

Pracowity jak pszczoła

Miód jest pyszny, wzmacnia serce, koi nerwy, ożywia mózg, goi rany. Ma właściwości antybakteryjne – niektóre bakterie zwalcza lepiej niż antybiotyki. Pozyskiwanie tego wspaniałego produktu poprzez podkradanie go pszczołom jest stare jak świat.



Bartnictwo to dawna forma pszczelarstwa leśnego, której rozwój miał miejsce w Polsce w XVI i XVII w. Pszczoły były hodowane w wydrążonych dziuplach drzew, czyli barciach. Zbieraniem miodu zajmowali się bartnicy, zwani również bartodziejami. Barcie lokowano przeważnie na dębach i sosnach, rzadziej grabach, bukach czy lipach. Ich pień musiał mieć metr średnicy lub więcej.

Takie drzewa musiały rosnąć około 120 lat. Bartnicy wspinali się do barci przy pomocy powrozów, tzw. leziw, później drabin. Przed wyjęciem plastrów miodu pszczoły podkurzano przy użyciu fajek bartniczych, naczyń dymnych lub pochodni.

