

WALDEMAR MIERZWA
MIROSLAW GWOREK

Mazury

na jeziorach
i w kuchni



Spis treści

WALDEMAR MIERZWA NA JEZIORACH

Na Plusznem i Kiernozie	7
Bogactwo ziemi	9
W oparach propagandy	11
Trzy podmioty.....	13
Olsztyńskie Towarzystwo Wędkarskie.....	13
Trudne początki	16
Pokonać głód.....	17
Poszanowanie prawa.....	17
Spółdzielnie	21
Żona rybaka z Ignalina (Irena Jarzynowska).....	24
Od Wyspy Róż (Władysław Steinborn)	27
Szkoły w Giżycku.....	28
Instytut Rybactwa Śródlądowego.....	31
Gospodarka planowa.....	32
Wydział Rybacki.....	36
Kadry.....	37
Autochtoni	39
Planowanie strat.....	40
Poimka w „Syrenie” (Franciszek Szajnowski)	42
Spadki i wzrosty	44
Niewód zimowy.....	44
Rybak, syn i ojciec rybaka (Andrzej Bandt)	46
Wyspa Faraona (Jerzy Pantak)	48
„Akwen Eldorado”	51
Eldorado siedem lat później.....	55
Najmądrzejsza ryba.....	57
Zmowa milczenia (Marek Zagził).....	58
Tuka.....	61
Kanał Jegliński.....	63
Kłótnia	65
Leszcz.....	66
Jedź student, jedź (Zygmunt Okoniewski)	67
Butelka za tonę	68
Przypadkowy rybak jeziorowy (Andrzej Wiórek)	70
Mikołajki	72

1. Einleitung	1
1.1. Aufgabenstellung	1
1.2. Zielsetzung	1
2. Grundlagen	2
2.1. Grundlagen der Elektrotechnik	2
2.2. Grundlagen der Mechanik	2
2.3. Grundlagen der Informatik	2
2.4. Grundlagen der Chemie	2
2.5. Grundlagen der Biologie	2
2.6. Grundlagen der Physik	2
2.7. Grundlagen der Mathematik	2
2.8. Grundlagen der Ingenieurwissenschaften	2
2.9. Grundlagen der Wirtschaftswissenschaften	2
2.10. Grundlagen der Rechtswissenschaften	2
2.11. Grundlagen der Sozialwissenschaften	2
2.12. Grundlagen der Geisteswissenschaften	2
2.13. Grundlagen der Naturwissenschaften	2
2.14. Grundlagen der Medizin	2
2.15. Grundlagen der Kunst	2
2.16. Grundlagen der Sportwissenschaften	2
2.17. Grundlagen der Pädagogik	2
2.18. Grundlagen der Psychologie	2
2.19. Grundlagen der Philosophie	2
2.20. Grundlagen der Religion	2
2.21. Grundlagen der Ethik	2
2.22. Grundlagen der Politik	2
2.23. Grundlagen der Soziologie	2
2.24. Grundlagen der Anthropologie	2
2.25. Grundlagen der Linguistik	2
2.26. Grundlagen der Literaturwissenschaft	2
2.27. Grundlagen der Musikwissenschaft	2
2.28. Grundlagen der Theaterwissenschaft	2
2.29. Grundlagen der Filmwissenschaft	2
2.30. Grundlagen der Medienwissenschaft	2
2.31. Grundlagen der Kommunikationswissenschaft	2
2.32. Grundlagen der Informationswissenschaft	2
2.33. Grundlagen der Bibliothekswissenschaft	2
2.34. Grundlagen der Archivwissenschaft	2
2.35. Grundlagen der Museologie	2
2.36. Grundlagen der Denkmalpflege	2
2.37. Grundlagen der Archäologie	2
2.38. Grundlagen der Paläontologie	2
2.39. Grundlagen der Zoologie	2
2.40. Grundlagen der Botanik	2
2.41. Grundlagen der Tiermedizin	2
2.42. Grundlagen der Humanmedizin	2
2.43. Grundlagen der Zahnmedizin	2
2.44. Grundlagen der Veterinärmedizin	2
2.45. Grundlagen der Pharmazie	2
2.46. Grundlagen der Lebensmittelwissenschaft	2
2.47. Grundlagen der Ernährungswissenschaft	2
2.48. Grundlagen der Ernährungswissenschaft	2
2.49. Grundlagen der Ernährungswissenschaft	2
2.50. Grundlagen der Ernährungswissenschaft	2
2.51. Grundlagen der Ernährungswissenschaft	2
2.52. Grundlagen der Ernährungswissenschaft	2
2.53. Grundlagen der Ernährungswissenschaft	2
2.54. Grundlagen der Ernährungswissenschaft	2
2.55. Grundlagen der Ernährungswissenschaft	2
2.56. Grundlagen der Ernährungswissenschaft	2
2.57. Grundlagen der Ernährungswissenschaft	2
2.58. Grundlagen der Ernährungswissenschaft	2
2.59. Grundlagen der Ernährungswissenschaft	2
2.60. Grundlagen der Ernährungswissenschaft	2
2.61. Grundlagen der Ernährungswissenschaft	2
2.62. Grundlagen der Ernährungswissenschaft	2
2.63. Grundlagen der Ernährungswissenschaft	2
2.64. Grundlagen der Ernährungswissenschaft	2
2.65. Grundlagen der Ernährungswissenschaft	2
2.66. Grundlagen der Ernährungswissenschaft	2
2.67. Grundlagen der Ernährungswissenschaft	2
2.68. Grundlagen der Ernährungswissenschaft	2
2.69. Grundlagen der Ernährungswissenschaft	2
2.70. Grundlagen der Ernährungswissenschaft	2
2.71. Grundlagen der Ernährungswissenschaft	2
2.72. Grundlagen der Ernährungswissenschaft	2
2.73. Grundlagen der Ernährungswissenschaft	2
2.74. Grundlagen der Ernährungswissenschaft	2
2.75. Grundlagen der Ernährungswissenschaft	2
2.76. Grundlagen der Ernährungswissenschaft	2
2.77. Grundlagen der Ernährungswissenschaft	2
2.78. Grundlagen der Ernährungswissenschaft	2
2.79. Grundlagen der Ernährungswissenschaft	2
2.80. Grundlagen der Ernährungswissenschaft	2
2.81. Grundlagen der Ernährungswissenschaft	2
2.82. Grundlagen der Ernährungswissenschaft	2
2.83. Grundlagen der Ernährungswissenschaft	2
2.84. Grundlagen der Ernährungswissenschaft	2
2.85. Grundlagen der Ernährungswissenschaft	2
2.86. Grundlagen der Ernährungswissenschaft	2
2.87. Grundlagen der Ernährungswissenschaft	2
2.88. Grundlagen der Ernährungswissenschaft	2
2.89. Grundlagen der Ernährungswissenschaft	2
2.90. Grundlagen der Ernährungswissenschaft	2
2.91. Grundlagen der Ernährungswissenschaft	2
2.92. Grundlagen der Ernährungswissenschaft	2
2.93. Grundlagen der Ernährungswissenschaft	2
2.94. Grundlagen der Ernährungswissenschaft	2
2.95. Grundlagen der Ernährungswissenschaft	2
2.96. Grundlagen der Ernährungswissenschaft	2
2.97. Grundlagen der Ernährungswissenschaft	2
2.98. Grundlagen der Ernährungswissenschaft	2
2.99. Grundlagen der Ernährungswissenschaft	2
3.00. Grundlagen der Ernährungswissenschaft	2

Bezrybie (Zbigniew Cieślowski)	158
Zakaz zabijania (Piotr Piskorski)	160
Najważniejsza literatura	163
ROK MAZURSKIEGO RYBAKA	163

MIROŚŁAW GWOREK W KUCHNI

O przyrządzaniu ryb	181
Wędzenie węgorza.....	185

PRZYSTAWKI I MAŁE DANIA

Pstrąg surowy z kaparami	188
Sieja korzenna z gliniaka	189
Kotlety z krąpia	189
Sandacz siekany.....	190
Płóć z soli.....	191
Pasztet z sandacza	192
Pieczeń rybna ze szpinakiem	193
Klops wykwinny ze szczupaka	194
Paprykarz z krąpia	195
Pasta rybna z koperkiem.....	196
Ikra z pstrąga lub szczupaka.....	197
Smażone wątróbki ze szczupaka	198
Masło rakowe	199
Raki smażone.....	200
Leszcz z wecka	201
Płóć marynowana z warzywami.....	202
Karp w zalewie pomidorowej.....	203
Krąpie marynowane.....	203
Sielawa w zalewie octowej.....	204
Leszcz wędzony	205
Rołmopsy z płoci w sosie pomidorowym	206
Kotlety z leszcza z sosem żurawinowym.....	206
Kotlety rybne z leśnymi grzybami.....	207
Krokiety z leszcza	208
Kotleciki koktajlowe z leszcza	209
Płóć smażona po mazursku.....	210
Pierogi rybne	211
Żeberka z leszcza z warzywami	212
Frytki z krąpia	213

ZUPY

Wstęp	1
1. Wstęp	2
2. Wstęp	3
3. Wstęp	4
4. Wstęp	5
5. Wstęp	6
6. Wstęp	7
7. Wstęp	8
8. Wstęp	9
9. Wstęp	10
10. Wstęp	11
11. Wstęp	12
12. Wstęp	13
13. Wstęp	14
14. Wstęp	15
15. Wstęp	16
16. Wstęp	17
17. Wstęp	18
18. Wstęp	19
19. Wstęp	20
20. Wstęp	21
21. Wstęp	22
22. Wstęp	23
23. Wstęp	24
24. Wstęp	25
25. Wstęp	26
26. Wstęp	27
27. Wstęp	28
28. Wstęp	29
29. Wstęp	30
30. Wstęp	31
31. Wstęp	32
32. Wstęp	33
33. Wstęp	34
34. Wstęp	35
35. Wstęp	36
36. Wstęp	37
37. Wstęp	38
38. Wstęp	39
39. Wstęp	40
40. Wstęp	41
41. Wstęp	42
42. Wstęp	43
43. Wstęp	44
44. Wstęp	45
45. Wstęp	46
46. Wstęp	47
47. Wstęp	48
48. Wstęp	49
49. Wstęp	50
50. Wstęp	51
51. Wstęp	52
52. Wstęp	53
53. Wstęp	54
54. Wstęp	55
55. Wstęp	56
56. Wstęp	57
57. Wstęp	58
58. Wstęp	59
59. Wstęp	60
60. Wstęp	61
61. Wstęp	62
62. Wstęp	63
63. Wstęp	64
64. Wstęp	65
65. Wstęp	66
66. Wstęp	67
67. Wstęp	68
68. Wstęp	69
69. Wstęp	70
70. Wstęp	71
71. Wstęp	72
72. Wstęp	73
73. Wstęp	74
74. Wstęp	75
75. Wstęp	76
76. Wstęp	77
77. Wstęp	78
78. Wstęp	79
79. Wstęp	80
80. Wstęp	81
81. Wstęp	82
82. Wstęp	83
83. Wstęp	84
84. Wstęp	85
85. Wstęp	86
86. Wstęp	87
87. Wstęp	88
88. Wstęp	89
89. Wstęp	90
90. Wstęp	91
91. Wstęp	92
92. Wstęp	93
93. Wstęp	94
94. Wstęp	95
95. Wstęp	96
96. Wstęp	97
97. Wstęp	98
98. Wstęp	99
99. Wstęp	100
100. Wstęp	101

DANIA GŁÓWNE

Wstęp	1
1. Wstęp	2
2. Wstęp	3
3. Wstęp	4
4. Wstęp	5
5. Wstęp	6
6. Wstęp	7
7. Wstęp	8
8. Wstęp	9
9. Wstęp	10
10. Wstęp	11
11. Wstęp	12
12. Wstęp	13
13. Wstęp	14
14. Wstęp	15
15. Wstęp	16
16. Wstęp	17
17. Wstęp	18
18. Wstęp	19
19. Wstęp	20
20. Wstęp	21
21. Wstęp	22
22. Wstęp	23
23. Wstęp	24
24. Wstęp	25
25. Wstęp	26
26. Wstęp	27
27. Wstęp	28
28. Wstęp	29
29. Wstęp	30
30. Wstęp	31
31. Wstęp	32
32. Wstęp	33
33. Wstęp	34
34. Wstęp	35
35. Wstęp	36
36. Wstęp	37
37. Wstęp	38
38. Wstęp	39
39. Wstęp	40
40. Wstęp	41
41. Wstęp	42
42. Wstęp	43
43. Wstęp	44
44. Wstęp	45
45. Wstęp	46
46. Wstęp	47
47. Wstęp	48
48. Wstęp	49
49. Wstęp	50
50. Wstęp	51
51. Wstęp	52
52. Wstęp	53
53. Wstęp	54
54. Wstęp	55
55. Wstęp	56
56. Wstęp	57
57. Wstęp	58
58. Wstęp	59
59. Wstęp	60
60. Wstęp	61
61. Wstęp	62
62. Wstęp	63
63. Wstęp	64
64. Wstęp	65
65. Wstęp	66
66. Wstęp	67
67. Wstęp	68
68. Wstęp	69
69. Wstęp	70
70. Wstęp	71
71. Wstęp	72
72. Wstęp	73
73. Wstęp	74
74. Wstęp	75
75. Wstęp	76
76. Wstęp	77
77. Wstęp	78
78. Wstęp	79
79. Wstęp	80
80. Wstęp	81
81. Wstęp	82
82. Wstęp	83
83. Wstęp	84
84. Wstęp	85
85. Wstęp	86
86. Wstęp	87
87. Wstęp	88
88. Wstęp	89
89. Wstęp	90
90. Wstęp	91
91. Wstęp	92
92. Wstęp	93
93. Wstęp	94
94. Wstęp	95
95. Wstęp	96
96. Wstęp	97
97. Wstęp	98
98. Wstęp	99
99. Wstęp	100
100. Wstęp	101

SŁÓW KILKA O RYBACH JEZIERNYCH I HODOWLANYCH

Wstęp	1
-------	---