



Kraków

Kraków – warto wiedzieć

Słodko-gorzki temat

Miód w polskiej kuchni stosowany jest od wieków. Do XIX stulecia, kiedy to cukier przestał być rarytasem, stanowił podstawowy produkt słodzący. Miodem smarujemy pieczywo lub słodzimy herbatę. Jednak ten słodki przysmak można stosować także do wypieków, dań warzywnych, mięs, ryb, koktajli czy nalewek. Autorzy wydanej przez Wydawnictwo Olesiejuk książki „Polski miód” na 150 stronach podają mnóstwo przepisów na dania z miodem, zaczynając od domowego musli z jogurtem i owocami – poprzez nogi kaczkę cytrusowo-miodową – na tak modnej w okresie świąt Bożego Narodzenia kutii kończąc.

Fot. Gabriel Wojcieszek



Prof. Krystyna Czekońska

czy mleczko pszczele. Z pszczelego wosku wyrabia się pachnące świece, produkuje się kosmetyki i leki. Pszczoły są nam potrzebne.

Z otrzymanych ze związków pszczelarskich danych wynika, iż w Małopolsce zarejestrowaną działalność pszczelarską prowadzi około 5 500 gospodarstw pasiecznych, posiadających 106 tysięcy pszczelich rodzin. W województwie małopolskim zdecydowaną większość stanowią małe pasieki – do 10 rodzin (47,4 proc) i średnie, liczące od 11 do 50 rodzin (47,3 procent ogółu). Taka struktura ma swój wymiar rynkowy. Gospodarstwa pasieczne posiadające do 20 pni pozyskują głównie miód na własne potrzeby oraz dla krewnych i znajomych. Gospodarstwa posiadające do 50 pni (niskotowarowe) udostępniają produkty pszczelarskie także zaprzyjaźnionym stałym klientom, a w latach urodzaju sprzedają swoje produkty w sklepach, na targowiskach i różnego rodzaju imprezach. Gospodarstwa wielkotowarowe (ponad 150 pni) sprzedają swe produkty głównie hurtownikom.

Uniwersytet Rolniczy w dniach 12–13 października 2019 roku był organizatorem konferencji zatytułowanej krótko „Nasze pszczoły”. Rozmawiano o różnorodności gatunkowej i rozmieszczeniu podgatunków pszczoły miodnej w Polsce, o lesie, jako źródle pszczelego pokarmu, o problemach związanych z hodowlą pszczoł. Moderatorami dyskusji byli profesorowie: Krystyna Czekońska, Marian Tischner i Adam Tofilski.

Osobą, która wie wszystko o pszczołach, jest Krystyna Czekońska, która pracuje w Katedrze Zoologii i Dobrostanu Zwierząt Uniwersytetu Rolniczego. Jest absolwentką tej uczelni, tam się doktoryzowała, tam też uzyskała stopień dra habilitowanego. Profesorem nauk rolniczych została w 2013 roku. Interesuje się głównie biologią, użytkowaniem, hodowlą, żywieniem i zdrowiem

pszczoły miodnej. Jest autorką lub współautorką ponad 154 opracowań. Kierowała czterema projektami badawczymi. Jest redaktorem działu czasopisma naukowego Journal of Apicultural Science, członkiem European Association for Bee Research oraz Pszczelniczego Towarzystwa Naukowego.

W drugim dniu konferencji prof. Czekońska zaprosiła uczestników do klasztoru Braci Mniejszych Kapucynów przy ul. Loretańskiej, aby... obejrzeć istniejącą tam pasiekę. Opowiadali o niej Agnieszka Gajda-Wypasek z Wojewódzkiego Związku Pszczelarzy oraz brat Mariusz, który pieczołowicie opiekuje się pszczołami.



W pasiece u OO. Kapucynów

I kto by pomyślał, że kilkaset metrów od gwarne go krakowskiego Rynku w kapucyńskim ogrodzie uwijają się dzielnie pszczołki, aby w efekcie mógł powstać słynny balsam kapucyński.



„W tym miejscu 24 marca 1794 roku Tadeusz Kościuszko rozpoczynając Insurrekcję Bogu przysięgę złożył, iż poświęca się dla ratowania Ojczyzny, a na obronę wiary i Rzeczypospolitej pobłogosławiono szablę. Co w dwusetną rocznicę upamiętnili OO. Kapucyni i Towarzystwo Ratowania Kaplicy Loretańskiej”.

To nie wszystko. Pszczelarze mogli zobaczyć umieszczoną w posadzce kościoła tablicę upamiętniającą wydarzenie z 24 marca 1794 roku. To tutaj odprawiono mszę św., po której Tadeusz Kościuszko wraz z towarzyszymi złożyli swe szable przed ołtarzem, ślubując wierność Ojczyźnie. Gwardian pobłogosławił szablę. Wówczas Kościuszko udał się na Rynek, by złożyć przysięgę.

MARIAN NOWY

Kawiarnia Naukowa Polskiej Akademii Umiejętności zaprasza na kolejne spotkanie. Profesor Krystyna Czekońska przedstawi wykład: „Słodko-gorzki temat, czyli dlaczego znikają pszczoły”. Spotkanie odbędzie się 9 grudnia br. (poniedziałek) o godz. 18.15 w Dużej Auli PAU przy ul. Sławkowskiej 17, I piętro w Krakowie.