

Медові ріки на Дніпрових берегах

Пасічники з усього світу визнали український мед найкращим і збираються у 2013 році до України на Всесвітній конгрес бджолярів

Марина ТКАЧУК

Київ—Монпельє—Київ

Сьогодні цивілізований світ не хоче їсти цукор і лікуватися хімією — він повертається до тисячолітніх джерел життя і обирає... мед. На всіх континентах «нектар богів» стає рушієм харчового, сільськогосподарського, фармацевтичного, косметичного виробництва. Продукти бджільництва тепер в усьому — в помадах, хлібі, інгаляторах, жувальних гумках, мазях, вині... Україна у «медових справах» задніх не пасе: за виробництвом меду ми — перші в Європі й п'яті у світі. В нас прадавня культура бджільництва й надзвичайні економічні перспективи. Мед може і повинен стати світовим брендом української нації — таким як французький сир і вино чи російська горілка. І світ уже дав нам карт-бланш: у 2013 році до України з'їдуться на конгрес бджолярі з усіх куточків планети. Адже на цьогорічному всесвітньому форумі у Франції ми переконали усіх: Україна — медовий край. Як це відбувалося, бачила і «Україна молода».



Український стенд і музики вразили «Алімандію».

Фото Анатолія ХАРКОВЕНКА.

Український мед — найкращий у світі

Аргентинець Роман Коза до України має особливе ставлення — його дід, військовий лікар, емігрував із рідної Галичини ще у 30-ті роки. Із найдорожчим для себе — родиною і бджолярським реманентом. «Дід дуже любив поратися біля пасіки, учив нас бджільництву», — розповідає, розкладаючи старі сімейні фото, Роман. На цьому хлопцеві «медова нитка» не перервалася: сьогодні український аргентинець Роман Коза — теж займається пасічництвом. «Ми говоримо в родині українською мовою, — каже Роман, — ліпимо вареники, мама навчила мене вишивати і пекти паски. Цьому вчаться і мої діти. Звісно, що і бджоли — це наша родинна традиція».

Роман Коза ніколи не був в Україні. Але тут, у французькому Монпельє, куди на Всесвітній конгрес бджолярів «Алімандія» з'їхалися 10 тисяч пасічників із 80 країн, він відчув себе, наче на рідній землі. На конгрес прибула чималá українська делегація — близько 50 бджолярів. З ними Роман і вболівав за нашу країну: Україна виборювала право на проведення міжнародного бджільницького форуму в 2013 році. І перемогла, переконливо подолавши серйозних кон-

курентів: Туреччину, Іспанію, Італію, Угорщину та Болгарію. За кандидатуру України віддали голоси 93 членів генеральної асамблеї «Алімандія» зі 165.

Україна була найпомітніша в Монпельє: гурт запальної народної музики «Будьмо» та танцюристи з ансамблю Вірського не давали сумувати учасникам виставки, біля двох наших стендів завжди було людно, а вже на другий день тисячі учасників конгресу носили на грудях значок у вигляді жовто-блакитної квітки — логотипу «Алімандія»—2013 в Україні. Більше того, як уже писала «УМ», наш мед знову здобув золоту медаль, його укотре офіційно визнали «Найкращим медом світу», так само як і два види традиційних медових вин. Крім того, стенд від України назовано країном на виставці «Алімекспо-2013», а веб-сайт заявки України на проведення «Алімандія» 2013 нагороджено срібною медаллю. «Тепер я точно побудую в Україні! — тішиться Роман Коза.

«Про вас потрібно знати світу»
Після «Алімандія» у Монпельє чимало іноземців зацікавилися Україною — європейський медовий край відтепер хоче побачити чи не кожен закордонний бджоляр. Голова

об'єднання пасічників Індонезії Джеймс Хутагалунг із самого початку конгресу не приховував приязні до України та зацікавленості нашими продуктами бджільництва. «Ми досліджуємо в нашому університеті властивості прополісу, і Україна мене в цьому плані дуже цікавить, — каже пан Джеймс, — Індонезія

За обсягами виробленого меду, кількістю бджолярів та бджолосімей Україна — перша у Європі.

далеко від України. А всесвітній форум бджолярів, який відбудеться у вас, — це прекрасна нагода приїхати».

Уже не перший рік мріє про візит до нашої держави Й Ріту Капурз Індії (до речі, новообрана на конгресі Медова Королева) — її родина бджолярів дуже здорожилася з українськими пасічниками і підтримувала нашу країну як кандидата на проведення «Алімандія».

Ідею познайомити усесь бджолярський світ з Україною підтримує і екс-президент «Алімандія» Аз'єр Зюгаард Юр'генсен. Він уже навідувався до нашої країни й був приемно вражений побаченим. «Українці дуже приемні й симпатичні, — каже Юр'генсен, — у вас чудові

пасічники, які люблять і знають свою справу. Україна надзвичайно приваблива, з точки зору туризму, вона цікава як історією та природою, так і величими архітектурними традиціями. І це дуже важливо — про це має знати світ».

Проведення Всесвітнього конгресу дасть надзвичайно потужний поштовх медовій галузі в Україні. «Фактично ми отримали визнання від усього світу: з Україною варто співпрацювати в найрізноманітніших аспектах бджільництва, — каже Юрій Рифяк, координатор з комунікації Організаційного комітету заявки України на проведення 43-го конгресу «Алімандія» 2013 року. — Ми відкрили багато дверей для наших експортерів, адже тепер вони будуть говорити від імені України — хазяїки «Алімандія». А це вже зовсім інший рівень. Чотири роки до нас буде прикута увага всього бджільницького світу, чотири роки інвестори не матимуть жодного сумніву в перспективності цієї галузі в Україні».

На думку президента оргкомітету, голови правління Всеукраїнської громадської організації «Братство бджолярів України» Тетяни Васильківської, тепер як ніколи український мед має всі шанси стати світовим брендом української нації. І «завойований» конгрес — чудова нагода розпочати роботу в цьому напрямі.

Винаходом українця користуються бджолярі всього світу

Українським пасічникам є що показати і чому навчити закордонних фахівців — наш край має унікальні медові традиції. По-перше, у нас найбільше бджолярів і найбільше бджолосімей у Європі. «У світі немає більше країни, де практично в кожній сім'ї був бі бджоляр і де відсоток бджолярів серед населення був настільки великим. — каже Юрій Рифяк. — За часів Київської Русі мед і віск становили основу експорту князівської держави. У «Правді Ярослава» XI ст. 7 розділів регулювали діяльність, пов'язану з бджільництвом. Жодному іншому ремеслу чи промислу не було присвячено стільки уваги». Навіть у виборі державної релігії мед зіграв чи не ключову роль: згідно з літописною легендою, князь

Володимир Великий віддав християнству перевагу перед ісламом через те, що Коран забороняв вживати хмільні меди. А наші предки зналися на тому — мали до тисячі рецептів медових напоїв. На рахунку українців — і революційні відкриття у бджільництві. Наш співвітчизник Петро Прокопович у 1814 році першим у світі винайшов рамковий вулик — відкривши таким чином для людства епоху раціонального бджільництва. Сьогодні винаходом видатного чернігівця користуються бджолярі всього світу.

У складі названого на честь Прокоповича Інституту бджільництва у Києві діє музей, колекцію якого гости з різних країн одностайно називають найбіль-

шою та найкращою у світі. Але найбільший захват викликав в іноземних пасічників той факт, що бджільництвом займається в Україні навіть президент Віктор Ющенко, який особисто погодився стати президентом 43-го конгресу «Алімандія» — подія в історії цієї організації безпрецедентна.

Наші клієнти — арабські шейхи

Продукція нашого бджільництва вже давно цікавить іноземців: вірмени певні, що у в Україні найкраща у світі вощина, росіяни залишки скуповують («вони дешеві і якісні») обладнання українського виробництва (а раніше було навпаки!). Чеські винороби вивчають стародавні рецепти медів часів Київської Русі, а голландські пасічники охоче купують наших бджолиних маток для розплоду. Німців дуже цікавить наш мед з акції (його ми виготовляємо найбільше у світі) та соняшниковий мед. Петер Маске, голова німецької асоціації бджолярів, запевняє, що в них теж соняшник є, але чомусь з нього бджоли не приносять меду. А унікальний український гречаний мед цінується у світі, як екзотичний, — такий як мед з евкаліпта, наприклад.

Бджільництво — безвідходне виробництво: усі продукти бджолиної праці унікальні і знаходять свого покупця. Один з українських бджолярів уже багато років продає бджолине маточне молочко — знаний природний афродізіак — арабському шейху. «До мене раз на рік приїжджає його посланець і купує півтора кілограма, — розповідає бджоляр. — Одного разу я поцікавився, чому вони не беруть маточне молочко у тих же китайців — воно в них набагато дешевше. На що мені відповіли: ваше — найкраще у світі».

«Бджільницькі ферми у нас порівняно невеликі — у в цьому наша родзинка, — каже Юрій Рифяк. — Якщо взяти лідерів з виробництва меду — таких як СПА, Китай чи Аргентина, де переважає промислове бджільництво, там основна частка виробництва припадає на гігантські пасіки — по 5—10 тисяч вуликів. Мед на таких «заводах» виробляють за інтенсивною технологією, як м'ясо бройлерів, тому й виходить він низькоякісний, недозрілий. У нас пасіки маленькі, але їх дуже багато. І це дає водночас великі обсяги меду і його хорошу якість — чого немає більше ніде. В цьому — унікальний шанс українського бджільництва».

Від «цукрової» династії — до медового бізнесу

Як не дивно, український мед дістався Європі лише кілька років тому — тривалі переговори у Брюсселі дали «зелене світло» вітчизняним експортерам-бджолярам. Сьогодні мед — поки що єдиний продукт тваринного походження, який дозволено експортувати з України до Європейського Союзу. Мішель Терещенко, нащадок видатних українських цукрових магнатів та благодійників, настільки був вражений якістю нашого меду, що нині займається його експортом до Франції. «Україна — це країна «номер один» у Європі з виробництва меду, — каже він. — Унікальність його в тому, що в

Україні є дуже великі поля. І це чудова можливість отримати хороший монофлорний мед — тільки з гречки, акації чи з соняшнику. Такий мед цінується найбільше. В Україні є також чудова можливість виробляти біомед (екологічно чистий продукт з дотриманням суворою концепцією) — це майбутнє меду, його варгість утримає більша. Такий мед уже хоче купувати Швейцарія, Німеччина. Потрібно тільки організувати ефективну роботу — і все це буде можливо».

Іван Микитюк із Вінниці, один із провідних експортерів меду в Україні, каже, що багато бджільницької продукції в нас йде за кордон — у повад 20 країн світу. Найбільше меду в нас купує Польща. Арнольд Бутов, президент Російської національної спілки бджолярів, переважає: це лише чверть можливостей українського бджільництва. Більше того, наш мед погано «розкручений», бо його закуповують інші країни і продають під своїми етикетками. «Вам потрібно виходити самим на світовий ринок, створювати власний бренд, — радить Арнольд Бутов. — Адже український мед дуже хороший — на ньому можна будувати серйозний бізнес. Але тут необхідна підтримка держави».

Нам Україні потрібно створювати лабораторії міжнародного рівня, які могли б підтверджувати якість меду з України, приймати нормативні документи, які б полегшували шлях напої

продукції до споживачів. Слід долати також і міждержавного рівня перепони: зараз через те, що ми не є членами Євросоюзу, закордонний клієнт мусить платити додатковий податок —

17,3 відсотка від вартості меду.

І наша продукція стає дуже дорогою.

«Якби на український мед була спеціальна квота без податку — таку вже отримали Мексика і Бразилія, — це значно збільшило обсяги експорту нашої продукції», — каже Мішель Терещенко.

Українці мало їдять меду

Не здивимо було б, кажуть бджолярі, позичити й закордонний досвід. У Бразилії, Австралії існують державні програми, завдяки яким бджолярам надають дотації, пільгові кредити, оплачують курси підвищення кваліфікації. У Франції, наприклад, держава повертає виробникам медового вина гроші, витрачені на обладнання. Наші бджолярі про таке лип мріють. І хоча французькі пасіки особливого враження на українських бджолярів не справили («у нас рівень значно вищий і санітарні умови кращі», — запевняють наші хлопці) — обладнання у французьких бджолярів — поза конкурсією: одна установка для фасування меду коштує понад десять тисяч євро. «Вклавши такі гроші, я не впевнений, що повернущі», — сумнівається пасічник Михайло із Луганщини.

Тим більше що в Україні існує певний «медовий» феномен: ми найбільше виробляємо меду і найменше його

їмо. «Треба українцям передходити від цукру до меду — це повинно стати традицією», — переконаний Леонід Боднарчук, директор Національного науково-технічного центру «Інститут бджільництва імені Петра Прокоповича». — Сьогодні на українця в рік виробляється 1200 грамів меду, а споживає він лише 250—300 грамів. У Японії, наприклад, цифра виробництва значно менша, але їдять вони більше — 80 відсотків меду закуповують і зразу доводять його до населення. Мед має стояти на столі і в кожного українця. А для цього люди повинні отримувати гідні доходи, адже мед — недешеве задоволення».

Бджола врятує світ?

Зараз світова громадськість стурбована серйозною проблемою — масовим вимиранням бджіл. Тема збереження «крилатих варточок довкілля» червоною ниткою проходила і на конгресі в Монпельє. Кілька років тому в Америці раптово, без очевидних причин, загинуло близько 70 відсотків усіх бджіл, змусивши науковців замислитися над масовим використанням хімії у сільському господарстві. Як пояснюють фахівці, бджола — чи не єдине створіння на Землі, що не зазнає жодних мутацій. І, мовляв, у неї існує лише два варіанти: залишитися в первісному вигляді чи померти. А ми набагато сильніше залежні від бджіл, ніж здається на перший погляд. У Канаді, наприклад, це вже давно зрозуміли: там мед узагалі — побічний продукт бджільництва, основне — це запилення сільськогосподарських культур.

«Головне в існуванні бджіл — все-таки не мед, а захист флори, — каже Арнольд Бутов. — Не буде бджіл — загине вся природа. Про це говорив і Ейнштейн, і прориця Ванга. Розвиток бджільництва у будь-якій країні означає, що сільське господарство теж розвивається. А це надзвичайно важливо для такої аграрної держави, як Україна».

Вітчизняні аграрії сподіваються, що завдяки майбутньому конгресу й пильній увазі до нас світової громадськості сільське господарство отримає новий поштовх і підтримку. «Наш основний потенціал лежить у сільському господарстві. І саме українське бджільництво має прекрасний шанс стати першою «ластівкою» в аграрному секторі, яка проб'є собі дорогу на провідні позиції у світі», — каже Тетяна Васильківська, голова правління Всеукраїнської громадської організації «Братство бджолярів України». — Я переконана, що слідом за бджільництвом цим шляхом підуть інші сектори аграрної галузі. Українському бджільництву лише потрібно стати на рейки ринкової економіки і нарешті позбутися проблем, які воно успадкувало ще з радянських часів. Головний шлях до цього — це глобальна інтеграція. Наша перемога на «Алімандії» — перший крок на цьому шляху».

СОЛОДКІ ЛІКИ

Український прополіс — в аптечці космонавтів

Фахівці кажуть, що продукти бджільництва здатні вилікувати понад три тисячі хвороб. Мед, пилок, прополіс, бджолина отрута, маточне молочко мають ранозагоюючі, протимікробні, противірусні, знеболюючі, протипроменеві, капілярозміцнюючі властивості — над цими препаратами працюють тисячі фахівців в усьому світі. Наші — серед кращих. Харківські фармацевти мають на своєму рахунку понад 50 унікальних препаратів на основі продуктів бджільництва, аналогів багатьох із них не існує у світі — ними вже активно цікавляться іноземні спеціалісти. І навіть 12 препаратів виробляють і застосовують згідно з наказом МОЗ — це при тому, що жодна країна у світі офіційних лікарських препаратів на основі продуктів бджільництва не має. «Ми розробили очні краплі з прополісу, — розповідає Олександр Тихонов, віце-президент Спілки апітерапевтів України, завідувач кафедрою аптечної технології ліків Харківського національного фармацевтичного університету. — Ми винайшли технологію — розробили спеціальну очну лілівку з прополісом, яка вже 15 років літає в аптечці космонавтів Росії. Унікальність її в тому, що краплі у стані невагомості не використаєш, а лілівку завжко заклав — 6—10 днів препарат діє».

Перетворили наші фахівці мед у порошок, вибрали з нього воду. «Це унікальний винахід, — зауважує Олександр Тихонов, — тепер ми з нього робимо 20 препаратів: і свічки, мазі, і краплі, розчини. З цього порошкового меду ми виробили препарати для ін'єкцій. В екстремальних ситуаціях що постраждали колют? Глюкозу для енергії. А ми тепер колемо мед».

Активно застосовують в Україні, як і в усьому світі, ароматерапію: у закритому приміщенні, де розміщені вулики («вихід» для бджіл, звісно, сконструйовано на вулицю) перебуває людина. «Упродовж кількох годин вона дихає повітрям, яке насичене комплексом ефірних олій, квітковим пилком, — пояснює Олександр Іванович, — і все це має противірусну, протизапальну дію, очищає дихальні шляхи — гарно лікується запалення».

Над подібними винаходами, до речі, вчені працюють багато століть і особливо цікавляться нині. Завдяки бджолам людство збиралося навіть створити... еліксир молодості. Ідея дуже давня і полягає у наступному: бджола живе у середньому від місяця до півроку, бджолина матка — до п'яти років. Це при тому, що генетично вони не відрізняються. Причина «живучості» полягає в тому, що з перших днів життя бджолину матку годують тільки маточним молочком — і її тривалість життя зростає в десятки разів. Звідси ідея: якщо продовжувати життя бджіл, чому не можна продовжити життя людини?