycyjnej gospodarce rybackiej.

Już wtedy myślała Pani o przyciągnięciu na stawy turystów?

Zaczeliliśmy od przetwórnicy Smolin Fish, bo jej uruchomienie było dla nas priorytetowe.



AGNIESZKA ANDRUSZEWSKA

| ZDJĘCIA: JAROSŁAW CZERWIŃSKI

Obecnie produkujemy w niej najróżniejsze rybne specjały, m.in. świeżego karpia surowego, w tym filety, słoiczki i wędzonki. Ale kierunek gastronomiczno-turystyczny rzeczywiście mieliśmy na uwadze od samego początku naszej działalności. Przepięknie położone w otoczeniu rozległych lasów Puszczy Solskiej „Cztery Stawy” zawsze były czarujące. Oryginalnie to jeden z obiektów naszego gospodarstwa o nazwie „Krażki”, bardzo korzystnie położony w sąsiedztwie drogi Jarosław – Zamość, na którym, zresztą, cały czas prowadzimy gospodarkę rybacką. Wystarczy zaledwie trzy godziny, by dojechać tu z Krakowa, z Rzeszowa podróż zajmie półtorej godziny, a z Lublina godzinę z kawałkiem. Uznaliśmy, że to miejsce na pewno przyciągnie amatorów świeżej ryby.

I przyciągnęło?

Zależało nam, by wystartować w 2018 roku, co wiązało się z pracą na najwyższych obrotach. Stawy były wówczas jeszcze zarosnięte, brakowało prądu, wody i kanalizacji. Postawiliśmy więc na rozwiązania niestandardowe – przy stawach stanęła po prostu przyczepa gastronomiczna. Chcieliśmy jak najszybciej pokazać gościom, jak pyszne - szczególnie w tak pięknym otoczeniu - mogą być potrawy z karpia, które sama wymyślałam. Przetworzona świeża ryba, obowiązkowo (!) pozbawiony ości filet, była przywożona z naszej manufaktury i tutaj smażona. I rzeczywiście, nasze dania z karpia od razu zachwycały. Utwierdziliśmy się w przekonaniu, że obrany kierunek jest właściwy i warto w to miejsce inwestować. W takich okolicznościach zaczęła się ciężka

praca, która trwa do dziś, bo cały czas coś zmieniamy i ulepszamy. Z satysfakcją możemy też powiedzieć, że od tamtego czasu zmieniło się tu, ogromnym kosztem zresztą, naprawdę dużo – wszystkie stawy są pięknie wyremontowane, a teren kompletnie uzbrojony i gotowy na ciąg dalszy.

Można było więc pomyśleć o tym, jak tych gości zatrzymać na dłużej...

No właśnie, to miał być ten kolejny krok, który ze względu na administracyjne ograniczenia wynikające z obszaru Natura 2000 okazał się bardzo trudny, bo nawet postawienie wiaty stanowi nie lada problem. Zachodziliśmy jednak w głowę, jak wykorzystać nasz niezwykły potencjał. W takich okolicznościach narodził się pomysł, by gościom zaoferować glamping, czyli taki luksusowy camping, który miał umożliwić im przebywanie na łonie natury, a jednocześnie zapewnić warunki oferowane w niezłych hotelach. Jak się wkrótce okazało – był to pierwszy glamping na całym Roztoczu, który obecnie ma już swoich naśladowców. Na tę chwilę na stawowych groblach stoją dwie jurty oraz dwa namioty safari.

Nazwa „jurta” kojarzy się z rodzajem namiotu używanego przez ludy tureckie i mongolskie...

Zapewniam, że te nasze są o wiele bardziej luksusowe i jeśli chodzi o wyposażenie, to nie odbiegają od nowoczesnego obiektu murowanego. Nasza jurta ma powierzchnię ok. 25 metrów kwadratowych - goście mają do dyspozycji część dzienną ze świetlikiem w dachu, wygodną sofą i kominkiem, w pełni wyposażony aneks kuchenny, łazienkę z prysznicem, no i wychodzący na staw taras, z którego można wędkować albo wypłynąć - co ostatnio stało się prawdziwym hitem - na staw na desce SUP. Namioty wyposażone są podobnie, z tym że nie mają kominka. Można przyjechać z dziećmi, można zabrać ulubione zwierzęta i cieszyć się z obcowaniem z naturą w najszczerzej postaci.

Czyli...

Żaby organizują u nas koncerty, które goście określają jako metafizyczne wręcz do-



JESZCZE NIE ZDARZYŁO SIĘ, BY GOŚCIE „CZTERECH STAWÓW” SKARŻYLI SIĘ NA NUDE. NA ZDJĘCIU: ZAJĘCIA JOGI W MALOWNICZYM MIEJSCU NAD STAWAMI | FOT. AGNIESZKA ANDRUSZEWSKA

świadczenie. Jelenie i sarny, które pojawiają się na stawach, regularnie można obserwować z bardzo bliska. Podobnie jest z ptakami. Ciekawskie dudki licznie urzędują na groblach przed jurtami; zalatują tutaj, między innymi, bieliki i bociany czarne. Współpracujemy, zresztą, z panią ornitolożką, która zabiera gości na takie ptasie - rowerowe lub samochodowe - minisafari po stawach. Podczas tych wypraw, co cenią sobie szczególnie najmłodszy uczestnicy, można posłuchać wielu pasjonujących opowieści. Na naszych stawach mamy wreszcie strefę ciemności, a więc jest to doskonale miejsce do obserwacji nocnego nieba. Goście mają do dyspozycji lunetę i chętnie z niej korzystają, bo zdają sobie sprawę, że w mieście o takich warunkach mogą jedynie pomarzyć.

Jak i pewnie o miejscowych przysmakach...

Nie przez przypadek w naszej nazwie słowo „kuchnia” znalazło się na tak eksponowanym miejscu. Bardzo zależy nam, by ten wypoczynek kojarzył się również z tutejszymi smakami. Już śniadanie jest wyjątkowe. I wcale nie trzeba się nigdzie ruszać! Kosze

śniadaniowe dostarczamy przed jurtę lub namiot. Wypełniają je głównie lokalne przysmaki: wytwarzane przez nas dzemy, chleby, warzywa prosto z ogrodu, sery, wędliny i najróżniejsze przetwory pozyskiwane z zaprzyjaźnionych gospodarstw. W to, by wszystkie produkty były świeże i bardzo dobrej jakości, za każdym razem wkładamy wiele serca.

Ale po południu można wyskoczyć na świeżą rybkę do działającej tuż przy stawach smażalnio-restauracji?

Koniecznien, nieustająco bazujemy tu na karpniu, w którym - podkreślam to za każdym razem - drzemie ogromny potencjał. Wielkim powodzeniem cieszy się pozabawiony ości filet, który podajemy, na przykład, z cebulką i frytkami. Mamy też fishburgery, ale prawdziwym hitem niezmiennie pozostaje karp kanapka. To nasze autorskie danie - na świeżutki żytni chleb z masłem kładziemy odpowiednio przygotowaną rybę, cebulę i sałatkę na bazie ogórków kiszonych. Ta kanapka smakuje tak, że koniec świata! Zresztą, co tu opowiadać, najlepiej przyjechać i po prostu się przekonać.

GRZEGORZ KOŃCZEWSKI



DWIE JURTY (MARCO POLO I CZYNGIS CHAN) STANEŁY TUŻ PRZY WODZIE. Z TARASÓW MOŻNA WĘDKOWAĆ ALBO WYPLYNĄĆ NA STAW NA DESCE SUP



JURTY SĄ BOGATO WYPOSAŻONE - GOŚCIE MAJĄ DO DYSPOZYCJI M.IN. CZĘŚĆ DZIENNĄ Z SOFĄ I KOMINKIEM, A TAKŻE ANEKS KUCHENNY ORAZ ŁAZIENKĘ

MY, W STAWACH, LUBIMY POFANTAZJOWAĆ PRZY GARACH

Niedaleko Jędrzejowa w gminie Imielno położona jest wieś Stawy. Nazwa jest nieprzypadkowa i funkcjonuje co najmniej od XVI wieku, kiedy okoliczne ziemie, obfitujące w stawy rybne, należały do rodu Mokrskich. Ryby hoduje się tu nadal. Co ciekawe, można tu również zjeść dania z ryb w restauracji położonej tuż przy stawach karpionych.

Kiedy w 2002 roku Piotr Suchoń stanął na grobli 40-hektarowego obiektu w Stawach, oczyma wyobraźni widział pływające ryby i siebie w przyszłości łowiącego rekreacyjnie na wędkę na swoim prywatnym łowisku. Los jednak napisał zupełnie inny scenariusz.

- Pamiętam, gdy pierwszy raz tu przyjechałem, zobaczyłem pas trzciny i trochę wody na dnie czegoś, co miało być stawami - opowiada Piotr Suchoń. - Musiałem tu wszystko urządzić od nowa, bo poprzedni właściciel terenu nie zdążył zbyt wiele zrobić z zaplanowanej inwestycji. Dzięki kredytowi dla młodych rolników, w 1,5 roku powstały stawy o powierzchni 18 hektarów lustra wody, a w kolejnych latach dodatkowe 6 ha.

Dawniej żyłem W STRESIE

Obecny gospodarz nie miał jednak wówczas zbyt wiele wyobraźni odnośnie gospodarki rybackiej. Dopiero po pierwszym zarybieniu stawów zrozumiał, że to już nie zabawa, a rybacka machina ruszyła naprawdę szybko. Spotkał się najpierw z ichtologiem, potem różnymi kanałami zaczął zdobywać wiedzę o chowie ryb, jeździł na konferencje branżowe. Przez kolejną dekadę dużo się nauczył, ale to nie zagwarantowało mu satysfakcjonującej rentowności firmy. Dopiero dzięki nowemu pomysłowi na rybacki biznes nastąpił przełom, pomysłowi wspartemu funduszami unijnymi dla rybactwa.

- Dotąd, jak większość rybaków, żyłem w stresie, czy sprzedaż hurtowa karpie w trakcie 1-2 grudniowych tygodni da mi dochód, który pozwoli nie tylko na przeżycie, ale też na jakikolwiek rozwój - wyznaje Piotr Suchoń. - W 2014 roku postanowiłem wszystko zmienić. Ta rewolucja wzięła się po części z obserwacji, które poczyniłem wiele lat temu w Niemczech na plantacji szparagów. Tam, oprócz sprzedaży hurtowej, właściciele prowadzili sklepik, restaurację, a wszystko to w otoczeniu przyjaznej dla klientów infrastruktury, w tym placu zabaw dla dzieci.

Jak pomyślał, tak zrobił - dzięki projektem na tzw. dywersyfikację działalności rybackiej, zakupił dwa obwoźne sklepy, gdzie, oprócz sprzedaży swoich ryb w oddalonym o 95 km Krakowie, uruchomił smażalnię ryb. Co prawda ta forma sprzedaży w sa-



PIOTR SUCHOŃ

| ZDJĘCIA: ARCHIWUM GR „STAWY”

mym Krakowie nie przyjęła się, ale wkrótce zaczął spełniać swoje kulinarne marzenia urządzając obiekt agroturystyczny nad stawami, gdzie na początek ruszyła produkcja pasztetów i past z ryb własnego chowu. Obecnie Gospodarstwo Rybackie „Stawy”, na miejscu i w sklepach mobilnych, ma w stałej ofercie karpie w formie świeżych tusz, dzwonek, filetów, ale także elementów wędzonych. Podobna oferta dla klientów dotyczy także innych ryb, np. jesiotrów. Żeby taką działalność prowadzić, zatrudnionych w firmie jest kilkanaście osób, co też ma swój wymiar dla lokalnego rynku pracy. No i,

co najważniejsze, wreszcie nie trzeba dokładać do interesu.

DANIA Z RYB stawowych

- Stopniowo przestałem się interesować, czy ceny w grudniu na karpie są dobre czy słabsze - uśmiecha się Piotr Suchoń. - Powoli zacząłem się martwić, żeby ryb wystarczyło mi na własne potrzeby w krótkim łańcuchu dostaw, a w zasadzie w bardzo krótkim. Przecież omal wszystkie ryby z moich stawów trafiają bezpośrednio do klientów ostatecznych. Po kilku latach funkcjonowania agroturystyki,



POCZĄTKIEM NOWEGO BYŁA AGROTURYSTYKA Z NOCLEGAMI NAD STAWAMI, POTEM RUSZYŁA PRODUKCJA PASZTETÓW I PAST Z RYB, A OD DZIEWIĘCIU LAT DZIAŁA WZIĘTA RYBNA RESTAURACJA. CO JESZCZE CZEKA STAWY W STAWACH W PRZYSZŁOŚCI?

a potem restauracji, zacząłem nawet kupować karpie od moich sąsiadów rybaków, bo tych z moich stawów regularnie mi już brakuje.

Dodatkowym wabikiem do odwiedzenia stawów w Stawach jest łowisko wędkarskie, a także wiata, gdzie można urządzić sobie okolicznościową imprezę nad wodą, zlokalizowaną obok placu zabaw dla dzieci. Niedaleko jest też wybudowana wieża do obserwacji ptaków i całej stawowej przyrody. Jednak prawdziwą dumą Piotra Suchonia jest restauracja i jej menu.

- Na samej górze menu są wymienione zestawy z ryb stawowych - karpia, jesiotra i pstręga z różnymi sosami, a także kaparami, kimchi, szpinakiem z suszonymi pomidorami, a w sezonie również szparagami z sosem beszamelowym - wymienia omal jednym tchem właściciel restauracji. - Co ważne, ryby mogą być w wersji smażonej albo pieczonej. Zawsze mamy też w ofercie zupełną rybą, która w opinii wielu jest

jedną z najlepszych w Polsce. Podstawą zupy jest mięso jesiotra i karpia, a czasem amura. Jest ona przyrządzona na ostro z papryką, ale różni się od węgierskiej hałasze większą zawiesistością. Osoby, które odwiedzają nas częściej, wiedzą, że tą zupą można się porządnie najeść.

Problemem wielu nowych restauracji jest ich rozpoznawalność i, co za tym idzie, frekwencja klientów. W Stawach znają ten problem, bo pierwsze trzy lata, gdy nie mieli jeszcze stałych gości, bazowali na różnego typu reklamie w mediach i były, niestety, momenty zwątpienia w sens istnienia restauracji przy karpiowych stawach, z dała od dużego miasta. Na szczęście, po przekroczeniu pewnej bariery i zadzieleniu marketingu szepcanego w odpowiednio dużej skali, sytuacja diametralnie się zmieniła. Pomogły też liczne nagrody i wyróżnienia, które padły łupem restauracji ze Stawów w różnego rodzaju konkursach kulinarnych. Dziś, w sezo-

nie od wiosny do wczesnej jesieni, szczególnie w weekendy, trzeba naprawdę uzbroić się w cierpliwość, żeby doczekać się wolnego stolika. Ludzie doceniają przede wszystkim smak ryb, ale gdzieś z tyłu głowy mają świadomość, że ryby są właśnie stąd, bo przecież do stawów, gdzie ryby rosną w zgodzie z naturą, jest z restauracji dosłownie rzut kamieniem. Co ciekawe, menu nie jest ułożone raz na zawsze, bo zarówno właściciel, jak i załoga bardzo lubią w kuchni eksperymentować.

By goście **BYLI ZADOWOLENI**

- Czasem robimy zawody w kuchni - zdradza Piotr Suchoń. - Zarówno ja, jak i mój brat Marcin lubimy sobie pofantazjować przy garach. Wymyślamy wtedy kilka nowych dań, a po przygotowaniu poddajemy je ocenie całej naszej załogi. Tak właśnie trafiają u mnie na restauracyjny stół nowe potrawy. To są jednak tylko środki do osiągnięcia najważniejszego celu - zadowolenia naszych gości, a szczególnie tych, którzy na karpia lub inną rybę nawrócili się właśnie u nas - dodaje z satysfakcją Piotr Suchoń.

ZBIGNIEW SZCZEPAŃSKI

”
PO KILKU LATACH
FUNKCJONOWANIA
AGROTURYSTYKI,
A POTEM RESTAURACJI,
ZACZAŁEM KUPOWAĆ
KARPIE OD MOICH
SĄSIADÓW RYBAKÓW,
BO TYCH Z MOICH
STAWÓW REGULARNIE
MI JUŻ BRAKUJE.
PIOTR SUCHOŃ

KARP w sosie musztardowo-miodowym W PAPILOTACH (jedna porcja)

SKŁADNIKI:

Nacięty filet świeżego karpia - około 40 dkg, por, gruszka, parmezan, sól, potrzebne będą też papier do pieczenia oraz sznurek.

SKŁADNIKI DO SOSU:

Musztarda stołowa - 2 łyżki, musztarda francuska - 2 łyżki, miód 1-2 łyżki, śmietanka 30-procentowa - 5 łyżek.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

➡ Wycinamy papier o długości 35 cm i wiążemy go z obu stron sznurkiem, tworząc papilot. Solimy filet z karpia i wkładamy do papilota. Sos przygotowujemy w miseczce, dokładnie mieszając w niej musztardy, miód i śmietankę, po czym polewamy filet sosem, a na wierzch kładziemy por pokrojony w drobne kółeczka oraz 5-6 plasterków gruszki. Następnie danie posypujemy startym parmezanem i wkładamy do piekarnika. Pieczemy przez 30 minut w temperaturze 180 stopni Celsjusza, podajemy w papilocie. Smacznego!



KARPIA MOŻNA TAKŻE PODAWAĆ Z POSYPANYMI ŚWIEŻYM KOPREM ZIEMNIAKAMI

PRZYCHODZI RYBAK DO PRAWNIKA



**KRZYSZTOF
GRUSZECKI**
radca prawny

ZNIKAJĄCE rzeki

Poniższy wyrywek stanowi streszczenie artykułu o tym samym tytule zamieszczonego w numerze 6/2023 miesięcznika „Gospodarka Wodna”.

Kwestia precyzyjnego ustalenia właściciela wód ma kluczowe znaczenia dla wielu zagadnień związanych z korzystaniem z nich. Zgodnie z ustawą Prawo wodne, wszystkie śródlądowe wody płynące stanowią własność Skarbu Państwa. Fakt ten powinien mieć swoje odzwierciedlenie w księgach wieczystych nieruchomości, jednak bardzo często formalności nie są w tym zakresie dopełniane. Wody płynące w księgach wieczystych nie są ujawniane w ogóle, bądź wpisywane są jako woda w rowach lub urządzeniach wodnych. W ekstremalnych przypadkach błędne oznaczenia stanowiły podstawę do sprzedaży zbiorników wodnych, których właścicielem może być wyłącznie Skarb Państwa, co pociąga za sobą całkowitą nieważność umowy. Nierzadko grunty zajęte na wody płynące nie są dostatecznie wyodrębnione geodezyjnie – nie stanowią one odrębnej działki, a jedynie wchodzą w skład większej działki gruntowej. W efekcie nie wiadomo, kto i w jakim zakresie ma prawo wykonywania działań wpływających na stan konkretnej wody. Tymczasem cele wykorzystywania wód mogą być przeciwstawne, na przykład dla uprawnionego do rybactwa oraz użytkownika działki leśnej.

KLUCZOWE są wpisy...

Błędy w oznaczeniu własności wód mogą oddziaływać nie tylko na organy administracji wykonujące uprawnienia właścicielskie (głównie Wód Polskich), ale wszystkich, jako że prawo do powszechnego korzystania ze środowiska przysługuje każdemu.

Jako kluczowe jawi się dopilnowanie wpisania własności Skarbu Państwa do właściwych ksiąg wieczystych. Jest to o tyle utrudnione, że nierzadko wody na gruncie prawnym nie są dostatecznie wydzielone w granicach konkretnej nieruchomości. Niekiedy są tylko zaznaczone, bez wyraźnego rozgraniczenia z

gruntami sąsiednimi. W innych przypadkach całe nieruchomości są oznaczane jako zajęte przez wody, mimo że te stanowią jedynie część nieruchomości. W takich przypadkach olbrzymią rolę odgrywa właściwe prowadzenie ewidencji gruntów. Zgodnie bowiem z obowiązującym orzecnictwem Naczelnego Sądu Administracyjnego, podważenie zapisów ujętych w ewidencji wymaga uruchomienia stosownego postępowania w celu ich skorygowania. Do czasu takiej zmiany zapisy ewidencji są wiążące dla organów administracji.

Należy jednak pamiętać, że ewidencja gruntów ma jedynie charakter deklaratoryjny – nie kreuje stanu prawnego nieruchomości, a jedynie potwierdza stan rzeczywisty. Niemniej dane zawarte w ewidencji nie mogą być pomijane przy ustalaniu sposobu użytkowania nieruchomości. Mniejsze znaczenia ma ewidencja urządzeń melioracji wodnych oraz zmeliorowanych gruntów, jako że obejmuje ona same urządzenia, nie skupiając się na wodach jako takich. W przypadku sprzecz-

ności pomiędzy wpisami do ewidencji gruntów oraz urządzeń melioracyjnych, to wpis do ewidencji gruntów ma walor wiążący.

DECYDUJE minister

Ewentualna zmiana charakteru konkretnej wody może nastąpić tylko w szczególnym postępowaniu administracyjnym. Decyzję w tej sprawie wydaje minister właściwy do spraw gospodarki wodnej. Wniosek w tej sprawie mogą złożyć: właściciel nieruchomości oraz Wody Polskie. Niemniej, ograniczenie kręgu podmiotów inicjujących postępowanie nie ogranicza innym podmiotom statusu strony w takim postępowaniu. Oznacza to, że, na przykład, uprawniony do rybactwa nie może samodzielnie spowodować wszczęcia postępowania. Może natomiast skorzystać z charakteru strony, jeśli zaalarmowany Skarb Państwa zdecyduje się wszcząć postępowanie z urzędu.

WSPÓLPRACA: PAWEŁ SZCZEPAŃSKI



KWESTIA PRECYZYJNEGO USTALENIA WŁAŚCI-CIELA WÓD MA KLUCZOWE ZNACZENIA DLA WIELU KWESTII ZWIĄZANYCH Z KORZYSTANIEM Z NICH
| FOT. JAROSŁAW CZERWIŃSKI

PISMO Z HISTORIĄ

➡ Wydawana od 1935 roku „Gospodarka Wodna” jest najstarszym i najbardziej rozpowszechnionym w Polsce czasopismem zajmującym się problemami gospodarowania zasobami wodnymi. Wspomaga działania na rzecz rozwoju gospodarki wodnej poprzez prezentację różnych poglądów, koncepcji, przykładów inwestycji realizowanych w kraju i za granicą oraz upowszechnianie wśród specjalistów nowych metodyk obliczeniowych, dobrych rozwiązań projektowych oraz wyników badań naukowych.

Mamy **WSPÓLNY KODEKS**

Współpraca organizacji rybackich zrzeszających hodowców karpia jest przez nich oczekiwana i doceniana. Dlatego z dużą satysfakcją informujemy, że przy współpracy czterech organizacji powstała znowelizowana wersja Kodeksu Dobrej Praktyki Chowu i Hodowli Ryb w Stawach Karpiowych, a w dniu 22 lipca 2023 roku w Rytwianach ukonstytuowała się kapituła certyfikatu. W skład dziewięcioosobowej kapituły wchodzi autorzy znowelizowanego kodeksu oraz przedstawiciele Polskiego Towarzystwa Rybackiego, Związku Producentów Ryb - Organizacji Producentów, Towarzystwa Promocji Ryb, Organizacji Producentów - Polski Karp. Na przewodniczącą kapituły wybrano dr. Mirosława Kuczyńskiego. Nowelizacja kodeksu nastąpiła z inicjatywy Towarzystwa Promocji Ryb w ramach projektu „Karp w krótkim łańcuchu dostaw”.

„Organizacje rybackie rozpoczęły wśród swoich członków nabory wniosków o przyznanie certyfikatu potwierdzającego stosowanie Kodeksu Dobrej Praktyki Chowu i Hodowli Ryb w Stawach Karpiowych. Na stronach internetowych tychże organizacji zamieszczona została treść kodeksu, a także szczegółowa informacja o zasadach ubiegania się o certyfikat”.

<http://www.pankarprybaczy.pl/akt455.html>



Towarzystwo Promocji Ryb w maju i czerwcu br. przeprowadziło 20 wirtualnych szkoleń z bardzo szerokiej tematyki, począwszy od historii chowu karpia, poprzez technologię, transport, uwarunkowania prawne gospodarki rybackiej i wiele innych. W szkoleniach uczestniczyło kilkuset rybaków i innych zainteresowanych.

„Osoby, które nie mogły uczestniczyć w wirtualnych szkoleniach, a są nimi zainteresowane, mogą w każdej chwili odtworzyć sobie każde z 20 szkoleń na:

<https://szybkikarp.pl/wirtualne-szkolenia>



Pośród różnych interesujących konferencji branżowych jest taka, której reklamować nie

trzeba, to „Karpiówka”. Z napływających informacji wynika, że organizatorzy borykają się wręcz z nadmiarem chętnych do uczestnictwa w tegorocznej konferencji.

„Wielkimi krokami zbliża się XVIII „Karpiówka”. Krajowa Konferencja Hodowców Karpia oraz Szkolenie Producentów Ryb odbędą się w dniach 27-29 września 2023 roku w hotelu Król Kazimierz w Kazimierzu Dolnym”.

<https://www.ptryb.pl/index.php/844-karpiowka-2023>



Związek Producentów Ryb od wielu lat kultywuje obchody „Święta Rybaka”. Tym razem trzydniowa impreza odbyła się we Wrocławiu. Poza atrakcyjnym programem merytorycznym, miały miejsce wyjazdy na Stawy Milickie oraz do wrocławskiego ZOO. Spotkanie we Wrocławiu stało się również okazją do wręczenia Złotych Odznak Honorowych „Za zasługi dla rybactwa”.

„W dniach 28-30 czerwca 2023 r. Związek Producentów Ryb - Organizacja Producentów w konsorcjum z LGD „Partnerstwo dla Doliny Baryczy” zorganizował we Wrocławiu rybacką konferencję z okazji Święta Rybaka. Patronat honorowy nad obchodami objął minister rolnictwa i rozwoju wsi Pan Robert Telus”.

<http://www.zprzyb.pl/Aktualno%5bci/tabid/1176/ItemId/831/View/Details/AMID/1980/Default.aspx>



Tegoroczne lato upłynęło pod znakiem dziesięciu rybackich imprez terenowych, gdzie promowano spożycie karpia. Imprezy zaplanowano w różnych zakątkach kraju, od Przemyśla aż po Słońsk k. Kostrzyna nad Odrą. Wszędzie ekipie Pana Karpia towarzyszyły tłumy smakoszy naszej sztandarowej ryby.

„Dni patrona miasta Przemyśla - świętego Wincentego to jedno z najważniejszych wydarzeń w Przemyślu na rynku Starego Miasta, gromadząc mieszkańców, turystów oraz artystów różnych dziedzin sztuki, wystawców, handlarzy. W dniu 27 sierpnia 2023 r. był tam też karp...”.

<https://szybkikarp.pl/wydarzenia-plenrowe>

OPR. Z.SZ.



W SIEDLISKACH **WARTO RÓWNIEŻ ZWIEDZIĆ PRZEPIĘKNĄ GREKOKATOLICKĄ CERKIEW Z 1901 ROKU** UFUNDOWANĄ PRZEZ KSIĘCIA PAWŁA SAPIEĘ



W MUZEUM **MOŻNA PODZIWIĄĆ KOLEKCJĘ FRAGMENTÓW SKRZEMIENIAŁYCH DRZEW** - NAJWIĘKSZY Z NICH WAŻY PONAD PÓŁ TONY | ZDJĘCIA: JAROSŁAW CZERWIŃSKI

NASZA GALERIA



PAWEŁ BOROWIEC, PRACOWNIK MUZEUM SKAMIENIAŁYCH DRZEW, A ZARAZEM PRZEWODNIK TURYSTYCZNY PO ROZTOCZU, **O MUZEALNYCH ZBIORACH ZAWSZE OPOWIADA Z WIELKĄ PASJĄ**

WIELKIE ATRAKCJE MAŁEGO MUZEUM

Muzeum Skamieniałych Drzew w Siedliskach (gm. Lubicza Królewska) to jedno z tych miejsc, które zdecydowanie warto uwzględnić podczas podróży po Roztoczu. Można tu podziwiać ponad 500 fragmentów (ten największy waży ponad 500 kg!) skrzemieniałych drzew gatunku *Taxodioxylon taxodii* Gothan sprzed 12-18 mln lat, których współczesnym odpowiednikiem jest charakterystyczny dla błotnistych terenów Ameryki Północnej Cypryśnik Błotny. Dodajmy, że na niewielkim obszarze w okolicach Siedlisk występuje duże skupisko tych fenomenów natury.

- Dwie kolejne muzealne izby poświęcone zostały codziennemu życiu dawnych mieszkańców tych okolic - mówi Paweł Borowiec, pracownik muzeum. - Jedna odnosi się łowiectwa, myślistwa i pszczelarstwa, a w drugiej prezentujemy różnorodne sprzęty, których dawniej używano w gospodarstwie domowym, pracach polowych i podczas połowu ryb. Miłośnicy rybactwa zwrócą na pewno uwagę na starą sufatę, rzutkę do kontrolnego połowu ryb oraz wagę, której używano podczas sprzedaży ryb na targu lub bezpośrednio przy stawie. **GK**



W POBLIŻU MUZEUM ZNAJDUJE SIĘ **ŹRÓDŁKO W DOLINIE STRUMIENIA PRĄDNIK**. TO WŁAŚNIE TUTAJ W XVIII WIEKU MIEJSCOWEMU PASTERZOWI MIAŁA UKAZAĆ SIĘ POSTAĆ MATKI BOŻEJ



DWIE MUZEALNE IZBY POŚWIĘCENO CODZIENNEMU ŻYCIU OKOLICZNYCH MIESZKAŃCÓW. MOŻNA, M.IN., PODZIWIĄĆ DAWNE SPRZĘTY GOSPODARSTWA DOMOWEGO, TE WYKORZYSTYWANE PRZY PRACACH POLOWYCH, PODCZAS POŁOWAŃ ORAZ POŁOWÓW RYB