

W naszym kraju odradza się tradycyjna profesja bartnika. Dzięki temu już wkrótce na polskie stoły powró-
zapomniany od dziesięcioleci specjal – bartny miód

Pierwsze barczie powstały w puszczy nad Pilicą. W ponadstuletniej rodzinie wydzężyli je mistrzowie Rais Galini i Anthym Isanamanow - pracownicy Parku Narodowego Sznagłan Tass w Bazarkir. Przyczekali do Polski specjalnie po to, by przekazać tajemnice swojego fachu entuzjastom, którzy chcą zostać bartnikami. Ci już zapowiadają, że Spółka zyska z niepo-
wtarzalnego na skalę europejską produktu regionalnego - burtnego miodu.

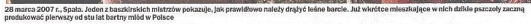
Barcie to dziuple dla pszczoł. Dzieje się je - czyli drzewy - w atakach drzew iglastych. Te nad Pilicą powstały dzięki Przemysławowi Nawrockiemu z ekologicznej organizacji WWF - W Polsce profesja bartnika rozwijała się przez tysiąclat. Bartnicy byli uprzywilejowanym cechem z pięknymi zwyczajami, ale w XIX w. ten sposób hodowli pszczoł został wyparty przez ulę. Barcie są jednak dla pszczoły ważnym miejscem.

Tradycja zachowała się tylko na pograniczu z Azją - w Baszkirii. Przetrwała wśród potomków stepowych wojowników. Mimo szykan radzieckiej władzy walczącej z burtnikami jako przedstawicielami prywatnej inicjatywy ci się nie poddali. Przekazywanie fachu z ojca na syna traktowali jako sprawę honoru. Teraz nie muszą się ukrywać i są pracownikami Dierła Narodowego, Świata Tasi...

Przez pokolenia Baszkierów opracowali technologię dziania barci. Ich przygotowanie może trwać nawet kilkadziesiąt lat: ojcowie wybierają drzewa, w których barcie będą urządzić ich synowie. Na czubek wciągają duży kamień, dzięki czemu pień stanie się szeroki i będzie w nim więcej miejsca dla niszczół.

Po kilkudziesięciu latach barę żłobi się w pniu kilka metrów nad ziemią. Chodzi o utrudnienie dostępu

0704103768502 Gazeta Wyborcza Ogólnopolska z dnia 2007-03-31



Podglądaj mistrzów
Sprawą zajął się WWF, która pomogła sprowadzić mistrzów bartnictwa do Polski. O tym, że trafili do Spawy, zdecydował odczytany przypadek. W naszym ostentacji w dołnie Pilicki, Wiedzieliśmy, że realizowali ciekawy projekt ochrony trzmieli. Pomyśleliśmy: dlaczego nie mieliby zająć się pszczołami? Zagrobowaliśmy im bartnictwo, a oni chętnie się zgodzili - mówi Nawrocki.

Przyszli bartnicy to członkowie Mazowiecko-Swiętokrzyskiego Towarzystwa Ornitológów. Będą się uczyć, jak kochać dziupliarni urządzonych przez WWF i zakładać kolejne.

- Na nacie podlegamy, jak dzieje mistrzowie z Buszkirii - opowiada Tomasz Dzierżanowski. - Będziemy im pomagać, później każdy z nas musi wydrzeć po jednej dziupli.

Kolejny etap szkolenia bartników to wyjazd do Buszkirii. Tam adepci starego rzemiosła nauczą się prowadzić miodobranie i zasiedlać barce. Polscy bartnicy pierwsze miodobranie zaplanowali na jesień przyszłego ro-

Wygłada i smakuje inaczej niż ten zupa. Anonimowi przynosiła miod wiewiórki, ale jest nieco ostrzejszy. W kolonie z kłosażkowymi, nie jest tak przesyłany jak ten, kupowany od pszczelarzy. Wesołko długie, że miod zbiera nie jest odświeżony oraz zawiera kłosażki i kłosażki (długie) w nim widać. Produkt (długie) pszczoły ma więcej mikroelementów i substancji aktywnych niż to, co powstaje w ulu.

Bartny miod jest siedmiokrotnie droższy od zwykłego. Kilogram kosztuje tysiąc rubli. e gw

Wygłada i smakuje inaczej niż ten zupa. Anonimowi przynosiła miod wiewiórki, ale jest nieco ostrzejszy. W kolonie z kłosażkowymi, nie jest tak przesyłany jak ten, kupowany od pszczelarzy. Wesołko długie, że miod zbiera nie jest odświeżony oraz zawiera kłosażki i kłosażki (długie) w nim widać. Produkt (długie) pszczoły ma więcej mikroelementów i substancji aktywnych niż to, co powstaje w ulu.

Bartny miod jest siedmiokrotnie droższy od zwykłego. Kilogram kosztuje tysiąc rubli. e gw