



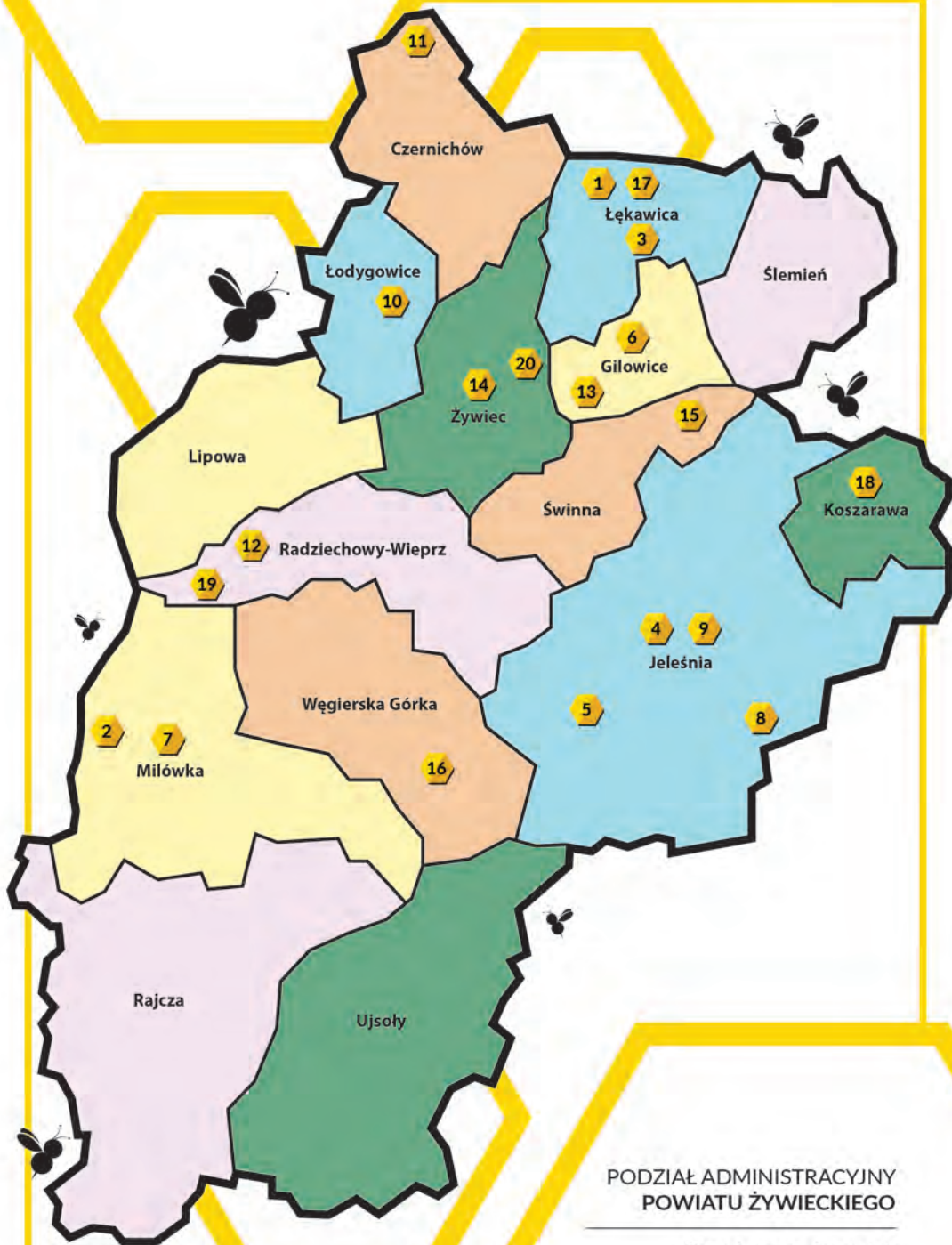
Żywiecczyzna Miodowa KRAINA



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie.” Instytucja zarządzająca PROW 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Publikacja opracowana przez Beskidzkie Stowarzyszenie Rozwoju Obszarów Wiejskich i Kształcenia ludność, współfinansowana jest ze środków Unii Europejskiej w ramach działania 19. Wsparcia dla rozwoju lokalnego w ramach inicjatywy LEADER objętego PROW na lata 2014-2020.

- 1 Gospodarstwo Pasieczne
BIERNAT PIOTR - Kocierz Moszczanicki - **str. 7**
- 2 Pasieka "U Izydora" BRĄCZEK BARBARA
i STANISŁAW - Kamesznica - **str. 8**
- 3 Pasieka "U Hubczaka"
GAŚIOREK ZBIGNIEW - Łękawica - **str. 9**
- 4 Pasieka "U Gibasa"
GIBAS JAN - Jeleśnia - **str. 10**
- 5 Pasieka "Bartnik Wołoski"
JURECZKA PAWEŁ - Sopotnia Wielka - **str. 11**
- 6 KASTELIK RAFAŁ
- Gilowice - **str. 12**
- 7 Pasieka "Zabawa"
KASZTELNIK ZBIGNIEW - Miłówka - **str. 13**
- 8 Gospodarstwo Agroturystyczne "Pod Szelustem"
KORMANIAK ANIELA - Krzyżówki - **str. 14**
- 9 Pasieka "Leśna"
LIZAK ANDRZEJ - Jeleśnia - **str. 15**
- 10 Pasieka "Glemieniec"
MAŁYSIAK WŁODZIMIERZ - Łodygowice - **str. 16**
- 11 ORAWCZAK PIOTR
- Międzybrodzie Białskie - **str. 17**
- 12 Pasieka "Radziechowska Barć"
OZMIŃSKI TADEUSZ - Radziechowy - **str. 18**
- 13 PIECHOTA EUGENIUSZ
- Rychwałd - **str. 19**
- 14 Pasieka "Pod Lipą"
PIESTRAK RYSZARD - Żywiec - **str. 20**
- 15 Pasieka "Pszczela Osada"
ŚCIESZKA JÓZEF - Pewel Ślemieńska - **str. 21**
- 16 Gospodarstwo Pasieczne "Bartne"
TOMICZEK ANDRZEJ i MACIEJ - Cięcina - **str. 22**
- 17 WOŚKO ROBERT
- Kocierz Moszczanicki - **str. 23**
- 18 WALCZAK JANINA
- Koszarawa - **str. 24**
- 19 Gospodarstwo Pasieczne "Zuziak"
ZUZIAK SABINA i PAWEŁ - Przybędza - **str. 25**
- 20 "Zespół Szkół Agrotechnicznych
i Ogólnokształcących im. Józefa Piłsudskiego
w Żywcu - **str. 26**





PODZIAŁ ADMINISTRACYJNY
POWIATU ŻYWIECKIEGO

Rozmieszczenie pasiek

Żywiecczyzna MIODOWA KRAINA

Żywiecczyzna posiada bogate tradycje bartnicze, o czym można przeczytać Dziejopisie autorstwa Andrzeja Komonieckiego. Miód od niepamiętnych czasów gościł na stołach domów, w kuchni i medycynie ludowej. Zapraszamy na miodowy szlak do pasiek godnych odwiedzenia z uwagi na możliwość spotkania z pszczelarzami w otoczeniu gór. Pszczelarze chętnie dzielą się wiedzą o produktach pszczelich, kulturą i historią miejsc, w których są pozyskiwane. W gospodarstwach pasiecznych można zakupić nie tylko miód, który nie bez przyczyny nazywany jest złotym płynem bogów, ale i inne produkty pszczele. Podczas spotkań z pszczelarzami można dowiedzieć się o wielu właściwościach leczniczych produktów pszczelich, aby zadbać o własne zdrowie. Przy okazji pobytu w pasiekach można odpocząć na łonie natury i zwiedzić ciekawe, historyczne miejsca związane z regionem. Na terenie Powiatu Żywieckiego w 10 kołach pszczelarskich zrzeszonych jest ponad 440 pszczelarzy więc prezentowane pasieki to tylko mały procent tego, co możemy zobaczyć w naszym regionie. Pszczelarze nie tylko prowadzą pasieki, ale również zajmują się sadzeniem kwiatów i drzew miododajnych, które wpływają na poprawę jakości całego otaczającego nas ekosystemu. Na każdym kroku podkreślają potrzebę ograniczenia stosowania chemicznych środków ochrony roślin w szczególności herbicydów, które wpływają na degradację środowiska naturalnego i powodują masowe giniecie pszczoł i innych owadów.

Zapraszamy do odkrycia Żywieckiej Miodowej Krainy!



**BESKIDZKIE STOWARZYSZENIE
ROZWOJU OBSZARÓW WIEJSKICH
I KSZTAŁCENIA LUDNOŚCI**



Od 2014 r. każdego roku organizowane jest Święto Miodu w ramach Dni Powiatu Żywieckiego. Starostwo Powiatowe w Żywcu we współpracy z Beskidzkim Związkiem Pszczelarzy Bartnik w Bielsku-Białej od 2014 r. organizuje Konkurs na Pasiekę Roku.

Do konkursu zgłaszane są najlepsze pasieki z poszczególnych kół w dwóch kategoriach. Pierwsza kategoria do 20 rodzin pszczelich i druga kategoria powyżej 20 rodzin pszczelich. Zarządy 10 kół Powiatu Żywieckiego kwalifikują do konkursu najlepsze pasieki w swoich kołach. Następnie komisja wizytuje pasieki i dokonuje oceny na podstawie karty oceny pasiek. Ogłoszenie wyników i nagrodzenie pasiek odbywa się w trakcie Święta Miodu. Wszyscy uczestnicy konkursu otrzymują dyplom, puchary i nagrody od Starostwa Powiatu Żywieckiego, instytucji oraz sponsorów. W trakcie Święta Miodu poszczególne pasieki prezentują swoje pasieki. Organizowany jest konkurs na najciekawsze i najładniejsze stoisko pszczelarzkie oraz konkurs na najlepszy miód. Prezentując swoje pasieki pszczelarze przygotowują liczne atrakcje w postaci degustacji miodów, prezentacji zabytkowych uli i sprzętu oraz pokaz pszczoł w przeszklonych ulach. Odwiedzający dowiadują się o tradycji bartnictwa i problemach współczesnego pszczelarstwa związanych z zanieczyszczeniem środowiska. W trakcie Święta Miodu są organizowane wykłady, prelekcje i konkursy na temat właściwości leczniczych produktów pszczelich oraz roli pszczoł dla środowiska naturalnego. Odwiedzający stoiska pszczelarzkie nabywają tradycyjne produkty pszczele z naszego regionu dowiadując się wielu cennych informacji o tych produktach od pszczelarzy. W wystawie biorą udział również instytucje, organizacje i firmy zajmujące się obsługą rolnictwa i pszczelarstwa. Wszystko, to przeplatane jest występami zespołów regionalnych. Poprzez coroczną prezentację pszczelarstwa Żywiecczyzny zauważa się, że coraz więcej jest chętnych do zajęcia się nową pasją pszczelarzką i zakładania nowych pasiek w miejscu zamieszkania. Wpływa to na poprawę jakości całego otaczającego nas ekosystemu. Każdego roku Święto Miodu wzbogacane jest o nowe elementy, dzięki czemu cieszy się coraz większym zainteresowaniem mieszkańców i turystów.



fot. Teresa Cimała



Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi zgodnie z ustawą z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz. U. z 2005 r. poz. 68, z 2008 r. poz. 1056 i 1368 oraz z 2016 r. poz. 1001), po przekazaniu wniosków Marszałka Województwa Śląskiego w dniu 17 marca 2017 r. dokonało wpisu.

Miody z Ziemi Żywieckiej:

miód wielokwiatowy, miód spadziowy, miód nektarowo-spadziowy, na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministerstwo.



MIÓD WIELOKWIATOWY - pochodzi z roślin kwitnących w Beskidzie Żywieckim. Miód ten ma bardzo silny zapach o kolorze jasnokremowego do żółto-brązowego o łagodnym słodkim smaku. Zapach miodu może być bardziej intensywny w zależności od aromatu kwiatów, z których pochodzi. Walory zdrowotne i lecznicze zależą od roślin z których został zebrany. Ma zastosowanie w leczeniu chorób alergicznych. Stosowany przy przeziębieniach, dolegliwościach kataru siennego. Miód wiosenny ze względu na zawartość cukrów prostych oraz krzemu stosowany jest zapobiegawczo i leczniczo w chorobach serca i naczyń krwionośnych, a także nerwicy serca. Miód wielokwiatowy z Ziemi ŻYWIECKIEJ z uwagi na specyficzne rośliny występujące w tym regionie w tym występującą spadzę charakteryzuje się dodatkowymi walorami smakowymi i korzennym aromatem. Miód ten działa zapobiegająco i wspomagająco leczenie przeziębień, przeciwgorączkowo, przeciwskurczowo, w stanach zapalnych błony śluzowej nosa. Działa uspokajająco, w stanach niepokoju i bezsenności. Krystalizuje szybko i ma wysoką aktywność biologiczną. Dlatego szczególnie polecany jest dla dzieci, które uwielbiają ten miód. Polecany jest alergikom, uczulonym na pyłki kwiatowe oraz dla osób z dolegliwościami kataru siennego.

Tereny Żywiecczyzny to obszar o najwyższych walorach przyrodniczych, obejmujących mozaikę ekosystemów leśnych, wodnych i innych z bogactwem chronionych, rzadkich gatunków roślin. Występuje tu duża różnorodność roślin, które są pożytkiem dla pszczół. Miód wielokwiatowy jest najpopularniejszą odmianą miodu nektarowego i nazywany jest miodem tysiąca kwiatów, ponieważ pozyskiwany jest przez pszczoły z nektaru różnych gatunków roślin uprawnych, sadowniczych, łąkowych, leśnych, górskich i dziko rosnących, kwitnących w tym samym czasie. W zależności od terminu zbioru miód może mieć różną barwę od jasnokremowej do herbacianej. Zapach miodu wielokwiatowego jest zazwyczaj silny, przypominający zapach wosku. W smaku jest bardzo zróżnicowany, zależnie od składu nektaru. Miód z wiosennych roślin w stanie płynnym jest jasny, ma przyjemny delikatny zapach kwiatowy i łagodny smak. Natomiast miód pochodzący z nektaru kwiatów letnich jest znacznie ciemniejszy oraz odznacza się zdecydowanym smakiem i zapachem.



MIÓD SPADZIOWY - z drzew iglastych zwany miodem królewskim lub papieskim. Jest w kolorze ciemnozielonym do brązu do czarnej. Po skryształizowaniu przechodzi w barwę ciemnobrązową z odcieniem czarnym lub zielonkawym. Zapach lekko korzenny. W smaku miody te są żywiczne, mało słodkie. Miód bogaty w makro i mikroelementy, dzięki czemu ma zastosowanie w profilaktyce wielu chorób w tym głównie w chorobach serca i naczyń krwionośnych oraz górnych dróg oddechowych i płuc. Wysoka aktywność antybiotyczna i bakteryjna powoduje, że wspomaga system odpornościowy człowieka. Miody te posiadają łatwo przyswajalne biopierwiastki w postaci związków żelaza, cynku, miedzi i boru. Z makroelementów w miodach tych występują potas, wapń, sód, fosfor, chlor, siarka, magnez. Z uwagi na bogate skład enzymatyczny i mineralny jest wyborną odżywką regeneracyjną dla osób ciężko pracujących. Miody te regulują m.in. przemianę materii, łagodnie przeczyszczają, działają przeciwbakteryjnie w stanach zapalnych jelit. Miodem ze spadzi leczy się schorzenia naczyń krwionośnych np. zakrzepowe zapalenie żył, guzy krwawicowe odbytu, a także nerwice spadziowe. Dzięki właściwościom przeciwdrobnoustrojowym i przeciwzapalnym miód jest stosowany zewnętrznie, oczyszcza rany zakażone laseczkami beztlenowymi, gronkowcami i paciorkowcami co przyspiesza leczenie.

Większość terenu Żywiecczyny porastają lasy świerkowe i jodłowe oraz specyficznym mikroklimatem kwitnących ziołami dolin górskich. Takie naturalne warunki przyrodnicze sprzyjają pozyskiwaniu miodu spadziowego. Miód spadziowy z drzew iglastych charakteryzuje się ciemną barwą: od szaro-zielonkawej, poprzez brązową, ciemnoszarą do prawie czarnej. Barwa ich zmienia się także w zależności od rodzaju pożytku spadziowego: ze świerka miody są zazwyczaj ciemnozielone, z jodły złocistożółte, herbaciano-zielonkawe lub brązowe, z sosny jasnobrązowe. Po skryształizowaniu najczęściej przybierają barwę ciemnobrązową z odcieniem szarym lub zielonkawym. Charakteryzują się lekko korzennym zapachem, z żywicznym aromatem drzew iglastych. W smaku miody spadziowe są dość łagodne, żywiczne i mało słodkie.



MIÓD NEKTAROWO - SPADZIOWY - często nazywany leśnym pozyskiwany z roślin Beskidzkich lasów. W kolorze od żółtego do ciemnobrązowego o smaku gorączkowych, gdyż działa napotnie i rozgrzewająco. Polecany dzieciom z uwagi na smak: słodkim, przyjemnym zapachu kwiatów pomieszany ze spadzią. Polecany szczególnie przy przeziębieniach w stanach. Wzmacnia układ odpornościowy oraz pracę serca i układu krążenia. Podobnie jak miód spadziowy jest doskonały w stanach wyczerpania fizycznego i psychicznego.

Miód nektarowo-spadziowy Ziemi Żywieckiej łączy w sobie aromat kwiatów z roślin uprawnych, polnych, łąkowych, leśnych, górskich, dziko rosnących. To dzięki temu wyjątkowemu połączeniu nektaru różnych roślin uzyskuje on bardzo bogaty i urozmaicony skład i dość dużą wartość odżywczą. Ta mieszanka oddaje to, co najcenniejsze i najsmaczniejsze w naszym regionie. W wywiadach etnograficznych mieszkańcy wskazują, że najpopularniejszy był miód lipowo-spadziowy, „pozyskiwany w okresie kwitnienia lip”. Doceniane były walory smakowe miodu i zdrowotne. „Wesela to zawsze największa ilość spożywanego miodu, w wypiekach ciast, mięs, miodów pitnych, miodówek. Na bazie tego miodu robiono dużo nalewek z ziołami, owocami” tak wspomina mieszkaniec Łodygowic i zachwala jego walory lecznicze: „Miód nektarowo-spadziowy od zawsze był pozyskiwany w tym regionie to lipowo-spadziowy to mieszanka najlepsza do leczenia przeziębienia, kaszlu”.

1

Gospodarstwo Pasieczne

Gospodarstwo Pasieczne rodzinie prowadzone od 30 lat. Posiadam 70 rodzin pszczelich w ulach wielkopolskich korpusowych.

Pozyskuję miody nektarowe i spadziowe oraz pyłek kwiatowy. Produkty te są pozyskiwane z czystych terenów ekologicznych, w których 60% stanowią lasy iglaste. Prowadzę gospodarkę wędrowną na pożytki kwiatowe i leśne. Posiadam tytuł Mistrza Pszczelarskiego, który uzyskałem w 2005 r. Biorę czynny udział w wystawach promując miody tradycyjne z Ziemi Żywieckiej. W 2017 r. zdobyłem II miejsce w Konkursie wzorowa Pasieka Roku 2017 zorganizowanego przez Starostwo Powiatowe w Żywcu. Jestem popularyzatorem wiedzy o pszczelarstwie wśród pszczelarzy i mieszkańców Żywiecczyny.

W pobliżu pasieki z przełęczy Kocierskiej prowadzą szlaki turystyczne w Beskid Mały w tym na Groń Jana Pawła II i do schroniska Leskowiec.

BIERNAT PIOTR

ul. Parkowa 31
34-321 Kocierz Moszczanicki
nr tel.: 517 664 935

2

Pasieka "U Izydora"

Pasieka u Izydora prowadzona jest od 2011 roku. Ilość rodzin 80 w ulach wielkopolskich korpusowych oraz leżakach. Produkują miody wielokwiat, z terenów leśnych, spadziowy, lipowy rzepakowy, mniszkowy. Pasieka prowadzi sprzedaż bezpośrednią miódów tradycyjnych.

Pasieka prowadzona jest przez małżeństwo, Barbarę i Stanisława.

Na pasiece można zobaczyć domek do apiterapii oraz rzeźbione ule ozdobne i kładowe.

Posiada nagrody:

1 i 3 miejsca w konkursach pasieka roku. Pasieka położona przy szlakach na Baranią Górę z pięknymi widokami na góry.

W miejscowości znajduje się park z zabudowaniami dworskimi rodziny Habsburgów.

BRĄCZEK BARBARA i STANISŁAW

ul. Górna 699

34-383 Kamesznica

nr tel.: 508 350 458

facebook.com/pasiekauizydora

Nazwa pasieka „u Hubczaka” od nazwiska mojego dziadka Adolfa Hubczaka, który w roku 1938 nabył pierwsze ule typu „Słowian”. Pasiekę w roku 1968 przejął od swojego teścia Józefa Gąsiorka i prowadził ją do roku 2008 r. Od tego roku swoją przygodę z pszczołami rozpocząłem ja.

W roku 2008 po swoim tacie odziedziczyłem 6 uli wielkopolskich i zacząłem sukcesywnie powiększać pasiekę, aby już w roku 2015 pasieka liczyła 52 rodziny pszczele. Obecnie posiadam dwa typy uli: wielkopolskie i dadanta. Moje gospodarstwo pasieczne głównie nastawione jest na pozyskiwanie miodu nektarowo-spadziowego i spadziowego oraz propoplisu i produkcji odkładów.

W roku 2018 wystartowałem w konkursie Pasieki roku, w którym zająłem trzecie miejsce. Pasieka położona jest w Okrajniku. Miejscowość znajduje się na południowych stokach Pasma Łysiny w Beskidzie Małym.

Pola i zabudowania Okrajnika zajmują dno dolinki potoku spływającego spomiędzy szczytów Przykrzycy i Gugów Gronia oraz południowe podnóża tych szczytów.

GĄSIOREK ZBIGNIEW

ul. Jarzębinowa 2

34-321 Łękawica

nr tel.: 696 068 602

4

Pasieka "U Gibasa"

Pasieka założona w 1990 r. jest położona w Jeleśni nad rzeką Koszarowa. Wcześniej pasiekę prowadził ojciec pszczelarz więc można tu zobaczyć ule z 1936 r.. Pasieka oferuje miody wielokwiatowe, spadziowe i nektarowo – spadziowe z czystych terenów ekologicznych.

W konkursie Pasieka Roku 2019 zdobył 3 miejsce.

Posiada sprzedaż bezpośrednią. W gospodarstwie są 22 rodziny pszczoły w ulach Dadant. W większości są to ule drewniane robione przez pszczelarza oraz 6 uli nowych styropianowych. Pasieka o wysokiej zdrowotności i wydajności położona u podnóża góry Łosek ze schroniskiem Lasek.

W Jeleśni można posilić się regionalną kuchnią w Starej Karczmie z XVII w.

GIBAS JAN

ul. Turystyczna 5
34-340 Jeleśnia
nr tel.: 512 178 463

Pasiekę „Bartnik Wołoski” prowadzę z żoną od kilkunastu lat. Posiadam tytuł mistrza w zawodzie pszczelarz. Nazwa pasieki nawiązuje do historii terenów gminy Jeleśnia, które zostały założone na prawie wołoskim. Miało to związek z migracją pasterzy wołoskich z terenów na południe od Dunaju na Karpaty Zachodnie.

Pasieka jest usytuowana w Beskidzie Żywieckim w malowniczej miejscowości Sopotnia Wielka u podnóża Romanki i Rysianki. Ule rozmieszczone są w trzech różnych miejscach, dzięki temu uzyskujemy różne miody odmianowe. Dziko występująca roślinność (jagoda czarna, malina, jeżyna, kruszyna, liczne zioła itp.) i liczne lasy świerkowo jodłowe oraz brak przemysłu pozwala nam na pozyskiwanie miódów o unikalnym smaku i aromacie. Trzy produkty pochodzące z pasieki „Bartnik Wołoski” wpisane zostały na listę produktów tradycyjnych z Ziemi Żywieckiej, jest to miód wielokwiatowy, nektarowo-spadziowy i miód spadziowy. Wśród innych produktów pozyskiwanych w pasiece wymienić można pyłek kwiatowy, propolis i wosk. Nasza pasieka ciągle się rozwija poprzez wychów matek, tworzenie odkładów i pakietów na własne potrzeby.

Prowadzimy również zajęcia edukacyjne dla dzieci i dorosłych. Organizujemy konkursy, akcje plenerowe.

Nasza pasieka posiada zezwolenie na sprzedaż bezpośrednią.

JURECZKA PAWEŁ

Sopotnia Wielka 206

34-341

nr tel.: 601 238 356

6

Kastelik Rafał

Gospodarstwo pasieczne prowadzę od 8 lat. Zaczynałem od 2 uli warszawskich poszerzanych, jednak później przeniostałem się na ule wielkopolskie. Z roku na rok moja pasieka się powiększała, obecnie to już 25 uli w 3 lokalizacjach. W mojej pasiece pszczoły zbierają głównie miód wielokwiatowy, mniszkowy, lipowy, a czasami zdarza się również spadź. Od kilku lat pozyskuje również pyłek kwiatowy i propolis, które dzięki swoim leczniczym właściwościom są bardzo cenionymi produktami pszczelimi.

W konkursie Pasieka Roku 2019 zdobyłem II miejsce.

W okolicy pasiek jest wiele atrakcji turystycznych a najciekawsze z nich to:

- zabytkowy drewniany Kościół pw. św. Andrzeja w Gilowicach
- Bazylika Mniejsza pw. św. Mikołaja w Rychwałdzie
- liczne szlaki rowerowe i turystyczne w Beskidzie Żywieckim i Beskidzie Makowskim
- jezioro Żywieckie z możliwością pływania po nim statkiem i na żaglówkach.

KASTELIK RAFAŁ

ul. Zapolnicka 5a
34-322 Gilowice
nr tel.: 506 236 311



Pasieka "Zabawa"

Pasieka "Zabawa" jest prowadzona przez Wiktorię i Zbigniewa Kasztelnik w sztafecie pokoleń. Historia prowadzenia pasieki w rodzinie sięga XIX w., kiedy to pradziad zajmował się bartnictwem na Suchej Górze w Milówce. Obecni pszczelarze uczyli się sztuki prowadzenia pasieki od ojca Antoniego Maślanki, po którym przejęli 5 rodzin pszczelich w 1984 r. Obecnie pasieka liczy 20 rodzin i jest posadowiona jako stacjonarna na polanie Góry Zabawa w Milówce. Czyste powietrze, miejsce oddalone około 1 km od najbliższych zabudowań, bogate w zioła kwiatne łąki oraz las daje niepowtarzalny smak pozyskiwanym miodom. W zależności od pogody pozyskuje się miód wielokwiatowy, kwiatowo-spadziowy i spadziowy. Nabywcy miodów chwalą niepowtarzalny smak i są wiernymi klientami.

Z Góry Zabawa roztacza się piękny widok na panoramę Milówki, Cisca, Baranią Górę, Prusów i Suchą Górę. W Milówce nie można się nudzić. To tutaj można rozpocząć wędrowkę po szlakach na Baranią Górę, Hałę Boraczą a dalej na Lipowską i Rysiankę. Można zwiedzić z XVIII w. Starą Chałpę, czy też pojeździć na pięknej trasie rowerowej wijącej się w pobliżu rzeki Soły w stronę Węgierska Górka, czy też Rajczy.

KASZTELNIK ZBIGNIEW

ul. Wesoła 35
34-360 Milówka
nr tel.: 506 831 505



Gospodarstwo Agroturystyczne „Pod Szelustem” położone jest we wsi Krzyżówki niedaleko Korbielowa.

Aniela Kormaniak jest przedstawicielem już trzeciego pokolenia pszczelarzy z rodziny Majcherków. Od ponad 45 lat prowadzi stacjonarną pasiekę w Krzyżówkach gmina Jeleśnia, gromadzącą 50 rodzin pszczelich. Pasieka ta jest usytuowana w istnym „Zagłębiu Kwiatowym Beskidu Żywieckiego” rozpościerającym się pomiędzy Pilskiem i Babią Górą. Krystalicznie czyste środowisko naturalne pozwala na pozyskiwanie wysokowartościowych miodów nektarowych i spadziowych, pyłku kwiatowego i kitu pszczelego. Znaczący udział w prowadzeniu pasieki ma mąż Józef, który specjalizuje się w produkcji interesujących uli drewnianych typu wielkopolskiego.

Gospodarstwo dysponuje 10 miejscami noclegowymi z kuchnią. Okoliczne wyciągi narciarskie po Polskiej i Słowackiej stronie dają dobre warunki dla miłośników narciarstwa. W pobliżu znajduje się przejście graniczne na Słowację. Gospodarstwo jest dobrą bazą wypadową na wyprawy w góry Polskie i Słowackie.

KORMANIAK ANIELA

Krzyżówki 428
34-335 Krzyżówki
nr tel.: 33 860 03 72
660 585 562



Pasieka "Leśna" znajduje się na granicy Jeleśni i Pewli Wielkiej. Wcześniej pasieka prowadzona była przez mojego ojca, a od 10 lat prowadzę ją samodzielnie. Ogółem w pasiece znajduje się 35 uli. W tym 12 szt. uli drewnianych typu leżak na ramce wielkopolskiej, znajdują się w ogrodzie z drzewami owocowymi i krzewami.

Druga część pasieki to 23 ule korpusowe wielkopolskie stoją na przyczepie, która służy do transportu. Prowadzona jest gospodarka wędrowna do pobliskich lasów a po miodobraniu wracają do ogrodu. Na pasiece można zobaczyć 2 ule ozdobne w kształcie kłody. Jedna stojąca z zarysem twarzy i kapeluszem a druga leżąca z daszkiem kopertowym. Obok domu zlokalizowana jest drewniana pracownia ze sprzętem pszczelarskim.

W konkursie Pasiek Roku 2019 zdobył II miejsce.

Pasieka zlokalizowana jest w niedaleko rzeki Koszarawa, a szczytami górskimi biegnie żółty szlak z Mutnego do Huciska.

W mojej pasiece pozyskuje miód wielokwiatowy leśny oraz spadź iglastą.

LIZAK ANDRZEJ

ul. Suska 59

34-340 Jeleśnia

nr tel.: 692 757 076

10

Pasieka "Glemieniec"

Pasieka Glemieniec została założona w 2010 r. przez Włodzimierza i Piotra Małysiak z Łodygowic. Obecnie pasieka liczy 30 rodzin w części przydomowej i leśnej. W roku 2014 w konkursie "Pasieka Roku" zajęła 1 miejsce.

Pan Małysiak prowadzi również działalność edukacyjną w szkołach, przedszkolach i szkole specjalnej na terenie gminy Łodygowice.

Obok pasieki jest XIX-wieczna kaplica pod Glemieńcem. Pasieka jest usytuowana поблизу szlaków turystycznych na Grupę Magurki Wilkowickiej należącej do Beskidu Małego.

W centrum Łodygowic znajduje się piękny drewniany kościół z 1634 r. oraz przepięknie odrestaurowany pałac neogotycki z ciekawą kilkusetletnią historią.

Pasieka pozyskuje miód wielkokwiatowy, nektarowo-spadziowy i spadziowy. Właściciel posiada tytuł Mistrza pszczelarskiego i sprzedaje bezpośrednio.

MAŁYSIAK WŁODZIMIERZ

ul. Glemieniec 22
34-325 Łodygowice
nr tel.: 887 210 552

11

Orawczak Piotr

Pasieka dwupokoleniowa prowadzona od lat 60-tych.

Skupia 35 rodzin pszczelich, które obsadzone są w ulach typu: Wielkopolskich, Leżakach i Ostrowskich. Produkowane są miody nektarowe, nektarowo-spadziowe i spadziowe oraz można nabyć pyłek kwiatowy i propolis.

Uzyskany tytuł Mistrza Pszczela w Kocierzowach 2008 r. Udział i zdobycie III miejsca w konkursie na „Pasiekę roku 2017” Powiatu Żywieckiego w kategorii do 20 rodzin pszczelich.

Pasieka położona w malowniczej okolicy wśród gór, nad Jeziorem Międzybrodzkim. Jest to miejscowość turystyczna, w której można wypocząć i uprawiać sporty letnie i zimowe (pływanie, żeglarstwo, paralotniarstwo, szybownictwo, narciarstwo). Znajduje się tu wiele szlaków turystycznych w okoliczne góry, są tu między innymi dwie zapory i elektrownia wodna szczytowo-pompowa w Górze Żar, którą można zwiedzać.

ORAWCZAK PIOTR

ul. Pszczela 5

34-312 Międzybrodzie Białskie

nr tel.: 509 521 684



Pierwszą pasiekę w naszej rodzinie założyła moja mama w 1950 roku a prowadził ją ojciec. Były to dwie rodziny w ulach warszawskich zwykłych. Ojciec stopniowo powiększył pasiekę do 5 rodzin. W latach siedemdziesiątych pszczoły wyginęły. Ja po powrocie z wojska reaktywowałem pasiekę i przez kolejne lata doszedłem do około 200 rodzin pszczelich. Tytuł mistrza pszczelarskiego uzyskałem w 1984 r. w tym samym roku założyłem Koło Pszczelarzy w Radziechowach. Obecnie trzy pasieki stacjonują w okolicy Włocławka i Sieradza gdzie pozyskują miód rzepakowy, akacjowy, gryczany i lipowy. Osiem pasiek zlokalizowanych jest w powiecie żywieckim i tu pozyskuję miody tradycyjne: wielokwiatowe, nektarowo-spadziowe, spadziowe oraz obnóża pyłkowe, pierzę i kit pszczeli. Oferuję wcześniej wymienione produkty ale również w postaci mieszanek takich jak miód z pyłkiem, miód z pierzę, miód z propolisem oraz miód kremowany. Pasieka posiada chłodnię do magazynowania zebranego miodu oraz ochrony ramek przed motylicą.

W ostatnim czasie założyłem mały skansen uli figuralnych oraz wybudowałem pomieszczenie do inhalacji powietrzem ulowym.

Z Radziechów prowadzi droga krzyżowa na Golgotę Beskidów na szczyt Matyska gdzie znajduje się Krzyż Milenijny. Prace nad stacjami drogi krzyżowej ukończono we wrześniu 2009 roku. Bardzo ciekawe rzeźby wykonano według projektów prof. Czesława Dźwigaja. W pobliżu prowadzą szlaki turystyczne na Baranią Górę i Magurkę Radziechowską.

Uczestniczyłem w licznych wystawach i konkursach zdobywając:

- II miejsce w konkursie Pasieka Roku w 2014
- III miejsce w konkursie Pasieka Roku w 2015
- I miejsce w konkursie Pasieka Roku w 2018
- Wyróżnienie za miód spadziowy w Ogólnopolskim konkursie Pszczelarz Roku 2016.
- Finalista Ogólnopolskiego Konkursu Pszczelarz Roku w 2018 r.

OZIMIŃSKI TADEUSZ

ul. Lipowa 1092
34-381 Radziechowy
nr tel.: 33 867 63 03
508 129 134

www.facebook.com/pasiekaradziechowskabarc



13

Piechota Eugeniusz

Gospodarstwo pasieczne prowadzone jest od 1978 r. Obecnie w moim posiadaniu jest 20 rodzin pszczelich, w ulach drewnianych warszawskich zwykłych. Najczęściej występującym miodem w mojej pasiece jest miód wielokwiatowy razem z miodem ze spadzi liściastej.

Jestem mistrzem pszczelarskim, w 2015r. zdobyłem drugie miejsce w konkursie powiatowym na najlepszą pasiekę w kategorii do 20 rodzin. Pasieka zlokalizowana jest w miejscowości Rychwałd, w sąsiedztwie domu z bali i dużej altany przeznaczonej głównie do grillowania.

W odległości 1 km od pasieki znajduje się Bazylika Mniejsza Matki Bożej Rychwałdzkiej, z Jej cudownym obrazem liczącym 375 lat.

W okolicy istnieje wiele ścieżek rowerowych i spacerowych.



PIECHOTA EUGENIUSZ

ul. Powstańców Śląskich 18

34-300 Żywiec

nr tel.: 505 413 930

14

Pasieka "POD LIPĄ"

Pasieka zlokalizowana w Żywcu w dzielnicy Zabłocie blisko rzeki Soły u podnóża góry Grojec. W pobliżu jest Muzeum Browarnictwa w Browarze Żywieckim. Pasieka liczy 80 rodzin, z czego połowa rodzin jest jako pasieka wędrowna w różnych miejscach na terenie Powiatu Żywieckiego. Gospodarstwo pozyskuje miód spadziowy, mniskowy, lipowy, nektarowo-spadziowy leśny. Pasieka posiada certyfikat na sprzedaż bezpośrednią miódów tradycyjnych. W Pasiece oferuje również propolis i świece z wosku pszczelego.

W konkursie Pasieka Roku 2016 w kategorii powyżej 20 rodzin pszczelich zdobył I miejsce.

Gospodarstwo posiada pracownię wyposażoną w nowoczesny sprzęt pasieczny. Pasieka od 20 lat gospodaruje w ulach styropianowych wielkopolskich i langstroth, które sprawdziły się w terenach górskich.

W Żywcu można podziwiać Stary Zamek oraz Pałac Habsburgów z pięknym 26 hektarowym parkiem. Pobliskie jezioro żywieckie oferuje wiele atrakcji sportów wodnych.

PIESTRAK RYSZARD

ul. Mochackiego 9

34-300 Żywiec

nr tel.: 661 864 949

facebook.com/pasiekapodlipazywiec

15

Pasieka "Pszczoła osada"

Pasieka zlokalizowana jest na terenie górskim na obrzeżach lasu jodłowego skąd pozyskujemy miód spadziowy. Hale i łąki porośnięte są różnego rodzaju ziołami kwiatami dziko rosnącymi, z których pozyskujemy miód wielokwiatowy o wyjątkowych walorach odżywczych i zdrowotnych.

Posiadamy ule styropianowe wielkopolskie, które umożliwiają nam prowadzenie pasieki wędrowniej, z której pozyskujemy miód rzepakowy, lipowy, nektarowo-spadziowy. Tworzymy w pasiece mały skansen uli drewnianych starych, zabytkowych rzeźbionych. W gospodarstwie prowadzimy wyrób świec woskowych, pozyskujemy propolis oraz pyłek kwiatowy. Ul przeszklony umożliwia podgląd rodziny pszczołej podczas pracy pszczoł.

W pasiece prowadzimy zajęcia edukacyjne dla szkół przedszkoli wraz z degustacją miodu. Gospodarstwo pasieczne zostało wyróżnione na Świecie Miodu w Żywcu (pasieka powyżej 20 rodzin). Obecnie pasieka liczy 120 rodzin pszczelich, tworzymy odkłady pszczoły oraz hodowle matek pszczelich na własny użytek. Na pasiece znajduje się drewniany domek pszczelarza oraz baczówka z wędzarnią i grilliem gdzie po pracy z pszczołami można odpocząć.

W miejscowości Pewel Ślemieńska znajduje się Rancho Adama (restauracja, hotel basen). W tutejszym lesie znajduje się zabytkowe sanktuarium na Jasnej Górze gdzie możemy zobaczyć replikę obrazu Matki Boskiej Częstochowskiej oraz szereg zabytkowych kapliczek. Pasieka prowadzona jest jako pasieka rodzina, na której pracujemy od dziadka po wnuka.

Pasieka jest pod kontrolą powiatowego lekarza weterynarii, który wydał certyfikat sprzedaży bezpośredniej miodu. Możemy poszczycić się produkcją i sprzedażą miodu pod nazwą Miód Tradycyjny Ziemi Żywieckiej.

W konkursie na stoisko wystawowe święta miodu w 2019r zdobył I miejsce.

ŚCIESZKA JÓZEF

ul. Kolorowa 1
34-331 Pewel Ślemieńska
nr tel.: 663 143 724

16

Gospodarstwo Pasieczne "Bartne"

Pasiekę przydomową założył senior Władysław Tomiczek w 1961 r. Składała się z 15 rodzin pszczelich. Tradycję rodzinną kontynuuje obecnie syn Andrzej oraz wnuk Maciej Tomiczek.

Gospodarstwo prowadzi pasiekę składającą się z około 320 rodzin, rozlokowaną w promieniu 30 km, w ekologicznych lasach na terenie powiatu żywieckiego w miejscowościach: Cięcina, Węgierska Górka, Miłówka, Żabnica, Sopotnia Wielka, Korbielów.

Od 1985 r. Andrzej Tomiczek zajmuje się hodowlą matek pszczelich rasy Carnica, linie: Skinner i Singer, które tworzą rodziny silne, łagodne i miodne.

Gospodarstwo posiada pracownię pszczelarską wyposażoną w urządzenia do odsklepania, wirowania i konfekcjonowania miodu. Pozyskuje się tu miody odmianowe: rzepakowy, mniszkowy, lipowy, spadziowy i wielokwiatowy, a także pyłek kwiatowy, pierzę, propolis. Hodujemy matki i rodziny pszczele w formie odkładów i pakietów dotowanych przez AMiRR.

Gospodarstwo posiada numer identyfikacyjny, co upoważnia do sprzedaży produktów pszczelich w sprzedaży bezpośredniej, a także w wydzielonych stoiskach sklepowych na terenie powiatu żywieckiego.

Maciej Tomiczek prowadzi również działalność edukacyjną w szkołach, przedszkolach i w ramach tzw. Zielonych Szkół, przybliżając dzieciom i młodzieży rolę pszczół w życiu człowieka.

Na III Międzynarodowych Targach Pszczelarskich APIEXPO 2005 w Lublinie Gospodarstwo „Bartne” otrzymało wyróżnienie za szeroką gamę produktów pszczelich, w tym wyrobów z wosku pszczelego.

TOMICZEK ANDRZEJ I MACIEJ

ul. Podgórze 20
34-350 Cięcina
nr tel.: 663 733 998
605 279 594

17

Pasieka "Kocierz"

Pierwsze ule postawione zostały prawie dziesięć lat temu, były to ule Langstrotha i było ich około dziesięciu. Obecnie w naszej pasiece stoją ule Langstrotha i wielkopolskie. Pasieka liczy 40 rodzin pszczelich.

Pasieka położona jest w doskonałym, wiejskim, czystym i malowniczym krajobrazie, tuż przy lesie liściasto-iglastym na granicy województwa śląskiego i małopolskiego. Tereny wolne są od zanieczyszczeń przemysłowych. Jeśli chodzi o pożytki to dominuje u nas spadz liściasta i iglasta.

W pasiece pozyskujemy miody: wielokwiatowy, nektarowo-spadziowy, ze spadzi liściastej i iglastej, a także pyłek pszczeni i propolis. Na własne potrzeby wykonujemy także świece z wosku pszczelego, maść propolisową, nalewkę propolisową i miód pitny.

Jesteśmy pod stałym nadzorem inspekcji weterynaryjnej, nasza pasieka wpisana jest na listę podmiotów zakwalifikowanych do sprzedaży bezpośredniej oraz podmiotów, które wytwarzają Miód Tradycyjny z Ziemi Żywieckiej (wpisany na listę produktów tradycyjnych przez ministra rolnictwa) co gwarantuje najwyższą jakość oferowanych przez nas produktów.

WOŚKO ROBERT

ul. Miasteczkowa 7a
34-321 Kocierz Moszczanicki
nr tel.: 694 006 272



Pasieka Janiny Walczak położona jest w sadzie, w pięknej okolicy wśród lasów i łąk Koszarawy, na wysokości ponad 600 m n.p.m. Koszarawa jest miejscowością turystyczną będąc doskonałą bazą wypadową w rejon Babiej Góry, Pilska oraz Słowacji. Oprócz niezaprzeczalnych walorów przyrodniczych w najbliższej okolicy podziwiać można Kościół parafialny p.w. Św. Karola Boromeusza z I połowy XIX wieku a także klasztor Ojców Franciszkanów w Koszarawie Bystrej.



Początki pasieki sięgają lat siedemdziesiątych. Założyli ją Władysław i Janina Walczak zaczynając od jednego ula. Obecnie liczy 18 rodzin pszczelich w ulach warszawskich. Pani Janina prowadzi ją wspólnie z siostrą i zięciem.

W pasiece pozyskiwane są następujące rodzaje miodu: wielokwiatowy, kwiatowo-spadziowy oraz najbardziej ceniony miód spadziowy.

W 2017 r. pasieka zajęła I miejsce w konkursie Pasieka Roku.



WALCZAK JANINA

Koszarawa 357

34-332

nr tel.: 33 863 94 37

19

Gospodarstwo Pasieczne "Zuziak"



Sabina i Paweł Zuziak prowadzą od ponad 20 lat pasiekę przydomową i leśną. Aktualnie opiekują się ponad 80 rodzinami pszczelimi. Dzięki temu pozyskują liczne miody odmianowe, propolis, wosk oraz pyłek. Razem prowadzą hodowlę matek na własne potrzeby i do odkładów.

Paweł Zuziak zdobył kwalifikacje mistrza pszczelarskiego, a Sabina posiada certyfikat świadczący o jej kwalifikacjach pszczelarskich.

Mają profesjonalnie wyposażoną pracownię pszczelarską zatwierdzoną do sprzedaży bezpośredniej przez Powiatowy Inspektorat Weterynarii.

Państwo Zuziak prowadzą również działalność edukacyjną np. w szkołach i dla wycieczek, przybliżając zainteresowanym temat hodowli pszczół oraz ich roli w życiu i gospodarce człowieka. Razem angażują się w liczne akcje promujące pszczelarstwo, troskę o środowisko oraz zdrowy styl życia. Dodatkowo mistrz ma licznych uczniów, którzy przy jego wsparciu zagłębiają się w tajniki pszczelarstwa. Warto zaznaczyć, że Paweł od wielu lat jest Prezesem Koła Pszczelarzy w Węgierskiej Górze, przez co jest bezpośrednio zaangażowany w oficjalne projekty i pośredniczy w relacjach między Polskim Związkiem Pszczelarskim i miejscowymi pszczelarzami.

ZUZIAK SABINA I PAWEŁ

ul. Wadowa 22
34-381 Przybędza
nr tel.: 502 036 684





Pasieka dydaktyczna została utworzona w 2016 roku jako baza dydaktyczna dla słuchaczy Kwalifikacyjnych Kursów Zawodowych kształcących pszczelarzy. Utworzenie pasieki było możliwe dzięki inicjatywie Pana Czesława Malinki i zaangażowaniu pszczelarzy działających w Stowarzyszeniu Rozwoju Obszarów Wiejskich i Kształcenia Ludności. W sezonie na pasiece przebywa ok. 40 rodzin pszczelich. Funkcjonowanie pasieki jest powiązane z wymaganiami dotyczącymi praktycznego kształcenia pszczelarzy.

Uczniowie mogą więc zapoznać się z całym cyklem produkcyjnym w pasiece od wczesnej wiosny do zimy. Uzupełnieniem pasieki są sale dydaktyczne i pracownia pszczelarska, która znajduje się w budynku warsztatów szkolnych. W trakcie realizacji jest tworzenie Centrum Edukacji Ekologicznej "Arka".

Zapraszamy do skorzystania z naszej oferty wszystkich, którzy chcą zdobyć nowe kwalifikacje (również rolnicze) lub uzupełnić wiedzę w dziedzinie pszczelarstwa.



**"ZESPÓŁ SZKÓŁ AGROTECHNICZNYCH
I OGÓLNOKSZTAŁCĄCYCH
IM. JÓZEFA PIŁSUDSKIEGO"**

ul. Moszczanicka 9
34-300 Żywiec
nr tel.: 33 475 05 70

www.moszczanica.pl

Publikacja została wydana w ramach projektu grantowego Turystyka dziedzictwa „Żywieckiego Raju” objętego umową o przyznaniu pomocy pomiędzy Stowarzyszeniem LGD „Żywiecki Raj” a Samorządem Województwa Śląskiego w Katowicach. Po raz pierwszy w takiej formie zostało pokazane współczesne pszczelarstwo w nawiązaniu do walorów turystycznych Powiatu Żywieckiego.

Celem publikacji jest nie tylko prezentacja najlepszych pasiek, którymi możemy się pochwalić, ale także wypromowanie marki Miody Ziemi Żywieckiej jako miodu tradycyjnego. Publikacja tworzy możliwość pokazania wyrobu lokalnego produktu o wyjątkowych walorach wynikających z historii, kultury i tradycji pszczelarzy z Żywiecczyzny. Chcemy, aby do świadomości mieszkańców dotarło jak ważne są pszczoły dla środowiska oraz to, że warto kupować miód lokalnie, który jest ceniony od pokoleń.

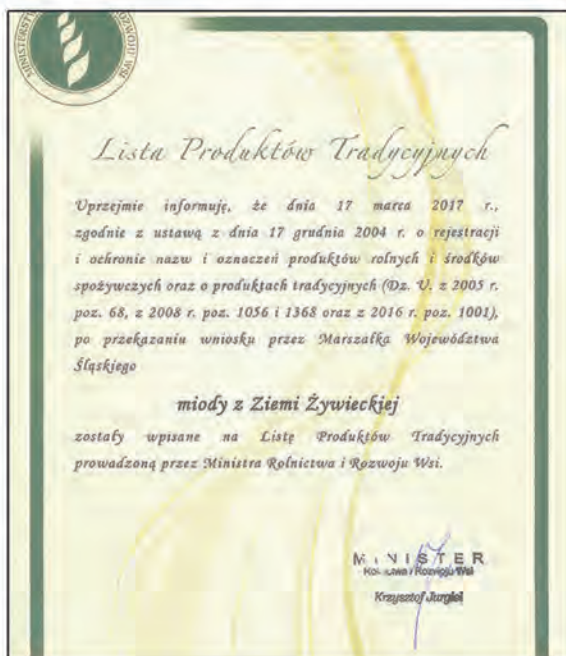
Pszczelarze z pasją przekazują ogromną wiedzę o właściwościach zdrowotnych miodów i innych produktów pszczelich. Zwracają uwagę na dbanie o zdrowie przez spożywanie miodu i produktów pszczelich. Jednak najważniejszą pracą, jaką pszczoły wykonują dla człowieka jest zapylanie roślin. Dzięki pracy pszczół następuje zabezpieczenie biologicznej różnorodności otaczającej nas przyrody. Jedna rodzina pszczela zapyla rocznie od 300 do 500 milionów kwiatów. Co wyceniane jest na 1070 euro rocznie. Rodzina pszczela zużywa rocznie 90 do 100kg miodu, 40 do 50 kg pyłku i 40 do 50 kg wody. Jest to ogromna niedoceniana praca pszczół i pszczelarzy utrzymujących te pszczoły przy życiu. Pszczelarze podejmują konkretne działania na rzecz poprawy środowiska i otoczenia, w którym żyją pszczoły. Sami sadzą i zachęcają mieszkańców do sadzenia kwiatów w ogródkach, drzew i roślin miododajnych a przez to wpływają na poprawę jakości całego otaczającego nas ekosystemu. Zwracają uwagę jak bardzo istotne jest ograniczenie stosowania chemicznych środków ochrony roślin w szczególności herbicydów, które wpływają na degradację środowiska naturalnego oraz giniecie pszczół. Dostrzegamy coraz większe zainteresowanie zakładania pasiek przez młodzież i osoby przechodzące na emeryturę. Poprzez to wydawnictwo dajemy możliwość kontaktu z doświadczonymi pszczelarzami, którzy chętnie pomagają w pierwszych krokach w pszczelarstwie. Kupujemy miód tradycyjny i inne produkty pszczele bezpośrednio u pszczelarzy a przez to pomagamy w utrzymaniu pszczół w naszym środowisku.



Każdy może uratować przed wyginięciem pszczoły poprzez działania.

Inspirujemy znajomych i sąsiadów do działań na rzecz ratowania pszczół.

System ochrony i promocji wyrobów tradycyjnych jest jednym z najważniejszych czynników wpływających na zrównoważony rozwój obszarów wiejskich i realizację założeń Wspólnej Polityki Rolnej Unii Europejskiej. Za sprawą systemu ochrony i promocji produktów regionalnych i tradycyjnych jak „Miody Ziemi Żywieckiej” chroni się dziedzictwo kulturowe wsi, co w dużym stopniu przyczynia się do zwiększenia atrakcyjności terenów wiejskich i rozwoju turystyki wiejskiej, a tym samym zwiększenia dochodów ludności wiejskiej. Realizowana przy wsparciu środków z Unii Europejskiej polityka jakości daje pewność konsumentom, że kupują żywność bardzo wysokiej jakości, która charakteryzuje się wyjątkową tradycyjną metodą produkcji związaną z danym regionem.



Warto zwrócić uwagę, że konsument mający dostęp do produktu wyższej jakości, zapoznaje się jednocześnie z jego producentem oraz środowiskiem naturalnym i kulturowym, w którym te miody powstawały. Przez wpisanie „Miódów Ziemi Żywieckiej” na Listę Produktów Tradycyjnych chronimy nasze produkty przed nieuczciwym przywłaszczeniem nazwy lub podrobieniem. Ma to też pomóc w informowaniu konsumentów o gwarantowanych walorach kupowanych przez nich miódów. Nasze pszczoły wytwarzają miód w trudnych górskich warunkach klimatycznych, przez co pozyskiwanie tego miodu jest bardzo pracochłonne w stosunku do innych części kraju. Zapraszamy do odwiedzenia Ziemi Żywieckiej gdzie powstają wyjątkowe miody o wysokiej jakości pod względem smakowym i zdrowotnym.

facebook.com/miodyziemizywieckiej
ryszardpiestrak@wp.pl

Praca zbiorcza pod redakcją
Ryszarda Piestraka







Foto u Jarka
FOTOGRAFIA | REKLAMA