Гост на редакцията

Елица МАТЕВА и Антон КУРТЕВ

Два пъти в годината в София, в градинката срещу Халите, пред централната баня, от 2006 г. идват пчелари от цяла България за своя Фестивал на меда. Есенното издание на събитието е по-уханно - от пресния летен мед и пчелните продукти. И тази година, придружавани от незнайно къде долетели в града пчелички, потърсихме щанда на пчелин „РуМа“. С радост открихме Елица Матова - носителката на приза „Царица на Софийския фестивал на меда“ за миналата година, и нейния съпруг Антон Куртев, с които се запознахме през пролетта.
Защо ни привличат така тези медни царе? Защото те не са просто професионални пчелари, а мъдри философи, добросърдечни хора, които водят природосъобразен живот, сякаш подсказан им от пчелите. Нямат търпение да напуснат София, в която прекарват само зимата, и да отидат на село. Това село се казва Балкански, в Разградска област е, а пчелинът „РуМа“ със своите 250 кошера се шири до липовата и акациевата гора с поляните от билки и треви. Родителите на Елица започват да създават свой собствен пчелин през 1982 година. Елица завършва висшето си образование и става инженер по телекомуникационна техника, известно време работи в БТК. Но тъй като е единственото дете в семейството, изпълнява желанието на баща си Румен Матев и се захваща с пчеларството. Антон, който по образование е икономист, се присъединява на драго сърце към семейния занаят.

Обичаме работата, която радва и помага на хората

- Елица, откога си пчелар и как това занимание стана семейно?
- Може да се каже още като тръгнах в първи клас, през 1981 година. Тогава баща ми, който бе директор на Селскостопанския техникум в Разград и основател на специалността „Пчеларство“, купи първите два кошера. С години добавяше по няколко кошера и така стана пчелин. Ходех всяко лято там, докато учех, докато бях студентка и когато започнах работа. Баща ми имаше нужда от все повече помощ, напуснах работа в София и започнах професионално да пчеларствам. Антон, отначало по-плахо, а после с голямо желание, се включи в това прекрасно занимание. Хареса му, защото основният принцип, на който се крепи семейството ни, е „Максимално близо до природата“. Синът ни завърши Професионалната гимназия по механоелектроника, но още не е „узрял“ за пчелар.

- А какво е важно за вас, докато работите на пчелина?
- В природосъобразния ни начин на живот „участват“ пчелите. Ние работим в затворен цикъл. Сами произвеждаме пчелните си майки и създаваме отводки, за да предотвратим външни зарази и да не стигаме до третиране с лекарства. Здравето на пчелите е много важно за нас, защото използваме тялото (подмор) на пчелата при изработване на някои продукти. Пчелите не ги подхранваме със захар през медосборния период. За да останат всички полезни микроелементи и ензими в меда, не използваме допълнително нагряване и филтриране. Разбира се, всеки добив на мед е съпроводен с извършване на анализ от оторизирани лаборатории.

- Какъв мед се добива в пчелина „РуМа“ и за какво са полезни и другите пчелни продукти?
- Добиваме акациев, липов, рапичен, билков, манов мед, както и восък, перга, прополис и продукти от цели пчели. Всеки от тези видове мед има своето действие и приложение. Искам да уточня, че лечебната доза е 1-2 г на килограм телесно тегло на човека. Акациевият мед например, освен другите си полезни действия, се

препоръчва и за диабетици, тъй като гликемичният му индекс е под 30. Предлагаме и прополисови продукти - тинктура, с особено добър ефект при язвена болест и бронхиална астма; спрей за хрема, синузит, фарингит; мехлем при рани, изгаряния и хемороиди; пластири при ставни проблеми, дископатии, невралгии, невропатии. С прополис приготвяме и няколко вида козметични кремове. Пергата е консервиран от пчелите прашец, който те складират в килийките на питите и я използват по всяко време на годината за изхранване на пилото. За хората този продукт е полезен, защото съдържа всички необходими съставки за здравословния начин на живот - белтъчини, основните витамини и минерали, аминокиселини, липиди, ензими, етерични масла и естествени антибиотични вещества. Използва се при лечение на захарен диабет, колити, атеросклероза, сърдечно-съдови заболявания, анемия, хипертрофия на простатната жлеза, ниско кръвно налягане, хепатит и други. Пергата се прилага само вътрешно. Предлагаме и нов продукт - медарония, чийто състав представлява сушена арония с мед. От едно от изложенията имаме и грамота в категорията „Нов пчелен продукт“ за меден шоколад. Продължаваме да експериментираме и с различни други съставки, които в съчетание с пчелния мед се явяват здравословна храна и лекарство.

- Споменахте за използването на цели пчели. Какво съдържа тялото им?

- Уникални лечебни вещества! Може да бъде използвано за биологичноактивни добавки и лекарствени средства с висок енергиен и лечебен потенциал. Именно тялото на пчелата съдържа всички полезни вещества от меда, млечицето, отровата и хитиновата обвивка в едно. Произвеждаме тинктура от цели пчели и прополис, апитоник, пчелна подправка (пчели и билки), пчелни мехлеми - С и Н.

- Грип например може ли да се лекува с пчелни продукти?

- По принцип лечението с пчелни продукти е един от най-ефикасните природосъобразни и безвредни методи за профилактика и лечение на редица болести. Абсолютно за всички приложения на нашите пчелни продукти ние имаме изработени дози, проверени от практиката. При грип и силна простуда се взема прополисова тинктура 3-4 пъти дневно по 20 капки на бучка захар, в легнало положение, с едновременно поставяне в носа и ушите на тампони, напоени с 5-6 капки тинктура. Друга рецепта - да се сгъстят на водна баня 4 супени лъжици мед от липа и чаена чаша сок от лимон и да се изпие на малки глътки за 1-2 часа. Пергата също се прилага успешно при борбата с грипа - чаена лъжичка два пъти дневно преди хранене.

- Къде предлагате продукцията от пчелина?

- Задължени сме 60 % от нашата продукция да предаваме на преработвателни предприятия. За нас, както и за повечето пчелари, това е абсурд - българинът да яде преработен мед. Т.е. затоплен, филтриран, смесен. Преработеният мед вече не е наш продукт - на него ни пише чий е пчелинът, от какъв регион е. Радвам се, когато хората не се плашат от нефилтрирания мед, това значи, че разбират. Пълня всяко бурканче пресен мед с отношение към човека, който ще отвори това бурканче. Предлагаме произведеното от нас само на малките магазинчета и щандовете за органични храни. Но от участие в изложенията ние имаме голям брой почитатели именно на продуктите на нашия пчелин. На нашата страница във „Фейсбук“ сме дали номерата на телефоните за поръчки. Отговаряме на всякакви въпроси. Публикуваме резултати от изследвания на нашия мед и се радваме, че показателите винаги са от най-добрите.

- Елица, образно казано, какви са „медът“ и „жилото“ на този занаят, който Вие наричате пчеларстване? Не ви ли се вижда странно млади, образовани хора да зарежат града и да се занимават с този древен-древен занаят - пчеларството?

- За нас това е приятно. Обичаме работата, която може да радва хората, и установихме, че това не е работа в офис. Не го приемаме като бизнес и печалба, а като помощ, необходима за много хора. Да пчеларстваш обаче, не значи да се изтягаш някъде на пасторално място. Мързелив човек няма как да стане пчелар. На млади хора, които идват при нас да питат как да организират пчелин, много се радваме, но обясняваме, че трябва много труд. Ако смятат с този занаят да изхранват семейството, по-малко от 100-150 кошера не могат да държат. С няколко кошера е просто хоби, а не отдаденост. Ние се чувстваме добре, когато изцяло се посвещаваме на нещо. А „жилото“? Може би в това, че работата е много, физически тежка и не е за всеки. Лично мое задължение на пчелина е разпечатването на меда. Това е процесът, при който от питата с нож се отнемат восъчните капачета. Доскоро нямахме машина за разпечатване и помпа, така тонове мед минаваха... през моя кръст. Помпата, която закупихме наскоро, отне моята функция по вдигане на кофите, но ръчното разпечатване ми е приятно.

- Как минава един ваш ден?

- Сутрините ни край с. Балкански започват с пиене на чай. Към 9-10 ч. отиваме на пчелина, където ни чака най-разнообразна работа. Към 7-8 ч. вечерта се прибираме и... започваме да косим. Храната ни е натурална - кисело сирене от козе мляко, берем зеленчук, месим хляб, правим меден ябълков оцет, кълнове. Имам много рецепти с мед. Случвало се е от умора дори да не вечеряме. Нашият живот на пчелина, който е от март до ноември, когато се прибираме в София, е спокоен. Отстрани изглежда дори със забавен ритъм, но и природата никъде не бърза. Пчеларят по принцип трябва да е с много уелгнал характер, защото пчелите не обичат нервни хора.

- Елица, изглеждате много щастливи и удовлетворени. Сбъдвате мечтите си, живеете в крачка с природния ритъм. Така ли замисляхте живота си?

- Винаги имам план какво ще правя. Спомням си, че през 2004 г. посещавах курсовете на руския учен акад. Норбеков. Там ни посъветваха да напишем три цели в живота си, които най-вероятно ще се сбъднат. Тогава още не мислех да се занимавам професионално с пчеларство, но си записах (пазя тетрадката): „Искам медът, който произвежда моето семейство, да бъде качествен като биологичен продукт.“ И други неща посочих - да имам оборудване за разфасовка на меда, да се наложим на пазара с най-добрия мед, да имам затворен цикъл на производството - до опаковка, и собствен магазин. Целта ми относно меда се сбъдваше една по една и вече стигнах почти 100 %.

Остава да си поставяме други цели и да работим за тях.

С гостите разговаря
Светлана БЪНЗАРОВА
Снимка Йордан ДАМЯНОВ