

Apimondia – międzynarodowe święto pszczół, nauki i zrównoważonego rolnictwa

Od 23 do 29 września 2025 roku pomorscy pszczelarze uczestniczyli w wyjeździe studyjnym do Danii, o którym informowaliśmy już w numerze grudniowym. Wyjazd zrealizowano w ramach Planu Operacyjnego KSOW+ na rok 2025, w ramach PS WPR na lata 2023–2027. Bezpośrednią okazją do podróży był 49. Kongres Apimondia odbywający się w Kopenhadze. Uczestnicy wyjazdu mieli możliwość nie tylko udziału w obradach kongresowych, lecz także wizyt w duńskich gospodarstwach pasiecznych oraz przedsiębiorstwach związanych z branżą pszczelarską. W tym numerze opowiemy o odwiedzonych miejscach.

Gospodarstwo pasieczne Williama Dalby Browna w Kästrupvej

William Dalby Brown zajmuje się pszczołami od 20 lat. Obecnie prowadzi 700 rodzin pszczelich rozmieszczonych na okolicznych pasieczyskach. W sezonie rodziny wędrują na pożytki w promieniu do 120 km. Uczestnicy wyjazdu poznali nowoczesne rozwiązania stosowane w zarządzaniu dużą pasieką, m.in. metody pozyskiwania skryzalizowanego miodu rzepakowego, leczenie warrozy oraz funkcjonujący w Danii system opłat za zapylenie. Pszczelarz otrzymuje wynagrodzenie za postawienie rodziny pszczelej, głównie za zapylenie plantacji koniczyny

białej oraz rzepaku. Przychód z jednej rodziny przewiezionej na uprawy owadopylne wynosi 115 euro.

Amatorska pasieka Suzanne Barry w Lynggardsbakken

Dzięki spotkaniu mogliśmy zapoznać się z pszczelarstwem amatorskim w Danii. Właścicielka, Suzanne Barry, opiekuje się 11 rodzinami pszczelimi. Szczególną uwagę poświęca szerokiemu wykorzystaniu produktów pszczelich oraz edukacji. Pozyskuje propolis, pierzę, mleczko pszczele, wosk oraz miód, w tym miód sekcynny. W swojej ofercie posiada liczne kremy własnej produkcji oraz miody z dodatkami, m.in. cytryną, wiśnią i miętą. Charakterystycznym produktem jej pasieki jest



● William Brown (w środku) prowadzi wykład o leczeniu warrozy



● Miód pozyskany w pasiece Suzanne Barry



● Matka Buckfast w rodzinie hodowlanej



● Linia do produkcji węzy



● Gotowe produkty firmy Din Likoer



● Szkółka Lokalnego Stowarzyszenia Pszczelarzy w Ringstedvej

miod z lukrecją, popularnym dodatkiem w kuchni duńskiej, zwłaszcza w słodyczach.

Hodowla matek pszczelich Buckfast Denmark Ltd.

Uczestników przywitał Keld Brandstrup, który swoją karierę pszczelarską rozpoczynał w latach 80. Z czasem stworzył jedną z największych profesjonalnych firm hodowlanych.

Przez wiele lat współpracował z bratem Adamem z Opactwa Buckfast w Anglii. Matki pszczele, hodowane zgodnie z zasadami Brata Adama, cieszą się ogromną popularnością na całym świecie. Rasa Buckfast stanowi w Danii aż 95% wszystkich poddawanych do rodzin matek pszczelich.

Dwadzieścia lat temu Keld związał swoją działalność z panem Mogensem Mundtem, a w 2020 roku przekazał mu dział hodowlany w Buckfast Denmark. Podczas wizyty uczestnicy zapoznali się z procesem selekcji i unasienniania matek oraz zwiedzili nowoczesne laboratorium.

Lokalne Stowarzyszenie Pszczelarzy w Ringstedvej

Stowarzyszenie zrzesza 300 pszczelarzy i ściśle współpracuje z Duńskim Związkiem Pszczelarzy. Kładzie duży nacisk na edukację, szkoląc corocznie 20–30

nowych pszczelarzy. W tym celu, przy szkółce, utrzymuje 12 rodzin pszczelich w różnych typach uli, na których prowadzona jest praktyczna nauka zawodu. W szkółce adepci mogą również wypożyczać sprzęt pszczelarski potrzebny do rozpoczęcia działalności.

W ramach działalności stowarzyszenia jego członkowie zajmują się także promocją pszczelarstwa podczas różnych imprez oraz organizują spotkania z pszczelarzami. Szkoleniowcy Jens Erik Ørum i Jasper Grarup oprowadzili uczestników wyjazdu po pasieczysku, zaprezentowali szkółkę roślin entomofilnych oraz poczęstowali wyrobami z miodu, wytwarzanymi w ramach nauki zawodu.

Hurtownia sprzętu pszczelarskiego Bihuset w Tappernøje

Hurtownia jest doskonale wyposażona. Oferuje sprzęt pszczelarski z całego świata, w tym również z Polski. Oprócz sprzedaży firma świadczy usługi takie jak czyszczenie ramek, topienie wosku czy produkcja węzy. W Danii jedynie pięć firm zajmuje się takimi usługami, z czego korzysta większość pszczelarzy.

W ramach wizyty uczestnicy wyjazdu zwiedzili również pasiekę należącą do właściciela. Pasieka stanowi dodatkowe źródło dochodu. Przedsiębiorstwo oferuje m.in. odkłady pszczele w cenie 200 euro za sztukę.

Din Likoer w Ringsbjergvej

Właściciele firmy prowadzą 300-pniową pasiekę. Większość rodzin przewożą na pożytki towarowe, a około 25% przeznaczają na usługę zapylania (100 euro za rodzinę). Ciekawostką jest brak stosowania stojaków w pasiece – ule ustawiane są bezpośrednio na ziemi. Średnie zbiory wynoszą 75–80 kg miodu z rodziny.

Aż 90% pozyskanego miodu wykorzystywane jest do produkcji likierów, sprzedawanych w Danii i eksportowanych do Chin. W planach jest rozszerzenie eksportu do Japonii i Korei Południowej. Dużą popularnością konsumentów cieszy się likier z lukrecją, a w ofercie znajdują się także trunki z dodatkiem wiśni, owoców leśnych, jabłek, gruszek, chmielu, porzeczek oraz truskawek z rabarborem.



● Uczestnicy wyjazdu

Snoremark Cider & Mjødbrysteri w Gundsøllevej

Snoremark to rodzinne przedsiębiorstwo prowadzone przez małżeństwo Sloth. Powstało ono 10 lat temu. Początkowo działało w oparciu o sok jabłkowy i miód z własnej produkcji. Obecnie firma korzysta także z owoców i miodu od lokalnych dostawców, gdyż skala produkcji stale rośnie.

Przełom w ofercie nastąpił sześć lat temu, gdy Narodowe Muzeum Duńskie poprosiło o odtworzenie miodu pitnego na podstawie składników pochodzących z odkryć archeologicznych sprzed 3500 lat. Obecnie Snoremark, we współpracy z muzeum, produkuje również miody pitne inspirowane recepturami wikingów. Aby jak najwierniej oddać smak dawnych trunków, fermentacja odbywa się w glinianych kadziach pokrytych warstwą wosku.

Wyjazd studyjny do Danii okazał się niezwykle cennym doświadczeniem, umożliwiającym uczestnikom poznanie nowoczesnego duńskiego pszczelarstwa, zrównoważonej produkcji oraz różnorodnych sposobów wykorzystania produktów pszczelich. Szczególne wrażenie wywarły otwartość duńskich gospodarzy, wysoki poziom organizacji oraz dbałość o jakość produktów pszczelich na każdym etapie pracy pszczelarza.

Jarosław Cichocki
specjalista PODR w Lubaniu
j.cichocki@podr.pl



Dofinansowane przez
Unię Europejską



Operacja „Apimondia – innowacje w pszczelarstwie z całego świata” została zrealizowana przez Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Lubaniu.

Operacja dofinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Planu Strategicznego dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023–2027 – Schemat II Pomocy Technicznej WPR 2023–2027 – Wsparcie operacji realizowanych w ramach KSOW+. Instytucja Zarządzająca Planem Strategicznym dla WPR 2023–2027 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Proces produkcji dżemu i jego znaczenie dla świadomego wyboru konsumenta



Jak powstaje dżem i co naprawdę kryje się w słoiku kupowanym w sklepie? Artykuł przybliży proces produkcji dżemów, obowiązujące regulacje prawne oraz znaczenie etykietowania żywności, pokazując, w jaki sposób wiedza o składzie i technologii wytwarzania wspiera konsumentów w dokonywaniu świadomych i bezpiecznych wyborów żywieniowych.

Owoce są źródłem wielu składników o charakterze prozdrowotnym. Wśród związków bioaktywnych znajdujących się w owocach można wyróżnić polifenole, antocyjany oraz karotenoidy, które korzystnie wspierają m.in. funkcjonowanie układu sercowo-naczyniowego. W owocach znajdują się również składniki mineralne¹. Jednakże ze względu na sezonowość występowania świeżych owoców i ich ograniczoną trwałość powszechną praktyką przedłużania dostępności tych produktów jest ich przetwarzanie i utrwalanie. Na półkach sklepowych owoce dostępne są w postaci

