




# Karpacki Miód Klasztorny

 **SWISS**  
CONTRIBUTION


 Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Konfederacja Szwajcarska

PROJEKT WSPÓLFINANSOWANY PRZEZ SZWAJCARIĘ W RAMACH SZWAJCARSKIEGO PROGRAMU WSPÓŁPRACY Z NOWYMI KRAJAMI CZŁONKOWSKIMI UNII EUROPEJSKIEJ, POPRZEZ PROJEKT "ALPY KARPATOM", REALIZOWANY PRZEZ FUNDACJĘ KARPACKĄ - POLSKA.

  
Fundacja Karpacka - Polska

  
Alpy-Karpatom



**Miód** to produkt naturalny wytwarzany ze spadzi lub nektaru kwiatowego przez pszczoły. Robotnice zbierają nektar, pyłek kwiatowy, przerabiają w ulu a wzbogacając w substancje wytworzone przez siebie produkują złoto Karpat – miód karpacki. Miód jest gromadzony w plastrach gdzie stopniowo dojrzewa.

### **Naturalne karpackie miody**

Nasza pasieka znajduje się na terenach nieskazitelnie czystych w naturalnym środowisku przyjaznym pszczołom. Bogata flora Karpat ma wpływ na znakomity smak, aromat oraz barwę i konsystencję wytwarzanych u nas produktów. Od lat zajmujemy się amatorsko pszczelarstwem. Wieloletnie doświadczenie w pracy przy pszczołach ma doskonały wpływ na jakość wytwarzanych przez robotnice produktów. W naszej ofercie znajdują Państwo zarówno miody nektarowe jak i spadziowe.

Rodzaje miodów są uzależnione od pory roku w której zbierany jest nektar oraz od pogody. Każdy z rodzajów miodu, poza podstawowymi substancjami prozdrowotnymi może mieć także wpływ na konkretne dolegliwości. Poniżej wskazaliśmy rodzaje miodów, które mogą być produkowane przez nasze pszczoły oraz zauważony i odnotowany w literaturze przedmiotu pozytywny wpływ na nasze zdrowie.

**miód lipowy** – obniża gorączkę, działa napotnie, zwalcza infekcje gardła

**miód akacjowy** – poprawia kondycję układu pokarmowego, leczy zgagę, nadkwasotę

**miód rzepakowy** – wzmacnia organizm, zalecany w stanach wyczerpania fizycznego i psychicznego

**miód gryczany** – przyspiesza gojenie ran, zalecany w rekonwalescencji po operacjach i urazach

**miód wielokwiatowy** – jako szczepionka odczulająca w alergii, astmie oskrzelowej

**miód spadziowy iglasty** – w leczeniu infekcji górnych dróg oddechowych

**miód spadziowy leśny** – w bólach reumatycznych, poprawia kondycję stawów

Wszystkie wyżej wypisane gatunki miodów mogą być dostępne w naszej pasiece.

### **Zasmakuj w samym zdrowiu!**

Pasję do pracy przy pszczołach zaszczepili w nas dziadkowie. Bez wątplenia praca pasiece wymaga dużo poświęcenia, ciągłej nauki ale pozwala wyciszyć się i zapomnieć o szalonym tempie dzisiejszego życia, jest wspaniałym hobby.

Dbamy o nasze pszczoły, pasiekę a także wysoką jakość naszych produktów.

**Naturalne MIODY KLASZTORNE z Bieszczadzkiej Doliny.**

## Karpacki Miód Klasztorny

Nasza pasieka zlokalizowana jest w Bieszczadzkiej Dolinie rzeki Osławy, pod ruinami klasztoru Karmelitów Bosych. Na pobliskim wzgórzu, w zakolu Osławy wznoszą się ruiny warownego, obronnego klasztoru oraz kościoła Karmelitów Bosych, którego fundatorem był Jan Franciszek Stadnicki. Stadnicki był chorążym nadwornym koronnym a od 1697 r. wojewodą wołyńskim, zapisał klasztorowi zagórskiemu fundusz na utrzymanie w szpitalu klasztornym 12 weteranów wojskowych. Pierwotny akt fundacji miał mieć miejsce ok. 1700 roku, w roku 1714 Karmelici Bosi przybyli do Zagórza, ok. roku 1724 ukończono budowę kościoła pw. Zwiastowania Najświętszej Marii Panny. Przed rokiem 1726 miał stanąć budynek klasztoru a klasztor podniesiony do godności przeoratu, cztery lata później ukończono budowę obiektów klasztornych i muru obronnego. Zespół klasztorny był bardzo okazały, składały się na niego m.in. obiekty klasztoru z celami i kordegardą, foresterii (budyńku dla gości), przytułku dla inwalidów wojskowych zwanego wówczas szpitalem, licznymi pomieszczeniami gospodarczymi, w całości był ogrodzony murem obronnym, którego części wraz z okazałą bramą zachowały się po dzień dzisiejszy. Wszystkie budowle zostały wzniesione z rodzimego piaskowca karpackiego. W 1772 roku wojska rosyjskie oblegały w klasztorze konfederatów barskich, wskutek ostrzału wybuchł pożar, który wyrządził znaczne szkody w obiektach klasztornych. Po pierwszym pożarze podjęto prace remontowe lecz konwent nie odzyskał swej poprzedniej świetności, tym bardziej, że pod zaborem austriackim funkcjonowanie zgromadzeń zakonnych było utrudnione. W tym czasie w klasztorze miał znajdować się również dom poprawczy dla księży. Początkiem XIX wieku klasztor był ostoją polskich ruchów niepodległościowych. W 1822 roku wybuchł drugi pożar, który strawił wszystkie zabudowania, zniszczeniu uległy m.in. więzania dachu kościoła i klasztoru, siedem lat później nastąpiła likwidacja konwentu, mnisi odeszli a zabudowania popadały w ruinę. Majątki i legaty klasztoru przeszły na rzecz Skarbu Państwa i do funduszu religijnego. Przez 135 lat zespół klasztorny niszczał, w 1957 r. podjęto próbę odbudowy, lecz ze względu na przedwczesną śmierć głównego inicjatora odbudowy oraz niesprzyjające uwarunkowania polityczne prace zostały przerwane. W 1997 roku wykonano nieznaczne prace zabezpieczające ruiny, w roku 2013/2014 odbudowano częściowo zachodnią wieżę klasztoru a w 2014 oddano ją do użytkowania jako atrakcyjny punkt widokowy. Przy południowej ścianie kościoła wykonano tzw. ogrody





klasztorne z nasadzeniami ziół, kwiatów, drzew i krzewów owocowych i ozdobnych.

Patrząc z domków w Bieszczadzkiej Dolinie na wzgórze klasztorne wyobrażam sobie klasztor w czasach jego świetności, tętniący życiem. Widzę zakonników krzątających się w ogrodzie klasztornym. W opracowaniach o Karmelu zagórskim zawarte są informacje o ogrodach klasztornych. Musiały być to odgrody użytkowe z nasadzeniami drzew i krzewów owocowych, grządkami warzyw, zatem bez wątplenia mnisi mieli również pasiekę z barciami i pozyskiwali miód. Miód klasztorny musiał mieć niezwykle właściwości.

Nawiązując do tego niepowtarzalnego miejsca pod ruinami klasztoru Karmelitów Bosych, postanowiliśmy wykorzystać wszelkie jego walory i produkować miód klasztorny z karpackich łąk i lasów.





**Miód** jest nie tylko pyszny, ale ma również właściwości prozdrowotne. Nie wszyscy wiedzą, że miód zabija bakterie. Dotychczas nie wszystkie substancje pochodzące z ula zostały zbadane i do końca rozszyfrowane. Na pewno wiadomo, że silnie bakteriobójcza jest inhibina a najwięcej mają jej zawierać miody spadziowe z drzew szpilkowych, lipowe i grykowe. Inhibina neutralizuje między innymi groźnego gronkowca złocistego, zbadano, że niektóre gatunki miodu zabijają te bakterie, którym czasami nie dają rady współczesne antybiotyki.

### **Miód na wzmocnienie serca i odporności**

Każdy z nas dba o serce, warto wiedzieć, że zawarta w miodzie acetylocholina wzmacnia wydolność mięśnia sercowego. Także obecny w miodzie potas zbawiennie działa na serce. Miodowe specyfiki i środki wzmacniające są niezastąpione w okresie zwiększonego wysiłku fizycznego i umysłowego, przy długich, przewlekłych chorobach, stanach wyczerpania, niedoborze związków mineralnych i pierwiastków śladowych. Polecane są wszystkim a w szczególności dzieciom, osobom starszym. Są w stanie szybko wzmocnić siły odpornościowe każdego organizmu.

### **Miód dla zdrowia**

Sceptycy twierdzą, że miód to przede wszystkim cukry proste, my wiemy, że w wielu sytuacjach bywa niezastąpiony. Gdy męczy nas bezsenność, trochę rozpuszczonego w wodzie miodu lub miodowy cukierek szybko przywracają sen. Miodowe drosy dobrze mieć przy sobie w chwilach zmęczenia. Zawarta w nich glukoza natychmiast regeneruje zmęczony mózg i serce. Walory lecznicze miodu zwiększa wzbogacenie go koncentratami ziołowymi. Dodatek aronii pobudza apetyt, obniża ciśnienie krwi; a pokrzywy poprawia przemianę materii i pracę trzustki. Miód z melisą ma działanie uspokajające i rozkurczowe, z podbiałem wykrztuśne, przeciwzapalne a także przeciwbakteryjne.





### Zwyczaje pszczół

Pszczelarze od lat obserwują zachowania i zwyczaje pszczół oraz ich życie w społeczności. Plaster miodu jest cudem architektury, zachwyca rozwiązaniami konstrukcyjnymi, jest niezwykle wytrzymały, choć zbudowany z kruchego materiału, zajmuje małą powierzchnię a mieści się w nim ok. trzy kg miodu! Jest to niezwykła konstrukcja zatem jak niezwykli muszą być jej projektanci i wykonawcy. Pszczoła rodzina jest liczna, najmniej osobników liczy zimą, ok. 25 tysięcy, a najwięcej w lecie, gdy pszczoły zbierają nektar tj. do ok. 70 tysięcy. Zauważono, że w ulu, przeciętnie co cztery tygodnie zmieniają się pokolenia. Pszczoła robotnica żyje bardzo krótko średnio od trzech do pięciu tygodni, matka pszczoła od dwóch do czterech lat. Matka pszczół, popularnie zwana królową pełni najważniejszą rolę w społeczności ula. Po otwarciu ula można ją rozpoznać po wielkości, jest największa, osiąga rozmiary nawet dwukrotnie większe niż robotnica. Nic dziwnego, w ulu spełnia doniosłą rolę, w ciągu swojego życia składa ok. 800 000 jajeczek a w ciągu roku ok. 200 000. Wykluwają się z nich pszczoły dzieci. Córki czyli robotnice, to je widzimy na łąkach i polach zbierające nektar, zapylające kwiaty. Synowie czyli trutnie, których jedyną rolą jest zapładnianie matek innych rodzin. Wracając do królowej, jest ona karmiona przez pszczoły mleczkiem pszczelim, prawdziwą bombą energetyczno-witaminową. Królowa wylatuje z ula tylko raz w życiu, na czas swoich godów, które trwają ok. 40 minut a matka jest zapładniana przez 10-30 trutniów z innych rodzin. Po czym wraca do ula i składa jajeczka do końca swoich dni. Robotnice żyją krótko, ale intensywnie, nieustannie zbierają nektar i przynoszą go do ula, odpoczywają nocą i w dni niepogody, choć jak zauważono również wtedy pracują w ulu. Bez wątplenia uzasadnione jest powiedzenie „pracowity jak pszczołka”.

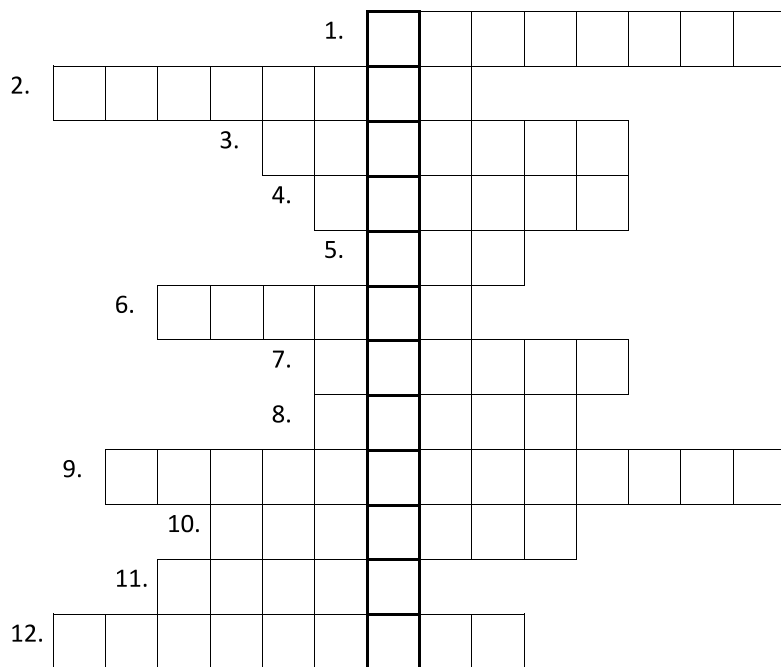


## Inne produkty pszczele z ula

Mleczko pszczele, pyłek kwiatowy, propolis, wosk pszczeli

Miód to nie jedyny skarb ofiarowany nam przez naturę, pszczoły wytwarzają również:

**mleczko pszczele** produkt, którym pszczoły karmią larwy pszczół i trutni a królowa dostaje mleczko pszczele przez całe swoje życie, niegdyś mleczko było uważane za panaceum na wiele dolegliwości. **Pyłek kwiatowy** zwany pszczelim chlebem ma mieć właściwości regenerujące, uodparniające, jest bogaty w witaminy, białko, sole mineralne, mikroelementy. **Propolis** czyli kit pszczeli, uważany za hitowy produkt z ula o silnym działaniu bakteriobójczym i regenerującym, jest to żywica zbierana przez pszczoły z pączków kwiatowych oraz kory drzew liściastych i iglastych, wykorzystywana przez robotnice do wypełniania wszystkich szczelin i otworów w ulu, celem utrzymania temperatury ok. 37 stopni oraz do zabezpieczania rodziny przed rozwojem drobnoustrojów, ma działanie odkażające, bakteriobójcze, na bazie propolisu wytwarza się preparaty o działaniu antyseptycznym. **Wosk** pszczeli służy do budowy plastrów w których pszczoły gromadzą miód, z wosku pszczelego produkuje się ekskluzywne świece.



1. Urządzenia do pozyskiwania miodu.
2. Kit pszczeli, lepka substancja żywiczna.
3. Matka, najważniejsza pszczoła w ulu.
4. Rodzina pszczela „odłożona” od rodziny zasadniczej.
5. Pszczoły wypełniają nim szczeliny i otwory w ulu.
6. Powstaje z niego miód, wabi owady zapylające kwiaty.
7. „Nierób”, samiec pszczoły miodnej.
8. Słodka substancja wytwarzana przez mszyce.
9. Naturalny proces gęstnienia miodu.
10. Pszczoły karmią nim larwy pszczół i trutni oraz królową.
11. Pszczoły zbierają go z kwiatów i transportują do ula na tylnych odnóżach.
12. Najbardziej zapracowane pszczoły w ulu.






## Karpacki Miód Klasztorny

38-540 Zagórz tel. 660 737 463, 504 867 888

[www.bieszczadzkadolina.pl](http://www.bieszczadzkadolina.pl)

 **SWISS**  
CONTRIBUTION

 Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Konfederacja Szwajcarska

PROJEKT WSPÓLFINANSOWANY PRZEZ SZWAJCARIĘ W RAMACH SZWAJCARSKIEGO PROGRAMU  
WSPÓŁPRACY Z NOWYMI KRAJAMI CZŁONKOWSKIMI UNII EUROPEJSKIEJ, POPRZECZ PROJEKT  
"ALPY KARPATOM", REALIZOWANY PRZEZ FUNDACJĘ KARPACKĄ – POLSKA.

