Все новости Варненского района: **www.sovselo.ru**

«Советское село» **№ 33** (9074) **24 августа** 2024 года

Главный сертификат — совесть

О пользе. 14 августа православные отметили Медовый Спас, и у нас появился прекрасный повод ещё раз пого

Наталья **МОЧАЛКИНА**

Вот уже 36 лет своей жизни Владимир Васильевич Звездин занимается пчеловодством. Он гарантирует качество своей продукции, которую его трудолюбивые пчелы собирают, «гастролируя» по степям Варненского и Чесменского районов. Он много знает о мёде и жизни пчёл, кое-что рассказал и нам.

Владимир Васильевич признаётся, что мог бы и не приобщиться к пчеловодству, если бы много лет назад на юбилей отца его брат — опытный пчеловод из Алексеевки Павел Андреевич Звездин — не сделал неожиданный подарок — два улика с пчелосемьями.

Дело было в феврале, поэтому отгуляли да про подарок и забыли. Только Павел Андреевич в августе позвонил брату и напомнил, что пчелосемей стало уже четыре и пришло время качать мёд. *«Я тогда был в отпуске, поехал на пасеку, помог дяде и домой привёз двухведёрную кастрюлю свежего мёда. Папа спросил: ну что, будем заниматься? Я, воодушевлённый от поездки, утвердительно кивнул. Вот с этого момента всё и началось»,* — вспоминает Владимир Васильевич. Ему тогда было тридцать, и вот уже 36 лет он занимается пчеловодством.

Родоначальник

Конечно, поначалу основная работа лежала на плечах отца. К тому времени он уже вышел на пенсию и всё своё время посвящал этим маленьким трудягам.

Именно Василий Андреевич в семье заложил крепкий фундамент для работы с пчёлами. *«Папа — человек очень ответственный, поэтому, если за что-то брался, делал всё основательно. Мы даже отказались от рыбалки, чтобы не отвлекаться от дел. Он купил деревообрабатывающий станок и начал строить ульи для пчёл. Папа всё делал своими руками. Многие домики служат до сих пор»,* — рассказывает Владимир Васильевич.

Родоначальнику пчеловодства в семье Звездиных было далеко уже за 80, но он до последнего сам ездил на пасеку, выполнял все необходимые работы. К порядку Василий Андреевич приучал и сына, который стал хорошим преемником и продолжил дело отца.

Испытано на себе

Владимир Васильевич вспоминает свои первые шаги в пчеловодстве. Говорит, отец давал ему книги, но пока не попробуешь, не поймёшь, что важно и нужно. Конечно, были и ошибки, но он учился. Наставниками считает супругов Завражиных, Антоненко, при этом уверен, что опыт приходит с годами.

«Пчеловодство — это для терпеливых. Нетерпеливые люди долго не продержатся. С пчёлами нужно возиться, как с детьми. Тут нужно работать и работать. Самое главное — всё делать вовремя, и тогда результат порадует», — уверен мой новый знакомый.

> Мёд можно поджечь: настоящий продукт будет пахнуть травами, а фальсификат — жжёным сахаром.

По его мнению, сейчас труд пчеловода гораздо облегчён. Раньше, чтобы сменить место стоянки, приходилось вручную грузить ульи весом больше ста килограммов. Хоть и делали это по ночам, чтобы не беспокоить пчёл, но они всё равно вылетали, защищая своё жилище, больно жалили обидчиков, а из средств защиты была только москитная сетка.

Сейчас же в арсенале пчеловодов имеются не только специализированные костюмы, надёжно защищающие от укусов. Почти все имеют мобильные платформы, где установлены ульи, а также с комфортом оборудованные домики. Для переезда с одного места на другое теперь не надо никого звать на помощь, без особых усилий можно справиться в одиночку. Да и ручные медогонки остались в прошлом. Хоть на пасеках нет электричества, пчеловоды используют автомобильные аккумуляторы и генераторы.

Не всё гладко да сладко

В общем, современные пчеловоды, конечно, имеют большие преимущества по сравнению со своими предшественниками. Однако проблемы всё же есть — и это кормовая база.

«Раньше в каждом колхозе или совхозе были свои пасеки, поэтому в обязательном порядке рядом с ними сажали культуры-медоносы. Это донник, эспарцет, подсолнечник, гречка. Никто никуда не переезжал, пчёлам достаточно было кормовой базы. Такого достатка у нас нет, поэтому мы сейчас за сезон переезжаем с одного места на другое, ловим цветение растений», — говорит Владимир Васильевич.

Мёд — это переработанный нектар растений. Цвет, вкус и запах мёда зависят от вида растения, с которого собран нектар. В связи с этим варненские пчеловоды давно сотрудничают с большим специалистом по земледелию из Чесменского района Константином Ивановичем Шумских. Они со своими маленькими труженицами облюбовали фермерские угодья. Симбиоз пчелы и растения приносит пользу им самим и выгоду их владельцам.



▲ **«Пасека — это тяжёлый труд, результат которого зависит от множества факторов», — уверен Василий Звездин.**

Доходный бизнес

Мёд и продукты пчеловодства всегда были в цене, поэтому желающих заняться разведением пчёл в разные времена достаточно много. По словам нашего героя, на скорую прибыль надеяться не стоит. Это только кажется, что бизнес доходный и простой. На самом деле есть много нюансов, да и требуются финансовые вложения.

«Заниматься многие начинают, а потом бросают. Пасека — это тяжёлый труд, результат которого зависит от множества факторов. Когда-то пчелосемью мы покупали за 700 рублей, сейчас за семь-восемь тысяч. Затраты большие, поэтому пока всё окупишь, не один год пройдёт. На лёгкие деньги в этом деле не стоит надеяться. Несмотря на то, что бизнес сезонный, работать приходится круглый год», — рассуждает пчеловод.

И тут же добавляет, что труд этот доставляет огромное удовольствие. *«Бывает, встанешь, состояние никакое — нет ни сил, ни желания. Понимаешь — надо! А приедешь на пасеку и забываешь обо всём — уже и не болит ничего, и настроение хорошее. Привлекает первозданная природа, дни и ночи, проведённые в лесу, чай с лесными травами, приготовленный на костре. Это ни с чем не сравнить. В общем, в пчеловодстве всё полезно — не только мёд, но и работа»,* — шутит Владимир Васильевич.

Модель государства

По словам нашего героя, интересно наблюдать за тем, как устроена жизнь каждой отдельной пчелосемьи.

Продукты пчеловодства

Прополис

Пчёлы вырабатывают этот материал из смол, которые они собирают на почках, листьях, ветках деревьев и кустарников. Смолу на лапках приносят в улей и обрабатывают секретом своих челюстных желез, добавляя в эту массу воск и пыльцу.

Прополисом пчёлы заделывают щели в своих ульях. Для них это своеобразный клей, но человеку прополис помогает при гастрите и воспалении толстой кишки, гриппе, простуде, бронхите, синусите, воспалениях горла, головных болях, ушных заболеваниях, конъюнктивите, пародонтозе, различных сыпях, обморожениях, экземе, заражении мочевых путей, артрите и подагре.

И это отнюдь не полный список. В составе прополиса свыше 300 активных веществ: на 50–65% он состоит из смол, на 10–30% из восковых веществ, еще 8–10% приходятся на эфирные масла и 5–10% – это пыльца, богатая витаминами (А, В1, В2, РР, Е, С и др.) и микроэлементами (железо, медь, марганец, цинк, кобальт и др.). Смолы образованы в основном органическими кислотами: коричной, кофейной, а также спиртами.

Это смолистое вещество является натуральным антисептиком и природным антибиотиком. Кроме помощи в лечении уже упомянутых болезней, прополис увеличивает устойчивость к радиации, усиливает функции защиты организма и даже способствует борьбе с депрессиями.

Пчелиный воск

Это вещество, которое пчёлы выделяют для строительства сот. Он вырабатывается специальными железами рабочих пчёл, выделяется его около 1,5 мг одновременно, и затвердевает в виде прозрачных белых пластинок. На строительство одной соты расходуется примерно 140 г воска.

Выглядит воск как густая субстанция, имеющая оттенки от белого до бурого и приятный медовый запах. В народной медицине пчелиный воск используют для заживления ран и ссадин, поскольку он обладает хорошими бактерицидными свойствами. Еще Гиппократ и Плиний Старший рекомендовали лечить им ангины и боли в суставах, Авиценна считал воск лучшим средством от кашля.

На протяжении тысячелетий люди делали из пчелиного воска свечи, натирали тетиву арбалетов. И до сегодняшнего дня, помимо меда, это один из самых популярных продуктов пчеловодства. Его используют в пищевой промышленности как добавку при изготовлении глазури для поверхностной обработки орехов, кофейных зерен, фруктов. Из воска делают защитную оболочку сыров, добавляют в глазурь для покрытия шоколада и драже. Также воском загущают губные помады и мази.

Забрус, он же восковая крышечка

Пчёлы запечатывают соты крышечками из воска. Пчеловоды, чтобы получить мёд с помощью центрифуги или самотёком, срезают забрус специальным пасечным ножом. Когда мед стекает с воска, забрус можно перетопить и залить в формы или оставить в первозданном виде. Он обладает всеми качествами пчелиного воска.

Соты

Это шестиугольные восковые универсальные ячейки,

ворить о мёде и людях, снабжающих нас сладким лакомством

Бытует мнение

Вообще, очень многие из сегодняшних пчеловодов начали заниматься пчёлами именно после выхода на пенсию. Бытует даже поговорка, мол, пчеловодство — дело пенсионеров. Можно было бы добавить, что это дело активных пенсионеров, ведь пчеловодство — достаточно хлопотное дело: с весны до осени нужно быть постоянно на пасеке. Очень много приходится работать с инвентарем, ульями, вовремя готовить и подставлять рамки, перетапливать воск, пересаживать пчёл, подкармливать и пролечивать их. Потом период роения, размножения, медосбор — в общем, немного отдохнуть можно только зимой.

Это государство в миниатюре. Здесь есть своя королева — матка, за которой ухаживает свита. В семье есть пчёлы разных профессий: кормилицы, уборщицы, охранницы, разведчицы, фуражиры (те, кто занимается сбором мёда, пыльцы или воды). Есть даже пчелиная полиция, которая выгоняет из улья ненужных трутней и следит за генетической чистотой потомства. При этом каждая пчела занимается своим делом и не мешает другим.

Если королева начинает плохо выполнять свои функции, например, мало откладывать яиц, то пчёлы-кормилицы остаются без работы и баланс в колонии нарушается. Тогда пчёлы решают сменить свою королеву. Происходит «тихая смена», когда старую матку единогласно меняют на молодую. Вот такая у пчелиного общества демократия! Много ещё интересного происходит внутри семейства. Изучение взаимоотношений между членами семьи, их обязанностей вызывает восторг и уважение.



ФОТО ИЗ АРХИВА СЕМЬИ ЗВЕЗДИНЫХ.



◀ Проверяем качество. Попробуйте щедро зачерпнуть мёд ложкой, поднимите её на полметра и вылейте лакомство в тарелку. Если струя не прервется и сложится янтарной горкой — это признак качественного мёда, а если образуется воронка — подделка.

Ценность продукта

Известно, что в одном килограмме мёда содержится 3150 килокалорий. По питательности 200 граммов мёда приравниваются к 450 граммам белуги, 240 граммам ядер грецкого ореха, 450 граммам рыбьего жира, 180 граммам жирного сыра или к 350 граммам мясного фарша.

В пчелином мёде имеются почти все химические элементы, необходимые для правильного функционирования человеческого организма, который усваивает его на 100%. Суточная доза мёда — 100-150 граммов для взрослых, 30-50 граммов для детей.

Владимир Васильевич уверен, что мёд должен не просто быть в каждом доме, а стоять на столе и непременно употребляться в пищу, поскольку это один из самых полезных продуктов. Но кроме мёда полезны и все продукты пчеловодства.

«Портить мёд — нет ни смысла, ни времени»

Не секрет, что мёд часто подделывают, смешивая его с сахарным сиропом, крахмалом. Конечно, я не могла не спросить своего собеседника: как определить, качественный ли товар покупаешь?

«Я советую приобретать мёд у проверенных пасечников. Нам нет смысла что-то подделывать. Ни один настоящий пчеловод никогда не возьмется испортить свой мёд! Во-вторых, нам просто некогда этим заниматься», — заверил Владимир Васильевич.

А вот к предложениям купить мёд малиновый, подснежниковый или ландышевый он посоветовал отнестись с осторожностью. *«Откуда взяться подснежниковому, если пчёлы ещё не вылетали после зимовки? Да и как можно заставить пчелу собирать нектар только с одного цветка? Всё это уловки маркетологов»*, — подчеркнул мой собеседник.

Вместе за Победу

Кстати, воск с пасек варненских пчеловодов используется для приготовления заживляющей мази и отправляется в зону специальной военной операции.

«Услышал обращение, что нужен воск. Кинул клич в своём сообществе пчеловодов, многие откликнулись. Вместо того, чтобы обменять старый воск на новую вощину, они его привезли мне. Я перетопил, очистил и передал дальше в центр сбора гуманитарной помощи. С добавлением лекарственных трав воск обретает ещё большую лечебную силу и помогает бойцам залечить раны, избавиться от грибка на ногах», — рассказывает Владимир Васильевич.

Уже и не счесть, сколько килограммов воска поставил он со своими друзьями для доброго дела. А Владимир Васильевич заверяет, что по-другому не мог поступить: *«У меня внук военный, племянники в зоне боевых действий. Беда общая на всех, поэтому помогаем, чем можем...»*

Хорош гусь

Владимир Васильевич Звездин поделился рецептом приготовления блюда, в котором ключевую роль играет мёд. Правда, потребуется ещё тушка гуся и специи. Обычно готовит это блюдо супруга Владимира Васильевича.

Нужно взять гуся, помыть, обсушить полотенцем. Натереть солью, специями и мёдом, поставить в разогретую духовку. За полчаса до готовности вынуть из духового шкафа, полить медовым сиропом и вновь отправить в шкаф для запекания. *«Очень вкусно получается гусь. Съедается на ура»*, — соблазняет вкусным рассказом о еде мой сегодняшний герой.

И в заключение нашей встречи рассказал анекдот про себя и таких же, как он: *«Встречаются как-то две одноклассницы. Одна другой говорит: «Ты слышала, у нашего одноклассника-то 300 тысяч сотрудников в подчинении работает? А другая ей отвечает: ты что? Он же пчеловод»*.

в которых пчёлы выращивают личинок, хранят запасы мёда и перги. В сотах больше, чем в мёде, полезных микроэлементов. Их советуют жевать при болезнях рта и носоглотки, а также рекомендуют сладкоежкам, которые по каким-то причинам не могут есть вкусности.

Пчелиный яд

Правильное название яда пчелы — апитоксин. Его используют в лечебных целях: для повышения уровня железа крови, снижения уровня холестерина, при лечении артритов, артрозов и других болезней суставов и позвоночника. Врачи-апитерапевты применяют пчёл для укусов в биологически активных точках. Такой метод лечения подходит не всем: апитоксин — очень сильный аллерген, после укуса у некоторых людей может развиться отек и даже анафилактический шок. Также пчелиный яд используют в фармацевтической промышленности, добавляют в состав некоторых мазей.

Маточное молочко

Это пчелиный корм, который пчёлы готовят для матки на протяжении всей её жизни. А личинки пчёл получают его только в течение первых трёх дней жизни. На вкус маточное молочко кислое. Его добавляют в мёд и активно используют в косметологии и народной медицине.

Пыльца превращается в... пергу

Пергу еще называют пчелиным хлебом. На самом деле это пыльца, которую пчёлы собирают с цветов. При помощи особого секрета пчела склеивает пыльцу в гранулы и в специальных мешочках у задних лапок приносит в улей. Здесь гранулы откладываются в соты и заливаются медом.

В перге высокое содержание белка, жирных кислот Омега-3 и Омега-6, витаминов C, D, E, K, P и группы B. Также в её состав входят ферменты, микро- и макроэлементы, такие как цинк, медь, железо, магний, калий, фолиевая кислота и стерины, преобразующиеся в организме человека в витамин D.

Перга улучшает пищеварение, помогает в лечении заболеваний ЖКТ, улучшает кроветворение и регенерацию, снижает уровень холестерина, повышает иммунитет, укрепляет нервную систему, в том числе способствует повышению адаптивных возможностей и устойчивости к стрессам.

И это еще не всё

Пасека – это практически безотходное производство. В ход идут даже мёртвые пчелы, так называемый подмор. После смерти пчелы в её теле сохраняются пчелиный яд, гепарин, уксусная кислота, хитозан и другие полезные вещества. Обычно подмор заливают спиртом, предварительно перемалывая, настаивают три недели в тёмном месте и принимают внутрь для лечения некоторых болезней. Подмор помогает и при заболеваниях опорно-двигательного аппарата, его используют для компрессов.

Еще один побочный продукт пчеловодства — трутневый гомогенат, или личиночное молочко. Его добывают из личинок трутней, достигших возраста 6–7 дней. Считается, что он помогает от бессонницы, импотенции и повышает работоспособность. Личиночное молочко теряет свои свойства уже через час после приготовления.