

**W numerze ZM oferujemy naszym Czytelnikom  
wkładki tematyczne: „Weekend Europejski w  
Brodnicy” oraz Kampania  
Promocyjna „Zdrowie z naszych stawów”**



Fot. Paweł Stanny

Ryby słodkowodne są bogate w białko, tłuszcz, witaminy i minerały. Dlatego stanowią cenny posiłek nie tylko dorosłych, ale także osób chorych i dzieci. Więcej we wkładce z kampanii „Zdrowie z naszych stawów”.

MIEJSKI MIESIĘCZNIK SPOŁECZNO-KULTURALNY



**ZIEMIA**  
**MICHAŁOWSKA**

ISSN 1425-7718

BRODNICA

VII-VIII 2010, nr 7 i 8 (274-75)

Cena 0 zł

Następne wydanie „Ziemi  
Michałowskiej” we wrześniu

**Niedzielę 25 lipca warto spędzić  
w Brodnicy na Przedzamczu. W tym  
dniu od godziny 13.00 do 21.00 od-  
bywać się będzie V Międzynarodo-  
wy Jarmark Ekologiczny „Jarmark z  
królowną Anną”.**

Odbывая się od pięciu lat w Brodnicy Międzynarodowy Jarmark Ekologiczny i w tym roku zapowiada się interesująco. Jak co roku głównych organizatorów imprezy: Urząd Miejski w Brodnicy i Muzeum w Brodnicy wspierają organizacyjnie: Oddział Kujawsko-Pomorskie Stowarzyszenia Producentów Żywności Metodami Ekologicznymi „Ekoland”, Brodnicki Park Krajobrazowy, PGK oraz Stowarzyszenia Integracja i Współpraca.

- Podczas Jarmarku promujemy żywność ekologiczną, zdrowy styl życia i wszystko, co kojarzy się z ekologią, również ekologiczne paliwa i pojazdy – mówią organizatorzy imprezy. – Stąd stoiska z żywnością ekologiczną, kosmetykami ekologicznymi. Będą również stoiska: parków krajobrazowych, Nadleśnictwa Brodnica, artystów, rzemieślników, twórców ludowych.

Przez cały czas trwania imprezy na scenie oglądać będzie można występy zespołów muzycznych, tanecznych, pokazy sportowe. Gwiazdami sceny będą: zespół wokalny AVIV i zespół tańca towarzyskiego sportowego SWAY z Ukrainy oraz ponad 20-osobowa grupa z Senegalu. A poza sceną przez cały czas trwania imprezy przy poszczególnych stoiskach prowadzone będą konkursy dla dzieci i dorosłych.

Na terenie, gdzie odbywa się jarmark staną również: „Miasteczko Medyczne” i Miasteczko Ekologiczne, w którym zaprezentuje się Wydział Ochrony Środowiska UM i PGK oraz Fundacja Zielone Płuca Polski.

Równoległe z Jarmarkiem Ekologicznym prowadzona będzie Kampania Promocyjna „Zdrowie z naszych stawów”, której organizatorem jest Gmina Miasta Brodnicy. Kampania to szereg działań, które mają na celu promocję polskich ryb stawowych, w tym głównie karpia. Jak smakuje wędzony i sma-

## Czeka nas moc atrakcji



Fot. Iwona Sugalska

**Przed rokiem bawiliśmy się na jarmarku znakomicie. W tym roku na pewno będzie nie mniej ciekawie**

żony karp, będzie można przekonać się osobiście, bo przygotowano 10 tysięcy porcji tej ryby do degustacji.

Potrawy z karpia i nie tylko przygotowywać będzie podczas dwugodzinnego pokazu kulinarnego Pascal Brodnicki. Szczegółowy program wszystkich imprez odbywających się w sobotę i niedzielę 24 i 25 lipca znaleźć można na stronie [www.brodnica.pl](http://www.brodnica.pl) i w dzisiejszym wydaniu „Ziemi Michałowskiej”. Bezpośrednią transmisję z imprezy będzie można oglądać na antenie TVP Bydgoszcz w godzinach 17.00 – 19.00.

(zm)

### Podczas V Międzynarodowego Jarmarku Ekologicznego będziemy promować dbałość o zdrowie. Skorzystaj z bezpłatnych badań

**1. Badania mammograficzne:** bezpłatne dla pań w wieku 50-69 lat, dla pozostałych chętnych pań z innych grup wiekowych odpłatność 70 zł za badanie, badania dotyczą wykrywania zmian w piersiach. Rejestracja telefoniczna: bezpłatna infolinia 800-160-168 lub (61) 855-75-28, podstawą wykonania badania jest dowód osobisty i ważny dokument ubezpieczenia. Godziny 9.00-15.00.

**2. Diagnostyka i edukacja kardiologiczna** w ramach programu profilaktycznego „Zadbaj o swoje serce” od 9.00-18.00 badania EKG, konsultacja kardiologiczna, badanie w kierunku czynników

ryzyka chorób serca, konsultacja dietetyka, pomiar ciśnienia krwi oraz oznaczenie BMI.

**3. Program dla dzieci i młodzieży „ABC bezpieczne dziecko”** - gry i zabawy z animatorami zabawy, porady profilaktyka do spraw uzależnień od 15.00-18.00.

**4. Pokaz** ratownictwa medycznego z nauką reanimacji.

**5. Edukacja** przeciwnowotworowa, nauka samobadania piersi i jąder w kierunku wczesnego wykrywania zmian nowotworowych, porady dotyczące unikania czynników ryzyka zachorowania na nowotwory. W trakcie całej imprezy edukator do dyspozycji gości Jarmarku.

**Organizatorzy V  
Międzynarodowego  
Jarmarku Ekolo-  
gicznego** dziękują  
firmom i osobom  
prywatnym za po-  
moc w organizacji  
imprezy

**Nasi sponsorzy to:**

- \* US.EN.EKO Sp. z o.o.
- \* „Seni” Sp. z o.o.
- \* PGK Sp. z o.o.
- \* Wytwórnia Opakowań Kartonowych S. i S. Wiśniewscy
- \* PHU AGNO Sp. z o.o.
- \* Beata i Marian Żebrowscy
- \* FUPF „Ib” sp.j.
- \* PEC Sp. z o.o.

- \* Zakład Produkcji Cukierniczej Vobro
- \* MPWiK Sp.z o.o.
- \* Przedsiębiorstwo Budowlane KOM-BUD
- \* Przedsiębiorstwo Drogowo-Budowlane Sp. z o.o.
- \* Z.M.P. VIDOX
- \* Przedsiębiorstwo PERFECT- DOM
- \* Firma Turystyczno-Handlowa Henryk Kowalski



## Ptasia rodzina

Brodniczy przybyła kolejna atrakcja wzbogacająca panoramę miasta. Mowa o rzeźbach ptaków, które ustawione zostały w sąsiedztwie fontanny miejskiej w parku Anny Wazówny. Odlane w brązie ptaki (6 sztuk) przedstawiają m.in. łabędzia, perkoza i kaczki. Ich żywe okazy widzimy m.in. podczas spacerów nad Drwęcą i Niskim Brodnem. Autorem zespołu rzeźb jest Paweł Jackowski, artysta rzeźbiarz z Warszawy.

Powstanie rzeźb ma przyczynić się do uatrakcyjnienia naszego miasta. Stwarzamy kolejne miejsce, w którym przyjemniej będzie odpoczywać. W następnych latach brodniczanie mogą liczyć na dalsze takie inicjatywy – powiedziała autorka pomysłu, kierownik biura informacji i promocji miasta Brodnicy, Zdzisława Marciniak.

(sta)



Fot. Paweł Stanny

**Rzeźby ptaków - Nowe miejskie rzeźby jeszcze nie pojawiły się na dobre w parku, a już wzbudziły zainteresowanie przebywających w Brodnicy turystów z Litwy**

## Dżem dobry jak zawsze



Dżem podczas koncertu w Brodnicy 3 lipca

Choć camping muzyczny dawno należy do przeszłości, do Brodnicy zawitała ponownie supergrupa „Dżem”, przypominając o tym, że miasto było kiedyś jedną ze stolic polskiego bluesa. Koncert, który 3 lipca odbył się na małej płycie stadionu, składał się z dwóch części i był chyba najlepszym występem grupy w Brodnicy od czasów, gdy w składzie znajdował się charyzmatyczny wokalista Ryszard Riedel.

W pierwszej części muzycy zaprezentowali materiał muzyczny, który znajdzie się na nowej płycie długogrającej (m.in. utwory *Strach i Żyj mały żyj*). W drugiej części fani zespołu, a zebrało się ich ponad tysiąc, mogli posłuchać starych przebojów wyłansowanych przez zespół jeszcze z wokalistą Ryszardem Riedlem.

(sta)

## Brodnica za Komorowskim



**Prezydent elekt - Bronisław Komorowski, jeszcze jako kandydat PO na najwyższy urząd w państwie, na rynku z brodnicznami**

W ostatnim dniu kampanii wyborczej na prezydenta RP do Brodnicy przyjechał kandydat PO Bronisław Komorowski. Witany na Dużym Rynku przez burmistrza miasta Wacława Derlickiego i tłumy mieszkańców, pozował z brodnicznami do pamiątkowych zdjęć, a następnie przeszedł na scenę, z której przemówił do zgromadzonych.

Tutaj też otrzymał z rąk burmistrza replikę szabl szlacheckiej – karabeli. Dar ten przyjął z radością zapewniając, że wykorzysta

ją wyłącznie symbolicznie. Po około półgodzinnym pobycie na rynku gość przyjął zaproszenie burmistrza do odwiedzenia magistratu. Później obejrzał fabrykę opatrunków Seni i opuścił Brodnicę, udając się do Działdowa.

Przypomnijmy, że nie była to pierwsza wizyta Bronisława Komorowskiego w naszym mieście. 6 czerwca ub. roku, jeszcze jako marszałek sejmu, gościł w brodnickim muzeum na otwarciu wystawy zdjęć Ryszarda



**Z szablą od burmistrza Brodnicy**

Kapuścińskiego. W II turze wyborów prezydenckich 4 lipca, Bronisław Komorowski uzyskał w Brodnicy 59,72 proc. głosów. Jego rywal – Jarosław Kaczyński 40,28 proc..

**Tekst i fot. Paweł Stanny**

## Spis Rolny 2010

### **Droga Gospodyni! Szanowny Gospodarzu!**

Od 1 września do 31 października 2010 r. odbędzie się w naszym kraju Powszechny Spis Rolny. Będzie to pierwszy spis realizowany od czasu przystąpienia Polski do Unii Europejskiej i jednocześnie pierwszy przeprowadzony w tym samym terminie i w tym samym zakresie tematycznym we wszystkich 27 państwach członkowskich UE.

Organizatory zwracają się do Państwa z serdeczną prośbą o udział w tym historycz-

nym badaniu i życzliwe przyjęcie odwiedzających Państwa rachmistrzów spisowych.

Powszechny Spis Rolny odbędzie się wprawdzie dopiero jesienią br., jednak badanie dotyczyć będzie stanu w dniu 30 czerwca 2010 r. lub okresu od 1 lipca 2009 r. do 30 czerwca 2010 r. (czyli umownego roku gospodarczego).

Zanotowanie przez Państwa najważniejszych informacji o stanie gospodarstwa na dzień 30 czerwca 2010 r. zdecydowanie ułatwi i przyspieszy przeprowadzenie właściwego spisu.

Więcej informacji na stronie: [www.spis.gov.pl](http://www.spis.gov.pl)

## Chagall na wakacje

**W brodnickim Muzeum otwarto wystawę pt. „Marc Chagall. Ilustracje do Biblii i inne litografie”.**

Ekspozycję tworzy 41 litografii z powstałego w 1956 roku cyklu ilustracji do Biblii oraz 25 litografii o różnorodnej tematyce.

Marc Chagall (1887-1985) był malarzem, grafikami i scenografem. Zaliczany do kręgu twórców tzw. Ecole de Paris. Największe sukcesy odniósł w malarstwie i grafice. Jego obrazy cechuje lekka deformacja kształtów w połączeniu z ekspresyjnym kolorystycznym z przewagą czerwieni i błękitów.

Wiele tematów jego prac wiąże się z kulturą ludową społeczności żydowskiej, z której się wywodził. Bohaterowie tych prac przenikają ze świata realnego w fantastyczny (Zakochani nad miastem z 1915 roku). Wystawa prezentowana w muzealnej Galerii „Brama” przy Małym Rynku czynna będzie do połowy września. Naprawdę warta jest obejrzenia.

Zapraszamy również turystów, którzy odpoczywają na Pojezierzu Brodnickim. Wszystkie obiekty Muzeum w Brodnicy czynne są codziennie od 10 do 17.

(sta)



**Bartosz Markuszewski z Muzeum w Brodnicy tuż przed otwarciem ekspozycji**

## Pracowali na rzecz miasta

Podobnie jak w całym w kraju, także w Brodnicy świętowo 20. rocznicę powstania samorządu terytorialnego. Główne uroczystości odbyły się 26 maja w sali widowiskowej w domu kultury.

Rocznica stała się okazją do nagrodzenia osób, które w ciągu ostatnich 20 lat wspierały działania samorządu w Brodnicy, przyczyniając się w rozmaity sposób do rozwoju miasta. Wszystkich, m.in. byłego wojewodę toruńskiego Bernarda Kwiatkowskiego i marszałka województwa Piotra Całbeckiego, nagrodzono pamiątkowymi obrazami z wizerunkami miasta wykonanymi w porcelanie. Na wniosek burmistrza Wacława Derlickiego Złotym Krzyżem Zasługi odznaczono Zenona Rosińskiego. Medal Złoty za Długoletnią Służbę wręczono Krystynie Stabuszewskiej, a srebrne otrzymały: Maria Rutka Celmer i Ewelina Świątkowska. Brązowy Medal za Długoletnią Służbę dostała Ewa Nadrowska.

(sta)



Fot. Paweł Stanny

**Grupa nagrodzonych osób podczas jubileuszowych uroczystości**

**Ziemia Michałowska**  
Miejski Miesięcznik Społeczno-Kulturalny  
Wydawca: Miejska i Powiatowa Biblioteka Publiczna w Brodnicy

Redakcja: Paweł Stanny - redaktor naczelny, Zdzisława Marciniak - z-ca red. naczelnego, Wojciech Kupczyk, Tadeusz Kuroś, Iwona Sugalska. **Współpraca:** Halina Siekierska, Anna Murawska, Marian Bizan, Jerzy Wultanski, Anna Kupczyk, Anna Biłas  
**Adres redakcji:** ul. Zamkowa 1, 87-300 Brodnica tel. (0-56) 49-822-47. W piątki w godz. od 14.00 do 16.00 czekamy również na tel. nr (0-56) 49-303-63.

Adres internetowy: [ziemiamichalowska@onet.eu](http://ziemiamichalowska@onet.eu)  
Redakcja zastrzega sobie prawo skrótu nadesłanych materiałów.  
Skład: Wydawnictwo Kujawy [www.kujawy.media.pl](http://www.kujawy.media.pl)





**Burmistrz Brodnicy  
zaprasza na  
Kampanię Promocyjną**

**"Zdrowie z naszych stawów"**

**24-25 lipca 2010 r.  
na Przedzamczu w Brodnicy**

**W programie:**

**24.07.2010 r. sobota**

godz. 14.00 – 16.00

Seminarium promocyjne „Zdrowie z naszych stawów” – Pałac Anny Wazówny

godz. 18.00

Otwarcie wystawy fotograficznej „Piękno z naszych stawów” – piwnice zamkowe

**25.07.2010 r. niedziela**

parking przy Pałacu Anny Wazówny

godz. 13.00

Rozpoczęcie Kampanii Promocyjnej „Zdrowie z naszych stawów”

godz. 13.15 – 17.00

Gry, zabawy i konkursy dla publiczności, dotyczące karpia i ryb hodowanych w polskich stawach

godz. 13.30 – 15.30

plener plastyczny dla dzieci „Karp i jego środowisko”

godz. 13.30 – 16.00

Degustacja ryb, indywidualne porady dietytyka , kino rybne

godz. 14.00 – 15.00

Spotkanie z Janem Motylem - autorem książek o karpie dla dzieci

godz. 15.00 – 17.00

Pokaz kulinarny w wykonaniu Pascala Brodnickiego

godz. 17.00

Uroczyste wręczenie nagród i statuetek rybnych w organizowanych konkursach, podsumowanie kampanii promocyjnej „Zdrowie z naszych stawów”



**Gmina  
Miasta  
Brodnicy**



ZRÓWNOWAŻONY KOTWISZ SEKTORA WYKŁADNICTWA  
I NADBRZEŻNYCH OBSZARÓW RYBACKICH

Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków finansowych Europejskiego Funduszu Rybackiego zapewniającą inwestycję w zrównoważone rybołówstwo



Gmina  
Miasta  
Brodnicy



Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków finansowych Europejskiego Funduszu Rybackiego zapewniającą inwestycję w zrównoważone rybołówstwo

# 1000 lat karpia w Polsce

**Początki karpia w Polsce sięgają przełomu XII i XIII wieku. Rybę sprowadzono z Czech i Moraw za sprawą cystersów. Szybko rozpowszechniła się na stołach polskich domów.**

Najpierw karpie trafiały na stoły książęce, a potem królewskie. Z czasem na rybę tę mogli pozwolić sobie także mniej zamożni mieszkańcy Polski.

Spożywaniu karpia w średniowiecznej Polsce sprzyjały bardzo częste posty.

Obszarami, na których w przeszłości najbardziej rozwinęła się gospodarka hodowlana karpia była Małopolska, Lubelszczyzna oraz Górną i Dolną Śląsk.

Obszary te w dalszym ciągu przodują w produkcji karpia. Do listy tej należy dołączyć również zachodnią Wielkopolską oraz pojezierza na północy kraju.

Karp uchodzi za najważniejszą obecnie rybę hodowaną w naszym kraju (80 procent zarybień wód otwartych). W stanie dzikim w Polsce praktycznie nie występuje.

Obecnie w naszym kraju produkuje się ok. 20 tysięcy ton karpia konsumpcyjnego. Produkcja odbywa się na przestrzeni 70 tys. hektarów, które odgrywają ważną rolę biologiczną i krajoobrazową.

Karp dał swoją nazwę największej rodzinie ryb słodkowodnych żyjących w Europie Środkowej (karpiołate).

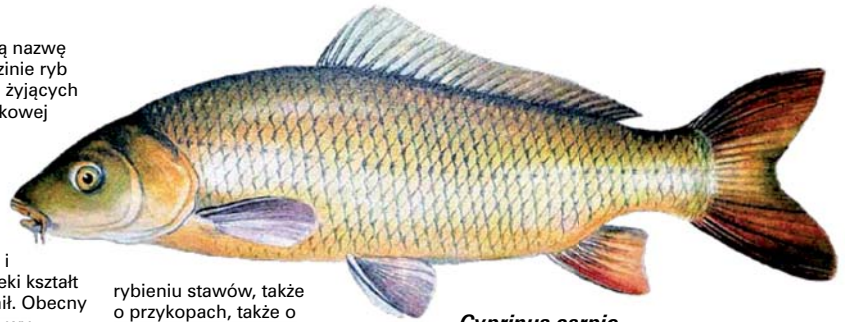
Jego przodkiem był sazan żyjący dziko w wodach otwartych południowej Europy i Azji. Poprzez wieki kształt karpia się zmienił. Obecny karp jest bardzo wygrzbiecony. Posiada kilka odmian, które najprościej rozpoznać po ułuszczeniu.

Pierwsza książka polska poświęcona gospodarce rybnej pochodziła z 1573 roku i nosiła tytuł: „O sprawnym sypaniu, wymierzaniu i

rybieniu stawów, także o przykropach, także o warzeniu i prowadzeniu wody. Książka wszystkim gospodarzom potrzebna”. Jej autorem był Olbrycht Strumieński zarządca dóbr Firlejów w Balicach.

W 1880 roku na wystawie rolniczej w Berlinie zaprezentowano wyhodowaną przez Adolfa Gasza z Kaniowa koło Czechowic tzw. Karpia Galicyjskiego.

Przełomowym krokiem w gospodarce związanej z karpem było zastosowanie hodowli przesadkowej. Metodę tę odkrył w 1870 roku Tomasz Dubcz – mistrz rybacki w dobrach Habsburgów. Pozwoliła ona skrócić hodowlę karpia do 3 lat.



*Cyprinus carpio - dzika forma rzeczna z Dunaju*

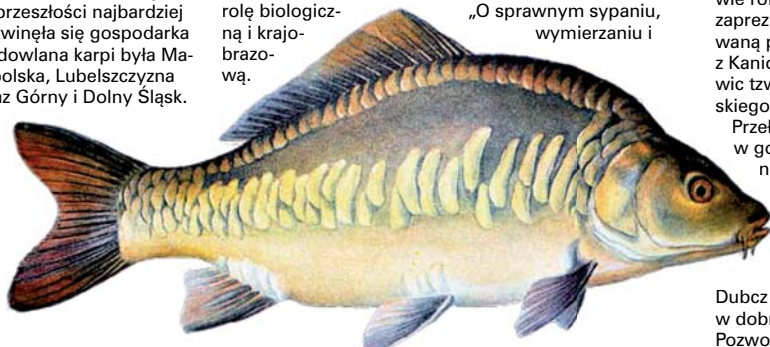
W hodowli karpia, w celu dokarmiania, stosuje się żyto, pszenicę, jęczmień i kukurydzę. Podstawą hodowli jest jednak stworzenie karpiovi jak najlepszych warunków naturalnych do odżywiania w wodzie. W tym celu stawy są specjalnie przygotowane w okresie jesienno-zimowym.

Staw karpiovy to oprócz miejsca do hodowli karpia także obszar wykorzystywany często za zbiorniki retencyjne.

W sąsiedztwie stawów karpiovych występują często rzadkie gatunki zwierząt i roślin. Spotkać

można m.in. bielika, bociana czarnego, zimorodka, różne gatunki gęsi, dwa gatunki łabędzi: niemy i krzykliwy. Występują też ssaki jak bóbr, piżmak, borsuk i norka.

Hodowla karpia sprzyja rozwojowi bazy agroturystycznej oraz powstawaniu łowisk dla amatorów w ramach projektu współfinansowanego z funduszy unijnych pod nazwą „Rybołówstwo i przetwórstwo rybne 2004- 2006”.



*Cyprinus carpio - lustrzeń szeregowy*

## Karp

(*Cyprinus Carpio*)

**Pochodzenie:** W formie dzikiej (sazan) występował pierwotnie w Europie południowo-wschodniej (rzeki Dunaj i Cisa) oraz w zachodniej Azji.

Najwcześniej udomowiany w Chinach (V wieku p.n.e.). W Europie pierwsze wzmianki o karpie pochodzą z roku 350 p.n.e. W średniowieczu od VII do XII wieku popularnie hodowany przy klasztorach na terenie dzisiejszej Francji, Belgii, Niemiec i byłej Jugosławii. Rozwój hodowli karpia w stawach rozpoczął się między XV a XVI stuleciem.

**Występowanie:** W naturalnych warunkach karp przebywa w wodach stojących lub wolno

plujących. Sprawdzoneymi siedliskami karpia są stawy, jeziora nizinne, zbiorniki zaporowe, stawy i wyrobiska. Ogólnie na świecie zlewiska mórz: Czarnego, Kaspijskiego i Aralskiego.

**Morfologia:** Posiada wydłużone ciało, bardzo lekko bocznie ścięzione, linia boczna jest słabo zaznaczona; głowa duża z wysuwaną paszczą bezzębną. Przybiera ciemnobrunatne i żółtobrunatne barwy w zależności od warunków środowiskowych. Otwór gębowy z dwoma małymi wąsikami przy górnej wardze oraz dwoma mniejszymi w kącikach warg.

**Rozród:** Dojrzeva w 3-4 roku życia, samce rok wcześniej niż samice. Trze się w płytkiej, silnie zarosniętej wodzie. Tarło przebiega bardzo hałaśliwie, w

jego trakcie tarlaki bardzo często wyskakują ponad powierzchnię wody. Samica o ciężarze 5kg może złożyć 600 000 – 800 000 jaj. Ikra (jaja) są przyklejane do roślinności wodnej. Wylęg następuje po 3-5 dniach. Larwy zaraz po wylęgu mierzą około 5 mm. Po osiągnięciu około 2 cm długości zaczynają odżywiać się fauną denną. W pierwszym roku życia od 15 do 500 gram. W drugim roku od 100 do 1000 gram, a w trzecim od 350 do 2000 gram.

**Żerowanie:** Żeruje głównie przy dnie, wydając szczątki organiczne np. nasiona roślin. Odżywia się także drobnymi zwierzętami wodnymi, owadami i ślimakami. Ryba ciepłolubna, płochliwa, żyjąca w stadach.

**Waga:** Może osiągnąć ponad 1 m długości i masę 30 – 32 kg.

### Niektóre odmiany karpia:

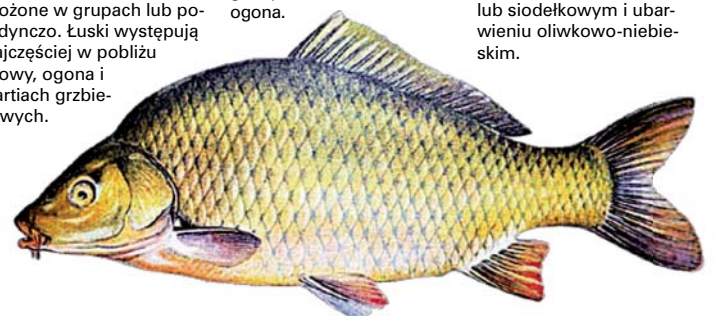
**Lustrzeń,** karp królewski (dawniej karp galicyjski) – odmiana wyhodowana w Polsce, w Kaniowie. Łuski nie pokrywają całego ciała, lecz znajdują się w różnych miejscach i są ułożone w grupach lub pojedynczo. Łuski występują najczęściej w pobliżu głowy, ogona i partiach grzbietowych.

**Karp pełnoluski** - ma nieproporcjonalnie małą głowę w stosunku do tułowia. Cały pokryty drobną łuską.

**Karp bezłuski (golec)** - jest całkowicie lub prawie całkowicie pozbawiony łusek. Jeżeli występują, to tylko tuż pod płetwą grzbietową. Cechą charakterystyczną jest także bruzda, szrama przechodząca od głowy do ogona.

**Karp koi** - pochodzi z Japonii. Ozdobna odmiana z efektywnym ubarwieniem – białe, zwykle z plamami pomarańczowymi, czerwonymi lub czarnymi. Często hodowany w ozdobnych zbiornikach przydomowych, w stawach, oczkach wodnych.

**Karp zatorski** - jest lustrzeniem o ułuszczeniu wieńcowym, strzałkowym lub siodełkowym i ubarwieniu oliwkowo-niebieskim.



*Cyprinus carpio – karp pełnoluski (hodowlany)*





**Karaś**

Pochodzi z rodziny karpiowatych. Od karpia różni się m. in. mniejszą głową, brakiem wąsów oraz ciemnym pasem u nasady płetwy ogonowej.

Rośnie wolniej niż karp. Osiąga przeciętny ciężar 0,25 kg. Niektóre sztuki dochodzą do 0,75 kg. Karaś może przeżyć krótkie okresy beztlenu. Rozmnaża się z końcem wiosny i początkiem lata. Nie uznawany za rybę sportowego połowu. Czasem wykorzystywany jest jako przynęta na szczupaka.

Mięso karasia jest bardzo smaczne, ale z racji przebywania ryby w wodach bagni- stych, niekiedy czuć je mułem.



**Staw w Gutowie**

## Szczupak

Najbardziej drapieżna ryba śródlądowa. Ma zęby skierowane do wewnątrz przez co ofiara nie może się uwolnić z jego pyska. Żyje zwykle samotnie i pro-



wadzi osiadły tryb życia. Przeciętnie osiąga długość 1 metra i ciężar od 10 do 15 kg. Najchętniej żywi się płocią i okoniem (50-70 proc. udziału w pokarmie). Na 1 kg wagi zjada 4-6 kg ryb. Nie stroni też od polowania na inne szczupaki o podobnej wadze.

Na najlepszą porę do wędkowania na szczupaka uznaje się poranne, chłodne, jesienne dni. Najbardziej znaną metodą połowu jest łowienie na żywcza, mając za przynętę karasia, okonia lub kielbia. Mięso szczupaka jest bardzo smaczne, ale ustępuje ono rybom łososiowatym.

# Inne znane ryby z naszych stawów



**Sum**

Ma szeroki, uzbrojony w drobne zęby pysk, który świadczy o jego drapieżnym trybie życia. Bardziej kojarzony jest jednak za sprawą długich wąsów. Podczas żerowania (często bardzo blisko brzegu) swą obecność zdradza wydawaniami dźwięków przypominających rechot żab. Samce suma żyją po 30 lat i więcej.

Po 7 latach życia suma osiąga 4-7 kg. Duże osobniki ważą po 30 – 50 kg. Sum należy do ryb trudnych do złowienia z uwagi na swą taktykę utrudniającą połów. Pojedynki z tą rybą wygrywają zwykle doświadczeni łowcy.

Najlepiej zasadzić się na suma po zmierzchu, w czerwcu, podczas bezchmurnej pogody. Należy mieć solidne, wytrzymałe wędzisko, duży zapas żyłki. Łowi się na martwą i żywą rybę. Mięso suma uchodzi za doskonałe, choć jest ciemne i dość tłuste. Bardzo dobrze smakuje wędzony.

## Leszcz

Ciało ma mocno spłaszczone i silnie wygrzbiecone. Płetwa ogonowa szeroka. Przeciętnie osiąga 2,2 – 2,7 kg wagi, ale trafiają się okazy o większej wadze. Leszcz trzyma się w dużych stadach. Jego obecność cechuje duże mącenie mułu dennego w poszukiwaniu pokarmu. Czasem można zauważyć stado leszczy tuż pod powierzchnią wody. Oznacza to, że ryba w tym miejscu będzie żerować.



## Amur biały

Ciało amura jest wydłużone, minimalnie bocznie spłaszczone. Żyje nawet do 15 lat i może osiągnąć nawet 50 kg. Zimuje w stawie w jego najgłębszym miejscu. Już na przełomie kwietnia i maja lubi pojawiać się tuż pod powierzchnią wody, często wystawiając nad powierzchnię płetwę grzbietową. Najczęściej żeruje w płytkich, nagranych miejscach, żywiąc się roślinnością. Uchodzi za cenną zdobycz wędkarską.



## Lin

Jest rybą popularną niemal jak karp. Lubi miejsca zasobne w roślinność. Ma ciało opływowe, krepce. W kącikach pyska ma dwa małe wąsiki. Uchodzi za rybę silną, dość



trudną do złowienia, ponieważ po zacięciu szybko kryje się w wodnej roślinności. Łowione egzemplarze mają 2,3 – 2,7 kg wagi. Maksymalnie dorosłe osobniki mają do 30 cm. Najlepsza pora do połowów linów to świt i zmierzch.



**Z takim sprzętem można łowić**

## Rośliny żyjące w stawach

**Mech zdrojek.** Jest jedną z roślin, które przez najdłuższy czas pozostają zielone

**Wierzby.** Nadmierny rozrost wierzby może spowodować zanik stawu. Korzenie powodują przeniesienie wody w głąb gleby.

**Osoka aleosowata.** Jest rośliną pływającą. Jej długie i wąskie liście są otoczone haczykowatymi kolcami. Liście mają kształt podobny do niektórych gatunków aloesu. Pochodzi z Ameryki Północnej

**Rzęsa trójrowkowa.** Posiada bardzo charakterystyczny kształt. W okresie kwitnienia można ją spotkać na powierzchni wody. Ich barwa jest zielona. Bywają również rzęsy przeźroczyste, cienkie, płaskie. Stanowi pokarm ptactwa wodnego.

**Pływacz zwyczajny.** Pływa w wodzie, a nad powierzchnię wody wystają jego żółte kwiaty. Jest „mięsożerny” Najbardziej charakterystyczne są jednak pęcherzyki, które służą roślinie do chwytania planktonu. Posiada pęcherzyki z kłapką, która otwiera się do

środka. Gdy w pobliżu znajdzie się jakiś planktonowy organizm, kłapka otwiera się gwałtownie, zasysając go do środka. Zwierzę ginie w pułapce i tam zostaje strawione.

**Żabieniec babka wodna.** Zawdzięcza swą nazwę podobieństwu liści do spotykanej na trawnikach babki zwyczajnej. Rosnące nad wodami żabieniec łatwo poznać po kształcie liści i białych kwiatach. Żabieniec jest rośliną trującą.

**Rdestnica pływająca.** Spotykana jest w bardzo różnych zbiornikach - od dużych jezior do małych stawów. Pływające liście rdestnicy ułatwiają im utrzymywanie się na powierzchni pomimo fal.

### Ptactwo żyjące nad stawami

Kaczka krzyżówka  
Kawka (krukowate)  
Gawron (krukowate)  
Sroka (krukowate)  
Smieszka

### Płazy żyjące w stawach

Żaba jeziorkowa  
Traszka zwyczajna

### Bezkręgowce żyjące w stawach

Skąposzczety  
Ośliczka  
Pijawki ( w tym pijawka lekarska)  
Nartniki  
Wioślaki  
Żyrytwa kluskowata  
Larwy jętek  
Larwy muchówek  
Chrzaszczki krętakowate  
Chrzaszczki wodne

Źródło wiadomości o rybach i ilustracje:

J. Holcik, J. Mihalik, Ryby śródkowodne, Warszawa 1971  
B. Howes, Kurs wędkowania, edycja polska 1997  
Ryby śródkowodne Polski. Praca zbiorowa pod redakcją Marii Brylińskiej. Warszawa 1986



**Gmina  
Miasta  
Brodnicy**



**Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków finansowych Europejskiego Funduszu Rybackiego zapewniającą inwestycję w zrównoważone rybołówstwo**





Gmina  
Miasta  
Brodnicy



Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków finansowych Europejskiego Funduszu Rybackiego zapewniającą inwestycję w zrównoważone rybołówstwo

### KARP PIECZONY

**Maria Gałusza** – mieszkanka Brodnicy

- Przy czyszczeniu ryby pamiętamy o schowaniu kilku łusek do portfela. Ich obecność pomaga w przyciągnięciu pieniędzy przez cały rok. Warunkiem koniecznym jest jednak, aby był to karp wigilijny.

Karp pieczony

Składniki:

karp - 1 sztuka, pół łyżeczki soli, 3 ząbki czosnku, pęczek natki pietruszki, kilka gałązek tymianku, łyżka masła, 6 cienkich plasterków słoniny lub bekonu

Przygotowanie:

Karpia wymoczonego, oskrobanego i umytego (bez głowy i ogona) natrzeć dokładnie solą rozartą z czosnkiem. Pozostawić na godzinę w chłodnym miejscu. W tym czasie żaroodporne naczynie posmarować masłem. Do brzucha ryby włożyć posiekany pęczek pietruszki, spiąć wykałaczką. Karpia ułożyć w naczyniu, na wierzchu położyć plasterki słoniny i gałązki tymianku, wstawić na około 30 minut do gorącego piekarnika. Podawać z ziemniakami posypanymi pietruszką.



### KARP W ŚMIETANIE

**Marek Dąbrowski** - gitarzysta zespołu Nocna Zmiana Bluesa

- Aby wydobyc wszystkie walory smakowe karpia warto skropić go sokiem z cytryny i umieścić na około 2 godziny przed przyrządzeniem w lodówce.

Karp w śmietanie

Składniki:

karp, por - 1 kg, seler - ok. 1 kg, marchew, sól, pieprz, śmietana

Przygotowanie:

Zetrzeć warzywa na tarce. Pokroić karpia w kawałki. Sprawionego i pokrojonego karpia przykryć warzywami i pozostawić na 24 godziny. Warzyw musi być sporo, tak aby bez problemu można było przykryć karpia kołderką. Następnego dnia karpia przełożyć do brytfanki, dotrzeć świeżych warzyw - pora, selera i marchew - i dołożyć w brytfance do tych, w których marynowany był karp. Posolić i popieprzyć do smaku. Całość zalać śmietaną 30 proc. Piec w piekarniku przez około 1,5 godziny.



**Agnieszka Aranowska** - studentka

- Karp najbardziej smakuje w wigilię. Nie wyobrażam sobie wigilii bez karpia w galarecie. Przyrządzam go własnoręcznie i zawsze smakuje mojej rodzinie.

Karp w galarecie

Składniki:

Jeden sprawiony karp (max.1,5 kg), duży pęczek włoszczyzny (bez kapusty), 1 cytryna, 1 cebula, 3 łyżki rodzynek, 1,5 łyżki żelatyny, ziele angielskie, listek laurowy, sól, kilka ziarenek pieprzu, czarnego i czerwonego.

Przygotowanie:

Warzywa obrać, rybę opłukać. Z warzyw, 1 łyżki rodzynek, przypraw i odrobiny soli ugotować wywar. Następnie włożyć do niego pokrojonego na porcje karpia i na wolnym ogniu pod przykryciem gotować 20 minut.

Żelatynę zalać niewielką ilością wody, odstawić, aby spęczniała. Ugotowaną rybę ostrożnie wyjąć, ostudzić. Wywar przecedzić. Rozpuścić w nim żelatynę. Odrobinkę galarety wlać na półmisek ostudzić. Na warstewce galarety ułożyć pokrojone w talarki warzywa wymieszane z resztą rodzynek. Zalać małą ilością galarety i ponownie całość ostudzić. Na tym ułożyć porcje ryby. Przybrać cieniutkimi paseczkami skórki cytrynowej. Posypać ziarenkami czerwonego pieprzu. Całość ostrożnie zalać pozostałą tężejącą galaretą. Odstawić w chłodne miejsce do zastygnięcia.

### ZUPA Z KARPIA

Bogdan Majczuk – ichtiolog, działacz turystyczny

- Skóra karpia jest zdrowa i smaczna, lecz wcześniej należy ją oczyścić z łusek. W tym celu należy karpia włożyć na godzinę do lodówki - wtedy łuski bardzo łatwo schodzą.

Zupa z karpia

Karpia wyczyścić, odetnij głowę (wyrzuć skrzela), tuszkę wyfiletuj. Do garnka z osoloną wodą, wrzuć głowę, kręgosłup i płetwy karpia, włoszczyznę, liść laurowy i ziele angielskie. Gotuj na wolnym ogniu około godziny. Gotowy wywar przecedź przez sito. Zagotuj, włóż na około 5 minut pokrojone filety karpia. Ugotowane mięso wyjmij delikatnie na talerz. Gotową zupę dopraw do smaku cukrem, pieprzem i octem. Na koniec dodaj gęstą, kwaśną śmietaną z odrobiną mąki oraz świeży pokrojony koperek. Podawaj na talerzu z ugotowanymi kawałkami karpia. Smacznego.



# Przyrządzamy karpia

O zaletach karpia i ryb stawowych można by mówić wiele. Argumenty przychodzą na myśl same. Po pierwsze to zdrowie, po drugie smak, a po trzecie natura. Karp pływający w najczystszych polskich wodach jest rybą smaczną i bogatą w białko i witaminy. Recept na przygotowanie pysznych potraw z karpia nie sposób policzyć. Poniżej przedstawiamy kilka sprawdzonych przepisów na znakomitą rybę pod wieloma postaciami.

### KARP ZAPIEKANY

**Jadwiga Żulewska** – gospodyni domowa

- Karp to ryba bogata w białko, nienasycone kwasy tłuszczowe i wiele witamin. Ale aby łatwo strawić karpia, należy go jeść z chrzanem, który rozbija tłuszcz na mniejsze, łatwe do strawienia cząstki.

Karp zapiekany

Składniki:

ok. 1,3 kg karpia, 1 duża cebula, 1/2 pora, kawałek selera, 1 marchewka, 1 pietruszka, sól, sok i skórka z cytryny, 10 dag masła, 2-3 łyżki posiekanej natki, przyprawa vegeta do smaku

Przygotowanie:

Karpia sprawić, opłukać, osuszyć, natrzeć solą. Przykryć i odstawić na 1-2 godziny. Obrane warzywa zalać wodą, zagotować, dodać skórkę z cytryny, przyprawić vegetą. Włożyć głowę i ogon karpia, gotować 30 minut na małym ogniu pod przykryciem. Bulion przecedzić, marchewkę i pietruszkę pokroić w talarki. Surowego karpia pokroić w dzwonka, ułożyć w płaskim rondlu, zalać gorącym wywarem. Dodać sok z cytryny, gotować na małym ogniu 15-20 minut. Miękką rybę ostrożnie wyjąć, ułożyć na żaroodpornym naczyniu, obłożyć talarkami marchewki i pietruszki. Polać stopionym masłem, zapiekać w gorącym piekarniku przez 4-5 minut. Posypać zielenią.







**Burmistrz Brodnicy  
zaprasza na  
"Weekend Europejski w Brodnicy"**

24.07.2010 r. Sobota

- 16.30 – Debata Europejska z udziałem młodzieży z Litwy, Ukrainy i Polski  
18.00 – Otwarcie wystawy fotograficznej „Piękno z naszych stawów”  
– piwnice zamkowe

państwa członkowskie  
państwa kandydujące

25.07.2010 r. – Niedziela – Przedzamcze i ul. Zamkowa

- 13.00 – rozpoczęcie Weekendu Europejskiego  
13.00 – 20.00 – porady i informacje dla przedsiębiorców, organizacji pozarządowych i instytucji na temat pozyskiwania funduszy europejskich  
13.15 – 15.00 - gry, zabawy i konkursy dla publiczności, dotyczące Unii Europejskiej  
15.15 – 16.30 – koncert zespołu Żuki  
16.45 – 17.00 – gry, zabawy i konkursy dla publiczności, dotyczące Unii Europejskiej  
17.00 – 18.00 – występ zespołu wokalnego AVIV z Ukrainy  
18.15 – 19.00 – gry, zabawy i konkursy dla publiczności, dotyczące Unii Europejskiej  
19.00 – 20.00 – występ zespołu tańca sportowego "Sway" z Ukrainy  
20.00 – Zakończenie Weekendu Europejskiego

Projekt współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego  
w ramach Programu Operacyjnego Pomoc Techniczna  
oraz Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko-Pomorskiego  
na lata 2007-2013



WOJEWÓDZTWO  
KUJAWSKO-POMORSKIE



[www.mojregion.eu](http://www.mojregion.eu)

*Mój region w Europie*

Projekt współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Operacyjnego Pomoc Techniczna oraz Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko-Pomorskiego na lata 2007-2013



www.mojregion.eu



WOJEWÓDZTWO  
KUJAWSKO-POMORSKIE



Mój region w Europie



**Gmina Miasta Brodnicy korzysta ze środków unijnych w ramach programów operacyjnych Województwa Kujawsko-Pomorskiego. Są nimi: Program Operacyjny Kapitał Ludzki i Regionalny Program Operacyjny Województwa Kujawsko-Pomorskiego**

## Regionalny Program Operacyjny Województwa Kujawsko-Pomorskiego

Celem głównym Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko-Pomorskiego w latach 2007-2013 jest tworzenie warunków dla poprawy konkurencyjności województwa oraz spójności społeczno-gospodarczej i przestrzennej jego obszaru. W ramach tego programu samorząd brodnicki realizuje następujące projekty:



Wkrótce pojadą tędy samochody

Budowa trasy przemysłowej, której otwarcie planowane jest na wrzesień br. pozwoli na odciążenie centrum miasta z nadmiernego ruchu. Zapewni to także zmniejszenie emisji spalin i hałasu w centrum Brodnicy. Ponadto złagodzi napięcia komunikacyjne, które występują obecnie na ulicach Sądowej, Sienkiewicza, Mazurskiej, Podgórnjej i 18 Stycznia.

W ramach tzw. „małej obwodnicy” prowadzono: budowę mostu nad rzeką Drwęcą, wykonywano nowe jezdnie i przebudowano istniejące. Budowano potrzebne na trasie skrzyżowania, system odprowadzania wód deszczowych z powierzchni ulicy wraz z elementami kanalizacji deszczowej. Wykonano również oświetlenia drogowe, usuwano drzewa i krzewy z bezpośredniego sąsiedztwa ulicy. Nasadzano nową zielenią i przebudowano istniejące uzbrojenie w pasie drogowym.

- Obwodnica ta złagodzi problemy, ale ich nie rozwiąże. Mamy tego świadomość. Mimo to budowa tej trasy jest niewątpliwie jedną z koniecznych, priorytetowych inwestycji Brodnicy – mówi Wacław Derlicki, burmistrz Brodnicy.



Budowa Trasy Przemysłowej aktywizacji  
Wartość projektu wynosi 47.067.261,54

## Program Operacyjny Kapitał Ludzki

Gmina Miasta Brodnicy, koncentrując się na wsparciu obszarów problemowych PO KL zgodnych z potrzebami lokalnej społeczności, przystąpiła do realizacji następujących projektów społecznych:

### Kompetentni i nowocześni

Projekt „Kompetentni i nowocześni” opracowano z nadzieją na wzrost aktywności gospodarczej społeczeństwa poprzez zdobywanie interdyscyplinarnej wiedzy. Jedną z jego dobrodziejstw była możliwość rozwijania umiejętności posługiwania się językiem angielskim.

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki w ramach Działania 8.1 Rozwój pracowników i przedsiębiorstw w regionie Poddziałanie 8.1.1 Wspieranie rozwoju kwalifikacji zawodowych i doradztwo dla przedsiębiorstw. Na realizację pozyskano kwotę 225.188 złotych.

Celem projektu było uświadomienie roli i znaczenia kształcenia

ustawicznego poprzez promowanie wartości uczenia się na wszystkich etapach życia i we wszystkich formach edukacyjnych. W celu realizacji projektu prowadzone były 100 godzinne szkolenia językowe zakończone europejskim egzaminem TELC i możliwością uzyskania prestiżowego certyfikatu, wspomaganie e-learningiem (innowacyjną formą nauczania poprzez Internet).

Szkolenia realizowane od maja 2009 roku do maja br. odbywały się w 10 grupach 10-osobowych. Uczestnikami były osoby dorosłe (powyżej 18 lat) zamieszkujące i pracujące na terenie miasta Brodnicy. Projekt realizowany był przy współpracy Centrum Nauczania Języka Angielskiego w Krakowie.

### Nasze kwalifikacje to nasz atut

Projekt realizowany w ramach Poddziałania 8.1.1 Program Operacyjny Kapitał Ludzki. Adresowany do pracujących osób dorosłych, które z własnej inicjatywy chcą podnieść lub uzupełnić swoje kwalifikacje poza godzinami i miejscem pracy.

Dla uczestników zaplanowano udział w zajęciach z języka obcego, obsługi klienta, obsługi komputera, pozyskiwania funduszy z Unii Europejskiej. Wszyscy zostaną wyposażeni w podręczniki, materiały szkoleniowe przygotowane przez trenerów.

Udział w szkoleniu ma doprowadzić do wzrostu umiejętności interdyscyplinarnych, zwiększyć pewność siebie i motywacji, co w połączeniu z podniesionymi kwalifikacjami wpłynie na poprawę pozycji na rynku pracy.

## Wykształceni i z perspektywami

To kolejny projekt, na który miasto otrzymało środki z Urzędu Marszałkowskiego. Realizowano go od 19 października do końca czerwca 2010 roku.

- Z programu tego korzystaliby nie tylko uczniowie brodnickich szkół – mówi Magdalena Hoga, naczelnik wydziału Rozwoju Miasta i Projektów Europejskich. - Zgodnie z dokumentacją konkursową zostaliśmy zobowiązani do realizacji projektu w partnerstwie z gminami naszego powiatu. Dlatego z projektu korzystają też gminy Brodnica, Bartniczka, Brzozie, Bobrowo, Górzno, Świdziebnia, Osiek i Zbiczno.

Głównym celem projektu było stworzenie uczniom z 36 szkół powiatu brodnickiego szans na lepszy rozwój edukacyjny. Chodziło również o podniesienie kompetencji językowych, komputerowych, podniesienie wśród uczniów poziomu wiedzy z przedmiotów matematyczno-przyrodniczych, ogólne wyrównanie poziomu wiedzy uczniów oraz zwiększenie motywacji do nauki i aspiracji edukacyjnych. Inne zadania projektu to zmniejszenie liczby





## Na Ustroniu Już się „nie kurzy”

Prace związane z budową ulic na osiedlu Ustronie rozpoczęły się zgodnie z planem, czyli w październiku ub. roku po wyłonieniu w przetargu wykonawcy. To zaledwie miesiąc po podpisaniu przez burmistrza Brodnicy umowy w sprawie dofinansowania zadania w Urzędzie Marszałkowskim.

Projekt polegał na przebudowie istniejących dróg gruntowych miejskich

wewnątrzsiedlowych na osiedlu Ustronie. Zaprojektowano poszczególne odcinki ulic z jezdnią o przekroju miejskim ulicznym, z wydzieloną jezdnią i ciągiem pieszym w formie chodnika przyjezdniowego lub jako pieszojezdnię z nawierzchnią ulepszoną – w technologii z kostki betonowej na podbudowie betonowej. Samorząd brodnicki był bardzo dobrze przygotowany do tej

inwestycji, mając kompletną dokumentację techniczną oraz niezbędne decyzje administracyjne.

**„Budowa ulic miejskich wraz infrastrukturą techniczną w ulicach: Zacisze, Spokojna, Truskawkowa, Stepowa, Poziomkowa, Miła w Brodnicy”**

**Wartość projektu 1.441.451,60 zł. Kwota dofinansowania: 705.440,80 zł.**



Budowa na Ustroniu



związanej tereny inwestycyjne miasta Brodnicy.  
zł. Kwota dofinansowania: 23.428.277,94 zł

## Bez wody żyć się nie da

**14 lipca 2009 roku w Urzędzie Marszałkowskim w Toruniu marszałek Piotr Całbecki oraz burmistrz Wacław Derlicki podpisali umowę w sprawie budowy magistrali wodociągowej przy ul. Podgórznej.**

Realizacja tego zamierzenia spowodowała, że znajdujące się w tej części miasta przedsiębiorstwa oraz zakłady szybko i sprawnie zostały zaopatrzone w wodę.

W ogłoszonym w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko-Pomorskiego konkursie doty-

czącym projektów związanych z rozbudową infrastruktury wodno-ściekowej Urząd Marszałkowski w Toruniu rozdysonował łącznie 44,5 mln złotych na 14 przedsięwzięć.

*- To bardzo ważne inwestycje, mające ogromne znaczenie dla ochrony naszego środowiska i poprawy komfortu życia mieszkańców województwa – powiedział marszałek Piotr Całbecki.*

W Brodnicy przedmiotem projektu była budowa magistrali wodociągowej PE D280 o całko-

witej długości liniowej 2.381 m (prawie 2,4 km) oraz sieci wodociągowej towarzyszącej w formie przewodów spinających PE D180 z istniejącym systemem wodociągowym o długości 48 m przy ul. Podgórznej (od ul. Ustronie do Sybiraków).

**„Budowa magistrali wodociągowej PE D280 w ul. Podgórznej w Brodnicy”. Wartość projektu 1.265.960,50 zł. Kwota dofinansowania: 346.672,02 zł.**



zachowań niepożądanych, jak i agresywnych, poprawa jakości nauczania poprzez wprowadzenie multimediów na lekcje oraz wdrożenie części BO do praktycznego korzystania ze „szkoleń na odległość”.

Projekt objął łącznie 1.370 uczniów szkół podstawowych i gimnazjów prowadzonych przez partnerskie gminy powiatu brodnickiego oraz 90 nauczycieli z tych szkół.

## Zostań swoim szefem

Rozpoczęty w styczniu 2009 roku Projekt „Zostań swoim szefem”, realizowany w partnerstwie z Toruńską Agencją Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, Działanie 6.2 Wsparcie oraz promocja przedsiębiorczości i samozatrudnienia. Brodnicki magistrat jako partner Agencji Rozwoju Regionalnego prowadzi Biuro Projektu.

Dofinansowanie w wysokości do 40 tysięcy złotych przeznaczono było dla osób chcących rozpocząć działalność gospodarczą. Zainteresowani musieli złożyć wnioski w 2009 roku.

W powiecie brodnickim dofinansowanie otrzymało 26 osób. Udział w projekcie wzięły osoby fizyczne zamieszkałe na terenie województwa kujawsko-pomorskiego, które w okresie ostatnich 12 miesięcy przed przystąpieniem do projektu nie prowadziły działalności gospodarczej. W ramach projektu oferowane było następujące wsparcie: szkolenia umożliwiające uzyskanie wiedzy i umiejętności potrzebnych do założenia i prowadzenia własnej

działalności gospodarczej.

Wsparcie na założenie firmy jest pomocą bez-zwrotną, pod warunkiem, że przedsiębiorstwo co najmniej przez rok prowadzić będzie działalność na rynku.

Dodatkowym atutem dla osób starających się zostać beneficjentem programu były m.in. wiek powyżej 45 roku życia lub do 25 roku życia oraz niepełnosprawność. Większą szansę mają także osoby długotrwale bezrobotne oraz kobiety powracające oraz wchodzące po raz pierwszy na rynek pracy po przerwie związanej z urodzeniem i wychowywaniem dzieci.



Projekt współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Operacyjnego Pomoc Techniczna oraz Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko-Pomorskiego na lata 2007-2013



[www.mojregion.eu](http://www.mojregion.eu)



WOJEWÓDZTWO  
KUJAWSKO-POMORSKIE



Mój region w Europie





# Warto aplikować!

**W tym roku można jeszcze starać się o pieniądze unijne w ramach programów operacyjnych Województwa Kujawsko-Pomorskiego**

## Program Operacyjny Kapitał Ludzki

### *Aktualne konkursy 2010 r.*

#### Poddziałanie 6.1.2

Wsparcie powiatowych i wojewódzkich urzędów pracy w realizacji zadań na rzecz aktywizacji zawodowej osób bezrobotnych w regionie

Termin ogłoszenia konkursu: IV kwartał

Działanie 6.2 Wsparcie i promocja przedsiębiorczości i samozatrudnienia

Termin ogłoszenia konkursu: IV kwartał

Działanie 6.3 Inicjatywy lokalne na rzecz podnoszenia poziomu aktywności zawodowej na obszarach wiejskich

Termin ogłoszenia konkursu: III kwartał

Działanie 7.3 Inicjatywy lokalne na rzecz aktywnej integracji

Termin ogłoszenia konkursu: III kwartał

Działanie 9.5 Oddolne Inicjatywy Edukacyjne na Obszarach Wiejskich

Termin ogłoszenia konkursu: IV kwartał

## Regionalny Program Operacyjny Województwa Kujawsko-Pomorskiego na lata 2007-2013

### *Aktualne konkursy 2010 r.*

Działanie 2.4. Infrastruktura energetyczna przyjazna środowisku

Termin ogłoszenia konkursu: Lipiec 2010

Działanie 2.6. Ochrona i promocja zasobów przyrodniczych

Termin ogłoszenia konkursu: Październik 2010

Działanie 5.1. Rozwój instytucji otoczenia biznesu

Termin ogłoszenia konkursu: Lipiec 2010

Działanie 5.2. Wsparcie inwestycji przedsiębiorstw, Poddziałanie

5.2.1. Wsparcie inwestycji mikroprzedsiębiorstw

Termin ogłoszenia konkursu: Wrzesień 2010

Działanie 6.1. Rozwój usług turystycznych w oparciu o zasoby przyrodnicze

Termin ogłoszenia konkursu: Październik 2010

Działanie 6.2. Rozwój usług turystycznych i uzdrowiskowych

Termin ogłoszenia konkursu: Październik 2010

## Punkty Informacyjne o Funduszach Europejskich

W Punktach Informacji można otrzymać: wstępną diagnozę sytuacji, czyli zaklasyfikowanie pomysłu na przedsięwzięcie do typów projektów, które mają szansę na uzyskanie dofinansowania w ramach programów pomocowych, wskazanie ewentualnych źródeł dofinansowania, przedstawienie podstawowego zakresu procedur ubiegania się o wsparcie oraz podanie danych kontaktowych do instytucji, które zajmują się przyznawaniem dofinansowania.

Jeśli chcesz dowiedzieć się, czy Twój pomysł ma szansę na dofinansowanie, możesz skorzystać z sieci Punktów Informacyjnych o Funduszach Europejskich w Województwie Kujawsko-Pomorskim. Otrzymasz konkretną informację, która pomoże Ci w podjęciu decyzji o przygotowaniu projektu.

### Dane kontaktowe

#### Główny Punkt Informacyjny - Toruń

Urząd Marszałkowski Województwa Kujawsko-Pomorskiego, Plac Teatralny 2

tel. (56) 62 18 409, (56) 62 18 341

poniedziałek, środa, czwartek 7.30-15.30

wtorek 7.30-18.00, piątek 7.30-14.00

e-mail: ue.informacja@kujawsko-pomorskie.pl

#### Punkt Konsultacyjny - Toruń

Urząd Marszałkowski Województwa Kujawsko-Pomorskiego

Departament Polityki Regionalnej

ul. Marii Skłodowskiej-Curie 73, pokój nr 1

Regionalny Program Operacyjny Województwa Kujawsko-Pomorskiego – tel. (56) 6561050, (56) 6561100

Program Operacyjny Kapitał Ludzki - tel. (56) 656 10 55

poniedziałek, środa, czwartek 7.30-15.30

wtorek 7.30-17.00, piątek 7.30-14.00

e-mail: ue.konsultacje@kujawsko-pomorskie.pl

#### Specjalistyczny Punkt Informacyjny dla Przedsiębiorców we Włocławku

ul. Bechiego 2, tel. (54) 232 09 07

e-mail: informacja.wloclawek@tarr.org.pl

### *Lokalne Punkty Informacyjne:*

#### Przedstawicielstwo Urzędu Marszałkowskiego w Bydgoszczy

ul. Jagiellońska 9, tel. (52) 321 40 59

poniedziałek, środa, czwartek 7.30-15.30

wtorek 7.30-18.00, piątek 7.30-14.00

e-mail: ue.bydgoszcz@kujawsko-pomorskie.pl

#### Przedstawicielstwo Urzędu Marszałkowskiego w Grudziądzu

ul. Sienkiewicza 22, tel. (56) 462 45 15

poniedziałek, środa, czwartek 7.30-15.30

wtorek 7.30-18.00, piątek 7.30-14.00

e-mail: ue.grudziadz@kujawsko-pomorskie.pl

#### Przedstawicielstwo Urzędu Marszałkowskiego we Włocławku

ul. Bechiego 2, tel. (54) 235 67 12, (54) 235 67 21

poniedziałek, środa, czwartek 7.30-15.30

wtorek 7.30-18.00, piątek 7.30-14.00

e-mail: ue.wloclawek@kujawsko-pomorskie.pl

#### Przedstawicielstwo Urzędu Marszałkowskiego w Inowrocławiu

ul. Roosevelta 36/38, tel. (52) 355 91 95

poniedziałek, środa, czwartek 7.30-15.30

wtorek 7.30-17.00, piątek 7.30-14.00

e-mail: ue.inowroclaw@kujawsko-pomorskie.pl

Projekt współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Operacyjnego Pomoc Techniczna oraz Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko-Pomorskiego na lata 2007-2013



www.mojregion.eu



WOJEWÓDZTWO  
KUJAWSKO-POMORSKIE



Mój region w Europie





## KARP Z PIECZARKAMI

**Wacław Derlicki** – burmistrz Brodnicy  
- Dziś trochę zapomniano o polskich rybach stawowych, a przede wszystkim o karpniu, który królował na naszych stołach. Doceniajmy jego walory smakowe i cieszymy się karpniem.

Karp z pieczarkami  
Składniki:  
ok. 1 kg karpia, 70 dkg pieczarek, sól, pieprz, masło lub olej

Przygotowanie:  
Rybę sprawić, podzielić na porcje, posolić i odłożyć na około 0,5 h. Następnie spłukać nadmiar soli, posypać pieprzem, ewentualnie ziołami. Posmarować masłem lub olejem. Ułożyć w rynience zwanej brytfanną, wstawić do piekarnika i piec około pół godziny.

Oddzielnie usmażyć pieczarki. Upieczone ryby wyłożyć na półmisek i obsypać pieczarkami. Najlepiej smakuje z białym pieczywem lub ziemniakami.



## KARP W MAŚLE

**Hanna Krysztofiak** – gospodyni domowa  
- Z przyjemnością przygotowuję mojej rodzinie dania z ryb, bo wiem, że są nie tylko smaczne, ale i zdrowe.

Karp w maśle z warzywami

Składniki:  
sprawiony karp (1,5 kg), duża cebula, 1/2 pora, kawałek selera korzeniowego, marchewka, korzeń pietruszki, sok i skórka z 1 cytryny, 10 dag masła, 3 łyżki posiekanej natki pietruszki, sól, pieprz

Przygotowanie:  
Rybę optucz, osusz, natrzyj solą, odłóż do lodówki na 2 godz. Warzywa oczyść, obierz, zalej niewielką ilością wody. Lekko posól, zagotuj, dodaj skórkę z cytryny, dopraw. Do wywaru włóż tylko głowę i ogon karpia, przykryj, gotuj 30 minut na małym ogniu. Gotowy bulion przecedź, marchewkę i pietruszkę pokrój w plasterki.

Karpia pokrój w dzwonki, włóż do rondla. Zalej gorącym wywarem i sokiem z cytryny, gotuj 20 minut. Przełóż do żaroodpornej formy, obłóż marchewką i pietruszką, polej stopionym masłem. Zapiekaj 5 minut. Gotową rybę posyp natką lub koperkiem. Podawaj z cząstkami cytryny.

# na wiele sposobów

## KARP FASZEROWANY

**Ziemia Michałowska poleca**  
Karp faszerowany po żydowsku

Składniki:  
karp (ok. 1 kg), 1 jajko ugotowane na twardo, 1 jajko surowe, tarta bułka, masło, średnia cebula, cukier, sól, pieprz, marchew, pietruszka, żelatyna

Wykonanie:  
Karpia należy oprawić trochę inaczej niż zwykle, tzn. obciąć łeb i przez otwór wyciągnąć wnętrzności (nie przecinać brzucha!). Należy zrobić to bardzo ostrożnie, aby nie rozlała się żółć. Wybrać wątrobę, tłuszcz (przyda się do faszerowania). Tak oprawionego karpia należy umyć i pokroić w paski ok. 1,5 centymetrowej grubości. Z takiego karpia wychodzi 5-6 pasków. Należy wyciąć mięso z pokrojonych pasków tak, aby nie przeciąć w żadnym miejscu skóry. Potem właśnie w te skórki będziemy wkładać farsz.

Teraz pozostałe z wydrążenia mięso oddzielamy od ości i mielemy w maszynce razem z cebulą, ugotowanym jajkiem i oddzielną wcześniej wątroby i tłuszczem. Mieszmamy wszystko dokładnie, dodając surowe jajko oraz przyprawy do smaku w następujących proporcjach: na 1 krążek ryby należy przeczniczyć szczyptę soli, szczyptę pieprzu i na czubek łyżeczki cukier. Także na krążek przeczniczamy łyżkę stołową tartej bułki (nie bardzo czubatą). Do całości dajemy trochę masła.

Całość jeszcze raz dobrze wymieszać i przystępujemy do napychania skórek. Należy formować w miarę płaskie kotleciki na grubość skóry, czyli ok. 1,5 cm. Na włoszczyźnie i łbach ryb gotujemy wywar, a gdy jest już gotowy bardzo ostrożnie np. na płaskiej łyżce cedzakowej wkładamy przygotowaną rybę. Po ugotowaniu wykładamy na półmisek i ewentualnie przybieramy pietruszką, marchewką i cytryną. Do rosółu, w którym gotowaliśmy rybę dodajemy żelatynę i ochłodzonym zalewamy rybę na półmisku. Po zastygnięciu spożywamy ze smakiem.



Gmina  
Miasta  
Brodnicy



Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków finansowych Europejskiego Funduszu Rybackiego zapewniającą inwestycję w zrównoważone rybołówstwo





Gmina  
Miasta  
Brodnicy



Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków finansowych Europejskiego Funduszu Rybackiego zapewniającą inwestycję w zrównoważone rybołówstwo



Łabędzie krzykliwe podczas przelotu nad stawem Ośrodka Zarybiania PZW w Osieku

Podstawowym składnikiem mięsa ryb jest pełnowartościowe białko oraz tłuszcz. Ryby posiadają także wiele witamin i minerałów.

\* Substancje białkowe w rybnym mięsie występują zwykle w ilości od 10 do 20 procent i mogą z powodzeniem zastępować białko wieprzowe i wołowe. Białko rybnie jest bardziej strawialne (z uwagi na małą zawartość tkanki łącznej) i lepiej przyswajalne przez organizm (w 97 procentach).

Wykazuje wysoką wartość biologiczną dzięki zawartości albumin i globulin. Już 200 gram ryby pokrywa dzienne zapotrzebowanie człowieka na białko zwierzęce. Dzięki takim właściwościom ryba zalecana jest zarówno w żywieniu ludzi zdrowych, jak i w diecie chorych oraz dzieci.

\* Drugim cennym składnikiem ryb jest tłuszcz, w którym występują niezbędne dla organizmu nienasycone kwasy tłuszczowe. Ich proporcje są korzystniejsze niż w przypadku zwierząt rzeźnych. Przeważają tłuszcze zawarte w mięsie rybim wynosi 91 procent. Ilość tłuszczu

w rybach wynosi od 0,3 do 30 procent. Pod tym względem ryby możemy podzielić na:

- Ryby chude, zawierające 1 procent tłuszczu to: dorsz, kleń, okoń, miętus, sandacz, jazgarz i **szczupak**;
- Ryby średnio tłuste zawierające od 1 do 5 procent tłuszczu to: **amur**

**biały, boleń, brzana, jelec, karaś, karp, leszcz, lin, płóc, pstrąg, sieja sielawa, świnka;**

- Ryby tłuste, zawierające ponad 5 procent tłuszczu to: **certa, łosoś, troć, sum, węgorz.**

Szczególne znaczenie w żywieniu mają tzw. kwasy tłuszczowe omega-3, które posiadają właściwości

obniżające ciśnienie krwi i przyczyniają się do obniżenia zawartości cholesterolu we krwi. Same ryby z wyjątkiem małży i skorupiaków posiadają bardzo małą ilość cholesterolu.

\* We wszystkich rybach występują duże ilości składników mineralnych: fosforu, wapnia, magnezu, potasu i sodu.

\* Występujące w rybach mikroelementy to: jod, miedź, arsen, mangan, siarka i żelazo

\* Ryby zawierają witaminy A i D, które występują głównie w tłuszczu rybnym oraz witaminy z grupy B,

## Czy nadal lubimy karpia i inne ryby słodkowodne?

### Preferencje konsumenckie

Podczas Kampanii Promocyjnej „Zdrowie z naszych stawów” przeprowadzone zostanie badanie w formie ankiety na temat karpia i innych ryb pochodzących ze stawów. Chodzi o uzyskanie informacji, jak obecnie wygląda spożycie ryb słodkowodnych wśród konsumentów. Czy częściej umieszczamy ryby w naszych domowych jadłospisach, czy też nie.

- *Sami jesteśmy ciekawi, jak na dzień dzisiejszy prezentują się kulinarne upodobania konsumentów względem karpia i innych ryb słodkowodnych – mówi Zdzisława Marciniak, kierownik biura promocji i informacji UM w Brodnicy. - Odpowiedź na to pytanie z pewnością da nam ankietę podczas tegorocznej kampanii „Zdrowie z naszych stawów”.*

Przypomnijmy, że podczas Kampanii Promocyjnej Karpia pod hasłem „Zdrow jak ryba” w 2008 roku przeprowadzono już taką ankietę. W badaniu wzięło udział 300 osób: 157 kobiet i 143 mężczyzn. Odbyło się ono podczas bezpłatnej degustacji wędzonych i smażonych produktów z karpia. Ankieta składała się z 8 pytań. Blisko 65 proc. badanych miało bardzo pozytywny stosunek do karpia, a tylko 4 proc. obojętny. Natomiast 31 proc. badanych przyznało, że je tylko wybrane gatunki ryb. Około 57 proc. badanych lubi jeść ryby zarówno morskie jak i słodkowodne. Natomiast zdecydowanych zwolenników ryb słodkowodnych było około 33 procent.

Prawdziwie „uwielbienie” dla karpia zadeklarowało 75 procent ankietowanych. Pozostali nie przepadali za karpim, choć jadają go okazjonalnie. Spośród ankietowanych ponad połowa jada karpie kilka razy w roku. Nieco ponad 31 procent jada karpia tylko tradycyjnie, jeden raz w roku – podczas wieczery wigilijnej. Zdecydowana większość – około 68 procent badanej grupy osób kupuje żywego karpia. Dostępną grupę, około 20 procent, stanowią osoby kupujące świeżego, ale już wypatroszonego karpia.

Ankietowani najczęściej kupowali karpie w sklepach rybnych – około 67 procent. Sporo osób kupuje też na hali targowej – około 13 procent i na stawach u producentów – 8,5 procent. Inni kupują w hipermarketach lub sklepach osiedlowych. Blisko połowa ankietowanych osób spożywa karpia ze względu na jego walory smakowe. Ponad 20 procent ze względów zdrowotnych, a 26 procent przez wzgląd na tradycję. Ankietowani najchętniej jedzą karpia smażonego – około 60 procent lub w galarecie – około 23 procent. Karp bywa też zjadany po żydowsku, z grilla, jako karp wędzony, czy duszony lub też jako składnik zupy rybnej.

Co ciekawego do powiedzenia będą mieli tegoroczni uczestnicy Kampanii Promocyjnej pod hasłem „Zdrowie z naszych stawów”, która potrwa w dniach 24-25 lipca? O tym dowiemy się już wkrótce.

# Dlaczego należy jeść ryby?



Piotr Guentzel w trakcie wyciągania sieci

## Porównanie wartości odżywczych mięsa karpia i innych ryb z mięsem zwierząt ciepłokrwistych

Produkt 100 g	Kalorie kcal	Białko g	Tłuszcz g	Ca mg	P mg	Fe mg	Vit. A j.m.	Vit. B1+B2 meg	Vit. PP mcg
Dorsz	74	18,2	0,1	23	197	0,7	-	130	2400
Flądra	25	5,8	0,2	24	76	0,3	-	40	663
<b>Karp</b>	<b>96</b>	<b>19,8</b>	<b>1,9</b>	<b>10</b>	<b>215</b>	<b>0,4</b>	<b>650</b>	<b>80</b>	<b>1500</b>
Okoń	50	11,3	0,5	13	132	0,7	6	54	1800
Sandacz	45	10,4	0,2	23	122	0,5	6	101	1710
Szczupak	47	11,0	0,3	2	120	0,4	6	200	1800
Węgorz	118	14,1	6,9	14	153	0,5	1368	500	1064
Wieprzowina	453	11,9	45	7	117	1,8	-	720	3100
Wołowina	151	19,9	7,8	11	205	3,0	-	260	5500

Źródło:  
Tadeusz Barowicz, Wojciech Tatarczuch, Kuchnia wędkarska. Warszawa 1990

## Skład chemiczny mięsa karpia na tle innych ryb

Gatunek	Woda	Białko	Tłuszcz	Sole mineralne
Certa	72,4	15,4	8,8	1,6
Dorsz	80-83	16-18	0,2-0,5	1,0
<b>Karp</b>	<b>70-79</b>	<b>16-20</b>	<b>2,0-7,2</b>	<b>1,2</b>
Leszcz	77,4	16-18	3,9-4,6	1,0-1,3
Pstrąg tęczyowy	73-78	18-19	2,0-6,0	1,2
Szczupak	78-82	17-19	0,5-1,3	1,0-1,5
Węgorz	52-62	12-15	22-29	1,0



**Pisanie książek dla dzieci to łatwa sztuka?**

- Pisanie książek to przekazywanie innym swoich emocji, doświadczeń, czasem żarzenia pasją, ale zawsze to próba nawiązania kontaktu pomiędzy światem autora, a światem czytelników. I tu tkwi sedno sprawy, na ile dorosły człowiek umie nawiązać kontakt z kilkuletnim często dzieckiem, czy potrafi je wciągnąć do wspólnej zabawy, czy wreszcie poprzez zabawę potrafi nauczyć, przekazać coś wartościowego. Przy tym zadaniach stojących przed autorem książek dla dzieci, odpowiedź sama się nasuwa – pisanie dla dzieci to zadanie niełatwe, a momentami nawet bardzo trudne.

**Jest pan miłośnikiem ryb, w szczególności naszego polskiego karpia. Czy to dlatego on jest bohaterem pana książek?**

- Moja znajomość z rybami jest już dość długa, bo sięga przełomu lat 60. i 70. ubiegłego wieku, kiedy to w słoju po ogórkach na parapecie okna próbowałem hodować małe pstrągi potokowe (wbrew ich biologii i z oplakany dla nich skutkiem wreszta).

Mieszkałem wtedy w pobliżu podgórskiej rzeczki Scinawki płynącej przez Góry Wałbrzyskie. Potem przez wiele lat biegałem z bambusową wędką na tzw. glińki, gdzie łowiłem stonecznice, kiełbki, karasie i liny, a właściwie linki, ale wtedy wydawało mi się, że były to prawdziwe okazy. Wszystko wówczas wydawało mi się większe – karaś o długości 15 cm, czy liny i pstrągi niewiele większe, to było coś! Już w czasach licealnych wiedziałem, że ryby są moją prawdziwą pasją. Pierwsze książki ichtiologiczne, np. „Biologia Ryb” Karola Opużyńskiego, trafiły na moją półkę na długo przed maturą.

W konsekwencji pozostał mi tylko jeden wybór kierunku studiów – Wydział Ochrony Wód i Rybactwa Śródlądowego ART w Olsztynie.

Po kilku latach okazało się, że jako ichtiolog trafiłem nad rzeki i jeziora Pojezierza Brodnickiego i... zakochałem się w krajobrazach, rybach i ludziach tego terenu. Mimo, że od 14 lat nie pracuję już zawodowo w okolicy Brodnicy, to zawsze ogarniamy mnie pozytywne emocje na wspomnienie przeżył znad Drwęcy, jej dopływów – rzeki Wel, Brynicy, Skarlanki, znad jezior Bachotek, Górzno, krajobrazów okolic Samina, Trepek... i wielu, wielu innych miejsc magicznej krainy Pojezierza Brodnickiego.

A co do karpia, to w Polsce jest to według mnie ryba kultowa. Profesor Janusz Guzior z UWM w Olsztynie twierdzi, że dowody na udomowienie karpia na pograniczu czesko-polskim wskazują na niemal tysiącletnią historię znajomości Polaków z karpem. Jak wobec tego nie traktować tego gatunku w sposób wyjątkowy? Jak nie starać się przybliżyć dzieciom ciekawostek związanych z gospodarką rybacką? Istnieje na dodatek wiele tajemnic i legend krążących od wieków wokół osnutych średniowieczną mgłą stawów karpiowych.

**Wierszyki, krótkie opowiadania o karpju powstają tak mimochodem, czy ich pisanie to długi twórczy proces?**

## Z autorem książek dla dzieci o karpju Janem Motylą rozmawiamy o jego pracy i fascynacji karpem

# Zakochałem się w krajobrazach, rybach i ludziach Pojezierza Brodnickiego



Jan Motyla z najmłodszymi czytelnikami

- Pisanie moich tekstów dla dzieci nie da się do końca zaplanować. Tempo pisania, tematyka, charakter nowych wierszy zależy od wielu czynników. Czasem, gdy wewnątrz mam ułożony dokładnie temat, wystarczy kilka zdań, kilka wersów na początku i wszystko rozwija się jak z dobrze zwiniętego kłębka. Wtedy wiersz, a właściwie jego mniej lub bardziej ostateczna wersja, powstaje w ciągu kilkunastu minut. Jednak innym razem „walczę” z nowym wierszem całymi dniami, a czasem po prostu odkładam go do poczekalni, skąd, zdarza się, już nigdy nie powraca...

Najbardziej lubię, gdy wpadnę na jakiś oryginalny pomysł, na trop nowego interesującego sposobu przedstawienia karpia. Wtedy moja wyobraźnia rozwija się bardzo spontanicznie, a pomysłów na nowe teksty przybywa po kilka dziennie. Inna kwestia to zrobienie korekty do, wydawałoby się napisanych już ostatecznie, tekstów. Czasem poprawienie w pierwowzorach kilku słów, powódź, że tekst staje się jaśniejszy, bardziej zrozumiały, łatwiejszy do zapamiętania, a przez to mający szansę na dłuższe życie w umysłach i sercach dzieci.

**Podczas spotkań autorskich pada na pewno dużo pytań od Czytelników Pana książek. Te najpopularniejsze to...?**

- Rzeczywiście, spotykam się z dziećmi, najczęściej ze szkół podstawowych, do których moje książeczki kieruję i w trakcie tych spotkań dzieci zadają pytania o wiele spraw. Można je podzielić na kilka kategorii. Pierwsza z nich to sam warsztat pisania. Dzieci są ciekawe jak to zrobić, żeby napisać wiersz, czy wierszyk. Zwykle odpowiadam, że najważniejsze,

to mieć w głowie jakąś bajkę do opowiedzenia.

Właśnie od tego trzeba zacząć i jeżeli już wiemy, co chcemy opowiedzieć, to już jest połowa albo więcej sukcesu. Inna sprawa, to talent do pisania w ciekawej formie, czasem dowcipnej, czasem poważnej, zależnej od tematu, zależnej od naszego nastroju w trakcie opowiadania. No i trzeba mieć w sobie odwagę do podzielenia się swoimi myślami, a to czasem przychodzi dopiero z wiekiem.

Dzieci też są ciekawe, gdzie w trakcie pisania jest granica pomiędzy fantazją a prawdą. Czy trzeba zawsze pisać prawdę, czy można zmyślać? Gdy dowiadują się, że właśnie zmyślenie bywa czasem podstawą pisania, są nieco zaskoczone. Jednak tłumaczę wtedy, że według mnie nawet w najbardziej zmyślonej bajce powinno być „ziarno prawdy”. Często jest to najważniejsza część książeczki dla dzieci. Cała fabuła ma przecież służyć nie tylko zabawie, powinna uczyć czegoś pozytywnego, pokazywać dobre wzory, dawać pozytywną energię dzieciom.

**Proszę nam opowiedzieć o pierwszych Pana literackich próbach. Kiedy one miały miejsce i czego dotyczyły?**

- Nie licząc młodzieńczych prób, kiedy to prawie każdy chłopak próbuje opisać swoje oczarowanie pierwszą dziewczyną, to zacząłem pisać stosunkowo późno, kilka lat temu, mając 42 lata. Wtedy powstała ogólnopolska inicjatywa popularyzacji karpia w nowej formule. Towarzystwo Promocji Ryb zaczęło kierować tę ideę do najmłodszych i nagle zrobiło się zapotrzebowanie na napisanie czegoś ciekawego dla dzieci o karpju i przyrodzie kar-

piowych stawów.

Wówczas ze zdziwieniem odkryłem, że 99 proc. ludzi w naszym kraju nie wie prawie nic o życiu pod powierzchnią stawów, że nie ma pojęcia o olbrzymim bogactwie przyrody nawet w najdrobniejszych fragmentach stawów. Pomyślałem, że kto jak nie ichtiolog miałby ludziom to przybliżyć, że jest to wielka misja do spełnienia. Przy okazji pisania wierszy do pierwszej książeczki „Przyjaciele Pana Karpia” przekazałem dzieciom m.in., że dzięki rybakom – hodowcom, którzy dbają o stawy, dom ma wiele gatunków zwierząt i roślin wodnych, często bardzo rzadkich w skali kraju i Europy: „...Wczesną wiosną tak czekały, aż się staw napełni cały, teraz z karpem chcą zamieszkać, bo to fajny jest koleżka.”

W kolejnej książeczce „Historia karpia pisana” przy pomocy bajek i legend mojego pomysłu miałem okazję przybliżyć czytelnikom wielowiekową tradycję hodowli karpia ze wszystkim uwarunkowaniami historycznymi: „...Dawno temu przed wiekami mnich zakładał staw z karpami, działał się to w żabim kraju”, w którym żyło się jak w raju”.

Później wziąłem się za temat magii karpiowej łuski w książeczce „Magiczna Łuska Pana Karpia”, gdzie wykorzystałem różne motywy interesujące dzieci do popularyzacji głównego tematu. Pojawiał się więc lot w kosmos, motywy przyjaźni szkolnych, czy wreszcie piraci – „... Na Morzu Kockim żył pirat stary, miał długie włosy i okulary, i w jednej ręce ostry miał hak, straszyl żeglarzy nie byle jak!”

**Na zakończenie naszej rozmowy proszę nas powiedzieć, czy łowi pan ryby i sam je potrafi przygotować. Jeżeli tak, to porozmawiaj o przepis na pyszne danie z karpia.**

- Niestety, na łowienie ryb ostatnio mam mało czasu, robię

to sporadycznie. Na szczęście jestem czasem gościem w gospodarstwach rybackich, więc zdarza się, że piękny karp gości na moim stole. Jako królewska ryba, obecna od wieków na stołach mnichów, królów i szlachty, karp doczekał się nawet swojego miejsca w najbardziej znanej polskiej literaturze (Adam Mickiewicz „Pan Tadeusz”, księga XII):

*Owe ryby! łososie suche du-najckie*

*Wyżyny, kawijary, weneckie tureckie*

*Szczuki główne i szczuki pod-główne, łokietne,*

*Flądry i karpie ćwiki, i karpie szlachetne*

Mam dla smakoszy mięsa karpia, którzy rezygnują z jedzenia tej ryby z powodu ości, dobrą wiadomością – coraz częściej można kupić w dużych sklepach tzw. fileta z karpia bez ości. Faktycznie oznacza to, że mięśnie tej ryby w okolicach grzbietu i ogona posiadające drobne widełkowate ości, są wcześniej nacinane z góry na dół, od grzbietu w kierunku brzucha, przez specjalne urządzenia zaopatrzone w ostre noże, co 2-3 milimetry.

Takiego „nacinanego fileta” w warunkach domowych można zrobić zwykłym ostrym nożem. W ten sposób otrzymujemy zupełnie nowe możliwości. Możemy przyrządzić nie tylko karpia smażonego, czy w galarecie, ale też zapiekankę z karpia, czy gulasz w trakcie towarzyskiego spotkania na łonie przyrody.

A oto przepis na „Karpiovy kociotek”:

*Do jego zrobienia potrzebujesz fileta nacinanego z karpia, cebulę krojoną, paprykę - czerwoną, zieloną i żółtą pokrojoną w paski, grzyby leśne, przecier pomidorowy. Przyprawy: czosnek, wędzka, bazylia, majeranek, papryka czuszk.*

*Sposób wykonania: Rozgrzej kociotek nad ogniem, zalej niewielką ilością oliwy z oliwek, zamulaj na niej cebulę, dodaj grzyby, paprykę i filet z karpia pokrojony w paski. Zalej niewielką ilością wody, dodaj przecier pomidorowy oraz przyprawę do smaku. Gotuj około 20 minut. Podawaj z chlebem lub ziemniakami z ogniska.*



Karp palce liżać



Gmina  
Miasta  
Brodnicy



Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków finansowych Europejskiego Funduszu Rybackiego zapewniającą inwestycję w zrównoważone rybołówstwo





Gmina  
Miasta  
Brodnicy



Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków finansowych Europejskiego Funduszu Rybackiego zapewniającą inwestycję w zrównoważone rybołówstwo

## Czy jemy ryby stawowe?

Potrawy z ryb są niezbędne w naszych jadłospisach. Choć najwięcej tłuszczu i białka posiadają ryby morskie, ryby słodkowodne także dostarczają tych składników, a przy tym są również cennym źródłem składników mineralnych i witam zwłaszcza z grupy B i PP oraz A i D. Zapytaliśmy mieszkańców Brodnicy i powiatu brodnickiego, czy spożywają ryby słodkowodne pochodzące ze stawów.



### Lucyna Sowiecka:

- Owszem, jem ryby ze stawów. Sama nie wędkuję, ale bardzo lubię ryby, najbardziej karpia. Myślę, że najchętniej jem ryby latem. Można samemu je złowić i miło spędzić czas nad jeziorem, czy nad stawem, wspólnie z całą rodziną.



### Agnieszka Konopacka:

- Osobiście łowią ryby i każda złowiona sztuka daje dużo satysfakcji. Najchętniej łowią karasie oraz płocie. Wieczorne popołudnia nad wodą są wytchnieniem od codziennych zajęć.



### Ewa Cellmer:

- Jemy ryby słodkowodne, aczkolwiek moja rodzina rzadko wybiera się na wędkowanie. Najbardziej lubię ryby smażone np. karpia, czy płoc. Nie przepadam za rybami w occie i w galarecie.

**Pascal Brodnicki.** Urodził się 5 września 1976 roku w Lille w Francji. Jego mama jest Francuzką (z domieszką krwi belgijskiej i włoskiej), a tata Polakiem z Warszawy, choć jego matka była w połowie Francuzką i Hiszpanką.

Sztuki gotowania uczył się w szkołach gastronomicznych w Lille oraz Saint Jean Pied de Port. Pracował m.in. w czterogwiazdkowej restauracji Chelsea Hotel w Londynie oraz Les Pyrenees w



Francji. W Polsce, pod kierunkiem Kurta Schellera, pracował w hotelu Rialto i w Akademii Gotowania.

W roku 2003 rozpoczął współpracę z koncernem Unilever oraz telewizją TVN, współtworząc na antenie tej ostatniej emitowany w soboty program „Po prostu gotuj”. Uczy w nim, jak gotować smacznie, modnie i łatwo. Jego marzeniem jest otwarcie własnej restauracji w Warszawie.

## O smakach dzieciństwa, polskiej kuchni i nie tylko rozmawiamy z Pascalem Brodnickim

# Pascal Brodnicki gotuje w Brodnicy

**Pascal Brodnicki gotować będzie w Brodnicy. Muszę więc zadać pytanie, czy wiedział Pan, że takie miasto jest w Polsce? A może zna Pan Brodnicę?**

- Oczywiście, że znam Brodnicę. Z racji zbieżności nazwiska oraz dlatego, że mam rodzinę w Grudziądzu, więc bardzo często przejeżdżałem tamtędy. Mój tato zawsze powtarzał, że herb Brodnicy to nasze herby rodowe. Ile w tym prawdy, nie wiem.

**Bardzo często gotuje pan na różnego rodzaju imprezach, rozdaje autografy, uczy, jak zdrowo jeść. Czy nadal sprawia to panu przyjemność?**

- Gotowanie to moja pasja. Uwielbiam gotować i zarażać ludzi moją pasją. W swojej pracy lubię również to, że mogę mieć częsty i bezpośredni kontakt z ludźmi. Od zawsze sprawiała mi ona niezwykłą przyjemność i mam nadzieję, że tak zostanie.

**Każdy z nas ma zapamiętane smaki z dzieciństwa. A jakie były pana smaki dzieciństwa, wołał pan czekoladę czy owoce?**

- Jestem straszliwym łakomczuchem, więc wołałem czekoladę. Zdecydowanie czekoladę. Moja babcia była tak sprytną kobietą, że abym jadł owoce, robiła mi np. daktyle faszerowane marcepanem lub dawała owoce w czekoladzie.

**Gotuje pan tyle pyszności, potem zapewne je próbuje i wciąż jest Pan szczupły. Jak to się panu udaje?**

- Jestem wysoki, więc to wszystko ma się gdzie rozkładać. Poza tym mam bardzo dużo energii. Jestem jak dziecko z ADHD. Staram się jeść zdrowo i nie przesadzać z jedzeniem na wieczór.

**Kiedy po raz pierwszy przyjechał pan do Polski, jakie wyzwały pana kulinarne, czy też potrawy wywołały największe zdziwienie?**

- Oj, tak pamiętam. Przeogromne wrażenie wywarła na mnie sałata maślana ze śmietanowym vinegrettem z dodatkiem cukru.



Pascal Brodnicki jest także autorem książki pt. „Po prostu gotuj”

Nigdy wcześniej nic takiego nie jadłem.

**Czy Polacy mają dużą wiedzę na temat gotowania? Chętnie uczą się tej sztuki?**

- Teraz bardzo dużo się zmieniało. Polacy dużo więcej podróżują, są ciekawi świata. Chętnie poznają nowe smaki, kultury, zwyczaje. Lubią też eksperymentować w kuchni. Coraz częściej urządzają wspólne przyjęcia, gotowanie z przyjaciółmi. Kuchnia i gotowanie zaczyna być trendy.

**Co pan ceni w kuchni polskiej?**

- Bardzo lubię polską kuchnię. Uwielbiam dziczyznę, żurek, bigos z powidłami śliwkowymi. Przez cały rok mógłbym też jeść chłodnik. Cenię sobie również tradycyjne przepisy na zakwas, sandacz w marynacie octowej, czy kartacze z Suwałk.

**Za sprawą programu w TV jest pan doskonale znanym kucharzem. O co pana ludzie pytają najczęściej?**

- Najczęściej jestem pytany o to, jak to jest, że jestem szczupły przy takiej ilości jedzenia jakie gotuję. Gotuję, a nie tyje. Przecież tak się

w naturze nie dzieje. Ludzie są również ciekawi, czy jestem aktem i czy na potrzeby programu udaję swój francuski akcent.

**W Brodnicy gotować będzie pan potrawy z ryb, żyjących w polskich stawach. Czy lubi pan karpia?**

- Lubię karpia, ale tylko pod warunkiem, że jest dobrze zrobiony i nie czuć mułu. Jest to delikatna ryba, ale bardzo pracochłonna i z dużą ilością ości.

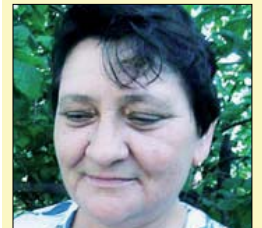
**A jak się panu podoba hasło kampanii promocyjnej „Zdrowie z naszych stawów”?**

- Hasło jak najbardziej mi się podoba, ponieważ ja ogólnie jestem za tym, aby Polacy promowali swoją kuchnię, czy to tradycyjną polską, czy regionalną. Myślę, że Polacy mają wiele do zaoferowania i powinni być dumni z tego co posiadają w swojej kulturze kulinarnej. Jak najbardziej jestem ZA.



### Tomasz Ćwikliński:

- Naturalnie, że jem ryby stawowe. Najbardziej smakują te osobiście złowione. Z ryb stawowych najbardziej znany mi jest karaś, płoc, amur, karp oraz linek. Osobiście najbardziej smakuje mi karp oraz płoc ze względu na swoje właściwości zdrowotne. Rybki te sprzyjają wzmocnieniu odporności.



### Lucyna Tykarska:

- Ryby są cennym składnikiem witamin oraz tłuszczów. Chociaż sama nie łowią ryb, to lubię je przyrządzać. Najlepsze są ryby ze swojego stawu, ze względu na znane środowisko, w którym żerują. Niestety, nie każdy ma możliwość wędkowania na własnym stawie. Trzeba więc polegać na uczciwości sprzedającego.



### Natalia Jakubowska:

- Oczywiście, że jem rybki ze stawów. Uwielbiam ryby pod każdą postacią zarówno smażone, jak i w occie. Te, które mi najbardziej smakują to płoc, karaś, karp i linek. Co weekend całą rodziną wybieramy się nad staw, aby łowić ryby. Szczególnie teraz, kiedy jest okres wakacyjny i jest więcej wolnego czasu. Takie wyprawy integrują naszą rodzinę, a każda złowiona ryba przynosi mi wiele satysfakcji.



## Zabrakło tylko złota

**LEKKA ATLETYKA.** Bardzo udane zaprezentowali się brodnicki lekkoatleci podczas Mistrzostw Polski Juniorów w Białymstoku. Podopieczni Zenona Rosińskiego wywalczyli trzy medale. Srebro zdobył Mateusz Zagórski, brąz Mariusz Zawadzki, a ta dwójka wraz z kolegami jeszcze brąz w sztafecie 4x400 m. Bravo.

- Widać pozytywne efekty naszej współpracy, ale zabrakło nam tylko złotego medalu, na który tak bardzo liczyliśmy - stwierdził trener Rosiński. - Mielśmy trzy szanse medalowe i wszystkie wykorzystaliśmy. Najbliżej wygranej był Mariusz, który prowadził tuż przed metą. Niestety, dwójka rywali była trochę szybsza.

Mateusz Zagórski stracił w okresie przygotowawczym miesiąc czasu na leczenie kontuzji, której nabawił się podczas zgrupowania kadry na Cyprze. Jednak jego srebrny medal został doceniony przez sztab szkoleniowy i otrzymał powołanie do reprezentacji Polski na mistrzostwa świata do Kanady. Wspólnie z Mariuszem oraz Mateuszem Ronowiczem i Kamilem Olszewskim zdobyli brązowy medal w sztafecie, wygrywając swój bieg.

W innej serii dwie ekipy z Bydgoszczy i Zielonej Góry osiągnęły jednak lepsze rezultaty. Dzień wcześniej Mariusz Zawadzki rywalizował w biegu finałowym na 800 metrów. Walczył bardzo ambitnie i mimo, że pobił rekord życiowy, przybiegł na metę trzeci.



Czterech biegaczy brodnickiego MUKL zdobyło łącznie trzy medale mistrzostw Polski. Stoją od lewej: Mateusz Ronowicz, Kamil Olszewski, Mariusz Zawadzki i Mateusz Zagórski

W Białymstoku indywidualnie startował także Ronowicz, który zakwalifikował się do finału B i zajął w nim czwarte miejsce, a więc był dwunasty w Polsce. Jego kolega Daniel Leśniewski uplasował się na piętnastej pozycji w kraju

na 1500 metrów, a startująca na tym samym dystansie Marta Kłownowska nie kończyła biegu.

**Tekst i fot. WOJCIECH KUPCZYK**

## Sparta i Unifreeze

**PIŁKA NOŻNA.** Po zakończeniu sezonu 2009/10 doszło do porozumienia dwóch drużyn czwartoligowych w naszym powiecie. Sparta i Unifreeze przygotowują jeden zespół na miarę III ligi. Pozostali zawodnicy będą mieli okazję występować w V lidze w drużynie Sparta II Dortmund. Obaj trenerzy będą dalej pracować.

Udane rozgrywki wiosenne 2010 roku zaowocowały trzecią lokatą Sparty Brodnica na finiszu IV ligi. Wyprzedziły ją tylko zespoły Unii Solec Kujawski i Chemika Bydgoszcz. Drużyna pod kierunkiem miejscowego szkoleniowca Waldemara Jarzyńskiego wygrała jedenaście spotkań, trzy razy zremisowała i tylko raz przegrała. Postawa wszystkich zawodników wzbudziła ogromne nadzieje nie tylko kibiców, ale także działaczy.

- Nie ukrywamy, że pragniemy występować w wyższej klasie - zaznaczył prezes klubu Janusz Kożuchowski.



Nowy zespół Sparty Unifreeze Brodnica poprowadzi w sezonie 2010/11 trener Waldemar Jarzyński (w czapce)

wicz. - Nie chcemy wzmacniać się zawodnikami z zewnątrz, lecz będziemy bazować na najlepszych graczach w naszym powiecie. Mamy nadzieję, że dojdziemy do porozumienia w tej sprawie z kierownictwem klubu z Miesiączkowa.

Drużyna Unifreeze w minionym sezonie debutowała w takim szerebie rozgrywek. Po wstępnych kłopotach i niezbyt pomyślnych spotkaniach, zespół prezentował się coraz lepiej i utrzymał się w IV lidze. Jego napastnik Grzegorz Bała został najlepszym strzelcem rozgrywek. Kierownictwo klubu postanowiło jednak zespół wycofać z gier w kolejnym sezonie. Szkoda było wielkiego wysiłku wielu mocno zaangażowanych ludzi, więc wspólnie z działaczami Sparty postanowiono doprowadzić do fuzji obu drużyn.

Rozmowy były trudne i wydawało się, że zakończą się fiaskiem. W końcu doszło do porozumienia i ustalono zasady współpracy. Pierwszy zespół prowadzić będzie Jarzyński, a drugi Arkadiusz Chojnowski. Kilku graczy z Miesiączkowa znajdzie miejsce wśród kolegów z Brodnicy. Ta mieszanka powinna dać nadzieję na pomyślne występy w IV lidze i awans do klasy wyższej. Pierwszy występ w Żurominie potwierdził słuszność tej decyzji.

Może za wcześniej wyciągać wnioski, ale gra nowej Sparty mogła się podobać. Bała, Rafał Kłownowski, Sebastian Brzóska, Adam Sosnowski bez problemów zaaklimatyzowali się w nowym towarzystwie i po bardzo ciekawej grze zwyciężyli Wkrę 4:2. Dwa gole zdobył Arkadiusz Kozłowski oraz po jednym Łukasz Kalinowski i Damian Magalski.

W drużynie pozostają dwaj Ukraińcy Ivan Felde i Wołodimir Gołowatanko. Do treningów powrócił kolejny po Felde i Adamie Rysiewskim bramkarz, Krystian Brodziński. Wystąpili też młody Łukasz Jaworski i Waldemar Szpęgłowski. W zespole panuje sympatyczna atmosfera, więc przyszłość zapowiada się optymistycznie - co podkreśla kierownik drużyny Jan Bronskowski.

**Tekst i fot. WOJCIECH KUPCZYK**

## Ola blisko czołówki

**PLYWANIE.** Aleksandra Kwiatkowska plasowała się tuż obok podium w mistrzostwach Polski 12-latków. Potwierdziła, że sam talent nie wystarczy. Trzeba go rozwinąć poprzez ciężką pracę. Brodniczanka z UKS Siódemka trenuje pod okiem Kazimierza Gabrielczyka, który w przeszłości dochował się nawet mistrzyni Polski.

Pod koniec czerwca 2010 roku w Ostrowcu Świętokrzyskim odbył się Mistrzostwa Polski 12-latków w Pływaniu. Startowało w nich prawie czterystu zawodników ze 130 klubów. Brodnicę reprezentowała Aleksandra Kwiatkowska z UKS Siódemka, która w mistrzostwach zaprezentowała się rewelacyjnie.

Wieloletnia współpraca z trenerem Kazimierzem Gabrielczykiem dała znakomite rezultaty. Absolwentka Szkoły Podstawowej nr 7 startowała czterokrotnie i za każdym razem, po porannych eliminacjach, kwalifikowała się do ścisłych finałów. Ściagało się w nich tylko po 8 najlepszych zawodniczek. Po pasjonujących startach, w każdym wysiłku nasza zawodniczka zajmowała miejsce tuż za podium.

Miejmy nadzieję, że Ola pójdzie w ślady swoich starszych koleżanek, medalistek Mistrzostw Polski takich jak: Anna Czupalak, Anna Iwanowska, Alicja Krzykalska i wiele innych znakomitych pływaczek wywodzących się z naszego miasta. Ma wszelkie predyspozycje, aby



Wspólna, wieloletnia ciężka praca Oli i jej trenera Kazimierza Gabrielczyka, dała świetny wynik w Ostrowcu

kontynuować dobrą passę swoich starszych koleżanek, które godnie reprezentowały Brodnicę i Polskę w zawodach najwyższej rangi.

W tegorocznych mistrzostwach Ola zdobyła 4 miejsce na 50 m stylem dowolnym (29,56 s), 4 miejsce na 100 m stylem zmiennym (1:13,37 min.), 5 miejsce na 100 m stylem dowolnym (1:05,81 min.) i również 5 miejsce na 200 m stylem zmiennym, czyli po 50 motylkowym, grzbietowym, klasycznym i dowolnym (2:39,04 min.)

**WOJCIECH KUPCZYK**

## Pabianice podbite przez MKS



Brodnickie dziewczęta, ubrane w pamiątkowe koszulki oczekują w Pabianicach nagrodzenia ich zwycięstwa okazałym pucharem

**PIŁKA RĘCZNA.** Bardzo udany występ odnotowali młodzi szcypioniści brodnickiego MKS. Podczas ogólnopolskiego turnieju w Pabianicach dziewczęta prowadzone przez Katarzynę Bródnę nie dały szans rywalkom, a chłopcy Jana Orzecha w stawce ośmiu drużyn ulegli dopiero w finale Chińczykom z Tajwanu.

Tuż po rozpoczęciu wakacji, w pierwszy weekend lipca dwa zespoły MKS brały udział w Ogólnopolskim Turnieju Piłki Ręcznej w Pabianicach. Dziewczęta urodzone w latach 1996-97 rywalizowały z trzema drużynami. Wyraźnie ograły we wstępnej fazie dwa zespoły z Zielonki 14:10 i 21:8 oraz Jaktorów 18:8. W finale ponownie zmierzyły się z Jaktorowem, wygrywając tym razem 14:7. Ostatnia kolejność turnieju: 1. MKS Brodnica, 2. Jaktorów, 3. Zielonka I, 4. Zielonka II.

Brodniczanki wystąpiły w składzie: bramkarka Adrianna Sielska, Natalia Mikołajek - 32 gole, Dominika Kilkowska - 20, Zuzanna Morella - 11, Paulina Zawacka - 10, Oliwia Pawłowska - 9, Klementyna Serwatka - 9, Daria Krajewska - 5, Karolina Stefańska - 4,

Marcelina Kwas 3, Maja Kempczyńska - 2, Bogumiła Kruszewska - 2, Kinga Polguj i Zaneta Wilk - trenerka Katarzyna Bródna.

Podopieczni Jana Orzecha z drugiej sportowej klasy Gimnazjum nr 2 w Brodnicy zmierzyły się w grupie po dwa razy z trzema rywalkami. Odnieśli sześć zwycięstw pokonując Kartuzy 20:13 i 20:19, Anilang Łódź 23:20 i 25:20 oraz Sieradz 27:13 i 27:9. W półfinale uporali się z zawsze trudnym zespołem z Poddębic 20:18 i przystąpili do meczu finałowego ze zwyciężcą drugiej grupy. Chińczycy z wyspy Tajwan okazali się jednak lepsi, pokonując brodnicki MKS 20:14.

Trzecie miejsce zdobyły Poddębice, czwarte Kartuzy, piąte i szóste obie drużyny Anilang Łódź, siódme Pabianice i ósme Sieradz. Brodnicę reprezentowali: bramkarze Kamil Kownacki i Bartek Banasiak oraz Karol Kryczka 36 goli, Kamil Netz 36, Maciej Literski 31, Tomasz Zembrzycki 17, Hubert Mroczek Goerke 11, Bartosz Panek 11, Piotr Łukaszecki 11 i Mariusz Wiśniewski 7.

**Tekst i fot. WOJCIECH KUPCZYK**





Na skarpie Drwęcy od strony Nowego Dworu



Na Drwęcy w Pokrzywni

## Na rowerze lub kajakiem po okolicy Świecia nad Drwęcą

### Z Tamy Brodzkiej do Świecia na rowerze (około 27 km)

Z Brodnicy do Tamy Brodzkiej docieramy żółtym szlakiem z ulicy Dworcowej, skąd skręcamy na Świerkową, mijając z prawej strony cmentarz wojskowy. Żółte znaki zaprowadzą nas do nieczynnej stacji kolejowej w Tamie Brodzkiej po około 6 km od początku jazdy.

Stąd jemy dalej na wzniesienie szosy około 900 m i za miejscem wyznaczonym na postój zjeżdżamy w prawo na polną drogę. Po 1,5 km dotrzemy do pierwszych zabudowań, skąd kontynuujemy jazdę przy lesie. Po następnych 2,5 km znajdziemy się przy ostatniej na tym odcinku piaszczystej drodze skręcającej w prawo. Warto nią zjechać na dół, aby popatrzyć na urokliwe zakola Drwęcy i rozległe łąki w sąsiedztwie malowniczo położonej posiadłości.

Po powrocie na wzniesienie jedziemy dalej prosto, by przy przydrożnej kapliczce skręcić w prawo do centrum Świecia i pod-



Widok na Drwęcę z pagórków w Pokrzywni

jechać kilkadziesiąt metrów do znaku drogowego z nazwą wsi. Tu skręcamy w lewo i podjeżdżamy na wzniesienie.

### Zakopane - Pokrzywnia

Trasa prowadzi na początku wysoką skarpą równoległą do koryta silnie meandrującej tu Drwęcy po prawej, potem wzdłuż łańcucha wzgórz morenowych, od 40 do 60 m nad poziomem wody, towarzyszących nam z lewej. Warto wspiąć się na jeden z pagórków, aby zobaczyć w dole niezwykle zakola rzeki, a przy dobrej widoczności także

pagórki w Głębczku.

Po około 0,5 km od skrzyżowania w Świeciu po lewej minimy Zakopane, a potem znajdziemy się w Pokrzywni. Tutaj odszukujemy po prawej stronie przy zabudowaniach z bocianim gniazdem ciekawą kapliczkę między krzewami bzu, a nieco dalej z lewej strony drogi pod brzozą przydrożny krzyż z datą 1934, upamiętniający tragiczną śmierć siedemnastoletniej mieszkanki Pokrzywni.

W kapliczce obejrzymy kopię płaskorzeźby Matki Boskiej Łąkowskiej, wykonanej przez Ryszarda Wojtkiewicza ze Zbiczna. Oryginał wyrzeźbiony w lipowym drewnie można podziwiać w zbiorach brodnickiego Muzeum.

Po około 5 km od drogowaski w Świeciu dotrzemy do szosy w sąsiedztwie mostu nad Drwęcą i Topieli. Skręcamy w lewo, przecinamy szosę i mijając z prawej topole z niebieskim oznaczeniem szlaku, zjeżdżamy na polną drogę.

Na tym odcinku przez cały czas będziemy obserwować ciąg wzgórz morenowych z lewej strony i rozległe łąki, które oddzielają nas od Drwęcy, po stronie



przeciwnej. Po około 2,5 km docieramy do głazu w Szramowie.

### Pomnikowy głaz w Szramowie

To granitowy głaz narzucony na skraju pola po prawej, obecnie zastąpiony gęstymi brzożkami. Wymiary: 4,75 m x 240 cm. W pobliżu pozostałości dawnego dworu i parku, ale obecnie tak szczątkowe, że nie warto tracić czasu na ich poszukiwanie.

Od kamienia jedziemy krótko do rozwidlenia dróg i skręcamy w lewo ku widocznemu przejazdowi przez tor. Dalej prosto betonową drogą w niewielkim wąwozie. Po prawej minimy przydrożną kapliczkę między czterema sosnami. Po wjeździe na wzniesienie warto się obejrzeć, by rzucić okiem na ciekawy krajobraz zwiedzanych okolic. Przed nami zabudowania Pokrzydowa.

### Pokrzydowo

Warto tu się zatrzymać, aby zwiedzić m.in. neoromański kościół parafialny p.w. Niepokalanego Poczęcia N.P. Marii z 1866 r. i zobaczyć w pobliżu pomnikową aleję 60 lip. Lipy rosną na odcinku drogi prowa-

dzącej z Pokrzydowa do Grzmięcy. Mają od 190 do 400 cm w obwodzie, a wys. od 9 do 26,5 m.

### Mariany

Można lipową aleją pojechać dalej aż do Zbiczna i stamtąd wrócić do Brodnicy albo cofnąć się do Pokrzydowa, by za budynkiem szkoły skręcić w prawo na 2,5 km polną drogę, która doprowadzi nas do skrzyżowania żółtego i niebieskiego szlaku turystycznego.

Wtedy kierujemy się „żółtą trasą” przez osadę Mariany i jedziemy kolejne 2,5 km przez las nad jeziorem Bachotek, leżącym w dole z prawej.

### Tama Brodzka

Po dotarciu na skraj lasu w pobliżu Ośrodka Szkoleniowo-Wypoczynkowego UMK Bachotek zjeżdżamy szosą ku Tami Brodzkiej, skąd rozpoczęliśmy wyprawę.



Kościół w Pokrzydowie

## Z Topieli do Brodnicy kajakiem (około 25 km)

**00,0 km.** Topiele, most drogi nr 52 na trasie Toruń - Olsztyn.

**6,5 km.** Ujście Brynicy w tzw. „Długim Moście”.

**15 km.** Ujście Skarlanki z jeziora Bachotek, za nim most kolejowy linii Brodnica - Dziadkowo.

**21,7 km.** Most kolejowy linii do Sierpca, niżej po lewej przedmieście Brodnicy Michałowo.

**25,4 km.** Brodnica, centrum miasta przy dwóch mostach drogowych, przy pierwszym wieża Bramy Mazurskiej z siedzibą Oddziału PTTK, za drugim dogodnie miejsce do opuszczenia kajaka na tyłach kościoła Szkolnego i spichlerza z siedzibą Muzeum.



Pomnikowy głaz w Szramowie



Kajakiem na zakolach Drwęcy w Nowym Dworze

**Tekst i zdjęcia: HALINA SIEKIERSKA**