



## **Jesteśmy największą pasieką w województwie zachodniopomorskim**

CECYLIA WOJNIK, ZODR W BARZKOWICACH

Rozmowa z **RAFAŁEM SZPAKIEM**, przedstawicielem firmy Gospodarstwo pasieczne MAJA R.K. Bondaruk, Miody Pojezierza Drawskiego

Gospodarstwo Pasieczne „MAJA”, znane także jako Miody Pojezierza Drawskiego, to firma zajmująca się wytwarzaniem Produktu Tradycyjnego Pomorza Zachodniego oraz posiadająca miody wpisane do Dziedzictwa Kulinarnego Pomorza Zachodniego. Szeroka oferta firmy, a także duża dostępność produktów na rynku zachęca do próbowania tych słodczy natury.

### **Jaka jest historia pasieki Maja?**

W okolicach roku 1996 właściciel firmy Radosław Bondaruk zaczął przygodę z pszczołami. W rejonie, w którym mieszka, czyli na obrzeżach Czaplinka, a dokładnie w miejscowości Czarne Wielkie, przyjeżdżał pszczelarz z bogatym doświadczeniem zawodowym, który

wzbudził zainteresowanie tym tematem. Pan Radosław zakupił na początku kilka uli i systematycznie powiększał swoją wiedzę z zakresu pszczelarstwa. Początkowo było to tylko hobby, a z czasem przybrało formę firmy i na ten moment sędzę, że jesteśmy największą pasieką w województwie zachodniopomorskim.

### **Jakiego rodzaju miody oferuje państwa firma?**

Mamy szeroki asortyment. Posiadamy około piętnastu gatunków miodu, ale posiadamy także pierzgę, propolis, pyłek kwiatowy. Jeśli chodzi o same rodzaje miodu, to wiadomo, że większość miłośników tej słodczy natury zna miody wielokwiatowe, rzepakowe, gryczane, faceliowe i coraz bardziej znane wrzosowe. Ale miody, które nas wyróżniają, to miody ostropestowe, chabrowe, nostrzykowe. Te miody są trudno spotykane, a my je oferujemy.

### **Skąd wiadomo, że miód jest miodem nostrzykowym?**

Najprościej jest zrobić badanie miodu po jego pozyskaniu i wówczas wiadomo co się znajduje w takim miodzie. Natomiast nasza pasieka jest pasieką wędrowną, wożoną na konkretny duży areał rośliny i tu pszczoły najprostszą drogą trafiają na wybrany przez nas pożytek. Są też takie miody jak miód lipowo-gryczany, gdzie pszczoły były wywożone na pożytek lipy, a okazało się, że przynosiły też grykę. Miód gryczany jest miodem charakterystycznym, ostrym w smaku, więc w tej lipie od razu dało się go wyczuć.

### **A przy czystości miodu już będąc czy to jest tak, że miód chabrowy oznacza miód z przewagą chabru, który przecież rośnie w towarzystwie innych kwiatów?**

Dokładnie, jednak są restrykcyjne normy, które określają ile procent musi być danej rośliny, by miód mógł być nazwany miodem z tej konkretnej rośliny.

### **Ile rodzin liczy pasieka Maja?**

Licząc całość, bo także i nasze rodziny wychowujące, bo zajmujemy się także hodowlą matek pszczelich dla pszczelarzy, mamy 2 tysiące uli. Same ule są ulami styropianowymi, przenośnymi.

### **Wspomniał pan także o tym, że państwa pasieka jest największą w województwie zachodniopomorskim. A jaka jest wielkość państwa produkcji?**

Produkujemy dziesiątki ton.

**Rok 2023 był na tyle specyficznym rokiem w produkcji rolnej i okołorolniczej, że mieliśmy do czynienia zarówno z suszą, jak i z deszczami nawalnymi. Czy te anomalie pogodowe miały wpływ na wielkość państwa produkcji?**

Rzeczywiście, ten rok był specyficzny, chociaż każdy rok w naszej produkcji jest inny. Rok 2023 nie był dla nas złym rokiem, choć te anomalie pogodowe były odczuwalne dla naszych pszczół.

### **A gdzie zimują pszczoły? Czy jest jakieś jedno stałe miejsce?**

Oprócz pasieki posiadamy swoje działki rolne, na których rokrocznie nasze pszczoły zimują. Takie miejsca zimowania musi spełniać konkretne warunki, tak aby pszczoły się w nich dobrze czuły. Na miejsca zimowania nie można wybierać miejsc wietrznych, najlepiej aby były nieopodal lasu i takowe posiadamy w niedalekiej odległości od siedziby naszej firmy.



### **Czy borykają się państwo z typowymi chorobami pszczół jak waroza?**

Nie narzekamy na problemy z pszczołami. Faktycznie waroza jest najbardziej popularnym wśród pszczół szkodnikiem, aczkolwiek są na tą przypadłość leki, które stosujemy w razie potrzeby, tak aby nie zaszkodzić produktowi końcowemu ani pszczołom.

### **Czy produkujecie państwo także miody kremowane?**

Oczywiście. Jeżeli chodzi o miody kremowane to kremujemy w zasadzie jeden gatunek, czyli miód rzepakowy, z uwagi na to, że ten miód bardzo szybko krystalizuje i robi się twardy. Oprócz czystego miodu rzepakowego posiadamy w swojej ofercie także miód rzepakowy z pierzga, z pyłkiem i z propolisem.

### **Który z tych miodów jest najbardziej popularny wśród klientów?**

Z naszych wszystkich miodów miód gryczany jest jednym z najbardziej popularnych miodów, ale dobrze się sprzedaje także ostropestowy, faceliowy, lipowy.

### **Gdzie można zakupić wasze miody?**

Zapraszamy do odwiedzenia naszej strony [www.miodypojezierzadrawskiego.pl](http://www.miodypojezierzadrawskiego.pl), gdzie znajdują państwo naszą pełną ofertę w sprzedaży internetowej. Jeżeli zamówienie wpłynie do nas w dni robocze do godziny 12, to jest ogromna szansa na to, że na drugi dzień będzie już w domu zamawiającego. Oczywiście nie tyczy się to zamówień dokonanych w piątki. Zapraszamy także do odwiedzenia samej naszej firmy, która mieści się w miejscowości Czarne Wielkie 49, gdzie znajduje się nasz sklep firmowy. Odwiedzając nas w tej lokalizacji można zobaczyć naszą pracę na pasiece i przekonać się, że kupić od nas można naturalny miód z pasieki.

### **A czy myśleli państwo o wprowadzeniu produkcji miodów pitnych?**

Jak najbardziej, myślimy o takiej produkcji. Wdrożenie procedury produkcji produktów alkoholowych jest czasochłonne i pracochłonne, należy wystąpić o pozwolenia, akcyzy i tego typu sprawy.

### **Czy państwa miody zdobyły wyróżnienia bądź nagrody w konkursach na produkty pszczele?**

Oczywiście. Takimi ostatnimi nagrodami możemy się pochwalić – otrzymaliśmy nagrodę główną za miód gryczany na festiwalu Miodu w Grucznie. Otrzymywaliśmy także wyróżnienia za miód lipowy na Festiwalu Miodu w Przemkowie a także złoty medal na Targach w Poznaniu za miód wrzosowy.

### **Wasza firma jest także wpisana do Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego i na listę Produktów Tradycyjnych Pomorza Zachodniego?**

Tak, w 2018 roku nasze produkty zostały wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych Pomorza Zachodniego, rok później dołączyliśmy do Sieci Dziedzictwa Kulinarnego. To są nasze dwa największe wyróżnienia.

**Dziękuję za rozmowę.**