Pszczelarstwo stało się modne, a to... kłopot

data aktualizacji: 2025.04.04 autor: Joanna Kielak



Nie tylko rolnicy źle wykonujący opryski mogą być zagrożeniem dla pasiek. – Dużo osób zwraca uwagę na rolników, a nikt nie patrzy na działkowców – zauważa Wojciech Pruszkowski. - Niech 10 osób wykona oprysk w tym samym czasie i problem gotowy, zwłaszcza dla tych pszczelarzy, którzy mają ule w pobliżu działek. (fot. Joanna Kielak)

Zmiany w strukturze gospodarstw rolnych, rezygnacja z hodowli zwierząt, intensywne nawożenie roślin nie pozostaje bez wpływu na pszczelarstwo. Co ciekawe, zagrożeniem dla pszczół są nie tylko rolnicy, którzy nie przestrzegają wytycznych dotyczących oprysków. Tak samo groźni dla owadów mogą być działkowcy.

O pszczołach, ulach, miodach Wojciech Pruszkowski mógłby mówić godzinami. Pierwsze pszczele rodziny w gospodarstwie jego ojca pojawiły się w 1964 roku. – Ojciec dostał pszczoły od znajomego – wspomina Wojciech. – Od tamtej pory nieprzerwanie mamy pasiekę. Interesowałem się tym, co robi ojciec, pomagałem mu. Pasja została.

Po studiach ukończył kursy pszczelarskie, rok pracował w dużej pasiece. Z czasem powiększał też tę, którą prowadził z ojcem. Pruszkowscy zaczynali od 30-40 rodzin, dziś to już około 80. Wciąż to jednak dodatkowe zajęcie, hobby.

– Kilka lat temu poważnie zastanawiałem się nad tym, by zrezygnować z pracy zawodowej i zająć się jedynie pasieką, ale po namyśle zrezygnowałem z tego pomysłu – przyznaje. – I dobrze, że tak zrobiłem, biorąc pod uwagę, z jak wieloma problemami boryka się obecnie pszczelarstwo.

Te wylicza jednym tchem – susza, wycinki drzew, zmiany w strukturze gospodarstw rolnych, ale też coraz więcej pszczelarzy amatorów, którzy nie do końca tak jak trzeba dbają o swoje pasieki.

– Pszczelarstwo stało się bardzo modne, a co za tym idzie zaczynają się nim zajmować osoby, które się na tej pracy po prostu nie znają – mówi właściciel pasieki w Zalesiu. – Niektórzy myślą, że wystarczy mieć ul, pszczoły i już będzie miód. Nic bardziej mylnego. Gdy już decydujemy się na takie zajęcie, trzeba mieć na to czas, bo przy ulach jest naprawdę dużo pracy.

Pszczelarze z przypadku rzadko decydują się na uzupełnienie wiedzy na kursach. Niewiele wiedzą o chorobach, jakie mogą być zagrożeniem nie tylko dla rodzin w ich ulach, ale też dla pasiek znajdujących się po sąsiedzku. Nie wszyscy też wiedzą, że pasiekę trzeba zarejestrować w powiatowym inspektoracie weterynaryjnym, jak i o tym, że wywożąc ule do innego powiatu trzeba o tym poinformować tamtejszego lekarza weterynarii.

Zdaniem właściciela pasieki w kraju jest za dużo rodzin pszczelich w porównaniu do ilości roślin.

– To, że na wsiach mamy coraz mniej hodowli zwierząt ma wpływ na pszczoły – mówi. – Gdy było więcej bydła, mieliśmy więcej łąk, a co za tym idzie – większą różnorodność roślin. Przez zmiany klimatyczne zmienia się też struktura zasiewów. Rolnicy przerzucają się na oziminy.

Kłopotem dla pszczelarzy wciąż są rolnicy, którzy nie przestrzegają zaleceń dotyczących pory oprysków. Przez lata poprawiło się jedynie to, że coraz mniej środków ochrony roślin jest dopuszczonych do stosowania.

– Rolnicy mają wiedzę na ten temat, ale nie zawsze z niej korzystają – przekonuje Wojciech Pruszkowski. – Szczególnie ci, dla których rolnictwo jest dodatkowym źródłem dochodów. Pracując zawodowo niewiele czasu zostaje im na doglądanie pola czy sadu. Wtedy nie zastanawiają się, kiedy mogą wykonać oprysk, by nie zaszkodzić pszczołom. Robią to, gdy po prostu mają na to czas. Ten problem był, jest i będzie.

Co istotne, nie tylko rolnicy źle wykonujący opryski mogą być zagrożeniem dla pasiek.

– Dużo osób zwraca uwagę na rolników, a nikt nie patrzy na działkowców – zauważa pszczelarz. Ci, gdy skończą pracę jadą na działkę. A tam widzą mszyce na kwiatkach, szkodniki na warzywach, więc biorą się za opryski. Niech 10 osób wykona oprysk w tym samym czasie i problem gotowy, zwłaszcza dla tych pszczelarzy, którzy mają ule w pobliżu działek. Podobnie jest na wsiach, w przydomowych ogródkach.

Jednak mimo wielu wyzwań, jakim muszą stawić czoła pszczelarze, niewielu, zwłaszcza tych, którzy mnóstwo czasu poświęcili na doskonalenie fachu, decyduje się na rezygnację ze swojej pasji.

Odpowiednio prowadzona pasieka może być dodatkowym źródłem dochodów.

– Klienci wracają po dobry miód – przekonuje pszczelarz.

Na co zwrócić uwagę kupując miód

Choć klienci wolą miód płynny od tego skrystalizowanego, warto pamiętać, że ten zbyt długo płynny prawdziwym miodem nie jest.

– Wielu klientom muszę tłumaczyć, że prawdziwy miód musi skrystalizować – przyznaje Wojciech Pruszkowski. – Gdy mamy cały rok płynny miód musimy sobie zdawać sprawę, że może on być na przykład zabrany za wcześnie z ula i jego wilgotność jest zbyt duża. Później może fermentować. Może to też być miód podgrzany, a ten podgrzany powyżej 42 stopni traci swoje właściwości. Będzie jedynie słodzikiem.

Czas krystalizacji zależy od gatunku miodu. Rzepakowy zmieni swoją konsystencję już po 7 do 10 dni od zebrania, lipowy powinien zacząć krystalizować po 2-4 miesiącach

Teoretycznie miód nadaje się po spożycia najdalej dwa lata po zebraniu. Zdaniem pszczelarzy w odpowiednich warunkach można go przechowywać jeszcze dłużej.

– Zapasy warto przechowywać w temperaturze około 8-10 stopni Celsjusza – mówi właściciel pasieki. – Nie powinien być przechowywany na słońcu, w ciepłym pomieszczeniu, bo wtedy może zacząć fermentować.

Zdecydowanie krócej, do roku, można przechowywać miód kremowany.

Jaki miód wybrać?

Właściwości miodu zależą głównie od tego, z jakich roślin pszczoły zbierały nektar, spadź i pyłek kwiatowy.

Miód wielokwiatowy

Miód z kwiatów wiosennych ma jasny kolor, przyjemny zapach i łagodny smak. Z nektaru kwiatów letnich jest znacznie ciemniejszy i ma bardziej zdecydowany smak oraz zapach. Dzięki łatwo przyswajalnym cukrom prostym wspomaga mięsień sercowy. Pomocny przy chorobach wątroby i pęcherzyka żółciowego. Osobom uczulonym na pyłki pomaga znosić i uodparniać się na alergie. Ze względu na łagodny smak, miód wielokwiatowy poleca się podawać dzieciom przy leczeniu grypy, przeziębień, chorób dolnych dróg oddechowych, a także zapobiegawczo.

Miód rzepakowy

W stanie płynnym jest prawie bezbarwny lub ma barwę lekko słomkową i słaby zapach kwiatów rzepaku. Bardzo szybko krystalizuje, drobne kryształki mają konsystencję smalcu i białą lub kremową barwę. Dobrze rozpuszcza się w wodzie. Pomocny w leczeniu wątroby, trzustki, nerek, układu pokarmowego, wrzodów żołądka i dwunastnicy. Polecany jest przy leczeniu schorzeń układu krążenia, niewydolności mięśnia sercowego, dusznicy sercowej i miażdżycy. Obniża ciśnienie tętnicze krwi i wyrównuje niedobory potasu w organizmie. Skuteczny także przy przeziębieniach i stanach zapalnych dróg oddechowych. Przyspiesza gojenie ran. W przypadku oparzeń zapobiega tworzeniu się pęcherzy.

Miód spadziowy

Pszczoły wytwarzają go z zebranej z drzew i roślin rolniczych wydzieliny produkowanej przez mszyce i czerwce. Miody ze spadzi iglastej i ze spadzi liściastej różnią się barwą, konsystencją, smakiem, aromatem i szybkością krystalizacji. Są to miody gęstsze od nektarowych i zawierają więcej związków mineralnych, szczególnie potasu, fosforu, chloru, siarki, wapnia, magnezu i żelaza. Charakteryzuje je wysoka aktywność antybiotyczna i bakteriobójcza. Działają antyseptycznie, przeciwzapalnie i wykrztuśnie, wspomagają system odpornościowy człowieka. Polecane są w schorzeniach dróg oddechowych, przewodu pokarmowego, serca, układu krążenia, układu

nerwowego, przy zaburzeniach trawienia. Zalecane są osobom pracującym dużo przy komputerze.

Miód lipowy

W stanie płynnym ma kolor jasnożółty, czasem bursztynowy z zielonkawym odcieniem. Zapachem przypomina kwiaty lipy. W smaku jest pikantny, czasem z lekką goryczką. Działa antyseptycznie, przeciwskurczowo, napotnie, przeciwgorączkowo, wykrztuśnie, lekko nasennie i uspokajająco, obniża gorączkę. Pomaga w leczeniu grypy, przeziębienia, kaszlu, ostrych i przewlekłych chorobach przeziębieniowych, anginach, zapaleniach zatok obocznych nosa, dróg oddechowych. Zalecany jest przy chorobach dróg moczowych i nerwicach. Odznacza się wysoką aktywnością antybiotyczną.

Miód akacjowy

W stanie płynnym jest jasny. Odznacza się niską aktywnością antybiotyczną. Pomocny w leczeniu wrzodów żołądka, dwunastnicy, zapalenia błony śluzowej oraz stanów kurczowych jelita cienkiego i grubego. Zalecany przy leczeniu nadkwasoty żołądka, zaburzeń przewodu pokarmowego i układu trawiennego. W chorobie wrzodowej przyspiesza regenerację tkanki, odnowę błony śluzowej, usuwanie nadżerek i owrzodzeń. Łagodnie wycisza niepokój wewnętrzny, ułatwia zasypianie. Ze względu na dużą zawartość fruktozy może być stosowany przy niektórych rodzajach cukrzycy.

Miód mniszkowy (z kwiatu mniszka lekarskiego)

Ma jasnożółty kolor, krystalizuje szybko, nierównomiernie. Polecany jest przy chorobach żołądka, zaburzeniach trawienia, chorobach jelit, skurczach żołądka i jelit oraz chorobach wątroby i dróg żółciowych, a także przy niedokrwistości i schorzeniach reumatycznych.

Miód wrzosowy

Należy do najlepszych miodów nektarowych. Ma barwę brunatno-czerwoną. Krystalizuje dość szybko, przybierając galaretowatą konsystencję w kolorze pomarańczowym lub ciemnobrunatnym. Nie jest zbyt słodki, ma przyjemny zapach wrzosu. Zalecany jest przy chorobach dróg moczowych, prostaty, kamicy nerkowej oraz przy zapaleniu jelit i biegunkach. Zwiększa odporność organizmu i chroni przed rozwojem zakażeń.

Miód gryczany

Jest najczęściej ciemno-herbaciany lub brunatny. Ma charakterystyczny zapach i ostry smak. Dzięki dużej zawartości rutyny, substancji oczyszczającej naczynia, polecany jest przy miażdżycy, chorobie wieńcowej i nadciśnieniu tętniczym. Sprzyja odbudowie komórek kostnych, wzmacnia układ odpornościowy. Przyspiesza gojenie ran i zrastanie kości. Stosowany jest w leczeniu i prewencji schorzeń układu krążenia powodowanych przede wszystkim występowaniem miażdżycy. Polecany również przy zapaleniach nerek i opłucnej, stanach osłabienia pamięci, leczeniu jaskry, osłabionego wzroku i słuchu.

Miód faceliowy

Jest jasnożółty, ma przyjemny, delikatny, lekko kwaśny smak. Po krystalizacji staje się jasnokremowy, prawie biały. Zalecany jest przy przeziębieniach i nieżycie żołądka.

Miód leśny

Ma intensywny kolor i subtelny aromat charakterystyczny dla lasów. Zwykle jest to mieszanka

zapachów lipy, dzikiej róży, głogu, maliny, kruszyny dziurawca, rumianku, borówki i wielu innych ziół. Różnorodność nektarów, z których pszczoły wytworzyły miód leśny, wzbogaca jego jakość. Pomaga w przeziębieniach i schorzeniach na tle alergicznym, wzmacnia system nerwowy i poprawia samopoczucie.
źródło: Rejonowe Koło Pszczelarzy w Brzezinach (pszczelarze-brzeziny.pl)

Źródło: https://eglos.pl/aktualnosci/item/44929-pszczelarstwo-stalo-sie-modne-a-to-klopot