



**JAK ODCZYNIĆ
UROK RZUCONY
NA RYBACKĄ
SIEĆ**

STR. 8



**FAJANS
- MALOWANA
WIZYTÓWKA
WŁOCŁAWKA**

STR. 18



**ŚREDNIOWIECZNY
MIECZ
I INNE SKARBY
WISŁY**

STR. 10



P GŁOS Pana Karpia

NR 6 (39), GRUDZIEŃ 2025

PISMO DLA HODOWCÓW RYB I PRZYJACIÓŁ RYBACTWA

ISSN 2450-5811



**WĘGORZ
PRZESTAŁ
JUŻ U NAS
KRÓLOWAĆ**

STR. 12

WACŁAW
SZCZOCZARZ



DWIE ZMIANY, CZYLI KARP, MEDIA I KLIKNIĘCIA

” Praktycznie ustały ataki tzw. organizacji prozwierzęcych na tradycyjną bazarową sprzedaż karpia. Pewnie „prozwierzęcowcy” zajęci byli ustawą klatkowo-łańcuchową procedowaną w tym czasie w Sejmie i wetem prezydenckim tejże ustawy. A może pomogło zdecydowane stanowisko branży.

Grudzień w 2025 roku, podobnie jak w latach poprzednich, obfitował w karpiove medialne tematy. W tymże grudniu, wśród kilkudziesięciu artykułów internetowych, jakie dotarły na mój pulpit, zauważyłem dwie wyraźne zmiany.

PIERWSZA

- praktycznie ustały ataki tzw. organizacji prozwierzęcych na tradycyjną bazarową sprzedaż karpia. Pewnie „prozwierzęcowcy” zajęci byli ustawą klatkowo-łańcuchową procedowaną w tym czasie w Sejmie i wetem prezydenckim tejże ustawy. A może pomogło zdecydowane stanowisko branży, w tym wdrażany od kilku lat projekt Towarzystwa Promocji Ryb „Krótki łańcuch dostaw” oraz „ABC sprzedaży karpia” zainicjowane sześć lat temu przez Lokalną Grupę Rybacką „Świętokrzyski Karp”. Dodam tylko, że w tym temacie nie należy zasypywać gruszek w popiele, a z największą starannością wdrażać dobre praktyki rybackie na etapie hodowli i sprzedaży bezpośredniej. Kodeks dobrej praktyki chowu i hodowli ryb w stawach karpiowych, funkcjonujący już na tysiącach hektarów stawów, jest dobrym wzorcem.

DRUGA

zmiana to pojawienie się dużej liczby artykułów z gatunku „zamień karpia na łososia, dorsza, suma, jesiotra...”, a także zwiastujących regres spożycia karpia. Technikę dziennikarsko-internetową tych artykułów łączy jedno - krzykliwy tytuł, np.: „Zmierch karpia”, a później w artykule dowiadujemy się, że spożycie karpia nie maleje i stanowią one zdecydowaną większość spośród ryb spożywanych podczas Wigilii. No cóż, to jest internet: wstrząsnąć czytelnikiem tu i teraz, jutro będzie nowy wstrząs. Przecież nie wstrząśnie się czytelnikiem - w czasie gdy ludziska idą gremialnie po karpie - pisząc: „cała Polska na Wigilię kupuje karpie”.



rys. Zbigniew Piszczako

Wstrząśnie się pisząc: „cała Polska na Wigilię kupuje łososie, dorsze, sumy, jesiotry...”. Oczywiście, jest to nieprawda, ale w tym internetowym wstrząsie przecież nie o prawdę idzie, a o liczbę kliknięć.

A co na to nasza karpiowa branża? Powinniśmy systemowo demaskować te fałszywe tytuły, gremialnie prezentując walory karpia. Przyznam z satysfakcją, że od kilku lat jest z tym coraz lepiej, ale przed nami jeszcze wiele pracy. I tu apeluję do branży: skupmy wysiłek na solidnej, systemowej, przemyślanej promocji. Naprawdę, nasz karp z jego walorami kulinarnymi, zdrowotnymi i kulturowymi jest naszą wigilijną wizytówką i nie dajmy sobie tego prymatu odebrać przez jakieś pangie czy łososie.



ZBIGNIEW
SZCZEPAŃSKI
redaktor naczelny

W listopadzie bieżącego roku w Korytnicy zakończyła się kolejna konferencja poświęcona „Krótkiemu łańcuchowi dostaw”, a jedną z ważnych spraw tam poruszanych był temat: „Promocja karpia z perspektywy grobli, czyli co rybak zrobić powinien.” Zastanawialiśmy się wspólnie w gronie około stu rybaków: co zrobić, aby konsumenci świadomie wybierali właśnie lokalną rybę? A co pokazała praktyka w najgorętszym okresie przedświątecznym? Wnikliwa ocena mediów, w tym mediów społecznościowych, pozwala wysnuć optymistyczne wnioski, bo obok kampanii ogólnopolskich, można było z łatwością dostrzec aktywność zarówno lokalnych grup rybackich (LGR), jak i poszczególnych gospodarstw. W ten sposób klienci mogli się nie tylko dowiedzieć gdzie i w jakich godzinach można kupić karpia, ale publikowane były też zachęcające fotografie, filmy, a nawet piosenki opiewające urodę stawów karpiowych i wyjątkowy smak „króla wigilijnego stołu”. Promocja „z perspektywy grobli” idzie naprawdę w dobrym kierunku, nawet jeśli w kilku przypadkach sami rybacy niepotrzebnie wskrzeszali temat rzekomego istnienia „mulistego posmaku” karpia. Popracujmy jeszcze trochę w tym temacie, a będzie naprawdę dobrze.

Zbigniew Szczepański



GRZEGORZ
KOŃCZEWSKI
redaktor prowadzący

Dziś - za sprawą dr. Artura Trapszyca z Muzeum Etnograficznego w Toruniu (rozmowę z nim publikujemy na str. 8-9) - zabieramy Państwa do Nieszawy, malowniczo położonego nad Wisłą miasteczka w Kujawo-Pomorskiem, określanego nieraz jako matecznik rybołówstwa wiślanego. To podróż do barwnego, nieistniejącego już świata, w którym, jak niegdyś mówiono, „rybak na rybaka siedział”, wskazując tym samym, że zajęciem tym parło się tu kilkanaście rodzinnych klanów, tworzących wyrazistą lokalną społeczność. To wyprawa do czasów, w których za jednym rzuceniem sieci można było z Wisły wyciągnąć nawet 200 kilogramów ryb, a rybackie żniwa, przypadające na czas wędrówki certy i łososia, wiązały się z wielodniowymi połowami i krótkim odpoczynkiem w zbudowanych na brzegu rybackich budach. A dodajmy, że żyjący z rybaczenia Nieszawianie stosowali - z pełnym przekonaniem! - wiele sposobów na poprawienie łowności sieci, w ich odczuciu mających uchronić je przed demonami i urokami rzucanymi na przykład przez kobiety „o złych oczach”. Tak, tak, nieszawscy rybacy niepowodzenie w połowach nieraz przypisywali nawet spotkaniu kobiety. Jeśli w drodze nad rzekę zauważyli którąś z pań, woleli zawrócić do domu i tego dnia na Wisłę już nie wypływali. Tak na wszelki wypadek.

Grzegorz Kończewski

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

- 4 **Stawiam na partnerstwo, NIE NA „KRÓLOWANIE”**
Rozmowa z prof. Jarosławem Królem, dyrektorem Instytutu Rybactwa Śródlądowego w Olsztynie
- 6 **ZMIANY KLIMATYCZNE a hodowla karpia**
Przekleństwo czy może nowe możliwości? Nad problemem nurtującym wielu rybaków pochyla się dr inż. Mirosław Cieśla
- 7 **ANTYBIOTYKOTERAPIA w hodowli ryb**
Dr n. wet. Jan Żelazny uczula: - Terapia ryb z użyciem antybiotyku powinna być prowadzona w sposób racjonalny!
- 8 **JAK ODCZYNIĆ UROK rzucony na rybacką sieć**
O dawnych rybakach z Nieszawy, przez ekspertów uznawaną za matecznik rybołówstwa wiślanego, rozmawiamy z dr. Arturem Trapszycem z Muzeum Etnograficznego w Toruniu
- 10 **Średniowieczny miecz I INNE SKARBY WISŁY**
Sławomir Mularski, pletwonurek i pasjonat lokalnej historii, opowiada, w jakich okolicznościach zalegający w dnie rzeki średniowieczny miecz stał się ozdobą wrocławskiego muzeum
- 12 **WĘGORZ PRZESTAŁ JUŻ u nas królować**
Gościmy w Gospodarstwie Rybackim „Włocławek”, w którym jak w soczewce skupiają się problemy nękające dziś wielu polskich rybaków
- 15 **Karp jako przykład RYBY BEZPIECZNEJ**
- Karp pozostaje produktem przewidywalnym pod względem jakości i bezpieczeństwa - nie mają wątpliwości prof. dr hab. inż. Joanna Tkaczewska z Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie oraz dr inż. Małgorzata Morawska-Tota z krakowskiej Akademii Kultury Fizycznej
- 16 **ZA WIĘZ Z PRZYRODĄ wcale nie trzeba płacić!**
Bartek Guentzel, wychowany na karpiowych stawach edukator przyrodniczy, tłumaczy, dlaczego rodzinne wyjście do lasu stało się dziś... produktem
- 18 **Fajans - malowana WIZYTÓWKA WŁOCŁAWKA**
Krystyna Zagrabka, malarka i hafciarka z Włocławka zaprasza do swojego królestwa pełnego kolorowych, charakterystycznych dla Kujaw wzorów
- 20 **W naszym domu KARP GOŚCIŁ PRZEZ CAŁY ROK**
O swoich doświadczeniach kulinarnych, w których karp odgrywa niezwykle ważną rolę, opowiada Jakub Kuroń - syn Macieja Kuronia, wnuk Jacka Kuronia
- 22 **CEL? Wzmocnienie rynkowej pozycji karpia**
Oczekiwany efekt strategii „Zrównoważony karp 2035 - ryby, stawy i ludzie” z perspektywą do 2050 roku jest wzrost produkcji i sprzedaży karpia do 30 tys. ton rocznie
- 23 **Prosto z SIECI**
Informacje i ciekawostki wyłowione z głębin internetu



Sfinansowano z Funduszu Promocji Ryb
#FUNDUSZE PROMOCJI

STAWIAM NA PARTNERSTWO, NIE NA „KRÓLOWANIE”

„W Instytucie obecnie kładziemy duży nacisk na dywersyfikację hodowanych gatunków ryb. Wszystko po to, aby zachęcić Polaków do zwiększenia spożycia ryb słodkowodnych, bo w tej konkurencji wypadamy bardzo słabo na tle większości państw europejskich”.

ROZMOWA Z DR. HAB. JAROSŁAWEM KRÓLEM, PROFESOREM INSTYTUTU - DYREKTOREM INSTYTUTU RYBACTWA ŚRÓDLĄDOWEGO - PAŃSTWOWEGO INSTYTUTU BADAWCZEGO Z SIEDZIBĄ W OLSZTYNIE

Niedługo minie 75 lat od momentu powstania Instytutu. Czego udało się dokonać w tym czasie?

Nasz Instytut powstał w specyficznym okresie, bo kilka lat po zakończeniu II wojny światowej. Najważniejsze, że znaleźli się wówczas ludzie, z Profesorem Stanisławem Sakowiczem na czele, którzy wzięli na swoje barki trud stworzenia zarówno Wydziału Rybackiego, jednego z czterech jednostek dydaktycznych ówczesnej Wyższej Szkoły Rolniczej w Olsztynie, jak i naszej jednostki badawczo-rozwojowej. Na wydziale kształciła się przyszła kadra zarządzająca polskim rybołówstwem i rybactwem, natomiast w Instytucie podjęto próbę stworzenia podstaw dla prac badawczych i wdrożeniowych, w tym na rzecz akwakultury i gospodarki jeziorowej. Od tamtego czasu Instytut zapisał się złotymi zgłoskami na rzecz rozwoju rybactwa. Dla przykładu, przypominę jedynie fakt, iż narodziny rodzimej technologii chowu pstrąga tęczowego oraz wychowu materiału zarybieniowego troci wędrowniej, miały miejsce w naszej, założonej w roku 1955, Terenowej Pracowni Rzecznej w Gdańsku-Oliwie.

Jakie są obecne zadania i zakres działania Instytutu?

To może zaskakujące, ale na przestrzeni lat niewiele się zmieniło - naszym zadaniem jest prowadzenie badań celem wsparcia praktyki hodowlanej, ale też racjonalnej gospodarki rybackiej na wodach zarządzanych przez różne organizacje, których celem jest dbanie o bioróżnorodność rodzimej ichtiofauny. Nasz Instytut od czterech lat ma status państwowego instytutu badawczego i działa w oparciu o kilka aktów prawnych, w tym ustaw: o instytutach badawczych i o rybactwie śródlądowym. Badamy na przykład, w jakim stanie znajduje się środowisko jezior, rzek i innych zbiorników wodnych, a także jak funkcjonują w tej przestrzeni poszczególne gatunki czy też



PROF. JAROSŁAW KRÓL

FOT. JAROSŁAW CZERWIŃSKI

populacje ryb. Wiedzę dotyczącą biologii ryb dziko żyjących staramy się wykorzystać w opracowywaniu czy też doskonaleniu metod hodowlanych. Warto jeszcze dodać, że w tym roku na zlecenie MRiRW opracowywaliśmy specjalne procedury dla odpowiednich służb, które zawierają instrukcje, metody i dobre praktyki ratowania ryb w przypadku wystąpienia przyduszy lub innych zjawisk środowiskowych zagrażających ichtiofaunie. Zaproponowaliśmy, między innymi, stworzenie specjalnych grup interwencyjnych szybkiego reagowania, w tym przy naszym Instytucie, które byłyby gotowe do podjęcia działań w terenie w stosunkowo krótkim czasie, aby nie powtórzyły się przypadki, które miały miejsce, między innymi, na Odrze w roku 2022.

Jaka jest obecna struktura IRŚ?

Obecnie funkcjonuje u nas 10 zakładów i jedna pracownia naukowa. Poza siedzibą główną Instytutu w Olsztynie, dysponu-

jemy także jednostkami zamiejscowymi w Rutkach k. Kościerzyny, Giżycku i podgiżyckich Pieczarkach oraz Żabieńcu koło Piaseczna. W tej ostatniej lokalizacji działa również rybacki zakład doświadczalny, podobnie jak drugi w Zatorze, gdzie istnieją duże kompleksy stawów karpowych. W jednostkach tych prowadzimy badania oraz prace rozwojowe, które dotyczą gatunków ryb łososiowatych, jesiotrów, gatunków jeziorowych, rzecznych, hodowanych w stawach i obiegach zamkniętych.

Chciałbym też zaznaczyć, że bardzo ważny dla naszego Instytutu jest wieloobszarowy program badawczy, który został u nas opracowany w 2021 roku, a w obecnym kształcie jest wdrażany od roku 2024. Oczywiście zamierzamy go z czasem dalej modernizować i przystosowywać do wciąż zmieniających się warunków i potrzeb. Łączy on w sobie elementy gospodarowania zasobami ryb w jeziorach i rzekach, jak i tematy ściśle związane z akwakulturą.



PRACOWNIKÓW INSTYTUTU RYBACTWA ŚRÓDLĄDOWEGO CZĘSTO MOŻNA SPOTKAĆ W TERENIE, GDZIE ZAJMUJĄ SIĘ M.IN. BADIANIEM RZEK | FOT. A. KAPUSTA



LETNI ODŁÓW KONTROLNY KARPI POŚRÓD KWITNĄCEGO GRZYBIENIŃCZYKA WODNEGO NA STAWIE FOLWARCZNIK W RZD ZATOR | FOT. P. RYMAROWICZ

Ważnymi obszarami tego programu jest monitorowanie i waloryzacja ekosystemów wodnych, a także doskonalenie biotechnik produkcji ryb i wypracowywanie optymalnych rozwiązań inżyniersko-technicznych dla akwakultury. Ten ostatni punkt to głównie idee do zastosowania w akwakulturze intensywnej „pod dachem”. W Instytucie obecnie kładziemy duży nacisk na dywersyfikację hodowanych gatunków ryb. Wszystko po to, aby zachęcić Polaków do zwiększenia spożycia ryb słodkowodnych, bo w tej konkurencji wypadamy bardzo słabo na tle większości państw europejskich. Zadanie to może być skutecznie wspierane przez promocję i rozwój krótkiego łańcucha dostaw, co zresztą jest oczkiem w głowie również Towarzystwa Promocji Ryb.

Ostatnie lata nie były najlepsze dla Instytutu. Jak można odwrócić ten trend?

Faktycznie, Instytut nie miał szczęścia w tym czasie do trafionych decyzji zarządczych, co dodatkowo, przy nieskutecznych mechanizmach kontrolnych wewnątrz naszej firmy, doprowadziło do ostrego zakrętu w jej 75-letniej historii. Kilka miesięcy temu podjąłem się kierowania Instytutem mając już prawie 30 lat pracy na

polu naukowym i będąc przekonany, że w zarządzaniu Instytutem potrzebne są daleko idące zmiany. Dotyczyło to również sposobu komunikacji pomiędzy kadra zarządzającą a pracownikami. Cały czas dążę do tego, aby te relacje opierały się na partnerstwie, a nie na „królowaniu”, czyli nawet wbrew brzmieniu mojego nazwiska (śmiech!). Jestem pewien, że prawidłowy kierunek pracy całej społeczności instytucyjnej to dialog i współodpowiedzialność za losy firmy, ale też losy branży rybackiej. Chciałbym, aby pracownicy nie tylko wiedzieli o wszystkich moich decyzjach, ale też przy pełnej otwartości, dokładnie znali uzasadnienie ich podejmowania. Nawet jeśli nie wszystkie będą popularne. Ponadto, co bardzo ważne, nasza firma opiera się na naprawdę solidnym i różnorodnym potencjale naukowym swoich pracowników i to trzeba bezwzględnie i należycie wykorzystywać.

Na co może dziś liczyć polski hodowca ryb ze strony Instytutu?

Zamierzamy niezmiennie popularyzować wyniki badań dzieląc się nimi z branżą rybacką. Oczywiście, forma tych wdrożeń jest inna, niż ta, która funkcjonowała w poprzednim wieku, kiedy Instytut wydawał

niemal masowo tzw. broszury. Dziś podstawy chowu najbardziej popularnych gatunków są już hodowcom bardzo dobrze znane. Teraz oczekuje się od nas badań dużo bardziej szczegółowych, również w zakresie dywersyfikacji produkcji ryb, które można z sukcesem hodować i oddawać do dyspozycji coraz bardziej wymagającego rynku. Stąd prowadzone są bardzo zaawansowane prace na przykład nad warunkami chowu sandacza, okonia czy jesiotrów. Są to gatunki albo rodzime, albo blisko spokrewnione z nimi, co kapitalnie ułatwia osiąganie sukcesów hodowlanych w obiegach zamkniętych, w odróżnieniu od prób z gatunkami egzotycznymi, które kończyły się bardzo często niepowodzeniem.

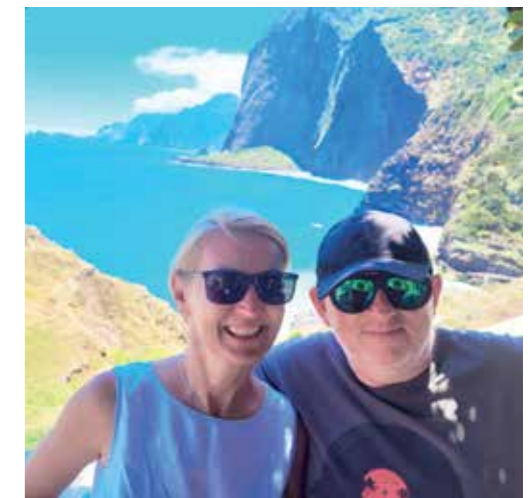
Jeśli chodzi o doradztwo, to oprócz spotkań, konferencji, gdzie zawsze ma miejsce transfer wiedzy pomiędzy naukowcami a praktykami, staramy się prowadzić je punktowo, we współpracy z konkretnym gospodarstwem rybackim. Warto bowiem dostosować dotychczasowe wyniki laboratoryjne do warunków, które panują akurat w konkretnym obiekcie rybackim. Tam, po zbadaaniu sytuacji środowiskowej, doradzamy jak rozpocząć produkcję i jak ją prowadzić w oparciu o najbardziej aktualną wiedzę.

ZBIGNIEW SZCZEPAŃSKI

Dać się ponieść NURTOWI PRZYGODY...

👉 Ichtiolog z krwi i kości, wykształcenia i zamiłowania – dyrektor IRŚ-PIB to człowiek, który o rybach wie więcej niż one same o sobie. Łączy naukową dociekliwość z luźnym podejściem do życia, ale zawsze wie, kiedy mierzyć się z obowiązkami, a kiedy dać się ponieść nurtowi przygody.

👉 Szczęśliwy mąż Anity, tata Wiktora, w wolnych chwilach opiekun jednego wymagającego domownika o imieniu Szczepan, ocalałego z Donbasu kota, który rządzi domem futrzastą łapą. Lubi podróże w gronie przyjaciół, najlepiej takie z minimum jednym pomostem, banią, piaszczystą plażą lub chociaż oceanarium. Choć brzmi to jak opis człowieka w drodze, tak naprawdę jest domatorem - najchętniej ładuje baterie we własnych czterech ścianach. Nie pogardzi dobrą książką, filmem czy też rockową płytą oraz wydarzeniem sportowym rangi mistrzowskiej, bez względu na dyscyplinę.



ANITA I JAROSŁAW KRÓLOWIE PODCZAS WAKACYJNEJ PODRÓŻY W 2024 R. | FOT. ARCHIWUM J. KRÓLA

CO W STAWIE PISZCZY...



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

ZMIANY KLIMATYCZNE A HODOWLA KARPIA - przekleństwo czy też nowe możliwości? (cz. II)

Ilość wody i jej temperatura w sezonie to czynniki mające bodaj największy wpływ na przebieg cyklu produkcyjnego karpia. I te dwa elementy w ostatnich latach podlegają największym zmianom i wahaniom.

Deficyty wody stanowią przekleństwo dla karpiarzy, ale wzrost średniej dobowej temperatury wody oraz liczby dni ciepłych, czyli wody o temperaturze minimum 18°C może stanowić tak kłopot, jak i otworzyć nowe możliwości dla hodowców karpia. Możliwe staje się bowiem skrócenie cyklu produkcyjnego do dwóch sezonów i osiągnięcie karpia o masie jednostkowej nawet do 2000 g, co dotychczas możliwe było tylko w trzyletnim cyklu produkcyjnym.

Trochę jak ROSYJSKA RULETKA

Kluczem do powodzenia wydaje się być wczesnowiosenne tarło, około połowy kwietnia, co wydłuży cykl produkcyjny narybku o co najmniej jeden miesiąc. Efektem końcowym tak przyjętej metodyki chowu powinien być narybek jesienny o masie jednostkowej 150-200 g, czyli równej krocikom. Ale wdrożenie takiej obciążonej jest znacznym ryzykiem ze względu na możliwość pojawienia się w tym okresie niskich temperatur czy nawet kilkustopniowych przymrozków, czego doświadczyliśmy w bieżącym, 2025 roku. Lata 2023 i 2024 rozpieściły nas w kwietniu i maju temperaturami w zakresie 15-20°C. Tymczasem w roku 2025 maj był nie tyle chłodny, co zimą. Temperatury dzienne w zakresie 10-12°C,

nocami przymrozki - 5, a nawet -7°C. Ale okazuje się, że w tak, zdawać by się mogło, nie-sprzyjających dla wylęgu karpia warunkach, przetrwał on całkiem nieźle, czego dowodzą nieliczne jeszcze, ale już podejmowane próby takiego właśnie hodowania karpia. Troszkę przypomina to rosyjską ruletkę, dlatego też z pewnością technologia taka nie powinna być wdrażana od razu w całym gospodarstwie, lecz na jakimś wybranym fragmencie.

Aby w pierwszym roku móc wyhodować narybek o masie jednostkowej ok. 200 g, konieczne jest bardzo dobre rozeznanie produktywności stawów oraz dynamiki rozwoju w nich pokarmu naturalnego. Dotyczy to zarówno technologii chowu z przesadkowaniem, jak i chowu narybku jesiennego z pominięciem przesadek I. Bowiem przy wczesnowiosennym napełnieniu stawów rozwój naturalnej bazy pokarmowej, niezbędnej do prawidłowego rozwoju wylęgu, będzie najprawdopodobniej inny niż w okresie letnim. Dotyczy to zarówno przesadek I, jak i przesadek II.

Rozwiązaniem tego problemu powinno być zmniejszenie gęstości obsady wylęgu, trudno mi określić do jakiego poziomu. Być może dla przesadki I będzie to 30-50 tys./ha zamiast 300 tys./ha? A w systemie bez przesadkowania 10-20 tys./ha zamiast 50-100 tys./

ha? W przypadku obsad przesadek II narybkiem letnim obsady będą pewnie w zakresie 5-7 tys./ha zamiast 20-30 tys./ha. Czyli potrzeba będzie dwa, trzy a może nawet cztery razy tyle więcej powierzchni niż dotychczas pod daną kategorię - skąd ją wziąć?

Znaleźć „KWADRATOWĄ DZIURĘ”

Tutaj odpowiedź nasuwa się niemal sama. Skoro skracamy cykl produkcyjny i eliminujemy stawy i zimochowy kroczkowe zyskujemy około 25-30 proc. powierzchni, bo mniej więcej tyle zajmują te stawy w przeciętnym gospodarstwie karpioowym. Co więcej, może stawy, których nie da się utrzymać pod wodą do jesieni, celem produkcji kroczków lub handlowki, można wykorzystać do chowu narybku? Autorowi znane są ogólne zasady sztuki chowu karpia i zalecenia dotyczące dostosowania powierzchni stawu dla danej kategorii wiekowej karpia. Ale w sytuacji, gdy pod względem klimatycznym mamy obecnie do czynienia ze swego rodzaju „kwadratowym kołkiem”, to może trzeba spróbować znaleźć „kwadratową dziurę”?

Wierzę, że jest to możliwe, bo inaczej będzie jak w dowcipie „tu się nie ma co zastanawiać, tu trzeba... (zainteresowanych odsyłam do Internetu, gdzie znajdzie ciąg dalszy)”. W każdym razie autor już podjął działania, aby w roku 2026 obsadzić jedną z przesadek I wylęgiem karpia już w kwietniu. Żeby nie było, że jestem tylko teoretykiem karpiarstwa.



GOSPODARSTWO RYBACKIE „PRZYGDZICE” (2020 R.)
- WYPUSZCZANIE WYLĘGU KARPIA W PRZESADKACH I
| FOT. JAROSŁAW CZERWIŃSKI/ ARCHIWUM

ZDRÓW JAK RYBA?



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

RACJONALNA ANTYBIOTYKOTERAPIA w hodowli stawowej ryb (cz. II)

Przed podaniem antybiotyku, u chorych ryb konieczne należy wykonać badanie bakteriologiczne i określić wrażliwości wyizolowanych szczepów bakteryjnych na dany środek leczniczy. Takie postępowanie zapewnia dobór właściwego leku do terapii, zapobiega nieracjonalnemu stosowaniu leku oraz przeciwdziała tworzeniu się szczepów lekoopornych bakterii.

Prawidłowe, czyli racjonalne postępowanie terapeutyczne u ryb, ze względu na specyfikę hodowli tego gatunku zwierząt, wymaga spełnienia wielu innych warunków, a mianowicie:

- ▶ szybkiego zgłaszania przez hodowcę zaburzeń w hodowli - zanim nastąpi utrata apetytu u ryb i niemożność pobrania przez nie paszy z lekiem,
- ▶ im dłużej rozwija się choroba, tym więcej ryb w danym stawie będzie chorych i nie pobierze paszy leczniczej,
- ▶ większość chorób u tych zwierząt wodnych obserwuje się wiosną (po zimowaniu, czyli głodowaniu ryb), a zatem należy w tym okresie możliwie wcześniej podawać rybom paszę pod kontrolą jej pobierania, by rozpoczęły żerowanie, by było możliwe podanie leku,
- ▶ tylko wtedy (!!!), kiedy ryby dobrze będą pobierały zadawaną im na karmiska paszę, można podać paszę leczniczą, ponieważ tylko wówczas zostanie ona w czas pobrana i będzie oczekiwany efekt terapeutyczny,
- ▶ w przypadku hodowli karpia i innych ryb z rodziny karpiowatych pobranie paszy leczniczej należy kontrolować, bowiem nie powinna ona zalegać na karmisku dłużej niż 4-6 godzin,
- ▶ dawkę leku należy dostosować do aktualnej (!!!) masy ciała ryb w danym stawie, a nie do ilości zużywanej paszy,
- ▶ do podania leku należy użyć nie więcej niż 40-50 proc. wielkości ostatnio podawanej dawki pokarmowej, aby pasza lecznicza

nie zalegała zbyt długo na karmisku - w ten sposób zapobiega się wylugowywaniu leku z paszy do środowiska wodnego,

- ▶ karpie i inne ryby z rodziny karpiowatych dokarmia się co dwa dni i tak samo paszę z lekiem należy podawać co drugi dzień,
- ▶ ryby łososiowate karmi się codziennie i tak należy podawać również paszę z lekiem.

Przed podaniem antybiotyku, u chorych ryb konieczne należy wykonać badanie bakteriologiczne i określić wrażliwości wyizolowanych szczepów bakteryjnych na dany środek leczniczy. Takie postępowanie zapewnia dobór właściwego leku do terapii, zapobiega nieracjonalnemu stosowaniu leku oraz przeciwdziała tworzeniu się szczepów lekoopornych bakterii.

Być może przedstawiane reguły wydają się oczywiste, jednak moje wieloletnie doświadczenie wskazuje, że:

- ▶ nie wolno tych zasad i reguł lekceważyć,
 - ▶ należy je zawsze stosować, przy tym ciągle w miarę możliwości je doskonaląc.
- Przedstawione powyżej wymagania wyraźnie wskazują, że terapia ryb z użyciem antybiotyku może i powinna być prowadzona w sposób racjonalny, w zasadzie wyłącznie przez doświadczonego lekarza weterynarii, w tym szczególnie specjalistę chorób ryb, ze

względu na specyfikę hodowli tego rodzaju zwierząt.

Bakterie patogenne dla ryb słodkowodnych są w zdecydowanej większości bakteriami G-ujemnymi i do terapii chorób przez

nie powodowanych należy używać antybiotyki działające na tego rodzaju bakterie. Najczęściej w lecznictwie bakteryjnych chorób ryb używane są preparaty lecznicze zawierające enrofloksacynę, flumechinę, ciprofloksacynę, florfenicol, trimetoprim, doxycyklinę, oksytetracyklinę, a znacznie rzadziej inne.

Wyboru właściwego leku dokonuje się po przeprowadzeniu badania bakteriologicznego chorych ryb i określeniu lekooporności wyizolowanych bakterii, bo-

wiem już tylko około 8-10 proc. szczepów bakteryjnych jest wrażliwa na najczęściej stosowany antybiotyk, jakim jest enrofloksacyna. Oporne na oksytetracyklinę jest około 96 proc. szczepów, a na florfenicol około 60 proc., co oznacza, że izolowane z przypadków chorobowych ryb bakterie są w dużej liczbie odporne na wyżej wymienione antybiotyki.

Zatem terapia bakteryjnych chorób ryb nie ma sensu, nie będzie efektywna (!!!), bez badania bakteriologicznego tych zwierząt wodnych i wykonania antybiotykogramu uzyskanych szczepów bakterii.

” TERAPIA RYB Z UŻYCIEM ANTYBIOTYKU MOŻE I POWINNA BYĆ PROWADZONA W SPOSÓB RACJONALNY, W ZASADZIE WYŁĄCZNIE PRZEZ DOŚWIADCZONEGO LEKARZA WETERYNARIII, W TYM SZCZEGÓLNIIE SPECJALISTĘ CHOROÓB RYB...

JAK ODCZYNIĆ UROK RZUCONY NA RYBACKĄ SIEĆ

„Przy poszczególnych odcinkach Wisły stawiano tzw. budy rybackie, prowizoryczne obozowiska, w których rybacy mieszkali od poniedziałku do soboty. Do domu szło się tylko na niedzielę: by uczestniczyć we mszy świętej, odświeżyć się i – jak to określali sami rybacy – wyprać gacie”.



DR ARTUR TRAPSZYC | FOT. JAROSŁAW CZERWIŃSKI

ROZMOWA Z DR. ARTUREM TRAPSZYCEM, KIEROWNIKIEM DZIAŁU RYBOŁÓWSTWA I ZAJĘĆ WODNYCH MUZEUM ETNOGRAFICZNEGO IM. MARII ZNAMIEROWSKIEJ-PRÜFFEROWEJ W TORUNIU, AUTOREM KSIĄŻKI PT. „RYBACY NIESZAWSCY. STUDIUM Z DZIEJÓW GRUPY ZAWODOWO-REGIONALNEJ W XX WIEKU”

Niektórym trudno uwierzyć, że Nieszawa, nieco senne dziś nadwiślańskie miasteczko w Kujawsko-Pomorskiem, jeszcze kilkadziesiąt lat temu była prężnym ośrodkiem, którego trzon – można chyba tak powiedzieć – stanowili rybacy.

Ale to prawda. Roman Klim, nieżyjący już były kierownik Muzeum Wisły w Tczewie, nazwał wręcz Nieszawę matecznikiem rybołówstwa wiślanego. To określenie nadzwyczaj trafne, świetnie oddające realia jeszcze lat 60. ubiegłego wieku. Gdy ja rozpocząłem badania w Nieszawie, a było to jakieś 30 lat później, to rybaków było tam już znacznie mniej – przeważali emerytowani starsi panowie, chętnie opowiadający o latach rybackiej

świetności. W 1997 roku zakończyła działalność Spółdzielnia Rybacka „Certa”, co można uznać za symboliczny kres pewnej epoki.

Ile osób w tych najlepszych latach XX wieku zajmowało się w Nieszawie połowem ryb?

W rozmowach, które prowadziłem z Nieszawianami, przewijały się określenia: „tu rybak na rybaku siedział” albo „rybaków było od cholery”. Próbowałem to, oczywiście, skonfrontować z dostępnymi materiałami. Okazało się, że w Nieszawie i najbliższej okolicy funkcjonowało 12 tak zwanych majstrów rybackich, czyli dzierżawców odcinków Wisły.

No to nie aż tak wielu...

Pozornie, bo trzeba wziąć pod uwagę stosowaną ówczesnie główną technikę połowu – pław w nurcie rzeki. Łowiono z dwóch łodzi, a w każdej było dwóch rybaków, co już wskazuje, że tych rybaków było przynajmniej 48. A przecież jeden majster mógł utrzymywać i dwa zespoły połowowe. Wiadomo też, że w czasie wędrówki certy czy łososia, a więc podczas tutejszych rybackich żniw, sezonowo zatrudniano dodatkowych, zajmujących się na co dzień zupełnie

inną profesją, pomocników, tzw. rybołowców. Doszedłem do wniosku, że tych rybaków w okresie międzywojennym musiało być w Nieszawie ponad stu. A do tej grupy doliczyć trzeba jeszcze całą rzeszę kłusowników.

Najwyraźniej ryby w Wiśle nie brakowało.

Ci starzy rybacy wspominali, że jeszcze w latach 60. było jej mnóstwo. Mówili tak: „dzisiaj rzucam sieć i wyciągam 20 kilo ryb, a kiedyś za jednym zarzuceniem sieci było i 200 kilo”. I nie chodzi tu o konkretne liczby, ale o skalę tej różnicy. W trakcie wspomnianych rybackich żniw, gdy „szła ryba”, a zaczynało się to zazwyczaj w sierpniu, rybacy całe dni spędzali nad wodą. Łowili praktycznie non stop, w ciągu doby rezerwując sobie jedynie dwie-trzy godziny na sen. Przy poszczególnych odcinkach Wisły stawiano sezonowe tzw. budy rybackie, prowizoryczne obozowiska, w których rybacy mieszkali od poniedziałku do soboty. Do domu szło się tylko na niedzielę: by uczestniczyć we mszy świętej, odświeżyć się i – jak to określali sami rybacy – wyprać gacie.

Jakie ryby odławiano?

Najbardziej pożądanym był łosoś, na którym można było zarobić najwięcej. Dobrze sprzedawała się certa, wiślaną specjalnością były też węgorze. Pojawiały się leszcze, niebędące rybami minogi – sieci zazwyczaj zapełniały się bardzo szybko, a w różne prace okołorybackie angażowały się całe rodziny.

Można mówić o nieszawskich „klanach” rybackich?

Tak, przynajmniej o kilkunastu, które połowem ryb zajmowały się z pokolenia na pokolenie. Ale mówimy o czasach, w których ludzie, by się utrzymać, musieli być fachowcami w kilku różnych dziedzinach – potrafili łowić ryby, młócić zboże czy wyrabiać drewno w lesie. Nic więc dziwnego, że nieszawscy rybacy i ich rodziny wyspecjalizowali się też w wytwarzaniu służącego do połowów sprzętu. Sieci, oczywiście, kupowali, ale całą resztę prac przy produkcji najróżniejszych pułapek na ryby wykonywali samodzielnie. Mało tego, nieszawscy rybacy potrafili budować łodzie.

Powszechnie zwane nieszawkami...

Tak określa się je, zresztą, do dzisiaj. To drewniane łodzie budowane w Nieszawie już w XIX wieku, jeśli nie wcześniej, bardzo dobrze były dostosowane do trudnych czasami warunków żeglugowych. Charakteryzują się m.in. smukłym, wysoko uniesionym dziobem i – jeśli chodzi o ukształtowanie dna – kaczą pierśią. Generalnie są świetnie wyprofilowane, doskonale radziły sobie z wysoką falą, zapewniając rybakom poczucie bezpieczeństwa.

Zapewne w takich trudnych chwilach rybacy odwoływali się do swoich patronów...

Oczywiście, patronką rybaków jest św. Barbara, dlatego obchodzona 4 grudnia Barbórka była w Nieszawie świętem rybackim, a nie górniczym. Specjalna rybacka msza święta gromadziła całą tę lokalną społeczność, później zaś, już po uroczystościach kościelnych, świętowano w domach. Drugim patronem rybaków jest

św. Piotr, ale mocne akcenty rybackie pojawiały się w Nieszawie również podczas procesji Bożego Ciała. Tradycją było, że jeden z czterech ołtarzy budują rybacy, zawsze więc umieszczano na nim łódź, sieci i inne atrybuty związane z rybacką profesją. Uroczystości te miały jeszcze bogatszą oprawę niż te barbórkowe.

Co ciekawe, nie przeszkadzało to rybakom w stosowaniu najróżniejszych zabiegów magicznych.

W Nieszawie religia chrześcijańska niejednokrotnie przeplatała się z magią. Tradycyjne święcenie sieci przez księdza dla niektórych rybaków było również zabiegiem chroniącym przed urokiem, nic więc dziwnego, że kapłani odmawiali uczestnictwa w tego typu „pogańskich zabobonach”, a już absolutnie nie chcieli sieci dotykać. Rybacy wierzyli bowiem, że dotknięcie sieci przez księdza zapewni jej łowność. Niejednokrotnie uciekano się zatem do podstępów, roz-wieszając na ulicy sieci tak, by przechodzący ksiądz musiał je przesunąć, a więc dotknąć.

A to pewnie niejedyny sposób na zapewnienie dobrych połowów.

Asortyment tego typu praktyk był bardzo szeroki. Powszechne było przywiązywanie albo wplatanie czerwonych nici lub kokardek do sieci, co miało uchronić je przed demonami, ale i urokami rzucanymi przez ludzi o „złych oczach”. Jeden z moich rozmówców zapewniał, że były takie kobiety, które jak tylko spojrzały na sieć, to przestawała ona łowić. Wówczas musiano odczytać uroki, a robiono to polewając sieci wodą z naczynia służącego do przeprowadzania zabiegu sprawdzającego czy rzeczywiście doszło do zadania uroku. Wyglądało to tak, że do wypełnionej wodą naczynia wrzucano trzy kawałki chleba i trzy rozżarzone węgle. Jeżeli najpierw utonęły węgle, uznawano, że sieć jest zauroczona i konieczne jest polanie jej wodą. Nieszawscy rybacy często też niepowodzenie w połowach przypisywali spotkaniu kobiety. Jeśli w drodze nad rzekę zauważyli którąś z pań, natychmiast zawracali do domu i tego dnia nie wypływali już na Wisłę.

Kiedy nastąpił kres rybackiego wiślanego?

Na przełomie lat 60. i 70. ub. wieku. Przyczyn było kilka: przełowienie rzeki, budowa we Włocławku tamy, która uniemożliwiła rybom swobodny przepływ, ale przede wszystkim katastrofalne wręcz zanieczyszczenie wody. Na włocławską Celulozę rybacy skarżyli się już przed wojną, uruchomiona znacznie już później Petrochemia w Płocku nie miała żadnej oczyszczalni. Nieszawianie opowiadali, że gdy zrzuciła ścieki, to następował wielki pomór – ryby w Wiśle płynęły do góry brzuchem. Rybacy nie mieli wyjścia – przebranzłowili się, wyjechali, w Nieszawie została ich garstka.

Któryś z nich zapadł Panu szczególnie w pamięć?

Najbardziej Władysław Tołodziecki – rybak od pokoleń, żołnierz AK, znakomity szkutnik, człowiek o wyrazistych cechach przywódczych. Dla mnie to król nieszawskich rybaków.

GRZEGORZ KOŃCZEWSKI



RYBAK Z ŻAGLEM DO ŁODZI, NIESZAWA, 1948 | FOT. MARIA ZNAMIEROWSKA-PRÜFFEROWA; ARCHIWUM NAUKOWE MUZEUM ETNOGRAFICZNEGO W TORUNIU



WŁADYSŁAW TOŁODZIECKI - RYBAK, A ZARAZEM ŚWIETNY SZKUTNIK, NIESZAWA, 1970 | FOT. ADAM GRODZICKI; ARCHIWUM NAUKOWE MUZEUM ETNOGRAFICZNEGO W TORUNIU



RYBACY PODCZAS PODZIAŁU RYB, NIESZAWA, 1948 | FOT. MARIA ZNAMIEROWSKA-PRÜFFEROWA; ARCHIWUM NAUKOWE MUZEUM ETNOGRAFICZNEGO W TORUNIU



ŁÓDZ NIESZAWKA Z OŻAGLOWANIEM ROZPRZOWYM, WARSZTAT PIOTRA TOŁODZIECKIEGO, NIESZAWA, 1948 | FOT. MARIA ZNAMIEROWSKA-PRÜFFEROWA; ARCHIWUM NAUKOWE MUZEUM ETNOGRAFICZNEGO W TORUNIU



SŁAWOMIR MULARSKI

| ZDJĘCIA: JAROSŁAW CZERWIŃSKI

ŚREDNIOWIECZNY MIECZ I INNE SKARBY WISŁY

„Zdecydowanie zaznaczyłem, że nie interesuje mnie nagroda, nie interesują mnie pieniądze, a jedynie to, by miecz nie został wywieziony gdzieś w Polskę, a trafił na ekspozycję naszego wrocławskiego muzeum. (...) Sam co jakiś czas chodzę tam z moimi dziećmi i za każdym razem odczuwam wielką satysfakcję. Jest naprawdę piękny”

ROZMOWA ZE SŁAWOMIREM MULARSKIM Z WŁOCŁAWKA, ZNAŁAZCĄ NIEZWYKLE CENNEGO WCZESNOSREDNIOWIECZNEGO MIECZA, KTÓRY PRZEZ CAŁE WIEKI SPOCZYWAŁ W DNIE WISŁY

Można usłyszeć, że należy Pan do grona szczęśliwców, którym udało się połączyć pasję z pracą zawodową...

Tak sobie to wymyśliłem już gdy jako bardzo młody człowiek w wypiekami na twarzy oglądałem w telewizji kolejne odcinki „Odysei Podwodnej Kapitana Cousteau”. Podwodny świat po prostu mnie pochłoniął, zafascynował do tego stopnia, że zacząłem marzyć o nurkowaniu. I w ciągu kolejnych lat te marzenia starałem się konsekwentnie wcielać w życie. Obecnie jestem nie tylko pletwonurkiem, ale też prowadzę centrum nurkowe, w którym pletwonurków szkolę, a z niektórymi rów-

niez wyjeżdżam na nurkowanie w najbardziej atrakcyjnych akwenach świata. Mam także firmę świadczącą usługi w zakresie prac podwodnych, która podejmuje najróżniejsze wyzwania.

Dzień 12 stycznia 2024 roku przeszedł zapewne do historii firmy...

Tak, choć zlecenie było akurat raczej z kręgu tych typowych. Mieliśmy pogłębić basen wiślanej przystani OSiR-u przy ul. Piwnej we Wrocławku i wszystko toczyło się zgodnie z planem. Posadowiona na jednej barce koparka pogłębiała dno rzeki, a urobek trafiał na drugą barkę z otwieranym dnem, która następnie wypływała na środek Wisły, gdzie ładunek ponownie trafiał do rzeki. To podczas jednego z takich transportów dostrzegłem, że coś wystaje z wiślanego piachu. Od razu pomyślałem, że może to być rękodzieło miecza.

Brzmi to tak, jakby spodziewał się Pan takiego znaleziska.

Miejsce, w którym pracowaliśmy – w pobliżu ujścia Zgłowiączki do Wisły, jest bardzo ciekawe. Dziesięć lat temu, podczas budowy tej przystani, natrafiono na pozostałości barek, którymi w 1794 roku, podczas powstania kościuszkowskiego, Prusacy transportowali Wisłą kule armatnie z twierdzy Grudziądz pod Warszawę. Kule nigdy tam nie dotarły, bo barki podczas postoju zaatakowali i zatopili wrocławscy mieszkańcy. I w trakcie wspomnianej budowy przystani dotarły do nas sygnały, że jakieś kule armatnie pojawiły się w jednym ze skupów złomu w Inowrocławiu. Trzeba było to natychmiast sprawdzić.

Rzeczywiście pochodziły z Wrocławka?

Tak, i udało się je odzyskać. Temat był tak nośny, że później wraz z ekipą Polsatu Play zrealizowaliśmy we Wrocławku

jeden z odcinków dokumentalnego serialu „Poszukiwacze historii”, podczas którego kule armatnie znaleźliśmy zarówno wewnątrz, jak i na zewnątrz portowego basenu. Jeszcze ciekawiej było w 2024 roku, gdy ze względu na remont na jakiś czas na wrocławskiej tamie wtrzymano przepływ wody. Chodziliśmy wtedy po dnie Wisły z wykrywaczami metalu i zbieraliśmy te armatnie kule jak grzyby w lesie – łącznie ponad 20. A zatem – wracając już do 12 stycznia 2024 roku i prac pogłębiennych – rzeczywiście byliśmy wyczuleni, bo braliśmy pod uwagę możliwość znalezienia czegoś cennego, choć pewnie bardziej kolejnych kul niż średniowiecznego miecza.

Na miejscu był archeolog?

Tak, natychmiast go poinformowałem i to on – po wydobywaniu miecza z piasku – ostrożnie położył go na desce, by nie przymarzył do podłoża. Od razu też zostały powiadomione odpowiednie instytucje, a miecz, wciąż spoczywający na desce, został zabrany przez konserwatora zabytków. Wkrótce okazało się, że znalezisko jest bardzo cenne – wydobyliśmy pochodzący z X wieku, świetnie zachowany miecz wikingi.

No to pewnie przysługiwała Panu nagroda?

Została nawet uruchomiona odpowiednia procedura, ja jednak zdecydowanie zaznaczyłem, że nie interesuje mnie nagroda, nie interesują mnie pieniądze, a jedynie to, by miecz nie został wywieziony gdzieś w Polskę, a trafił na ekspozycję naszego wrocławskiego muzeum. Oczywiście, po przeprowadzeniu konserwacji, której podjęli się konserwatorzy zabytków archeologicznych z Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu. Pracowali przez kilka miesięcy, a efekt przerósł nie tylko moje oczekiwania. Najlepiej przekonać się samemu, bo od końca lipca 2024 roku, miecz jest ekspozycyjny w specjalnej gablocie w Muzeum Historii Wrocławka. Sam co jakiś czas chodzę tam z moimi dziećmi i za każdym razem odczuwam wielką satysfakcję. Jest naprawdę piękny.

Oj, ma Pan zacięcie poszukiwacza...

Faktycznie, podczas nurkowania znajdujemy różne czasami bardzo ciekawe przedmioty – w jeziorach zatopione łódki, jachty, śmieci, ale też kiedyś wydobyliśmy kości mężczyzny, jak wykazały późniejsze badania, ok. 35-letniego, żyjącego na przełomie XVIII i XIX wieku. Niestety, nie udało się ustalić jakichś szczegółów dotyczących losów i śmierci tego człowieka. Ciekawym znaleziskiem był toporek, którego udało się dostrzec tylko dlatego, że ruch wody wywołany przez przepływających pletwonurków poruszył osad zalegający na dnie jeziora. Okazało się, że to nie jest zwyczajny „toporek”, a datowany przez fachowców na III-V wiek czekan, który obecnie również można podziwiać we wrocławskim muzeum.

A Wisła? Skrywa jeszcze tajemnice?



ŚREDNIOWIECZNY MIECZ EKSPONOWANY JEST W SPECJALNIE PRZYGOTOWANEJ DLA NIEGO GABLOCIE



NIEZWYKLE CENNY ORĘŻ

Wydobyty 12 stycznia 2024 r. z dna Wisły we Wrocławku miecz pochodzi z okresu wczesnego średniowiecza i jest datowany na X wiek, a więc, mniej więcej, czasy panujących w Polsce Mieszka I i Bolesława Chrobrego. Broń tę wiążąc należy z północnym kręgiem kulturowym (Skandynawia, Półwysep Jutlandzki), ale na razie nie można jednoznacznie stwierdzić, że jest to miecz wikingi. Oręż jest bogato zdobiony – na płazie górnej części głowni znajduje się inskrypcja w formie linii prostych i sieci. Głowica oraz jelec pokryte są miedzią oraz srebrem, na których widnieje ozdobny ornament wykonany w technice niello.

- To bardzo cenny przedmiot, i to nie tylko naszej perspektywy, ale i z punktu widzenia ludzi żyjących w X wieku – informuje Tomasz Wąsik, kierownik Muzeum Historii Wrocławka. – Posiadał go zapewne ktoś o bardzo wysokiej pozycji społecznej, będący zarazem wojownikiem wykorzystującym ten oręż w boju, o czym świadczą charakterystyczne uszkodzenia na głowni, powstałe prawdopodobnie wskutek zastawiania się przed ciosem, na przykład, toporem.

Czy właścicielem miecza mógł być odpowiednik jakiegoś króla? W jakim celu i w jakich okolicznościach przybył na te tereny? A może oręż należał do któregoś z wojowników wikingi, których cmentarzysko – także datowane na X wiek - odkryto w okolicach Wrocławka podczas budowy autostrady A1?

Pytań związanych z mieczem nasuwa się znacznie więcej. Czy kiedyś poznamy na nie odpowiedzi? Nie wiadomo. Pewne jest natomiast – co podkreśla Tomasz Wąsik – że miecz określany już jako „wrocławski” stał się niekwestionowaną gwiazdą muzealnej ekspozycji.

Dodajmy, że to niejedyny tutaj cenny przedmiot wydobyty z Wisły. Podziwiać można choćby XV-wieczny, przypominający żelazny kapelusz, hełm typu kapalin, który w 2007 roku został wyłowiony przez wędkarza. Jest znaleziony w rzece denar Ottona III, a więc moneta – podobnie jak miecz – pochodząca z czasów Bolesława Chrobrego. Zaciekawienie zwiędających wzbudzają też wydobyte z Wisły, a związane z insurekcją kościuszkowską (1794 r.) kule armatnie. Prusacy transportowali je z twierdzy Grudziądz pod Warszawę, ale na miejsce transport nigdy nie dotarł, gdyż wrocławianie pod osłoną nocy na barki wtargnęli i je zatopili. (GK)



XV-WIECZNY HELM TYPU KAPALIN

Co do tego nie mam wątpliwości. We Wrocławku, bardzo blisko miejsca, w którym udało się znaleźć miecz, od 1856 roku funkcjonował most żyłtowy. Wiemy, jak wyglądał, bo zachowały się liczne fotografie. Tę drewnianą przeprawę w 1914 roku spalili Rosjanie – pewne fragmenty zapewne nie do końca strawionych przez ogień elementów konstrukcyjnych, czyli tyzew, spłynęły z nurtem rzeki, część wydobyto, ale niektóre z nich nadal spoczywają – co my, pletwonurkowie, spemy z całą pewnością – w

nurcie rzeki, i to w precyzyjnie namierzonych miejscach. Możemy je wydobyć, ale ktoś musiałby je przejąć, zakonserwować i o nie dbać. Czyż nie pięknie wyglądałyby na nadwiślańskim bulwarze, ustawione na przedłużeniu fragmentu zachowanej do dziś, brukowanej, prowadzącej na most drogi? Uważam, że warto zrobić wszystko, by te dawne dzieje w szczątkowej choćby formie do miasta wróciły, by Wrocławianie mogli się z nimi zapoznać i je podziwiać.

GRZEGORZ KOŃCZEWSKI



WĘGORZ PRZESTAŁ JUŻ U NAS KRÓLOWAĆ

Pytania o przyszłość nie nastroją optymistycznie, bo i powodów do entuzjazmu brak. Starzejąca się rybacka kadra i brak następców, „zużyte” jeziora, nadmierne zagospodarowanie brzegów, utrudniające czy wręcz uniemożliwiające rybom odbycie tarła, bezradność wobec zmasowanych nalotów kormoranów, czyniących straty liczone w dziesiątkach, a nieraz i setkach tysięcy złotych... W Gospodarstwie Rybackim „Włocławek” jak w soczewce skupiają się problemy nękające dziś wielu polskich rybaków – zarówno jeziorowych, jak i tych gospodarujących na stawach.

Niektórzy jeszcze pamiętają, z jak wielką radością w 1980 roku przyjęto decyzję o utworzeniu Zakładu Rybackiego we Włocławku, jednego z sześciu wchodzących w skład Państwowego Gospodarstwa Rybackiego w Bydgoszczy. Włocławianie wówczas „dostali we władanie” całkiem znaczne dobra: kilkadziesiąt jezior (łącznie ok. 4,5 tys. hektarów) oraz stawy hodowlane, w których powierzchnię lustra wody szacowano na ok. 400 hektarów.

W szczytowym momencie lat 80. ub. wieku we włocławskim gospodarstwie pracowało prawie 40 osób, każdego roku na jeziorach odławiano dziesiątki ton różnych gatunków ryb, a na stawach przynajmniej 100 ton samego karpia handlowego. O zbyt nie trzeba było się martwić – całość produkcji przejmowała Centrala Rybna, zresztą, ogarnięty głębokim kryzysem po stanie wojen-

nym rynek chłonał każdą dostawę świeżej ryby.

GDZIE ta sieja?

- Rzeczywiście, tak to wtedy u nas wyglądało – potwierdza Mirosław Ossowicki, który jako świeżo upieczony ichtiolog do Zakładu Rybackiego „Włocławek” trafił w 1985 roku. W PGRyb-owskiej strukturze przepracował zaledwie siedem lat, a później, już po transformacji systemowej, uczestniczył w tworzeniu spółki pracowniczej Gospodarstwo Rybackie „Włocławek”. Powstała ona w 1993 roku i w takiej formule działa do dziś, a Mirosław Ossowicki od sześciu lat jest jej prezesem.

Jak zatem dziś funkcjonuje zarządzane przez niego gospodarstwo? Przede wszystkim w ciągu kolejnych lat zmieniły się powierzchnie użytkowanych akwenów. Jeśli chodzi o

część jeziorową gospodarstwa, to zmniejszyły się tylko nieznacznie, ale w przypadku stawów - wręcz zasadniczo, bo włocławscy rybacy zrezygnowali z prowadzenia tych największych obiektów stawowych (m.in. Chałacie), zostawiając sobie tylko dwa: wykupiony na własność Żuchowo (35 hektarów) oraz dzierżawiony Lubraniec (10 hektarów). I choć pod względem rybackich odłowów produkcja stawowa przewyższa tę jeziorową, to jednak jeziora – po uwzględnieniu sprzedaży wędkarskich zezwoleń – zapewniają spójkę większość (60-70 proc.) dochodów. Rybacy przyznają zarazem, że nie jest to lekki kawałek chleba.

Chodzi aż o 52 jeziora, generalnie niezbyt wielkie akweny, spośród których największe to: Jezioro Głuszyńskie (ok. 620 ha), Urszulewskie (ok. 300 ha), Modzerowskie (ok. 220 ha) oraz Choceń (ok. 200 ha). Prawdziwym wyzwaniem jest rozległy teren, na którym

te jeziora są rozrzucone. Odległość między skrajnymi akwenami przekracza 100 kilometrów! I to wszystko musi ogarnąć zaledwie sześciu rybaków jeziorowych.

- Jeśli chodzi o odłowy, to ciągu tych 45 lat funkcjonowania naszego gospodarstwa sytuacja zmieniła się diametralnie – przekonuje prezes Ossowicki. – Niegdyś królował węgorz, którego każdego roku odławialiśmy kilkanaście ton. Dziś tego węgorza jest znacznie mniej. Jeśli uda się odłowić 800 kilo, to można mówić o niezłym wyniku. Mniej jest też siei i sielawy. Chociaż prowadzimy podchów w sadzach jeziorowych, a następnie zarybiamy nasze wody, to, tak naprawdę, za sukces należy uznać, że te gatunki w ogóle udaje się utrzymać, bo były już takie lata, że w niektórych jeziorach przestały występować. Obecnie najwięcej, bo średnio 5-6 ton każdego roku, odławiamy karasia srebrzystego, który najwyraźniej znajduje w naszych jeziorach sprzyjające warunki do bytowania i rozrodu. Jest szczupak, lin, sandacz, leszcz, okoń, płoc...

Klienci chcą ŚWIEŻEJ RYBY!

Już na pierwszy rzut oka widać, że nastąpiło wyraźne zmniejszenie populacji tych najbardziej wartościowych gatunków ryb. Dlaczego? Mirosław Ossowicki podkreśla, że problem jest wielowątkowy, postępujący już od dłuższego czasu i dotyczy jezior w całej Polsce. Po pierwsze, za sprawą ptaków rybożernych spadła skuteczność zarybień. Po drugie, zmiany klimatyczne sprawiły, że od lat nie można prowadzić bardzo efektywnych zimowych odłowów podlodowych – pozwalających rybakom na pozyskanie dużej ilości ryby, a następnie przeprowadzenie selekcji, sprowadzającej się do usunięcia nadmiaru mniej cennych gatunków, co z kolei gwarantowało lepsze warunki egzystencji tym szlachetnym. Po trzecie, rybakom nie sprzyja przybrzeżna zabudowa rekreacyjna, a szczególnie stawiane gęsto pomosty, ograniczające gatunkom szlachetnym miejsca schronienia i tarła, czyli obszary, w których te ryby mogą się rozradzać. Po czwarte, coraz częściej z powodu wspomnianych już zmian klimatycznych, a więc i wzrostu temperatury wody, co wiąże się z coraz mniejszą zawartością w niej tlenu, mówi się o „zużyciu”



JESIENNE ODŁOWY KARPŃ NA NIEZWYKLE UROKLIWYM OBIEKCIE ŻUCHOWO (ZDJĘCIE NA SĄSIEDNIEJ STRONIE)

MIROSLAW OSSOWICKI (FOTKA POWYŻEJ) JAKO MŁODY ICHTIOLOG DO ZAKŁADU RYBACKIEGO „WŁOCŁAWEK” TRAFIŁ W 1985 ROKU. OD SZEŚCIU LAT KIERUJE SPÓLKĄ GR „WŁOCŁAWEK” | ZDJĘCIA: JAROSŁAW CZERWIŃSKI

jezior, a włocławscy rybacy proces ten obserwują z coraz większym niepokojem.

To wszystko sprawia, że efekty odłowów, choć nie odbiegają od trendów ogólnopolskich, nie dają powodów do radości. Ryb jest coraz mniej. Tymczasem oczekiwania odbiorców wcale nie maleją, wręcz przeciwnie – ze zbytem nie ma żadnego problemu. Na systematyczne dostawy świeżej ryby liczą nie tylko stali klienci – okoliczni mieszkańcy i coraz liczniejsi letnicy, ale przede wszystkim właściciele mniejszych i większych biznesów: sklepów, smażalni i restauracji, którzy w punktach handlowych Gospodarstwa Rybackiego „Włocławek” pojawiają się w każdy wtorek i piątek i nie wyobrażają sobie, by to miało się zmienić. Fakty są jednak nieubłagane - jeśli chodzi o przychody z jeziorowej części gospodarstwa, to obecnie większe wpływy niż sprzedaż ryb (i to o jakieś 20-30 proc.) zapewnia udostępnianie zezwoleń wędkarskich.

Czy ta tendencja będzie się pogłębiać? Wiele na to wskazuje, bo włocławskie jeziora przyciągają coraz większą liczbę amatorów „moczenia kija”. Gospodarstwo przygotowało dla nich bardzo różnorodną ofertę. Można kupić uprawniające do wędkowania zezwolenia zarówno na jeden lub kilka dni, tydzień,

miesiąc, rok lub – co cieszy się największym zainteresowaniem – trwający od kwietnia do października sezon. Wędkarze sami też decydują, czy pozwolenie ma obejmować jedno czy kilka spośród kilkunastu łowisk, czy też może obszar całego gospodarstwa. I bardzo sobie tę elastyczność cenią.

SUMY jak malowane

- A my, zgodnie z operatami rybackimi, jesteśmy zobowiązani do zarybiania jezior. No i zarybiamy, w pierwszej kolejności szczupakiem, węgorzem, sandaczem, sieją, sielawą... - wylicza Mirosław Ossowicki. - Jesienią zaś rybami karpiowatymi pozyskanymi podczas odłowów naszych stawów – m.in. karpem, linem i karasiem pospolitym. Jaki jest efekt tych działań? Wiadomo, że wszystkich nigdy nie uda się zadowolić, ale wystarczy zajrzeć na wędkarskie media społecznościowe, by się przekonać, że w Jeziorze Głuszyńskim, ale również w innych, zdarzają się sumy ważące ponad 40 kilogramów, a takie po 20 kilo bywają już dość często. Widziałem zdjęcia szczupaków ważących po 13 kilogramów i ośmiokilogramowych sandaczy. To już są okazy.



GR „WŁOCŁAWEK” UŻYTKUJE DWA OBIEKTY STAWOWE: WYKUPIONY NA WŁASNOŚĆ ŻUCHOWO (35 HEKTARÓW - NA ZDJĘCIU) ORAZ DZIERŻAWIONY LUBRANIEC (10 HEKTARÓW)



KĄDEGRO ROKU WŁOCŁAWSCY RYBACY ODŁAWIAJĄ I SPRZEDAJĄ OKOŁO 25 TON KARPŃ HANDLOWEGO



RYBACY ZAPEWNIĄ, ŻE KARPIE MAJĄ U NICH BARDZO DOBRE WARUNKI CHOWU: STAWY ZASIŁA CZYSTĄ WODĄ, A RYBY DOKARMIANE SĄ WYŁĄCZNIE NATURALNYMI PASZAMI

Nie zmienia to faktu, że część wędkarzy patrzy na rybaków niezbyt przychylnie, postrzegając ich jako konkurencję, a niektórzy mówią wprost, że skoro Gospodarstwo Rybackie „Włocławek” sprzedaje zezwolenia wędkarskie, to powinno zrezygnować z odłowów sieciami.

Rybacktwo POWOLI USTĘPUJE

- Tego typu antagonizmy pojawiają się w całej Polsce – zauważa Mirosław Ossowski. – Niestety, nie wszyscy rozumieją, że, zgodnie z operatem, na naszych jeziorach ma być prowadzona gospodarka rybacko-wędkarska. Z drugiej strony, coraz wyraźniej widać, że ten dynamicznie rozwijający się nad jeziorami ruch turystyczno-rekreacyjny sprawia, iż rybacktwo jeziorowe powoli ustępuje. I chodzi mi nie tylko o niszczone przez motorówki sieci, zabudowane pomostami brzegi czy wodę naszpikowaną biogenami w postaci zanęt, ale o konsekwencje objawiające się spadkiem dochodów z odłowów towarowych. Młodzi nie garną się do rybaczenia, bo to robota ciężka i niezbyt dobrze płatna, a ci starsi rybacy są już w wieku przedemerytalnym i nie mają z kim podzielić się swoim doświadczeniem. Po prostu – nie ma następców. Myślę, że w ciągu najbliższych kilkunastu lat tradycyjne rybacktwo zaniknie. Być może w przyszłości będziemy prowadzili jedynie odłowy sondażowe, pozwa-



WŁOCŁAWSKIE KARPIE OD LAT CIESZĄ SIĘ UZNANIEM KONSUMENTÓW, KTÓRZY ZACHWYCAJĄ SIĘ ICH SUBTELNYM, LEKKO SŁODKAWYM SMAKIEM. WIELU DOCENIA TEŻ ŚWIEŻOŚĆ KUPIONEJ „OD RYBAKÓW” RYBY

lając ocenić populację ryb i stwierdzić, które gatunki ryb i w jakim stopniu należy wspierać.

Czy w przypadku stawowej części gospodarstwa można mówić o lepszych perspektywach? Teoretycznie wszystko jest na dobrej drodze, bo tutejszy karp od lat cieszy się uznaniem konsumentów, którzy zachwycają się jego subtelnym, lekko słodkawym smakiem. Rybacy wiążą te walory smakowe z warunkami będącymi podstawą tradycyjnej hodowli: zasilającą stawy czystą wodą i naturalnymi paszami, którymi ryby są dokarmiane.

Każdego roku Gospodarstwo Rybackie „Włocławek” wprowadza na rynek około 25 ton karpia handlowego. Jeszcze kilka lat temu karpiowa produkcja w okresie przedświątecznym w znacznej części trafiała do zaopatrujących markety sieci handlowych.

- Dość szybko się z tego wyleczyliśmy – wspomina Mirosław Ossowski. – Ludzie, z którymi przyszło nam współpracować, nie rozumieli albo nie chcieli zrozumieć specyfiki handlu rybami: na przykład zamawiali duże ilości, a później, tuż przed samymi świętami, ryby nie odbierali, a z problemem – i to dużym – zostawialiśmy my. Tego typu historii było znacznie więcej, uznaliśmy więc, że w przypadku naszej, niewielkiej w sumie produkcji, lepiej będzie oprzeć się na rynku lokalnym, gwarantując naszym odbiorcom karpia w krótkim łańcuchu dostaw, a więc rybę najświeższą z możliwych.



Obecnie gospodarstwo (nie dysponuje przetwórną) oferuje wyłącznie żywe karpie. Znow, jak w przypadku ryb jeziorowych, opiera się to na współpracy z niewielkimi hurtownikami sprzedającymi później karpie na targowiskach, sklepami i restauracjami, przedświąteczne kolejki po ryby ustawiają się też w punktach sprzedaży zlokalizowanych na obiektach hodowlanych w Żuchowie i Lubrańcu. Ten system działa i – jak można usłyszeć w gospodarstwie – na razie nie ma potrzeby, by cokolwiek w nim zmieniać.

KORMORANY gorsze niż zaraza

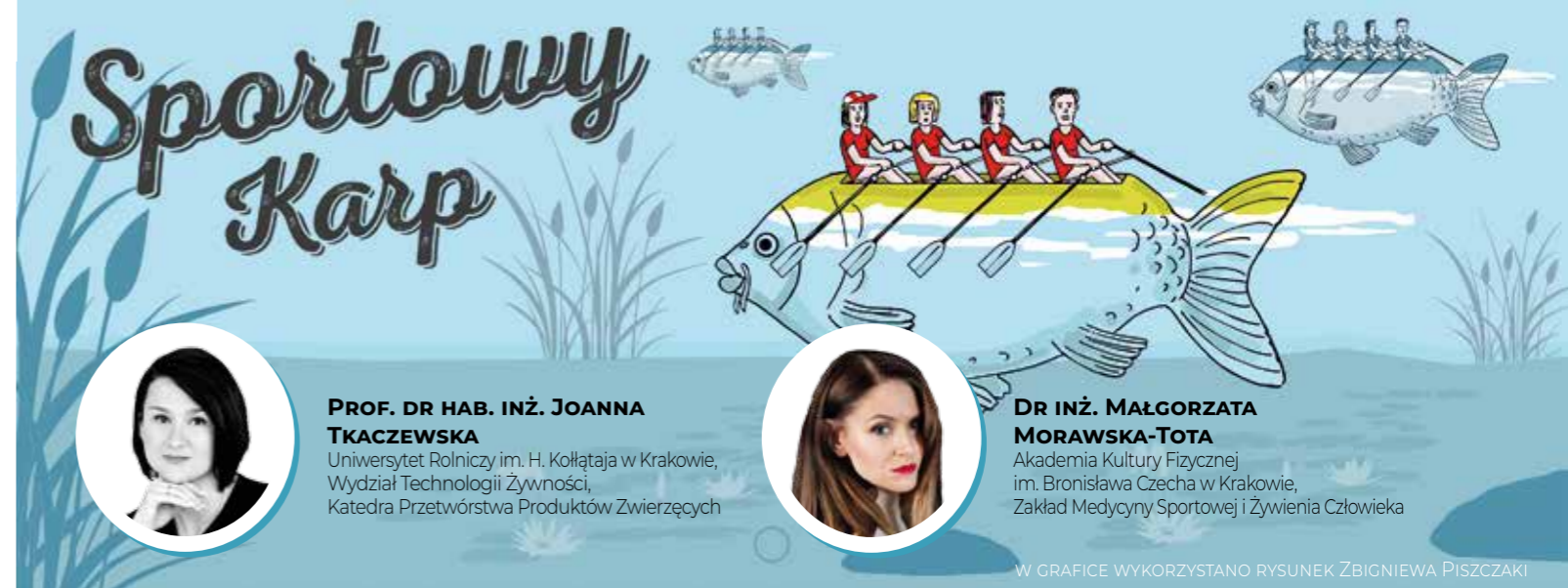
Ale włocławscy rybacy zajmują się również wspomnianą już produkcją materiału zarybieniowego. Generalnie chodzi o zapewnienie możliwości zasilenia swoich jezior i stawów kolejnym rybnym pokoleniem, ale nadwyżki są sprzedawane – trafiają zarówno do innych gospodarstw rybackich, jak i hobbystów: właścicieli oczek wodnych i stawików, których w okolicy nie brakuje. I okazuje się, że na materiale zarybieniowym można zarobić całkiem dużo, a – gdyby ograniczyć produkcję karpia handlowego i w pozyskanych stawach rozwinąć hodowlę materiału zarybieniowego – można by o wiele więcej. Jest tylko jeden problem. Kormorany.

- W 2025 roku zanotowaliśmy potężne straty – mówi Mirosław Ossowski. – W niektórych stawach na Żuchowie ptaki te wyżarły nam ponad połowę obsady. Walczyliśmy z nimi praktycznie od chwili zarybienia wiosną do późnego lata, ale niewiele to dało. Straciliśmy ponad 100 tysięcy złotych i jesteśmy załamani. Kormorany są gorsze niż wirus KHV czy jakaś inna zaraza, bo po chorobie liczy się straty, wyłącza na jakiś czas z produkcji i dezynfekuje stawy, po czym gospodarstwo może wrócić do normalnego funkcjonowania. A my nie mamy wspomnianych 100 tysięcy i zamiast zarobić na nadwyżce produkowanego narybku, musimy go jeszcze dokupić, bo to, co udało się ocalić, nie wystarczy na zarybienie naszych jezior. To dlatego nie ma sensu rozwijanie dochodowej produkcji materiału zarybieniowego – drobniejsza ryba oznacza większe straty. Produkcja karpia handlowego z „grubego krocza” obarczona jest mniejszym ryzykiem – większej ryby kormoran już tak łatwo nie przełknie.

Prezes Ossowski nie ma wątpliwości, że w kolejnych latach problem będzie się nasilał, bo przez ocieplenie klimatu ptaki przestały migrować na południe Europy. Efekt? Na pobliskim Zbiorniku Włocławskim doliczono się około 2,5 tysiąca gniazdujących par kormoranów, kolonia na Jeziorze Głuszyńskim liczy jakieś 300 ptaków, na jeziorze Choceń 800... Takich miejsc jest więcej, a trzeba jeszcze doliczyć kormorany zalatujące w okolice Włocławka z różnych miejsc, choćby znad jeziora Gopło.

- Jeśli populacja kormoranów w Polsce nie zostanie jakoś odgórnie uregulowana, to przyszłość jawi się w czarnych barwach – Mirosław Ossowski nie ma co do tego wątpliwości. – Wiem, że niektóre gospodarstwa rybackie już obecnie zastanawiają się nad sensem zarybienia i, generalnie, prowadzenia gospodarki rybackiej... My na razie jeszcze jakoś się trzymamy.

GRZEGORZ KOŃCZEWSKI



PROF. DR HAB. INŻ. JOANNA

TKACZEWSKA
Uniwersytet Rolniczy im. H. Kołłątaja w Krakowie,
Wydział Technologii Żywności,
Katedra Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych

DR INŻ. MAŁGORZATA

MORAWSKA-TOTA
Akademia Kultury Fizycznej
im. Bronisława Czecha w Krakowie,
Zakład Medycyny Sportowej i Żywności Człowieka

W GRAFICE WYKORZYSTANO RYSUNEK ZBIGNIEWA PIŚCZAKI

Media wskazują na zagrożenia wynikające ze spożycia ryb.

KARPIA ONE NIE DOTYCZĄ!

Karp pozostaje gatunkiem, którego profil bezpieczeństwa jest dobrze udokumentowany i łatwy do komunikowania. Lokalny charakter produkcji, znajomość warunków chowu oraz systematyczna kontrola jakości stanowią realne atuty w czasach, gdy konsumenci coraz częściej pytają o pochodzenie żywności i sposób jej wytwarzania.

W ostatnich latach w debacie publicznej coraz częściej pojawiają się informacje na temat potencjalnych zagrożeń związanych ze spożyciem ryb. W przekazach medialnych podnoszona jest kwestia obecności w tkankach ryb metali ciężkich, zanieczyszczeń środowiskowych, mikroplastiku oraz pozostałości substancji wykorzystywanych w produkcji żywności. Tego rodzaju doniesienia skłaniają część konsumentów do większej ostrożności w wyborze produktów rybnych.

Mikroplastik Z MORZA

Jednocześnie należy podkreślić, że poziom potencjalnych zagrożeń jest wyraźnie zróżnicowany i pozostaje w ścisłym związku z gatunkiem ryb, ich środowiskiem życia oraz systemem produkcji. Zagrożenia te dotyczą przede wszystkim ryb morskich, zwłaszcza dużych i długo żyjących gatunków drapieżnych, u których może dochodzić do kumulacji metali ciężkich. Zanieczyszczenia takie jak mikroplastik stanowią natomiast w znacznie większym stopniu problem ekosystemów morskich niż wód śródlądowych.

Na tym tle karp wyróżnia się jako gatunek hodowany w warunkach dobrze rozpoznanych i od lat konsekwentnie monitorowanych. Jako ryba słodkowodna produkowany jest głównie w stawach, w ramach lokalnej akwakultury. Krótki łańcuch dostaw oraz możliwość jednoznacznego określenia pochodzenia surowca sprawiają,

że karp pozostaje produktem przewidywalnym pod względem jakości i bezpieczeństwa. Istotnym argumentem przemawiającym na jego korzyść są wyniki badań dotyczących rzeczywistej zawartości metali ciężkich w mięsie karpia. Analizy przeprowadzone przez naukowców z Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie na karpkach pochodzących z różnych regionów Polski, obejmujących gospodarstwa o zróżnicowanym położeniu i systemach chowu, wykazały, że zawartość arsenu, ołowiu, kadmu i rtęci mieściła się w granicach dopuszczonych przez obowiązujące przepisy Unii Europejskiej. Co istotne, badania te nie potwierdziły wpływu ani sposobu żywienia ryb, ani stopnia uprzemysłowienia regionu na zwiększoną kumulację metali ciężkich w ich tkankach. W praktyce oznacza to, że w typowym, kilkuletnim cyklu produkcyjnym karp nie gromadzi istotnych ilości tych zanieczyszczeń, a jego mięso charakteryzuje się stabilną jakością zdrowotną.

Bezpieczeństwo ryb zależy jednak nie tylko od samego gatunku, lecz również od sposobu postępowania z surowcem po odłowię.

W tym kontekście coraz większe znaczenie ma nowoczesne przetwórstwo oraz stosowanie rozwiązań technologicznych ograniczających ryzyko mikrobiologiczne i poprawiających trwałość produktów. Współpraca nauki z branżą rybacką sprzyja rozwojowi rozwiązań technologicznych odpowiadających na potrzeby rynku, w tym wydłużaniu trwałości przetworów rybnych oraz nadawaniu im wartości dodanej poprzez zwiększanie zawartości składników bioaktywnych i funkcjonalnych.

” BADANIA NA KARPIACH NIE POTWIERDZIŁY WPŁYWU ANI SPOSOBU ŻYWIENIA RYB, ANI STOPNIA UPZEMYSŁOWIENIA REGIONU NA ZWIĘKSZONĄ KUMULACJĘ METALI CIĘŻKICH W ICH TKANKACH. W PRAKTYCE OZNACZA TO, ŻE W TYPOWYM, KILKULETNIM CYKLU PRODUKCYJNYM KARP NIE GROMADZI ISTOTNYCH ILOŚCI TYCH ZANIECZYSZCZEŃ.

KARP - ryba bezpieczna

Karp pozostaje gatunkiem, którego profil bezpieczeństwa jest dobrze udokumentowany i łatwy do komunikowania. Lokalny charakter produkcji, znajomość warunków chowu oraz systematyczna kontrola jakości stanowią realne atuty w czasach, gdy konsumenci coraz częściej pytają o pochodzenie żywności i sposób jej wytwarzania. W tym kontekście karp może być postrzegany jako przykład ryby bezpiecznej, produkowanej w sposób transparentny i zgodny z obowiązującymi standardami.

ZA WIĘZ Z PRZYRODĄ WCALE NIE TRZEBA PŁACIĆ!

„Współcześni rodzice coraz częściej uznają, że wyjście na łąkę albo do lasu na grzyby wymaga obecności przewodnika, jakby miało to wiązać się co najmniej z przedzieraniem przez amazońską dżunglę. Niezbędny jest im jakiś „lokals”, który na tę łąkę poprowadzi i zapewni bezpieczeństwo”.

ROZMOWA Z **BARTKIEM GUENTZELEM**,
EDUKATOREM PRZYRODNICZYM

Mieszka Pan w Toruniu, ale rybackie stawki nie są Panu obce...

Wychowałem się na stawach, które mój tata Piotr, spełniając życiowe marzenie, wykopał we wsi Szczuka na Pojezierzu Brodnickim. Dobrze wiem, na czym polega rybackie rzemiosło - wielokrotnie uczestniczyłem w odłowach, dokarmianiu ryb, obserwowałem tarło... Stawy były, po prostu, moim dziecięcym placem zabaw, w którym bujna przyroda odgrywała kluczową rolę. Mam na myśli nie tylko ryby, ale i stawową roślinność, a także wydry, bobry, licznie pojawiające się na stawach ptaki: bieliki, czaple, kormorany. To wszystko było dla mnie niezmiernie fascynujące, utkwiło w głowie na dobre i stanowi absolutny fundament tego, czym zajmuję się obecnie, czyli edukacji przyrodniczej.

Wybór takiej właśnie życiowej drogi był oczywistością?

Nie do końca, bo najpierw zamieszkałem w Warszawie i miałem się różnych zajęć - pracowałem m.in. w największym stołecznym ośrodku kultury, poznałem świat show-biznesu, współpracując z różnego formatu gwiazdami estrady. Generalnie można powiedzieć, że liźnąłem trochę tego wielkiego świata z tym jego pędem, szumem i blichtrzem. Z jednej strony, było to życie bardzo nęcące, wciągające i zapewniające dobre zarobki, ale, z drugiej strony, gdzieś tam wewnątrz czułem, że to jednak nie to, że jestem nie na swoim miejscu. Nieraz w tej Warszawie marzyłem o takim swobodnym bieganiu na bosaka po grobli na stawach taty. I do tego marzenia zdecydowałem się wrócić - jako 30-latek, już mąż i ojciec. W takich okolicznościach przeprowadziliśmy się na Pojezierze Brodnickie.

I rozpoczął Pan realizację swojego przyrodniczego planu na życie.

Zacząłem od organizowania na łonie przyrody urodzin dla dzieci. Jako ojciec wówczas trzylatka nieraz widziałem, jak wyglądają takie urodziny w salach zabaw: zamknięte duszne pomieszczenie,



BARTEK GUENTZEL

FOT. DROGADOLASU

plastikowe piłeczki, dmuchańce, głośna muzyka, spocone maluchy i nie zabawa, a pozbawiona jakichkolwiek walorów edukacyjnych głupawka. I okazało się, że zapotrzebowanie na takie leśne urodziny jest całkiem spore, podobnie jak tematyczne wyprawy do lasu dla dzieci, ale i dla całych rodzin. Wtedy, a więc jakieś 12-13 lat temu, edukacja przyrodnicza w Polsce dopiero raczkowała, moja oferta była czymś nowym i spotkała się z zaskakująco dużym zainteresowaniem. To niesamowite - ludziom chciało się zabierać dzieci i jechać te kilkaset kilometrów na przykład z Warszawy, Lublina czy Wałbrzycha, by wziąć w prowadzonych przeze mnie trzygodzinnych zajęciach w lesie.

Na czym one polegały?

Starałem się nie powielać tematów i za każdym razem zaproponować coś nowego. Generalnie zajęcia te związane były z tym, co aktualnie działo się w przyrodzie. Wiosną, na przykład, koncentrowaliśmy się na owadach, latem odwiedzaliśmy stawy mojego taty, a motywem wiodącym były ryby i szero ko pojęte otoczenie stawów, jesienią zaś obserwowaliśmy migrujące ptaki. Zależało mi na tym, by uczestnicy tych zajęć za każdym razem mogli nauczyć się czegoś nowego, ale też - co szczególnie ważne w odniesieniu do rodziców - skorzystali z okazji do integracji z dziećmi, a więc nie zostawiali ich samych, jak we wspomnianej sali zabaw, i szli na zakupy, a aktywnie uczestniczyli w tej

przyrodniczej wyprawie, pokazując choćby, jak się struga patyk czy rozpala ognisko.

Wydawałoby się, że to kwestie raczej proste i oczywiste...

No, właśnie - obserwuję to zjawisko na co dzień, ale, przyznaję, nie do końca potrafię je zrozumieć. Wyjście do lasu, a więc coś, co jeszcze jakieś 30 lat temu rzeczywiście było oczywistością dostępną dla każdego absolutnie za darmo, stało produktem, za który ludzie gotowi są płacić. To smutne, że rodzice nie potrafią tak po prostu zabrać swoich pociech do lasu - tam się z nimi pobawić, powygłupiać i poeksplorować przyrodę. Do tego nie trzeba przecież jakiejś szczególnej wiedzy - wystarczy wypuścić dziecko na łąkę i co nieco pokazać, zainteresować. Nie spotkałem jeszcze malucha, który nie zachwyiłby się takim środowiskiem. Tymczasem współcześni rodzice coraz częściej uznają, że wyjście na tę łąkę albo na grzyby wymaga obecności przewodnika, jakby miało to wiązać się co najmniej z przedzieraniem przez amazońską dżunglę. Niezbędny jest im jakiś „lokals”, który na tę łąkę poprowadzi i zapewni bezpieczeństwo.

Powstała pewna nisza, ale dzięki niej Pan zarabia...

Owszem, jestem tego zjawiska beneficjentem, z czego, oczywiście, się cieszę, ale nie zgadzam się, że chodzi tu o niszę, coś, co dotyczy wąskiej grupy. Mówimy o wskazywanej przez ekspertów, zachwianej przez rozwój technologiczny, potrzebie warunkującej prawidłowy rozwój tych najmłodszych Polaków. Sformułowano nawet określenie „deficyt natury u dzieci”, które odnosi się do gwałtownego, drastycznego wręcz odcięcia ich od środowiska naturalnego, które towarzyszyło nam przecież od początków istnienia gatunku ludzkiego. I dotyczy to nie tylko młodego pokolenia z dużych miast, ale i z całkiem małych miejscowości, które las niejednokrotnie widzi tuż za ogrodzeniem domu, ale nie ma zielonego pojęcia, co w tym lesie jest. Skala problemu jest już tak duża, że planowane jest wprowadzenie do szkół nowego przedmiotu - edukacji klimatycznej, który, mam nadzieję, wiązać się będzie właśnie z wyjściem w teren i ciekawymi zajęciami, a nie jedynie spacerem i szuraniem liśćmi.



BARTEK GUENTZEL: - WARTO POKAZAĆ MŁODYM LUDZIOM CHOĆBY NAMIASTKĘ TAKIEGO DZIECIŃSTWA, JAKIE BYŁO KIEDYŚ, GDY WYPRAWA DO LASU BYŁA CZYMŚ NATURALNYM, CZYMŚ, CO KOJARZYŁO SIĘ Z RADOŚCIĄ I PRZYGODAMI
| FOT. DROGADOLASU

Edukatorów przyrodniczych jest w Polsce wystarczająco wielu?

Zdecydowanie zbyt mało, bo potrzeby są ogromne. Od jakiegoś czasu bardzo zaangażowałem się, zresztą, w przygotowywanie osób, które chcą zajmować się edukacją przyrodniczą. Szkolenie trwa rok i obejmuje realizację przygotowanych przeze mnie scenariuszy zajęć. Przyszli edukatorzy uczą się m.in. rozpoznawać rośliny, tropić zwierzęta, rozpalać w deszczu ognisko i - ogólnie - radzić sobie w trudnych warunkach. Te umiejętności przekazują później dzieciom w ramach mojego flagowego projektu edukacyjnego.

Jak go Pan nazwał?

Leśna Banda. Każdego roku skupia ok. 15 tysięcy szkolnych dzieci we wszystkich województwach. To projekt, który został doceniony przez wiele ważnych instytucji z Centrum Nauki „Kopernik” włącznie. Niektórzy twierdzą, co mnie bardzo cieszy, że przedsięwzięcie to wywarło ogromny wpływ na realia edukacji przyrodniczej w Polsce.

Jak wyglądają takie zajęcia?

Pomyślałem, że warto pokazać młodym ludziom choćby namiastkę takiego dzieciństwa, jakie było kiedyś, gdy wyprawa do lasu była czymś naturalnym, czymś, co kojarzyło się z radością i przygodami - z wchodzeniem na drzewo, bieganiem na bosaka, budową huśtawek albo szałasów. A do lasu - tak jak niegdyś - ruszamy nie tylko w czerwcu, kiedy przygrzewa słońce i jest ciepło, ale także w listopadzie, gdy pada deszcz, oraz w mroźne dni styczniowe. To jest cykl spotkań. Chodzi o wyrobienie przekonania, że z przyrody, oczywiście z zachowaniem rozsądku, można korzystać również w takich warunkach i mieć z tego wiele przyjemności. Tych zajęć nie prowadzi jak typowy nauczyciel, bardziej jestem jednym z uczestników - też biegam na bosaka i uczestniczę w budowie szałasów - przez co stają się bardziej autentyczne. To naprawdę działa. Wystarczy pokazać, zachęcić, zainteresować, a rodzice przyrodniczo zainteresowania i pasję, ta utracona więź młodych ludzi z przyrodą błyskawicznie się odbudowuje. I o to w tym wszystkim chodzi.

GRZEGORZ KOŃCZEWSKI

Od wczesnych lat NA DRODZE DO LASU

➡ Bartek Guentzel to przyrodniczy samouk, który najwięcej wiedzy i doświadczenia zdobył w okresie dzieciństwa - podczas wypraw do lasu, biwaków i wakacji spędzanych na wsi. Ukończył szkołę trenerów edukacji przyrodniczej i akademię tropienia dla dorosłych, brał również udział w polsko-niemieckim kursie dzikiej pedagogiki, ale to właśnie swobodna zabawa w okresie dzieciństwa ukształtowała w nim relacje

z przyrodą i wzbudziła zachwyty, który nie opuszcza go do dziś.

➡ Autor książki „Schronienia - biwaki i improwizowane noclegi”. Prowadzi i jest autorem oraz współautorem wielu projektów edukacyjnych, takich jak: Leśna Banda, Kurs Edukacji i Animacji Przyrodniczej, Dzikie Baby i Ekspedycja Rodzinna, które spaja pod szyldem Droga do lasu.



WCHODZENIE NA DRZEWO, BUDOWA SZALASU, POKONYWANIE STRUMIENIA... - MŁODZI LUDZIE UWIELBIAJĄ TEGO TYPU ZAJĘCIA W TERENIE
| FOT. DROGADOLASU

FAJANS - MALOWANA WIZYTÓWKA WŁOCŁAWKA

„Każda gospodyni chciała mieć w domu choćby taki pięknie udekorowany wazon albo talerz. Można powiedzieć, że fajansowa moda ogarnęła całą Polskę. Włocławskie produkty stanowiły obiekt pożądania – zagraniczni goście zabierali je jako atrakcyjne pamiątki, a w Polsce nie bez powodu mówiło się, że za fajans można załatwić prawie wszystko: od deficytowych dóbr po trudno osiągalne przepustki i zezwolenia”.



KRYSZYNA ZAGRABSKA | ZDJĘCIA: JAROSŁAW CZERWIŃSKI

Z KRYSZYNA ZAGRABSKĄ, MALARKĄ I HAFCIARKĄ Z WŁOCŁAWKA, CZŁONKINIĄ STOWARZYSZENIA TWÓRCÓW LUDOWYCH, ROZMAWIAMY O WŁOCŁAWSKIM FAJANSIE

Czym dla Pani jest sztuka ludowa?

Czymś, co wciąż sprawia ogromną przyjemność, pozwala mi się realizować i – po prostu – być szczęśliwą.

Domyślałam się, że tę wrażliwość na piękno odkryła w sobie Pani już we wczesnym dzieciństwie...

Rzeczywiście, zawsze uwielbiałam malować i rysować, ale w czasach mojego dzieciństwa, które przypadło w kryzysowych latach PRL-u, gdy w sklepach brakowało dosłownie wszystkiego, wcale nie było to

takie proste, bo farbek, kredek czy kolorowego papieru wtedy się nie kupowało, je trzeba było zdobyć! A jak już były, to realizowałam się plastycznie na całego. Przygotowanie ozdób na choinkę – czy to papierowych łańcuchów, czy fikuśnych Mikołajów, czy orzeszków zawijanych w kolorowe papierki – zawsze sprawiało mi ogromną przyjemność. Tak samo, zresztą, było przed Wielkanocą, gdy rodzinie zabieraliśmy się za przygotowywanie pisanek. Jak tylko sięgam pamięcią, coś musiałam tworzyć. Pasjonowałam się tym do tego stopnia, że gdy w 1978 roku ukończyłam Szkołę Podstawową w podwłocławskiej Świątkowiznie, nie miałam wątpliwości, że naukę powinnam kontynuować w znanym Liceum Sztuk Plastycznych w Bydgoszczy.



BY UZYSKAĆ TAKI EFEKT, ARTYSTA MUSI WYKAZAĆ SIĘ NIESAMOWITĄ PRECYZJĄ I PEWNOŚCIĄ RUCHÓW



BOMBKI CHOINKOWE AUTORSTWA KRYSZYNY ZAGRABSKIEJ - GRATKA DLA MIŁOŚNIKÓW SZTUKI LUDOWEJ

A jednak ostatecznie jej tam Pani nie podjęła...

Zdecydował o tym przypadek. Zobaczyłam bowiem, jak ćwiczy malowanie na papierze moja kuzynka, wówczas uczennica szkoły zawodowej funkcjonującej przy Włocławskich Zakładach Ceramiki Stołowej i Fajansu. Kuzynka kształciła się na kierunku: „malarka – zdobnik ceramiki i fajansu” i wychodziło jej to przepięknie. Ja też tak chciałam! Błyskawicznie pomyślałam o wycofaniu dokumentów ze szkoły w Bydgoszczy, decydując się na włocławską zawodówkę. Najgorsze, że oni mnie tam wcale nie chcieli, tłumacząc, że „uczniów ze świadectwem z paskiem do fajansu nie przyjmują”. Pamiętam, jak z płaczem wróciłam do domu i razem z mamą pojechałyśmy do mojej wychowawczynie z podstawówki. Ona później

zrobiła taki raban, że miejsce dla mnie od razu się znalazło.

Nowa szkoła spełniła Pani oczekiwania?

Od samego początku. Naukę zdobienia zaczynaliśmy, oczywiście, od tych najprostszych pociągnięć pędzlem, ale z czasem dostawaliśmy do zdobienia przedmioty – np. kieliszki do jajek, które później trafiały do produkcji. Były też emocje, szczególnie przy nauce malowania na biskwicie złożonych wzorów kwiatowych. To musiały być pewne, jednostajne pociągnięcia pędzlem, bo możliwości poprawiania czegokolwiek na tym niepokrytym jeszcze szklivem półfabrykacie ceramicznym po prostu już nie było. Zostałaby pomazana plama. Przyjemność i satysfakcję sprawiała mi nauka, ale też późniejsza praca z fajansem dekoracyjnym, bo jako malarka w tych zakładach przepracowałam 17 lat, zdobiąc kubki, talerze, serwisy stołowe, wazony, patery, miski, miseczki i przeróżne czarki. Trafiły one na rynek polski, ale i na eksport, niektóre były dostępne dla przeciętnego klienta, a część – choćby te z okolicznościowymi dedykacjami – otrzymywali partyjni działacze, przedstawiciele kół łowieckich, przedstawiciele związków zawodowych...

W latach 80. ubiegłego wieku włocławski fajans miał mocną pozycję...

Każda gospodyni chciała mieć w domu choćby taki pięknie udekorowany wazon albo talerz. Można powiedzieć, że fajansowa moda ogarnęła całą Polskę. Włocławskie produkty stanowiły obiekt pożądania – zagraniczni goście zabierali je jako atrakcyjne pamiątki, a w Polsce nie bez powodu mówiło się, że za fajans można załatwić prawie wszystko: od deficytowych dóbr po trudno osiągalne przepustki i zezwolenia. Po latach jednak sytuacja się zmieniła. Również na naszym terenie niektórzy zaczęli utożsamiać te produkty nie z czymś oryginalnym, charakterystycznym dla Włocławka, a raczej z pozabawionym większej wartości obciążeniem, lekceważąco określając je: „fajansiarstwo”. Całkiem niedawno, podczas Festiwalu



KRYSZYNA ZAGRABSKA PRZENOSI CHARAKTERYSTYCZNE FAJANSOWE WZORY NA CO TYLKO SIĘ DA: M.I.N. NACZYNNIA KUCHENNE, KARTKI ŚWIĄTECZNE, BLUZKI, KUBKI, PUDEŁECZKA I ZAKŁADKI DO KSIĄŻEK

Wisły, do stanowiska, w którym prowadziłam warsztaty, podeszło dwóch mężczyzn w średnim wieku. Oglądali, komentowali, a w używanych przez nich określeniach usłyszałam tę typową nutkę pogardy. Od razu ją rozpoznałam, bo jestem na nią wychulona.

No, ale obecnie, choć Włocławskie Zakłady Ceramiki Stołowej i Fajansu od dawna już nie istnieją, można chyba powiedzieć, że włocławski fajans przeżywa renesans, znów ma swoje pięć minut.

I oby te pięć minut trwało jak najdłużej! Prawda jest taka, że grono włocławskich malarek, do którego i ja należę, nigdy nie przestało malować, przenosząc te charakterystyczne wzory na co tylko się da: bombki, kartki świąteczne, bluzeczki, kubki, pudełeczka czy zakładki do książek. Na lokalną nutę ozdobiłam też wnętrza włocławskiego Centrum Kultury Browar B, miejskiej jadalni „U świętego Antoniego”, fajansowy wygląd nadałam też wielkiej wielkanocnej pisanke, którą można było podziwiać na włocławskim placu Wolności, ławkom w parku na Słodowie, a nawet sa-

mochodowi prezentowanemu przez jednego z dilerów na targach w Zarzeczewie. No i wspomnieć trzeba tu o działalności włocławskiego muzeum, któremu fajans zawsze był szczególnie bliski, bo to przecież tam odbywają się różne warsztaty czy pokazy. A prężnie działa też Towarzystwo Miłośników Fajansu Włocławskiego, które, jak nieraz podkreśla jego założyciel Krzysztof Leszczyński, powstało z pasji do kultywowania i popularyzacji dziedzictwa naszego fajansu – wyjątkowego elementu polskiej kultury i sztuki. To tam właśnie realizowany jest projekt „Fajansowe dłonie”, który ma upamiętnić włocławskie malarki. Na ścianę w Galerii Stary Świat trafiają patery z odciskami ich dłoni. Wszystkich inicjatyw i wydarzeń nie sposób wymienić, bo, jeśli chodzi o fajans, to obecnie dzieje się u nas naprawdę dużo.

Można powiedzieć, że to już taka lokalna marka?

Tak, fajans stał się wizytówką Włocławka – nadzwyczaj piękną i wyjątkowo memu sercu bliską.

GRZEGORZ KOŃCZEWSKI

JEDNYM POCIĄgnięciem Pędzla...

➡ Krystyna Zagabska jest także uznaną hafciarką, specjalistką w zakresie haftu kujawskiego. Jej prace odznaczają się bogactwem ornamentów, ciekawą kompozycją i starannością wykonania. Wzornictwo oparte jest na rodzimych motywach, są to m.in. kłosa, misterne wici roślinne, pączki kwiatowe, liście dębu i dzwonki. Haftuje tradycyjne elementy kobiecego stroju kujawskiego, tj. czepce, fartuchy, kołnierzyki i halki oraz współczesne m.in. obrusy i bieżniki. Wysoki poziom artystyczny jej prac znajduje odzwierciedlenie w licznych

nagrodach w konkursach i przeglądach. Nagrodzone prace są eksponowane na wystawach w Muzeum Ziemi Kujawskiej i Dobrzyńskiej we Włocławku.

➡ Krystyna Zagabska realizuje się również w bardzo charakterystycznym dla Kujaw pisankarstwie, przenosząc tradycyjne, misterne motywy kwiatowe i zoomorficzne z typowego dla malarstwa fajansowego, na jajka. Każdy liść, płatek kwiatka i gałązki są wykonane jednym pociągnięciem pędzla. (Oprac. na podstawie informacji na <https://zgstl.pl>)



WIELKANOCNĄ PISANKĘ GIGANT MOŻNA BYŁO PODZIWIĆ NA WŁOCŁAWSKIM PLACU WOLNOŚCI

W NASZYM DOMU KARP GOŚCIŁ PRZEZ CAŁY ROK

- Od zawsze miałem łatwiej w kuchni, a trudniej w ucieczce od niej. W domu, w którym dorastałem, stół rzadko bywał pusty, a rozmowy niemal zawsze kręciły się wokół jedzenia. Kuchnia była centrum świata, miejscem spotkań, sporów, śmiechu i nauki. Jedzenie nigdy nie było tylko posiłkiem. Było historią, tradycją i pretekstem do bycia razem - o swoich doświadczeniach kulinarnych, w których karp odgrywa niezwykle ważną rolę, opowiada Jakub Kuroń - syn Macieja Kuronia, wnuk Jacka Kuronia, a zawodowo szef kuchni w firmie „Kuroniowie” i fundacji „Kuroniówka”.

W tej historii karp zajmuje miejsce szczególne. W mojej rodzinie nie funkcjonował wyłącznie od święta. Nie był rybą wyciąganą z wanny raz w roku i traktowaną z nabożną ostrożnością. Karp był obecny na co dzień pod wieloma postaciami, w wielu smakach, które dziś wspominam z ogromnym sentymentem.

Najczęściej Tata przygotowywał z niego zupy rybne i to w najróżniejszych wersjach. Aromatyczne wywary, długo gotowane, pełne warzyw, przypraw i rybnego charakteru. Moją absolutnie ulubioną była węgierska halászlé - gęsta, intensywna, pachnąca słodką papryką, pomidorami i podsmażoną na złoto cebulą. To była zupa, która rozgrzewała nie tylko ciało, ale i wyobraźnię.

NIE TYLKO SYMBOL tradycji

Karp często trafiał też do naszej przydomowej wędzarni. Zapach dymu, drewna i ryby unoszący się w powietrzu pamiętam do dziś. Były pasty kanapkowe z wędzonego karpia, łączone z warzywami czy twarogiem - proste, a genialne w smaku. Pamiętam również wieczorne smażenie karpia na kódcie na Mazurach. Świeży, usmażony na patelni, jedzony niemal od razu - wystarczała pajda chleba z masłem. Wtedy smakował najlepiej.

U nas w domu karp nie znał jednej formy, bo Tata od zawsze pokazywał mi, że to nie tylko symbol tradycji, ale ogromna przestrzeń do kulinarnych poszukiwań. W naszym domu cienkie plasterki mięsa z karpia trafiały na woka, opiekały się na ruszcie, były muskane sosem teriyaki albo inspirowane kuchniami świata, które wtedy dopiero odkrywałem.

Właśnie Tata, Maciej Kuroń, był dla mnie w tych kulinarnych zaczynach przewodnikiem i inspiracją. Nie tylko uczył mnie gotować, ale też opowiadał o świecie poprzez smaki. Jego życie i kariera były pełne zwrotów - od rodzinnej tradycji, przez medialne programy kulinarne, aż po książki i publicystykę. Jako dziennikarz i kucharz wprowadzał pol-



JAKUB KUROŃ

| FOT. BOGUMIŁA KUROŃ

skich widzów w świat gotowania w czasach, gdy telewizja dopiero zaczynała eksplorować kuchnię nie tylko jako rzemiosło, ale i sztukę życia, a ludzie zaczęli traktować gotowanie jak przygodę, a nie obowiązek.

Nasz dom w Izabelinie był zawsze pełen ludzi, rozmów i aromatów. Często mówił przy tym z charakterystycznym humorem, jakby kuchnia była sceną, na której każdy gest miał znaczenie, a każdy składnik swoją historię. Nienachalnie pokazywał mi, że gotowanie

to nie tylko technika, ale także umiejętność opowieści. Kiedy miałem sześć lat, zrobił ze mnie małego asystenta - najpierw przy dzieleniu jarzyn, potem przy mieszaniu ciasta - i zawsze mówił do mnie: „Nie bój się dotykać składników. Kuchnia jest twoim placem zabaw”.

Dlatego przepis, który dziś Państwu przedstawiam, jest dla mnie naturalnym przedłużeniem tej filozofii. Filety z karpia usmażone na złoto zaprzyjaźniły się

tu z sosem śródziemnomorskim na bazie pomidorów, oliwek i kaparów. To danie pokazuje, jak niezwykle uniwersalną rybą jest karp i jak elegancko można go podać bez użycia skomplikowanych technik kulinarnych.

Kuchnia śródziemnomorska, z której czerpałem inspirację do tej wersji, to świat pełen słońca, prostych składników i intensywnych aromatów. Tam, gdzie oliwki, pomidory, czosnek i zioła współtworzą dania, które nie potrzebują wiele, żeby zachwycić. To podejście czyste, radosne i prostolinijne mocno rezonuje z moją wizją gotowania. Kuchnia ta uczy mnie, że smak jest wynikiem harmonii, a nie przesytu. Dlatego właśnie sos na bazie pomidorów, oliwek i kaparów łączy się tu z karpem tak naturalnie - podobnie jak włoska bruschetta czy hiszpańska pescado a la plancha celebrytuje świeżość składników i ich jakość.

W kuchni śródziemnomorskiej zawsze fascynowało mnie to, że potrafi być jednocześnie prosta i niezwykle głęboka. Tam nikt nie próbuje przykrywać składnika techniką, raczej wydobywa się z niego to, co najlepsze. Dobre oliwki, dojrzałe pomidory, kapary, cytryna i zioła potrafią zagrać z rybą subtelniej i ciekawiej niż najbardziej wyszukany sos. Karp w takim otoczeniu przestaje być „święteczną rybą w panierce”, a zaczyna przypominać pełnoprawnego bohatera południowego stołu - lekkiego, eleganckiego, pełnego naturalnej słodyczy i głębi.

To podejście bardzo przypominało mi filozofię mojego Taty. Maciej Kuroń często powtarzał, że kuchnia nie powinna udawać czegoś, czym nie jest. Powinna być uczciwa wobec produktu i ludzi, którzy przy stole sia-

dają. Lubił łączyć smaki świata, ale zawsze z szacunkiem do ich źródeł. Potrafił godzinami opowiadać o rybnych zupach znad Adriatyku albo o sycylijskich sosach pomidorowych, a potem z uśmiechem przekładał te historie na naszą domową kuchnię. Od niego nauczyłem się, że gotowanie to nie popis, lecz dialog między kucharzami różnych kultur i między pokoleniami przy jednym stole.

Tak przygotowany karp doskonale pasuje do kremowego purée ziemniaczanego, ryżu z dodatkiem szafranu albo po prostu do chrupiącej bagietki z masłem czosnkowym. To połączenie minimalistycznej elegancji kuchni śródziemnomorskiej z domowym ciepłem tradycyjnej polskiej kuchni jest dla mnie kwintesencją tego, co w kuchni najpiękniejsze: dialogu między kulturami i pokoleniami.

Karp wciąż INSPIRUJE

Dziś, kiedy coraz mocniej czekam na wiosnę i lato, widzę karpia także w wersji bardziej swobodnej, streetfoodowej. Uwielbiam go w maślanej bułce z domowymi piklami i solidną porcją sosu tatarskiego. Kocham krokiety z karpia podane z pikantnym sosem gochujang, a także złocisty filec ułożony na kromce żytniego chleba, z wyrazistym ketchupem z nutą żurawiny i świeżą kolendrą.

Często myślę o tym, jak Tata opowiadał mi o smakach świata: o włoskiej caciucco, hiszpańskiej zarzueli czy greckim psariplaki, a potem śmiał się, że najlepszą kuchnię świata jest ta, którą możesz podać ludziom, których kochasz. Dla niego kuch-



MACIEJ KUROŃ (NA ZDJĘCIU Z 1995 R.) OPOWIADAŁ O ŚWIECIE POPRZEZ SMAKI. JEHO ŻYCIE I KARIERA BYŁY PEŁNE ZWROTÓW - OD RODZINNEJ TRADYCJI, PRZEZ MEDIALNE PROGRAMY KULINARNE, AŻ PO KSIĄŻKI I PUBLICYSTYKĘ | FOT. PIOTR LISZKIEWICZ

nia była zawsze czymś więcej niż gotowaniem - była sposobem na tworzenie wspomnień, budowanie relacji i celebrowanie codzienności.

Jak widać, karp stwarza dla kucharzy ogromne pole do popisu: od potraw głęboko zakorzenionych w tradycji, przez kuchnię streetfoodową, aż po dania fine diningowe. Dla mnie to ryba, która zawsze była obecna, zawsze inspirująca i ciągle dająca nieograniczone możliwości twórcze. I za to, jako kucharz, syn i opowiadacz smaków, jestem jej ogromnie wdzięczny.

FILETY Z KARPIA w sosie śródziemnomorskim

SKŁADNIKI:

Sos śródziemnomorski

2 łyżki oliwy, 1 średnia cebula, pokrojona w kostkę, 2 ząbki czosnku, pokrojone w plasterki, 250 ml passaty pomidorowej, 10 zielonych oliwek, przekrojonych na pół, 1 łyżka kaparów, 1/2 łyżeczki suszonego oregano, 1/2 łyżeczki suszonego tymianku, sól i pieprz do smaku

Karp

4 filety z karpia (ok. 150-180 g każdy), bez ości, sól i świeżo mielony pieprz, mąka pszenna do oprószenia, 2 łyżki masła, 1 łyżka oleju roślinnego

Dodatki

kremowe puree ziemniaczane, zielona fasolka szparagowa,

ugotowana al dente, świeża natka pietruszki do posypania.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Przygotuj sos

Na patelni rozgrzej oliwę. Dodaj pokrojoną cebulę i smaż, aż zmięknie (ok. 4-5 minut). Dorzuć plasterki czosnku i smaż chwilę, aż zaczyną pachnieć. Wlej passatę pomidorową, dodaj suszone oregano, tymianek, oliwki i kapary. Dopraw solą i pieprzem. Gotuj sos na małym ogniu przez około 10-15 minut, aż lekko zgęstnieje i smaki się połączą.

Przygotuj rybę

Filety z karpia dopraw solą i pieprzem z obu stron. Delikatnie oprósz je mąką pszenną, strzepując jej nadmiar. Na patelni rozgrzej masło z dodatkiem oleju. Smaż filety najpierw od strony skóry, aż się ładnie zrumienią (ok. 4 minuty), potem delikatnie obróć i dosmaż

drugą stronę (ok. 2-3 minuty). Na koniec polej rybę powstałą emulsją maślaną z patelni.

SERWOWANIE:

Na talerzu ułóż porcję kremowego puree ziemniaczanego i garść zielonej fasolki. Na wierzch połóż usmażony filec z karpia. Całość hojnie polej sosem śródziemnomorskim. Posyp świeżą natką pietruszki.



FOT. JAKUB KUROŃ



**DR MIROSŁAW
KUCZYŃSKI**
ekspert rybacki

Cel naszej strategii? **WZMOCNIENIE RYNKOWEJ POZYCJI KARPIA**

Najwyższa pora, by spróbować określić nasze wyobrażenia o nas samych za lat kilka, kilkanaście, a może nawet kilkadziesiąt. Temu służy koncepcja nowej strategii dedykowanej rybnictwu karpowemu: „Zrównoważony karp 2035 – ryby, stawy i ludzie” z perspektywą do 2050 roku, której oczekiwanym efektem jest wzrost produkcji i sprzedaży karpia do 30 tys. ton rocznie i ryb dodatkowych do 6 tys. ton.

Mówi się, że myślenie ma przyszłość. Szczególny wymiar ma jednak myślenie o tym, jaka ta przyszłość ma być, myślenie oparte o świadomość tego, co jest dzisiaj, poruszające wyobraźnię tym, czego oczekujemy, tworzące listę działań, jakie powinny być podjęte, by ta dzisiaj jeszcze nieokreślona przyszłość kiedyś przybrała realne kształty. Wysilek myślenia w kategoriach przyszłości przed laty przyniósł efekt w postaci dokumentu „Strategia Karp 2020”. Wyznaczone wówczas cele zostały w znacznej mierze osiągnięte. Czas jednak mija nieubłaganie, zmieniają się okoliczności

i warunki, kształtują się nowe oczekiwania. Najwyższa więc pora, by spróbować określić nasze wyobrażenia o nas samych za lat kilka, kilkanaście, a może nawet kilkadziesiąt. Temu służy koncepcja nowej strategii dedykowanej rybnictwu karpowemu: „Zrównoważony karp 2035 – ryby, stawy i ludzie” z perspektywą do 2050 roku, której oczekiwanym efektem jest wzrost produkcji i sprzedaży karpia do 30 tys. ton rocznie i ryb dodatkowych do 6 tys. ton.

W założeniach do tego dokumentu przyjęto trzy cele główne, wsparte szeregiem celów szczegółowych.

Pierwszym celem głównym jest rozwój produkcji i działalności pozarybnej w stawowej gospodarce karpowej, a jego oczekiwany sukces możliwy będzie dzięki doskonaleniu metod produkcji, zapewnieniu zdrowia ryb i ich dobrostanu, rozwojowi rynku karpia i wzmocnieniu otoczenia sektora.

Drugim celem są walory przyrodnicze stawów karpowych i usługi środowiskowe, które powinny zostać opisane, uzasadnione oraz wycenione, wskazane zostanie także źródło finansowania tych usług. Te elementy pozaprodukcyjne walorów stawów karpowych, które nie zostaną opisane jako usługi środowiskowe, powinny zostać objęte trwałymi rekompensatami wodno-środowiskowymi, waloryzowanymi wskaźnikami inflacyjnymi. Określenie zasad ochrony terenów stawowych przed urbanizacją, przywrócenie prawnej kategorii „szkodników rybactwa” wraz ze zmianami prawa w zakresie ich zwalczania, czy opisanie ram kwalifikowanej turystyki na

terenach stawowych, to wszystko cele szczegółowe wobec drugiego celu głównego.

Wreszcie trzeci cel, którym jest budowanie pozytywnego wizerunku społecznego gospodarki karpowej. I znów, aby realizacja celu była możliwa, konieczne było sformułowanie celów szczegółowych w postaci zapewnienia finansowego wsparcia na budowanie relacji z konsumentami, organizacji ogólnopolskich, regionalnych i lokalnych kampanii promocyjnych i szkolenia hodowców i ich otoczenia z zakresu budowania pozytywnego wizerunku, który w otoczeniu medialnym i konsumenckim trwale umieści pozytywny wizerunek rybactwa karpowego, a także działania na rzecz dzieci i młodzieży ze szkół podstawowych i gastronomicznych, jako przyszłych partnerów i konsumentów. W założeniach strategii ujęto także oczekiwania wobec przyszłych programów operacyjnych i innych mechanizmów wsparcia, które powinny zapewnić trwałość i stabilność, uproszczenie procedur i odejście od nadmiernej asekuracyjności działań urzędowych, czy uproszczenia inwestycyjne i elastyczność procedur i wzmocnienie hodowców w procesie aplikowania o środki.

Wymienione działania to jedynie część oczekiwań, które w całości znalazły się w założeniach, których pełna treść została przesłana do organizacji rybackich z prośbą o szerokie włączenie się w proces budowania strategii. Celem jest bowiem wzmocnienie rynkowej pozycji karpia, jako istotnego elementu zapewnienia suwerenności żywnościowej Polski, a stawom karpowym zapewnienie statusu narodowego dobra.



STAWY KARPIOWE POWINNY MIEĆ ZAPEWNIONY
STATUS NARODOWEGO DOBRA
| FOT. JAROSŁAW CZERWIŃSKI

W SIECI

Rybacy czekają NA REKOMPENSATY!

Czy alarmistyczne sygnały o milionowych stratach sektora rybackiego spowodowane przez osiadłe i migrujące populacje kormoranów zostaną wreszcie usłyszane przez władze naszego kraju? I czy wyklucze się z tego realna pomoc w postaci rekompensat na przykład dla gospodarstw karpowych? Tego nie wie nikt, bo przecież diabeł tkwi w szczegółach, a tych jest cała masa...

Na stronie internetowej Głównego Inspektoratu Weterynarii zostało opublikowane „ABC SPRZEDAŻY KARPI”. Jest to pozycja wydawana już od kilku lat przez organizacje rybackie, ale po raz pierwszy została uznana za oficjalną przez GIWet.

Jesienią br. Towarzystwo Promocji Ryb kolejny raz zorganizowało ogólnopolski konkurs plastyczny dla dzieci pt. „Sportowy Karp”. Tematem tegorocznych zmagani uczniów z klas I-IV szkół podstawowych był wpływ jedzenia karpia na zdrowie i sprawność fizyczną dzieci.

Uwaga hodowcy ryb! - Zmiana miejsca składania RRW-22 w 2026 r. Formularze statystyczne RRW-22 za 2025 r. należy przesyłać w formie elektronicznej lub papierowej do dnia 25 kwietnia 2026 r. do Morskiego Instytutu Rybackiego – PIB.



„W Warszawie w dniu 15.10.2025 r. odbyło się wspólne posiedzenie Sejmowej Komisji Ochrony Środowiska, Zasobów Naturalnych i Leśnictwa oraz Sejmowej Komisji Rolnictwa i Rozwoju Wsi, które poświęcone były pierwszemu czytaniu poselskiego projektu Ustawy o zmianie ustawy o ochronie przyrody i niektórych innych ustaw (druk nr 1387). Związek Producentów Ryb w trakcie posiedzenia sejmowych komisji, reprezentował Andrzej Abramczyk – Wiceprezes ZPRyb i Prezes Oddziału Jeziorowego ZPRyb. Omawiany projekt [...] dotyczy przyznania rolnikom i rybakom odszkodowań za straty spowodowane przez działalność ptaków chronionych, w tym kormoranów i czaple. Treść projektu uzasadniał Pan Zbigniew Ziejewski – poseł PSL”.

www.zpryb.pl



„ABC Sprzedaży Karpia” to publikacja autorstwa lek. wet. Izabeli Handwerker i dr. Mirosława Kuczyńskiego, która już od pięciu lat w nakładzie kilkuset tysięcy egzemplarzy tra-

fia do rąk sprzedających i kupujących karpie. ABC zawiera:

- Krótki rys historyczny hodowli karpowych
- Zasady sprzedaży karpia zgodnie z prawem i dobrą praktyką rybacką,
- Omówienie funkcji środowiskowych i kulturowych stawów karpowych,
- Karpiove kulinaria

To nie tylko poradnik dla branży – to opowieść o odpowiedzialności, tradycji i smaku, który od pokoleń gości na polskich stołach.

Warto to wydawnictwo promować wśród hodowców, handlowców i konsumentów”.

<https://www.wetgiw.gov.pl/nadzor.../abc-sprzedazy-karpia>
<https://szybkikarp.pl/materialy-do-pobrania>



„Na tegoroczny konkurs wpłynęła rekordowa liczba 654 prac z 90 szkół ze wszystkich województw naszego kraju. W obu kategoriach jury najwyżej oceniło 13 prac. Ich autorzy otrzymali dyplomy, koszulki, czapeczki i inne gadżety, a także karty podarunkowe na sprzęt sportowy. Ponadto wyróżniono dyplomami 39 dzieci. Do dwóch szkół z Podkarpacia (SP Wilcza Wola i SP Wola Ociececka), których uczniowie przesłali najwięcej wysoko ocenionych prac, z wizytą pojechał Pan Karp, aby osobiście wręczyć nagrody. Konkurs sfinansowano z Funduszu Promocji Ryb.

www.pankarp.pl



„Zachęcamy do skorzystania z możliwości złożenia sprawozdania w formie elektronicznej poprzez platformę eRRW, dostępną od 2 stycznia 2026 r. na stronie <https://rrw.mir.gdynia.pl/>. Przewodnik po eRRW-22 również zamieszczony będzie 2 stycznia 2026 r. na stronie www.mir.gdynia.pl

Pytania prosimy kierować na adres rrw22@mir.gdynia.pl, telefonicznie (58 73 56 310) lub listownie: Morski Instytut Rybacki – Państwowy Instytut Badawczy, ul. Kołtąta 1, 81-332 Gdynia,

ePUAP: /MIR-PIB/SkrytkaESP,
e-Doręczenia: AE:PL-95979-79599-DHRFE-23”.

<https://mir.gdynia.pl/uwaga-hodowcy-ryb-rrw-22-w-2026-r/>

OPR. Z.Sz.



DZIECI Z KLAS DRUGICH SP NR 3 W PŁOCKU MASZERUJĄ NAD WIŚLĘ, ABY WZIĄĆ UDZIAŁ W ZARYBIANIU. **AKCJI SPRZYJAŁA PIĘKNA JESIENNA AURA**



MŁODZI UCZESTNICY ZARYBIANIA SŁUCHALI Z ZAINTERESOWANIEM **TOMASZA POKROPSKIEGO** – ICHTIOLOGA Z OKRĘGU MAZOWIECKIEGO PZW

NASZA GALERIA



ZESPÓŁ ZARYBIENIOWY - PROF. DR HAB. DOROTA FOPP-BAYAT (WBZ UWM), KATARZYNA FRANKOWIAK (ORLEN) I ZBIGNIEW SZCZEPAŃSKI (TPR)
ZDJĘCIA: JAROSŁAW CZERWIŃSKI

ZARYBIAMY - WIŚLE POMAGAMY

W listopadzie br. Towarzystwo Promocji Ryb w porozumieniu z Okręgiem Mazowieckim PZW przeprowadziło wraz z uczniami klas drugich Szkoły Podstawowej nr 3 w Płocku akcję edukacyjną pn. „Zarybiamy - Wiśle pomagamy”. Sponsorem była firma Orlen, a wydarzenie patronatem naukowym objął Wydział Bioinżynierii Zwierząt UWM w Olsztynie. Po krótkiej konferencji prasowej, grupa 50 dzieci wzięła udział w zarybieniu. Dzieci pod nadzorem ichtiologów wypuścili do rzeki około 2000 młodych szczupaków. Po tych emocjach, dzieci przejechały do szkoły, gdzie odbyły się warsztaty ichtiologiczne, których bohaterem był oczywiście szczupak. Największym zainteresowaniem cieszyły dwa egzemplarze tego gatunku, które pływały w akwarium. Stanowiły doskonałą ilustrację lekcji o Wiśle i jej mieszkańcach. Uczniowie otrzymali też kolorowe, 8-stronicowe foldery o królowej polskich rzek, jej rybostronie i innych mieszkańcach. **Z.Sz.**



WIADOMOŚCI O WIELU RZĘDACH BARDZO OSTRYCH ZĘBÓW U SZCZUPAKÓW TRZYMAŁY DOŚĆ DŁUGO NA DYSTANS NIEKTÓRYCH DRUGOKLASYSTÓW



DZIECI MIAŁY OKAZJĘ DOWIEDZIEĆ SIĘ O WIELU CIEKAWYCH CECHACH SZCZUPAKÓW, M.IN. O ICH ROLI W WIŚLE JAKO GROŹNYCH DRAPIEŹNIKÓW