



**KARPIE
ZAWSZE MUSZĄ
DOJECHAĆ
NA CZAS**

➔ STR. 8



**ŚWIĄTECZNA
I KOLOROWA
PARADA
KARPIOWA**

➔ STR. 24



**NAJKRÓTSZA
DROGA
ZE STAWU
NA STÓŁ
KONSUMENTA**



NR 3 (33), WRZESIEŃ 2023

PO GŁOS Pana Karpia

PISMO DLA HODOWCÓW RYB I PRZYJACIÓŁ RYBACTWA

ISSN 2450-5811



**EKSPRESOWA
REWOLUCJA
KARPIOWA**

➔ STR. 12



TRZEJ MUSZKIETEROWIE

” Ponownie okazało się, że to nie liczba gwiazdek hotelowych, w których odbywają się konferencje, decyduje o sukcesie, a symbioza realnych potrzeb hodowców i potencjału świata nauki gotowego wyjść im naprzeciw. Nie jest to zadanie łatwe i wymaga ze strony nauki dogłębnej znajomości rzeczy. Tę znajomość rzeczy posiadli trzej doktorzy - ludzie nauki: Mirosław Cieśla, Mirosław Kuczyński i Jerzy Śliwiński.

Niedawno (14-15 września) na zaproszenie prof. Krystyny Demskiej-Zakęś miałem przyjemność uczestniczenia w odbywającej się w Olsztynie konferencji naukowej „Dywersyfikacja akwakultury w Polsce - trendy badawcze, technologie, perspektywy rozwoju” i wygłoszenia wspólnie ze Zbigniewem Szczepańskim, prezesem Towarzystwa Promocji Ryb „Pan Karp”, referatu „Krótki łańcuch dostaw w akwakulturze”.

Odkąd zajmuję się karpiarstwem, a jest to już ponad ćwierć wieku, zawsze wyrażałem szacunek do nauki, szukając jej użyteczności, czyli powiązań z praktyką. Miałem niezwykłą przyjemność współpracy - czy to przy redagowaniu „STRATEGII KARP 2020”, czy „Kodeksu dobrych praktyk rybackich” - ze śp. prof. Jadwigą Seremak-Bulge i śp. prof. Ryszardem Wojdą. Tych powiązań szukałem tym razem w Olsztynie. Naukowcy dywersyfikowali akwakulturę, a my, praktycy, ocenialiśmy tę dywersyfikację przydatność. Oczywiście, każda z tych propozycji wymaga pogłębionych, często długookresowych analiz, także w terenie i pewnej dozy pokory wobec nieprzewidywalności natury.

Obecnie szkolnictwo rybackie na poziomie średnim i wyższym znajduje się w zapaści. Kibicuję więc każdej inicjatywie zmierzającej w kierunku jego restytucji. Równocześnie zdaję sobie sprawę, że powodzenie tych inicjatyw jest zależne od realnego, aktualnego zapotrzebowania branży i profesjonalnej, naukowej odpowiedzi na to zapotrzebowanie. Dzisiaj stawy karpiove to już nie tylko hodowla ryb.

Życie nie lubi pustki, także to naukowo-rybackie. Dlatego każde jej wypełnienie spotyka się z aprobatą rybaków. Tak było podczas konferencji w Olsztynie, tak było także podczas realizacji projektu „Karp w krótkim łańcuchu dostaw”. Ten dwuletni projekt, opracowany przez Towarzystwo Promocji Ryb „Pan Karp”, profesjonalnie wyszedł naprzeciw oczekiwaniom rybaków. Ponownie okazało się, że to nie liczba gwiazdek hotelowych, w których odbywają się konferencje, decyduje o sukcesie, a symbioza realnych potrzeb hodowców i potencjału świata nauki goto-

wego wyjść im naprzeciw. Nie jest to zadanie łatwe i wymaga ze strony nauki dogłębnej znajomości rzeczy. Tę znajomość rzeczy posiadli trzej doktorzy - ludzie nauki: Mirosław Cieśla, Mirosław Kuczyński i Jerzy Śliwiński. To oni stanowili trzon naukowy „Karpi w krótkim łańcuchu dostaw”. Oni poprowadzili trzy

konferencje „Przeszłość-teraźniejszość-przyszłość”, w których uczestniczyło ponad 300 rybaków. Napisać trzy doskonałe, pierwsze od wielu lat, podręczniki nie tylko dla rybaków: „Dlaczego karp” - dr Mirosław Kuczyński, „Droga karpia do teraźniejszości, czyli siła tradycji” - dr Jerzy Śliwiński, „A dlaczego nie karp?” - dr Mirosław Cieśla.

Ten 150-stronicowy tryptyk przedstawia historię gospodarki karpiovej, analizuje stan obecny i wskazuje potencjalne kierunki jej rozwoju. To wspomniani wyżej autorzy prowadzili wykłady online dla setek internautów, ale też współredagowali „ABC sprzedaży

karpia”, „Kodeks dobrej praktyki chowu i hodowli ryb w stawach karpiovyh” i „Głos Pana Karpia”. Ogrom pracy. Nasi trzej muszkietierowie. Gratuluję.

Jest jeszcze coś, co uprawnia mnie do nazwania ich naszymi trzema muszkietierami. Bohaterowie Dumasa byli profesjonalistami w kunszcie wojennym, ci dzisiejsi są profesjonalistami w kunszcie przekuwania nauki w praktykę. Ale przecież w jednych i drugich jest coś więcej, coś ważnego. Coś, co sprawia, że z tymi ludźmi chce się pracować, chce się być. Ich otwartość, wyrozumiałość, bezkompromisowość i radość życia. Coś cennego, szczególnie w dzisiejszym świecie, gdy czasem dopada nas ponuractwo, bufonada lub obojętność. Ale zaraz, zaraz. Przecież u Dumasa był ten czwarty. No tak, ale wtedy muszkieterek nie było. Gdyby mogły być, jedna z nich nazywałaby się madame Izabela Handwerker.

Czy muszkietierów było tylko czterech? Oczywiście, było ich więcej i dzisiaj też jest ich więcej, ale Dumas wybrał tych czterech, przecież nie bez skazy. Dlaczego?



RYS. ZBIGNIEW PISZCZAKO



**ZBIGNIEW
SZCZEPAŃSKI**
redaktor naczelny

No i przeleciał jak z bicza strzelił. Cały sezon 2023 z wiosennymi zarybieniami, wypatrywaniem w niebo, kiedy aura pozwoli na tarło, troską o zdrowie ryb i zaopatrzenie w dobrą jakościowo, a niezbyt drogą paszę. Już tylko odłowy, które wymagają zadbania o sprzęt, załogę, logistykę i... rok hodowlany prawie zakończony. No właśnie, to „prawie”, czyli sprzedaż, jest jak zwykle kluczowe. Wszak to jest być albo nie być gospodarstw rybackich nie tylko na kolejny sezon 2024, ale też na lepsze albo gorsze perspektywy gospodarki karpiowej na lata 2025, 2026 i kolejne.

Jeszcze nie wiemy ile milionów kilogramów karpia odłowimy tej jesieni, ale na razie głosy z terenu nie wskazują na jakiś szczególnie urodzaj. Z prognozami cenowymi poczekamy do pierwszych odłowów, jednak już dzisiaj możemy stwierdzić, że obniżka kosztów zakupu nowych pasz nie zrekompensowała liczonej rok do roku inflacji, a spadek zakupów ryb w roku ubiegłym o 11 proc. (według GfK Polonia) nie dotyczył karpia. No i jeszcze jedno, co najważniejsze - opinia konsumentów, którą zbadaliśmy na początku tego roku w ramach projektu „Karp w krótkim łańcuchu dostaw”, wskazuje, że ceny ubiegłoroczne wcale nie były wygórowane. Oczywiście, pomijając szum medialny, gdzie ceny żywego karpia z 2021 roku porównywano z cenami fileta nacinanego z roku 2022. Ale cóż, media już tak mają!



**GRZEGORZ
KOŃCZEWSKI**
redaktor prowadzący

Oj, warto z Bogusławem Luboniem (rozmowa na str. 22-23) zasiąść do stołu. Jako kapitan jachtowy ma co opowiadać, a opowiada, jak na wilka morskiego przystało, nadzwyczaj barwnie. Przez wiele lat pływał po morzach i oceanach, zmagając się z wiatrami i sztormami, podjął nawet próbę opłynięcia kuli ziemskiej szlakiem Władysława Wagnera, który jako pierwszy w historii polskiego żeglarstwa w latach 1932-39 dokonał tego wyczynu...

Co ma jednak wspólnego kpt. Luboń z rybami i rybakami? Ano to, że życiową kotwicę rzucił w podopolskiej Turawie, gdzie nad samym brzegiem Jeziora Turawskiego prowadzi obecnie „Restaurację Rybną”. Karmi w niej (ale i na wodzie, bo oferuje smakowite rejsy na dwupokładowej platformie "Mamut II") miejscowych i letników rybami, w tym świeżymi, pozbawionymi ości filetami z karpia. Goście nie stresują się podczas jedzenia, podają rybę dzieciom, mogą bez ograniczeń zachwycać się smakiem karpioowego mięsa. Ci bardziej dociekliwi pytają, jak to możliwe, że karp nie ma ości. Kapitan Luboń odpowiada wtedy, że to nowy, specjalny gatunek karpia. Mało kto, niestety, się nabiera, choć pan Bogusław, jak na wilka morskiego przystało, powagę zachowuje do końca.

4 Rybaków **PAŃSTWO POWINNO** wspierać

- Jestem za godziwymi stawkami rekompensat wodnośrodowiskowych dla hodowców karpia - zapewnia nasz rozmówca, Jan Krzysztof Ardanowski, były minister rolnictwa i rozwoju wsi

6 Zintegrowane systemy **AKWAKULTURY**

W Polsce są dopiero w fazie eksperymentów, ale z pewnością wskazują jeden z potencjalnych kierunków, w jakim nasza akwakultura karpiowa może się rozwijać

8 **STANĘ NA GŁOWIE**, by karpie dojechały na czas

Jak sprawić, by dania ze świeżych karpia dostępne były w restauracjach przez cały rok? Mówi o tym Jakub Roszuk, prezes Grupy Rybackiej „Opolszczyzna”

10 Ekspresowa **REWOLUCJA KARPIOWA**

„Koszmarne stres i lęk przed utratą pracy” - tak pracownicy Gospodarstwa Rybackiego „Krogulna” wspominają wrzesień 2019 roku, gdy dowiedzieli się, że kluczowy klient rezygnuje z zakupu kilkuset ton żywych karpia. A jednak w błyskawicznym tempie znaleźli sposób na utrzymanie się na rynku

13 **NIECH KARP NIE STRACI** swej wigilijnej mocy!

Perspektywy i zagrożenia - nad przyszłością karpia i karpiarzy z niezwykłą wnikliwością pochyła się dr Mirosław Cieśla

18 **WSKAZANIA Z BRUKSELI** jak miód...

Trzecia konferencja Towarzystwa Promocji Ryb z cyklu „Karp w krótkim łańcuchu dostaw - przyszłość” odbyła się 4-5 lipca 2023 roku w Korytnicy. Nie zabrakło ciekawych tematów, dopisali uczestnicy i prelegenci, dopisała też pogoda

22 Piękne widoki, tańce i **KARP NA POKŁADZIE**

Kapitan jachtowy Bogusław Luboń opowiada o tym, jak rzucił kotwicę w Turawie, stał się właścicielem „Restauracji Rybnej” i na wodach Jeziora Turawskiego swoich gości karmi daniami, między innymi, z karpia

24 Święteczna i kolorowa **PARADA KARPIOWA**

O karpia, który stał się produktem turystycznym, rozmawiamy z Joanną Kardasińską, prezeską zarządu Fundacji na rzecz Zamku Książęcego Niemodlin 1313

26 W ciągu 20 dni **PRZERABIAMY 800 TON KARPIA**

Rozmowa z Andrzejem Kalitą, współwłaścicielem i członkiem zarządu spółki Fair Fish, posiadającej całoroczną, właścicielską przetwórnnię rybacką w Lubuszy

28 Czas na nowe trendy **W KUCHNI KARPIOWEJ**

Na Opolszczyźnie Kamil Klekowski uchodzi za miłośnika karpia i patriotę kulinarnego. Sam przyznaje, że karp go wciąż inspiruje

30 **KODEKS**, czyli zbiór cennych zasad

Kodeksy dobrych praktyk stają się standardem w wielu rodzajach działalności gospodarczej. Czy z faktu przyjęcia takich regulacji płyną jakiegokolwiek korzyści?

GOSPODARKE RYBACKĄ PAŃSTWO POWINNO WSPIERAĆ

„Jestem za godziwymi stawkami rekompensat wodnośrodowiskowych dla hodowców karpia, ale wspierane powinny być także praktyki retencyjne w całym rolnictwie. Jest to o tyle ważne, że od zmian klimatycznych, jak widać, nie uciekniemy, a szereg upraw będzie wymagało coraz częściej intensywnego nawadniania”.



JAN KRZYSZTOF ARDANOWSKI

| FOT. JAROSŁAW CZERWIŃSKI

ROZMOWA Z JANEM KRZYSZTOFEM ARDANOWSKIM, ROLNIKIEM, POLITYKIEM PRAWA I SPRAWIEDLIWOŚCI, POSŁEM NA SEJM RP, W LATACH 2018-2020 MINISTREM ROLNICTWA I ROZWOJU WSI

Panie Ministrze, jak Pan postrzega rolę stawów karpowych na tle całego polskiego rolnictwa?

Prawidłowe zagospodarowanie zbiorników wodnych, w tym jezior i stawów, które od wielu wieków wykorzystywane są do chowu ryb, jest, według mnie, priorytetową sprawą nie tylko hodowców, ale również ważnym tematem dla naszego państwa, które gospodarkę rybacką powinno mocno wspierać. Ta konieczność wynika z interesów całego rolnictwa, które obecnie jest narażone na niedobory wody, co już w tej chwili lokalnie stanowi barierę w produkcji rolniczej, a ta niekorzystna tendencja będzie się tylko pogłębiać. Stąd państwo powinno wspierać wszelkie formy

retencji wody, w tym generowanej na stawach karpowych, które mają przecież rolę także w odtwarzaniu wód podziemnych, kreowaniu właściwego mikroklimatu i środowisk przyrodniczych, rozwoju rekreacji i zaspokajaniu potrzeb wodnych dla celów rolniczych i komunalnych. Dlatego jestem za godziwymi stawkami rekompensat wodnośrodowiskowych dla hodowców karpia, ale wspierane powinny być także praktyki retencyjne w całym rolnictwie. Jest to o tyle ważne, że od zmian klimatycznych, jak widać, nie uciekniemy, a szereg upraw będzie wymagało coraz częściej intensywnego nawadniania.

W ostatnich latach nie tylko rybactwo zмага się z presją organizacji prozwierzęcych...

Ludziom myślącym wystarczy zdrowy rozsądek, który podpowiada, że należy pozostawić do siebie przyrodę w stanie co najmniej nie pogorszonym, a może nawet polepszonym po latach nadmiernej industrializacji. Jednak

w Europie i, niestety, też w Polsce, pojawiły się w ostatnich latach grupy ideologów, którzy starają się stworzyć swego rodzaju religię ekologiczną, gdzie panuje prymat przyrody nad gospodarką człowieka. Przy czym ci sami ideolodzy nie zastanawiają się, co wzrastająca populacja ludzka będzie jadła, nie interesują ich też losy obszarów wiejskich i ludzi tam zamieszkujących. Przecież wysuwa się absurdalne postulaty odłogowania gruntów rolnych, ograniczenia produkcji, a kosztem tego postuluje się zwiększenie powierzchni chronionych do 30 proc., a podlegających ścisłej ochronie - do 10 proc. całego arealu w Unii Europejskiej. Przy tym zarzuty wobec rolnictwa, które przypisują temu sektorowi, w tym szkodliwy wpływ na środowisko, są absolutnie nieprawdziwe. Weźmy rolników czy rybaków, przecież oni żyją z naturą za pan brat. Takiego rybaka na stawach można wręcz nazwać kustoszem przyrody wodnej. Inna kwestia, że w debacie publicznej coraz częściej można spotkać głosy i argumenty kierowane najczęściej

do ludzi młodych, wrażliwych, którzy mają znikome doświadczenie życiowe, że produkcja zwierzęca jest czymś z gruntu złym. A ubój zwierząt, w tym ryb, to czyste barbarzyństwo. Co ciekawe, często tym samym ideologom nie przeszkadza to w używaniu skórzanych butów, pasków czy torebek. Warto tu jeszcze dodać, że coraz wyraźniej na świecie widać zainteresowanie produkcją żywności „z próbówki”, w warunkach wielkich laboratoriów. Tak się składa, że promotorami tych kierunków produkcji są często globalne firmy, w tym informatyczne, medialne, które szukają nie tylko kierunków nowych inwestycji, ale też wzmocnienia swoich wpływów na świecie poprzez położenie swoich rąk na światowym rynku żywności, co w przypadku powodzenia dałoby tym firmom realną władzę. Jak łatwo się domyślić, produkcja naturalnej i zdrowej żywności, w tym ryb na obszarach wiejskich, którą ja w pełni popieram, jest dla tych nowych trendów oczywistą konkurencją.

Na szczęście, póki co, chów karpia ma się całkiem nieźle, co widzimy choćby na stawach, gdzie się obecnie znajdujemy...

Tak, tu w podtoruńskim Młyńcu wiele lat temu wykorzystano sprzyjające warunki wodne i dzięki pracowitości tutejszych gospodarzy siedzimy nad stawami niewielkiego, ale dobrze prosperującego rodzinnego gospodarstwa rybackiego. Patrząc na to gospodarstwo od razu przychodzi mi myśl, że najlepiej byłoby, gdyby doskonałej jakości ryby ze wszystkich polskich gospodarstw, podobnie jak z tych stawów, trafiały bezpośrednio do konsumentów w krótkim łańcuchu dostaw. Oczywiście, zdaję sobie sprawę, że przy większej produkcji nie jest to do końca możliwe, a po drugie, ludzie zdążyli już przyzwyczaić się do tzw. marketów. Nawiasem mówiąc, jestem zwolennikiem tego, aby również w marketach była możliwość sprzedaży przez polskich rolników świeżych lokalnych produktów rolnych, w tym ryb. Zachęcam też hodowców ryb do rozwijania sprzedaży bezpośredniej, do korzystania z możliwości Rolniczego Handlu Detalicznego (RHD), który to system został wprowadzony za czasów kierowania przeze mnie Ministerstwem Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Jest to system prawny dogodny podatkowo i przede wszystkim dający możliwość sprzedaży zarówno żywności nieprzetworzonej, jak i przetworzonej, przy spełnieniu minimalnych wymogów higienicznych, sanitarnych i przechowalniczych. Wcześniej odbywało się to w systemie „partyzanckim”, gdzie sprzedający byli narażeni na różnego rodzaju restrykcje. Dziś w wielu gospodarstwach system RHD postrzegany jest jako zbawienny. Pozostaje mi jedynie zaapelować, aby inspektorzy weterynarii w dalszym ciągu bardziej doradzali i kierowali rolników na tory dobrych praktyk w tym zakresie niż ich tylko karali za niedociągnięcia. Takie podejście jest nie tylko w interesie rolników, ale też konsumentów. Daleko nie szukając, w tym gospodarstwie, w którym właśnie jesteśmy, można kupić doskonałe świeże ryby - całe, patroszone, ale też wędzone i zamknięte w słoiczki z zawartością w kilku odmianach smakowych.



JAN KRZYSZTOF ARDANOWSKI: - ...NAJLEPIEJ BYŁOBY, GDYBY DOSKONAŁEJ JAKOŚCI RYBY ZE WSZYSTKICH POLSKICH GOSPODARSTW, PODOBNIENIE JAK Z TYCH STAWÓW, TRAFIAŁY BEZPOŚREDNIO DO KONSUMENTÓW W KRÓTKIM ŁAŃCUCHE DOSTAW | FOT. ARCHIWUM TPR

W polskim rolnictwie istnieją różne kodeksy dobrych praktyk, ostatnio rybacy znowelizowali swój kodeks. Co Pan myśli o roli kodeksów?

Bardzo je wspieram, bo żyjemy w czasach, w których wiele osób nie rozumie pewnych procesów w rolnictwie, w tym w rybactwie. Zatem jest niezwykle ważnym, aby w kodeksie było zapisane jak codziennie dbać o zwierzęta, jak mają wyglądać optymalne warunki w trakcie chowu, wreszcie jak zwierzęta karmić i troszczyć się o ich zdrowie, a na końcu jak w sposób właściwy je uśmiercać, minimalizując cierpienie zwierząt. Będąc ministrem zaproponowałem wprowadzenie w życie Kodeksu Dobrych Praktyk w Rolnictwie i Przetwórstwie. Chodziło mi o to, aby osoby zajmujące się chowem czy przetwórstwem wiedziały, jakie zachowania są profesjonalne, etyczne, odpowiedzialne. Natomiast z drugiej strony, nasi klienci, konsumenci, żeby byli pewni, że jedząc żywność produkowaną zgodnie z zasadami kodeksu, będą nie tylko usatysfakcjonowani pod względem smaku i jakości żywności, ale też pod względem jej bezpieczeństwa.

Panie Ministrze, istnieje obecnie ogromny problem strat spowodowanych na stawach przez zwierzęta rybożerne. Nasze państwo w tym względzie trochę drepcze w miejscu, zresztą jak cała Unia Europejska. Co z tym zrobić?

Zdaję sobie sprawę, że nadmiernie rozrośnięte populacje kormoranów są problemem na stawach, tak jak populacje gęsi, żurawi czy łabędzi na polach. Jestem zdania, że państwo powinno wziąć odpowiedzialność za zwierzęta chronione, a dalej patrząc, kontrolować wielkości populacji tych zwierząt. Na ten moment odpowiedzialności nie bierze. I tu mam żal do ministra rolnictwa, że tej sprawy nie załatwił, bo były ku temu możliwości. Była już zgoda premiera, były wyasygnowane środki na odszkodowania, a nawet projekt ustawy przygotowany pod auspicjami pani Małgorzaty Golińskiej, wiceminister klimatu i środowiska. Regulacja ta wprowadzałaby zasady odpowiedzialności państwa za straty powodowane przez zwierzęta chronione. Jestem zdecydowany na to, aby ta ustawa weszła możliwie szybko w życie.

ZBIGNIEW SZCZEPAŃSKI

WNUKI, historia i szachy

➡ Jan Krzysztof Ardanowski jest pasjonatem historii, a szczególnie historii ziemi dobrzyńskiej. Pełni funkcję wiceprezesa Dobrzyńskiego Towarzystwa Naukowego. Jego rodzina mieszka na tej ziemi od ponad 300 lat. Wiadomo o tym dzięki benedyktyńskiej pracy starszego brata - Wiesława, który, przeszukując różnorakie archiwa, dotarł do około 800 zapisków potwierdzających związek rodziny Ardanowskich ze swoją małą ojczyzną. Pradkowie zajmowali się rolnictwem, ale też działalnością handlową. Wiadomo też, że jeden z pradiadków był owczarzem, co w daw-

nych czasach wymagało opanowania wielu umiejętności, które czasem przydawały się też przy... nastawianiu zwicnięć kończyn u ludzi.

➡ Szczególną radość Janowi Krzysztofowi Ardanowskiemu sprawia kontakt z wnukami, których wraz z żoną doczekał się siedmiorga. Uważa, że jest coś wspaniałego w obserwowaniu, jak małe dzieci uczą się życia i dorastają na oczach starszego pokolenia. W czasie wolnym, którego ma bardzo niewiele, Jan Krzysztof Ardanowski stara się ćwiczyć umysł grą w szachy. Szczególną pomocą w doskonaleniu się, ale i rywalizacji, jest możliwość rozgrywania partii poprzez Internet.

Z.Sz.

CO W STAWIE PISZCZY...



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

Zintegrowane systemy akwakultury - **CÓŻ TO TAKIEGO?**

W Polsce są dopiero w fazie eksperymentów, ale z pewnością wskazują jeden z potencjalnych kierunków, w jakim nasza akwakultura karpiova może się rozwijać. Czy stanie się tak już w niedalekiej przyszłości?

Kiedy w roku 1990 ubiegłego stulecia, wraz z koleżanką i grupą kolegów, odbywałem w Danii kilkutygodniowy staż z zakresu nowoczesnej akwakultury, miałem okazję, między innymi, zobaczyć film zatytułowany „Zintegrowana farma rybna”. Film był produkcji chińskiej i pokazywał, jak w tym kraju wykorzystuje się odchody z farm drobiu, świń, bydła, a nawet kokony z produkcji jedwabiu, do stymulowania naturalnej produktywności stawów ziemnych typu karpiovego, obsadzanych karpami, amurami i tołpygami. Efektem tejże integracji była produkcja ryb na poziomie 3-5 ton z hektara, średnia dla naszego kraju wynosiła w tym czasie około 500 kg/ha. Tylko pozazdrościć.

Poszukuje się obecnie, lub podpatruje i przenosi na własny teren, technologii, które dają możliwość intensyfikacji produkcji ryb i innych „owoców morza”. Takimi rozwiązaniami są systemy określane wspólnymi mianem IMTA (integrated multi-trophic aquaculture), co można tłumaczyć jako „zintegrowana akwakultura multitroficzna”. Jej idea jest wykorzystanie „odpadów” z chowu jednego gatunku ryb lub bezkręgowców jako pożywienia dla innych gatunków.

GENIALNE w swej prostocie

Jaki ma to związek ze stawami ziemnymi, które, jak wiemy, mają zdecydowanie

pozytywny wpływ na środowisko? Trzeba odwrócić sytuację - skoro mamy już doskonałą pułapkę na biogeny, to dołożmy do niej element intensywnego chowu. Genialne

”**TECHNOLOGIA „STAWU W STAWIE” OPARTA JEST NA WYKORZYSTANIU BASENU PŁYWAJĄCEGO W STAWIE KARPIOWYM, W KTÓRYM ODBYWA SIĘ TUCZ, NP. JESIOTRÓW, A WODA POHODOWLANA ODPROWADZANA JEST DO STAWU.**

w swojej prostocie. Użytkujemy możliwość intensywnego produkcji dodatkowego gatunku (pstrąga, jesiotra, okonia, sandacza, suma), czasem bardziej poszukiwanego niż karp i droższego, zdywersyfikujemy ofertę handlową, przyciągniemy nowych konsumentów, łatwiej sprzedamy też i nasz podstawowy produkt, czyli w naszym przypadku karpie. Bowiern w innych krajach, na przykład w USA, w tego typu stawach produkuje się sumy amerykańskie. Na bazie powyższego przedstawionego sposobu myślenia w Stanach Zjednoczonych, Izraelu, na Węgrzech czy w Irlandii (tak, tak) powstało wiele innowacyjnych rozwiązań technologicznych, spośród których najciekawszymi wydaje się być technologia „stawu dzielonego”, stawowego systemu recykulacyjnego oraz „stawu w stawie”.

Wszystkie one zakładają uruchomienie w ramach istniejącej infrastruktury stawów ziemnych dodatkowej jednostki intensywnego tuczu innego gatunku. W przypadku „stawu dzielonego” jest to przedzielenie typowego magazynu karpiovego na część tuczową oraz lagunę oczyszczającą wodę pochodowlaną. Wstępne badania wykazały,

że z powierzchni 100 mkw. można uzyskać w ciągu jednego sezonu 500 kg okoni wielkości dłoni. Stawowy system recykulacyjny polega na dobudowaniu przy stawach karpiovego niewielkiego kompleksu stawów typu pstrągowego lub wykorzystanie do tuczu pstrągów magazynu karpiovego. Możliwości produkcyjne takich jednostek można liczyć już w dziesiątkach ton, a podstawowy problem tuczu, czyli woda pochodowlana, stanowi zasilenie dla stawów karpiovego, dzięki czemu ich produktywność naturalna jest wyraźnie wyższa.

Początek W SKALI MIKRO

Technologia „stawu w stawie” oparta jest na wykorzystaniu basenu pływającego w stawie karpiovego, w którym odbywa się tucz, np. jesiotrów, a woda pochodowlana odprowadzana jest do stawu. Z tegoż samego stawu woda czerpana jest na powrót do basenu, ponieważ ulega ona naturalnemu procesowi oczyszczania. Badania węgierskie wykazały, że 1 ha stawu karpiovego może skutecznie wychwycić biogeny z produkcji w basenach tej technologii na poziomie 15 ton/ha.

Omówione technologie są dopiero w fazie eksperymentów w naszym kraju, ale z pewnością wskazują jeden z potencjalnych kierunków, w jakim nasza akwakultura karpiova może się rozwijać. Mają tę zaletę, że są rozwiązaniami modułowymi, a więc można zacząć na skalę mikro, z czasem rozwijać produkcję lub - w przypadku porażki - zamknąć ją nie ponosząc zbyt wysokich kosztów.

ZDRÓW JAK RYBA?



LEK. WET. IRENA KRAMER
Pracownia Chorób Ryb
w Międzychodzie

Karpom zaszkodził NADMIAR AMONIAKU

Jestem przekonana, że największym zmartwieniem dla hodowców karpia w kończącym się sezonie były problemy środowiskowe w następstwie zmian klimatycznych. Zachowania ryb były bardzo nietypowe, trudne do racjonalnego wytłumaczenia, no ale działo się to w sytuacji bardzo gwałtownych zmian parametrów fizyko-chemicznych wody, czasem nawet trudnych do uchwycenia.

Powodem tego były często obserwowane gwałtowne zmiany ciśnienia atmosferycznego, zmienna pogoda i latem wysokie temperatury. W konsekwencji notowane były zakwity glonów niespotykane w tak wczesnych etapach sezonu wegetacyjnego.

PRZYWRZY atakują

O ile odłowy materiału zarybieniowego na przełomie marca i kwietnia przebiegały w typowych warunkach, to później było znacznie gorzej. Wówczas, kiedy potrzebny był szybki start wegetacji środowiska, to utrzymywały się zbyt niskie temperatury wody, a później, w lecie, bardzo często woda osiągała zbyt wysoką temperaturę, co w konsekwencji przyspieszało rozkład substancji organicznej w stawach, a to skutkowało zwiększeniem zapotrzebowania ryb na tlen.

Na początku sezonu rybacy nie mieli problemów z pasożytami, a występujące inwazje kulatorzów były niewielkie w porównaniu z rokiem poprzednim i nie miały wpływu na kondycję materiału zarybieniowego. Większym problemem były przywry Gyrodactylus oraz nieco później u narybku letniego karpia w dużej ilości pojawiły się przywry z rodzaju Dactylogyrus. Co ciekawe, te inwazje utrzymywały się dość długo i dotyczyły zarówno

najmniejszych stadiów karpia, jak i krocza, atakując skrzela.

Sytuacji tej sprzyjała długa i zimna wiosna, kiedy ryby bardzo długo nie żerowały, a ich poziom odporności był niski. Kiedy zrobiło się już cieplej i ryby zaczęły przekopywać długo nieuruchamiane dno, wówczas dochodziło do unoszenia się gazów z dna ku powierzchni wody. Był to amoniak, a miejscami też siarkowodor i metan. Stąd, według mnie, wzięły się pierwsze problemy ze skrzelami. Przez większość sezonu nie skutkowało to u ryb śnięciami, które pojawiły się w gospodarstwach na moim terenie dopiero we wrześniu i to w przypadku ryby towarowej. Natomiast u lipcówki nadmierna zawartość amoniaku w wodzie powodowała powstawanie specyficznych pęcherzyków na skórze, wypełnionych płynem surowiczym. Była to reakcja na brak możliwości usunięcia amoniaku z organizmu karpia ze względu na zbyt duże stężenie tego gazu w stawie. Co ciekawe, najczęstsze problemy z nadmiarem amoniaku

obserwowałam na stawach zasilanych w bardzo bogaty w związki azotowe nawóz kurzy.

Tak w ogóle, to uważam, że najważniejsza dla ichtiopatologa jest osobista wizytacja gospodarstwa rybackiego i jak tylko mogę, to staram się dojeżdżać w miejsca, gdzie hodowcy zgłaszają problemy ze zdrowiem ryb. W teren, oprócz narzędzi do badania ryb, zawsze zabieram mikroskop. Zaczynam od obejrzenia stawów, zabezpieczenia prób do badania jakości wody, potem przeprowadzam wywiad z rybakami, a następnie przystępuję do badań złoionych dla mnie ryb. Odpowiednia próba, w zależności od wielkości ryb, to zwykle pięć do kilkunastu sztuk. Badam każdą rybę klinicznie, sprawdzam jej kondycję, wygląd skrzeli, powłok zewnętrznych, obecność pasożytów czy też ubytków skóry spowodowanych urazami mechanicznymi lub innego pochodzenia.

ZESZYTY pełne wniosków

Typową moją praktyką jest przygotowanie preparatów ze skóry, skrzeli, a potem również z przewodu pokarmowego, ewentualnie wątroby, nerki, czyli miejsc, które wizualnie wydają się zmienione. Po obejrzeniu preparatów, wnioski z wizyty wpisuję do zeszytu, który prowadzi każdy mój podopieczny. Niektóre z tych zeszytów mają już wartość historyczną, bo są prowadzone od 30-40 lat. Natomiast ostateczną diagnozę sytuacji i dokładne zalecenia często przekazuję do gospodarstwa dopiero po dokładniejszym badaniu preparatów w mojej pracowni. Poza tym, wydaję wstępne zalecenia i uzgadniam z hodowcą wstępne postępowanie na obiekcie. Prowadzę kartoteki poszczegól-
gólnych gospodarstw i zdarza się, że rybacy z tego archiwum korzystają, gdy są kontrolowani przez różne instytucje.

**” INFORMACJE
NA TEMAT STANU
ZDROWOTNEGO
KARPI, KTÓRE
CHCIAŁBYM
PRZEKAZAĆ
CZYTELNIKOM „GŁOSU
PANA KARPIA”
NA KONIEC SEZONU
2023, POCHODZĄ
Z BEZPOŚREDNICH
OBSERWACJI
NADZOROWANYCH
PRZEZE MNIE
OBIEKTÓW W POLSCE
ZACHODNIEJ.**

STANĘ NA GŁOWIE, BY KARPIE DOJECHAŁY NA CZAS

„Kilkanaście lat temu na naszym terenie funkcjonowała tylko jedna restauracja - w Niemodlinie - oferująca dania ze świeżego karpia przez cały rok. Obecnie takich restauracji jest około 30, co uznajemy za naprawdę dobry wynik, a jednocześnie dowód - i dla rybaków, i dla restauratorów - na to, że na takiej współpracy da się robić biznes”.

ROZMOWA Z JAKUBEM ROSZUKIEM,
PREZESEM GRUPY RYBACKIEJ
„OPOLSZCZYŻNA”

Czy jest jakiś prosty sposób na to, by świeże karpie z lokalnych gospodarstw rybackich były przez okrągły rok dostępne w restauracjach regionu?

Trudno o taką prostą, cudowną receptę. Przekonałem się, że temat nie jest łatwy, wymaga zaangażowania wielu osób, konsekwencji, wypracowania indywidualnych rozwiązań, szybkiego reagowania w sytuacjach kryzysowych, ale na pewno warto go podjąć. Bo to dywersyfikacja rybackich dochodów, zwiększenie sprzedaży i prowadzenie jej w krótkim łańcuchu dostaw nie tylko od święta, ale przez cały rok - to po prostu nasza rybacka przyszłość.

Jak to wygląda na Opolszczyźnie?

Kiedy kilkanaście lat temu podejmowaliśmy działania, na naszym terenie funkcjonowała tylko jedna restauracja - w Niemodlinie - oferująca dania ze świeżego karpia przez cały rok. Obecnie takich restauracji jest około 30, co uznajemy za naprawdę dobry wynik, a jednocześnie dowód - i dla rybaków, i dla restauratorów - na to, że na takiej współpracy da się robić biznes.

Domyślałem się, że początki nie były łatwe.

Tak, bo szlak był nieprzetarty i w znacznej części musiałem opierać się na intuicji. Na pewno na plus działało to, że pochodzę z Gospodarstwa Rybackiego „Gocławice” w Wielkopolsce i mój tato, Jerzy Roszuk, zaszczerpił we mnie pasję do ryb. Ukończyłem też Technikum Rybackie w Sierakowie oraz studia ichtiologiczne w Olsztynie, a więc doskonale znałem środowisko rybackie. Dobrze wiedziałem, z jak ciężką pracą wiąże się praca na stawach i jak dużą wartość ma wyhodowany w tradycyjny, ekologiczny sposób sztandarowy rybacki produkt, czyli karp. W pierwszej kolejności chodziło o to, by tych rybaków z tym ich sztandarowym produktem pokazać szerokiej społeczności.

Kiedy pojawiła się pierwsza sposobność?

Podczas dożynek w gminie Pokój, gdzie nasi rybacy zostali przyjęci wręcz entuzjastycznie. Przywieźli ryby smażone, wędzone, w zalewie... Kolejki się ustawiały, bo każdy chciał



JAKUB ROSZUK

| ZDJĘCIA: JAROSŁAW CZERWIŃSKI

spróbować tych lokalnych smakołyków. Ludzie byli zachwyceni, niektórzy wręcz rozplywali się w pochwałach, ale w końcu padało pytanie: „Gdzie takie dania z karpia można kupić?”. Odpowiedzi, niestety, nie były satysfakcjonujące. Zastanawiano się wręcz, po co promować coś, co nie jest dostępne.

Sporo w tym racji.

Tak, a dla mnie był to mocny sygnał, że trzeba robić wszystko, by tę sytuację zmienić. Akurat w biurze naszej grupy pojawiły się dwie nowe osoby - Aleksandra Czerkawska oraz Anna Chareza, które doskonale czuły ten problem. Powiew świeżości dał efekt w postaci wydawnego przez nas folderu pt. „Karp nie tylko od święta”. Pokazaliśmy w nim rybaków, ich pracę, ich produkty, ale wciąż nie byliśmy w sta-

nie wskazać czytelnikom punktów wiosennej czy letniej sprzedaży. Kluczowe okazało się nawiązanie współpracy z Kamilem Klekowskim - kucharzem zakręconym na punkcie ryb, a na punkcie karpia w szczególności. Zaczęliśmy organizować pokazy, podczas których prezentowaliśmy, jak w prosty sposób przyrządzać dania z karpia. I właśnie wtedy narodziła się myśl, by spróbować wprowadzić świeżego karpia z naszych gospodarstw rybackich, a więc produkt doskonałej jakości, do menu lokalnych restauracji.

Jakie były te pierwsze kroki?

W Opolu chodziłem od restauracji do restauracji. Te początkowe rozmowy z właścicielami albo szefami kuchni nie były zachęcające, bo do karpia mieli nastawienie mało



TABLICZKI Z TAKĄ INFORMACJĄ POJAWIŁY SIĘ PRZED WSZYSTKIMI LOKALAMI OFERUJĄCYMI DANIA ZE ŚWIEŻEGO KARPIA



W OPOLSKIEJ RESTAURACJI „RADIOWEJ” FILET Z KARPIA PODAWANY JEST Z WŁOSKĄ KAPUSTĄ DUSZONĄ W ŚMIETANIE Z MUSZTARDĄ FRANCUSKĄ

entuzjastycznie. Słyszałem, że to „ryba sezonowa - wigilijna”, „zalatująca mułem”, „mająca dużo ości”, „trudna i czasochłonna w obróbcę”, a więc typowe, funkcjonujące od lat stereotypy. Zrozumiałem, jak wielka czeka nas praca, ale było też już coś pozytywnego – wiedzieliśmy, jak się za nią zabrać.

Czyli?

W pierwszej kolejności, trzeba było przekonać restauratorów, że świeży karp z Opolszczyzny to produkt bardzo dobrej jakości, z najwyższej półki. I tak do programu naszego corocznego Wojewódzkiego Święta Karpia Opolskiego włączyliśmy konkurs kulinarny, który obecnie cieszy się wielką popularnością i uznaną w Polsce marką. Rozpoczęliśmy też całą serię bezpłatnych szkoleń dla pracujących w restauracjach kucharzy. My, jako Grupa Rybacka „Opolszczyzna”, za darmo dostarczaliśmy ryby, traktując to działanie jako długofalową inwestycję, a Kamil Klekowski pokazywał, jak należy karpia filetować, a więc doprowadzić do postaci bez ości, która wiąże się beztresową konsumpcją nawet dla dzieci. Tłumaczył też, że w znaczący sposób można ograniczyć ilość odpadów, bo, na przykład, rybie głowy mogą być wykorzystane do ugotowania wywaru, będącego podstawą do przygotowania pysznej zupy rybnej. Oczywiście, proponował również

kucharzom konkretne dania z karpia, które mogli zaoferować gościom w swoich restauracjach. Później, znów bezpłatnie, przeskolliliśmy z karpia również uczniów i nauczycieli zawodu wszystkich szkół gastronomicznych w województwie, bo – mając na uwadze obserwowaną obecnie znaczną rotację pracowników w restauracjach – uznaliśmy, że trzeba inwestować w kucharzki narybek.

Opłaciło się?

Pewnie, bo część tej młodzieży podjęła już pracę w opolskich lokalach i świetnie sobie radzi z karpiami. Ale przy okazji uzmysłowiliśmy sobie, że szkoleniami trzeba objąć także innych pracowników restauracji. No bo przecież ktoś musi dopracować odpowiedni opis karpiego dania w karcie, kelnerzy też muszą wiedzieć, jak zachęcić gości do wyboru – chodzi o to, by podkreślali, że w rachubę wchodzi ryba świeża, najwyższej jakości, pochodząca z pobliskiego gospodarstwa, dajmy na to, w Krogulnej. Do tego dochodzi jeszcze kwestia właściwego podania - z naciskiem na to, że karp ma stać się produktem luksusowym, wymaga więc atrakcyjnej oprawy, powinien być zatem gustownie przyozdobiony i podany na eleganckim talerzu. Wiadomo przecież, że w pierwszej kolejności je się oczami, a jeśli do tego dojdą walory smakowe, o które

jesteśmy spokojni, to klient na tego lokalnego karpia skusi się i następnym razem. I to wszystko w końcu zaczęło działać. Jak już wspominałem, około 30 restauracji na Opolszczyźnie ma w swojej stałej ofercie dania ze świeżego karpia.

Udaje się zapewnić ciągłość dostaw?

W przypadku tego typu współpracy to, niestety, główny problem, a wynika on z technicznego nieprzygotowania niektórych gospodarstw rybackich do sprzedaży karpia poza okresem świątecznym, w ciągu całego roku. Restauracje oczekują powtarzalności – stałych dostaw ryb o określonej wielkości oraz najwyższej jakości. Właściciel restauracji nie może przecież powiedzieć klientowi: „dzisiaj karpia nie ma, bo nie dowieźli”. Po kilku takich wpadkach traci wiarygodność i oferowanie tej ryby traci sens. Zdajemy sobie sprawę, że kwestia logistyczna wymaga jeszcze dopracowania, wciąż próbujemy znaleźć to najlepsze, ale jedno od samego początku pozostaje niezmiennie - nasi restauratorzy czują się, co podkreślali już nieraz, zaopiekowani przez Grupę Rybacką „Opolszczyzna”. W razie jakichkolwiek problemów z rybą dzwonią właśnie do mnie, a ja stanę na głowie, by karpie dojechały na czas.

GRZEGORZ KONCZEWSKI

WPROWADZENIE DAŃ Z KARPIA okazało się strzałem w dziesiątkę



👉 **TOMASZ WASIAK**, właściciel opolskich restauracji „Radiowa” oraz „Cztery Pory Roku” przez cały rok oferujących dania ze świeżego karpia. W obu można zamówić pieczony filet z karpia opolskiego. W pierwszej podawany jest on w towarzystwie włoskiej kapusty duszonej w śmietanie z musztardą francuską/ purée ziemniaczanym z chrzanem, a w drugiej z purée z kalafiora, boczniakami i porem na maśle:

👉 - Często bywa tak, że jako właściciele restauracji tych nowości kulinarnych, które chcielibyśmy zaoferować naszym go-

ściom, szukamy gdzieś na zewnątrz, czasami nawet daleko poza granicami kraju. Wydaje się nam, że to, co gdzieś jest popularne, najlepiej sprawdzi się także w polskich realiach. Niestety, tym samym nie dostrzegamy walorów tradycyjnych produktów lokalnych, dostępnych pod miastem, tuż obok. A szkoda. Na podstawie trzyletniego doświadczenia mogę powiedzieć, że wprowadzenie do menu moich restauracji dań z karpia okazało się strzałem w dziesiątkę. Zaczęliśmy serwować doskonałej jakości i zawsze świeżą rybę, co do której mamy pewność, że została wyhodowana w tradycyjny, niezmienny od wieków sposób. To zaś, że nasz personel został odpowiednio przeszkolony przez kucharza specjalizującego się w przygotowaniu ryb, gwarantuje najwyższą jakość dań z karpia, które obecnie stały się najczęściej zamawianymi przez gości.

GK



EKSPRESOWA REWOLUCJA KARPIOWA

„Koszmarne stres i lęk przed utratą pracy” – tak pracownicy Gospodarstwa Rybackiego „Krogulna” na Opolszczyźnie wspominają wrzesień 2019 roku, gdy ich rybacki świat wywrócił się do góry nogami. To właśnie wtedy dowiedzieli się, że kluczowy klient rezygnuje z zakupu kilkuset ton żywych karpia, co musiało oznaczać straty liczone w milionach złotych. A jednak w błyskawicznym tempie znaleźli sposób na utrzymanie się na rynku. Mało tego, ten „życiowy kop” wymusił zmiany, dzięki którym znacząco zwiększyły się zyski gospodarstwa, a przyszłość rysuje się w zdecydowanie jasnych barwach.

„Krogulna” to kawał rybackiej historii. Najstarsze tutejsze stawy karpiove powstały wiele lat temu, za czasów rodziny Württembergów ściśle związanej z pobliską miejscowością Pokój. Do dziś, zresztą, nazwy niektórych z nich – choćby Wilhelm, Matylda, Zofia, Fryderyk – nawiązują do imion członków tego książęcego rodu. Po II wojnie światowej prywatne dobra znacjonalizowano, a w 1958 roku, już znacznie obszarowo powiększone, przekazano pod zarządek Lasów Państwowych. To jedno z dwóch w Polsce – obok znajdującego się również w województwie opolskim „Niemodlina” – gospodarstw rybackich podlegających do dziś Regionalnej Dyrekcji Lasów Państwowych w Katowicach.

W ciągu kolejnych lat właściwie nie zmieniła się ani charakterystyka „Krogulnej”,

ani powierzchnia tego gospodarstwa. Tak, jak przed laty, koncentruje się ono na hodowli karpia w trzyletnim cyklu zamkniętym w oparciu o własne tarlaki. A odbywa się to w 55 stawach położonych, niejednokrotnie bardzo malowniczo, w ośmiu obiektach – ten najdalszy, Izbicko, oddalony jest aż 75 kilometrów od siedziby gospodarstwa w Krogulnej – o łącznej powierzchni ok. 650 hektarów lustra wody.

PAŃSTWOWE, czyli...

- Choć nasze gospodarstwo pozostaje państwowe, to w niczym nie przypomina funkcjonujących w czasach PRL-u, okrytych złą sławą państwowych gospodarstw rybackich - zastrzega od razu wicedyrektor Wojciech Preuhs. „Krogulną” zna jak własną

kieszę, bo pracuje tu od 25 lat, a rybackie szlify zdobywał pod okiem swojego taty, zmarłego w grudniu 2021 roku Janusza Preuhsa, który kierował gospodarstwem przez wiele lat. - W przeciwieństwie do czasów komunistycznych dziś nikt do niczego nam nie dopłaca, nie ma mowy o słynnych niegdyś kradzieżach i objaniu się. Funkcjonujemy w gospodarce rynkowej, musimy rywalizować z prywatnymi firmami i – by istnieć – konieczne są zyski. Nasi pracownicy autentycznie utożsamiają się z firmą, poświęcają się jej, bo rozumieją, że dobre wyniki finansowe oznaczają utrzymanie miejsc pracy oraz premie.

I to - jak podkreśla Wojciech Preuhs - działa. Jeszcze w latach 60. ub. wieku „Krogulna” zatrudniała nawet 50 pracowników i każdego roku sprzedawała średnio 100 ton

karpia handlowego. Obecnie pracuje tu 21 osób (łącznie z kierownictwem i pracownikami biurowymi), a wyniki są o niebo lepsze, bo corocznie gospodarstwo produkuje 350, a czasami nawet 400 ton ryby handlowej. Nawiasem mówiąc, „Karp z Krogulnej” to już marka uznana na rynku. Smaczna, doceniana przez konsumentów ryba, która dorasta w stawach zasilanych czystą, w znacznej części pochodzącą ze śródlęśnych cieków wodą. Nic dziwnego, że „Karp z Krogulnej” znalazł się, obok m.in. grzybów, jagód i miodów - w koszyku sztandarowych produktów oferowanych przez Lasy Państwowe pod marką „Dobre z lasu”.

ŻYWEJ RYBY już nie chcemy

Jednak trzon rybackiej produkcji z GR „Krogulna” (nawet 70-80 proc.) przez ostatnich kilkanaście lat trafiał do największych na polskim rynku sieci handlowych. Wszystko było poukładane i właściwie co roku powtarzał się ten sam schemat - w połowie października w „Krogulnej” zaczynały się trwające przez około miesiąc odłowy, później ryby były magazynowane, a następnie, już w okresie przedświątecznym, w marketach - głównie na Śląsku, a więc m.in. w Katowicach, Gliwicach, Zabrze i Bytomiu - ustawiano baseny z wodą, z których sprzedawano klientom żywe karpie.

- W umowach z sieciami handlowymi staraliśmy się jak najlepiej zabezpieczać nasze interesy - zapewnia Wojciech Preuhs. - Nie zmienia to faktu, że odbiór ryb nigdy nie mógł być zapewniony w stu procentach, bo w przypadku jakichś zawirowań na rynku nasi kontrahenci zastrzegali sobie prawo rezygnacji. A, niestety, narastała podkręcana przez różne pseudoekologiczne stowarzyszenia społeczna niechęć do kupowania żywych karpie. Sieci handlowe znajdowały się pod coraz większą presją i w końcu stało się. We wrześniu 2019 roku nasz główny odbiorca oznajmił, że nie weźmie ani jednego kilograma żywej ryby, ale przetworzoną, owszem, bardzo chętnie. To był autentyczny szok, niedowierzanie, po prostu zderzenie ze ścianą. Szybko oszacowaliśmy, że straty związane z niesprzedaną produkcją mogą sięgnąć mi-



ODŁOWY W GOSPODARSTWIE RYBACKIM „KROGULNA”

NA ZDJĘCIU OBOK: **WOJCIECH PREUHS**, WICEDYREKTOR „KROGULNEJ”

| FOT. JANUSZ PREUHS

| ZDJĘCIA: JAROSŁAW CZERWIŃSKI

lionów złotych, co dla gospodarstwa mogłoby mieć fatalne skutki. Musieliśmy działać, i to błyskawicznie. Dlatego jeszcze we wrześniu podjęliśmy decyzję o budowie minipatroszarni ryb, by spróbować odłowione karpie sprzedać w grudniu w formie tuszek.

To był sprint, wyścig z czasem, walka o przyszłość, ekspresowa karpiowa rewolucja. Na potrzeby patroszarni miał zostać zaadaptowany duży, znajdujący się w sąsiedztwie siedziby gospodarstwa garaż. No tak, ale okazało się, że firmy budowlane mają terminy, często odległe... Jak namówić kogoś, by podjął takie wyzwanie? Na szczęście, taki wykonawca się znalazł, a wraz z nim w Krogulnej pojawiła się nadzieja. Same ciężkie prace murarskie miały trwać dwa-trzy tygodnie, ale trzeba było jeszcze doprowadzić wodę, poprowadzić niezbędne instalacje, wylać posadzkę, położyć płytki, urządzić toaletę, pomieszczenie socjalne, zaprojektować i zlecić wykonanie stołów, zamówić niezbędne maszyny...

- Przez dwa miesiące pracowaliśmy, chyba tylko dzięki adrenalinie, całymi dniami i nocami, w soboty i niedziele. W domach byliśmy gośćmi - wspomina Wojciech Preuhs.

- Ale daliśmy radę, patroszarnia zaczęła działać pod koniec listopada. Dwadzieścia kilka zatrudnionych sezonowo osób ostro zabrało się do roboty i do naszego odbiorcy, tego samego, który odmówił przyjęcia żywych ryb, zaczęliśmy na bieżąco wysyłać karpie patroszone oraz karpiowe tusze. Tej ulgi, którą wówczas wszyscy poczuliśmy, nigdy nie zapomnę. Znow byliśmy w grze.

Musi być PRZETWÓRNIA

Tym bardziej, że wyniki tej powszechnej mobilizacji okazały się zaskakująco dobre. Udało się przetworzyć 105 zamiast zakładanych 30 ton karpie, a na pozostałe żywe ryby znaleźć innych odbiorców. Zgadzały się też finanse, bo w przypadku ryby przetworzonej stawki są przecież znacznie wyższe. Najważniejsze jednak okazały się wnioski dotyczące przyszłości firmy w zmieniającym się w szybkim tempie otoczeniu biznesowym. Stało się jasne, że Gospodarstwo Rybackie „Krogulna” musi znacząco się przeorganizować i w tej nowej rzeczywistości absolutnie niezbędna staje się przetwórnia z prawdziwego zdarzenia, profesjonalna.

MASZYNA Z NAJWYŻSZEJ PÓŁKI

➡ Stawy Gospodarstwa Rybackiego „Krogulna” w znacznej części mają tę przypadłość, że szybko zarastają. Coroczne wykaszanie roślinności miękkiej na obszarze ok. 150 hektarów zajmowało tyle czasu i wiązało się z takimi kosztami, że zdecydowano się kupić nowoczesną wielofunkcyjną maszynę Truxor T50.

➡ To najwyższy model w ofercie szwedzkiej firmy, za który trzeba wyłożyć ok. 700 tys. zł. Rybacy z Krogulnej (maszynę obsługuje Szymon Szlachetka) zapewniają jednak, że sprzęt jest warty każdej złotówki. Zarówno pływa, jak i przemieszcza się po gruncie, za jego pomocą można nie tylko sprawnie wykaszować stawową roślinność i wyrzucać ją na brzeg, ale także odmulać dno stawu. Maszyna jest również wykorzystywana do świadczenia usług poza gospodarstwem rybackim - świetnie sprawdza się podczas doprowadzania do porządku zarastających zbiorników przeciwpożarowych. **GK**





JANUSZ PREUHS, ZMARŁY W GRUDNIU 2021 ROKU WIELOLETNI DYREKTOR GR „KROGULNA”; UWIELBIAŁ FOTOGRAFOWAĆ PRACĘ RYBAKÓW, STAWY I PRZYRODĘ. **ZOSTAWIŁ WIELE PIĘKNYCH ZDJĘĆ**, WŚRÓD NICH TO NIESAMOWICIE WYMOWNE - Z PUSTĄ ŁAWKĄ NAD STAWEM...

Jej projekt powstał tuż po zakończeniu tego pierwszego, rewolucyjnego sezonu karpiego, a główne założenie wskazywało na konieczność maksymalizacji liczby przerabianych karpia. Wiadomo było, że przetwórnica będzie pracować sezonowo, od początku grudnia, ale dla odbiorcy przetworzonej świeżej ryby kluczowe jest pięć dni, od połowy miesiąca począwszy. To właśnie wtedy przetworzonych karpia sprzedaje się najwięcej, a więc najwięcej jest zamówień, którym – cała w tym sztuka - trzeba podołać. I to założenie było konsekwentnie wcielane w życie

16 TACEK na minutę

Uruchomiona pod koniec 2021 roku kosztem ok. 5 mln zł (za pośrednictwem Grupy Rybackiej „Opolszczyzna” udało się pozyskać dofinansowanie z funduszy Unii Europejskiej) przetwórnica o powierzchni 600 mkw., uchodząca za jedną z pięciu najnowocześniejszych tego typu przygospodarskich obiektów w Polsce, to dziś prawdziwa duma „Krogulnej”. W tym najgorętszym przedświątecznym okresie pracuje tu 60 osób, w

ciągu jednej zmiany przerabiając nawet 25 ton karpia. Filety wciąż wycina się ręcznie, bo podczas tej czynności trzeba wykazać się sporymi zdolnościami manualnymi, ale proces rozbiórki ryb, a następnie przetwarzania karpioowych tusz na płyty i dzwonka został w znacznym stopniu zautomatyzowany (nowoczesne urządzenia kosztowały łącznie ok. 2 mln zł). Dzięki temu żywa ryba, która trafia do przetwórnicy jednego dnia, następnego dnia może już być dostępna na sklepowej półce.

- Generalnie większość produktów sprzedajemy w wypełnionych lodem styroboksach, z których później są one wykładane na ludy – mówi Wojciech Preuhs. – Jeśli jednak klient życzy sobie, by przygotowane przez nas ryby zostały zapakowane w atmosferze ochronnej, mam na myśli popularny MAP, a więc od razu na zafoliowane tacki, to też nie ma żadnego problemu. Dysponujemy supernowoczesnym, sterowanym komputerowo automatem, który, m.in., precyzyjnie waży kawałki ryby, próżniowo pakuje je na tacki, drukuje i nakleja etykiety, a także to wszystko elektronicznie rejestruje. Ta maszyna jest w stanie wyprodukować 16 takich tacek z rybą na minutę.



PRZETWÓRNICA GR „KROGULNA” FUNKCJONUJE SEZONOWO. W TYM NAJGORĘTSZYM PRZEDŚWIĄTECZNYM OKRESIE PRACUJE TU 60 OSÓB, W CIĄGU JEDNEJ ZMIANY PRZERABIAJĄC NAWET 25 TON KARPIA

Obecnie Gospodarstwo Rybackie „Krogulna” przetwarza na miejscu 80 proc. swojej karpiowej produkcji (część świeżych ryb wciąż sprzedaje się w działającym sezonowo miejscowym sklepie, od lat cieszącym się dużą popularnością).

To jest **PRZYSZŁOŚĆ KARPIA!**

Czy warto było nastawić się na przetwórstwo? Wojciech Preuhs nie ma co do tego wątpliwości. Po pierwsze, gospodarstwo ma zagwarantowany zbyt. Po drugie, zyski wzrosły o 30 proc., co oznacza, że inwestycja w przetwórnicy zwróci się po 5-6 latach, a nie po 10-12, jak zakładano pierwotnie. Po trzecie, trudno nie docenić wygody, bo jeszcze nie tak dawno żywe ryby, a zarazem mnóstwo wody, rozwoziło 15 samochodów, krążących po bliższej i dalszej okolicy, a dzisiaj całą przetworzoną produkcję – ok. 100-150 ton pod odliczeniem odpadów – odbiera kilka tirów. Po czwarte, pojawiły się perspektywy, ponieważ wiele wskazuje na to, że przetworzone świeże ryby będą coraz chętniej kupowane przez konsumentów nie tylko w Polsce, a „Krogulna”, dysponując odpowiednimi certyfikatami, może bez ograniczeń oferować je w całej Unii Europejskiej.

- Szczególny potencjał widać w rozwoju sprzedaży karpia w formie fileta nacinanego – uważa Wojciech Preuhs. – Karp bez ości to absolutny hit, który już robi furorę we współpracujących z nami sklepach rybnych i restauracjach. Nie wymaga wielkich przygotowań, wystarczy wrzucić na patelnię! Smakiem naszej sztandarowej ryby – bez ości, a więc komfortowo - mogą się cieszyć zarówno dorośli, jak i dzieci. Owszem, to nasz najdroższy produkt, ale warto zapłacić więcej. Gdybym jako klient miał wybierać w sklepie, nie zastanawiałbym się ani przez sekundę - taki filet to przyszłość produkowanego w Polsce karpia.

Zupełnie **NOWE MOŻLIWOŚCI**

Wojciech Preuhs przyznaje zarazem, że ekspresowa rewolucja karpiowa, która wybuchła w „Krogulnej”, daje dziś możliwość optymistycznego patrzenia w przyszłość. Właśnie przygotowywana jest kolejna inwestycja, związana z budową dodatkowej hali specjalnie pod wspomnianą wcześniej maszynę pakującą przetworzone karpie na tackach. Planuje się też odbudowę spalonego starego młyna, znajdującego się w sąsiedztwie siedziby gospodarstwa. W tym przepięknie położonym budynku mogłyby funkcjonować całoroczny sklep i restauracja, w której można by skosztować wędzonych i smażonych karpia z Krogulnej.

- Decyzje już zapadły, czekamy jeszcze na pełną dokumentację z pozwoleniem budowlanym oraz fundusze z nowych programów pomocowych - dodaje Wojciech Preuhs. - Najważniejsze są jednak całościowe efekty tego życiowego kopa, który w 2019 roku solidnie nami wstrząsnął, otwierając zarazem zupełnie nowe możliwości. Znów możemy planować, rozwijać się, po prostu iść do przodu.

GRZEGORZ KOŃCZEWSKI

NAJKRÓTSZA DROGA ZE STAWU NA STÓŁ



NIECH KARP NIE STRACI SWEJ WIGILIJNEJ MOCY!

Jak w ostatnim czasie zmieniły się kanały zbytu karpia? Szybko i wyraźnie. Odejście sieci handlowych od obrotu żywymi rybami spowodowało duże perturbacje na rynku karpia. Spadek cen hurtowych i straty z tym związane oraz koniec ery łatwego zbywania karpia zmusiły hodowców do podjęcia działań, które umożliwią funkcjonowanie w kolejnych latach. I działania takie zostały podjęte właściwie natychmiast.

Wielu hodowców rozpoczęło budowę małych przetwórní lokalizowanych na obiektach stawowych lub zaadaptowało do tego celu posiadane pomieszczenia i budynki gospodarcze. Uruchomione zostały punkty sprzedaży w ramach działalności MLO oraz sprzedaży bezpośredniej. Tym samym ograniczane są systematycznie ogniwa pośredniczące, dzięki czemu hodowcy mogą uzyskać korzystniejsze dla siebie efekty finansowe, nawet przy niewielkich zmianach cen. Sami bowiem zyskują wartość dodaną z przetworzonej ryby, którą wcześniej musieli oddawać do przetwórní.

Karp OD RYBAKA

Jak wspomniano, załamanie się rynku sprzedaży żywych karpia przez sieci handlowe zmusiło hodowców do działań zmierzających do dywersyfikacji form sprzedaży. Od wielu lat prowadzona była sprzedaż bezpośrednio na obiektach, ale w wielu przypadkach traktowana była jako swego rodzaju zło konieczne. Teraz odbywa się ona w sposób zdecydowanie bardziej elegancki, przyjazny kupującemu, często w odrębnych pomieszczeniach lub budynkach, do których karpie dostarczane są w miarę zapotrzebowania. Nabywcy mogą zobaczyć, w jakich warunkach hodowane są ryby i zapoznać się z wyjątkowymi walorami procesu hodowlanego

jak i samych ryb. Tym samym konsumenci nabywają karpia i opowieść o nich w najkrótszym z możliwych łańcuchu dostaw i mogą faktycznie ocenić jakość mięsa ryb, które nie spędziły kilku dni w przechowalni lub podczas wielogodzinnego transportu.

Kolejnym działaniem podjętym przez hodowców w ostatnich dwóch-trzech latach była odbudowa rynku sprzedaży typu bazarowego. Odbywa się to albo poprzez uruchamianie własnych stoisk albo poprzez ściślejszą współpracę z osobami, które jeszcze prowadzą taką sprzedaż i przetrwały złe czasy. W pierwszym przypadku wymaga to sporego zaangażowania personelu i konieczność poszukiwania pracowników sezonowych, ale wielu hodowców podjęło takie działania, aby w jak najszybszym tempie odbudować ten kanał zbytu. Konieczność uruchomienia własnych

punktów wstępnego przetwarzania karpia, z reguły jest to ubój lub ubój i wypatroszenie do postaci tuszek, uzmysłowiła wielu producentom, że karpia można sprzedawać nie tylko w okresie świąt Bożego Narodzenia, ale także poza tym okresem. Tym samym

nie ma konieczności zbycia całości karpia, bo również w innych miesiącach ryba może zostać sprzedana, szczególnie bezpośrednio z obiektu. Konsekwencją takiego myślenia i działania jest coraz częściej stosowany zabieg nieodławiania karpia handlowych na zimę, ale świadome pozostawianie części handlowki do wiosny kolejnego roku i jej sprzedaż w systemie ciągłym. Tym samym

zmniejsza się liczba ryb, jaka „wrzucana” jest na rynek świąteczny, co sprzyjać powinno uzyskiwaniu lepszych cen i polepszaniu ekonomicznej żywotności sektora.

Następną konsekwencją zmian w zakresie form sprzedaży jest coraz częściej spotykana oferta gastronomiczna bezpośrednio na stawach karpowych. Skoro już podjęty został trud budowy własnej małej przetwórní, dającej możliwość przetwarzania karpia we własnym zakresie, to coraz więcej hodowców de-

cyduje się na krok drugi - własny punkt małej gastronomii. Nie jest to zupełnie nowy pomysł na działalność prowadzoną przez hodowców karpia, ponieważ już wcześniej niektórzy otworzyli zajazdy czy też restauracje rybne. Ale ostatnie kilka lat to wyraźny trend wzrostowy

DUŻYM
NIEBEZPIECZEŃSTWEM
BYŁOBY
DOPUSZCZANIE DO
SYTUACJI, W KTÓREJ
NA KRAJOWYM
RYNKU ŚWIEŻE
KARPIE Z RODZIMEJ
HODOWLI MIAŁOBY
KONKUROWAĆ Z
KARPIEM
W WERSJI MROŻONEJ,
POCHODZĄCYM
NIE WIADOMO SKĄD.



JESIEŃ TO PORĄ ODŁÓWÓW KARPI TOWAROWYCH. MŁODSZE ROCZNIKI TRAFIAJĄ DO ZIMOCHOWÓW. WIELE PRAC JEST WYKONYWANYCH RĘCZNIE PRZEZ BRODZĄCYCH W WODZIE RYBAKÓW | ZDJĘCIA: ARCHIWUM TPR

uruchamiania tego typu działalności. Trudno jeszcze mówić o masowości zjawiska, ale z pewnością ma ono charakter powszechny.

W większości przypadków jest to działalność sezonowa, otwierana na okres letni, ale przykład wcześniej działających takich drobnych punktów pokazuje, że z czasem są one przekształcane w restauracje rybne z prawdziwego zdarzenia, działają całosezonowo i umożliwiają zbycie produkcji karpiowej liczonej często w dziesiątkach ton rocznie. To z pewnością nowe zjawisko w obszarze stawowej gospodarki karpiowej, ale dające hodowcom znaczący wzrost zysków oraz poczucie bezpieczeństwa, że nie trzeba całej produkcji sprzedać tu i teraz. Ponieważ liczba takich gospodarstw rośnie, to poprawia się również sytuacja tych hodowców, którzy z różnych powodów nie mają możliwości uruchomienia małej gastronomii na swoich obiektach. Zmniejsza się bowiem liczba ryb pojawiających się w szczytowym okresie sprzedaży, co umożliwia wszystkim uzyskiwanie bardziej atrakcyjnych cen za sprzedawane karpie. Dzisiaj powinniśmy zwracać wielką uwagę na balans podaży pomiędzy karpem jako rybą na specjalną okazję, a karpem dostępnym w ciągu roku. Karp nie

powinien spowszednieć konsumentom, bo wówczas wigilijna wyjątkowość karpia straci swoją „magiczną” moc, a konkurencji cenowej z innymi rybami na całorocznych ladach sklepowych nie wygramy.

Pokażmy ŻYWĄ RYBĘ

Jeszcze inną drogę zbytu uruchomiła pandemia COVID-19. Coś, co właściwie jeszcze dwa-trzy lata temu można by uznać za mrzonkę, stało się rzeczywistością. Są to sprzedaż obwoźna (mobilna) i internetowa. Bezsprzecznie konieczne jest utrzymanie możliwości wprowadzania na rynek karpia w postaci żywej do momentu zaoferowania ryb konsumentowi, a następnie ubijania przy samej transakcji sprzedaży. Wiele osób pod pojęciem zakazu sprzedaży żywych ryb rozumie również zakaz oferowania, pokazania, zaprezentowania żywych karpia potencjalnemu nabywcy. Zdecydowanie należy walczyć o możliwość oferowania i prezentowania konsumentom - czy to na targowiskach, czy to w sklepach - karpia w postaci żywej, następnie ubijanych w trakcie samej czynności sprzedaży. Kupujący powinien widzieć żywą rybę i odejść z rybą już uśmierconą na miejscu.

Taka formuła sprzedaży jest gwarancją utrzymania wysokiej jakości mięsa karpia, co sprzyjać będzie jego promocji i wzrostowi spożycia. Konsumenti bowiem będą mieć możliwość poznania rzeczywistych walorów karpia, nabytego faktycznie w najkrótszym z możliwych łańcuchu dostaw - z wody na talerz.

Równie niezbędne jest utrzymanie tradycji karpia na Wigilię. To „perła w koronie” sprzedaży karpia. Z pewnością niezbędne jest poszukiwanie i rozbudowa kanałów zbytu w ciągu całego roku, ale tradycja karpia jako głównego dania w najbardziej rodzinny i magiczny wieczór, jakim jest bez wątpienia Wigilia, winna być utrzymana za wszelką cenę. Karp dosyć mocno wrósł w serca oraz umysły Polaków i można mieć nadzieję, że będzie tam jeszcze długo. Ale życie samą nadzieją może okazać się zgubne, dlatego też konieczne jest stałe promowanie walorów karpia i podkreślanie jego tradycyjnego charakteru.

KORZYŚCI dla społeczeństwa

Karp z pewnością jest gatunkiem, który ma przyszłość. Wymaga jednak wsparcia w zakresie promocji funkcji pozaprodukcyjnych, jakie pełni stawowa gospodarka karpiowa.



JEDNYM Z PODSTAWOWYCH NARZĘDZI PRACY RYBAKÓW STAWOWYCH W TRAKCIE ODŁÓWÓW KARPI JEST KASAR



DZWONKO KARPIA TO WRĘCZ SYMBOL WIGILII. JEST BODAJ NAJPOPULARNIEJSZĄ FORMĄ KARPIA, KTÓRA SŁUŻY DO PRZYGOTOWANIA ŚWIĄTECZNYCH DAŃ

Bowiem produkcja karpia to gospodarka wielofunkcyjna, która dostarcza ogółowi społeczeństwa szereg korzyści, częstokroć trudnych do wyceny w wymiarze finansowym, ale z których wszyscy korzystają. Do najważniejszych funkcji pozaprodukcyjnych należy zaliczyć: retencję wody, wspieranie różnorodności biologicznej środowiska poprzez tworzenie siedlisk dla flory i fauny, poprawę jakości wód w ciekach, ochronę środowiska przed negatywnymi skutkami zmian klimatycznych, ochronę przeciwpowodziową, aktywną ochronę populacji ryb w tzw. wodach otwartych poprzez dostarczanie znacznych ilości materiału zarybieniowego, tworzenie unikatowego mikroklimatu sprzyjającego wzrostowi produkcji rolniczej w sąsiedztwie stawów.

Ten zakres działalności stawów typu karpiego wymaga wspierania ze środków publicznych, ponieważ wszyscy, jako społeczeństwo, czerpiemy z tego tytułu korzyści w postaci tzw. usług ekosystemowych. Wycena tych usług powinna znaleźć się w czołowie zadań, jakie w nadchodzącej przyszłości powinny być wykonane na rzecz tradycyjnej gospodarki karpiowej. Bardzo wstępne i szacunkowe analizy pokazały, że wartość usług ekosystemowych świadczonych przez stawy typu karpiego są dziesięciokrotnie większe niż wartość samych stawów. Wyliczenia te miały charakter bardzo szacunkowy i były przeprowadzone niemal 10 lat temu i z pewnością powinny być przeprowadzone w wersji znacznie pogłębionej, aby wnikliwiej i pełniej wycenić pozaprodukcyjne walory stawów karpiowych. Wycena usług ekosystemowych jest bardzo skomplikowanym i kosztownym procesem i trudno będzie z pewnością zdobyć na ten cel środki finansowe. Ale też tylko taka wycena da hodowcom karpia bardzo poważny argument w dyskusji na temat dofinansowania ich stawów. Najbardziej wskazanym efektem takiej wyceny byłoby wliczenie kosztu usług ekosystemowych świadczonych przez stawy karpiove w cenę karpia, ale obawiam się, że jeszcze przez najbliższe lata rynek podaży takiego rozwiązania nie zaakceptuje.

WSPARCIE dla retencji

Z pewnością jedną z najbardziej cennych usług środowiskowych świadczonych



STAW BEZ WODY PO SEZONIE HODOWLANYM I ODŁOWACH. TAKI WIDOK NIE DZIWI FACHOWCÓW, ALE U ZWYKŁYCH KONSUMENTÓW CZĘSTO WYWOŁUJE PRAWDZIwą KONSTERNACJĘ

przez stawy karpiove jest retencjonowanie wody. Według różnych szacunków ilość wody, jaka corocznie magazynowana jest w stawach typu karpiego waha się w granicach od 1.000.000.000 metrów sześciennych do nawet 1.500.000.000 metrów sześciennych. Jest to ilość dwukrotnie większa niż pojemność zbiornika Solina, a trzy razy większa od kubatury zbiornika Włocławek. Co istotne, stawy karpiove są zbiornikami rozproszonymi na terenie całego kraju, czyli zatrzymują wodę lokalnie i lokalnie potem oddają ją na powrót do środowiska. Stanowią doskonale funkcjonujące systemowe narzędzie małej retencji wody, ale koszty utrzymania tego systemu w całości ponoszą hodowcy karpia, bo nie otrzymują żadnego wsparcia z tego tytułu ze środków budżetowych. Koszty utrzymania zbiorników zaporowych pokrywane są ze środków państwa, więc na podobnej zasadzie również stawy karpiove powinny uzyskać jakąś formę dotacji za fakt retencjonowania tak znacznych ilości wody. Co ważne, zdolności retencyjne stawów można zwiększyć, według szacunków samych hodowców, o około 20 proc. poprzez poprawę infrastruktury stawowej oraz likwidację wierzchowin, wypłyceń i odmulenie. Tego typu działania w

przeszłości znajdowały wsparcie budżetowe i dlatego też niezwykle istotne jest, aby również i obecnie, gdy woda staje się surowcem strategicznym, stawy karpiove także uzyskały takie wsparcie.

LOKALNE przetwórstwo

Odejście sieci handlowych od obrotu żywymi karpiami spowodowało prawdziwą zapaść cenową na rynku karpiowym w roku 2021. Jak pokazała jednak przyszłość, z faktu tego hodowcy bardzo szybko wyciągnęli wnioski - zaczęły pojawiać się małe „przetwórenki”. Przetwórstwo ryb w naszym kraju skupione jest tam, gdzie o ryby było najłatwiej, czyli na północy, nad morzem. Z kolei regiony o największej powierzchni stawów karpiowych i największej produkcji karpia to Lubelszczyzna, Opolszczyzna, Śląsk, czyli przeciwległy kraniec Polski. Przetransportowanie ryb na takie odległości jest zarówno kosztochłonne jak i czasochłonne. Odbija się także na jakości uzyskiwanego w ten sposób mięsa, ponieważ bardzo wydłuża się czas od wyłowienia karpia ze stawów do lady sklepowej. Hodowcy karpia, przymuszeni brakiem możliwości przetworzenia wyhodowanych przez siebie ryb



KARP BEZ OŚCI, TO NAJBARDZIEJ WYKWINTNA FORMA FILETA Z KARPIA. MIMO ŻE DO TANICH NIE NALEŻY, CIESZY SIĘ SZYBKO ROSNĄCĄ POPULARNOŚCIĄ



KTO RAZ SPRÓBUJE KARPIA WĘDZONEGO, NAJCZĘŚCIEJ ZAKOCHUJE SIĘ W SMAKU I AROMACIE MIĘSA



ZBOŻA STANOWIĄ OKOŁO 90 PROC. PASZ STOSOWANYCH W CHOWIE KARPŹ. OD CEN ZBÓŻ ZALEŻY WIĘC BEZPOŚREDNIO ZNACZNY PROCENT WYDATKÓW W GOSPODARSTWACH RYBACKICH

w wielkotowarowych przetwórnicy, sami zaczęli je przetwarzać, skracając w ten sposób łańcuch dostaw do 1-3 dni, co gwarantuje doskonałą jakość mięsa ryb.

Działania podejmowane były z obawami, ale przyniosły pozytywny efekt w ciągu zaledwie dwóch lat. Z jednej strony przetwórstwo karpia na poziomie obiektu umożliwia hodowcom uzyskanie lepszych cen, zarówno hurtowych, jak i detalicznych, gdyż wykonują to sami i bezpośrednio u siebie. Z drugiej strony zmniejsza się parcie na przetwórnicy, co hodowcom niemającym jeszcze własnych przyobiektowych przetwórnicy również umożliwia uzyskiwanie lepszych cen.

Rozproszenie przetwórstwa karpiego po całym kraju i ulokowanie go na poziomie obiektów zapewnia możliwość przetworzenia ryb w miejscu, w którym zostały wyhodowane oraz szybkie dostarczenie przetworzonych ryb na rynek, bez strat walorów odżywczych i kulinarnych ich mięsa. Małe przetwórnicy przyobiektowe budują i współfinansują sami hodowcy, mający najlepsze rozeznanie, jakiej wielkości zakład jest im potrzebny i o jakim stopniu przetworzenia ryb. Jest to więc gwarancją, że obiekty takie nie będą inwestycjami rozdmuchanymi ponad obecne potrzeby, ale z możliwością rozbudo-

wy, jeżeli zajdzie taka potrzeba. Rozwiązanie to, jak widać z doświadczenia ostatnich lat, dobrze się sprawdza i działalność w tym kierunku powinna znaleźć się wśród priorytetowych działań sektora karpiego w najbliższej przyszłości.

Dużym niebezpieczeństwem natomiast byłoby dopuszczanie do sytuacji, w której na krajowym rynku świeże karpie z rodzimej hodowli miałyby konkurować z karpem w wersji mrożonej, pochodzącym nie wiadomo skąd. Byłby to prawdopodobnie koniec polskiego karpiarstwa. Z jednej strony trudno będzie rywalizować cenowo z rybami, które, przykładowo, pochodzą z krajów, w których ryby te rosną w sposób naturalny i uzyskiwane są tym samym po bardzo niskich kosztach. Z drugiej strony konsumenci mogą zrezygnować z zakupu karpia w ogóle, jeżeli okaże się, że jakość ryb mrożonych dyskredytuje gatunek jako taki. Dlatego też niedopuszczenie do wejścia na krajowy rynek karpia w postaci mrożonej to kolejne najważniejsze zadanie na nadchodzącą przyszłość.

PROMUJMY karpia!

Obecnie działania promujące spożycie karpia finansowane są z dwóch podstawo-

wych źródeł. Pierwszym są środki z funduszu sektorowego programu operacyjnego dla rybactwa. Drugie źródło stanowią środki wypłacane przez hodowców od wartości sprzedanych ryb (tzw. fundusz promocji). Dodatkowo, w znacznie mniejszej liczbie i skali, realizowane są projekty promocyjne finansowane z funduszy samorządów czy lokalnych grup rybackich. Pytaniem jest, czy sami hodowcy nie powinni dodatkowo dobrowolnie stworzyć funduszu na działania promocyjne. Niezależnie od źródła finansowania, działania takie powinny objąć, oczywiście, promowanie mięsa samego karpia i jego spożycie. Ale równie istotne jest promowanie hodowli karpiowej i wielorakich korzyści, jakich dostarcza ona ogółowi społeczeństwa. Tradycyjna gospodarka karpiowa jest z pewnością kulturowym dziedzictwem naszego kraju, a spożycie karpia dziedzictwem kulinarnym. Działania promujące karpia, wartości jego mięsa, unikatowy i proekologiczny charakter produkcji oraz uwypuklanie pozaprodukcyjnych walorów stawów z pewnością stanowiąc będą istotną przeciwwagę dla negatywnego PR-u, z którym karp zmagają się od wielu lat. W powszechnym pojęciu stawy istnieją „same z siebie”, bo tak trwale wrosły w krajobraz. Popularyzacja wiedzy na temat hodowli karpia z pewnością przyczyni się do większego uznania dla samego karpia i służyć będzie promowaniu jego spożycia.

POTRZEBA ISTNIENIA rybackiej nauki

Ostatnie lata pokazują, że wręcz dramatycznie na gorsze zmienia się sytuacja w zakresie badań i ośrodków naukowych zajmujących się badaniami, testowaniem wyników i wdrażaniem w warunkach polowych wyników prac badawczych w zakresie gospodarki karpiowej. Jeszcze do niedawna badania takie prowadzono w PAN w Gołyszach, w ośrodkach IRŚ Olsztyn w Zatorze i Żabieńcu, w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w obiekcie Łąki Jaktorowskie oraz innych placówkach akademickich i naukowych w kraju. Obecnie ośrodki te właściwie zaprzestały prac badawczo-wdrożeniowych. Jedyne w Gołyszach prowadzone są badania genetyczne w kierunku uzyskania linii karpia o podwyższonej



RYBY W TRAKCIE ŻYCIA SĄ PRZENOSZONE ZE STAWU DO STAWU. CZĘSTO WTEDY PRZECHODZĄ SORTOWANIE, CZYLI ROZDZIELANIE WEDŁUG WIELKOŚCI I GATUNKU



WYBUDOWANIE NOWEJ GROBLI LUB WYREMONTOWANIE STAREJ TO JEDNA Z NAJBARDZIEJ KOSZTOWNYCH INWESTYCJI, STĄD WAŻNE SĄ TU FUNDUSZE Z UE

odporności na KHV i CEV, ale ośrodek utracił niemal wszystkie stawy produkcyjne i gospodaruje na niewielkiej powierzchni stawków doświadczalnych.

Powodem takiego stanu rzeczy jest obowiązująca od kilkunastu lat w nauce zasada „publikuj, albo gin”. Innymi słowy tylko to, co się dobrze „sprzeda” w wymiarze publikacyjnym, warte jest wzięcia na warsztat naukowy. Inaczej jednostka naukowa nie otrzyma wsparcia finansowego i tym samym zginie. To, że karp i jego produkcja nie są dla dzisiejszej nauki zagadnieniami topowymi, zostało już wielokrotnie artykułowane. Tym samym trudno jest znaleźć środki finansowe, które umożliwiłyby, na przykład, kontynuowanie obserwacji dotyczących stosowania pasz pełnoporcjowych, co przez wiele lat promował nieżyjący już doc. Andrzej Kruger z IRS w Olsztynie. Pasje te winny być wykorzystane nie tylko do intensyfikacji chowu i skrócenia cyklu produkcyjnego z trzech do dwóch lat, co wydaje się najbardziej oczywiste, ale również do poprawy kondycji materiału obsadowego przed zimowaniem i na wiosnę kolejnego roku, aby ograniczać straty narybku czy kroczków.

Z pewnością konieczne są badania nad środowiskiem stawowym, ponieważ szczególnie w okresie ostatnich kilku lat zmiany w zakresie dostępności wody do napełniania stawów i utrzymania piętrzenia są tak duże, że dotychczasowa wiedza z zakresu biologii stawów i wpływu chociażby skarmianych pasz na to środowisko wymaga aktualizacji. I tutaj też niepoślednią rolę winno odegrać stosowanie pasz pełnoporcjowych, które, jako lepiej strawne i lepiej przyswajalne, obciążają w mniejszym stopniu środowisko wodne stawów karpowych. Trudno jednak oczekiwać, aby badania takie w pełni finansowali i prowadzili sami hodowcy na swoich stawach. Sytuacja ekonomiczna branży jest dość skomplikowana, ze wskazaniem na złą i nie daje możliwości na podjęcie prowadzenia takich doświadczeń.

Kadry i CO DALEJ?

Poważnym problemem w nadchodzącej przyszłości mogą być braki fachowej kadry. Póki co, we wszelkiego rodzaju sprawozdaniach i analizach podkreślana jest obecność wykształconej i licznej kadry, zarówno pracowników, jak i nauczycieli, zarówno na poziomie średnim, jak i akademickim. Niestety, stan ten obecnie szybko traci na aktualności. Od kilku lat obserwowany jest bowiem niemal całkowity brak zainteresowania młodzieży nauką karpowego rybactwa stawowego - tak na poziomie zawodowym, jak i wyższym. Z każdym rokiem starzeje się również kadra nauczycielska, mająca wiedzę zarówno teoretyczną jak i doświadczenie praktyczne. Czy w takim razie gospodarka karpowa i sam karp może stać się kołem zamachowym, który w Polsce dałby nowy impuls dla rozwoju produkcji i spożycia ryb? Odpowiedź na tak zadane pytanie może być tylko jedna - a dlaczego nie?! Wszak ma ku temu takie atuty jak:



RYBACY SZCZEGÓLNIEMO MOCNO TROSZCZĄ SIĘ O WYSELEKJONOWANE TARLAKI KARPI, KTÓRE W MAJU PRZYSTĘPUJĄ DO TARŁA

- elastyczność hodowców na zmiany, jakie zachodzą na rynku konsumentów. Z pewnością hodowcy sami nie byli inicjatorami tychże zmian, ale zmuszeni rzeczywistością potrafią szybko reagować i podążać za zmianami i nastrojami konsumentów,

- karp jest produktem doskonale znanym na polskim rynku, obecnym w dziedzictwie kulinarnym. Problemem była forma jego podaży, gdyż oferowany był w zdecydowanej większości jako ryba żywa lub ubijana przy zakupie, ale niepatroszona,

- coraz więcej gospodarstw prowadzi przetwórstwo karpia we własnym zakresie, dzięki czemu karpie oferowane są w dużo przystępniejszej dla konsumentów formie. Konieczna jest zmiana wizerunku ryby. Z kłopotu, jakim niewątpliwie był jeszcze do niedawna, szczególnie dla młodego pokolenia nieumiejącego samodzielnie przygotować ryby, na wizerunek zdrowej, zawsze świeżej żywności, o właściwościach prozdrowotnych, czyli mającej nie tylko walory odżywcze, ale również dbającej o nasze zdrowie,

- karp hodowany jest w warunkach, które można określić jako bardzo naturalne. Stawy karpowe mają wszelkie walory, aby

uzyskiwane z nich ryby nazywać „ekologicznymi”, nieformalnie, ale w powszechnie rozumianym sensie tego słowa,

- stawy karpowe dają bardzo duże możliwości integrowania chowu karpia z chowem innych gatunków, które są obecnie na rynku bardziej poszukiwane w ujęciu całorocznym, w tym jesiotr, sandacz, okoń czy pstrąg,

- wielofunkcyjność stawowej gospodarki karpowej umożliwia prowadzenie na stawach badań z różnych dziedzin naukowych, nie tylko samej produkcji ryb, co oznacza, że tak, jak dywersyfikowana może być sprzedaż, tak samo zdywersyfikowane mogą być i badania naukowe, w których stawy i ryby będą podmiotem prowadzonych doświadczeń,

- w dobie coraz powszechniej stosowanej zasady skracania łańcucha dostaw żywności w myśl zasady „od pola do widelca” (dla karpia będzie to „ze stawu do widelca”) gospodarka karpowa ma zdecydowaną przewagę nad innymi branżami ze względu na rozproszenie hodowli i swoją obecność na terenie niemal całego kraju, znaną i cenioną od lat markę produktu, jakim jest karp oraz wyjątkowość scenarii, w której ryba ta jest hodowana, czyli tradycyjne ziemne stawy rybne.

DR MIROSŁAW CIEŚLA



RYBACZA NAUKA POWINNA ODPOWIEDAĆ NA PYTANIA, KTÓRE ZADAJE PRAKTYKA. NIESTETY, W OSTATNIACH LATACH ZASOBY NAUKOWE I DOŚWIADCZALNE WYRAŹNIE TOPNIEJĄ



WAŻNYM PUNKTEM PROGRAMU KONFERENCJI W KORYTNYCY BYŁA PREZENTACJA DR. MIROSLAWA CIEŚLI (NA ZDJĘCIU), KTÓRĄ TRADYCYJNIE POPROWADZIŁ WSPÓŁ Z DR. JANEM ŻELAZNYM. DZIĘKI ODPOWIEDNIO ZAINSTALOWANEJ KAMERZE UCZESTNICY SPOTKANIA, KROK PO KROKU, MOGLI RAZEM Z WYKŁADOWCAMI UCZESTNICZYĆ W SEKCJI KARPIA, SPOJRZEĆ W JAMĘ CIAŁA, PRZEŚLEDZIĆ OBRAZ POSZCZEGÓLNYCH NARZĄDÓW I WYSŁUCHAĆ BIEŻĄCYCH KOMENTARZY EKSPERTÓW CO DO STANU ZDROWIA KONKRETNEJ RYBY
| ZDJĘCIA: JAROSŁAW CZERWIŃSKI

WSKAZANIA Z BRUKSELI JAK MIÓD NA SERCA RYBAKÓW

Trzecia konferencja Towarzystwa Promocji Ryb z cyklu „Karp w krótkim łańcuchu dostaw - przyszłość” odbyła się 4-5 lipca 2023 roku w Korytnicy w województwie świętokrzyskim. Jak zwykle nie zabrakło ciekawych tematów, dopisali uczestnicy i prelegenci, dopisała też pogoda.

Konferencję rozpoczął wykład dr. Jerzego Śliwińskiego, który wraz z uczestnikami konferencji zastanawiał się „Czy problemy edukacji rybackiej mogą być barierą dla rozwoju gospodarki stawowej”. Prelegent z wielką dbałością o fakty przedstawił najpierw historię edukacji branżowej na ziemiach polskich, począwszy od XVI wieku do czasów współczesnych. Rola wykształconej kadry, a tym samym szkolenia rybackiego, mimo upływu wieków, nie zmieniła się i była często artykułowana przy okazji różnych wydarzeń i wydawnictw branżowych. Na przykład, Zygmunt Fiszer w swoim opracowaniu rybackim z 1896 roku pt. „Rybacktwo na powszechnej wystawie krajowej we Lwowie” pisał, że koniecznym jest: „Założenie specjalnych szkół rybackich przy większych racjonalnych gospodarstwach stawowych do kształcenia

zawodowych rybaków, stawowych i... zaprowadzenie praktycznych kursów i stawków doświadczalnych przy wszystkich wyższych i niższych szkołach rolniczych”. Ponadto ówczesny galicyjski inspektor rybacki uczulał w sprawie braku specjalistów: „Nie chodzi tu wcale o teoretyków, lecz o praktycznych kierowników lub pomocników, którzy by umieli w większym lub mniejszym gospodarstwie rybnym znaleźć radę w każdym położeniu i obznajomieni byli praktycznie z wykonywaniem wszystkich czynności, w zakres hodowli ryb wchodzących”.

JAKA PRZSZŁOŚĆ edukacji?

Jerzy Śliwiński przedstawił też przykłady i dzieje edukacji rybackiej w kolejnych latach z licznymi przykładami inicjatyw i form kształ-

cenia. Kiedy prelegent przeszedł do omawiania współczesnego obrazu edukacji rybackiej i jawiących się obecnie szans w tym zakresie w najbliższej przyszłości, okazało się, że nie napawają one optymizmem ani na poziomie szkolnictwa średniego, ani wyższego. Nie powinniśmy jednak rezygnować z formy szkolnej dla uczniów i studentów, tylko ją unowocześniać, a przede wszystkim wzmacniać organizacyjnie, kadrowo i finansowo. Inne formy kształcenia mogą być przydatne głównie dla osób już pracujących w zawodzie.

Na pytanie, co jest naprawdę ważne w kwestiach weterynaryjnych dla gospodarstwa rybackiego, w kolejnym wystąpieniu odpowiedziała Izabela Handwerker. Swoją referat rozpoczęła od przedstawienia „Komunikatu Komisji do Parlamentu Europejskiego, Rady, Europejskiego Komitetu Ekonomicz-



W KONFERENCJI W KORYTNYCY UCZESTNICZYLI WŁAŚCICIELE I PRACOWNICY GOSPODARSTW RYBACKICH, A TAKŻE PRACOWNICY PZW I PGW „WODY POLSKIE”



ZBIGNIEW SZCZEPAŃSKI DZIĘKOWAŁ UCZESTNIKOM M.IN. ZA BUDOWANIE PLATFORMY DO ROZWOJU NOWOCZESNYCH FORM DOSTAW KARPI NA RYNEK

no-Społecznego i Komitetu Regionów - Strategiczne wytyczne dotyczące bardziej zrównoważonej i konkurencyjnej akwakultury w UE na lata 2021-2030”, w części dotyczącej zdrowia zwierząt i zdrowia publicznego. Następnie uczestnicy konferencji mieli możliwość przesłania innych aktualnych dokumentów napływających z organów UE, w tym zaleceń dotyczących dobrostanu ryb w ich transporcie. Jako ciekawostka został przedstawiony też raport Stowarzyszenia Otwarte Klatki, w którym zauważa się, między innymi, że jedynym źródłem informacji na temat właściwych zachowań w trakcie transportu ryb jest „Kodeks dobrych praktyk rybackich w chowie i hodowli ryb”, choć jednocześnie postuluje się o wprowadzenie restrykcyjnego prawodawstwa w tym temacie.

STAWY KARPIOWE i retencja wody

Wystąpienie Zbigniewa Szczepańskiego poświęcone było roli stawów karpiowych w retencji wody w Polsce. Autor prezentacji pt. „Retencja, czyli jak karp spod Krakowa ratuje plony pszenicy na Żuławach”, przytoczył wnioski z dwóch konferencji dotyczących retencji wody, zorganizowanych przez Towarzystwo Promocji Ryb pod przewodnictwem meryto-

rycznym prof. dr. hab. Andrzeja Drabińskiego (Ustka, listopad 2022 i Toruń, luty 2023).

Na koniec pierwszego dnia konferencji przedstawiono stan prac nad nowym kodeksem rybackim. W ostatnich tygodniach projekt kodeksu przesłano do konsultacji do organizacji rybackich. Ten fakt został bardzo dobrze odebrany przez uczestników konferencji w Korytnicy.

Drugi dzień obrad, za sprawą dr. Mirosława Kuczyńskiego, uczestnicy konferencji rozpoczęli od zetknięcia się z wizją rozwoju akwakultury, jaka płynie z Unii Europejskiej. Wymieniona została, między innymi, wytyczna, która wskazuje, że akwakultura może przyczynić się do realizacji ogólnego celu, jakim jest wypełnienie luki między konsumpcją żywności pochodzenia morskiego w UE a jej produkcją w sposób zrównoważony pod względem środowiskowym, społecznym i gospodarczym. W tym celu zachęca się każde państwo członkowskie do wskazania w wieloletnim krajowym planie swojego celu wzrostu akwakultury (pod względem wielkości i wartości) w okresie objętym planem.

Miód na serce rybaków wylał Mirosław Kuczyński również wtedy, gdy przekazał kolejne wskazania płynące z Brukseli - „Większość producentów akwakultury to małe i średnie przed-

siębiorstwa (MŚP), które są niewspółmiernie obciążone biurokracją: stosunkowa wielkość kosztów regulacyjnych i administracyjnych w stosunku do obrotów i liczby pracowników może być nawet dziesięciokrotnie wyższa dla MŚP niż dla dużych przedsiębiorstw w całej gospodarce. Zmniejszenie zbędnego obciążenia regulacyjnego pozostaje priorytetem w politycznej agendzie Komisji”.

Sekcja NA EKRANIE

Ostatnim akcentem konferencji była prezentacja dr. Mirosława Cieśli, którą tradycyjnie poprowadził wspólnie z dr. Janem Żelaznym. Dzięki odpowiednio zainstalowanej kamerze uczestnicy spotkania, krok po kroku, mogli razem z wykładowcami uczestniczyć w sekcji karpia, spojrzeć w jamę ciała, prześledzić obraz poszczególnych narządów i wysłuchać bieżących komentarzy ekspertów co do stanu zdrowia konkretnej ryby. Nie obyło się, oczywiście, bez wielu szczegółowych pytań i interesujących odpowiedzi.

W ten sposób rybacy pożegnali się z cyklem konferencji pn. „Karp w krótkim łańcuchu dostaw”. Należy sądzić, że dzięki wspólnie spędzonym godzinom na wykładach, dyskusjach, rozmowach kuluarowych,



Z ZAINTERESOWANIEM PRZYJĘTO TRZECIE JUŻ WYDAWNICTWO KONFERENCYJNE, TYM RAZEM AUTORSTWA DR. MIROSŁAWA CIEŚLI PT. „A DLACZEGO NIE KARP?!”



MATERIAŁY Z KONFERENCJI TRAFIŁY NA WWW.SZYBKIKARP.PL, GDZIE DOSTĘPNA JEST DOKUMENTACJA CAŁEGO PROJEKTU



NA ZAKOŃCZENIE KAŻDEJ KONFERENCJI UCZESTNICY OTRZYMYWALI CERTYFIKATY UKOŃCZENIA SZKOLENIA, KTÓRE BYŁO ELEMENTEM PROJEKTU TPR



GADŻETY (CZAPKI, FARTUCHY, ZARĘKAWKI, KURTKI POLAROWE I INNE) BYŁY NIEZWYKLE PRAKTYCZNYM DODATKIEM DO SZKOLEŃ

stworzyliśmy wspólnie ciekawą platformę do przemyśleń nad udoskonalaniem dobrze rozwijającego się, perspektywicznego krótkiego łańcucha dostaw na rynku karpia.

Certyfikat DLA KARPIARZY

Kilkanaście dni po zakończeniu konferencji do rybaków dotarł komunikat Kapituły Kodeksu Rybackiego o następującej treści:

„Z dużą satysfakcją informujemy, że 22 lipca 2023 roku w Rytwianach ukonstytuowała się Kapituła Certyfikatu „Kodeksu dobrej praktyki chowu i hodowli ryb w stawach karpiowych”. 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. A oto skład kapituły sprawującej nadzór nad stosowaniem kodeksu:

Mirosław Kuczyński (przewodniczący), Mirosław Cieśla, Izabela Handwerker, Andrzej Lirski, Zbigniew Szczepański, Waław Szczoczarz (koordynator prac kapituły), Jerzy Śliwiński, Marek Trzcieliński, Paweł Wielgosz.

W 2015 roku „Kodeks dobrej praktyki rybackiej w chowie i hodowli ryb” został wpisany

jako pierwszy tego typu dokument do wykazu kodeksów dobrych praktyk prowadzonego przez ministra rolnictwa i rozwoju wsi. Wdrażanie kodeksów dobrych praktyk znalazło swoje istotne miejsce w dokumentach strategicznych UE dotyczących akwakultury i w ten sposób polska akwakultura dobrze wpisała się w reguły określone przez te dokumenty. Zgodnie z przyjętą zasadą, kodeks nie stał się dokumentem w jakimkolwiek stopniu narzuconym, lecz wyłącznie dobrowolnym zobowiązaniem podejmowanym przez hodowców. Wielu spośród nich zdecydowało się wówczas wdrożyć kodeks do stosowania, większość w dalszym ciągu realizuje jego zapisy.

Czas, jaki upłynął od opracowania i wdrożenia kodeksu, a także informacje zwrotne spływające od hodowców ukazały potrzebę uproszczenia zasad opisanych jako dobra praktyka w gospodarstwach rybackich. Z uwagi na wiele specyficznych różnic pomiędzy chowem karpia i innych gatunków ryb w stawach oraz chowem ryb łososiowatych, znowelizowany kodeks odnosi się jedynie do chowu i hodowli ryb w stawach karpiowych. Aktualna treść kodeksu nie jest zbior-

rem sztywnych zasad, lecz opisem działań i czynności, które ewoluując przez stulecia stworzyły codzienność dzisiejszej akwakultury stawowej z karpem, jako gatunkiem dominującym. Wymagania kodeksu wpisane są więc w naturalny sposób w technologię chowu i hodowli ryb w stawach karpiowych, bowiem to ona w znacznym stopniu określiła sposoby działania. Dużemu uproszczeniu poddano także listę sprawdzającą, której aktualna treść sprzyjać będzie lepszemu zrozumieniu i upowszechnieniu stosowania kodeksu przez hodowców. Nowelizacja kodeksu nastąpiła z inicjatywy Towarzystwa Promocji Ryb w ramach projektu „Karp w krótkim łańcuchu dostaw”.

W najbliższych dniach organizacje rybackie prześlą do swoich członków zaproszenia do składania wniosków o przyznanie certyfikatu potwierdzającego stosowanie „Kodeksu dobrej praktyki chowu i hodowli ryb w stawach karpiowych”. Na stronach internetowych tychże organizacji zamieszczona zostanie treść kodeksu, a także szczegółowa informacja o zasadach ubiegania się o certyfikat.

ZBIGNIEW SZCZEPAŃSKI



WSZYSTKO CO DOBRE, SZYBKO SIĘ KOŃCZY. OSTATNIM AKCENTEM KONFERENCJI W KORYTNYCY BYŁA WSPÓLNA FOTOGRAFIA UCZESTNIKÓW

SZKIEŁKIEM I SIECIĄ



**DR MIROSŁAW
KUCZYŃSKI**
ekspert rybacki

Produkcja karpia wzrosła, czyli... **ODBILIŚMY SIĘ OD DNA**

Czy unijne fundusze skierowane na akwakulturę w Polsce przyniosły oczekiwany skutek? W podejściu wielkości produkcji z pewnością tak. Czy może być on większy? Zapewne nie tylko może, ale i powinien, biorąc pod uwagę wysoką wartość odżywczą mięsa ryb.

Już niedługo minie 20 lat od czasu, kiedy Polska dołączyła do grona krajów członkowskich Unii Europejskiej, a od początku członkostwa polska akwakultura otrzymała wsparcie finansowe liczone już w setkach milionów złotych, głównie na działania inwestycyjne oraz rekompensaty wodnośrodowiskowe. Warto przyjrzeć się, jak w tym czasie zmienił się obraz akwakultury, tak istotnego elementu zapewnienia bezpieczeństwa żywnościowego, który w skali globalnej zrównał się z wolumenem połowowym, a nawet go przekroczył.

KARP na 10. miejscu

Oczywistym źródłem informacji są oficjalne statystyki, dlatego tak ważne jest dotrzymanie obowiązków sprawozdawczych. Coroczne konferencje również dostarczają bieżących informacji dotyczących wielkości produkcji krajowej i też sposobów jej zagospodarowania. Warto jednak czasem ocenić, jak prezentujemy się na tle innych krajów oraz jak nas widzą inni, którzy patrzą w optyce naszych własnych raportów.

W opublikowanym w czerwcu 2023 roku dokumencie „Food Outlook”, F.A.O. podsumowuje globalne wyniki, szacując że w roku 2022 połowy i akwakultura dostarczyły światu 184,4 mln ton produktów (wyłączając glony), z czego 50,7 proc. przypada na akwakulturę. W tym udziale słodkowodna wnosi 48 mln ton. A więc stało się! Akwakultura górą! Niestety, głównym udziałowcem wzrostu jest Azja, z Chinami w roli wiodącej. Jak na tym tle wypada Europa? Dostępne dane odnoszą się do roku 2020 i wówczas ogólnoeuropejska (bez Ukrainy, Rosji i Białorusi) produkcja

akwakultury wyniosła nieco ponad 3 mln ton, czyli niecałe 4 proc. produkcji globalnej, lecz w ujęciu ilościowym UE wyprodukowała już jedynie 1,07 mln ton, czyli w przybliżeniu jedną trzecią produkcji europejskiej. Reszta niemal w całości należała do Norwegii. Nie wiele zmienia informacja, że prezentowana wartość nie obejmuje produkcji wylęgarni i podchowu.

Udział Polski w produkcji europejskiej 2020 roku to 37,8 tys. ton (1,26 proc. produkcji europejskiej). W ciągu ostatnich 10 lat wzrosła znacznie produkcja organiczna polskiej akwakultury z niespełna 20 do niemal 300 ton rocznie, co świadczy o rosnącym zainteresowaniu producentów tego rodzaju działalnością. W ujęciu wartościowym jednak, w minionym dwudziestoleciu prym wiodł pstrąg (16 proc. udziału w rynku). Drugie i trzecie miejsce przypadło dorodom i labraksom z basenu Morza Śródziemnego (odpowiednio 13,9 i 13,3 proc.). Karp zajął w tej statystyce 10. miejsce pod względem wartości produkcji (3,8 proc.), choć pod względem wielkości produkcji prezentuje się już lepiej, zajmując 6. miejsce wśród gatunków europejskiej akwakultury, z udziałem 5,9 proc.

CZAS NA ZMIANĘ spojrzenia...

Na tym tle warto prześledzić zmiany, jakie zaszły w naszej rodzimej akwakulturze w ciągu dekady 2010-2019. W tym czasie krajowa produkcja karpia wzrosła z 15,4 do 21,3 tys.

ton, czyli o całe 38 proc. Można, oczywiście, marudzić, że w końcówce lat 70. XX wieku produkcja karpia grubo przekraczała obecne wartości itd., ale jednak przecież postęp jest, odbiliśmy się od dna, do którego spadaliśmy na skutek KHV i problemów ekonomicznych gospodarstw. W tym samym czasie krajowa produkcja pstrągów zwiększyła się z 12,9 do 16,3 tys. ton (26,4 proc.). Dokładnie w tym samym okresie przyrost wielkości produkcji akwakultury UE jako całości wyniósł w ujęciu ilościowym ledwie 3 proc., więc w takim zestawieniu ilościowy przyrost produkcji polskiej można już uznać za imponujący.

Czy środki skierowane na akwakulturę w Polsce przyniosły oczekiwany skutek? W podejściu wielkości produkcji z pewnością tak. Czy może być on większy? Zapewne nie tylko może, ale i powinien, biorąc pod uwagę wysoką wartość odżywczą mięsa ryb. Czy zmienił się udział producentów karpia w systemie dystrybucji? Bez wątplenia tak, powstało wiele małych przetwórci, działających czy to jako Rolnicy Handel Detaliczny, czy też jako MLO. Zdecydowanej poprawie i uporządkowaniu uległ sposób zbywania ryb prowadzony w ramach sprzedaży bezpośredniej i skracania łańcucha dostaw.

Czy jest jeszcze pole do poprawy? Jak najbardziej. Teraz czas na zmianę spojrzenia na karpia jako na tzw. gatunek niskocenny, gdyż zdecydowanie na taką zmianę karp zasługuje.

” ZDECYDOWANEJ
POPRAWIE
I UPORZĄDKOWANIU
ULEGŁ SPOSÓB
ZBYWANIA RYB
PROWADZONY
W RAMACH
SPRZEDAŻY
BEZPOŚREDNIEJ
I SKRACANIA
ŁAŃCUCHA DOSTAW.

PIĘKNE WIDOKI, TAŃCE I KARP NA POKŁADZIE

„Ktoś chce zaprosić kontrahenta na rybny obiad biznesowy z dala od ciekawskich oczu? Proszę bardzo. Ktoś sobie wymyślił oświadczyzny w wyjątkowych okolicznościach? Jestem do dyspozycji. Ktoś chce zorganizować spotkanie integracyjne dla 13 osób? Nie ma problemu, bywało już, że taka integracja na wodzie przeciągnęła się do czwartej nad ranem!”



BOGUSŁAW LUBOŃ

| ZDJĘCIA: JAROSŁAW CZERWIŃSKI

ROZMOWA Z **BOGUSŁAWEM LUBONIEM**, KAPITANEM JACHTOWYM, WŁAŚCIELEŃ „RESTAURACJI RYBNEJ” W TURAWIE (POW. OPOLSKI) USYTUOWANEJ NAD BRZEGIEM JEZIORA TURAWSKIEGO

Woda to Pana żywioł?

Zdecydowanie, a rozumiałem to, gdy byłem uczniem Technikum Mechanicznego w Opolu, skąd pochodzę, i z zapalem trenowałem grę w hokeja. Niestety, hokeiści rozgrywali mecze tylko zimą, a nasz trener nie mógł znieść, że latem snuliśmy się bez celu. Wymyślił więc, że na pobliskim Jeziorze Turawskim będziemy trenować narciar-

stwo wodne, co młodym zawodnikom miało poprawić sprawność i kondycję. I miał rację. Podczas wakacji trenowaliśmy zatem slalom, skoki... I tak popłynąłem, złapałem wodnego bakcyła. Wiedziałem już, że z hokejem dam sobie spokój, widziałem siebie raczej w działającym wówczas prężnie Harcerskim Ośrodku Wodnym w Turawie, gdzie później rzeczywiście zdobyłem swoje pierwsze żeglarskie szlify.

Chciał Pan się poświęcić zawodowemu żeglowniu?

Wówczas jeszcze o tym nie myślałem. Przez 10 lat po ukończeniu szkoły pracowałem w kopalni jako górnik ślusarz, pod ziemią.

Decyzja o wypłynięciu na szerokie wody dojrzała we mnie dość powoli. Ale w końcu zdobyłem niezbędne uprawnienia i się zdecydowałem. I tak przez kilkanaście lat tłukłem się po morzach. Miałem swój jacht, ale też jako kapitan jachtowy pracowałem dla innych. Największym wyzwaniem było przedsięwzięcie, którego, niestety, nie udało się do końca zrealizować. Wraz z kolegami wymyśliliśmy, że popłyniemy dookoła świata szlakiem Władysława Wagnera, który jako pierwszy w historii polskiego żeglarstwa w latach 1932-39 dokonał tego wyczynu. Szło nam całkiem dobrze, ale utknęliśmy w Ameryce Centralnej. Nie pokonały nas sztormy ani jakieś superpoważne awarie sprzętu, a koszt przepłynięcia Kanału Panamskiego. Po prostu nie zebraliśmy zawrotnej jak na ówczesne nasze możliwości kwoty 4,5 tysiąca dolarów. Trzeba było wracać. Co ciekawe, jeden z kolegów zdecydował się osiąść na Wyspach Zielonego Przylądka. Co jakiś czas, zresztą, tam go odwiedzam.

A gdzie Pan rzucił kotwicę?

W dobrze znanej mi Turawie. Był początek lat 90., a więc okres przemian. Zakłady, które przed laty zbudowały tu swoje ośrodki wypoczynkowe, dotykały różne zawirowania. Miałem odłożone trochę gotówki i udało mi się kupić od Przedsiębiorstwa Remontowego Urządzeń Koksowniczych „Koksorem” położony tuż nad wodą hangar. Po niezbędnej modernizacji otworzyłem w nim mały bar „Ania”. Pamiętam, jak podawałem klientom sandacza, którego osobiście bladym świtem kupowałem od miejscowych rybaków, a następnie patroszyłem i smażyłem. Ludzie zachwycali się smakiem i nikomu nie przeszkadzało, że był podawany na papierowej tacce. Oferowałem, zresztą, także inne ryby pochodzące z Jeziora Turawskiego: m.in. okonie, szczupaki, leszcze, karpie. Wieprzowe hamburgery i kotlety od samego początku sobie odpuściłem.

Dlaczego zdecydował się Pan na serwowanie ryb?

Mam do ryb jakiś szczególny sentyment. Pamiętam, że jak jako dzieciak podczas wakacji jeździłem do babci do Jastrzębia, to całe dni spędzałem w Ustroniu, gdzie hodowano pstrągi. Godzinami, niemal jak zahipnotyzowany, wpatrywałem się w przeskakujące ryby. I tak mi zostało. Również na jachcie zawsze ciągnęliśmy za sobą wędkę, na którą można było złapać, na przykład, tuńczyka. Nic dziwnego, że w tej małej smażalni też szybko się odnalazłem – ze świeżej ryby klienci byli zadowoleni, a ja zarabiałem. Znów udało mi odłożyć trochę grosza i – na szczęście – spotkałem na swojej drodze ludzi z Grupy Rybackiej „Opolszczyzna”, do której później, zresztą, przystąpiłem. Dzięki temu udało mi się uzyskać unijne dofinansowanie na remont hangaru i tak powstała obecna „Restauracja Rybna” wraz z czterema pokojami gościnnymi.

Jakie danie oferuje Pan letnikom i turystom?

O, rybna oferta jest naprawdę bardzo bogata. Jednym z tych flagowych dań niezmiennie pozostaje ostra zupa rybna, absolutnie wyjątkowa. Wywar przygotowujemy na bazie suma, a później dodajemy kawałki innych ryb. Ludzie mówią, że byli w różnych miejscach nad morzem, ale tak dobrej zupy rybnej jeszcze nie jedli. Przyzwyczaiałem się już, że stali bywalcy po tę właśnie zupę przyjeżdżają z własnymi stoikami, bo robią sobie zapasy.

Potrawy ze świeżego karpia też są u Pana dostępne?

Obowiązkowo i na bieżąco. Bardzo dobrze sprzedaje się karp tradycyjnie smażony, ale prawdziwą furorę robi ostatnio filet, dzięki specjalnej maszynie praktycznie pozbawiony ości. Klienci nie mogą się nadziwić, bo to rzeczywiście prawdziwa rewolucja – jedzą, cieszą się smakiem, zamawiają dzieciom... Czasami żartuję, że to taki specjalny, nowy gatunek karpia, ale mało kto się nabiera. W ofercie mamy pierogi, a przed świętami przygotowujemy też autorską szynkę z karpia wędzoną w ciepłym dymie. Takie małe porcje sprzedają się jak ciepłe bułeczki – są idealne do biesiadowania przy piwku i wódeczce. Naprawdę warto spróbować.

Taka ryba to pewnie najbardziej smakuje na restauracyjnym tarasie, zapewniającym rozległy widok na Jezioro Turawskie...

Oczywiście, ale ja poszedłem o krok dalej. Przypomniałem sobie, jak przed laty staliśmy z kolegami u wejścia do wspomnianego już Kanału Panamskiego. Przecież tam, w spokojnych zatoczkach Morza Karaibskiego, był totalny luzik. W weekend Amerykanie relaksowali się na wielkich pływających platformach – na nich grillowali, puszczały muzykę, tańczyli... Pomyślałem: „A dlaczego taka platforma nie miałaby stać się rozwinięciem „Restauracji Rybnej” i pływać na naszym Jeziorze Turowskim?”. I znów skorzystałem z unijnych funduszy pozyskanych za pośrednictwem Grupy Rybackiej „Opolszczyzna”. Firma w Gdańsku zbudowała mi „Mamuta II”, czyli platformę dwupokładową, by na dolnym można było wygodnie przy stoliku zjeść sobie smażonego karpia, a na górnym popalać się albo potańczyć w niecodziennych okolicznościach.

I jest zainteresowanie?

A pewnie! Ktoś chce zaprosić kontrahenta na rybny obiad biznesowy z dala od ciekawskich oczu? Proszę bardzo. Ktoś sobie wymyślił oświadczyzny w wyjątkowych okolicznościach? Jestem do dyspozycji. Ktoś chce zorganizować spotkanie integracyjne dla maksimum 13 osób? Nie ma problemu, było już, że taka integracja na wodzie przeciągnęła się do czwartej nad ranem! Najczęściej jednak zabieram na wodę turystów. Mam wielką satysfakcję, że mogę zaoferować im miejscową rybę i pokazać zakątki Jeziora Turawskiego, których z plaży nigdy by nie dostrzegli. Tu jest naprawdę pięknie.

GRZEGORZ KOŃCZEWSKI



„RESTAURACJĘ RYBNĄ” W TURAWIE BEZ PROBLEMU DOSTRZEŻE KAŻDY WODNIK, CHĘTNIE ZAGLĄDAJĄ DO NIEJ RÓWNIŻ ROWERZYŚCI ORAZ LETNICY SPĘDZAJĄCY W TURAWIE URLOP



„MAMUTA II”, CZYLI PŁYWAJĄCA CZĘŚĆ „RESTAURACJI RYBNEJ”, ZABIERA MAKSYMALNIE 13 GOŚCI. PRZY STOLIKACH NA DOLNYM POKŁADZIE MOŻNA ZJEŚĆ RYBNY OBIAD, A NA GÓRNEJ PLATFORMIE NP. POTAŃCZYĆ



Z CZYSTYM SUMIENIEM MOŻEMY POTWIERDZIĆ, ŻE SŁYŃCZA NA CAŁĄ OKOLICĘ OSTRA ZUPA RYBNA RZECZYWIŚCIE JEST OSTRA. O ODPOWIEDNIE DOPRAWIENIE RYBNYCH DAŃ DBA LUBOV UŁAŃSKA (NA ZDJĘCIU)



JOANNA KARDASIŃSKA | FOT. J. CZERWIŃSKI

ŚWIĄTECZNA I KOŁOROWA PARADA KARPIOWA

Niemodliński zamek usytuowano na linii wschód-zachód, uwzględniając kierunek wiejących wiatrów, tak, by można było optymalnie wykorzystywać je podczas suszenia ryb w zamkowych piwnicach. A suszono nie tylko karpiove tusze, ale także ogony i głowy, z których przygotowywano później rybny wywar.

ROZMOWA Z JOANNĄ KARDASIŃSKĄ,
PREZESKĄ ZARZĄDU FUNDACJI NA RZECZ
ZAMKU KSIĄŻĘCEGO NIEMODLIN 1313
(POW. OPOLSKI)

Karp na niemodlińskim zamku bywa gościem czy jest tutaj raczej stałym rezydentem?

To rezydent, który na dobre zapuścił tu korzenie, a z zamkiem związany jest, co udało się nam wykazać, praktycznie od zawsze. Jego obecność wiązała należy z cystersami, którzy w średniowieczu dotarli do nas z Moraw i zaczęli zakładać hodowle karpiove. Ryby były w cenie, bo w tamtych czasach pościło się przez ponad 300 dni w roku, karpie stanowiły więc niezmiernie ważny składnik ówczesnej diety. Wokół zbudowanego przez księcia Bolesława w 1313 roku niemodlińskiego zamku też powstała taka hodowla. Do dóbr zamkowych należało 110 stawów, a największy spośród nich – Sanguff – miał powierzchnię blisko 180 hektarów. Dowiedliśmy, że przez krótki czas po odłowach karpie były przechowywane w zamkowej fosie, a pieniądze z ich sprzedaży regularnie zasilaly zamkowy skarbiec. Obecnie na tych dawnych dobrach

książęcych Lasy Państwowe prowadzą Gospodarstwo Rybackie „Niemodlin”.

A jednak w XX wieku tego karpia w zamkowych murach nie było aż tak wyraźnie widać.

Tak, niestety, potoczyła się historia. Co ciekawe, podczas II wojny światowej zamek nie ucierpiał, zachowało się też niemal kompletne jego wyposażenie. Decyzją powojennych władz polskich ulokowano w nim szkołę, zapewniając tym samym temu zabytkowemu obiektowi dość dobrą opiekę. Od 1972 roku, kiedy to szkołę przeniesiono w inne miejsce, było już tylko gorzej. W zamku pojawiały się kolejne instytucje, brakowało pieniędzy, fachowej wiedzy, wywożone były kolejne elementy zabytkowego wyposażenia. Przykro to mówić, ale kilkadziesiąt kolejnych lat po zmianach ustrojowych w Polsce wiąże się z autentyczną dewastacją niemodlińskiego zamku. Nowi inwestorzy – rodzina Majsterk z Łodzi, w imieniu których od 2016 roku nasza fundacja administruje obiektem - chcą przywrócić temu – jak to często podkreślamy – najpiękniejszemu zamkowi w Polsce dawne funkcje we współczesnych warunkach. Zdecydowaliśmy, że podczas zaplanowanego na wiele lat remontu, zamek będzie udostęp-

niony dla zwiedzających i jednocześnie zaczęliśmy szukać pomysłu na jego promocję.

I w tym momencie z pomocą przyszedł karp?

Tak, bo w nasze oczekiwania wpisywał się wręcz idealnie. Był autentyczny, mocno zakorzeniony w świadomości niemodlinian. Nie przez przypadek taki choćby konkurs satyryczny organizowany przez miejscowy ośrodek kultury nosi nazwę „Karpik”. Przeprowadzone przez nas badania historyczne potwierdziły, że w dziejach zamku ten karp był obecny przez wieki całe. Pomyśleliśmy, że to będzie świetny, związany z tym miejscem produkt turystyczny, na którym oprzemy promocję zamku. W takich okolicznościach nawiązaliśmy współpracę z Grupą Rybacką „Opolszczyzna”, czego jednym z pierwszych efektów było przeniesienie w 2016 roku na niemodliński zamek Wojewódzkiego Święta Karpia Opolskiego.

Jak zapamiętała Pani tę pierwszą tak dużą zamkową imprezę?

Łało jak z cebra – ubrani w historyczne zamkowe stroje musieliśmy, co prawda, paradować w kaloszach, ale daliśmy radę. Serce nam

rosło, bo zamek znów zaczął tętnić życiem – w tym pierwszym Wojewódzkim Święcie Karpia Opolskiego wzięło udział jakieś 800-1000 osób! Atrakcji przygotowaliśmy naprawdę sporo – była więc możliwość zwiedzenia zamku, poznania historii karpia na ziemiach polskich, uczestnictwa w różnorodnych warsztatach, choćby artystycznych czy też związanych z tradycjami zamkowymi. Oczywiście, nie mogło zabraknąć także warsztatów kulinarnych – zaplanowaliśmy pokaz przygotowania karpia, widowiskową degustację z wielkiej patelni. I to się spodobało. Podczas tego pierwszego karpiowego święta okazało się też, że wraz z pracownikami Grupy Rybackiej „Opolszczyzna” stworzyliśmy rzeczywiście wspólną imprezę, w której chodziło o promocję – my mieliśmy na uwadze zamek z produktem tradycyjnym, a oni swój sztandarowy produkt rybacki, czyli karpia. I to się ząbało, świetnie uzupełniało.

Co przez te kolejne lata się zmieniło?

Przed wszystkim przenieśliśmy tę dwudniową imprezę na pierwszy weekend października, za każdym razem starając się przygotowywać różnorodne atrakcje z karpem w roli głównej. W ubiegłym roku mieliśmy, na przykład, paradę karpiową, w którą mieszkańcy Niemodlina, a były to całe rodziny, włożyli wiele serca, własnoręcznie przygotowując stroje nawiązujące do karpi i środowiska stawowego. Barwna parada przemaszerowała spod urzędu gminy na zamek, wzbudzając wiele pozytywnych emocji. Dodam, że w tej ubiegłorocznej edycji karpiowego święta wzięło udział około 4 tys. osób. Cały czas staramy się propagować historię zamku i historię karpia, czyli mamy na uwadze ten kontekst historyczny. Tak samo nie może zabraknąć popularyzacji rybactwa, karpia jako ryby od wieków tradycyjnie hodowanej w miejscowych



DO DÓBR ZAMKOWYCH NALEŻAŁO 110 STAWÓW,
A NAJWIĘKSZY SPOŚRÓD NICH - SANGUFF - MIAŁ
POWIERZCHNIĘ BLISKO 180 HEKTARÓW
| FOT. JAROSŁAW CZERWIŃSKI



W UBIEGŁOROCZNY PARADĘ KARPIOWĄ MIESZKAŃCY NIEMODLINA, A BYŁY TO CAŁE RODZINY, WŁOŻYLI WIELE SERCA, WŁASNORĘCZNIE PRZYGOTOWUJĄC BARWNE STROJE NAWIĄZUJĄCE DO KARPI I ŚRODOWISKA STAWOWEGO
| FOT. GRUPA RYBACKA "OPOLSZCZYŻNA"

stawach – w zamku powstaje zatem wioska rybacka, są sieci i inny sprzęt wykorzystywany podczas połowów, można obejrzeć film w przystępny sposób przybliżający rybacki fach, są pogadanki, wykłady, prezentacje.

No i zwiedzanie zamku.

W trakcie październikowego święta jest to zwiedzanie tematyczne, w sposób szczególny odnoszące się do karpia. Lokalnych ciekawostek, mających potwierdzenie w źródłach historycznych, znaleźliśmy naprawdę wiele. Można się, na przykład, dowiedzieć, że nieprzypadkowo niemodliński zamek usytuowano na linii wschód-zachód. Budowniczowie uwzględnili kierunek wiejących w tej okolicy wiatrów, tak, by można było optymalnie wykorzystywać je podczas suszenia ryb w zamkowych piwnicach. A suszono nie tylko tusze, czyli te najbardziej cenne części karpia, ale także ogony i głowy, na bazie których w zamkowej kuchni przygotowywano później rybny wywar. W tych samych piwnicach przechowywano również beczki z rybami solonymi.

Do średniowiecznych tradycji zapewne nawiązuje również jeden z żelaznych punktów każdej edycji Wojewódzkiego Święta Karpia Opolskiego, czyli konkurs kulinarny „Czas na rybę”...

To konkurs, który w branży gastronomicznej cieszy się wielkim uznaniem, po prostu ma już swoją markę. Trzeba oddać kolegom z Grupy Rybackiej „Opolszczyzna”, bo to ich dzieło, że wpadli na świetny pomysł. Pierwszego dnia rywalizują uczniowie szkół gastronomicznych, a idea jest taka, by karpia tym młodym ludziom po prostu przybliżyć. No bo skoro chcemy w restauracjach przez cały rok jeść ryby z lokalnych hodowli, to przecież muszą być kucharze, którzy będą umieli te ryby odpowiednio przygotować. A wiadomo, czym skorupka za młodu... Drugiego dnia naszego święta w szranki stają zawodowi kucharze, niejednokrotnie reprezentujący uznane na rynku restauracje, a zadanie polega na przygotowaniu dania z karpem w roli głównej. Zwycięstwo w tym konkursie odbija się w branży szero-

kim echem, przekłada na popularność restauracji, no i wiąże z prestiżem, bo w jury zasiadają tacy mistrzowie sztuki kulinarnej jak, m.in., Jean Bos czy Kurt Scheller.

Wróćmy jeszcze do dawnych czasów. To spod niemodlińskiego zamku ruszały niegdyś wyładowane karpiami wozy dostarczające ryby mieszkańcom Wrocławia i Opola. Czy rzeczywiście jest to jeden z dowodów na to, że życie niemodlińskiej społeczności już przed wiekami w znaczącej części koncentrowało się wokół zamku?

Oczywiście, już w średniowieczu zamek w jakiś sposób łączył ludzi, integrował tutejszą ludność. I tak dzieje się również obecnie. Niemodlinianie, nawet ci mieszkający w gdzieś w Polsce, umawiają się na rodzinne spotkania właśnie podczas Wojewódzkiego Święta Karpia Opolskiego. Przychoǳą na zamek, oceniają postęp prac remontowych, biorą udział w wybranych wydarzeniach, a potem idą do polecanej przez nas restauracji, w której można zjeść docenionego na Targach Poznańskich karpia po niemodlińsku, przygotowywanego według starego rodzinnego przepisu. Bo to jest coś autentycznego, coś stąd. Zresztą, my nie zamykamy się w zamkowych murach ze swoją imprezą, jesteśmy otwarci na dobre lokalne kontakty, zależy nam, by wzmacniać funkcję integrującą niemodlińskiego zamku. Dlatego promujemy zamek i karpia w otoczeniu lokalności. Swoje produkty wystawiają u nas, m.in., okoliczni producenci kozich serów, miejscowi winiarze, pszczelarze, wytwórcy ceramiki i najróżniejszego rękodzieła. Te lokalne smaki i produkty, tak jak i karp, mają w sobie tę autentyczność, którą w dzisiejszych czasach ludzie doceniają coraz bardziej. To wszystko po prostu się spina.

Lubi Pani karpie?

Uwielbiam, a najbardziej zapadła mi w pamięć potrawa, którą niegdyś przygotowywała mieszkająca na wsi moja babcia – filet z karpia podawany z cebulką i w śmietanie. Po prostu poezja.

GRZEGORZ KOŃCZEWSKI

W CIĄGU 20 DNI PRZERABIAMY 800 TON ŻYWEGO KARPIA

„Przez cały grudzień przetwórnia działa 24 godziny na dobę, a na jednej zmianie pracuje kilkadziesiąt osób. Najwyższej jakości karpia hodujemy przez trzy lata i nie możemy sobie pozwolić, by na samym końcu z rybą stało się coś niepożądanego, coś, co popsuje cały efekt. Dlatego nad procesem produkcji trzeba czuwać non stop”.

ROZMOWA Z **ANDRZEJEM KALITĄ**,
WSPÓŁWŁAŚCICIELEM I CZŁONKIEM
ZARZĄDU SPÓŁKI FAIR FISH, POSIADAJĄCEJ
ZAKŁAD PRZETWÓRSTWA RYBNEGO
W LUBSZY (WOJ. OPOLSKIE)

Czy prowadzenie przetworni ryb to obecnie dobry biznes?

Niełatwy, ale na pewno komplementarny i dochodowy. W chwili, gdy w marketach zaprzestano sprzedaży żywego karpia, możliwość przetwarzania własnego produktu i utrzymanie przy tym najwyższej jakości stały się czymś logicznym i koniecznym. Jesteśmy właścicielką przetworni rybackiej, której nadrzędnym celem jest przetworzenie i podaż karpia z naszych gospodarstw. Jeśli możemy, pomagamy też innym rybakom, o ile mamy pewność, że stosują odpowiednie metody hodowli i gwarantują jakość ryby.

Uważa Pan, że rozpoczęliście tego typu działalność w odpowiednim momencie?

Głosy wskazujące na konieczność budowania przetworni słycać było w środowisku rybackim już dobrych kilka lat temu, ale nie wszyscy podchodzili do nich z należytą powagą. I nagle stało się to, przed czym na spotkaniach organizacji zrzeszających producentów ryb przestrzegano - duże sieci handlowe po prostu zrezygnowały z żywego karpia. Jedną z pierwszych osób dostrzegających szybko nadchodzącą zmianę był nasz prezes Krzysztof Pawliszyn, który mówił o tym często na forum, nawołując do stworzenia przetworni rybackiej. Przetwórnia Fair Fish zaczęła działać w grudniu 2018 roku, można powiedzieć, że „rzutem na taśmę”, w ostatnim momencie, pozwalającym na niezależnienie się segmentu przetworni.

A Pan spodziewał się, że te zmiany nastąpią tak szybko i będą tak radykalne?

Pamiętam, że kiedyś mówiłem o tym podczas zorganizowanej przez Towarzystwo Promocji Ryb konferencji „Jesień w akwakulturze”, ale moja opinia było wówczas w mniejszości. Rybacy uważali, że po ich produkt zawsze będą ustawiwały się kolejki - dosłownie „na grobli”. A pierwsze sygnały wysłały dyskonty. Kilka lat temu jeden z nich prawdopodobnie już w październiku zlecił zamrażanie płatów z karpia, a potem przed



ANDRZEJ KALITA

| FOT. JAROSŁAW CZERWIŃSKI

świątami oferował je po rozmrożeniu. To była wielka wpadka, bo w sklepie już na pierwszy rzut oka ryba wyglądała na zepsutą - mięso było szare, pokryte mętym śluzem i miękkie. Niestety, karp nie bardzo nadaje się do technologii „refresh” - po rozmrożeniu ryba ta traci bardzo na wyglądzie, a, jak wiadomo, kupuje się oczami. Później wielkoformatowe sieci handlowe przeliczyły, że koszty związane z obsługą stoisk ze sprzedażą żywych karpia są wysokie, trudno o chętnych do tego pracowników, dochodząc tym samym do wniosku, że nie będą tych kosztów ponosić. Dołożyli też swoje, jak pamiętamy, pseudoekolodzy... W takich okolicznościach otworzyło się pole dla przetworni dostarczających świeże produkty z karpia.

I tak rybackich przetworni funkcjonuje obecnie w Polsce już kilkanaście...

Nasza wyróżnia się spośród nich pracą całoroczną i dużą dynamiką produkcji. W chwili, gdy rozmawiamy, może trudno to sobie wyobrazić, ale w okresie przedświątecznym, w ciągu około 20 dni, jesteśmy w stanie przerobić tutaj 800 ton żywego karpia i do-

starczyć świeże produkty do wielu odbiorców równoległe. Załóżmy, że jest to karp w postaci płata, wtedy w rachubę wchodzi, po uwzględnieniu odpadów, około 400 ton produktu gotowego. Oznacza to, że w tym gorącym okresie nasz zakład codziennie opuszczają średnio trzy tiry wyładowane paletami z przetworzoną rybą. Oczywiście, w rzeczywistości nie ma mowy o takiej regularności, co wiąże się z rosnącym bezpośrednio przed świątami popytem konsumentskim. Na początku więc tir jest załadowany zaledwie w połowie, później dostawy sukcesywnie się zwiększają, a w tym absolutnie szczytowym momencie, około 20 grudnia, tych tirów wyjeżdża już kilka. To naprawdę jest wielkie wyzwanie dla kadry i pracowników, a także dla logistyki.

Jak wówczas pracuje przetwórnia?

Przez cały grudzień zakład działa 24 godziny na dobę, a na jednej zmianie pracuje kilkadziesiąt osób. Najwyższej jakości karpia hodujemy przez trzy lata i nie możemy sobie pozwolić, by na samym końcu z rybą stało się coś niepożądanego, coś, co popsuje cały

efekt. Dlatego nad procesem produkcji trzeba czuwać non stop. Dyrektor zakładu Łukasz Gienieczo oraz kierowniczka produkcji Agnieszka Chomicka żartują, że w tym czasie najlepiej by było, gdyby w firmie spali, jedli i spotykali się z rodziną. Sporo w tym racji, dlatego w nadzorze nad produkcją wspierają ich w tym najtrudniejszym okresie także udziałowcy spółki. Odpowiedzialność jest ogromna, a dodatkowo zdarza się, że wówczas pojawiają w przetwórni przedstawiciele firm kupujących nasze produkty. W ubiegłym roku, przed samymi świętami, mieliśmy gościa, który uważnie przyglądał się produkcji przez 10 kolejnych dni. Najprzyjemniej było odbierać na koniec tej akcji gratulacje za tak sprawny i zaangażowany zespół.

Jakie warunki muszą być spełnione, by karpioły produkt na sklepowej półce w stu procentach spełniał oczekiwania klientów?

Po pierwsze, karpie muszą być wyhodowane zgodnie ze sztuką rybacką, bo z kiepskim surowcem to się nie może udać. Po drugie, bardzo ważny jest szybki i profesjonalnie zorganizowany transport żywych ryb do przetwórni. Prawdziwym specjalistą w tej dziedzinie jest kolega Jakub Jarosz, który dysponuje najwyższej jakości taborem i posiada wieloletnie doświadczenie. To, co następnie dzieje się u nas, opiera się na zachowaniu najwyższych standardów i szybkości działania. Uważnie obserwują nas lokalni lekarze weterynarii, a w ciągu roku zakład przechodzi kilka audytów zarówno z zakresu międzynarodowych systemów zarządzania jakością, jak również standardów jakości obowiązujących u poszczególnych naszych odbiorców. Ryba, która trafia do klienta, musi być świeża bez względu na to, czy będą dostępne w różnych wariantach płaty, filety, tusze czy popularne dzwonka. Na życzenie dostarczamy też świeże karpie patroszone, a także świeże, ale niepatroszone, w całości.

Czy sieci handlowe oczekują od przetwórni jakiegoś szczególnego pakowania produktów?

Tak, pod tym względem rynek podzielony jest wolumenowo, mniej więcej, na pół.



RYBA, KTÓRA TRAFIA DO KLIENTA, MUSI BYĆ ŚWIEŻA BEZ WZGLĘDU NA TO, CZY BĘDĄ TO DOSTĘPNE W RÓŻNYCH WARIANTACH PŁATY, FILETY, TUSZE CZY POPULARNE DZWONKA | FOT. ARCHIWUM FAIR FISH

Część sieci handlowych preferuje przedświąteczną sprzedaż karpiołych produktów w sposób tradycyjny - na wagę, dlatego dostarczamy im je w wypełnionych lodem styroboksach. Tu również pojawiają się różne wymogi - styroboksy mają być z otworami bądź bez, z przekładką lub nie. Wielkość pojedynczego opakowania waha się od 3 do 20 kg. Dla każdego odbiorcy obowiązuje odrębny system kodowania i znakowania przesyłek. Z kolei inni klienci - z uwagi na format sklepów - wolą produkty z karpia w tacce (MAP); z różną, często wykreowaną przez siebie, grafiką, szczególnie wtedy, gdy produkty są zakwalifikowane do marki własnej sieci. Trzeba uwzględnić również specyficzne wymagania dotyczące materiałów, z jakich wyprodukowane są opakowania - zarówno te jednostkowe, jak i zbiorcze. Wydaje się, że tacki z każdym rokiem stają bardziej popularne. Są dla konsumentów, głównie tych reprezentujących młode pokolenie, po prostu bardziej wygodne.

Wspomnieliśmy już, że należąca do Fair Fish przetwórnia w Lubszy działa przez

cały rok. Jak w ciągu tych, powiedzmy, niegrudniowych miesięcy przedstawia się popyt na produkty ze świeżego karpia?

Staramy się działać na różnych poziomach, a więc również lokalnie i regionalnie. Dla przykładu, nasz prezes i nasza kadra, z racji prowadzenia własnych stawów, należą do bardzo prężnej i profesjonalnie zarządzanej Grupy Rybackiej „Opolszczyzna” i to z naszej przetwórni grupa ta często zamawia produkty z karpia na swoje potrzeby, wykorzystując je podczas różnych prezentacji i działań marketingowych. W skali całego kraju to zapotrzebowanie w ciągu roku jest zmienne, trudno też o stałą dostępność karpia, dlatego pracujemy również na innych gatunkach ryb. A zatem są miesiące, podczas których przetwarzamy karpia mniej, a potem pojawiają się znaczące wzrosty zamówień. Niektóre sieci handlowe konsekwentnie ograniczają się do sprzedaży świeżego karpia tylko w grudniu, a inne są otwarte na współpracę także w pozostałych miesiącach roku. Generalnie można stwierdzić, że sezon się wydłuża. W tym roku, na przykład, trwał do czerwca, a od września znów wchodzimy na wysokie obroty.

Co, Pana zdaniem, można zrobić, by karp stał się w Polsce rybą chętnie kupowaną przez cały rok?

Polska jest największym rynkiem dla karpia w Europie, należy to pielęgnować. Jesteśmy dużym krajem, z dużym potencjałem, ale też z bardzo świadomym i wymagającym konsumentem. Świetną ideą jest, na przykład, stworzona przez Towarzystwo Promocji Ryb certyfikacja. Trzeba sprawić, by ludzie zaczęli myśleć i mówić o karpie jako o rybie, być może ciągle jeszcze sezonowej, ale nie tylko wigilijnej. Na tym powinny koncentrować się działania promocyjne. Nie do końca rozumiem, czego niektóre organizacje producentów szukają na innych kontynentach, kiedy tyle jest jeszcze do zrobienia na rodzimym rynku.

GRZEGORZ KOŃCZEWSKI



CZĘŚĆ SIECI HANDLOWYCH PREFERUJE SPRZEDAŻ KARPIOŁYCH PRODUKTÓW NA WAGĘ, DLATEGO PRZETWÓRNA DOSTARCZA JE W WYPEŁNIONYM LODEM STYROBOKSACH | FOT. ARCHIWUM FAIR FISH

CZAS NA NOWE TRENDY W KUCHNI KARPIOWEJ

Kilka lat temu na Opolszczyźnie powstała inicjatywa kulinarna pod nazwą Festiwal Kuchni Regionalnej i Tradycyjnej „Opolski Bifj”. Jej pomysłodawcą był szef kuchni Kamil Klekowski, a partnerem Opolska Organizacja Turystyczna. Oprócz krupnioków, żurku, rolady i lodów twarogowych, wśród pięciu dań festiwalu zaistniał tam opolski karp z Niemodlina.



KAMIL KLEKOWSKI - MIŁOŚNIK KARPIA I PATRIOTA KULINARNY, JAK O NIM MÓWI ALEKSANDRA CZERKAWSKA, DYREKTORKA BIURA GRUPY RYBACKIEJ „OPOL-SZCZYNA”: KARP GO WCIĄŻ INSPIRUJE | ZDJĘCIA: GRUPA RYBACKA „OPOL-SZCZYNA”

Przygoda z karpem młodego szefa kuchni zaczęła się jednak na dobre, gdy nawiązał kontakt z Grupą Rybacką „Opolszczyzna”. Wówczas przyszedł czas na Wojewódzkie Święto Karpia Opolskiego, a ostatnio też na konkurs „Czas na rybę”, który dopracował się statusu jednego z dziesięciu najbardziej prestiżowych w kraju, zaliczanych do Kulinarного Pucharu Polski. Kamil Klekowski bardzo dużo czasu poświęca również na pracę organiczną na różnego rodzaju warsztatach kulinarnych z karpem w roli głównej.

- Pierwotnie moją ideą była chęć podniesienia kwalifikacji „narybku kucharskiego” w szkołach gastronomicznych - tłumaczy szef kuchni. - Wraz z GR „Opolszczyzna” chcieliśmy, aby z karpem oswoić młodzież, która

potem będzie pracować w restauracjach. Kolejną grupą, którą objęliśmy szkoleniem, byli restauratorzy i to zarówno właściciele smażalni czy lokali o niższym standardzie, jak i tych z obsługą kelnerską z wyższej półki. Okazało się, że w trakcie zajęć po raz pierwszy uświadomiliśmy kursantom, iż karp wcale nie musi być rybą li tylko świąteczną, że doskonale nadaje się na potrawy serwowane o innych porach roku. Zresztą, całkiem niedawno, spora część kucharzy, którzy dostawali całego karpia do ręki, kroił go w dzwonka, po prostu smażyła i tyle było wariacji na ten temat. U nas ci kucharze nauczyli się filetowania i właściwego wykorzystania wszystkich części karpia w wielu nowych kompozycjach.

Kolejnym krokiem Kamila Klekowskiego w konsekwentnej drodze do popularyzacji karpia był wspólny projekt GR „Opolszczyzna” i LGR „Dolina Karpia” z Małopolski pn. „Czas na rybę”. Zadanie polegało, między innymi, na przeszkoleniu personelu pięciu wytypowanych restauracji z każdego z dwóch województw. Zakres szkoleń objął nie tylko kucharzy, ale też kelnerów. Wyposażeni w odpowiednią wiedzę mogli od tej pory polecać karpia gościom bardziej sugestywnie i wiarygodnie. Restauracje, przystępując do tego projektu, deklarowały utrzymywanie karpia w swoim menu przez co najmniej rok. Co ciekawe, dotrzymanie tego warunku okazało się łatwiejsze po stronie restauracji, a dużo bardziej problematyczne w niektórych



WOJEWÓDZKIE ŚWIĘTO KARPIA OPOLSKIEGO, NIEMODLIN 2022 R. IMPREZA PRZYJĄCĄ Z ROKU NA ROK CORAZ WIĘCEJ WIDZÓW I SMAKOSZY KARPIA



WARSZTATY KULINARNE DLA NAUCZYCIELI SZKÓŁ GASTRONOMICZNYCH - OCZYWIŚCIE Z KARPIEM W ROLI GŁÓWNEJ

okresach były dostawy świeżego karpia z gospodarstw rybackich. Czasem osoby uczestniczące w tym projekcie musiały naprawdę się wykazać, by karpie w zaplanowanym czasie dotarły do restauracji.

Komponuje się **DOSKONALE**

- Dopiero wtedy zdaliśmy sobie w pełni sprawę, że - ze względu na specyfikę cyklu hodowli karpia - dużo do zrobienia w tej kwestii jest także po stronie hodowców - przyznaje Kamil Klekowski. - Ja jestem w karpia zakochany i wierzę w jego bardzo dobrą przyszłość, bo tkwi w nim duży potencjał. Przecież z jakością dostępnych na rynku ryb jest różnie, a karpia mamy na miejscu i hodowlę możemy dalej rozwijać. Wystarczy, żeby rybacy nieco zmodyfikowali technologię, by móc zabezpieczyć całoroczne potrzeby restauratorów na tę rybę. Najprostszym dowodem na to, że jest to możliwe, pozostaje fakt, iż już dziś funkcjonują gospodarstwa, które mają swoje smaźalnie czy restauracje, a w nich karp na talerzu jest obecny przez cały rok. Tego rodzaju zmiany w celu dywersyfikacji sprzedaży będą, według mnie, coraz powszechniejsze, bo jest wysoce prawdopodobne, że młode pokolenie nie będzie w dotychczasowych rozmiarach kultywować jedzenia świątecznego karpia. Dlatego teraz

właśnie jest dobry czas na kreowanie nowych trendów dla kuchni karpiowej.

W całym kraju od kilku lat intensywnie rozwija się rynek karpia przetworzonego. Oprócz tradycyjnych dużych przetwórczyń nastawionych głównie na przetwórstwo ryb morskich, karpia przetwarza się coraz częściej przy gospodarstwach rybackich. Stąd dziś dużo łatwiej można kupić tuszki, filety, czy nawet filet bez ości. Natomiast dzięki pracy wielu kucharzy i promotorów karpia w ostatnich latach powstało też sporo publikacji z potrawami z karpem w roli głównej. Do najbardziej popularnych należą takie jak karp wędzony, burgery z karpia, pierogi z karpia, gołąbki, strudle, terriny, kielbasy parzone, faworki z karpia, roladki, tosty, a także zupy na bazie karpia.

- Wydaje mi się, że karp jest takim surowcem, który w zasadzie nie ma ograniczeń w kuchni - mówi szef kuchni. - Doskonale komponuje się zarówno ze smakami słodkimi, jak i wytrawnymi, smacznie łączy się i z owocami suszonymi, i z grzybami. Barię w tworzeniu nowych receptur z karpem jest wyłącznie wyobraźnia kucharza. Chciałbym też zaznaczyć, że jestem wielkim zwolennikiem zachowania tradycyjnych wigilijnych potraw z karpia i ich smaków. Niech na wigilijnym stole dalej króluje, między innymi, karp w galarecie czy karp smażony, a nowinki zo-

stawmy na pozostałe miesiące roku. Oczywiście, polecam karpia w takiej formie, gdzie widełkowate ości grzbietowe i ogonowe są poprzecinane, a przez to niewyczuwalne, co znacznie rozszerzyło grono smakoszy mięsa karpiowego choćby w mojej rodzinie.

WYZWANIA przed hodowcami

Zmieniający się rynek i obyczaje kulinarne polskiego społeczeństwa stawiają przed hodowcami karpia coraz to nowe wyzwania. Dziś slogan sprzed lat, który głosił, że wystarczy rybę wyhodować, a ludzie wszystko kupią, jest już dawno nieaktualny. Tak więc gospodarstwa powinny działać wielotorowo - stopniowo rozszerzać okresy dostępności ryb u siebie i komunikować się z rynkiem, nawiązując współpracę z lokalnymi firmami gastronomicznymi. Warto też korzystać z materiałów przygotowanych, na przykład, przez GR „Opolszczyzna” a dostępnych w Internecie.

- Na swoich warsztatach zawsze dzielę ryby na filety i inne części przydatne jako surowiec, w tym szkielety, co pokazuje kursantom, że filetując karpia, wykorzystujemy wszystkie jego części, co jest zresztą zgodne z ostatnimi ekologicznymi trendami - zaznacza Kamil Klekowski.

ZBIGNIEW SZCZEPAŃSKI

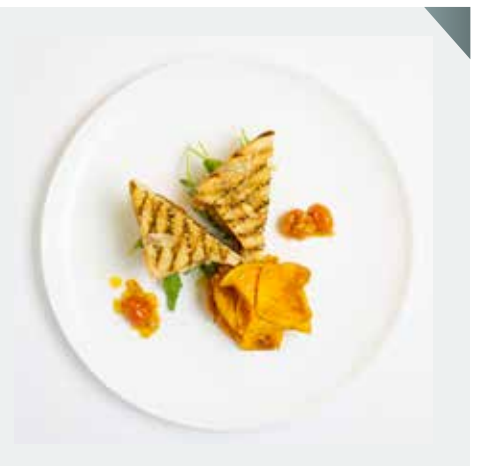
SANDWICZE Z KARPIEM w chrupiącej panierce

SKŁADNIKI (na cztery porcje):

Brzuszek z karpia b/s - 0,6 kg,
cebula czerwona - 0,08 kg,
pieczarki - 0,2 kg, panierka panko - 0,08 kg, mąka pszenna - 0,08 kg, jajka - 2 sztuki,
rukola - 0,02 kg, sos holenderski lub majonez - 0,2 l, czosnek - 2 ząbki, przyprawy - do smaku, pieczywo tostowe - 8 sztuk.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

➡ Brzuszek z karpia doprawiamy solą, pieprzem i skórką z cytryny, a następnie panierujemy kolejno w mące, jajku i panierce panko. Smażymy na złoty kolor. Pieczarki należy pokroić w grubsze plasty i grillować. Grillujemy także pieczywo, a następnie nacieramy je czosnkiem i smarujemy sosem holenderskim. Kładziemy na nim rybę, rukolę, pokrojoną cebulę i podsmażone pieczarki.



PRZYCHODZI RYBAK DO PRAWNIKA



**KRZYSZTOF
GRUSZECKI**
radca prawny

KODEKS, czyli zbiór cennych zasad

Kodeksy dobrych praktyk stają się współcześnie standardem w wielu rodzajach działalności gospodarczej. Od prawie dekady są obecne także w branży rybackiej. Warto zatem przypomnieć, co to takiego oraz czy z faktu przyjęcia takiej regulacji płyną jakiegokolwiek korzyści.

Choć szeroko rozumiane „kodeksy dobrych praktyk” czy „kodeksy etyki” wywodzą się z ruchów oddolnych, obecnie w polskim systemie prawnym istnieje ich legalna definicja. Zgodnie z art. 2 pkt 5 Ustawy o przeciwdziałaniu nieuczciwym praktykom rynkowym (t.j. Dz.U. z 2023 r. poz. 845) przez pojęcie „kodeks dobrych praktyk” należy rozumieć zbiór zasad postępowania, a w szczególności norm etycznych i zawodowych przedsiębiorców, którzy zobowiązali się do ich przestrzegania w odniesieniu do jednej lub większej liczby praktyk rynkowych. Ten ostatni termin jest przy tym zdefiniowany we wcześniejszym punkcie jako „działanie lub zaniechanie przedsiębiorcy, sposób postępowania, oświadczenie lub informację handlową, w szczególności reklamę i marketing, bezpośrednio związane z promocją lub nabyciem produktu przez konsumenta”.

Z natury **DOBROWOLNY**

Reasumując, kodeks dobrych praktyk to zbiór zasad postępowania wobec konsumenta. Ze swojej natury kodeks taki jest dla przedsiębiorcy dobrowolny, jeżeli jednak przedsiębiorca zdecyduje się do niego przystąpić i deklaruje publicznie jego stosowanie, wówczas działania niezgodne z takim kodeksem należy poczytywać za praktykę wprowadzającą w błąd, a zatem nieuczciwą w rozumieniu ustawy. Podobnie ustawa każe kwalifikować podawanie niezgodnej z prawdą informacji, że przedsiębiorca kodeks taki stosuje.

W odniesieniu do branży rybackiej szczegółowe zasady reguluje Ustawa o organizacji rynku rybnego (t.j. Dz.U. z 2021 r. poz. 678). W art. 10 wskazuje się, że kodeks może

mieć na celu standaryzację prowadzenia racjonalnej gospodarki rybackiej, zrównoważonego korzystania z żywych zasobów wód, ograniczenia negatywnego lub zwiększenia pozytywnego wpływu gospodarki rybackiej na środowisko oraz zapewnienia bezpieczeństwa dostarczanych produktów akwakultury. Jego rolą jest uregulowanie kwestii nieobjętych przepisami powszechnie obowiązującymi. Ustawa przykładowo wymienia obszary, jakie mogą być regulowane zapisami kodeksu, w tym wskazanie międzynarodowych czy unijnych zasad lub standardów ochrony ryb, warunki ich chowu, hodowli, połowu, przetrzymywania i transportu. Wskazuje się, że celemowym może być też określenie częstotliwości i rodzajów obowiązkowych (dla sygnatariuszy) przeglądów przestrzegania postanowień. Kodeks

dobrej praktyki rybackiej może także ustanowić własny certyfikat i znak graficzny dla podmiotów deklarujących stosowanie takiej regulacji.

To nie jest **UTRUDNIENIE**

Kodeks może opracować m.in. organizacja producentów ryb lub ich związek, organizacja społeczno-zawodowa właścicieli statków rybackich, uczelnia rybacka lub stowarzyszenie, fundacja czy inny podobny podmiot mający odpowiednie statutowe cele działania. Sporządza się go po przeprowadzeniu publicznych konsultacji; podlega on zatwierdzeniu przez ministra właściwego ds. rybołówstwa i umieszczeniu w rejestrze. Autor kodeksu czuwa nad jego przestrzeganiem, w szczególności ma prawo przystąpienia do każdego postępowania administracyjnego, w którym powołuje się fakt stosowania kodeksu.

Podobnie jak w przypadku każdej certyfikacji, stosowanie się do zasad kodeksu dobrej praktyki może w pierwszej chwili wydawać się tylko dodatkowym utrudnieniem. W kontekście funkcjonujących obecnie regulacji rybackich mogą one bowiem oznaczać konieczność działań w celu zapewnienia odpowiedniego poziomu higieny, bezpieczeństwa, wykształcenia pracowników, obsługi klientów, itd. Niemniej myśl przewodnia kieruje w stronę systematycznego podnoszenia poziomu świadczonych usług i dostarczanych towarów, co w założeniu powinno przełożyć się na wzrost ich wartości w oczach końcowych odbiorców przy jednoczesnym odróżnieniu się pod względem jakości od konkurentów niestosujących dobrych praktyk.

WSPÓŁPRACA: PAWEŁ SZCZEPAŃSKI



ROLĄ KODEKSU JEST **UREGULOWANIE KWESTII NIEOBJĘTYCH PRZEPISAMI** POWSZECHNIE OBO-
WIĄZUJĄCYMI | FOT. ARCHIWUM TPR

WNIOSKI, KONFERENCJE i absolwenci z Peru



„Zespół projektowy konsorcjum badawczego Instytutu Rybactwa Śródlądowego im. Stanisława Sakowicza – Państwowego Instytutu Badawczego w Olsztynie, Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie oraz Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie w dniach 14-16 września br. był organizatorem konferencji naukowej pt. „Dywersyfikacja akwakultury w Polsce – trendy badawcze, technologie, perspektywy rozwoju”. W trakcie konferencji, oprócz szczegółowego przedstawienia różnych możliwości wychowu okonia i prób wdrożenia tych osiągnięć naukowych do praktyki rybackiej, można było usłyszeć wiele innych interesujących wystąpień, w tym dwa referaty dotyczące krótkiego łańcucha dostaw, podchodu narybku węgorza, systemów multitroficznym czy wreszcie rozwoju nowoczesnej firmy produkującej kawior na cały świat”.

www.infish.com.pl/konferencja-properch2023



„Na stronie internetowej ARiMR we wrześniu ukazał się komunikat w sprawie składania wniosków przyznania tzw. pomocy wojennej:

a) od 6 do 12 września 2023 r. podmioty należące do sektora rybołówstwa oraz sektora rybactwa śródlądowego (podmioty składające sprawozdanie RRW-23) mogą składać wnioski o dofinansowanie na pokrycie dodatkowych wydatków poniesionych w związku z zakłóceniami rynku spowodowanymi prowadzoną przez Rosję wojną napastniczą przeciwko Ukrainie i jej wpływem na łańcuch dostaw produktów rybołówstwa i akwakultury, o której mowa w art. 68 ust. 3 rozporządzenia nr 508/2014.

b) od 19 do 25 września 2023 r. podmioty z sektora akwakultury (podmioty składające sprawozdanie RRW-22) mogą składać wnioski o dofinansowanie na pokrycie dodatkowych kosztów, poniesionych w związku z zakłóceniami rynku spowodowanymi prowadzoną przez Rosję wojną napastniczą przeciwko Ukrainie i jej wpływem na łańcuch dostaw produktów rybołówstwa i akwakultury, o której mowa w art. 68 ust. 3 rozporządzenia nr 508/2014.

W ślad za tymi ogłoszeniami informację po-

dał Departament Wsparcia Rybactwa ARiMR na swoim profilu

facebook.com/DWR.ARiMR/



„Ostatnio na Kazimierza Królewicza 4 pojawili się mili goście, którzy przyjechali na studia w Szczecinie na Wydział Rybactwa Morskiego 50 lat temu. Młodzi Peruwiańczycy 19 lutego 1973 r. wylądowali na lotnisku Okęcie w Warszawie, gdzie było mroźno, bo -10° C, padał śnieg, co było dla nich zaskoczeniem, a dla większości był to pierwszy śnieg w życiu. Przyjechali do Polski w ramach polsko-peruwiańskiej umowy o współpracy handlowej w dziedzinie rybołówstwa morskiego. Jeden z nich José Albán Juárez nie tylko ukończył studia magisterskie na Wydziale Rybactwa Morskiego, ale napisał i obronił pracę doktorską, a także prowadził zajęcia z języka hiszpańskiego w uczelnianym studium języków obcych”.

https://www.facebook.com/wnozir/?locale=pl_PL



„XXVII Krajowa Konferencja Rybackich Użytkowników Jezior, Rzek i Zbiorników Zaporowych odbędzie się w dniach 11-13 października 2023 r. w Kompleksie Wypoczynkowo-Konferencyjnym MAZUR SYRENKA w Krutyniu. Tematami wiodącymi konferencji będą bieżące problemy gospodarki rybackiej, nasze analizy dotyczące aktualnej wielkości produkcji ryb jeziorowych, stanu jeziorowej gospodarki zarzybieniowej, kondycji ekonomicznej rybactwa jeziorowego i stawowego oraz problematyki wędkarskiej w jeziorach. Jak co roku, wśród wykładów konferencyjnych znajdzie się również tematyka związana z akwakulturą i ekologią.

Każdy z uczestników konferencji otrzyma materiały konferencyjne oraz monografię naukową wydaną w 2023 roku.

Informacje na temat konferencji będą na bieżąco aktualizowane na stronie internetowej IRS”.

<https://www.infish.com.pl/kkruj2023>

OPR. Z.Sz.



RUINA SALONU WODNEGO (HERBACIARNIA) - JEDNA Z CHARAKTERYSTYCZNYCH BUDOWLI W ZABYTKOWYM PARKU W POKOJU



ŻELIWNY **POMNIK ŚPIĄCEGO LWA** AUTORSTWA THEODORA KALIDEGO **ZOSTAŁ POSTAWIONY** W PARKU **W 1863 ROKU**

NASZA GALERIA



NIE DALEKO WEJŚCIA DO PARKU ZNAJDUJE SIĘ **GLĄZ Z MEDALIONEM Z WIZERUNKIEM KSIĘŻNEJ ALEKSANDRY MATYLDY** ORAZ NAPISEM: „WDZIĘCZNI MIESZKAŃCY POKOJU” | FOT. GRZEGORZ KOŃCZEWSKI

PARK W POKOJU PIĘKNY JAK NIEGDYŚ

To nie przypadek, że stawy Gospodarstwa Rybackiego „Krogulna” stykają się z zabytkowym parkiem w miejscowości Pokój, położonej na trasie z Opola do Namysłowa. Oba obiekty należy wiązać bowiem z księżęcą rodziną Württembergów, która trwale zapisała się na kartach lokalnej historii. Stawy słyną z wysmienitych karp, a zaprojektowany z wielkim rozmachem park uchodzi za prawdziwą ozdobę Stobrawskiego Parku Krajobrazowego. W XVIII wieku założył go książę Carl Christian von Württemberg, właściciel samego Pokoju. To właśnie na jego cześć miejscowość nazwano Karlsruhe, co oznaczało „oazę spokoju Karola”.

Niestety, w 1945 roku należący do rodu Württembergów pałac został zniszczony, a w ciągu kolejnych lat również park utracił swój dawny blask. Nadzieje na jego przywrócenie pojawiły się 15 lat temu, gdy Gmina Pokój przejęła teren od Skarbu Państwa. I nie okazały się płonne, bo właśnie dobiegają końca trwające pięć lat i szacowane na 34 mln zł prace rewaloryzacyjne. W parku odtworzono, m.in., ogrody francuski i angielski oraz odnowiono ścieżki i pomniki. Efekt jest imponujący. Już w październiku obiekt zostanie udostępniony mieszkańcom, miłośnikom przyrody i turystom, ale władze gminy nie zamierzają spocząć na laurach. Chciałyby, m.in., by Pokój, tak jak przedwojenne Karlsruhe, mógł cieszyć się statusem uzdrowiska. **GK**



ŚWIĄTYNIA WILHELMA EUGENA, WŁAŚCIELCIA POKOJU W LATACH 1875-77, W KTÓREJ ZNAJDUJE SIĘ COKÓŁ Z POPIERSIEM KSIĘCIA



W ODNOWIONYM PARKU W POKOJU **POWSTAŁY TAKŻE DWA NOWE PAWILONY**, W KTÓRYCH BĘDĄ PROWADZONE ZAJĘCIA POŚWIĘCONE EKOLOGII I PRZYRODZIE

| ZDJĘCIA: JAROSŁAW CZERWIŃSKI