

Złoto z ula



Autor: Monika Gontarczyk

Założyć pasiekę i delektować się miodem? Pomysł jest prostszy do zrealizowania, niż się wydaje. Doświadczeni pszczelarze twierdzą, że warto zainwestować nie tylko ze względu na miód. Pszczoły bowiem to fascynujące owady i wiele mogą nas nauczyć.

– Pszczelarstwo to zajęcie niemal dla każdego – zapewnia **Piotr Rzeszotarski**, pszczelarz, kierownik działu przyrodniczego Muzeum Wsi Mazowieckiej w Sierpcu (instytucji Samorządu Województwa Mazowieckiego), który opiekuje się pasieką w skansenie. Odradza zajmowanie się hodowlą pszczół, jeśli ktoś jest bardzo uczulony na jad pszczeleli. Przypomina jednocześnie, że przed użądleniem dobrze zabezpieczają specjalne stroje pszczelarskie.

Swoje zamiłowanie do pszczelarstwa przejął od rodziców oraz dziadka. Muzealną pasieką w Sierpcu zajmuje się od 2014 r.

– To była moja inicjatywa – przyznaje. – Otrzymaliśmy dotację z Funduszu Ochrony Środowiska na strefy nektarodajne. W ramach projektu w jednym roku zrobiliśmy hotele dla dziko żyjących pszczół, a w drugim założyliśmy dwa ule. Uznałem, że skoro mamy muzeum, to powinniśmy pokazywać też dawne metody opieki nad pszczołami, czyli kłody bartne. Teraz na terenie skansenu mamy ich 8, a uli 6.

Kto naprawdę rządzi w ulu?

Podpatrywanie przyrody i pszczelej społeczności fascynuje Piotra Rzeszotarskiego szczególnie dlatego, że z wykształcenia jest inżynierem środowiska.

– Zaczęło się od tego, że pszczelarz, który w skansenie prowadził pokazy powiedział kiedyś do mnie: Piotrek, to jest bardzo prosta sprawa: będziesz wkładał i wyjmował ramki z miodem. A okazało się coś zupełnie innego, bo im głębiej w las, tym ciemniej – wspomina pan Piotr. Przyznaje, że mało jeszcze wie o pszczelarstwie, ale to zajęcie bardzo wciąga. – To niesamowite, jak wiele można się nauczyć od przyrody, jakim organizmem jest pszczelele rój i jaka

demokracja panuje w ulu. Nie rządzi królowa, jak wiele osób sądzi, a cała społeczność ula: pszczoły potrafią wyciągać wnioski i wybierać najlepsze rozwiązanie w danej sytuacji.

Praca z tymi owadami nauczyła go cierpliwości i opanowania.

– Pszczoły wyczuwają nasze emocje i jeśli ktoś nie jest spokojny, to one też się denerwują. Trzeba być bardzo ostrożnym przy tej pracy – zaznacza pszczelarz z Sierpca, podkreślając, że każda rodzina pszczela jest inna, do każdej trzeba podchodzić w indywidualny sposób. – Pszczoły często mnie zaskakują. Miałem np. sytuację, że w ulu były dwie matki, co praktycznie się nie zdarza – przyznaje.

Osty i mlecz są pożyteczne!

Chemizacja rolnictwa w znacznym stopniu niestety przyczynia się do chorowania i masowego ginienia pożytecznych owadów.

– Opryski powinny być wykonywane po oblocie, gdy pszczoły już nie wylatują z ula. Poza tym chwasty, które tępimy, to w większości rośliny nektarodajne. Uprawy bez chwastów są dla pszczół pustynią, nie mają tam żadnego pożywienia: nektaru ani pyłku. Nie wytwarzają ich trawy, kukurydza, zboża. To samo dzieje się, gdy zasadzimy wokół domu tuje i regularnie kosimy trawnik. Jeśli chcemy pomóc pszczołom, nie usuwajmy kwitnącej koniczyny, mleczu, maków, chabrów, ostów – zachęca Rzeszotarski.

Starosta bartny Klubu Przyjaciół Krainki

Piotr Semkiw, Sektor pszczelarski w 2020 r., Instytut Ogrodnictwa Zakład Pszczelnictwa w Puławach, www.infort.pl (dostęp 9.06.2021). Krainka, inaczej pszczoła kraińska to podgatunek pszczoły miodnej, popularnej w Polsce. Źródło: [wikipedia.org/wiki/Krainka_\(pszczoła\)](https://wikipedia.org/wiki/Krainka_(pszczoła)). 1

Czesław Skrzek z Woli Soleckiej (pow. lipski), który pasiekę prowadzi od 1971 r. (obecnie ma 75 rodzin pszczelich), na zebraniach pszczelarskich namawia do siania roślin miododajnych, np.: facelii, gryki, żmijowca i sadzenia lip, akacji i ewodii aksamitnej.

Marek Dudek, prezes Stowarzyszenia Sympatyków Pszczelarstwa „Nasze Pszczoły” z Chotomowa

Kilku członków tego stowarzyszenia jest zrzeszonych w Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Mazowsze.2

, dla ratowania pszczół proponuje zakładanie miejskich pasiek.

– Pszczoły giną, więc każda inicjatywa dla ich ratowania jest cenna. A jeśli robią to samorządy, działanie jest skuteczniejsze i przekłada się na zdecydowanie większą grupę mieszkańców.

Jego stowarzyszenie utrzymuje trzy takie pasieki, m.in.: na dachu ratusza w Legionowie i na budynku Leroy Merlin w Jabłonnej. W ubiegłym roku pasiekę składającą się z 6 uli ufundowało dla Centrum Integracji Społecznej w Legionowie. Miejskie pasieki są m.in. w Ciechanowie i Przasnyszu. Ostatnio założył ją samorząd gminy Joniec, który miód planuje wykorzystać do promocji. Pszczelarstwo staje się popularnym zajęciem. Nie stronią od niego nawet panie.

Panie żądeł się nie boją

Teresa Niedźwiedzka z mężem **Czesławem** Pasiekę Kurpik w miejscowości Olszewo-Borki (pow. ostrołęcki)

Pasieka jest wpisana do Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Mazowsze, podobnie jak pasieka Kurpik Junior, należąca do jednego z synów państwa Niedźwiedzkich. Produkty Pasieki Kurpik zdobywały Laur Marszałka.3

prowadzą już od blisko pół wieku. Kontynuują rodzinne tradycje. Pszczelarstwo mają we krwi.

– Nasze rodziny od kilku pokoleń zajmowały się pszczelarstwem, a właściwie bartnictwem, jak mówimy na Kurpiach.

W posagu dostaliśmy od rodziców 20 rodzin pszczelich. Od 49 lat, czyli odkąd się pobraliśmy, prowadzimy własną pasiekę. Obecnie mają je także dwaj nasi synowie, którzy są zawodowymi pszczelarzami i podobnie jak ja i mąż należą do związku zawodowych pszczelarzy – mówi pani Teresa.

Zainteresowanie pań pszczelarstwem potwierdza także Marek Dudek. Stowarzyszenie „Nasze pszczoły” skupia ponad 60 osób, z czego 1/3 to kobiety.

- Bardzo nas to cieszy, że panie nie boją się żądać, potrafią się opiekować rodzinami pszczelimi i to z dużym sukcesem
- mówi prezes.

By przybliżyć życie pszczoł i tajniki ich hodowli, stowarzyszenie prowadzi warsztaty

Stowarzyszenie działa od 6 lat. Jego misją jest promocja pszczelarstwa poprzez edukację dzieci i dorosłych. 4

. – Od 5 lat systematycznie organizujemy kursy dla początkujących pszczelarzy. Prowadzą je wykładowcy z różnych ośrodków, m.in. z Pszczeliej Woli oraz uniwersytetów z Lublina, Olsztyna i SGGW w Warszawie. Każdego roku uczestniczy w nich 50–60 osób. W ubiegłych latach był to kurs stacjonarny. W tym roku ze względu na ograniczenia koronawirusowe odbył się online. Dzięki tej formule mieliśmy 70 uczestników z całej Polski, a jednego ze środkowej Anglii – cieszy się z zainteresowania zajęciami Marek Dudek. Dodaje, że członkowie organizacji, którą kieruje, utrzymują obecnie ponad 800 rodzin pszczelich (przed rokiem 300). – Tendencja jest dobra i oby tak było w dalszym ciągu. To się bierze z determinacji i zaangażowania wielu osób. Pszczoły giną, ale dzięki poświęceniu pszczelarzy i zrozumieniu tego, co się dzieje w ulu, umiejętności odczytywania zachowania rodzin pszczelich, sukcesy są zauważalne – uważa.

Hotel dla pszczoł

Czesław Skrzek podkreśla, że pszczelarstwo to nie tylko pasja, a przyszłościowym zajęcie, jednak młodzież niechętnie się do niego garnie. Dlatego członkowie stowarzyszenia „Nasze pszczoły” prowadzą zajęcia edukacyjne w szkołach i przedszkolach.

- Głównie działamy w naszej bazie w Chotomowie przy ul. Partyzantów 126a, gdzie jest ogród miododajny, ścieżka edukacyjna, pracownia, w której mamy podstawowy sprzęt służący do obsługi rodzin pszczelich i miodobrania, pasiekę edukacyjno-szkoleniową składającą się z 5 rodzin, w której szkolą się uczestnicy kursów pszczelarskich oraz hotel dla pszczoł – wylicza pan Marek.

W hotelu utrzymuje swoje ule blisko 30 członków stowarzyszenia.

- To osoby mieszkające w blokach w Legionowie, Warszawie, które marzyły o własnej pasiece czy też zainteresowały się problemem ginięcia pszczoł. Udostępniamy im miejsce do ustawienia swoich uli. Przyjeżdżają z całymi rodzinami, by doglądać pszczoły, korzystają z naszej infrastruktury – wyjaśnia Marek Dudek.

Hotel okazał się trafionym pomysłem.

- Zainteresowanie jest tak duże, że musieliśmy założyć filie. Rodzina pszczela na własne potrzeby potrzebuje w ciągu roku 90 kg miodu i 30 kg pyłku, a okolice podwarszawskie nie pozwalają na pozyskanie takich ilości miodu, stąd pomysł wójtów okolicznych gmin, Jabłonnej i Wieliszewa, w których zorganizowaliśmy filie hotelu. W hotelach mamy blisko 60 rodzin pszczelich
- wyjaśnia prezes „Naszyc pszczoł”

Stowarzyszenie przenosi się na użyczoną przez Gminę Jabłonna działkę przy ul. Wiejskiej w Chotomowie, gdzie buduje nową pasiekę edukacyjno-szkoleniową, ogród miododajny i rabaty.5

Mała inwestycja, duży zysk

Pszczelarstwo jako hobby traktuje **Paweł Koper** z Płocka. Ma niewielką pasiekę, którą tworzy 10 rodzin pszczelich. Pierwsze ule zakupił 7 lat temu.

– Na prowadzenie dużej pasieki trzeba poświęcić sporo czasu. Trudno byłoby mi pogodzić to zajęcie z pracą zawodową. Przy 10 ulach jest bezproblemowo, bo pszczoły można doglądać np. w weekendy – mówi płocczanin. Na start potrzebował kilka tysięcy złotych. – Na początku miałem tylko sprzęt odziedziczony po dziadku. Zdecydowałem się na zarejestrowanie sprzedaży bezpośredniej, pozyskałem środki, zakupiłem nowe urządzenia i praca idzie sprawniej. Koszty, jakie poniosłem na stworzenie mini pracowni pszczelarskiej, tzn. na podstawowy sprzęt plus wygospodarowanie i zaadaptowanie pomieszczenia, zamknęły się w 10 tys. zł – mówi pszczelarz z Płocka.

Prezes chotomowskiego stowarzyszenia

Kilku członków tego stowarzyszenia jest zrzeszonych w Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Mazowsze.6

dodaje, że ul z pszczołami to wydatek około 1500 zł.

– Potrzebne są: miodarka, a jej koszt to kilka tysięcy zł, i podstawowy sprzęt za około 2 tys. zł. Przy czym trzeba zaznaczyć, że wydatki można obniżyć, bo np. osoby, które są członkami naszego stowarzyszenia, mogą korzystać z naszego sprzętu. W sezonie utrzymanie rodziny pszczelej też kosztuje, bo trzeba zakupić leki, substytuty diety, a jesienią dokarmić pszczoły syropem. Ponadto trzeba znać choroby pszczoł i umieć je leczyć – wylicza.

Starosta bartny przypomina, że do każdej przezimowanej rodziny są dopłaty, które wynoszą 20 zł.

– Dla pszczelarzy zawodowych, którzy mają po tysiąc i więcej rodzin pszczelich, jest to znaczny zastrzyk pieniędzy. Dla właścicieli mniejszych pasiek to nieduży przychód, ale na węzę czy leki dla pszczoł skromnie wystarczy – twierdzi Czesław Skrzek.

Natomiast ceny przysmaku z ula wahają się od 40–50 zł za słoik o pojemności 0,9 l (1,20 kg miodu)

Można je dostać na stoisku pasieki w Ostrołęce w hali Feniks, a także bezpośrednio w gospodarstwie państwa Niedźwiedzkich.7

. Tak jest w Pasiece Kurpik i Kurpik Junior, które dostarczają miodów nektarowych wielokwiatowych z maja, czerwca i lipca (lipczak) oraz odmianowych: mniskowy, lipowy, gryczany, rzepakowy, akacjowy, miody spadziowe.

A jakie miody będą w tym roku?

– Nigdy nie wiemy, co możemy zebrać – przyznaje Teresa Niedźwiedzka. – Wszystko zależy od pogody, klimatu. Z Kurpiowszczyzny są bardzo dobre, wysokiej jakości miody wielokwiatowe ze względu na to, że gospodarstwa są małe, a uprawy rozdrobnione. Poprzedni rok nie był rewelacyjny dla pszczelarzy, a jaki będzie ten, trudno jeszcze powiedzieć.

Z pasieki pozyskujemy nie tylko miód, ale też inne produkty pszczele: propolis, wosk pszczeli, pierzgę. Z wosku Teresa Niedźwiedzka robi świece oraz figurki.

– Świece to naturalny produkt. Podczas spalania wydziela się delikatny zapach miodu i propolisu, który odpręża i uspokaja, ułatwia oddychanie, udrażnia zatoki i łagodzi katar – wylicza ich walory właścicielka Pasieki Kurpik.

Pszczoły w filmowym kadrze

Stowarzyszenie Sympatyków Pszczelarstwa „Nasze Pszczoły” z Chotomowa realizuje dwa projekty ze środków pozyskanych z Urzędu Marszałkowskiego Województwa Mazowieckiego. Pierwszy dotyczy tradycji kulinarnych. – We współpracy z KGW z Mazowsza będziemy nagrywać film z przygotowania sękacza na bazie produktów pszczelich. Będzie także wykład o właściwościach zdrowotnych produktów pszczelich. Drugi projekt jest poświęcony tradycjom pszczelarskim. Nakręcimy film o pracy bartnika, dzianiu barci oryginalnymi narzędziami. Ponadto będzie wykład ks. Eugeniusza Marciniaka o walorach produktów pszczelich. Oba projekty będą zrealizowane do końca listopada — informuje prezes Marek Dudek.

Miód naturalny? Jak to sprawdzić? Radzi Piotr Rzeszotarski

1. Prawdziwy miód zawsze krystalizuje, zachowując właściwości. Błędem jest twierdzenie, że miód skrzyszony. Wystarczy podgrzać go do 40°C, by znów stał się płynny i nie stracił wartości.
 2. Krystalizując, miód zmniejsza objętość. Powstaje tzw. korona – odsklepienie miodu od ścianek słoika.
 3. Biały osad, pianka na powierzchni to naturalna pozostałość po wirowaniu i przelaniu miodu do słoików.
-

Miodobranie na Mazowszu

Miodobranie Kurpiowskie to niezwykle atrakcyjna impreza folklorystyczna, która odbywa się w Myszyńcu. Podczas jednej z edycji miodobrania do społeczności kurpiowskiej oficjalnie przyjęty został wicemarszałek **Wiesław Raboszuk**. Muzeum Wsi Mazowieckiej w Sierpcu także organizuje imprezę w plenerze „Miodobranie w skansenie”. Kolejna edycja wydarzenia odbędzie się 3 i 4 lipca. W programie m.in.: konferencja „Pszczoły i my – rola pszczół i produktów pszczelich dla człowieka” (osobne panele adresowane do pszczelarzy i konsumentów), wystawy warsztaty, dla najmłodszych zabawy popularyzujące wiedzę o pszczołach. Szczegóły na www.mwmskansen.pl

Czesław Skrzek

starosta bartny Klubu Przyjaciół Krainki

Tegoroczna długa zima i przedłużająca się wiosna – mimo dokarmiania pszczół – spowodowały zastój w ich rozwoju. Temperatury w marcu i kwietniu nocami były ujemne, więc drzewa i krzewy miododajne nie pyliły i nie miodowały tak intensywnie, jak powinny to czynić w tym okresie. Anomalie pogodowe i susza też nie sprzyjają pszczołom. Z rzepaków pszczelarze pobrali już duże ilości miodu, natomiast akacja w różnych rejonach kraju nie mioduje. Trudno powiedzieć, jaki będzie ten sezon pod względem produkcji miodu. Wszystko zależy od pogody, nawilgocenia terenu, opadów deszczu i bazy pożytkowej.

Świece z wosku pszczelego, oprócz niezwykłego uroku, posiadają również właściwości lecznicze



Marek Dudek

By przybliżyć życie pszczół i tajniki ich hodowli, Stowarzyszenie



Marek Dudek

[Piotr Rzeszutarski z sierpeckiego skansenu podpowiada, jak rozpoznać prawdziwy miód.](#)



[arch. MWM w Sierpcu](#)

[Państwo Niedźwiedzcy w 2017 r. zdobyli wyróżnienie w konkursie o Laur Marszałka za miód pitny „Kurpiak” dwójniak.](#)



[arch. UMWM](#)

UWAGA

Informacje opublikowane przed 1 stycznia 2021 r. dostępne są na stronie archiwum.mazovia.pl