

W Spale dzieją barcie

W naszym kraju odradza się tradycyjna profesja bartnika. Dzięki temu już wkrótce na polskie stoły powrócą zapomniane od dziesięcioleci specjalne – bartny miód

Adam Czarniewski, Łódź

Pierwsze barcie powstały w przeszłości nad Pilgą. W pomałostkowej wiosce wydzierżył je mistrzowie Jan Galin i Antkowiak Iszmaranow – pracownicy Parku Narodowego Świątyni Taw w Baskirii. Przepieśli do Polski specjalnie po to, by przelaząc tajemnicę swojego fachu i umiejętności, którzy chcą zostać bartnikami. Ci już zapowiadają, że Spalą nabiorą z niepowtarzalnego na skalę europejską produktu regionalnego – bartnego miodu.

Honor Baskińców

Barcie to domy dla pszczół. Długie są: czeludny – w słupkach drzewnych słupkach, kłosał Pilek powstały dzięki Przemysłowcom Nowokostom czeludniczej organizacji WWF. W Polsce profesja bartnika rozwija się przez tysiąc lat. Bartnicy byli uprzywilejowanym odziedziczeniem z pokolemi rozprowadzając w XIX w. ten sposób hodowlę pszczoł został wyparty przez ulę. Barcie w całej Europie opustoszały. Tradycja zachowała się tylko na pograniczu Azji – w Baskirii. Przetrawia wśród polników stepowych wojowników. Mimo szklan radzieckiej władzy wiążącej z bartnikami jako przedstawicielami prywatnej inicjatywy ci się nie poddali. Przekazywanie fachu z gęną na syna traktowali jako sprawę honoru. Teraz nie muszą się ukrywać: są pracownikami Parku Narodowego Świątyni Taw. Przetrawia Baskińców w opracowali technologię trzmania bari. Ich przygotowanie może trwać nawet kilkadziesiąt lat: ogonem wybierają drzewa, w których barcie będą urządzać gniazda. Na czubek wciągają druty kamery, dzięki czemu obserwują się szerszy światło w tym więcej miejsca dla pszczoł.

Falklandzianin bari bari zbija się w piachu kilka metrów nad ziemią. Chodzi o umożliwienie dostępu najwyższymi amatorom miodu.



28 marca 2007 r., Spala. Jeden z baskińskich mistrzów pokazuje, jak prawidłowo należy drążyć łodygę barcie. Już wkrótce młodzi w nich dufają pszczoły zaczęły produkować pierwszy od stu lat bartny miód w Polsce

szczęśliwiej i łatwiej, które w ten sposób się szerzą. Zaprogramujmy, które pszczoły podjęły się wędrować. W jednej barcie można postawić nawet sto kilkadziesiąt miodu. Opatrzona się tylko w zewnątrz, by zastawić pszczołom zapasy na zimową porę.

Przemysław Nawrocki o istnieniu baskińskich barci dowiedział się przypadkiem. Nasze organizacje wysłała do Polski Baskińców – opowiedział. Do bazy w Baskirii Park Narodowy, w którym, jak mówią, gromadzą się zapiski kasty nowożytnych Baskińców i Jani i Janekiem są bartnikami. Przemysław Nawrocki.

skłonił, że mamy się wstrzymać, aż się odwrócimy tego fachu w Polsce.

Podglądają mistrzów

Sprawy zajęcia się WWF, która pomogła specjalistom mistrzów baskińskich do Polski. O tym, że trafił do Spali, zdecydował lokalny przyrodniczo. Był znanym entuzjastą przyrodników działających w dolinie Pilgi. Wiedział, że wędrowni cielecy przyjeżdżają ochrania trzmieli. Pomysłem chociażby się należy zajść się pszczołami? Zagroponowałem im baskińskich, a oni obiecali się zgodzić – mówi Nawrocki.

Przyjeździe bary do robotniczej Mazowieckiej-Swieskiego Tomarowa Opatrzonych. Też się opowiedział. Zmianami urzędowymi przez WWF i zakłady hodowlane. Na razie podglądają, jak działają mistrzowie z Baskirii – opowiada Tomasz Dzierżawski. Podjęli się im pomagać, później każdy z nas musi wyrazić po jednej dziurki.

Kolejne dwa osobniki bartników wysyła do Baskirii. Tam adekwatnie: czarna miodu są pszczołami, miodobranie i zaskłada barcie. Polscy bartnicy pierwotnie miodobranie zapowiadają na jesień przyszłego ro-

ku. Na razie bartny miód można przynieść z Rosji.

Wygląda i smakuje inaczej niż ten zula. Awanturę przy pszczołach i baskińskich, ale jest nieco ostrzejszy. W kokcie czeludnicowym mi, nie jest tak przegrzany jak ten, kupowany od pszczołarzy. Władze dufają, że miodu z bari nie jest odwiekowy oraz że wspaniali baskińscy pszczołarze ma więcej mikroelementów i substancji aktywnych niż to, co posiadają w ulu. Bartny miód jest siedemkrotnie droższy od zwykłego. Kilogram kosztuje tysiąc rubli. w ow