

ZAGRODY EDUKACYJNE. Gospodarstwa pasieczne

Miodowe fakty i mity

Danuta i Henryk Kamaszukowie, produkując miód kontynuują rodzinną tradycję. Przygoda Wacława Ratyńskiego z pszczelarstwem zaczęła się od polizania plastra miodu. Kolejne dwa gospodarstwa zostały wpisane do Krajowej Sieci Zagród Edukacyjnych. To gospodarstwa pasieczne organizujące programy edukacyjne dla różnych grup wiekowych.

Chociaż wszyscy wiedzą, że pszczoły to pożyteczne stworzenia produkujące miód, jednak nie każdy zna życie i zwyczaje tych owadów. Nie każdy wie także, jak ważną rolę w naszym środowisku odgrywają zapylacze i że miód może być lekarstwem.

Pasieka Danuty i Henryka Kamaszuków znajduje się w Godzięcinie w powiecie wołowskim. Podczas zajęć uczestnicy zwiedzają wystawę barci i uli, poznają ich rodzaje i budowę. Uczą się jak oceniać stan rodziny pszczelej, jak odnajdować matkę czy przygotować ramki. Mogą też pójść ścieżką edukacyjną prezentującą rośliny miodo- i pyłkodajne. Uczestnicy programu edukacyjnego, w ramach zajęć mogą wykonywać świece z wosku pszczelego w formach.

Wirowanie przed słoikiem

Pszczelarze prezentują sprzęt pszczelarski oraz urządzenia służące do pozyskiwania miodu i pozostałych produktów pszczelarskich. Laik dowiadyuje się, że miód, zanim zostanie zakonfekcjonowany, jest wirowany w specjalnych wirówkach, a dopiero później trafia do słoików. Miód najlepiej jeść rozpuszczony w przegotowanej wodzie, ciepłym mleku lub herbacie z cytryną. I wskazane jest pozostawienie roztworu na kilka godzin, dzięki czemu zwiększa się

aktywność enzymów. Miód zalany wrzątkiem traci swoje właściwości.

Stodkie przesady

Na temat miodu krąży wiele mitów. Na przykład taki, że dobry miód nigdy się nie skryształizuje. Prawda jest taka, że wręcz przeciwnie – miód, który nigdy nie krystalizuje jest miodem podrabianym lub niepełnowartościowym. Krystalizacja jest

naturalnym procesem fizycznym. Osoby lubiące miód w płynnej formie mogą rozpuścić go podgrzewając słoik w naczyniu z ciepłą wodą o temperaturze maksymalnie 40 °C.

Szklany ul

Państwo Kamaszukowie prezentują swoje programy również w szkołach. Posiadają bowiem szklany ul pokazowy oraz tabliczkę z zatopionymi pszczołami w różnej fazie rozwojowej – od jaja do osobnika dorosłego. Na lekcje zabierają ze sobą także sprzęt niezbędny do pracy w pasiece.

Miód jest mój

Druga pasieka mieści się w Kuźnicy Czeszyckiej położonej w Dolinie Baryczy. W gospodarstwie, w którym jest sześćdziesiąt uli



Gospodarstwa edukacyjne mogą promować się w ramach Krajowej Sieci Gospodarstw Edukacyjnych, na bezpłatnym portalu www.zagrodaedukacyjna.pl. Aby zamieścić tam swoją ofertę, należy spełnić wymagania stawiane regulaminem Sieci, wypełnić kwestionariusz zgłoszeniowy oraz przedstawić program zajęć edukacyjnych. Wpisanie

do sieci wymaga również uzyskania rekomendacji koordynatora wojewódzkiego. W województwie dolnośląskim jest to Agnieszka Kowalczyk-Misek, specjalista ds. rozwoju agroturystyki, DODR we Wrocławiu, ul. Zwycięska 8, tel. 71 339 80 21/22 wew. 152, e-mail: agnieszka.kowalczyk@dodr.pl

Dokumenty związane z przystąpieniem do Sieci są dostępne na stronie internetowej www.zagrodaedukacyjna.pl oraz w siedzibie DODR we Wrocławiu.

Zachęcamy rolników do przystępowania do Sieci. Daje to możliwość uzyskania dodatkowego źródła dochodu – wyjazdy na wieś są bowiem modnym sposobem na wycieczki szkolne i realizację zajęć szkolnych w terenie. Gospodarstwa agroturystyczne mogą również przygotowywać ofertę organizacji zielonej czy białej szkoły.



foto: Pasieka Danury i Henryka Kamazkowi

znajduje się również skansen ze starymi ulami, a w dziupli bartnika miejsce do inhalacji. Bramy wejściowej strzeże bartnik z szablą i napis „Miód jest mój”.

U stóp Świętego Ambrożego

Swoich gości Waław Ratyński najpierw oprowadza po skansenie, gdzie opowiada o pszczołach i ich życiu. Skansen to kilkadziesiąt uli i stare barcie. Jest tam dziupla bartnika, której pilnuje wizerunek patrona pszczelarzy Św. Ambrożego. Przez dziurę u jego stóp wlatują i wylatują pszczoły. W dziupli można wdychać olejki eteryczne, które ulatniają się podczas produkcji miodu w dwóch ulach. Zdrowotna inhalacja najlepiej działa w maju i czerwcu, kiedy kwitnie najwięcej kwiatów.

Krótką historia ula

Kolekcja uli jest imponująca – są ule stojące, leżące, ze strzechą albo blaszanym dachem, wydrążone w pniu drzewa lub w postaci misternie wykonanych domków. Każdy jest zdobiony – malunkiem, rzeźbą, niektóre mają twarze, innych pilnują gigantyczne owady. Najstarsza barć, która została znaleziona przez pana Waława w lesie, pochodzi z XVIII wieku, kiedy ule umieszczano wysoko na drzewach. Bartnicy opasywali się powrozami i wspinali po drzewach, czasem nawet na wysokość kilkunastu metrów. Przy pasie zawieszali cebrzyki i tak zbierali miód.

Pszczele trasy i sześciokąty

Osobom w każdym wieku, które chcą dowiedzieć się jak najczęściej o pracy pszczelarza, życiu pszczoł i roślinach miododajnych, Waław Ratyński pokazuje pasiekę i swój magazyn.

– Zaczynam od zdjęcia ramki z plastrami miodu i uczę – mówi pan Waław. Podczas zajęć można dowiedzieć się np. dlaczego pszczoły wybrały do budowy swoich plastrów sześciokąty albo jaką trasę musi pokonać owad, aby zebrać kilogram miodu.

W obu pasiekach można spróbować miodu, posłuchać o jego zdrowotnych właściwościach i zobaczyć, jak wygląda praca z pszczołami. Pszczelarze prezentują także pozostałe produkty pszczele, jak pyłek, pierzga, propolis, jad pszczeleli i wosk, z którego wyrabia się świece.

Każdy z proponowanych programów kończy się ogniskiem. To czas na integrację grupy, wymianę spostrzeżeń i refleksji na temat tego, że świat bez pszczoł wyglądałby zupełnie inaczej.

*Agnieszka Kowalczyk-Misek
DODR we Wrocławiu*