

## **Pszczoly i dzikie zapylacze - strażnicy bioróżnorodności i naszej kuchni**



### **Znaczenie pszczół i dzikich zapylaczy dla produkcji żywności**

Pszczoly miodne i dzikie zapylacze, takie jak trzmiele czy motyle, pełnią kluczową rolę w ekosystemach. Dzięki ich pracy możemy cieszyć się wieloma owocami, warzywami i orzechami, które trafiają na nasze stoły. Szacuje się, że aż 75% roślin uprawnych na świecie zależy od zapylania przez owady.

Bez ich wysiłku zniknęłyby z naszych kuchni jabłka, wiśnie, ogórki, dynie, a także przyprawy, jak wanilia czy migdały. Straty w populacji zapylaczy mogą oznaczać nie tylko mniej różnorodne i droższe jedzenie, ale także kryzys w hodowli zwierząt, które żywią się roślinami uprawianymi dzięki pracy owadów.

### **Małopolska - kraina miodem płynąca**

Województwo Małopolskie, a zwłaszcza powiat tarnowski, to region bogaty w tradycje pszczelarskie. Pasieki, które od pokoleń zakładano w tej okolicy, wytwarzają wyśmienite miody o wysokiej jakości. Wśród lokalnych produktów można znaleźć miody wielokwiatowe, lipowe, akacjowe, rzepakowe, a także wrzosowe. Każdy z nich ma nie tylko wyjątkowy smak i aromat, ale także właściwości prozdrowotne, takie jak wspieranie odporności, łagodzenie objawów alergii czy poprawa kondycji skóry.

Kupowanie miodu od lokalnych pszczelarzy wspiera zarówno rodzime tradycje, jak i ochronę środowiska. Małe, rodzinne pasieki działają zgodnie z naturalnymi cyklami przyrody, dbając o zdrowie pszczół i bioróżnorodność regionu. Wspierając je, przyczyniamy się do utrzymania pszczelich rodzin i zapobiegamy spadkowi ich liczebności.

## **Zagrożenia dla pszczół i ich konsekwencje**

Populacja pszczół na świecie zmniejsza się w alarmującym tempie. Do głównych zagrożeń należą:

- Użycie pestycydów – szczególnie neonikotynoidów, które są toksyczne dla pszczół.
- Zmiany klimatu – prowadzą do zmiany cyklu kwitnienia roślin i utrudniają pszczołom znalezienie pożywienia.
- Monokultury rolnicze – zmniejszają dostępność różnorodnych roślin pyłkodajnych.
- Choroby i pasożyty – takie jak warroza, która osłabia pszczele rodziny.

Spadek liczebności zapylaczy może doprowadzić do katastrofy ekologicznej. Mniej pszczół oznacza mniejsze plony, co z kolei wpływa na produkcję żywności i wzrost jej cen.

W skrajnym przypadku możemy stanąć w obliczu niedoborów żywności, które dotkną zarówno ludzi, jak i zwierzęta.

Wykorzystanie miodu w kuchni

Miód to jeden z najstarszych i najcenniejszych darów natury. W kuchni sprawdza się nie tylko jako naturalny słodzik, ale również jako składnik wielu potraw. Można go używać do wypieków, marynat, dressingów czy napojów. W regionie Małopolski tradycyjne przepisy często wykorzystują lokalne miody, które nadają potrawom unikalny smak i charakter.

Jak możemy pomóc pszczołom?

1. Kupuj lokalny miód – wspierasz pszczelarzy i ich pasieki.
2. Sadź rośliny miododajne – w ogrodach, na balkonach i w przestrzeni publicznej.
3. Unikaj pestycydów – szczególnie tych szkodliwych dla pszczół.
4. Uświadamiaj innych – dziel się wiedzą o roli pszczół i zagrożeniach, jakie przed nimi stoją.
5. Wspieraj inicjatywy ekologiczne – angażuj się w projekty ochrony pszczół w swoim regionie.

Pszczoły to nie tylko producenci miodu, ale także kluczowi sojusznicy w zachowaniu bioróżnorodności i produkcji żywności. Wspierając lokalne pszczelarstwo w powiecie tarnowskim, dbamy nie tylko o smaczny miód na naszych stołach, ale także o przyszłość naszej planety. Warto pamiętać, że każda łyżka lokalnego miodu to mały krok w stronę ochrony tych niezwykłych stworzeń i bogactwa przyrody Małopolski.

Projekt zrealizowany przy wsparciu finansowym Województwa Małopolskiego



