

Podlaski Produkt Lokalny. Miód z pasieki Łapińskich

Robert Łapiński urodził się w zawodowej pasiece pod Łomżą. I choć próbował w życiu odejść od pszczół, nie uciekł zbyt daleko, bo w ogrodnictwo. Wrócił jednak do uli i od lat - wspólnie z żoną - prowadzi jedną z najmniejszych zawodowych pasiek w Polsce.

- Miałem ze cztery lata, jak kryłem się przed pszczołami pod spódnicą mamy – wspomina Robert Łapiński. – Do dziś do pszczół mam respekt, uczą pokory, najchętniej żądlami – śmieje się. – Ale nie ma nic piękniejszego niż wiosna na pasieczysku. Wszystko kwitnie, pszczoły niosą nektar, wszystko nim pachnie, cała pasieka! Pięknie po prostu!

Łomżyniak lubi grykę

Pasieka Pana Roberta to ok. 150 rodzin pszczelich w ciągłym ruchu. Nie ma jednej czy dwóch pasiek stacjonarnych, a 30 miejsc, w których stawia po cztery do pięciu uli. Ule państwa Łapińskich stoją m.in. w okolicach Carskiego Traktu, Giełczyna, Kalinowa, pod Tykocinem, w okolicach Łomży i Biebrzańskiego Parku Narodowego.

- To pasieki wędrownie. Dużo jeżdżę, to fakt, bo jedną rodzinę przewożę w ciągu roku z sześć razy, ale dzięki temu mam więcej miodów odmianowych, a i pszczoły są w dobrej kondycji, bo jest ich mniej na konkretnym terenie. Nie ma tzw. przepszczenia – wyjaśnia Robert Łapiński.

Pierwszy miód w sezonie u pana Roberta to wierzbowy. – Delikatny w kolorze jasnym, takim szarawo-żółtym – dopowiada żona Bożena Łapińska. – Ma konsystencję gęstego budyniu i jest bardzo polecany na rozmaite dolegliwości, w tym przeziębienia, bo ma naturalne salicylany.

Wierzbowy pożytek pszczoły pana Roberta przynoszą z okolic Biebrzy, gdzie są duże ilości wierzbowych tzw. łożów. Następny w kolejce czeka już mniszek, wielokwiat z łąki, rzepak, lipa, wielokwiat leśny z kruszyną, maliną i na końcu gryka.

- W naszych, łomżyńskich okolicach kiedyś były dwa duże zbiory: gryki i wielokwiatu – opowiada pan Robert. – I to zostało do tej pory, ale nie w strukturze upraw, bo te się bardzo zmieniły, ale w upodobaniach klientów. Łomżyniacy uwielbiają grykę, a z kolei warszawiacy czy klienci z mazowieckiego, to już bardziej rzepak i lipa.

Przy ulach w golfie

Pan Robert doświadczenie pszczelarskie zdobywał pod okiem ojca. Początkowo, jako dziecko, pracował w rodzinnej pasiece za kieszonkowe. Kiedy dorósł, wspólnie z braćmi założył gospodarstwo, ale ogrodnicze. – Były truskawki, porzeczki, nawet tytoń, warzywa – wspomina. – Sprzedawaliśmy je do PSS w Łomży, ale rynek się zmienił, to

wróciłem do pszczoł.

Bożena Łapińska w swojej rodzinie nie miała do czynienia z pszczelarstwem. – Ponoć mój dziadek miał ule, ale ja tego nie pamiętam. Pamiętam za to swoją pierwszą wizytę w pasiecie Roberta – wspomina. - Cała w kombinezonie, gumowcach, bo okazało się, że mam uczulenie na jad pszczeli.

To jednak nie zniechęciło pani Bożeny do pracy w pasiecie. Po odejściu z laboratorium w mleczarni, razem z mężem pracuje w gospodarstwie pszczelarskim. W pasiecie zawsze w gumowcach, golfie i w pełnym pszczelarskim stroju – dla bezpieczeństwa.

- Moją specjalnością są ziołomiody i miody na pierniki. Te drugie powoli podgrzewam w specjalnym termosie, na początku w 35 stopniach, potem najwyżej do 42. Trzeba pilnować i dwa razy dziennie mieszać, aby miód nabrał uplastycznienia, konsystencji gęstej, ale i sprężystej jednocześnie. Nabiera też wtedy takiego koloru – opowiada pani Bożena pokazując słoiki wypełnione, bardzo ciemnym, brązowym miodem.

Harmonia w organizacji

Po sezonie, kiedy pszczoły są już zaopiekowane i nakarmione na zimę, państwo Łapińscy też mają, co robić.

- Zwożę pszczoły na tzw. zimowiska, tam muszą się jeszcze pooblatywać, ja po sezonie pracuję dalej na pasieczyskach – wyjaśnia pan Robert. Oprócz standardowych prac, jak zbijanie i drutowanie ramek, czasem zamienia się także w inżyniera i ogrodnika, zgodnie ze swoim wykształceniem. – Gałęzie trzeba przyciąć, czasem jakąś dróżkę poprawić, żeby lepszy dojazd był. Albo nowe drzewa zasadzić, akacje, lipy, jawory – wymienia.

- Pszczelarz pracuje cały rok, choć sam sezon zbiorów jest dość krótki od połowy kwietnia do końca sierpnia - opowiada pani Bożena. – Jednak ta praca przy pszczołach, na świeżym powietrzu, w pięknych okolicach, to zupełnie coś innego niż w biurze. Po takim intensywnym dniu w sezonie, od czwartej rano do popołudnia, padam o 20 i śpię jak dziecko – przekonuje.

A pan Robert dodaje: - Wciąż podziwiamy, jak to wszystko jest pięknie zorganizowane, pszczoły w swojej rodzinie, ich harmonia z przyrodą. To wpływa także na nas, mamy chęć do dalszej pracy, do wyjazdów, bycia blisko natury.

Urszula Arter, *Departament Rolnictwa i Obszarów Rybackich*

Pasieka Łapiński – Gospodarstwo Pszczelarskie Robert Łapiński

ul. Boczna 14, 18-400 Łomża

tel. kom. 606 268 456, 781 128 081, e-mail: biuro@pasieka-lapinski.pl

Strona internetowa: [Pasieka Łapiński](http://Pasieka.Lapinski)

Strona w bazie: Produkty Podlaskie

Gdzie kupić?

- sklepik przy ul. Bocznej 14 w Łomży , w godz.7.00-20.00;
- inne miejsca sprzedaży w regionie i w woj. mazowieckim na stronie internetowej Pasieka Łapiński
- zamówienia telefoniczne i sprzedaż wysyłkowa.

Nagrody i wyróżnienia

2003 – złoty medal za najlepszy miód dla Miodu Lipowego - podczas IV Podlaskiej Biesiady Miodowej w Kurowie;

2006 – złoty medal za najlepszy miód dla Miodu Gryczanego – podczas VII Podlaskiej Biesiady Miodowej w Kurowie;

2009 - I nagroda w kategorii miodów ciemnych za miód wielokwiatowy podczas X Podlaskiej Biesiady Miodowej w Tykocinie;

2010 – złoty medal dla najlepszego miodu XI Podlaskiej Biesiady Miodowej w Tykocinie;

2015 – I miejsce za miód lipowy – w ocenie jury - podczas XVI Biesiady Miodowej w Kurowie.

