

Podlaski Produkt Lokalny. Łakocie Natury z Wasilkowa

Oboje połączyła pasja do pszczół. Obie ich rodziny od pokoleń zajmowały się pszczelarstwem, a Elżbieta i Andrzej Semeniukowie z Wasilkowa z hobby zrobili sposób na życie.

- Trochę do tego nakłonił mnie tato – prostuje odrobinę Andrzej Semeniuk. – Fakt, pszczoły w gospodarstwie były odkąd pamiętam. Jestem trzecim pokoleniem, które się nimi zajmuje. Ale to tato wywiózł mnie do technikum pszczelarskiego pod Lublin, do Pszczelej Woli. Wówczas to była bardzo niszowa szkoła z internatem. A potem już sam zdecydowałem się na kontynuację tej drogi, na studiach na wydziale zootechnicznym w Olsztynie, bo tam była katedra pszczelarska.

Na olsztyńskiej uczelni, pochodzący z warmińskich Bartoszyc, Andrzej Semeniuk poznał Elżbietę z podlaskiego Wasilkowa, podobnie jak on zakochaną w naturze i pszczołach.

- I dziś, dzięki pszczołom i z pszczół żyjemy. Mamy liczną pasiekę z której pozyskujemy miód, ale też pierzgę, wosk, propolis, pyłek pszczeli – wymienia Elżbieta Semeniuk. – Pszczoły nas nie nudzą, choć fizycznie to ciężka praca.

Powrót na chłopską grykę

W roku 2021 państwu Semeniukom udało się pozyskać miód rzepakowy, lipowy, gryczany, z borówki amerykańskiej, wielokwiatowy oraz niewielkie ilości miodu malinowego i faceliowego. Natomiast zimny maj nie pozwolił na uzyskanie miodu mniszkowego, a kiedy kwitła nawłóć, oni już przygotowywali swoje pszczele rodziny na zimę.

*- Niemniej jednak, to był to bardzo dobry sezon – podsumowują.
- W pracy z pszczołami nie ma schematu, każdy sezon, każda wiosna, lato jest inne – mówi Andrzej Semeniuk. - Chemizacja rolnictwa, choroby pszczół, ich nowe odmiany, każdy rok to wyzwanie, ciągle trzeba się uczyć. Nie ma mowy o nudzie – podkreśla.*

Pasieka państwa Semeniuków to ok. 250 rodzin pszczelich zimowanych. Wiosną i latem, w sezonie produkcji miodu jest ich znacznie więcej, co pozwala na jednoczesne prowadzenie prac hodowlanych i pozyskiwanie miodów różnych odmian. Pasieka prowadzona jest w systemie wędrownym. W sezonie 2021 ustawiali je w wielu punktach w regionie. Na samej borówce [największej plantacji borówki w Polsce, położonej w woj. podlaskim – dop. red.] mieli aż 16 miejsc.

- Pszczołom trzeba ułatwiać pracę, bo inaczej nie przyniosą zbyt dużo miodu. One potrzebują naprawdę dużych arealów roślin miododajnych, żeby mogły przynieść

zadowalające ilość miodu np. na hektar gryki powinno się stawiać tylko cztery ule, wówczas wszyscy będą zadowoleni. Pszczoły będą miały miód, a rolnik dobrze zapyloną plantację, co wiąże się z wyższymi plonami - wyjaśnia pani Elżbieta.

Jeszcze kilka lat temu Semenikowie wywozili pszczoły na wielkie arealy rzepaku, czy gryki, dziś od tego odchodzą na rzecz mniejszych przestrzeni, ale uprawianych bez oprysków.

- Wróciliśmy do tzw. gryki chłopskiej, bo na tych olbrzymich uprawach, gdzie jest stosowana chemizacja, pod wlotkami uli codziennie obserwowaliśmy wiele martwych pszczoł. One nie mają wątroby, ani trzustki, szybko pokazują, jakie środowisko nas otacza – wyjaśnia pan Andrzej.

Prima, Gema i augustowska

W gospodarstwie państwa Semeników panuje świadoma różnorodność: rodzajów uli, linii pszczoł. Są ule nowoczesne, lekkie, styropianowe, ale i starego typu, drewniane i ciężkie do przewożenia. Są pszczoły rasy kraińskiej z linii Prima i Gema. Jest też pszczoła augustowska.

- W dzisiejszych czasach każdy może przywieźć matki z innych krajów, ale to nie jest dobre dla naszych pszczoł. Wprowadza się do puli genów takie, które się nie sprawdzają w naszym klimacie. Pszczoły się namnażają w sposób niekontrolowany, jest ich za dużo, zużywają dużo pokarmu uszczuplając produkcję dla pszczelarza. Z kolei pszczoła miejscowa, choćby ta z linii augustowskiej, to pszczoła oszczędna: przyniesie trochę sobie, ale pszczelarzowi też – opowiada pan Andrzej. – Może trudna w obyciu, ale to ma też swoje zalety. Mój tato, kiedy jeździliśmy stawiać ule w różnych miejscach, zawsze na obrzeżach takiej pasieki stawiał ule z augustowskimi. One dbały o bezpieczeństwo całej pasieki. Jak ktoś chciał zajrzeć do ula, to wybierał ten pierwszy z brzegu, a tam były augustowskie - bojowe. Jak otworzył, to już dalej nie szedł – śmieje się pan Andrzej.

Różnorodność pszczoł, ich kojarzenie ze sobą, ma też wpływ na wyniki produkcji w gospodarstwie. Jedne pszczoły produkują więcej miodu, drugie - innych produktów.

- Nasze Primy i Gemy dają dużo miodu, ale zbyt mało propolisu, na którym nam też zależy – wyjaśnia Elżbieta Semenik. - Z kolei augustowska jest mniej miodna, ale propolisu daje bardzo dużo. I to wszystko trzeba wypośrodkować.

Laboratorium i nagrody

W pracowni pszczelarskiej państwa Semeników w Wasilkowie pod ścianami stoją półki z miodami: wielokwiatowym, lipowym, rzepakowym, z borówki amerykańskiej, spadzi liściastej, gryki.

- Moim ulubionym jest ten z borówki, bo jest cenny nie tylko dla nas, ale też dla producenta borówki – mówi pan Andrzej. – A z kolei grzechany uważam za miód

producenta borowki – mówi pan Andrzej. – A z kolei gryczany, uważam za miod wyjątkowo cenny, choć nie wszyscy go lubią ze względu na charakterystyczny smak. A warto go mieć pod ręką.

Swoje miody państwo Semenukowie od lat badają w specjalistycznych laboratoriach w Białymstoku, ale przede wszystkim w Puławach. Sprawdzają nie tylko ich tzw. pyłkowość, czyli zawartość pyłków konkretnych roślin, co uprawnia do opisania miodu jako np. lipowego czy malinowego, ale także np. przewodność – parametr wskazujący miody spadziowe.

- Chcemy mieć pewność, że nasz miód spełnia najwyższe standardy. Dzięki badaniom zawartości różnych cukrów, wiemy, jak się będą krystalizować, co jest ważne przy przygotowywaniu produktu do sprzedaży – tłumaczy pan Andrzej.

Produkty pszczele z gospodarstwa w Wasilkowie są także używane przy badaniach medycznych nad tworzeniem rozmaitych suplementów pomagającymi w walce m.in. z chorobami nowotworowymi.

- Pewnie, że jesteśmy z tego dumni. Podobnie jak z tego, że nasze miody zdobywają nagrody w rozmaitych konkursach na biesiadach miodowych w Tykocinie czy Kurowie – zachwala Piotr, syn państwa Semenuk. – Po miód zapraszamy oczywiście do Wasilkowa, ale jest on też dostępny na półkach sklepów ze zdrową żywnością, w lokalnych sieciach handlowych w województwie podlaskim a także w naszym sklepie internetowym.

tekst i fot.: Urszula Arter, Podlaskie Centrum Produktu Lokalnego

Łakocie Natury – Elżbieta Semenuk

Jurowiecka 86, 60-010 Wasilków

e-mail: piotr@lakocienatury.pl

Tel.: 664 988 004; 664 485 884

[Strona internetowa](#)

Strona na FB [Łakocie natury](#)

[Strona w bazie](#)

Wybrane nagrody:

I miejsce w etapie wojewódzkim konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo - smaki regionów” 2021 r

I miejsce za miód gryczany – Biesiada Miodowa w Kurowie 2018 r

I miejsce w konkursie Najlepsza nalewka na miodzie – Biesiada Miodowa w Kurowie 2018 r

