

Miody Puszczy Barlineckiej (22)

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 5.09.2013r.

Kategoria – miody

Gmina Barlinek, powiat myśliborski

Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego
przez Państwa Marię i Jana Kołosowskich



Autor zdjęcia : Maria i Jan Kołosowscy

Miody Puszczy Barlineckiej wytwarzane są przez pszczelarzy z Barlinka i jego okolic. Są to najczęściej miody : wielokwiatowy, rzepakowy, akacjowy, lipowy, klonowy, faceliowy i leśny. Nektar i pyłek do ich wytwarzania pozyskiwany jest z gminy Barlinek, Barlinecko-Gorzowskiego Parku Krajobrazowego. W maju 1946r. do Barlinka przybyli repatrianci, którzy przywieźli ze sobą rodziny pszczele : „*Maj 1946 - Do Barlinka przybywają repatrianci. Niektórzy z nich przywożą z sobą po kilka pni pszczoł*” (¹)Kronika Koła Pszczelarzy w Barlinku). Po różnych zawirowaniach administracyjnych Koło umacnia swoją pozycję dopiero w II połowie lat 50-tych : „*W roku 1956 koło liczy 22 członków, którzy posiadają 320 pni*” (¹). W latach 80-tych XX wieku liczba pasiek i pni w kole barlineckim utrzymywała się na mniej więcej stałym poziomie, przy średniej wydajności ok. 8 kg miodu z pnia : „*31 grudnia 1982-...Na terenie koła mamy 103 pasieki a w nich 2930 pni. Koło liczy 102 członków,... Odstawiliśmy do uspołecznionych punktów skupu 21.982 kg miodu. Daje to średnią 7,6 kg z pnia,...*” (¹). Obecnie (maj 2013r.) barlineckie koło pszczelarzy liczy 42 członków, którzy posiadają 1670 rodzin pszczelich. Jak zaznaczają sami pszczelarze : „*Średnio od jednej pszczelej rodziny uzyskuje się 18-19 kg miodu*” (wywiad etnograficzny). *Miody Puszczy Barlineckiej* są to przede wszystkim miody kremowane. Występują także miody płynne. Pierwsze przygotowania przy ich produkcji rozpoczynają się w miesiącach marzec-kwiecień. Transport uli odbywa się po oblocie pszczoł wieczorem, lub wczesnym rankiem. Pszczoły oblatują pożytki w okresie kwitnienia roślin, a więc przez okres kilku miesięcy. W tym czasie należy także odpowiednio zajmować się pszczołami i ulami. Po zebraniu przez pszczoły nektaru i dojrzewaniu miodu odbywa się transport ramek z miodem do pracowni. Później następuje wirowanie miodu, proces krystalizacji i kremowania, czyli zaszczepienia patoki odrobiną miodu skryzalizowanego (krupca). Kolejną czynnością jest mieszanie kryształków najczęściej drewnianą kopystką, przez odpowiedni okres czasu. Powoduje to uzyskanie miodu mającego konsystencję masła, przy równoczesnym zachowaniu wszystkich właściwości smakowych i zdrowotnych. *Miody Puszczy Barlineckiej*, ten słodki przysmak doceniło m.in. jury konkursu „Numer 1 w Liderze”, przyznając I miejsce w kategorii „Produkty regionalne pochodzenia zwierzęcego” za miód wielokwiatowy kremowany - Pełczyce 15 sierpnia 2010r.