

Īsts, no Latvijas plāvām un nektāraugiem iegūtais bišu medus ir kā jaunības eliksīrs, kas atjauno fizisko un garīgo enerģiju, pasargā no slimībām un sniedz garšas baudījumu. Edgars un Daiga Dandeni Zosēnu pagastā kopš 2010. gada nodarbojas ar biškopību un klientiem piedāvā bioloģisku dzintarkrāsas medu.

“Sākām ar trim saimītēm, tagad ir apmēram 70. Visvairāk zināšanu iegūts pašmācības ceļā, taču esam mācījušies arīursos un apmeklējusi seminārus,” stāsta Edgars.

Laī gan apsaimniekojamās platības ļautu nodarboties ar lopkopību, viņu izvēle bijusi par labu biškopībai: “Bites dod vairāk brīvības un sarūpē medu. Pašiem grūti pateikt, cik pa ziemu noēdam, bet uzturā patērējam visus pieejamos bišu produktus. Nevar jau zināt, kā būtu, ja medu uzturā nelietotu un ja katru pārdienu nesāņemtu pa kādam bites dzēlienam, bet mēs tik tiešām neslimojam, esam piesūkušies ar bišu indi, tāpēc arī ērces mūs nesatrauc.”

Bišu stropi izvietoti gan turpat pie mājas, gan tālāk. Zosēnu pagasts, tāpat kā viss Jaunpiebalgas novads, ir pateicīgs bioloģiskai

Dzintarkrāsas eliksīrs



■BITES LŪKOTIES. Dravnieks Edgars Dandens aplūko savus bišu stropus.

Foto: MONIKA SPROĢE

biškopībai, jo apkārtnē ir pauguraina, līdz ar to apstākļi izdevīgāki ganībām un pagalam nepiemēroti graudkopībai. “Mēs zinām, ka desmit kilometru rādiusā ķīmisko augu aizsardzības līdzekļu uz laukiem nav, taču bitei krotāļuju neieliksi un tās ceļus neizdibināsi. Mēs varam darīt visu saskaņā ar bioloģiskās saimniekošanas principiem, taču pilnībā galvot, ka kāda saimniece savā piemājas dārziņā nebūs lietojusi pesticīdus,

protams, nevaram. To nevar neviens,” apgalvo Daiga.

Zosēnu pagasts Jaunpiebalgas novadā ir aukstuma rekordists Latvijā, jo ik ziemu te tiek reģistrētas viszemākās temperatūras valstī, tomēr, izrādās, bitēm aukstums nav ienaidnieks: “Arī pagājušajā ziemā, kad daudziem saimes aizgāja bojā, mums saimīšu atbirums bija mazs. Bites labi pacieš aukstumu, toties mitrs laiks ir liels ienaidnieks. Mitrumā bites slimo un mirst.”

Bites, vienalga kādas pasugas, nepakļaujas kādām cilvēka vēlmēm: “Kaut ko ietekmēt ir neiespējami. Mēs varam tikai pielāgoties. Kaut gan jāteic, ka daudz nosaka bišu suga. Latvijas bites ir

niknas, toties izturīgas pret slimībām. Mēs strādājam ar somu un itāļu šķirnēm, jo tās ir miermīlīgākas. Neskatoties uz to, bites lieliski izjūt laikapstākļu maiņu. Ja tuvojas lietus vai negaiss, labāk stropam netuvoties. Tāpat bites kļūst tramīgākas, kad dodamies pēc medus - laikam saprot, ka kaut ko ņems nost, tāpēc piktogas.”

Ir teiciens, ka ar bitēm nekad neko nevar zināt, taču šo to paredzēt var. Daiga stāsta, ka bitēm nepatīk smaržas un alkohola smaka, tad tās kļūst pavisam nelaipnas. Tā notiek arī tad, ja uz dravu paņem līdzīgu mobilu tālruni: “Ja telefons iezvanās, bites nekautrēsies paust attieksmi un parādīs, ka

mobils pie tām nav vēlams. Tāpēc, kad ejam dravā, telefonu atstājam mājās vai mašīnā. Ja mūs nevar sazvanīt, tātad esam dravā.”

Šī gada maijs ierakstīts dabas vēstures lappusēs ar vairākiem klimata radītiem pārsteigumiem. Pavasaris un vasaras sākums dažam labam biteniekam kompensēja tik nesekmīgo ziemošanu. Vienā otrā dravā saimes gan pārzīmoja, taču bija pavājas. Tad talkā nāca pati dabas māte, kaut kas bitēm tika no kārklēm un vītoliem, sava artava arī no kļāvām un augļu kokiem. Bišu saimes saņēmas. “Divi iepriekšējie gadi nebija diez cik veiksmīgi, taču šis gads visu bagātīgi atdarīja,” atzīst saimniece.

Latvijas medum, kam ir augsta kvalitāte un liela tīrības pakāpe, nekad nepietrūks pieprasījumam, tālab arī Dandeni medu realizē bez problēmām. “Lielākais produkcijas noņēmējs ir tiešās pirkšanas pulciņi, galvenokārt, Siguldā, Adažos, Rīgā. Mums jau laikus paziņo, cik kilogramu medus būs nepieciešams, tik arī sagatavojam un piegādājam,” paskaidro Daiga. Laikam ejot, var analizēt klientu vēlmes. Daiga saka, ka agrāk cilvēki vairāk pieprasīja šķidru medu, taču pēdējā laikā sapratuši, ka medus sakristalizēšanās ir galvenā pazīme, ka viss ir kārtībā.

Vaicājot, vai bioloģiski saimniekot ir izdevīgi, saimnieki atbild: “Nekas neizpildāms tur nav. Ir tikai noteikti priekšnosacījumi, kas jāizpilda, tas arī viss! Runājot par cenu, esam atraduši kompromisu, kas apmierina pircēju un mūs, turklāt bioloģiskā medus cena būtiski neatšķiras no konvencionāli vāktā.”

Tāda, lūk, ir bites un dravnieka dzīve, kurā viņi abi viens bez otra nevar, un kamēr vien Latvijas laukos zumēs bites, medus mīļotājiem būs saldais kārumis. □

FAKTI

Reģistrētās bišu saimes uz 2018. gada 31. jūliju:

■ Amatas novads	969
■ Cēsu novads	589
■ Jaunpiebalgas novads	1237
■ Līgatnes novads	38
■ Pārgaujas novads	753
■ Priekule novads	463
■ Raunas novads	563
■ Vecpiebalgas novads	920

Lauksaimniecības datu centra dati

Nekristalizējas un rūgst

Bioloģiskā saimniecība “Kalna Smīdes” atrodas Amatas upes krastos. Dravnieka Jāņa Sietiņsona bišu saimes ievāc medu no Gaujas Nacionālā parka ziedošajiem kokiem, krūmiem, augiem un saimniecībā speciāli sētiem nektāraugiem - griķiem, amoliņa un facēlijas. Kā jau dravnieku ar lielu pieredzi, lūdzām J. Sietiņsonu atbildēt uz vairāku iedzīvotāju jautājumu, kāpēc šogad rūgst un nekristalizējas medus, pat tas, kas iegādāts no saimniekiem, kuriem dravas dažādos novados. “Karstums ietekmē biškopības produkciju, arī medu. Šobrīd medū ir pazemināts mitruma saturs, tāpat arī ienesuma avoti var būt dažādi, tikpat labi tas var būt nevis nektārs, bet lapu izsvī-

dums, kam raksturīgas kristalizācijas problēmas.

Rūgšanai gan nevajadzētu būt. Rūgšana notiek vienīgi tad, ja tiek novākts nenogatavināts medus. Arī ar silto laiku tam nav nekāda sakara. Iegādājoties medu, pēc smaržas rūgšanu diezin vai varēs noteikt, drīzāk jāskatās, kā medus tek. Labs, nogatavināts medus nekad nebūs pārlietu šķidrums, tajā nebūs gaisa burbulīši,” skaidro pieredzējušais bitenieks J. Sietiņsons.

Viņš arī aicina iedzīvotājus atstāt savu uzticamo bitenieku, pie kura var iegādāties medu, nebaudoties par tā kvalitāti un izcelsmi. Jāturas pie pārbaudītām vērtībām, jo, kā zināms, medu dažkārt ražo ne tikai bites, bet arī viegla nauda tīkotāji. □

Dravniecība pilsētvidē

SIA “Vinnis” ievāktais liepziedu medus no bišu saimēm, kas izvietotas Merķeļa ielā uz Rīgas Latviešu biedrības nama jumta, šogad konkursā “Garšīgākais Latvijas medus 2018” ieguva otro vietu.

SIA “Vinnis” veikala vadītājs Armands Tērauds “Druvai” vēsta, ka, vēsturiski raugoties, Rīgā bites bijušas jau no seniem laikiem. Cits jautājums - cik daudz par to runāts publiski un paustu plašāk. Pēdējā laikā par dravošanu pilsētās dzird arvien vairāk. Lielajās Rietumeiropas pilsētās, kur lauki intensīvās lauksaimniecības dēļ ir pārvērsti par zaļajiem tuksnešiem, tas vairs nav nekas jauns. “Cilvēkiem šī pieeja šķiet interesanta, izrādās, ka pilsētā vāktam medum ir tikama garša īpašības. Summējoties vairākiem faktoriem, dravošana pilsētvidē kļūst populāra,” komentē A. Tērauds.

Šovasar uz Rīgas Latviešu biedrības nama jumta bija izvietoti trīs stropi. “Projektā piedalījās Mākslas akadēmija, Rīgas Latviešu biedrība un Latvijas Universitāte. Katram dalībniekam bija savs strops, nokrāsots

atšķirīgā krāsā. Tā tika veidota unikāla sacensība, lai noskaidrotu, kura saime izrādīsies čaklāka un ievāks visvairāk medus. Mēs, SIA “Vinnis”, šīs bites apsaimniekojam. Turklāt interesentiem bija dota arī lieliska iespēja bišu darbošanos vērot tiešsaistē,” pastāsta Armands Tērauds.

Dziesmusvētku laikā notika pirmā medus sveišana. Medu varēja degustēt. Arī Rīgas pilsētas svētkos cilvēkiem būs iespēja bez maksas šo medu nogaršot.

Dažs joprojām ar skepsi vērtē medu, kas ievākts pilsētā, bilstot, ka medū varētu būt dažādi kaitīgi piejaukumi, kas radušies no auto izplūdes gāzēm, taču A. Tērauds pilnībā pārliecināts, ka pilsētā var iegūt tikpat kvalitatīvu medu, kā attālākajās Latvijas norās: “Iepriekš no citu gadu ievāktā medus veikti dažādi mērījumi, un arī šim medum tiks veiktas analīzes. Daļa analīžu jau ir paņemtas, taču vēl nesam saņēmumu rezultātu. Esmu pārliecināts, ka analīzes būs ļoti labas, jo iepriekšējo gadu rezultāti liecināja, ka medū nav nedz smago metālu piejaukuma, nedz citu neatbilstī-

bu noteiktajām normām. Protams, ne katrs var pieņemt, ka bites medu ievāc pilsētā. Laika gaitā esam sastapušies ar viedokļu dažādību, kas noņēļ šādu dravošanas pieeju, taču šo dravošanas veidu var vai nu pieņemt, vai noliegt. Turklāt pilsētvides piesārņojums, kad tas ir izgājis savu procesu caur augiem un lapām, atfīrīts no smagajiem metāliem, nedz bitēm, nedz medum nekādas sekas neatstāj, par to es esmu pilnīgi pārliecināts.”

Veikala “Vinnis” vadītājs ir apņēmības pilns šādos projektos iesaistīties arī turpmāk, tomēr atzinās, ka Rīgas Latviešu biedrības ēkas jumts nav tas vienkāršākais, uz kura nokļūt: “Mūs ir uzrunājis Latvijas Universitāte, un apsveram iespēju nākamgad izvietot vairākus stropus arī uz tās jumta. Šādi paplašinām pieredzi.”

Atliek vien piebilst, ka visos trijos uz Rīgas Latviešu biedrības nama jumta izvietotajos stropos ir vienas sugas bites, kas nākušas no vienas dravas. □

Lappusi sagatavoja MONIKA SPROĢE

Publikācijas sagatavotas ar Valsts reģionālās attīstības aģentūras finansiālu atbalstu no Latvijas valsts budžeta līdzekļiem.

Mērķprogrammā “Reģionālo un vietējo mediju atbalsta programma” atbalstīts projekts nr. Nr.2/MEDIA/18/013



Valsts reģionālās attīstības aģentūra