

Miód wielokwiatowy Ziemi Serockiej



Autor: fot. arch. UMWM

Bartnictwo w okolicach Serocka

Najstarsze przekazy dotyczące bartnictwa w okolicach Serocka pochodzą z **XV w.** i mówią o rozliczeniach w miodzie i w wosku pszczelim. W **XIX w. w Serocku** pasiekę miał z reguły **każdy proboszcz**. Ważną rolę w rozwoju tradycji pszczelarskich w gminie Serock odegrał **Zygmunt Szaniawski z Zegrzynka**, aktywnie działający przy Muzeum Pszczelnictwa w Warszawie. W 1900 roku z inicjatywy Zygmunta Szaniawskiego **powstała szkoła pszczelarsko-ogrodnicza w Pszczelinie koło Brwinowa**, a w Zegrzynku wzorcowa pasieka, którą zajmował się nauczyciel Stanisław Buczkiewicz znany jako „Pszczelarz z Zegrzynka”. Na początku XX wieku pszczelarze w Serocku hodowali pszczoły w ulach ramowych, kószkach i pniach. Pszczelarstwem zajmowali się **głównie sadownicy i ogrodnicy**. W czasie II Wojny Światowej, kiedy sytuacja bytowa lokalnej ludności była zła, miód z niewielkich pasiek prowadzonych przy lokalnych dworach był głównym źródłem przetrwania, a chleb z miodem często jedynym pożywieniem.

Pszczelarze dzisiaj

Obecnie, tj. na początku XXI w., w gminie Serock pszczelarstwem zajmuje się **około 10 pszczelarzy** zrzeszonych w **Polskim Związku Pszczelarskim** i kilku **amatorów**. Daje to łącznie **kilkaset rodzin pszczelich**. Miód wielokwiatowy zebrany z terenów gminy Serock prezentowany jest na różnych wydarzeniach gminnych, m.in. corocznych Barbarkowych warsztatach. Od wielu lat tradycją dożynkową w gminie Serock jest składanie w darze wraz z wieńcami dożynkowymi, kosza z darami pszczelarzy, w tym miodem wielokwiatowym. Miód wielokwiatowy Ziemi Serockiej cieszy się dużym uznaniem i najchętniej jest kupowany od pszczelarzy, prosto z pasieki.

Skąd pszczoły zbierają nektar

Bazą pożytkową dla pszczół są fragmenty kompleksów **leśnych położonych na skarpie doliny Narwi w pobliżu Serocka**. Stanowią one pozostałości dawnej Puszczy Serockiej. Występują tu bogate siedliska grądów i lasów mieszanych, porośniętych drzewostanem mieszanym z dużą ilością klonów, lip, leszczyny, porzeczki alpejskiej i robinii akacjowej. Dodatkowym walorem tej bazy pożytkowej jest fakt, że stanowi ona część rezerwatu przyrody Jadwisin położonego na granicy Wysoczyzny Ciechanowskiej i doliny Narwi, a także rezerwatu przyrody Wąwóz Szaniawskiego. Na specyficzny klimat i co się z tym wiąże bazę pożytkową, ma również wpływ rozległe starorzecze Bugu w okolicach ujścia do Narwi oraz powstałe w 1963 roku Jezioro Zegrzyńskie. **Gmina Serock to również obszar Natura 2000.**

Miód wielokwiatowy Ziemi Serockiej **powstaje z nektaru roślin pochodzących z okolicy Serocka** w województwie mazowieckim. W zależności od nektaru, który przeważał w trakcie jego powstawania, może mieć **kolor od złocistego do bursztynowego**. Smak i zapach zależny od pory zbiorów: miód wielokwiatowy wiosenny jest łagodniejszy, a letni – ostrzejszy. Przy miodzie wiosennym wpływ na smak ma głównie robinia akacjowa, mniszek lekarski i klon zwyczajny, a przy letnim nektar lipy i domieszka spadzi liściastej z takich drzew jak klon, lipa, dąb i grab. Może być odczuwalny posmak korzenny. Miód wielokwiatowy wiosenny przy przewadze nektaru z klonu może mieć kolor ciemniejszy, podobny do miodów letnich, w smaku delikatnie przypominający syrop klonowy z nutą karmelu.

Ostatnio zaktualizował: [Urszula Sabak](#)

Data ostatniej aktualizacji: 22.11.2023 15:54

Liczba wyświetleń: 62

Rejestr zmian

UWAGA

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