

BEZPŁATNE PISMO LUDZI Z PASJĄ

NASZE Swojskie KLIMATY

nakład:
5000 egz.

ISSN 1233-622X

WYDANIE SPECJALNE
WIADOMOŚCI LOKALNYCH

APOSTOŁOWIE BIEBRZAŃSKIEJ FOTOGRAFII

PO PIERWSZE PIOTR - PRZYRODA, ETYKA I ZASADY



Urodziłeś się w Olsztynie, w rodzinie leśników i myśliwych.

Peter Scherbuk: Tak i już od małego dziecka z wujkiem siedzieliśmy godzinami na ambonie. Miałem ze sobą zawsze lornetkę, przez którą mogłem oglądać pokazywane mi zwierzęta i słuchać jego, jak mówił mi „o jaki ładny jeleń, tego nie wolno zastrzelić - on musi dalej żyć”.

Strzelało się wtedy zwierzęta, żeby je zjeść. Nie tak jak dzisiaj, kiedy często robi się to, żeby powiesić trofeum na ścianie.

Współpracuję z myśliwymi również dzisiaj - fotografuję czasami polowania. Ta współpraca pozwala mi na ustawianie czatowni w miejscach łowieckich. Wszystko co robię, robię legalnie i z wymaganymi pozwoleniami.

Idąc w teren, melduję się w

nadleśnictwie i uprzedzam łowczego. Jeżeli okazuje się, że wcześniej zameldował się tam jakiś myśliwy - rezygnuję, żeby nie przeszkadzać. To wszystko musi być bowiem zgrane, żeby mogło dobrze funkcjonować.

Jako małe dziecko marzyłem o tym, żeby zabierać ze sobą z tych wypraw nie tylko wspomnienia, ale utrwalić to - mieć je na zdjęciu.

Krótko przed moimi dwunastymi urodzinami dostałem w prezencie aparat fotograficzny i zaczęła się moja przygoda z fotografią. Zdjęcia w ogrodzie, roślinki, ptaszki i motylki.

Przez długi czas były to zdjęcia czarnobiałe - miałem małe studio, w którym je wywoływałem.

Dopiero w 2007 roku przeszedłem na fotografię cyfrową. Do tego czasu pracowałem jeszcze na slajdach.

Kiedy okazało się że będzie to Twój zawód i sposób na życie?

Zacznę od tego, że muszę robić to, co robię chętnie. Nie potrafiłbym robić czegoś dla przymusu i tylko dla pieniędzy. Mam wyuczone trzy zawody.

W szóstej klasie szkoły podstawowej wyjechałem do Niemiec, gdzie jeden z moich wujków był metaloplastykiem. Często u niego byłem i bardzo mi się podobało to, co robił.

Lubiłem się uczyć i byłem bardzo dobry w szkole, ale chciałem nauczyć się takiego zawodu, do którego mógłbym kiedyś wrócić - gdyby nie wyszły mi inne pomysły na życie.

Pomyślałem sobie - metaloplastyk - piękny zawód, nauczę się tego. Wszyscy mi mówili „ty chyba nienormalny jesteś”. Nauczyciele ze szkoły przychodzili do mojej mamy i tłumaczyli, że mam dalej do szkoły chodzić, ale to nic nie dało. W ciągu trzech i pół roku wyuczyłem się tego zawodu i zrobiłem papiery a parę tygodni po egzaminach zameldowałem się znowu do szkoły. Bo chciałem uczyć się dalej, ale już mając zawód.

Była to wyższa szkoła graficzna, w której zrobiłem maturę, zdobyłem kolejny zawód i przygotowałem się do studiów na Uniwersytecie w Düsseldorfie. Zdołem tam dyplom Graphic Designe i już w trakcie studiów założyłem firmę graficzną. Do 2003 roku zajmowałem się robieniem reklam w swojej firmie, w której zatrudniałem osiem osób. Pracowaliśmy dla dużych firm, takich jak np. Henkel, wydając dla nich 12 czasopism.

Moim marzeniem było wydawanie własnego pisma, a jestem z natury taki że zawsze spełniam swoje marzenia. Pierwszy numer „Natur Blick” ukazał się w 2001



FB/ZnadBiebrzy

ZNAJDŹ NA FACEBOOKU!



Zorze w Laponii, Finlandia



Bielik w Norwegii

roku.

Moim klientem była wtedy również firma Nikon Niemcy. Robiłem dla nich duże reklamy, przez 15 lat szkoliliśmy też ich handlowców oraz przedstawicieli. Na bazie tej współpracy założyliśmy szkołę fotograficzną.

W tym czasie zacząłem organizować dla Nikon warsztaty fotograficzne na Mazurach, które zawsze są w Niemczech sentymentalnym i popularnym tematem. To zapoczątkowało cykliczne, coroczne przyjazdy do Polski.

Jak trafiłeś nad Biebrzę?

Nad Biebrzę przyjechałem pierwszy raz z kolegą z Mazur w 1991 roku. Zauroczyła mnie biebrzańska przyroda oraz inny klimat - bagna, losie.

Poznałem wtedy Kłosowskich oraz wielu innych, ciekawych ludzi. Takich ludzi mam szczęście poznawać wszędzie gdzie jadę i w

różnych krajach. Wiele się zmieniło od tego czasu.

Czym dla Ciebie jest dzisiaj, oprócz zawodu, fotografowanie?

Na pewno sposobem na życie, w którym przestrzegam pewnych zasad. Znam takich fotografów, którzy dla niektórych zdjęć zrobiłby wszystko.

Na przykład do wczoraj mieliśmy przy drodze obok Dobarza gniazdo żurawia. Przyjeżdżają „fotograficy przyrody”, wychodzą z samochodu i robią zdjęcia. Spłoszony żuraw wychodzi z gniazda. Było zimno, a jeżeli w ciągu godziny-dwóch nie wróci do jajka, to gniazdo zniszczone.

Takich rzeczy się nie robi. Dla mnie zdjęcia nie są warte niszczenia przyrody. Najważniejsze jest jej dobro, etyka zawodowa i przestrzeganie zasad.

(ciąg dalszy na str. 4)

WYBIERAJĄC NASZYCH REKLAMODAWCÓW - WSPIERASZ NIEZALEŻNE, LOKALNE MEDIA

WIOSNĄ - NAD BIEBRZĘ!



Galeria Sztuki i Smaku
"Opowieści z Narwi"
Galeria sztuki · Restauracja

„Moja miłość jest jak miasto...”
R. Matusiewicz

Pogrzebana za życia?

Niegdyś dawała tykocinianom przysłowiowy chleb, stanowiła drogę handlu niemal tranzytowego, rodziła w swoich głębiach jak i przy brzegach różnorodne dary, stanowiła naturalne schronienie dla dzikiej zwierzyny oraz ptactwa, przynosiła mieszkańcom wiele radości ale i pożytku. W najgorszej biedzie ratowała od głodu i suszy... Narew - temat rzeka - a jednak zapomniany...?



Od XIX wieku Narew coraz bardziej traciła na znaczeniu, tykociniński port przestawał odgrywać ważniejszą rolę w handlu krajowym jak i zagranicznym.

Trasy rzeczne zastępowano polowi traktami bitymi - powstał m.in. tzw. „Wielki Gościńiec Lite-wski” - zaś na przełomie XIX i XX wieku upowszechnił się transport kolejowy na linii Warszawa - Petersburg.

Tykocin wraz ze swoją żywicielką zostały odstawione na boczne tory.

Po gehennie II Wojny Światowej, masowych mordach, wywózkach i przesiedlaniach ze strony wyzwoliciela, jedna z ważniejszych kolebek patriotyzmu na Podlasiu traci prawa miejskie (1950). Dzieła zniszczenia dokończają przedstawiciele socjalistycznej partii P.Z.P.R., wydając decyzję o melioracji Narwi, którą przeprowadzono w latach 1974-78, niszcząc nieodwracalnie swoisty ekosystem naczyni połączonych.

Trudno tu w ogóle mówić o melioracji, gdyż termin ten oznacza równomierną regulację stosunków wodnych, natomiast poprzez odcięcie mniejszych koryt rzeki i strug - których w okolicach Tykocina było dziewięć - oraz przez wyprostowanie i pogłębienie koryta, stworzono jednokorytowy ściek odprowadzający wodę z biegiem nurtu. Gdy zorientowano się, że woda ucieka w nadmiarze, a łąki i pastwiska jak i cała dolina zaczynają wysychać -



Nasze Swojskie Klimaty

wywiązują się ze swoich obowiązków nie muszą nikomu mówić. Znajomi rolnicy - także ci, którzy posiadają łąki w pobliżu głównego koryta rzeki - wielokrotnie powtarzali, że płacą za coś co w ogóle nie jest robione w obrębie ich łąk, pastwisk.

Łatwo można zauważyć to po wysuszonej dolinie rzeki, zaniku oczek wodnych, bajerek, stawów, wysychaniu wody w studniach. Tej zimy - po kolejnym suchym roku - lustro wody na większości starorzeczy było poniżej metra głębokości, a na rezerwacie ptactwa w zatoczce zaledwie w granicach połowy metra. Gdyby nie to, że zima tego roku była dla nas wszystkich łagodna, starorzeczna Narwi obfitowałyby w śnięte ryby i nieprzyjemny zapach. Tutaj ukłon w stronę Polskiego Związku Wędkarskiego. Również jestem zrzeszonym wędkarzem, ale patrząc po stanie teraźniejszej Narwi jak i jej starorzeczy oraz ich zasobach rybnych raczej nie przynosi to już żadnego honoru. Nie oszukujmy się - my tykociniacy coraz częściej wybieramy Biebrzę. A cena za kartę wędkarską w tym przypadku zamiast maleć ciągle rośnie i rośnie i rośnie. No cóż: do połowy marca zezwolenia wędkarskie na bieżący rok w naszym kole wykupilo zaledwie ok 50 osób. To może o czymś świadczyć.

Wszystkie władze, które przez te kilkanaście lat miały i mają choćby częściowe prawa do dysponowania stanem tej rzeki na odcinku Tykocin - Kiermusy - Nieciecie odwróciły się od niej plecami, jakby problemu nie było, dawno wysechł i już nawet nie śmierdzi. Prawda jest taka, że pokolenie tykocinian, którzy obecnie przychodzą na świat, przy takiej polityce wodnej, rzecznej - a właściwie braku jakichkolwiek działań - będzie znało tylko główne koryto Narwi z betonowym obskurnym jazem i rozpadającym się hotelem robotniczym po meliorantach.

A wystarczy zauważyć... że kiedy rzeka odgrywała w Tykocinie ważną rolę, miastu i jego mieszkańcom się powodziło. Kiedy status Narwi tracił na wartości, kondycja miejscowości także się pogarszała. Obecnie Tykocin prężnie rozwija się na krajowym rynku turystycznym. Nie wykorzystanie dóbr naturalnych w postaci unikatowej rzeki to olbrzymie zaniedbanie. Kilkanaście lat temu Leszek Kruszeński próbował przywrócić tętno odnodze starorzeczna, która biegnie pod zamek do tzw. Jamy Geberta i w swych zakrętach wije się aż do byłego kąpieliska znajdującego się kilkadziesiąt metrów poniżej jazu idąc z biegiem nurtu. Przekopano z powrotem wpust z głównego koryta do nitki starorzeczna zaraz przy rezerwacie ptactwa, oczyszczono je i pogłębiono. Z notatek oraz odręcznych mapek Leszka Kruszeńskiego, który współpracował z Partnerstwem N.A.R.E.W., wynika że planowano stworzenie turystycznego szlaku rzecznej z ominięciem jazu piękną trasą rewitalizowanego starorzeczna. Do tego z wielu pomysłów wybrano priorytety rozwoju rzecznej turystyki: szkolenie osób zainteresowanych ekoturystyką; oznakowanie przyrodniczo i historycznie cennych tras turystycznych, budowa kładek i wież obserwacyjnych; rozwój infrastruktury (pensjonaty, kąpieliska, przystanie, pola namiotowe, campingi, trasy kajakowe, konne, rowerowe, piesze, przejażdżki bryczką, wypożyczalnie rowerów).

Jak na te kilkanaście lat wstecz to był naprawdę genialny pomysł. Rzeka znów nabrałaby wartości, ale przede wszystkim życia, zaczęto by znów o nią dbać. Powstałoby kilkadziesiąt nowych miejsc pracy, a kasę gminy zasilałyby dzisiaj konkretne wpływy z podatków. Niestety prace w pewnym momencie wstrzymano. Na końcowym odcinku nie przebito grobli do Narwi - szlak nie był drożny i ponownie zasół.

Znów zabrakło dobrej woli i pomocy człowiekowi, któremu coś się



Biebrza - bezkresne przestrzenie mokradeł - rozlewiska nieujarzmionej rzeki, tworzącej szereg malowniczych meandrów, gdzie króluje przyroda - rozbrzmiewająca na wiosnę tysiącami ptasich głosów. Raj dla miłośników przyrody i traperskiej przygody, obserwatorów ptaków i amatorów "bezkrawawych", fotograficznych łowów.

Biebrza - zwana też "Polską Amazonią" - bierze swój początek niedaleko granicy z Białorusią a kończy pod Wizną, gdzie wpada do Narwi. Aby chronić ten bezcenny teren, we wrześniu 1993 r. powstał Biebrzański Park Narodowy - z unikalną w skali europejskiej przyrodą.

Nad Biebrzą możesz w ciszy i spokoju wypocząć, popłynąć kajakiem, powędrować ciekawymi szlakami przez bagienne bezdroża, w spokoju i ciszy powędkować - wykupiwszy oczywiście wcześniej licencję na połów ryb. Tylko tutaj będziesz mógł zaobserwować i zarejestrować niezwykle zjawiska przyrodnicze.

Mikołaj Samojlik - wielki miłośnik Biebrzy i biebrzańskich bagien, pisarz, podróżnik, poszukiwacz ciekawych miejsc i legend z nimi związanych - pisał:

"Szczęśliwi ludzie znad Biebrzy. Chyba tak. Biebrza nosi w sobie coś, czego nie da się namalować, opisać, ująć obiektywem aparatu fotograficznego. Dotyka ona ludzkiej głębi, naszej pierwotności. Nigdzie tak, jak nad Biebrzą nie możemy "pomacać" swojego wnętrza, odnowić się. Gdy tracimy w życiu równowagę, gdy nam się kończą drogi, to wtedy warto przybyć na biebrzańskie bezdroża, przejść się po dzikich trzcinowiskach".

Nie spotkałem jeszcze nikogo, kto by wyjeżdżał stąd rozczarowany, bez żalu i postanowienia, że wróci...

Krzysztof Pochodowicz



chciało dla tego miasteczka i jego mieszkańców zrobić. Warto przedstawić jednak pomysły, które były dużo trudniejsze do zrealizowania i na dodatek w miejscowościach o mniejszym na dane czasy potencjale turystycznym, czyli Korycin i Supraśl. W obu miejscowościach powstały zalewy, które już pracują na ich mieszkańców, dają miejsca pracy oraz wiele radości i pożytku. Zbiorniki umożliwiają także prowadzenie dobrej polityki wodnej, co służy wszystkim ale zwłaszcza rolnikom. Infrastruktura wokół obiektów bardzo szybko się rozwija a klientów przybywa. Turystyka kwitnie nie tylko tam, gdzie są zabytki, z czasem dla dalszego rozwoju niezbędna staje się rekreacja i rozrywka - niestety takowa oferta Tykocin praktycznie nie dysponuje.

Czy my - tykocinianie naprawdę musimy jeździć na kąpieliska do pobliskiej Góry, Korycina, a może Supraśla? Czy na spływy kajakami, tratwami, łodziami - tak żeby ich nie wlec dookoła jazu - musimy się wybierać na sąsiednie rzeki? Wędkarze - czy wolicie tylko wspominać o wielkich okazach w Narwi jeżdząc dalej na Biebrzę lub wybierając jeziora? Czy naprawdę

wolimy się mijać na promenadach i bulwarach rzecznych w pobliskich miejscowościach? Rolnicy czy dalej możecie liczyć na traf przyrody i się zastanawiać, czy ten rok przypadkiem znowu nie będzie suchy? Naprawdę? Mając takie warunki naturalne jesteśmy w stanie z tego wszystkiego nadal rezygnować kosztem „wyższych celów”? A przecież kilkanaście lat temu było kąpielisko... była wypożyczalnia sprzętu wodnego... była dobra wola mieszkańców... była...?

Zaprzepaszczono kilkanaście lat temu olbrzymią szansę na szybki rozwój ekoturystyki w ramach posiadanych dóbr naturalnych, a jednocześnie na pomoc tej Starej Przyjaciółce Tykocina.

Może jednak warto spróbować jeszcze raz? Czy naprawdę jesteśmy w stanie skazać Narew na powolną śmierć - na zrobienie z niej rezerwatu wyschniętych pastwisk? Kim wtedy będziemy?

Agnieszka i Kamil Świętorzeczy
Galeria Sztuki i Smaku
„Opowieści z Narwi”
Tykocin, Plac Czarnieckiego 9

(Wiadomości Lokalne - marzec 2016 r.)

NA KULINARNYM, SWOJSKIM SZLAKU... BARTLOWIZNA 2.0

Jak będzie i czy będzie? To najczęstsze pytania, jakie słyszałem po odejściu Henryka Bartlewskiego - pomysłodawcy i twórcy Bartłowizny.



Sam je sobie zadawałem i nie byłem pewien pomysłów jego następcy. Nie wiem, co przyniesie przyszłość, ale już teraz mogę powiedzieć że nie jest gorzej. Odświeżenie wnętrza wg projektu Roberta Bartlewskiego i usunięcie części zwierzęcych ekspozycji spowodowało, że stało się ono bardziej jasne i przestronne.

Pozostała oczywiście miła i super profesjonalna obsługa - starzy znajomi, ale też nowe twarze - nie mniej sympatyczne i uprzejme.

Brakuje mi oczywiście w „nowej Bartłowiznie” Henryka na słynnym, drewnianym fotelu z wrytą łańcuchką maksymą. Nie da się tego niestety od-

wrócić, ale przydałby się akcent przypominający Go i łączący historię ze współczesnością.

Chociażby w postaci paru słów na zwykłej położonej na stole kartce. Opowiadających o młodym chłopaku, który z jedną, tekturową walizką wyjechał w świat z biednego, powojennego podlaskiego miasteczka - a potem wrócił i na paru hektarach starego śmieciowiska zrealizował swoje, szalone wg niektórych marzenie, o najpiękniejszym nad Biebrzą miejscu i prawdziwym jej sercu.

Warto zajechać do Bartłowizny z wielu powodów. Ten, którym ja się ostatnio kieruję jest najbardziej chyba prozaiczny - przepyszny ser Camembert, panierowany w migdałach - podany na mixie sałat z żurawiną.

Smak tego jarskiego dania powala mnie za każdym razem tak samo. Od delikatnej nuty ciepłego jeszcze sera i przebiecia jej żurawinowym akcentem, po niepowtarzalne połączenie saładowego mixu sosem vinegret - przygotowywanym wg własnego, ściśle strzeżonego przepisu.

Siadając przed talerzem, nie mogę doczekać się pierwszego kęsa tej pyszności i z nieodpartym żalem żegnam



ostatni jej kawałek...

Lubię to miejsce z jednego jeszcze powodu - fantastycznego widoku z okien karczmy na biebrzańskie rozlewiska. Dostaje się go za darmo, ale nie jest niestety wieczny - jeszcze parę ty-

godni i Biebrza zamieni się w wąską, wijącą się wśród trzcin rzekę.

Nie zwlekajcie więc z wizytą w „nowej Bartłowiznie” - naprawdę warto...

Krzysztof Pochodowicz

postanowiłem nie ingerować bez sensu w to co działa się wokół, nakryłem się na głowę i chyba zasnąłem, bo niemożliwe przecież, żeby nawet na Biebrzą żył aż tak bezszczętny derkacz, który prawie tuż przy moim uchu opętańczo swoje monotonne derderder wykrzykiwał prawie do rana. Jeszcze przed świtem zmienił go cietrzew, czu-czu-szykając i belkocząc jak wiejski pijaniuszka, do brzasku.

Jutrzanka na moment zadyrygowała „wielką pauzę”, a potem terapeutyczna półsenna kąpiel zakończyła się gwałtownie i dosłownie na moment. Po chwili, pięknej, majestatycznej i niepojętej, wszystko co żyło wokół mnie rozdarło się na cześć swego boga słońca. Musiałem wstawać, po za tym zżerała mnie ciekawość, co też tam się dzieje po tamtej stronie lustra, tak przemyślnie, jak mi się wydawało, powiązanej przeze mnie z powierzchnią.

Poczekalem do momentu aż mgła podnosząc się odsłoni powierzchnię wody. Przedarłem się łódką przez trzcinę do „czystego”, gdzie na gładziutkiej jak stół tafli, na 20-tu styropianowych bielutkich pupach, 20 par żabich wytrzeszczonych oczu skupiło się na mnie z wyrzutem i złością. Gdyby nie powbijane w tyłki haczyki, uznał bym ten obrazek za senny wymysł wyobraźni. Niestety, ani przed, ani po, nie miałem wędkarskiego zmysłu, który nakazywał żaby zabić a najlepiej je rozedrzeć i dopiero zakładać na haczyk. Ten brak elementarnej wiedzy wędkarskiej musiałem nadrobić bardzo stresującym zajęciem uwalniając żaby od haczyków.

Do dziś nie potrafię rozstrzygnąć, co jest bardziej humanitarne: zabić żabę czy tylko przebieć jej dupę haczykiem. Na pewno takich wątpliwości nie miał by sum, wydra czy prawdziwy, etyczny wędkarz, bo człowiek-żabojad zjada już gotowe danie a nie żabę, która przedtem niewątpliwie popełniła samobójstwo, rechocząc z radości wcześniej na własną zagładę.

Biebrzański Park Narodowy rok 2015 ogłosił Rokiem Suma i od dnia 01.01.2015 objął go ochroną całkowitą. Z raportów wynika, że złapanie sumy w Biebrzy zdarza się rzadko. Np. latem 2011 Instytut Rybactwa Śródląd-

dowego w wyniku odłowów doświadczalnych w Biebrzy i Jegrzni, złowić tylko jednego suma. W 2013 roku odnotowano w Biebrzy odłów siedmiu sumów w rejonie Dolistowa i Rutkowskich. Ważyły od dwóch do siedmiu kilogramów.

W roku 2014 natomiast podczas zawodów wędkarskich nad Biebrzą nie złowiono ani jednego suma. Roman Skąpski mówi, że nie wiadomo do końca, czy wędkarze nie umieli złowić suma, czy rejestry są nierzetelne. Wędkarze natomiast mówią, że Skąpski i jego kamaryla nie ma pojęcia o życiu suma biebrzańskiego i zamiast zapytać tych, co od pokoleń łapią w Biebrzy sumy, ośmieszają się publicznie, podając w wątpliwość kolejny raz swoją wiedzę. Z tego też miejsca apeluję do tego znawcy tematu: sum jest rybą nocnego żeru, czyli od zmierzchu do świtu, a w Parku można przebywać (wędkować), od świtu do zmierzchu. Szansa na spotkanie jest żadna. Największą ostoją suma jest Basen Dolny, który aż do ujścia Wiszy z wędkowania jest wyłączony. Popisywanie się ochroną dla samej ochrony”, bez jakichkolwiek wskazań czy kryteriów jest zagrywką pod publiczność. Sum jest żarłokiem-kanibalem więc jest szkodnikiem również dla samego siebie i otoczenia.

Już w latach trzydziestych ubiegłego stulecia Dr Franciszek Staff, polski ichtiolog, Rektor Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego (brat poety Leopolda Staffa) uznał, że sum (Silurus glanis), cytując: *ochronie nie podlega i nie zasługuje na nią*. Nie dołączając do tego współczesnych kłopotów z sumem w hiszpańskiej rzece Ebro i nie rozwijając tematu na doświadczenia, choć nie koniecznie naukowe, ale oparte na relacjach zawodowych biebrzańskich rybaków z lat minionych (niektórzy jeszcze żyją).

W tej sytuacji takie działanie, należy uznać za cyrkowe przedstawienie traktując miłośników biebrzańskiej przyrody jako „głupich, lub jeszcze głupszych”. Wszystko w trosce bagno.

Uścianek 26 luty 2016

Meandertalczyk Biebrzański

Biebrzańskie sumy

W końcu postanowiłem sprawdzić jedną z wędkarskich legend biebrzańskich. Otóż wszyscy wędkarze których znałem twierdzili że najlepszą przynętą na suma to żaba, bez względu na wielkość i gatunek, a żab w tym czasie nad Biebrzą było tyle, że ich wieczorne koncerty przeciągające się do rana nie pozwalały zasnąć.



Biebrznięty Meandertalczyk - tak podwodniacy ochrzczili białostoczanina osiadłego w leśnej osadzie Uścianek.

Mirosław Kobeszko to guru i nauczyciel polskich pletwonurków.

Zaszył się w chacie pod lasem, za sąsiadów ma tylko łosie i wilki.

W 2015 r. świętował nad Biebrzą 50-lecie swojego nurkowania. W ciągu tego czasu spędził pod wodą okokoło 5000 godzin.

Już wtedy uważałem, że miały jednak równie swoje wartości terapeutyczne. Żadna „kąpiel w gongu czy misie tybetańskiej” ani inne akustyczne narkotyki nie są w stanie im dorównać. Podobno mężczyźni im nie ufają bo boją się konfrontacji z własnymi zmysłami. Ja ufam, przynajmniej żabom. Po powrocie do domu nawet rechot starej rupuchy odbierało się jak milutkie kumkanie malutkiej, ukochnanej żabki.

Oczywiście, tak jak wszystkie skuteczne terapie, uzależniała i powodowała coraz częstsze zażywanie lekarstwa, jakim niewątpliwie jest biebrzańskie rybaczenie. Z tego też powodu, jako uzależniony (czytaj biebrznięty) wynosiłem się z domu aby być jak najbliższe lecznicy, robiłem to coraz częściej aż doprowadziłem do tego, że więcej czasu spędzałem w „szpitalu” niż w domu. W końcu zostałem w nim na stałe, ba, nawet sam wybudowałem niewielki szpital - w którym do

dzisiaj leczyć się i przyjmuję chorych na tę dolegliwość! Niektórych nawet uzdrawiam! I tak zostałem biebrzańskim wolontariuszem, ale wróćmy do sumów.

Przygotowałem 20 pupów (pojedynczych sznurów, używanych od dawna na Biebrzy i nie tylko) z mocnymi przyponami i największymi, kutymi hakami. Złapałem do wiaderka z dziurawą przykrywką 20 żab, różnej wielkości i maści, aby przekonać się do ich skuteczności na przyszłość. Tuż przed zmierzchem wpłynąłem łódką na Żaczkowo i rozstawiłem je w różnych kombinacjach. Głęboko i płytko, przy trzcinach, na czystym i w „kapelarnach”. Rozłożyłem się na pobliskim grządziku. Rozpaliłem ognisko i zanurzyłem się w „terapeutycznej kąpeli żabiego koncertu”.

Był to okres kiedy od kwietnia do października spałem na świeżym powietrzu, zapadnięty najczęściej w skondensowane aromaty otoczenia, mając pod sobą wojskowy materac a

nad sobą przestrzeń namacalnej kosmicznej swobody, czasem wypiechniej gwiazdami a wielokrotnie i deszczem. Wybór niestety nie należał do mnie. Tak się składa, że komary nie mają tam dostępu. Za to sójka głosem starej wiedźmy, zupełnie nie pasującym do jej pięknej, kolorowej dziewczęcej postaci wyraźnie dawała mi do zrozumienia, że jestem tu tylko intruzem.

Jeszcze przed zmierzchem, słowik kluczem wiklinowym otworzył zapis muzyczny niepojęty i nie do odtworzenia przez najlepsze orkiestry symfoniczne.

Noc zaczęła się rechotem, przechodzącym łagodnie w coraz cichsze zespolone kumkanie a na koniec wystąpili soliści lub solistki, których do dziś nie potrafię odróżnić. W pewnym momencie od wody doleciał skrzekot tak kakaofoniczny, że musiałem krzyknąć na całe towarzystwo. Chwilę było cicho, potem z kolei puszczyk wrzasnął na mnie tak blisko i przeraźliwie, że

PO PIERWSZE PIOTR...

(ciąg dalszy ze str. 1)

Nie zawsze ruszam w teren z aparatem i nie zawsze robię zdjęcia. Często biorę tylko lornetkę i idę. Kocham przyrodę i przeżycia, których dostarcza.

Nie sprzedaję moich zdjęć, chociaż często udostępniałem je, np. firmie Nikon - z którą współpracowałem. Wykorzystuję swoje fotografie robiąc czasopismo, wydając albumy i kalendarze. Od pewnego czasu pracuje też nad filmami.

Jesteś bardzo dynamicznym człowiekiem, czy zdjęcia nie wymagają zatrzymania się i cierpliwości?

Zawsze mówię, że zdjęcie przyrodnicze potrzebuje cierpliwości i szczęścia.

To moja filozofia - kto nie może usiedzieć na miejscu, niech lepiej robi coś innego.

Mój rekord w czatowni, to sześć tygodni dzień w dzień (od rana do wieczora) i prawie nic wtedy nie zrobiłem.

Mój rekord w czatowni, to sześć tygodni bez przerwy (od rana do wieczora - z butelką wody tylko) i prawie nic wtedy nie zrobiłem.

Szczególnie przy żurawich niezbędna jest szczególna ostrożność i delikatność. Jeżeli ktoś się na tym nie zna, to nie powinien takich rzeczy robić. Siedząc przy żurawiu przyjeżdżaliśmy zawsze samochodem we dwóch. Kilkaset metrów przed gniazdem głośne otwieranie i trzaśnięcie drzwiami. Żuraw to słyszy i odchodzi, ja w tym czasie wchodzę do mojej czatowni a ten drugi znowu idzie bardzo głośno do samochodu i odjeżdża. Kilkanaście minut potem żuraw wraca i jest już spokojny. Podobnie potem z powrotem - przyjeżdża, zabiera mnie i odjeżdżamy.

Zdarzyło mi się siedzieć przy żurawich od rana do wieczora z nogami w wodzie po kostki a temperatura była między 0 a 2-3 stopnie. Kiedy wracałem wieczorem do domu, to nie wiedziałem czy

mam nogi, czy ich już nie mam.

Wchodziłem do wanny, ciepła woda i dwie godziny - zanim te nogi poczułem, a jutro znowu to samo... I na osiem dni tylko przez 10 minut miałem piękne światło.

Nie powiedziałeś wtedy - dość?

Nigdy, ja lubię i kocham to. Przyroda taka jest. Nie przekreślisz włącznika i światło się pali, jak w domu. Nie uda się dzisiaj, to musisz przyjechać znowu.

Najważniejsze, żeby mieć oraz stosować właściwe metody - bez ingerowania w życie zwierząt i niepokojenia ich niepotrzebnie. Siedząc przy nich zwierzętach mam zawsze pozwolenie od konserwatora przyrody i współpracuję z nadleśnictwem - moje czatownie są rejestrowane. Sporządzam sprawozdania z tego co i gdzie robiłem. Bardzo ważne są dla mnie zasady i legalność moich działań.

(Druga część rozmowy z Peterem Scherbukiem - w następnym numerze Swojskich Klimatów).



Peter Scherbuk urodził się w 1967 roku w Olsztynie, w rodzinie leśników i myśliwych. Fotografiją zajmuje się od 12 roku życia, kiedy dostał pierwszy aparat fotograficzny - Zenith TTL. Z biegiem lat jego zamiłowanie do fotografii coraz bardziej rosło, a przyroda z racji rodzinnych pasji była zawsze tematem przewodnim.

Od 1980 roku mieszka w Niemczech. Przez większą część roku podróżuje z obiektywem niemal po całym świecie, ale miłość do polskiej przyrody prowadzi go zawsze w dzikie ostępy Warmii i Mazur, Pomorza czy Podlasia.

Z zawodu jest grafikiem, ale z zamiłowania przyrodnikiem i fotografem przyrody, autorem, wydawcą i redaktorem naczelnym niemieckiego czasopisma fotograficzno-przyrodniczego „NATURBLICK“.

Od 15 lat fotografowanie przyrody jest jego „chlebem codziennym“. Organizuje warsztaty fotograficzne na Mazurach i Podlasiu dla firm Nikon i Leica, a jego pracę wspomagają też tacy producenci jak Manfrotto/Gitzo, Berlebach, Koenig Photobags, Novoflex, Sony czy też Tamron.

Swoje prace prezentuje głównie w publikacjach własnych, swojego wydawnictwa, oraz w publikacjach sponsorów. Jest autorem albumu „Dolina Rospudy“ wydanego przez Biały Kruk. Wydał też albumy o Mazurskim Parku Krajozrazowym, o żurawich, fotografowaniu zwierząt i o ptakach w Izraelu.

Nie bierze nigdy udziału w konkursach fotograficznych, ale często jest zapraszany do Jury.

Więcej na:

www.scherbuk.de, www.facebook.com/peter.scheruk



Los na nukowisku na Alasce, USA

KRÓLEWSKIE MUZEUM



Muzeum Biebrzańskie mieści się w budynku parafialnym z 1905 roku, nieopodal kościoła w mającym ponad 500-letnią tradycję Trzciannem.

Na 150 metrach kwadratowych wyeksponowana jest część zbiorów Króla Biebrzy. Krzysztof Kawenczyński zbierał i skupował je przez ponad 20 lat.

O samym pomysle utworzenia tego niezwykłego miejsca, jego twórcą mówi:

Trzeba pokazywać ludziom materialne pamiątki świata, który odchodzi. Sprawić, żeby docenili lokalną sztukę i twórczość - od której są odizolowane przez wszechobecne media.

Właśnie po to jest muzeum, żebyśmy nauczyli się miłości do sztuki, poz-

nali i docenili swoje korzenie, poczuli wyjątkowość swojej tradycji i dumę z bycia Polakami.

W muzeum jest dużo tkanin wełnianych - wykonanych przez miejscowe artystki, które tkaly kiedyś na krosnach we wszystkich praktycznie okolicznych miejscowościach - najstarsza z roku 1893. Obecnie tradycja ta przetrwała tylko w Janowie.

Są tutaj również obrazy malarzy współczesnych - uczą nas obserwacji przyrody, więcej dostrzegamy zastanawiając się nad ujęciem jej piękna przez artystę. Rzeźby przedstawiające ludzi podczas wykonywanej kiedyś pracy - z twarzy postaci można odczytać ich myśli i troski. Zwierzęta przedstawione w artystycznej wizji - czasami jakże snu...

Przedmioty codziennego użytku, nosidło do siana i widły, kierat, żarna z kamienia, wyroby metalowe, kowadła, szczypce - zbieram to z zamiarem zrekonstruowania starej kuźni. Brodnie i wiersze do łowienia ryb. Poza tym również inne eksponaty, dokumentujące dawne czasy i zajęcia nad Biebrzą.



Wół piżmowy w Dovrefjell Parku Narodowym w Norwegii

Muzeum nie ma godzin otwarcia, wstęp do niego jest bezpłatny. Wystarczy zadzwonić i umówić się - o każdej porze dnia i nocy. Szczególnie ta druga dostarcza niezapomnianych wrażeń.

Oświetlony, piękny parafialny kościół i zgromadzone w muzeum eksponaty - w połączeniu z nocnym Trzciannem wywołują niezapomnianą zadumę, chęć powrotu do historii - pozwalają namacalnie wręcz dotknąć czasu, który odszedł bezpowrotnie.

Szukaj na FB



„A ser, kiełbasę i swojskie masło... to gdzie...?”

...I tak co jeszcze do przepicia, no wie Pan - na zdrowie - żeby się lepiej trawilo...”. Mieszkańcy podlaskich gmin wiejskich oraz miejsko-wiejskich o potencjale turystycznym, jak na przykład Supraśl, Korycin, Tykocin czy Rajgród często słyszą podobne pytania, prośby o pokierowanie do lokalnego sklepu lub dobrego gospodarza.



W niewielkich miejscowościach tajemniczą poliszylną jest, kto wyrabia najlepsze szynki, kto miody, a kto sękacze, w niektórych konkurencja między gospodarstwami bywa nawet spora, co bardzo dobrze wpływa na jakość produktów i ich ceny, a zatem także na popyt u turystów i przejezdnych.

Oczywiście surowce można było kupić legalnie bezpośrednio od rolnika już od dawna, mleko, ziemniaki, czy np. truskawki, jajka. Gorzej wyglądała sprawa handlu przetworami, wytworzonymi w rodzimych gospodarstwach - chociażby z wyżej wymienionych produktów - przykładowo masłem, śmietaną, bąbką lub kiszką ziemniaczaną, wędlinami, sękaczami, powidłami, dżemami itd. Zbyt restrykcyjne regulacje sanitarne jak i fiskalno-podatkowe zepchnęły obrót swojskimi wyrobami do drugiego „szepcane go obiegu”.

Z dniem 1 stycznia 2017 roku weszły w życie przepisy ustawy o tzw. rolniczym handlu detalicznym. W ramach tej uproszczonej działalności gospodarz może sprzedawać nie tylko płody rolne, ale także wytworzone przetwory, pod warunkiem, że będą zawierały w swym składzie co najmniej 50% surowców wyprodukowanych w tymże gospodarstwie, nie wliczając wody.

Wymagane jest prowadzenie rocznej ewidencji sprzedaży produktów roślinnych i zwierzęcych, w której zawierać się muszą przynajmniej takie informacje jak: numer kolejnego wpisu, data uzyskania przychodu, kwota przychodu, przychód narastająco od początku roku oraz ilość i rodzaj przetworzonych produktów. Można ją prowadzić w wersji papierowej lub elektronicznej. Ustawodawca przewidział także prosty system rozliczeń z fiskusem oraz zwolnienie z obowiązku płacenia podatku do kwoty 20 tysięcy złotych rocznie. Po przekroczeniu tego progu rolnik zobowiązany będzie płacić podatek ryczałtowy od nowych przychodów ewidencjonowanych w wysokości 2%.

Skoro o ułatwieniach i ulgach już wspominałem, to przejdźmy teraz do ograniczeń. Rolniczy handel detaliczny musi być skierowany do klienta końcowego - ostatecznego konsumenta - a zatem nie do sklepów, gastronomii, czy handlowców i innych pośredników, lecz do przysłowiowego Kowalskiego. Sprzedaż odbywać się może w obrębie gospodarstwa, ale także na targach, festynach, kiermaszach, lokalnych imprezach okolicznościowych. Ponadto w przetwarzaniu produktów roślinnych i zwierzęcych oraz handel bezpośredni mogą być zaangażowani wyłącznie członkowie gospodarstwa, rolnik i jego rodzina. Nie możliwe jest zatrudnienie pracownika na podstawie umowy o pracę, umów zlecenia, umów o dzieło oraz innych umów o podobnym charakterze, z wyjątkiem uboju zwierząt rzeźnych, w tym również rozbioru, podziału i klasyfikacji mięsa, przemiatu zbóż, wyłoczenia oleju czy soku.

Jak uruchomić sprzedaż w naszym Swojskim Klimacie

mach rolniczego handlu detalicznego?

Przynajmniej na 30 dni przed terminem planowanego rozpoczęcia działalności należy złożyć pisemny wniosek o wpis do rejestru podmiotów podlegających nadzorowi weterynaryjnemu lub sanitarnemu. W przypadku zamiaru sprzedaży żywności pochodzenia roślinnego (owoców, warzyw i przetworów z nich wykonanych) dokument trzeba dostarczyć do Powiatowego Inspektora Sanitarnego. Gdy handel ma dotyczyć produktów pochodzenia zwierzęcego lub żywności złożonej z surowców zarówno roślinnych jak i zwierzęcych pismo powinno się kierować do Powiatowego Lekarza Weterynarii.

Takowa działalność zwolniona jest z obowiązku sporządzenia projektu technologicznego zakładu. Rolnicy sprzedający żywność wyprodukowaną we własnym gospodarstwie przy wykorzystaniu prywatnych pomieszczeń mieszkalnych (np. przy wykorzystaniu sprzętu i urządzeń w kuchni domowej) zobowiązani są do spełnienia wymagań rozporządzenia (WE) nr 852/2004 parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych, określonych w załączniku II w rozdziale III (uproszczone wymagania higieniczne). **Po pierwsze:** pomieszczenia i automaty uliczne mają być tak usytuowane, zaprojektowane i skonstruowane oraz utrzymywane w czystości, dobrym stanie i kondycji technicznej, aby uniknąć ryzyka zanieczyszczenia, w szczególności przez zwierzęta i szkodniki. **Po drugie:** muszą być dostępne odpowiednie urządzenia, by utrzymać higienę personelu (sanitariat z przebieralnią). **Po trzecie:** powierzchnie przeznaczone do kontaktu z żywnością powinny znajdować się w dobrym stanie, gwarantującym łatwe czyszczenie i w miarę potrzeby dezynfekcję. **Po czwarte:** należy zapewnić warunki do czyszczenia i dezynfekcji narzędzi do pracy i sprzętu. **Po piąte:** trzeba zapewnić odpowiednią ilość gorącej lub zimnej wody. **Po szóste:** należy zorganizować odpowiednie udogodnienia, warunki dla utrzymania i monitorowania właściwych parametrów termicznych żywności. **Po siódme:** środki spożywcze muszą być tak umieszczone, by uniknąć ryzyka ich zanieczyszczenia. **Po ósme:** trzeba zapewnić odpowiednie warunki dla higienicznego składowania i usuwania niebezpiecznych lub niejadalnych substancji i odpadów zarówno płynnych jak i stałych. Ktokolwiek, kto miał do czynienia z pracą w przemyśle żywnościowym, na pewno zdaje sobie sprawę, że jest to totalne minimum sanitarne. Takimi wymogami objęte mogą być również pomieszczenia zlokalizowane poza budynkiem mieszkalnym, przeznaczone do celów działalności przetwórczej.

Czy rozwój rolniczego handlu detalicznego ma przyszłość?

Myślę, że zdecydowanie tak, w szczególności w gminach wiejskich i miejsko-wiejskich o walorach turystycznych, gdzie popyt na zdrową,

swojską żywność jest duży i jak najbardziej uzasadniony. Rolnicy, w szczególności właściciele agroturystyk mogą poszerzyć własną działalność o legalne przetwórstwo, zwiększyć w ten sposób produkcję płodów rolnych, które w detalu, a zwłaszcza w postaci przetworzonej osiągną znacznie lepszą cenę niż w obrocie hurtowym.

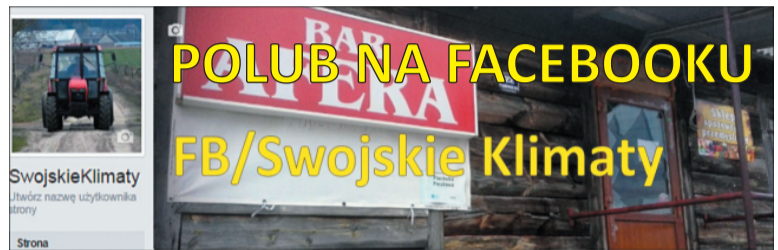
Nieduży kramik na sezon letni w centrum Tykocina, Supraśla czy Korycina ze świeżymi owocami, warzywami, ziołami, a do tego serami, kiełbasami i szynkami, domowym ciastem, drożdżówkami, miodami i oczywiście z dobrym chlebem powinien gwarantować zainteresowanie oraz letników przez cały sezon turystyczny w agroturystyce. Na wyjazd ogóreczki kiesz-

ne, wek smalcu i znowu przecież pyszny chleb. A po taki chleb i taki ser się wraca i to często. Nawet z Warszawy, a zwłaszcza z Białegostoku. Jak same mu się nie da, to znajomych się wyśle. No bo przecież przez żołądek do serca, z serca do wspomnień, „Proszę Pana, Pana reszta...” „Nie, nie, dziękuję... reszty nie trzeba”. Myślę, że mogłoby tak być.

Życzymy wszystkim lokalnym przetwórcom wypłynięcia na szersze wody i wypromowania własnych unikatowych marek, gwarantujących nam wszystkim zdrowsze i smaczniejsze życie.

Agnieszka i Kamil Świętorzeccy
Galeria Sztuki i Smaku „Opowieści z Narwi” - Tykocin, Plac Czarnieckiego 9

(www.facebook.com/Galeria-Sztuki-i-Smaku-Opowieści-z-Narwi)



SUM ZWANY ŚLEPCEM

(ciąg dalszy ze str. 5)

Kobus nabrawszy powietrza zanurkował pierwszy raz, drugi, trzeci. Z doświadczenia podwodnego dobrze znał miejsce przebywania dużych drapieżników. I już za trzecim razem zlokalizował suma.

Ogromna bestia stała nieruchomo pod największym nawisem, wystawał jej tylko ogromny łeb. Spotkali się oczyma. Kobus nigdy nie widział u ryby tak małych oczu, które jakby go zaczęły niepokoić. „Ślepiec?” - zadrwił. I nagle nie wiadomo czemu zadrżały mu ręce, mało nie wypadła kusza.

Nie miał czasu na myślenie, zajmowanie się detalami. Należało szybko odpalać harpun. Wymierzył kuszę rybnie prosto w brzuch. Ale ten był jak rozdzęty, którego grot mógł nie przebić, za małe na bokach będą wypusty, tędy nie załapie się rękoma i nie wlezie na jego grzbiet.

Ta kalkulacja mu przeleciała przez umysł szybko, jak błysk lasera. Musiała już być decyzja. Życie miał rozliczone matematycznie, że każda cząstka wiedziała co ma zrobić. Śmierć też jest matematyką!

Ostatni namiar!...Spust!!!

Wokół zawirowała czerni podobna do smoły, prawie nie przed sobą nie widział. Ale udało mu się rękę chwycić za grot w ciele ryby, jednak był on za krótki, zaraz się wysliznął. I teraz stało się to najgorsze. Czuł, jak jego ciało wbijało się w wodę, wodę, wodę twardą, jak betonowy mur. Sum ciągnął go na środek rzeki za sznur grotowy, który nieszczęśliwie ucepił się za zapiećcie pod szyją. Dusił się.

Szarpnął za sznur ręką, aby się uwolnić. Nic. Jego matematyczny umysł dalej już sam liczył zdarzenia, jak ustawiona maszyna, w którą nigdy nie wątpił.

Dokładnie po roku od opisanego zdarzenia błotnistą drogę wiodącą od Dawidowizny w stronę Sumowa kołysał się mały fiacik. Dało się jechać tylko dlatego, że przed wschodem słońca mróz ściął torfowe błota.

Samochód zatrzymał się nad samą rzeką, z niego z trudem wydostawał się nasz kusznik Kobus. Wprawdzie udało mu się tędy ujść z życiem w walce z sumem, ale po długim leczeniu, został na trwale inwalidą. Bez czapki, wsparty na kuli, przeniósł oczy stronę wschodzącego słońca.

Rubinowa tarcza popręcinana chmurkami przypominała trochę ogromny łeb „Ślepca”.

Kubusowi wydawało się, że to była tam jego dusza. W kątach oczu zaskrzykiły się łzy.

Duszę się miewa. Przychodzi ona do człowieka ze wschodem słońca. A potem odchodzi w inne miejsce, gdy ty jej nie masz jak przyjąć.

Wówczas stajesz się pustym...



Rozmowa z Miroslawem Kobeszko
- Rzecznikiem Rolniczego Komitetu Obywatelskiego.

CZAS NA WALEC?

Napisałiście kolejną petycję do Ministerstwa Środowiska dotyczącą stosunków: Dyrektor BbPN a rolnicy?

Tak napisaliśmy, ale ona ma zupełnie inną formę, stosunki diametralnie się zmieniły, co wyraża się choćby w nowym logo parku, które brzmiało: *w trosce o bagna*, a obecne jest: *w trosce o bagna i ludzi*, co już na starcie napawa optymizmem. Spotykamy się w różnych gremiach, ostatnio w Powiatowej Izbie Rolniczej w obecności przedstawicieli wszystkich zainteresowanych i decydentów lokalnych i w stosunkowo miłej atmosferze rozmawialiśmy - co przez ostatnie trzy lata było niemożliwe.

Wiadomo, że potrzebny jest kompromis, bez kompromisu z „lokalsami” nie egzystuje jeszcze żaden park narodowy, a podstawą kompromisu jest dobra wola.

Jakie problemy według rolników mogą naprawić właściwe stosunki z BbPN?

Główne, ciągle aktualne problemy to: odszkodowania rolnicze za szkody wyrządzone przez zwierzęta (w tym ASF, który powoduje szkody nie tylko w uprawach ale i gospodarskich hodowlach a co za tym idzie ogromne straty materialne) i dostęp do przetargów na koszenia w BbPN. Skupiamy się na tych dwóch problemach, które mogą się wykluczyć nawzajem po wnikliwej i rzetelnej analizie.

W skrócie mówiąc: gdyby strumień pieniędzy płynący za ekologicznymi decyzjami o ochronie dóbr parkowych poprzez wykazanie, umiejętnie skierować w stronę nadbiebrzańskich rolników a nie ich papierowych

pseudonaśladowców, problemy by znikły. Dając szansę na dodatkowy zarobek rolnikom miejscowym, którzy stanowią ze swoimi rodzinami 70% nadbiebrzańskiej populacji otwieramy możliwości zarobkowe dla ludzi, którym przemysł nigdy nie pomoże, a przyroda otrzyma konkretne wsparcie. „Rolnik z Warszawy” nigdy nie jest w stanie konkurować z miejscowym w ochronie przyrody, co pokazały już poprzednie pokolenia.

Obecne działania innowacyjne pseudorolników doprowadziły do stosowania w koszeniu kolczerek czyli bębnow nabitych kulcami, które w miejsce hedera zamocowane do rataków - niszczą wszystko na swojej drodze. Świat fauny i flory jest rozdrobniony i przemielony z bagnem, więc nie ma potrzeby zbierania i wywożenia masy zielonej co było największym kłopotem przetargowych dzierżawców.

Dzięki dziwnie sformułowanym przepisom przez poprzednią ekipę, pobierają kasę bez najmniejszych problemów w ramach unijnego programu rolnośrodowiskowego - nie wypełniając nawet obowiązków opłat za dzierżawę gruntów w BbPN. Wyjątkowo trafnie ujął to świętej pamięci Wojciech Młynarski w swoim kupiecie: „Przyjdzie walec i wyrówna”.

A kto sobie koleiny już wydeptał, Bierze szmalec i odwała partaninę
No to co, że forma brudna i że błędy tam i tu, Przyjdzie walec i wyrówna, przyjdzie walec i wyrówna...

A może by tak wyrównać walec?

Jan Kudrewicz - znany na Podlasiu garncarz, który od 18 roku życia zajmuje się garncarstwem ludowym, umiejętności przejął od dziadka - Marcina Bartosiewicza i ojca - Waleriana Kudrewicza, znanego twórcy ludowego.

Jest laureatem konkursów ogólnopolskich i regionalnych. Propaguje tradycje garncarskie, udostępniając swoją pracownię w ramach Szlaku Rękodzieła Ludowego Białostocczyzny.

Swoje prace prezentuje na wystawach, targach i kiermaszach - prowadząc pokazy wyrobu ceramiki siwej na kole garncarskim.

NIE ŚWIĘCI GARNKI LEPIĄ



fot P. Mecik - Archiwum Muzeum Podlaskiego

Jak jest droga od niepozornego kawałka ziemi do ślicznego dzbanka?

Specjalną, czystą glinę kopiemy na polu - z głębokości do trzech, czterech metrów. Wrzucamy przywiezione bryły do zbiornika, nazywanego kożuchem i składujemy - zalewając wodą, w której moknie cały tydzień.

Potem przechodzi przez maszynę - żelazne walce gniołą grudy i kamienie, żeby była plastyczna. Wtedy można ubić z niej taki kłus - kopiał gliny, który przepuszcza się 2 razy przez tę maszynę, która gniecie go i od powietrza. Odrzynam kłus gliny - już czystej, bez zanieczyszczeń i wyrabiam ją na ławie, jak drożdżowe ciasto.

Kiedyś nie było prądu, więc takie walce się kręciło kolbą, teraz mamy łatwiej. Gdzieś na pokazie, na jarmarkach, to tradycyjnie się kręci nogami. Tutaj mamy też koło elektryczne.

Potem przechodzi się na koło i kręci. Trzeba z tego kawałka gliny coś uformować. Za każdym wychodzi coś innego. Glina jest tak plastycznie wyrobiona, że spod rąk wychodzą różne cuda i kształty. Kiedy wyciskamy ją i podciągamy - rośnie na kole, jak na drożdżach.

Potem takim narzędziem palcami od środka wypycham, a innym nadaję kształt. Trzeba to wszystko robić z wyczuciem. Nie za mocno, bo się urwie lub spadnie. Możemy zrobić „maki-jaż” albo „pomalować” drapaną strukturę taką drucianą szczotką. Ale też delikatnie, żeby nie przeciąć. Potem przecieramy gąbką naczynie, żeby było delikatne i przyjemne w dotyku.

Kolejnym narzędziem robi się wzór, potem odcina tym drucikiem i zdejmujemy. Po wstawieniu na półkę, schnie przez kilka dni. Dlatego jest tutaj w pomieszczeniu trociny - grzeje żeby było ciepło. Latem nie trzeba oczywiście palić, ale zimową porą musimy grzać pomieszczenie, bo ktoś by żywem zamarzył.

Naczynia są różnokolorowe?

Te dzbanki, które są kolorowe - będą wypalane na ceglany kolor. Jeżeli chcemy zrobić naczynia szklawone, musimy je wypalić w kolorze naturalnym. Potem szkli się specjalnie jeszcze raz. Mamy piec elektryczny, w którym dwa razy się wypala i wychodzi kolor zielony albo brązowy - zależy od tego, jakie mamy szkliwa.

Potem kompletuje się cały piec i trzeba naczynia oczywiście wypalić.

Gdybyśmy wleli wodę te, które są tylko wyschnięte, zamieniłyby się z powrotem w glinę zamięniło. Dlatego używamy pieców do wypalania.

Kiedy skompletujemy cały piec, przenosimy do niego dzbanki. Wchodzę do środka i ustawiam jeden na drugim. Nie ma tu żadnych półek i regałów. Każdą dziurkę, szparkę trzeba załadować. Każde miejsce, szczelinę się zapycha - żeby jak najwięcej miejsca wykorzystać.

Kiedy piec jest załadowany, zastawia się go ceglami do samej góry. Na dole są lufta, a od tyłu palenisko. Wypalamy piec przez 24 godziny, dorzucając stopniowo polan, aż osiągniemy temperaturę 1000 stopni. Chcąc uzyskać naturalny kolor, zatulamy piec blachą i stygnie on przez dwa dni.

U nas jest tradycja siwaków. Wypalając je nie otulamy pieca, zastawiamy od dołu deski, między które sypie się oraz ubija ziemię i zostawia 20 cm otwór na górze.

Na koniec dodajemy smolne drzewo - smolinę, smolniki z żywicznej sosny albo korzenie, czyli karpinę. Dorzucamy do pieca i szczelnie go zamykamy. Dym nie ma prawa wyjść bokiem, czy góra i wchodzi w glinę - na wylot. Jasne dzbanki siedzą w piecu 2 dni, siwaki nawet sześć - siedem dni.

Niektórzy myślą, że są one malowane, grafitowane. A to naturalny kolor, którego nikt nie zmyje, nie zdrapie, już będzie wieczne - na tysiące lat taki. Jeżeli chcemy z siwego zrobić jasny - musimy z powrotem wsadzić do pieca wsadzić i wypalić. Innej drogi nie ma.

Skąd Czarna Wieś Kościelna?

Czarna Wieś Kościelna i jej nazwa zaczęły się od tego, że tutaj dom w dom się wyrabiał dachówkę, cegłę i naczynia do codziennego użytku. Teraz więcej się wyrabia ozdobnych.

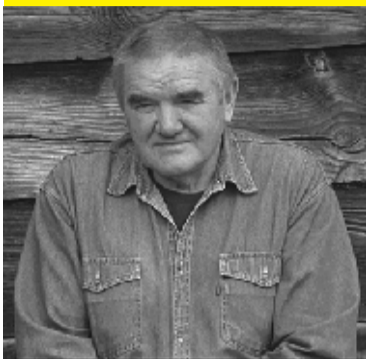
Czarna jest długą wsią i kiedy wypalało się piętnaście - dwadzieścia pieców, wydawało się, że cała płońie. Od tych dymów wzięła się nazwa miejscowości.

Historia wyrobów ceramicznych, sięga u nas XVII wieku, dzisiaj zostały już tylko 3 warsztaty.

Wiadomo, starsi ludzie odeszli, młodzi nie chcieli się uczyć. Widzieli, jak ciężko pracują rodzice. Zima, lato - na okrągło, ręce mokre. Poszli więc na lżejszy chleb do powstających w oko-

Daj mu Panie pokój... z widokiem na Biebrzę...

27 marca 2012 r. odszedł Wiktor Wołkow



Nikt tak jak Wiktor nie zdeptał Bagien Biebrzańskich. To Tobie zawdzięczamy kilkanaście tomów fotograficz-

nych, na temat przyrody i ludzi Podlasia, a szczególnie Twojej i naszej ukochanej Biebrzy.

My, jako pracownicy Biebrzańskiego Parku Narodowego jesteśmy Ci szczególnie wdzięczni za pejzaże, ptaki, albumy, wystawy, pokazy, dzięki którym ludzie z niemal całego świata mogli poznać i podziwiać uroki tego najpiękniejszego - jak sam mówiłeś - miejsca na świecie.

Tobie jako pierwszemu wręczyliśmy "Złotą Kartę Wstępu" do Biebrzańskiego Parku narodowego, za wybitne i trwale popularyzowanie unikalnej przyrody oraz dziedzictwa kulturowego Bagien Biebrzańskich.

Dzięki Tobie poznawaliśmy Biebrzę, której sami nie znaliśmy, z ziemi i powietrza, o świcie i zmierzchu, słoneczną i pochmurną, podczas wszystkich pór roku.

Wiktorze, Biebrza właśnie puściła, przyleciały pierwsze bociany, losie wracają na bagna, podziwiamy niepowtarzalny błękit rozlewisk z Burzyna i Strękowej Góry. Niestety, to pierwsza wiosna, której zabraknie na Twoich zdjęciach.

To pierwsza wiosna, którą witamy ze smutkiem i żalem po stracie wielkiego Przyjaciela Biebrzy i Mistrza Fotografii.

Podczas Twego ostatniego lotu w wieczność, będziemy Ciebie wypatrywali wśród ptaków nad Biebrzą.

Andrzej Grygoruk

Wiktor Wołkow - ... wyruszę pod koniec marca...

...tak się ostatnio umówiliśmy. Czekaliśmy cierpliwie i byłem pełen nadziei choć komunikaty lekarskie przerażały. Wyruszył sam, ale niedaleko, tylko za firankę delikatną, tiulową przez którą patrzył całe życie na tamtą stronę, nam niedostępną. Zawsze miałem wrażenie, że jego obiektyw przebija jakąś błonę oddzielającą dwa światy, pozornie jednakowe. Wtopił się wreszcie w naturę do której dążył uparcie pod przykrywką robienia zdjęć. Nie wszyscy mieli szczęście to zrozumieć. Zdjęcia robione obiektywem Wołkowa mają w sobie spokój naturalny, nastrój chwili tam właśnie panujący.

wtedy na etapie ślepej fascynacji nurkowaniem a on ten cudowny świat potrafił już zrozumieć a nawet utrwalić.

Zamienił życie na fotografię bez udawania i ozdóbek. Fotografował tylko czyste, często siermiężne życie, dostrzegając w nim to co inni dopiero mieli zobaczyć po latach. Nigdy nie wybierał mniejszego zła, zło nie istniało i tu się zgodziliśmy. Jego spokój pogoda ducha były wręcz zaraźliwe, on widział dobro przez swój czaro-

dziejski obiektyw, a ja przez wrodzoną naiwną ufność. Różniliśmy się cierpliwością, której ja nigdy nie miałem, ale może właśnie dzięki temu jeszcze się spotkamy. On będzie cierpliwie czekał ja będę gnął na złamanie karku, jak najprędzej za tą samą delikatną tiulową firanczką.

Z biebrzańskiego biotopu zginął cały gatunek, którego był jedynym przedstawicielem. Pozostali tylko „pstrykacze.”

Uścianek 31 marca 2012

Meandertalczyk Biebrzański



Jeszcze jako dziecko zetknęłam się z twórczością Wiktora Wołkowa...

w domu na strychu wśród wielu innych książek natknęłam się na potężny (tak mi się wtedy wydawało) album... w czerni i bieli... gdzie znalazłam ukochane konie... krowy... stogi... drogi... gdzie były wrony, krzyże i płoty... Ten czarno-biały świat pochłaniał mnie na wiele godzin... fascynowały chwile zatrzymane w kadrze... przerysowywałam je długopisem na deseczki wyproszone u stolarza... i zawsze drażniło mnie to... że moje rysunki nie są tak doskonale jak te fotografie - marzyłam, że kiedyś... kiedyś i ja pokażę, to co kocham w takich barwach... że zatrzymam chwile dla mnie najcenniejsze - by do nich wracać i cieszyć się wspomnieniami... wiem... że jeszcze czytać nie umiałam, bo treści nie pamiętam z tego czasu... a może obraz był dla mnie najważniejszy... Album ten stał się moim skarbem ukrywanym gdzieś w strychowych zakamarkach... by nikt nie odebrał mi tego świata... i towarzyszy mi do dziś... już bez okładki papierowej... ale tkanina i wypisane jakby ręcznie WOLKOW jest dla mnie pamiątką - wspomnieniem dzieciństwa... i marzeń o fotografii... które zaczynam realizować dopiero teraz... również... jak mój autor marzeń z dzieciństwa - na filmie...

Jego poznanie było dla mnie ogromnym przeżyciem... był dokładnie taki... jak wyobrażałam sobie w dzieciństwie... wielki... nie tylko posturą... ale i duchem... w jego obecności zawsze stawałam się dzieckiem... które ma marzenia... dla mnie Wołkow był... jest i będzie... jak czas... obecny i bez końca... w każdym koniu, krowie, płocie, wronie i krzyżu... w każdej drodze polnej i stogu siana... w każdej ludzkiej wiejskiej twarzy...

Agnieszka Zach

(www.biebrzanskawiedzma.pl)

Wiadomości Lokalne - kwiecień 2012

licy zakładów pracy.

Jeszcze kilka lat i tylko wspomnienie zostanie, że w Czarnej Wsi Kościelnej wyrabiano się ceramikę.

Żona wprawdzie nauczyła się garncarstwa na warsztatach, które u siebie prowadziłam, ale dzieci na razie nie - bo to same dziewczyny. Może kiedyś ktoś będzie coś lepił. Szkoda by było, gdyby zniknęła kilkusetletnia tradycja.

Jana Kudrewicza - jednego z ostatnich mistrzów Podlasia - wystuchał przy garncarskim kole

Krzysztof Pochodowicz

(Wiadomości Lokalne - październik 2013 r.)

e-lokalne.pl



ZnadBiebrzy.pl

AGROTURYSTYKA

Tu bije serce Biebrzy...



u Wilka

www.gugny.wirtualnabiebrza.pl

M.G. Wilczewscy - Gugny 7

(85) 738 50 63, 785 880 349

KARTACZ
czyli PODLASKA marka
...z Goniądza



kartacz.com

SKLEP

POD GAJEM GARMAŻERKA

że palce lizać...

Wszystkie potrawy są wykonywane i przygotowywane są na miejscu według własnych receptur, bez stosowania konserwantów i wzmacniaczy smaków.

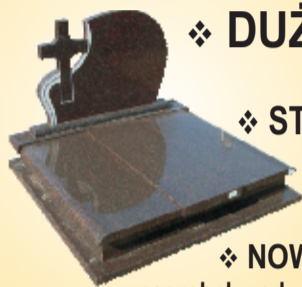
Mońki, Aleja Wojska Polskiego 59

tel. 503 324 999

Zapraszamy 7-19, Sobota 7-15



NAGROBKI KAMIENNE, PIWNICE



❖ DUŻY WYBÓR

OKOŁO 30 RODZAJÓW KAMIENIA

❖ STANDARDOWE LITERY GRATIS

❖ KAMIEŃ POLSKI

I IMPORTOWANY

❖ NOWE WZORY - ATRAKCYJNE CENY

nagrobek podwójny z montażem i literami - już od 5800 zł

RÓŻNE ELEMENTY KAMIENNE

DOLISTOWO STARE 79, TEL. 504 026 730

www.nagrobki.wirtualnie.info

PROSIMY O WCZEŚNIEJSZY KONTAKT TELEFONICZNY



AGROTURYSTYKA U SOŁTYSA

domowa kuchnia biebrzańska
"Dziabnięcie Bociana"

- nalewka dla gości
ognisko, grill, plac zabaw
dla dzieci
łódki, kajaki, rowery

Anna i Tomasz Jędrzejczak
Dawidowizna 27 k. Goniądza

tel. (85) 738 03 78

kom. 606 365 503

www.dawidowizna.wirtualnabiebrza.pl

CIEKAWY MIJAJĄCY I NIEZWYKLI LUDZIE

- tylko na:

www.ZnadBiebrzy.pl

www.facebook.com/ZnadBiebrzy

STACJONARNIE I INTERNETOWO

SZKOLENIA BHP

oraz inne USŁUGI BHP i P.POŻ.

BHP-Tanio.pl

511 797 444

WYBIERAJĄC NASZYCH REKLAMODAWCÓW - WSPIERASZ NIEZALEŻNE, LOKALNE MEDIA