

## **Bitininkas: „Lietuva turi galimybę ir erdvę skatinti ekologiją“**

Lietuva turi galimybę ir erdvę skatinti ekologiją. Tereikia pradėti nuo savęs. Ir augintojui, ir pirkėjui. Būtina keisti požiūrį, galvoti apie ateitį, nes gamta per savo gyvaimą matė daugybę sukrėtimų, pokyčių, atšilimų, bet ji viską sutvarko pati. Sunkumus kelia ne gamta, o pats žmogus! Taip sako 44 metų bitininkas ekologas Laimonas Galvonas.

### **Daugumai lietuvių medus – šimtaprocentinė sveikata?**

Nuo seno medus, ypač, liepų, žinomas dėl savo „aštrumo“ savybių, kurios palengvina gerklės skausmą, peršalimą. Tokiame meduje yra enzymų, kurie su bitėmis atkeliauja iš gamtos. Tai sveikatinantis saldiklis, turintis skirtingus žiedadulkių bei pikio likučių skonius bei poskonius. Svarbu mėgautis šiuo natūraliu saldikliu jo nepadauginant: po šaukštelį, bet ne stiklainiuką.

Tiesa, anksčiau mūsų erdvėje nebuvo vykdoma tokia aktyvi žemdirbystė, nenaudojama tiek sintetinių chemijos priemonių. O aš, kaip ekologas, į tai, kad vabzdžiai apgraužia žiedus, žvelgiu natūraliai – tai šimtus tūkstančių metų nesibaigianti gamtos vystymosi dalis, o kiekvienas gyvūnas ar vabzdys tame užima svarbią vietą. Man svarbu darnumas, tvarumas ir ekologija, bendradarbiaujant su mokslininkais. Ir natūraliai, kad ir tiems vabzdžiams, gamtos vystymuisi, paaukojant net ir dalį derliaus. O skubant vartojimo, greitu keliu, iškyla grėsmė pačiam žmogui, ne tik gamtai.

### **Žmogus nuskubėjo ne į tą pusę, pradėjo pažeisti natūralų gamtos ratą?**

Būtent. Maistas auginamas paskubomis, chemizuotai, pastebime, trūksta skonio, kurį kuria dirbtiniais stiprikliais. Žinome iš ūkininkų, kad sintetinė chemija naikinama ir alinama žemė, todėl reikia grįžti prie tvarumo, ekologijos. Būtina keisti požiūrį, galvoti apie ateitį, nes gamta per savo gyvaimą matė daugybę sukrėtimų, pokyčių, atšilimų, bet ji viską sutvarko pati. Sunkumus kelia ne gamta, o pats žmogus!

Kaip bitininkui ekologui, man dar labai svarbu dirbti su žemėlapiais ir žiūrėti, kokie laukai. Jei įtartinas, vykstu į vietą, ieškau ūkininko. Dažnai duomenų, kam priklauso laukas, nėra. Dar svarbu, kad lauke, kur bitės ieško nektaro, augtų rugiagėlių, nors jos, deja, naikinamos kaip piktžolės. Rugiagėlė, kaip ir švariame vandens telkinyje plaukiojantys vėžiai, tarsi ekologinis barometras, labai jautrus augalas, leidžiantis spėti, kad tas laukas – ekologinis.

### **Kažkam nuostaba, kad bitės renka medų net kelių kilometrų spinduliu?**

Kritiniu atveju jos gali skristi net iki dešimties kilometrų. Tačiau į pūslę prisisiurbusios nektaro jos dar turi turėti energijos grįžti, tad įprastai medų renka trijų kilometrų spinduliu. Grikiai turi specifinį kvapą, tad į tokį lauką jos gali nuskristi už pusketvirto kilometro.

### **Girdėjome, kad medus klastojamas ir daug tokio atkeliauja iš Kinijos.**

Oi, čia jau didelis skandalas. ES net 46 procentai prekybos centruose paimto neekologiško medaus mėginių yra net ne medus, o medaus gaminys. Tarp tų šalių viena pagrindinė buvo Kinija. Todėl ES ketina keisti net medaus ženklavimo taisykles.

Šiuo metu Europoje medaus sunkmetis, krito kainos. Tai gali sumažinti bitininkų skaičių, o bitė itin svarbi žemės ūkyje ne tik kaip medaus nešėja, bet ir apdulkinėja.

### **O kas yra dirbtinis medus?**

Net neaišku iš ko jis gaminamas, dažnai net sunku nustatyti. Esu dalyvavęs ir konferencijose Briuselyje. Viena pusė nori kuo gudriau apgauti, kita – tai išaiškinti. O dirbtinį medų gamina iš neaiškios kilmės ir gamybos sirupų. Ir tai galima sužinoti tik po mokslinių tyrimų, kuriais nustatoma, ar meduje nėra jam nebūdingų oligosacharidų (cukrų). Tad tikėtina, kad į neaiškios kilmės sintetiką pridedama tik šiek tiek bičių fermentų, viskas stipriai slepiama, toks medus gaminamas gamyklose, o ne rinktas bičių.

Tad nepirkime įtartino, nežymėto, dirbtinio medaus. Pirkime mažiau, bet ekologiško arba iš pažįstamo bitininko.

### **Ar įmanoma šiais laikais atskirti kokybišką medų?**

Žmogui tai padaryti labai sudėtinga. Atskirti sunku netgi skonį. Buvau pristatyme, švedai laboratorijose jau įrengė kompiuterines programas, kurios nustato skonį ir kokias savybes turi ta ar kita rūšis. Vertinamas netgi elektrinis medaus laidumas, kiek ir kokių savybių turi. Pavyzdžiui, rapsų medumi negali laikyti, jei nėra bent 80 procentų rapsų. Grikių medus laikomas jau nuo 45 procentų, nes skonis itin ryškus, tamsi spalva, jei grikių žiedadulkių jame nuo 15 procentų, gali vos jausti grikių skonį, jei nuo 35 – švelnų. Liepų medumi vadina medų, kai jame būna vos nuo 15 iki 30 procentų žiedadulkių. Bet žiedadulkės skirtingos: vienos, palyginimui, kaip futbolo, kitos – kaip teniso dydžio kamuoliukas.

O kas dėl ekologiško medaus: pritariu kontrolės įstaigų priežiūrai. Taip, žmonės mėgsta, būna teisingai, keikti biurokratiją, bet tuo pačiu – tai stiprūs saugikliai. Kartą per metus atvyksta kontrolė ir mus tikrina. Žmonės nepagalvoja apie kitas grandis: gali kilti rizika per vašką, gal tai atkeliavę iš cheminio ūkio. Todėl kontrolės sistemos ranka padeda ir parodo grandis, kur ilgame bitininkystės procese galime patirti riziką. „Ekoagros“ patarė pasidomėti ir pereiti prie ekologinės bitininkystės, nes kraštas tam puikiai tinkamas.

### **Galbūt pirmiausia lemia kiekvieno žmogaus savybės ir sąmoningumas?**

Žinoma. Kenkdamas kitam, tu kenki ir sau.

### **Ką atradote bičių gyvenime?**

Su bitėmis susipažinau 12 metų, kai stebėjau Zarasų rajone Dervinių kaime gyvenusį senelį bitininką. Jis rudenį vestuvių proga gavo pažadą kitam pavasariui dovanų gauti bičių spiečių. Nuo tada ir pradėjo bitininkauti. Aš – trečias mūsų kartos bitininkas.

Grįžtant prie bičių gyvenimo, įdomiausia jų kalba, šokis. Bitininkui kuo mažiau reikia landžioti į avilį, kartais užtenka tik stebėti ir atsakymai patys ateina. Jei neša žiedadulkes, yra perai (bičių darbininkių, tranų ir motinų kiaušiniai, lervos ir lėliukės korių akelėse), motina, tikėtina, dirba, baltymai naudojami maitinti augančias bičių lervutes. Jei jos blaškosi – kažkas nutiko, nėra motinėlių, kažko trūksta. Atvėrus avilį jau pagal išsidėstymą matai, ar viskas tvarkinga. Bitės turi savo žvalgybą, karius, pagal amžių atlieka savo pareigas: ką tik gimusios pradeda nuo kitų lervučių auginimo, valo akutes, priima per liežuvėlį iš kitų bičių nektarą, persiurbia per save, nuneša į korį, vyksta vadinamasis medaus pergaminamas, nes nektaras būna skystas, tad jį džiovina, mažina drėgmės kiekį...

Ir svarbiausia, kaip ir pas žmones – bičių motinėlė, gyvybės nešėja. Jei tik koks sunkumas, visi stengiasi dėl jos pašalinti kliūtis, nes išskylant pavojui neatsinaujinti kiaušinėlių gali žūti visos bitės. Jos, priklauso ir nuo metų laiko, gali pasirinkti ir įvairias dauginimosi vietas, gali išskristi kitur, leidžia išsiauginti naują motinėlę ar ją auginti greta lopšelyje. Taip pat gali žiemoti kartu naujoji ir senoji

motinė, kad pastarajai būtų lengviau, bet pavasarį senoji pašalinama ir užleidžia savo vietą. Skirtingi ir išskirtiniai būdai. Bet tai – tūkstančių valandų darbo patirtis.

### **Žmonės kartais nežino, kam skirtos žiedadulkės, bičių duonelė, pikis, pienelis?**

Bitė – išskirtinis gyvūnas, mums duodantis tiek daug įvairių gaminių, ne tik medaus. Ir jų kilmė bei paskirtis visiškai skirtinga.

Medus – nuo peršalimo, labiau saldiklis, bitės prisitaikė visą laiką medaus nešti daugiau nei joms reikia. Tad jei gamta duoda, jos neša gausiai.

Bitutė ratuota, sakoma, ant kojelių jos turi žiedadulkių krepšelius ir sulipdžiusios nešasi žiedadulkes. Dalį jų vasaros eigoje augdamos suvalgo jaunų bitučių lervos. Žiemą, prieš pat pavasarį, saulėgrįžą, pradeda ilgėti dienos tarpas, reikia bitėms baltymų, o žiedų dar nėra. Anksčiausiai, galbūt balandį, sužydės blindė, kuri gausiai duoda žiedadulkių. Tad iki blindės žydėjimo bitėms reikia turėti atsargų. Žiemą ir ankstyvą pavasarį bitės maitinasi duonele. Žiedadulkės užpilamos medumi, suspaudžiamos, išsiskiria pieno rūgštis ir taip surauginama bičių duonelė.

Viena pirkėja neslėpdavo, kad negali valgyti žiedadulkių, nes veikdavo stipri alergija. Atradusi ekologiškas džiaugiasi, nes dingo nemalonūs poveikis ir jai nebūdingos alergijos.

Bičių duona lietuvių nuo senų senovės sugalvotas pavadinimas ir mūsų šalyje daugiausiai jo išgaunama. Skirtumas? Tarsi švieži ir rauginti kopūstai. Lengviau įsisavinama. Tik žiedadulkes bitėms sunkiau rinkti, reikia pralysti pro siauras akeles, užlenkti kojeles, kad žiedadulkės nusibrauktų.

Duonelę išimame iš bičių anksčiau, kad nebūtų joms streso, jei jaustų, kad liko mažiau atsargų. Kitaip, jei išimsi paskutinę akimirką baigiantis medonešiu, jos manys, kad dar yra daug atsargų, nešti nereikia, o staiga paaiškės trūkumas. Tad pamažinus atsargų kiekį paskutinėmis akimirkomis, pavasarį šeimos bus silpnesnės.

Elgiuosi tvariau, duonelę sukraunu ant kitų bičių šeimų, kur ji fermentuojasi, jos saugo, kad neužpultų kandys, kurie atlieka savo užduotis – naikina tai, kas gamtoje yra ne vietoje.

Ekologiška bičių duonelė – natūralūs B grupės vitaminai, dar labiau tinka alergiškiems, nes yra fermentuota. Žiedadulkės – maisto papildas, stiprinti imunitetą, daug vitaminų.

Bičių pikis – natūralus antibiotikas. Fenomenalu, bet nužudo dalį virusų ir bakterijų, ką patvirtino daugelis mokslininkų. Gamtoje renkamas nuo medžių, neša kojėlėmis ir juo užklijuoja, pikiuoja, visus avilio tarpelius, kad nepatektų bakterijos, virusai. Tai – stiprus gydomasis vaistas. Mūsų šeimoje, naudodami ekologines pikio tabletes, beveik visą laiką išvengiame rota viruso.

Bičių pienelis šioje piramidėje stipriausias net ne maistas, o vaistas. Tiesiogiai skverbiasi į kraujotaką. Turi apie 20 gamtoje atitiktinų neturinčių amino rūgščių. Jis – kaip organizmo magistralė, sukurianti teisingus kelius. Išskirtinis gaminytis, kurį ypač vertina japonai, prancūzai.

Pienelis skiriamas bičių motinėlei auginimui, kad ji ilgai būtų sveika, dėtų daug kiaušinėlių. Todėl jos ir gyvenimo trukmė daug ilgesnė, penkeri metai, o bičių – apie šešis-devynis mėnesius, kol jos dar nedirba, o vasarą, kai gimsta, gyvena keturias-penkas savaites, kol sudyla ir žūsta.

### **Koks medus labiausiai vertinamas?**

Rapsų medus laikomas ryškiu saldikliu, grikių medus turi labai daug geležies, todėl tamsus, ryškus, kitų nemėgstamas skonis.

Šiomet daug lipčiaus medaus, nes buvo karšta, augalai vėsinosi. Lipčiaus medus, vienas aukščiausiai vertinamų, turi dar daug mineralinių medžiagų, nes renkamas ne iš žiedų nektaro, o iš augalo sulčių.

Dar medaus piramidėje vertinamas viržių medus, kurio Lietuvoje labai mažai. Taip pat liepų, tačiau, jis būtinai turi turėti mentolio poskonį. Jei šio poskonio nėra, apgaulė.

Naujosios Zelandijos manuka medus turi prieš uždegiminių savybių ir iš to jie daro verslą. Norvegija nori išreklamuoti viržių medų, bet nusiunčia į laboratoriją mėginius ir randa juose antibiotiko likučių. Įdomu tai, kad vasaros medus – švarus, bet viržių – su antibiotiku. Vis dėlto spėjama, kad viržių meduje šis antibiotikas susidaro natūraliai, iš gamtos.

### **Kokia ekologiško medaus situacija Lietuvoje, džiugi ar liūdna?**

Dabar situacija liūdna ir prastėja. Ekologinių ūkių mažėja, daug lobizmo, kartais priežasčių nežinau ir nerandu atsakymų. Taip, sunku, brangiau kainuoja, reikia padirbėti, bet pirmiausiai reikia susivokti ir suprasti to svarbą ir pradėti nuo savęs mažais žingsneliais.

Laimė, dar turime ekologinių erdvių ir, tikiu, jų daugės. Yra žmonių, žemdirbių, kurie dirba iš idėjos, supranta tvarumo, ekologijos svarbą, puikiai tvarkosi, nori dirbti. Bet tuo pačiu reikia ir valstybės politikos, kuri skatintų, prižiūrėtų, pritrauktų kitą dalį ir, tebūnie, ekologiją padaro netgi madingą.

### **Ko išmokote iš bičių?**

Kad ir kokios sąlygos, sunkumai užklumpa, bet bitės, kaip ir mes, žmonės, gali išlikti pačiose sunkiausiose situacijose tik kartu, bendruomenėje. Vienas gamtoje esi silpnas, bet kartu, bendruomenėje, net ir nuklysdamas, bet suvokęs, kad esi jos dalis, visada grįžti į teisingą kelią.

***Su bitininku kalbėjosi žurnalistas Darius Sėlenis (pokalbis inicijuotas VŠĮ „Ekoagros“, tačiau tekste išsakoma asmeninė pašnekovo nuomonė, kuri neturėtų būti traktuojama kaip oficiali įstaigos pozicija)***