



Kraina miodem
i mlekiem płynąca





MIODY Z REJONU DOLNEJ WISŁY



„Badania naukowe przyznały Słowianom
odwieczną znajomość rolnictwa
i bartnictwa, a żaden kraj europejski
nie dorównał w hodowli pszczoł okolicom
nadwiślańskim. Pisarze dawni zapewniają,
że kwitły tam jakieś szczególnie słodkie
zioła, woniały ogromne lasy lipowe
– rozkosz pszczoł, odwdzięczających
się słynnym lipcem (...)”.

Zygmunt Gloger. „Encyklopedia Staropolska Ilustrowana”, Warszawa 1900



Nadwiślańska kraina i dziś z miodów
słynie, a pośród nich do najprzedniej-
szych należą te z Rejonu Dolnej Wisły.
Znakiem tego jest ich obecność na
Liście Produktów Tradycyjnych.
To zasługa tutajszych pszczelarzy
z pasją oddających się temu prasta-
remu rzemiosłu. I wspaniałej przyrody
w wielu miejscach nieskażonej współ-
czesną cywilizacją.

JAK TO DRZEWIEJ BYWAŁO

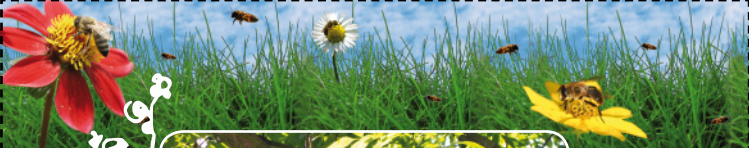
Zwarte po-
łacie puszc
porastających
wzdłuż dolne-
go biegu Wisły
średniowieczni
kronikarze określali mia-
nem miododajnych.



Nie bez przyczyny. Surowca, przetworzone-
go przez dzikie pszczoły, pozyskiwano z nich
tak wiele, że - jak opisał to w IX wieku po-
dróżujący po ziemiach Estów Orosius - „nawet
niezamożni i poddani piją miód sycony”.

Barć wyciosana
w pniu sosny.



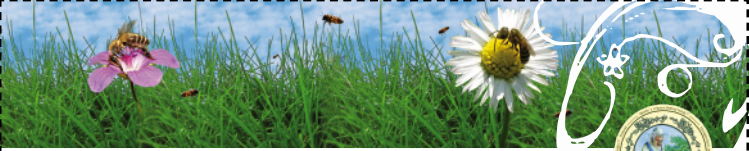


Dobrodziejstwo zrodzone z pracowitości owadów sprawiało, że pszczoły otaczano kultem podobnie jak „świętą ziemię”, słońce i ogień.

Puszczańskie pszczoły zakładały gniazdo w dziupli, którą powiększały usuwając spróchniałe drewno. Nasi słowiańscy przodkowie nazwali ją barcią. Była tak cenna, że kiedy dokonywano wyrębu lasu, część drzewa z barcią wycinano i pozostawiano na przesiece. Do dziś wielu pszczelarzy ul określa mianem pnia.

Tradycje bartniczego rzemiosła wpisały się także w nazewnictwo wielu miejscowości – Pień, Pasieki czy Bartniki. Bartnikiem był każdy, komu przysługiwało prawo pozyskiwania miodu z barci. Z czasem to ludzie zaczęli dźgać barcie, najczęściej w starych drzewach, pozbawionych gałęzi do znacznej wysokości. W Rejonie Dolnej Wisły były to zwykle sosny, topole bądź wierzby. Barcie dziano na znacznej wysokości, toteż by ją wyrębać, a później się do niej dostać używano leziwa, powrozu splecionego z лыka i konopi. Posługiwanie się nim wymagało wielkiej sprawności i siły. Bartnik zarzucał sznur coraz wyżej, wsuwając stopy w specjalnie wiązane pętle. Pracował, wykorzystując siedzibę – drewnianą ławkę.





Musiał też sporządzać konstrukcje zabezpieczające barć przed rywalami – niedźwiedziem, kuną czy ptactwem.

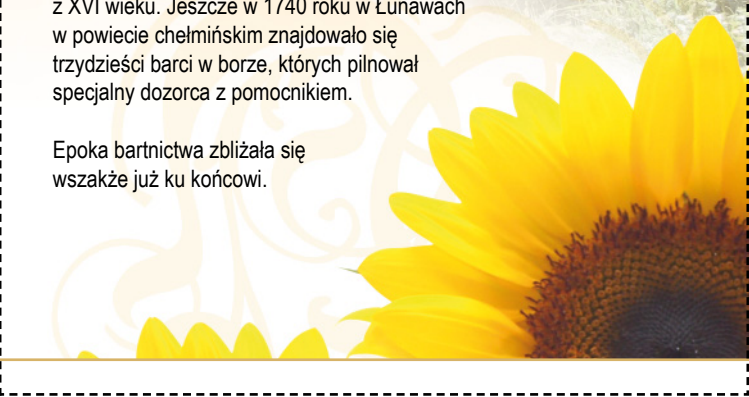
Pozyskiwanym z barci miodem oraz woskiem płacono daniny na rzecz władcy.



Pasieka Jana Osińskiego
z Chełmna

Przywilej Chełmiński sporządzony w Chełmnie (1233 rok) nakazywał obowiązek płacenia czynszu w wysokości jednego denara kolońskiego lub pięciu chełmińskich oraz dwóch „grzywien” (ok. 400 g) wosku pszczelego. Rzemiosło bartne musiało zatem być powszechne na tym obszarze i przynosić zyski. Kwitło i w wiekach następnych, o czym wspominają zapiski kronikarskie Chełmna i Torunia z XVI wieku. Jeszcze w 1740 roku w Łunawach w powiecie chełmińskim znajdowało się trzydzieści barci w borze, których pilnował specjalny dozorca z pomocnikiem.

Epoka bartnictwa zbliżała się wszakże już ku końcowi.





Skromne jeszcze w XII,
a intensywniej rozwijające się
od XVII stulecia pasiecznictwo
w pobliżu osad, w wieku XIX
stawało się w Dolinie Dolnej
Wisły powszechne.

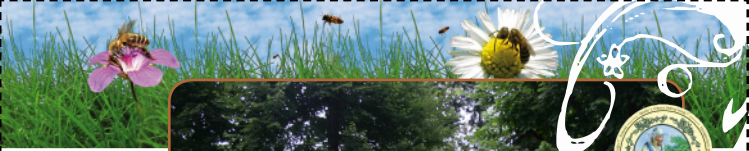


Pawilon pszczelarski.



„Kóska” słomiana
wyplatana współcześnie





W przydomowych pasiekach długo królowały ule kładowe, których pierwowzorem były wycięte z pnia drzewa barcie.

To kłody-leżaki i kłody-stojaki, protoplaści ramowego ula skrzynkowego, zwanego słowiańskim. Obok nich pojawiały się kósłki ze słomy, najczęściej żytniej, albo wikliny wyplatane w kształcie stożka i ustawiane na półkach. Wreszcie nastał czas uli drewnianych, zwanych dziś stolarskimi, budowanych z desek i deszczulek.

Osiedlający się przed II wojną światową i po niej w dolinie Wisły pszczelarze, przybywający tu z różnych stron kraju, przywozili rozmaite ich typy. Dominujący na naszym terenie był określany mianem wielkopolskiego. Ostateczny kształt nadał mu Wiktor Wadera, który zaprezentował go w 1926 roku na wystawie pszczelniczej w Poznaniu.

Niewiele w naszych okolicach było pawilonów pszczelarskich, które pod jednym dachem kryły całą pasiekę i pracownię pszczelarską. Dwie lub trzy jego ściany na dwu piętrach wypełniały ule o wylotach skierowanych na zewnątrz.





Rekonstrukcja takiego obiektu – „Dom Pszczół” - wedle wzoru zaczerpniętego z podręcznika, wydanego w Berlinie w 1922 roku, znajduje się w miniskansenie w Grucznie. Powstał on z inicjatywy tutejszych pszczelarzy i Towarzystwa Przyjaciół Dolnej Wisły w 2004 roku. Zgromadzono w nim kilkadziesiąt oryginalnych, pochodzących z tego rejonu uli, z których kilka liczy sobie ponad 100 lat. Wielkopolskie, warszawskie, einchaity.

Z drewna i ze słomy. I takie, które w swoisty sposób łączą te naturalne materiały. Ule kłódowe pozostawili tu pszczelarze z dalekiej Baszkirii, którzy w 2007 roku na oczach widzów wykonali je w pniu sosnowym.





Zabytki pszczelarskie
ziemi chełmińskiej, Borów
Tucholskich, Kujaw,
a także Kaszub
i Białostoczczyzny obejrzeć
można w Muzeum
Etnograficznym w Toruniu.

Ul wycięty z dawnej leśnej barci, pocziwe sło-
miane kószki, podkurzacze z gliny wciąż snują
swoją opowieść o dawnym, niemal
magicznym świecie pszczelar-
skiego rzemiosła...


Pawilon na podwoziu
samochodu w mini-skansenie
w Grucznie.






BO POŻYTKÓW U NAS WIELE

Wyjątkowe walory miodów z Rejonu Dolnej Wisły wywodzą się ze specyfiki nadwiślańskiego mikroklimatu i szaty roślinnej, różnorodnej i rosnącej dziko na dużych przestrzeniach.




To miejsce wyjątkowo malownicze. Łąki, pola, lasy i tak charakterystyczne dla pejzażu nadwiślańskich skarp - sady. Krajobraz tej części województwa kujawsko-pomorskiego jest dziełem Wisły, która przez tysiąclecia pracowicie uformowała





terasy oraz kilkunastokilometrowe
rozszerzenia, pomiędzy którymi
krawędzie doliny spotykają się
z korytem rzeki, tworząc urwiska.

Niezwykle urozmaicone
są zbocza, z których
biorą początek liczne
strugi i rzeczki.
Tu i ówdzie
w zagłębieniach
rozlewają
się wodne
oczka i nie-
wielkie rynnowe
jeziorka oraz
starorzecza.



Niepospolita jest przyroda. Na terenach
zalewowych spotykamy łęgi, które niegdyś
porastały doliny wszystkich większych
europejskich rzek, a które swoim bogactwem
nasuwają skojarzenie tropikalnych lasów
deszczowych. Tworzą je, w zależności od
typu, drzewostany olszowe, topole czarne
i białe, różne gatunki wierzb, wiązy, jesiony.



Macierzanka
Piaskowa.



Występuje też grąd zboczowy,
gdzie dominują dęby, lipa drobnolistna,
grab, klon. Nasłonecznione
strome zbocza upodobały
sobie ciepłolubne murawy
stepowe.



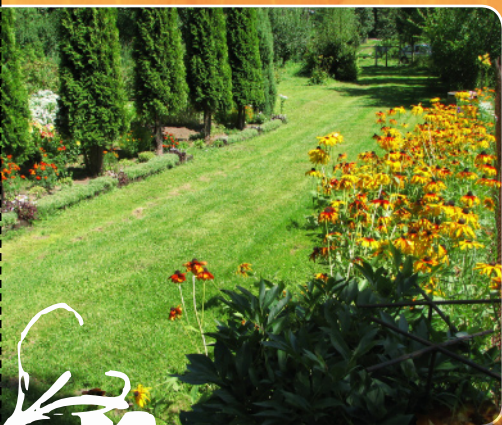
Wysoczyzny, rozcięte rozgałęzionymi dolin-
kami i wąwozami o stromych ścianach oraz parowami,
które zbiegają ku rzece niekiedy na długości wielu kilometrów,
porastają zróżnicowane lasy mieszane i bory. Bogaty jest świat zwie-
rząt, zwłaszcza ptaków.

Obszar Specjalnej Ochrony
Ptaków „Dolina Dolnej Wisły”
jest jednym z najważniejszych
w kraju zimowisk ptaków
wodnych.





Wybitne walory tej krainy chroni Zespół Parków Krajobrazowych Chełmiński i Nadwiślański, a jego najcenniejsze fragmenty – kilkanaście rezerwatów przyrody. Szczególne wśród nich miejsce zajmują rezerваты stepowe, chroniące unikatową roślinność kserotermiczną („Zbocza Płutowskie”, „Góra św. Wawrzyńca”, „Ostnicowe Parowy Gruczna”) oraz rezerwat stepowo-leśny „Wiosło Duże”. Enklawy naturalnych lasów łągowych i grądów obejmują rezerваты „Śnieżynka”, „Grabowiec”, „Wielka Kępa Ostromecka”, „Las Mariański”, „Płutowo”, „Ostrów Panieński”, „Łęgi na Ostrowiu Panieńskim”. Unikatowy charakter ma rezerwat torfowiskowy „Linje” z cennym stanowiskiem brzozy karłowatej.



Tak różnorodna, nieskażona przyroda, wystawia sama przez się certyfikat jakości wytwarzanym w rejonie Dolnej Wisły miodom. Ich specyficzny skład, wyjątkowy smak i aromat wywodzą się z różnorodności miododajnych gatunków, które często plenią się samopas. Wspaniałe kobierce utkane z kwiatów, to niezwykła przyjemność dla naszych zmysłów, a dla pszczoł prawdziwa uczta i zapewnienie dobrego ich rozwoju.





A pożytków tu dostatek.
Dostarczają je lasy
i łąki, drzewa owocowe w przydomowych
sadach i dziko rosnące zioła.



Wierzba występuje tutaj w kilku gatunkach.
Na znacznych polaciach rośnie dziurawiec,
wrotycz, bodziszek, wiesiołek, wierzbówka.
Co trzy, cztery lata masowo pojawia się nostrzyk
żółty i biały.





W korycie Wisły rozpościerają się
dzikie poletka mięty, kminku i kolen-
dry, szalwi i tymianku oraz nawłoci.
Pszczelarze ponadto sami obsiewają
ogródki miododajnym nostrzykiem
białym czy też facelią błękitną.

Typowe dla tego
obszaru są wczesne
pożytki, szczególnie
podbiału i wierzby.

Katalpa
Okazała



Na początku maja zakwita rzepak,
a w drugiej połowie lipca - dziko rosnące zioła.
W miodach nektarowych wiosennych charakte-
rystyczny jest wysoki udział pyłku wierzby,
zaś w późnoletnich - pyłku nawłoci.

Dwa, trzy zbiory w
sezonie pozwalają
uzyskać dobre
wyniki z głogu,
klonu i lipy.






SMACZNE i ZDROWE

Miody z Rejonu Dolnej Wisły,
to przyjemność dla wszystkich zmysłów
i nieoceniony pożytek dla zdrowia.

Zasługą bogatej roślinności jest,
że najwięcej pośród nich, to miody
nektarowe wielokwiatowe
– zwane miodami tysiąca kwiatów.



Ale i paleta miodów czysto odmianowych jest
bogata, zwłaszcza w okolicach, gdzie wystę-
puje wyłącznie lub dominuje jeden pożytek
w danym okresie. Rzadsze są miody spa-
dziowe.





Oprócz miodów z pasiek pozyskuje się również pyłek kwiatowy, mleczko pszczele, wosk, propolis i jad. Wzbogacają naszą dietę lub są niezastąpionym składnikiem leków.

Miód wielokwiatowy - wiosenny

Produkowany z kwiatów kwitnących wczesną wiosną: wierzby, drzew owocowych, klonu, mniszka czy, kasztanowca. Ma zwykle jasną barwę, a po skryształowaniu – kremowo-białą. Delikatny kwiatowy zapach niekiedy przypomina aromat wosku.



W smaku różnicowany, zależnie od składu nektaru, na ogół jednak łagodny, słodki, bardzo delikatny. Zawiera szczególnie dużo cukrów prostych – głównie glukozy.

Miód wielokwiatowy - letni

Pochodzi z nektaru roślin kwitnących w pełni lata: akacji, lipy, wierzbowki, nawłoci. Odnacza się zdecydowanym zapachem i smakiem, niekiedy zdominowanym przez jeden określony nektar (akacji czy lipy). Jest znacznie ciemniejszy od wiosennego, o barwach od ciemnożółtej do nawet brunatnej. Jest bogaty w enzymy, biopierwiastki i związki o działaniu przeciwdrobnoustrojowym.



Miód rzepakowy

W stanie płynnym niemal bezbarwny lub lekko słomkowy z odcieniem zielonkawym. Po skryształizowaniu staje się biały lub szarokremowy. Szybko ulega kryształizacji. Cechuje go słaby, lecz charakterystyczny zapach pochodzący od garbników i związków gorzkwowych. Ma bardzo łagodny lekko gorzkawy smak. Jest bardzo łatwo przyswajalny.



Miód akacjowy

Produkowany głównie z nektaru zbieranego przez pszczoły z robinii akacjowej.

W stanie płynnym jest jasno

słomkowy, niekiedy nawet bezbarwny, a po skryształizowaniu przyjmuje barwę kremowo-żółtą. Z uwagi na dużą zawartość fruktozy pozostaje długo w stanie płynnym, by później wolno kryształizować.

Ma delikatny subtelny aromat. Jest słodki (szczególnie lubiany przez dzieci), a zarazem delikatny i lekko kwaskowy.

Miód lipowy

Lipa, to zdaniem pszczelarzy, królowa pożytków miododajnych. W Dolinie Dolnej Wisły występuje w dużych ilościach i różnych gatunkach. Miód lipowy uchodzi za jeden z najlepszych odmianowych miodów nektarowych. W postaci płynnej ma barwę od zielonkawożółtej do jasnobursztynowej, a po skryształizowaniu - złocistożółtą. Swoisty aromat przypomina woń kwiatów lipy. W smaku jest dość ostry, często lekko gorzkawy. Z uwagi na swój skład uważany jest za najlepszy środek na przeziębienia i grype.



Miód wrzosowy

Najbardziej aromatyczny z polskich miodów, pozyskiwany przez pszczoły z występujących coraz rzadziej wrzosowisk.



Macierzanka
Piaskowa.



Wyróżnia go naturalna galaretowata konsystencja. Ma barwę od bursztynowej do ciemnobrunatnej i jest wyrazisty w smaku. Bardzo ważny w leczeniu schorzeń układu pokarmowego i moczowego. Z uwagi na dość popularne w Rejonie Dolnej Wisły wysiewanie przez pszczelarzy roślin miododajnych (tak zwane pastwiska dla pszczoł), uzyskuje się niekiedy miody faceliowe i nostrykowe. Coraz popularniejsza uprawa ziół na cele przemysłowe pozwala również uzyskiwać miody z ogórecznika lekarskiego, tymianku, kminku, kolendry, melisy czy szalwi bardzo cenione z uwagi na swoisty smak i aromat. Najczęściej jednak pszczoły zbierają z tych roślin mało nektaru i jedynie wzbogaca on wartość miodów wielokwiatowych.

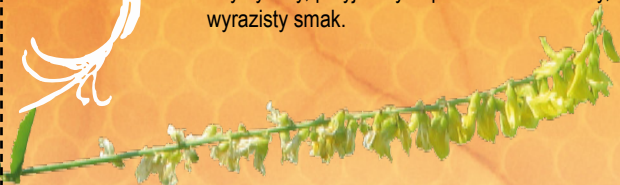


Miód faceliowy

Jest żółty przed i po krystalizacji. Dość wyrazisty, słodki i bardzo przyjemny w smaku. Delikatny zapach przypomina kwitnącą facelię błękitną.

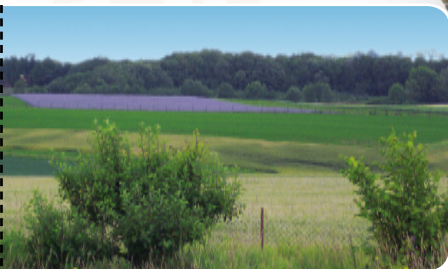
Miód nostrykowy

Uzyskiwany z plantacji nostryka białego lub rosnącego dziko na zboczach nostryka żółtego. Ma jasną barwę, a po skryształizowaniu - żółtą. Wyróżnia go charakterystyczny, przyjemny zapach oraz. delikatny, lecz wyrazisty smak.



Miód ogórecznikowi

Świeży miód po odwirowaniu jest bardzo płynny i szybko ścieka z ramek. Ma żółtą barwę, a po skryształizowaniu prawie białą o szarym odcieniu. Jest słodki, lecz mało aromatyczny. Miody spadziowe otrzymuje się je z drzew liściastych i iglastych, których liście nakłuwane przez owady wydzielają słodkawy sok, czyli spadź – surowiec zbierany przez pszczoły. Uzyskany w ten sposób miód przybiera ciemną barwę, od bursztynowej aż do niemal czarnej.





Po skryształizowaniu jest zwykle brązowy. Ma charakterystyczny smak, w którym można wyczuwać garbniki pochodzące z roślin iglastych. Miód ze spadzi liściastej ma zwykle nieco jaśniejszą barwę i delikatniejszy smak.



Miody spadziowe zawierają dużo więcej aktywnego żelaza niż nektarowe. Dlatego nazywane są często doskonałym antybiotykiem o działaniu przeciwwzapalnym i antyseptycznym.





NADWIŚLAŃSKIE PASIEKI



Aż do początków XX wieku w Dolinie Dolnej Wisły współistniały i bartnictwo, i pszczelarstwo ulowe. Dziś została się tylko ta ostatnia forma hodowli pszczół.

Przez dziesięciolecia zmieniły się wszakże i same ule, i sposób gospodarowania w pasiekach. To, co wciąż istnieje, to rzemiosło pszczelarskie, praktykowane często przez pokolenia. I być może, ta tradycja przechodząca z ojca na syna sprawia, że pszczelarzy postrzega się, jako wybrańców, tych nielicznych, którzy posiadli wiedzę niemal tajemną.



Trzeba odwiedzić nadwiślańskie pasieki, by tej tajemnicy dotknąć. Tutaj Matka Natura dyktuje rytm życia. I wedle niej toczy się szczególny kalendarz tych, którzy współpracują z tymi „cudownymi robaczkami”, jak mawiał o pszczołach św. Ambroży, obdarzają nas produktem o bezcennych wartościach.



Pokaz współczesnego wykonania barci w pniu sosnowym wykonywany przez pszczelarzy z Beskidu podczas Festiwalu Smaku w Gzinie w 2007 r.



Pszczelarze chętnie przyjmują ciekawskich gości, zwłaszcza dzieci. Pracę pszczół można podpatrzeć dzięki małym szklanym ulikom.

W Dolinie Dolnej Wisły, tam gdzie rozciąga się Chełmiński i Nadwiślański Park Krajobrazowy, hodowlą pszczół zajmuje się blisko stu pszczelarzy. Nieliczni prowadzą gospodarstwa liczące ponad 100 uli. Większość zajmuje się od 20 do 50 pszczelimi rojami. Ale są i tacy, którzy utrzymują pszczoły raczej dla przyjemności obcowania z nimi, niż dla zysku. Wszyscy to ludzie z wielką pasją.



Wystarczy wśród nich się znaleźć, zobaczyć ogródki pasieczne, z których każdy skomponowany inaczej.

Pasieki zwykle lokuje się w nadwiślańskich sadach, słynących ze wspaniałego szczepu śliwy węgierki, ogrodach, czasem w sąsiedztwie lasu. Ułom - zwykle drewnianym, kolorowym, z których co najmniej jeden wyróżnia się wyjątkowo ozdobną formą – towarzyszą zagony różnobarwnych roślin miododajnych, oczka wodne, mała architektura.



Wszystko to wygląda bajecznie. I wówczas, gdy natura jest w pełnym rozkwicie, i wtedy, gdy ule wdziewiają śnieżne czapy. Pod koniec sierpnia pszczelarze z Rejonu Dolnej Wisły spotykają się w Grucznie, gdzie odbywają się coroczne obchody „Święta Miodu”.





W „Domu Pszczół” można nie tylko zobaczyć, jak odwirowuje się miód, ale zrobić to samemu i spróbować gęstego, lepkiego płynu. Oferowane są także miody sekcyjne, gromadzone przez pszczoły w specjalnych nowo wybudowanych plastrach, które po zasklepieniu woskiem sprzedaje się w całości w szczelnym opakowaniu. Ten miód otrzymywany bez odwirowania, jest niezwykle ceniony. W trakcie spożywania plastra – żucia lub ssania – czerpie się bowiem z niego wszystkie składniki: miód, wosk, propolis, czasem nawet drobiny pyłku.



Zagony Lawendy
i ich roślin pożytkowych.



Henrzk Osijski prezentuje
miody sekcyjne obok łopianki słonecznej
do wosku własnej konstrukcji





„Święto Miodu”, podczas którego do Gruczna zjeżdżają goście z całej Polski, a także spoza jej granic, jest okazją przedstawienia pełnej gamy miódów z tutejszych pasiek. Degustowano je także we Włoszech, podczas „Festiwalu Smaku” w Grosseto i międzynarodowej konferencji „Terra Madre” w Turynie zorganizowanej w ramach „World Meeting of Food Communities”.



Miody z Doliny Dolnej Wisły na Festiwalu Smaku „Fest Ambiente”
w Grosseto we Włoszech , 8-10 Siepień 2006 r.



SPIS TREŚCI

Str. 1 *Jak to drzewiej bywało*

Str. 8 *Bo pożytków u nas wiele*

Str. 14 *Smaczne i zdrowe*

Miód wielokwiatowy wiosenny

Miód wielokwiatowy letni

Miód rzepakowy

Miód akacjowy

Miód lipowy

Miód wrzosowy

Miód faceliowy

Miód nostrykowy

Miód ogórecznikowi

Miody spadziowe

Str. 20 *Nadwiślańskie Pasieki*





Wydawca:



**Zakole
Dolnej
Wisły**

LOKALNA GRUPA DZIAŁANIA

LGD „Zakole Dolnej Wisły”
86-253 Kijewo Królewskie, Poland

tel. +48 056 676 44 36

e-mail: biuro@zakolewisly.pl

www.zakolewisly.pl

Projekt „Wykorzystanie dziedzictwa
kulturalno-przyrodniczego obszaru Zakola Dolnej Wisły”
współfinansowany jest przez Unię Europejską
ze środków Europejskiego
Funduszu Orientacji i Gwarancji Rolnej - Sekcja Orientacji.
Projekt wdrażany jest przez Fundację Programów Pomocy
dla Rolnictwa - FAPA w ramach Działania 2.7
„Pilotażowy Program LEADER +”
Sektorowego Programu Operacyjnego
„Restrukturyzacja i modernizacja sektora żywnościowego
oraz rozwój obszarów wiejskich 2004-2006”

Projekt i przygotowanie do druku/ Design:

RED 
Agencja Reklamowa

85-950 Bydgoszcz, ul. Sobieszewska 3, Poland

tel. + 48 052 361 60 16, fax +48 052 342 77 63

e-mail: biuro@red-apple.pl

www.red-apple.pl

Teksty:

Jolanta Tubielewicz

