

Podlaski Produkt Lokalny. Pasieka Wojciecha – prezesa białostockich pszczelarzy

Gdyby pszczoły były zainteresowane krajobrazem - w Zaściczach (gm. Sokółka) miałyby co podziwiać! Wojciech Tryzna stawia ule wśród niewielkich wzniesień, jakby malowanych kwitnącą, białą gryką, niebieskofioletową facelią i zieloną trawą pastwisk. Stąd pochodzi miód gryczany i wielokwiatowy pana Wojciecha.

- Tu teren czysty, blisko granicy, bez wielkich upraw. Grykę mamy swoją, bo każdy tu kawałek sieje dla siebie i dla pszczoł; są łąki i lasy. Pszczoły głodu nie mają – wyjaśnia Wojciech Tryzna, emerytowany strażak zawodowy a obecnie prezes Podlaskiego Związku Pszczelarzy w Białymstoku. Ule widział od dziecka, właśnie w Zaściczach, skąd pochodzi, bo każdy miał po dwa, trzy w gospodarstwie. Ale swój pierwszy – zdobył przypadkiem.

Jak zdjąłeś, to twój!

- Kosilem z bratem na polu, a tu na sośnie rój widzę. Pobiegliśmy do starszego pszczelarza, który mieszkał u nas na kolonii, pana Kazimierza Słomy. Kazał wziąć stary ul, samochód i pojechaliśmy pod rój. On go zdjął, zamknął w ulu i mówi: Masz! To twój! – wspomina Wojciech Tryzna. – I tak się zaczęło. Wiele się od pana Kazimierza nauczyłem, pokazywał mi wszystko krok po kroku, ul po ulu, a pasieka się rozrastała.

I to także w niecodzienny sposób, bo pan Wojciech, jako już strażak i pszczelarz białostocki (mieszkał przez wiele lat przy ul. Angielskiej, gdzie również w ogrodzie miał ule) przez lata był wzywany do zdejmowania rojów w mieście: z placów zabaw, boisk szkolnych, ławek w parku.

– Nikt się nie garnął, by je zabierać, więc szły do mnie – wspomina. – Teraz bym nie przyjął, bo to nie wiadomo, co ze sobą taki rój przyniesie, choroby jakieś, ale człowiek był młody, uczył się jeszcze – wyjaśnia.

Dziś pan Wojciech ma około 50 pszczelich rodzin, przede wszystkim pszczoły krainki. Stawia je na pobliskich łąkach i polach, jedną ma przy swoim letnim domu w Zaściczach.

– Teraz kwitnie gryka, będzie więc gryczany. Mam tu różnorodność dużą, więc najwięcej jest wielokwiatu. Mógłbym nazywać swoje miody, np. malinowym, bo też są maliny, ale to byłoby już kombinowanie. Najbardziej prawidłowa nazwa to wielokwiat.

Do związku przez cukier

Do związku pszczelarskiego, w którym pełni dziś funkcję prezesa białostockich pszczelarzy, pana Wojciecha ściągnął cukier.

- Lata były trudne, cukru w sklepach nie było, a potrzebny był do dokarmiania pszczoł. Syropów różnych wtedy jeszcze nie znaliśmy – zastrzega. - Na jedną

rodzinę trzeba było ok. 10 kg cukru, czyli przy kilkudziesięciu rodzinach szło go naprawdę dużo. A związek organizował zakupy cukru, więc się zapisałem - wspomina pan Tryzna.

Koło białostockie liczyło wtedy ponad 200 osób. Przyciągał ich jednak nie tylko cukier.

- Były szkolenia, spotkania w Kawiarni Cechowa, wykłady naukowców. Nam młodym pszczelarzom było to bardzo potrzebne – opowiada Wojciech Tryzna. – A dziś uczestniczymy w różnych projektach dotacyjnych z funduszy Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa, z systemu wsparcia pszczelarstwa. Mamy dotację do zakupu sprzętu pszczelarskiego, kupna pszczoł, przyczep i lawet, i najwyższą, bo 90% procentową do zakupu leków. Więc na pewno warto i dziś do związku przynależeć.

Akacja płynie najdłużej

Dla pana Wojciecha pasieka i praca przy ulach nie jest sposobem na zarobek. Zysk, owszem, jest - choć niewielki - ale ważniejsze jest co innego. Spokój i ukojenie nerwów.

- Pszczelarstwo to ciężka, fizyczna praca – podkreśla Wojciech Tryzna. – Jednak te dwie godziny grzebania się w ulu, to dla nerwów, jak trzy dni urlopu.

Obserwacja pszczoł, ich poukładanego życia, monotonne bzyczenie a przede wszystkim powietrze, są odpowiedzialne za uspokojenie ludzkiego umysłu.

- Stąd wzrastająca popularność apiterapii, domków, w których oddycha się powietrzem pszczelim – wyjaśnia Wojciech Tryzna. – A jest specyficzne, bo w ulu musi być odpowiednia wilgotność i temperatura. Rodzina, aby przeżyć musi utrzymać w sezonie ok. 32 st., a zimą – 28 st. Do tego wszelkie enzymy, które pszczoły wydzielają – to się składa na pszczele, lecznicze powietrze.

Ale najbardziej leczniczym produktem pszczelim jest - oczywiście - miód.

- I trzeba go spożywać systematycznie, nie od przypadku do przypadku – podkreśla pan Tryzna i zdradza jak rozpoznać miód prawdziwy, najzdrowszy. – Wszystkie miody naturalne podlegają krystalizacji. Najdłużej płynną postać ma miód akacjowy, bo on nie krystalizuje nawet do dwóch lat. Pozostałe, jeśli kupujemy je późną jesienią, czy zimą powinny być już skryształizowane. Jeżeli nie są, mogły zostać podgrzane, a przy tym przegrzane i tracą wówczas swoje właściwości. Zamiast miodu w słoiku mamy karmelek.

Gospodarstwo Pszczelarskie - Wojciech Tryzna

Stalowa 5/53, 15 – 825 Białystok

Tel. 608 090 759

Sprzedaż bezpośrednia po telefonicznym umówieniu, możliwość odbioru w Białymstoku bądź na terenie pasieki.

Jesteś rolnikiem, producentem z województwa podlaskiego? Chcesz, by Twoje produkty poznało szerokie grono nabywców? Zgłoś się do nas!

[Link prowadzący do strony Podlaskiego Centrum Produktu Lokalnego.](#)

