

Miody Pojezierza Choszczeńskiego wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Ro

02.12.2013.

CHOSZCZNO 30 października br. na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi wpisane zostały Miody Pojezierza Choszczeńskiego. W Polsce takich produktów zarejestrowanych jest już 1190, w naszym województwie jest ich 25, a w gminie Choszczno miody otwierają tę listę. – Zarówno w mojej rodzinie jak i w rodzinie żony pszczelarstwo przekazywane było z pokolenia na pokolenie – mówi TOMASZ SADOWSKI, który już od kilku lat zabiegał o zarejestrowanie tego smakołyku.

Choć na ziemi choszczeńskiej tradycja wytwarzania miodu sięga średniowiecza, to jednak miejscowi pszczelarze podkreślają, że obecne zwyczaje przejęli od swoich dziadków i pradziadków, którzy przyjechali na te ziemie zaraz po drugiej wojnie światowej. Najstarsi z nich twierdzą, że już w 1947 roku w Choszcznie mówiono o Polskim Związku Pszczelarzy, jednakże oficjalne zarejestrowanie choszczeńskiego koła PZP nastąpiło dopiero w 1958 roku. Właśnie w tym roku obchodzi ono 55-lecie założenia, a w trakcie uroczystości, która podkreślała to wydarzenie, wyróżnionych zostało kilkudziesięciu pszczelarzy. W tej grupie byli nestorzy tej pasji czyli JAN CZERNICHOWSKI i KAZIMIERZ WYSOKIŃSKI. Oni odebrali statuetki ks. dr Jana Dzierżona, najważniejsze wyróżnienia przyznawane w pszczelarskim resorcie. Obecnie choszczeńskie koło PZP zrzesza pszczelarzy z Choszczna, Krzęcina, Drawna i Pełczyc, którzy w gospodarstwach pasiecznych, przydomowych i tzw. wędrownych pasiekach posiadają ponad 1650 pszczelich rodzin. Miody Pojezierza Choszczeńskiego od wielu lat cieszą się wysokim uznaniem zarówno wśród smakoszy jak i wszelkiego rodzaju konkursach. I tu w końcu docieramy do ANNY i TOMASZA SADOWSKICH, którzy dwa lata temu za Miody Pojezierza Choszczeńskiego odebrali tytuł „Nasze Kulinarne Dziedzictwo. Smaki Regionów”. Choć dziś obydwójce mieszkają w Szczecinie, to jednak ich pasieki znajdują się w okolicach Nowego Klukomia i Bonina w gminie Choszczno. – Tak w ogóle to pochodzę z Lubelszczyzny, a pszczoły w moje rodzinie były od zawsze. Miał je dziadek, ojciec, brat. Ja ukończyłem technikum o kierunku pszczelarskim, a następnie studia na Akademii Rolniczej w Szczecinie, gdzie poznałem Annę, moją przyszłą żonę. Okazuje się, że jej rodzice też mieli pszczoły – opowiada T. Sadowski. W chwili gdy Miody Pojezierza Choszczeńskiego wpisane zostały na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i

Rozwoju Wsi przebywał za granicą. W krótkiej rozmowie z nami podkreślił, że bardzo go ucieszyła ta informacja, ponieważ zabiegali o to przez kilka lat. – To nie tylko moja zasługa, ale także wielu kolegów z choszczeńskiego koła – podkreśla, że przy spełnieniu odpowiednich warunków tej nazwy używać będą także inni pszczelarze. Na pytanie co takiego szczególnego jest w tym miodzie twierdzi, że musiałby o tym mówić bardzo długo. – Akacjowy, gryczany, lipowy, rzepakowy, wrzosowy, wielokwiatowy, wielokwiatowy z rozchodnikiem, spadziowy, nektarowo-spadziowy, faceliowy, nawłoci owy czy chabrowy – wylicza rodzaje miodów, które doceniane są zarówno w Polsce jak i za granicą.

O tym, że warto na tych terenach trzymać pszczoły mówi też PIOTR LEWIKOWSKI (na zdjęciu), prezes choszczeńskiego koła PZP. – W naszym regionie ponad 50 procent terenów zajmują lasy. Bogata szata roślinna, miedze, laski, bagienka, ta wielokulturowość sprawia, że pszczoły wyrabiają miód wyjątkowej jakości. W latach ubogich rocznie zbieramy go około 15, ale w tych najlepszych nawet do 30 ton rocznie. Tu powtórzę się, że bez umiejętnego zgrania przez pszczelarza i wykorzystania wszystkich warunków ten efekt byłby zdecydowanie gorszy. Ule pełne dobrego miodu przede wszystkim przekładają się na satysfakcję z dobrze wykonanej roboty, ale nie ukrywam, że w takim przypadku ważny jest też aspekt ekonomiczny – podkreśla, że wpisanie Miodów Pojezierza Choszczeńskiego na listę produktów regionalnych zdecydowanie przyczyni się do jego promocji.

Tadeusz Krawiec