

WARSZTATY REGIONALNE - GINĄCY ZAWÓD PSZCZELARZA

„Co słyhać wiosną w ulu?”

Zanim hodowcy pszczoł wpadli na pomysł wybudowania uli, przez wiele stuleci pszczoły hodowano w barciach, czyli specjalnie do tego celu wydrążonych dziuplach. Podobnie zanim pojawił się zawód pszczelarza, jego odpowiednikiem byli bartnicy. W przeszłości na pokrytych puszciami Podlasia rozwijało się bartnictwo, czyli hodowla pszczoł w barciach. Bartnicy nie budowali uli jako domków dla pszczoł, a tworzyli im naturalne miejsca w wydrążonych w rosnącym drzewie dziuplach.



Początkowo podbierano miód dzikim rojom zamieszkałym w dziuplach drzew, z czasem człowiek sam wykonywał otwory w rosnących drzewach zwabiając do nich pszczoły wonnymi płynami z miodu i ziół. Najczęściej robiono barcie w sosnach. Gdy drzewo bartne przewróciło się podczas burzy wyrąbywano toporami część pnia z barcią. W ten sposób powstały pierwsze kładowe ule, które starano się umieszczać na konarach drzew. Z czasem umieszczano je na ziemi, grupując po kilka sztuk. W ten sposób powstały pierwsze pasieki. W XIX wieku ule kładowe zaczęto zastępować skrzynkowymi.



Przystosowane one były do umieszczania w nich ramek, czyli listewek obejmujących pszczele plaster.



Do oddzielania miodu od plastrów pszczelich służą obecnie wirówki.



Aby bezpiecznie wyjąć plaster miodu z ramki należy założyć odzież pszczelarską, która zapewni ochronę przed bolesnymi użądleniami ,

wykorzystać

podkurzacz,

który

uspokoi

pszczoły.



Pszczelarstwo to hodowla pszczół, której celem jest produkowanie miodu i wosku pszczelego. Należy do najstarszych zajęć gospodarczych człowieka. **Bartnik to nie producent miodu. To człowiek żyjący w symbiozie z naturą**, który wykorzystuje znajomość jej praw i zasad, aby – nie szkodząc jej i nie niszcząc – pozyskiwać „płynne złoto”- miód. Miód dla ówczesnych ludzi jest produktem codziennego użytku, spożywanym zarówno w formie stałej, jak i płynnej. Naturalne środowisko, różnorodność kwiatów, drzew i ziół sprawia, że miody mają wyjątkowy smak i aromat. Rozróżniamy miody: lipowy, wielokwiatowy, spadziowy, rzepakowy, akacjowy, leśny. Tradycyjny sposób pozyskiwania, sprawia, że miody nie tracą tego co w nich najcenniejsze. Posiadają właściwości lecznicze: przyspieszają gojenie się ran, leczą wrzody żołądka, obniżają ciśnienie tętnicze krwi, hamują procesy miażdżycowe, leczą schorzenia wątroby i dróg żółciowych, działają przeciwbiegunkowo itp. Stare przysłowie mówi: **"Kto miód łyka, jak koń bryka", czyli będzie zdrowy.** Pszczoły zbierają tzw. pożytek (czyli nektar kwiatowy, pyłek i spadź) najwyżej 1,5 km od ula. W czasie miodobrania pszczelarze muszą stworzyć pszczołom najbardziej godne warunki, czyli przewieźć je w takie miejsca, gdzie pożytków jest jak najwięcej.

Obecnie na świecie obserwuje się masowe ginięcie pszczół. Zmienia się klimat, jest zimno, a potem raptem ciepło, więc fizjologia jest zaburzona i pszczołom coraz trudniej się żyje. Dlatego ważne jest, aby pszczelarzy przybywało, bo im więcej pszczelarzy, tym więcej pszczół, im więcej pszczół, tym lepiej dla przyrody i dla nas ludzi.

Miód jest wykorzystywany również w regionalnej kuchni. Dzieciom na pewno posmakuje ciasto z brzoskwiniami i pysznym miodowym kremem:

<http://blogzapetytem.pl/2018/05/19/pszczolka-maja-ciasto-z-brzoskwiniami-i-pysznym-miodowym-kremem/>

„Ciasto pszczółka” <https://www.youtube.com/watch?v=BS4epZBvymg>



oraz tradycyjne ciasto :

<https://www.doradcaszaku.pl/przepis-ciasto-z-orzechami-wloskimi-i-miodem-pszczolka-babci-zosi-298139>

Dzieci chętnie obejrzą film edukacyjny:

<https://www.youtube.com/watch?v=X8vcbuR1HmU> Z kamerą wśród pszczół odc. 1,2,3

Mirosława Nikonczuk

Źródło:

<http://www.nasze-pszczoly.pl/informacje-strona-glowna/131-skansen-pszczeli.html>

<https://innpoland.pl/120507,nie-planowal-kariery-nie-zabiegalo-pieniadze-ale-zarabia-na-swojej-pasji-pszczelarstwie-to-dzis-bardzo-modne-w-korporacjach-hot>

<https://stressfree.pl/miod-i-pasja-polaczenie-doskonale/>

<http://aktywneekomazury.pl/2019/08/eko-pszczelarnia-pierwsza-zagroda-edukacyjna-w-ketrzynie/>

<http://www.skansen.bialystok.pl/edukacja/>

https://www.museo.pl/component/option,com_expo/page,expo/adid,112/catid,304/Itemid,451/

<https://lyson.com.pl/artykuly-pszczelarskie/2019/05/09/pierwsze-miodobranie-krok-po-kroku/>

<https://www.google.com/search?bih=647&biw=1120&hl=pl&ei=IIW-XpDpDsqGwPAP5PaXsA0&q=wlasnosci+lecznicze+miodu&oq=wlasnosci+lecznicze+miodu&>