

Miód kozienicki



Autor: fot. arch. UMWM

Pszczelarstwo w Puszczy Kozienickiej, zwanej wcześniej Puszczą Radomską, ma bardzo **starą tradycję** sięgającą jeszcze **czasów średniowiecza**. Największy rozkwit leśnej hodowli pszczół w Puszczy Kozienickiej datuje się na **XVI wiek**. W tym czasie na terenie starostwa radomskiego w województwie mazowieckim, każdy bartnik gospodarzył na wyznaczonym obszarze lasu i mógł dowolnie wyrabiać barcie. Przypisane bartnikom leśne obszary w Puszczy Kozienickiej, nazywano **kątami bartnymi**. Na przełomie lat 30 i 40 XIX wieku, rząd Królestwa Polskiego dążył do usunięcia bartników z puszczy. Bartnicy zmuszeni byli do przeniesienia barci do swoich zagród, tworząc pasieki. Na obszarze Ziemi Kozienickiej ule wyplatane były ze słomy. Na początku XX wieku zaczęto wprowadzać ule ramowe.

Nektar, spadź i pszczeli pyłek

Nektar to podstawowy surowiec, z którego powstaje miód. Jest on słodką, wonną substancją, **wytwarzaną przez kwiaty i zwabiającą owady zapylacze**. Roślinami miododajnymi, które dostarczają znaczne ilości miodu są: rzepak, robinia akacjowa, ogórecznik, lipa, facelina, gryka, wrzos, mniszek lekarski, wierzbą. **Aromat miodu** charakterystyczny dla każdego gatunku, zależy przede wszystkim od lotnych substancji zapachowych zawartych w nektarze.

O kolorze miodu decydują **barwniki** roślinne znajdujące się w nektarze. Drugim surowcem, z którego powstaje miód jest **spadź** – **wydzielina mszyc** żerujących na liściach drzew. Trzeci surowiec stanowi **pszczeli pyłek**, powstający z pyłku kwiatowego przynieszonego do ula przez pszczoły robotnice. Podczas produkcji, mód powinien być przechowywany z dala od światła w temperaturze od 10°C do 18°C, przy wilgotności nie wyższej niż 65%. Nie powinno dopuszczać się do filtrowania i pasteryzacji jak i do sztucznego podgrzewania miodu.

Gdzie poznamy pszczelarskie tradycje?

Gromadzeniem i badaniem tego, co udało się zachować z dawnych, miejscowych tradycji hodowli pszczół, zajmuje się **Muzeum Regionalne im. Prof. Tomasza Mikockiego w Kozienicach**. W jego zbiorach znajduje się pokaźna kolekcja narzędzi pszczelarskich oraz uli.

Kozienickie Koło Związku Pszczelarzy, wraz z Kozienickim Parkiem Krajobrazowym oraz Nadleśnictwem Kozienice, w 2017 roku otworzyło na swoim terenie nowe miejsce dla turystów tzw. „**Bartny Kąt**”. Sercem tego punktu stała się rzeźba pszczoły.

Obecnie **na obszarze Ziemi Kozienickiej** hodowlę pszczół prowadzi kilkudziesięciu pszczelarzy. Pasieki znajdują się m.in. w miejscowościach: **Ryczywół, Kozienice, Dąbrówki, Głowaczów**.

Podczas dożynek miód Kozienicki, w obecności innych produktów jest darem ołtarza, w czasie mszy świętej okolicznościowej.

Miód Kozienicki wraz z wielowiekową tradycją pszczelarską, jest produktem budzącym coraz większe zainteresowanie i świadomość jego walorów prozdrowotnych.

Ostatnio zaktualizował: Urszula Sabak

Data ostatniej aktualizacji: 22.11.2023 15:47

Liczba wyświetleń: 73

Rejestr zmian

UWAGA

Informacje opublikowane przed 1 stycznia 2021 r. dostępne są na stronie archiwum.mazovia.pl