Sprawozdanie z realizacji wyjazdu studyjnego do województwa mazowieckiego pn. "Mazowieckie inspiracje – dobre praktyki w nowoczesnym pszczelarstwie" który odbył się w dniach 17-20 sierpnia 2026 r.



W dniach 17-20 sierpnia 2026 r. odbył się wyjazd studyjny do województwa mazowieckiego

pn. „Mazowieckie inspiracje – dobre praktyki w nowoczesnym pszczelarstwie”.

Celem wyjazdu było podniesienie kompetencji uczestników poprzez zapoznanie się z nowoczesnymi i tradycyjnymi metodami prowadzenia gospodarstw pasiecznych o różnorodnej specjalizacji i skali działalności. Uczestnicy mieli okazję poznać innowacyjne rozwiązania technologiczne, efektywne praktyki hodowli matek pszczelich oraz techniki produkcji wysokiej jakości produktów pszczelich, w tym miodów odmianowych i przetworów naturalnych.
Wyjazd miał na celu również wymianę doświadczeń oraz wdrażanie najlepszych praktyk pszczelarskich, które sprzyjają zrównoważonemu rozwojowi działalności i wzmacnianiu lokalnych tradycji pszczelarskich. Zdobytą wiedzę uczestnicy będą mogli wykorzystać w praktyce.
Grupą docelową wyjazdu byli przedstawiciele administracji publicznej oraz pszczelarze – łącznie grupa liczyła 45 osób.

W pierwszym dniu wyjazdu studyjnego uczestnicy spotkali się z przedstawicielami Pasieki Zarodowej w Maciejowie Prezesem Radosławem Maciejem Musiałkiem oraz pracownikami pasieki, którzy pełnią funkcję edukatorów; gdzie mogli dowiedzieć sie jaki jest zakres działalności spółki, poznali najważniejsze obiekty zagrody, odbyła się również prelekcja nt. hodowli pszczół, innowacyjnych rozwiązań pasiecznych, ochrony pszczół, apiterapii, innowacyjnego wykorzystania produktów pszczelich, wychów matek pszczelich. Dodatkowo prowadzona była degustacja produktów z zagrody. Podczas prelekcji omówiono najważniejsze projekty i działania, był czas na dyskusję i pytania ze strony uczestników.

Drugi dzień zaczął się od wizyty w pasiece Pana Piotra Michalika. Pan Piotr od 2023 roku pełni funkcję prezesa Stowarzyszenia Pszczelarze z Mazowsze. Stowarzyszenie z siedzibą w Płocku zrzesza pszczelarzy z regionu Mazowsza, integruje środowisko pszczelarskie, promuje pszczelarstwo oraz wspiera edukacyjnie oraz organizacyjnie lokalne pasieki. Podczas spotkania prowadzona była prelekcja nt. "Wybranych chorób pszczelich na przykładzie pasożytów varroa destructor i nosema apis". Uczestnicy mogli podzielić się swoimi doświadczeniami w prowadzeniu pasieki, radzeniu sobie z problemami, chorobami pszczczół. Była możliwość dyskusji i zadawania pytań a także odbyła się degustacja produktów pszczelich. Kolejnym punktem była wizyta i spotkanie z właścicielem pasieki Borowskie Miody Panem Krzysztofem Zalewskim oraz Panią Jadwigą Nowacką – pszczelarką. Uczestnicy dowiedzieli się, że od czterech pokoleń prowadzona jest rodzinna pasieka, w której powstają naturalne miody, syropy na miodzie i produkty pszczele. Pasiekę tworzy ponad 400 uli, dbając o zdrowie rodzin pszczelich i najwyższą jakość na każdym etapie – od pasieki po gotowy produkt. Miody w tej pasiece pozyskiwane są z terenów Mazowsza i Warmii, a wieloletnie doświadczenie pozwala na tworzenie produktów cenionych za naturalny smak i pewne pochodzenie. Każdy słoik trafia do klientów bezpośrednio z rodzinnego gospodarstwa pasiecznego, bez pośredników. Prowadzona jest również sprzedaż internetowa. Wiedza przekazywana z pokolenia na pokolenie łączy się z codzienną troską o pszczoły i szacunkiem do natury. Właściciel aktywnie angażuje się w ochronę pszczół, edukację oraz rozwój polskiego pszczelarstwa. Bierze udział w programie ochrony zasobów genetycznych pszczoły środkowoeuropejskiej linii M Kampinoska, opiekuje się kłodą bartną założoną w lesie, prowadzi kursy oraz zajęcia praktyczne dla przyszłych pszczelarzy. Od lat współpracuje z Zespołem Szkół im. Leokadii Bergerowej w Płocku, prowadząc zajęcia praktyczne oraz szkolenia dla osób rozpoczynających swoją przygodę z pszczelarstwem. Chętnie dzieli się wiedzą również podczas targów, wydarzeń oraz kursów pszczelarskich. Uczestnicy podczas spotkania dyskutowali na tematy związane z produkcją miodu, odkładów, hodowlą matek pszczelich i innych produktów pszczelich a także bieżące tematy związane z problemami, z którymi boryka się branża. Podczas spotkania pojawiło się szereg pytań i wymiana doświadczeń. Na zakończenie każdy mógł spróbować produkty pszczele.

W trzeci dzień uczestnicy udali się na wizytę do Pasieki edukacyjnej w Chotomowie, gdzie odbyła się prezentacja i prelekcja nt. produktów turystycznych i lokalnych oraz współpracy środowiska pszczelego. Podczas spotkania Prezes Stowarzyszenia Sympatyków Pszczelarstwa Nasze Pszczoły Pan Marek Dudek przedstawił działalność Stowarzyszenia. Uczestnicy dowiedzieli się, że prowadzone są warsztaty edukacyjne dla

przedszkoli i szkół przybliżające życie pszczół i produkcję miodu, dla dorosłych kursy i szkolenia dla przyszłych oraz obecnych pszczelarzy a także że Stowarzyszenie prowadzi ogród miododajny z roślinami przyjaznymi owadom pylącym oraz specjalny hotel dla owadów. Członkowie stowarzyszenia należą do Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Mazowsze i oferują miody oraz inne wyroby pszczele (pyłek, pierzga, propolis). Podczas spotkania odbyła się prezentacja nt. matek pszczelich i innych spraw interesujących uczestników, równocześnie można było zapoznać się z apiterapią korzystając z domku dostępnego na terenie stowarzyszenia. Prowadzona była degustacja miodów z pasiek zrzeszonych w stowarzyszeniu oraz wizytacja uli skoncentrowanych na obszarze pasieki edukacyjnej. Kolejnym punktem był przejazd do miejscowości Jabłonna i wizyta w pasiece Rafała Kowalskiego, która znajdowała się na terenie Nadleśnictwa Jabłonna. Podczas spotkania omówiono szereg tematów związanych z zakładaniem pasieki w lesie, kwestii prawnych, organizacyjnych, korzyści i walorów oraz sposobami radzenia sobie z zagrożeniami. Spotkanie miało charakter dyskusji i wymiany dobrych praktyk. Podczas spotkania odbyła się degustacja produktów pszczelich.

Ostatnie spotkanie odbyło się z przedstawicielami pasieki Miody Skaryszewskie. Pasieka prowadzona jest przez Panią Monikę Mrożek. Ma charakter wędrowny, co pozwala na pozyskiwanie zróżnicowanych gatunków miodów w zależności od okresu kwitnienia pożytków. W pasiece produkuje się naturalne miody odmianowe oraz produkty pszczele wytwarzane według tradycyjnych regionalnych receptur. Pasieka otrzymała tytuł Gospodarczej Perły Powiatu Radomskiego, bierze udział w lokalnych kiermaszach i imprezach plenerowych m.in. w Muzeum Wsi Radomskiej. Podczas spotkania uczestnicy mieli możliwość poznać historię pasieki rodzinnej, otrzymali informację o kanałach sprzedaży oraz tworzenia oferty turystycznej i produktowej na terenie powiatu radomskiego. Podczas spotkania odbyła się wizytacja uli i degustacja produktów z pasieki. Po zakończeniu wizytacji w Pasiece uczestnicy udali się w podróż powrotną do województwa śląskiego.

Plan Strategiczny dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027
Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich+
Województwo Śląskie
Dofinansowane przez Unię Europejską

Operacja dofinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej Planu Strategicznego dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027

Galeria







Dodana: 24 sierpnia 2026 13:22