

Joanna Grott

Gdańsk

Apiturystyka, czyli co łączy pszczoły z modą na podróżowanie

Od kilkunastu lat jesteśmy świadkami wzmożonej intensyfikacji zjawiska turystyki, która stała się nie tylko hobby czy pasją, ale także modą. Odbywane podróże często są świadectwem statusu społecznego, a ludzie wybierają coraz dalsze i coraz bardziej egzotyczne destynacje, które szybko ulegają komercjalizacji i zatracają swój naturalny charakter. Naprzeciw tym problemom wychodzi ekoturystyka oraz turystyka zrównoważona. Kwintesencją pierwszej z nich jest świadomy wybór wszystkich elementów podróży w taki sposób, by nie wpływały one destruktywnie na środowisko. Ważną rolę w tym wypadku odgrywa również aktywne korzystanie z walorów przyrodniczych, a także poznawanie rodzimej kultury, charakterystycznej dla danego obszaru. Turystyka zrównoważona stanowi natomiast zdecydowanie szersze pojęcie i koncentruje się na zachowaniu swoistej symbiozy pomiędzy turystami a lokalną społecznością¹.

Ważnym filarem wspierającym zarówno ekoturystykę, jak i turystykę zrównoważoną jest apiturystyka. Jej kanwą stanowi pszczelarstwo, a polega ona na podróżowaniu w celu obserwowania życia owadów z rodziny Apis², korzystania z wytworzonych przez nie produktów oraz poznawania trudnej pracy pszczelarza³.

Celem niniejszego artykułu jest opisanie niszowej gałęzi turystyki, jaką jest apiturystyka, przedstawienie historii tego zjawiska oraz ukazanie jego potencjału. Ze względu na swą wielowymiarowość oraz wciąż niedostateczną świadomość społeczną ten specyficzny rodzaj wypoczynku nie doczekał się jeszcze kompleksowych badań (w tym również ilustrujących jego skalę). W dobie coraz większego zainteresowania apiturystyką przeprowadzanie ich staje się koniecznością.

Aby w pełni zrozumieć fenomen zjawiska apiturystyki, a także cały zasób korzyści, jaki ze sobą niesie, należy choć trochę poznać pszczelą rodzinę, która gdy poświęci się jej nieco uwagi, ujawnia obserwatorowi swe liczne tajemnice. Wśród nich na czoło wysuwa się zjawisko partenogenezy (dzieworódstwa). Z zapłodnionych pszczelich jajeczek wykluwają się wyłącznie samice, natomiast trutnie⁴ nie posiadają ojca. Swój materiał genetyczny dziedziczą po matce, przez co odznaczają się pojedynczym, identycznym z nią zestawem chromosomów. Trutni jest w ulu niewiele, a jedynym ich zadaniem jest zapłod-

¹ *Zrównoważony rozwój turystyki*, red. S. Wodejko, Warszawa 2008, s. 86.

² Łac. *apis* 'pszczoła'.

³ B. Woś, *Apiturystyka*, „Pasieka” 2015, nr 5, s. 58.

⁴ Truteń to samiec pszczoły.

nienie królowej. Odbywa się ono podczas lotu godowego, a uzyskane wówczas komórki płciowe królowa może przechowywać w znajdującym się w jej ciele woreczku nasiennym nawet przez kilka lat⁵. Pozwala jej to na decydowanie o płci owadów, które mają wykluczyć się ze złożonych przez nią jajeczek. Pod koniec lata, gdy trutnie przestają być już potrzebne, są usuwane z ula, a ponieważ nie posiadają żądła, nie mogą się bronić⁶.

Na uwagę zasługuje także szczególny podział pracy wśród pszczelej społeczności. Każda grupa żyjących w ulu owadów ma (m.in. w zależności od swojego wieku) przyporządkowane inne zadania, do których należy: strzeżenie ula, wentylowanie i oczyszczanie go, pielęgnowanie młodych larw, wytwarzanie wosku oraz pozyskiwanie pyłku, propolisu⁷ oraz nektaru⁸. Do przynoszenia tego ostatniego wysyłane są najstarsze i najbardziej doświadczone zbieraczki, gdyż oderwanie od młodej rośliny i dostarczenie do ula jednej drobiny żywiczno-balsamicznych substancji stanowi dla pszczoły bardzo ciężką pracę i zajmuje jej ponad dwie godziny. Po niewielkim przetworzeniu pozyskany surowiec jest wykorzystywany do uszczelniania szpar w ulu oraz do jego dezynfekcji, gdyż wykazuje bardzo silne działanie bakterio- i grzybobójcze⁹.

Wszystkie wytwarzane (lub przetwarzane) przez pszczoły substancje posiadają silne działanie lecznicze. Wśród specyfików pochodzących z „pszczelej apteki” znajduje się m.in.: propolis, mleczko pszczele¹⁰, pierzga¹¹, miód, pyłek kwiatowy oraz jad. Odznaczają się one silnym działaniem bakterio- i grzybobójczym oraz zawierają wiele cennych mikroelementów¹². Stosuje się je w leczeniu trudno gojących się ran odleżynowych, astmy, chorób serca, tarczycy, krążenia czy chorób autoimmunologicznych. Przyjmowanie propolisu zalecane jest też w walce z chorobami onkologicznymi, a mleczko pszczele obniża ilość cukru we krwi i przyspiesza odbudowę objętej martwicą tkanki serca¹³. Potwierdzają to badania na zwierzętach, u których przeprowadzono eksperymentalny zawał. Mleczko

⁵ Królowa gromadzi pozyskany od trutni materiał genetyczny i przechowuje go przez całe swoje życie, czyli nawet 5-6 lat. Jako jedyna z pszczelej rodziny dożywa takiego wieku. Dzieje się tak m.in. za sprawą pokarmu, jakim się żywi (jest nim mleczko pszczele).

⁶ C. Bojarczuk, Z. Chomińska i in., *Poradnik pszczelarski*, Warszawa 1974, s. 24–26.

⁷ Propolis nazywany jest również kitem pszczelim. Stanowią go przetworzone przez pszczoły żywiczno-balsamiczne substancje pochodzenia roślinnego. O jego antyseptycznych właściwościach wiedzieli już starożytni, o czym świadczy chociażby jego nazwa, która w dosłownym tłumaczeniu oznacza „w obronie / dla ochrony miasta”. Przez człowieka pozyskiwany jest poprzez zeskrobywanie go z ramek i ścian ula lub za pomocą specjalnych poławiaczy. W lecznictwie wykorzystywane są maści, czopki, opatrunki oraz nalewki propolisowe.

⁸ J. Muszyńska, *Grupy funkcyjne w rodzinie pszczelej*, „Pasięka” 2003, nr 3, b.p.

⁹ B. Kędzia, E. Hołderna-Kędzia, *Powstawanie, pozyskiwanie i skład chemiczny propolisu*, „Pasięka” 2016, nr 4, b.p.

¹⁰ Mleczko pszczele to substancja produkowana w gruczołach gardzielowych pszczół robotnic, którą karmione są młode larwy oraz królowa. Zawiera wiele wartości odżywczych oraz mikroelementów, a także kwas Y-aminomasłowy, ułatwiający przewodzenie impulsów nerwowych i korzystnie wpływający na korę mózgową.

¹¹ Pierzga to wymieszany z pszczelimi enzymami i zakonserwowany miodem pyłek kwiatowy.

¹² M. Morawski, *Poradnik pszczelarza*, Bielsko-Biała 2012, s. 184–191.

¹³ B. Kędzia, E. Hołderna-Kędzia, *Skład oraz właściwości biologiczne i lecznicze mleczka pszczelego*, „Pasięka” 2006, nr 4, b.p.; H. Makowiczowa, *Pszczele cuda*, Warszawa 1992, s. 46.

ułatwia również gojenie się innych tkanek – złamane kości królików, którym podawano ten specyfik, goiły się trzykrotnie szybciej niż tych z grupy kontrolnej¹⁴. Przytoczone wyżej ciekawostki naukowe, dotyczące zarówno życia pszczół, jak i leczniczych właściwości wytwarzanych przez nie produktów, ukazują jak silny ładunek edukacyjny niesie ze sobą apiturystyka. Nie stanowi on wszakże jedynej zalety tej niszowej gałęzi turystyki.

Apiturystyka może się przejawiać na wiele sposobów. W muzeach, skansenach oraz na ścieżkach dydaktycznych poświęconych pszczelarstwu odwiedzający poznają różne rodzaje uli, dawne i obecne narzędzia oraz zajęcia wykonywane przez bartników¹⁵ (później również pszczelarzy). Ciekawszą formę apiturystyki stanowi przyglądanie się pracy pszczół w przystosowanych do tego celu gospodarstwach pasiecznych. Niektóre z nich stwarzają możliwość wzięcia udziału w pokazach miodobrania oraz warsztatach wyrobu świeczek woskowych czy węży¹⁶ lub budowy uli. Zajęcia te są prowadzone najczęściej przez pasjonatów, będących właścicielami pasiek. O swej największej miłości, jaką są pszczoły, potrafią oni opowiadać w niezwykle zajmujący sposób, zarażając turystów nie tylko sympatią do tego ważnego gatunku owadów, ale także poszerzając ich wiedzę dotyczącą ekologii, biologii oraz medycyny naturalnej¹⁷.

O zdrowotnych właściwościach pszczelich produktów turysta może się również przekonać, odwiedzając niektóre sanatoria, salony piękności lub inne ośrodki, w których są oferowane zabiegi lecznicze i pielęgnacyjne, wykorzystujące produkty pszczelej pracy, takie jak miód, pyłek, mleczko pszczele oraz propolis. W całym wachlarzu oferowanych usług najpopularniejsze są oczyszczające z toksyn masaże miodowe oraz kąpiele z mleczkiem pszczelim, a także różnego rodzaju peelingi. Wielowymiarowość zjawiska apiturystyki powoduje, że może być ona realizowana przez różne grupy społeczne oraz wiekowe i każdy znajdzie w niej coś interesującego.

Korzeni apiturystyki możemy szukać już na przełomie XIX i XX w. Popularnością cieszyły się wtedy rolnicze i pszczelarskie wystawy, na które zjeżdżały rzesze pasjonatów pragnących poszerzyć swą wiedzę oraz zapoznać się z pojawiającymi się nowinkami agrotechnicznymi. Często odwiedzano także sławne osobistości pszczelarskiego świata, aby bezpośrednio od nich uczyć się pracy przy pszczołach. Jednym z najsłynniejszych pszczelarzy był związany ze śląskimi Karłowicami, żyjący na przełomie XIX i XX w. ksiądz Jan Dzierżon. Jest on nazywany „Kopernikiem ula” i „Ojcem współczesnego pszczelarstwa”. Opracował mechanizm ruchomej snozy, czyli wyciąganej z ula listewki, wokół której pszczoły budowały gniazdo. Wynalazek ten zrewolucjonizował dotychczasową pracę przy ulach oraz pozwolił na dokonanie kolejnego kroku milowego, jakim było skonstruowa-

¹⁴ B. Kędzia, E. Hołderna-Kędzia, *Skład oraz właściwości biologiczne...*

¹⁵ Bartnictwo to inaczej leśna hodowla pszczół, która odbywała się w naturalnych lub wydrążonych przez człowieka dziuplach, nazywanych barciami.

¹⁶ Węza to (najczęściej) woskowe płyty, które wytłoczone są w sześciokątny wzór tworzący zaczątki pszczelego plastra. Pszczoły nadbudowują owe zaczątki i wypełniają je miodem, pierzga lub przeznaczają dla czerwiu.

¹⁷ B. Woś, *Apiturystyka jako innowacyjna forma oferty turystycznej na terenach wiejskich*, <http://www.czasopisma.pan.pl/dlibra/publication/112377/edition/97643/content/apiturystyka-jako-innowacyjna-forma-oferty-turystycznej-na-terenach-wiejskich-br-apitourism-as-an-innovative-form-of-touristic-offer-on-rural-areas-barbara-wos> [dostęp: 15.07.2019].

nie ramki. Umożliwiła ona pozyskiwanie miodu w taki sposób, by pszczelarz nie musiał niszczyć gniazda i wyrządzać szkód wśród całej rodziny¹⁸. Dzierżon odkrył również zjawisko partenogenezy, a ponadto zajmował się badaniami zgnilca, który jest najcięższą chorobą dotykającą roje¹⁹.

Pod koniec XIX w. z inicjatywy Kazimierza Lewickiego pod Warszawą powstało pierwsze na ziemiach polskich muzeum pszczelarskie, które mimo iż funkcjonowało jedynie kilka lat, gościło w swych progach około 100 tys. osób²⁰. Było na tamte czasy niezwykle nowoczesną instytucją, która oprócz wystawy poświęconej historii polskiego pszczelarstwa oraz ekspozycji dotyczącej osiągnięć światowych miała w swych murach pokazać bibliotekę oraz warsztaty stolarsko-blacharskie. Obszar wokół budynków porastały miododajne rośliny. Całość dopełniały przeszklone ule, dzięki którym z łatwością można było obserwować życie pszczelej rodziny²¹. Samo muzeum wykształciło kilka tysięcy pszczelarzy i ogrodników, jednak najprawdopodobniej ze względu na trudności finansowe oraz konflikty personalne zostało zamknięte. Dalszy rozwój pszczelarstwa, a co za tym idzie również apiturystyki zahamowały oba konflikty światowe, spowodowany nimi kryzys gospodarczy oraz wyniszczenie kraju i ludności.

Kolejnym krokiem milowym dla apiturystyki były lata 50. i 60. XX w., kiedy to powstało kilka znaczących, prosperujących do dziś państwowych placówek muzealnych. Prezentują one najciekawsze i najbardziej wartościowe eksponaty z dziedziny pszczelarstwa i bartnictwa, jak chociażby tzw. kłodę odrzańską, stanowiącą najstarszy zabytek dokumentujący ślady hodowli pszczół na terenach polskich. Jest ona fragmentem barci, a badania przy użyciu metody C14 wskazują, że ma ponad 2 tys. lat. Dzisiaj można ją oglądać w powstałym w 1959 r. Muzeum im. Jana Dzierżona w Kluczborku²². Innym ważnym zabytkiem jest tzw. kłoda wiślańska, która pochodzi z XV w. Obecnie znajduje się w Swarzędzu, gdzie funkcjonuje skansen i muzeum pszczelarstwa, będące oddziałem Muzeum Narodowego Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie. Placówka ta prezentuje także zbiory ponad 230 uli, w tym uli figuralnych i architektonicznych, przedstawiających swym kształtem postaci świętych oraz ciekawe budowle, takie jak np. góralskie chaty, kościoły, ratusze czy pałace²³.

Swoistą eksplozję ruch apiturystyczny przeżył u progu XXI w. Nieco zmienił przy tym swą specyfikę, gdyż współcześnie do najpopularniejszych i najczęściej odwiedzanych miejsc należą prywatne gospodarstwa pasieczne, które oprócz sprzedaży miodów oferują również możliwość wzięcia udziału w pogadankach, warsztatach i pokazach oraz pozwalają na bezpieczne podglądanie wyteżonej pracy pszczół. Najczęściej są odwiedzane przez grupy przedszkolaków oraz młodzież szkolną. Wizyta w takim miejscu uzależniona jest od pory roku oraz pogody, ponieważ pszczoły można podglądać jedynie podczas

¹⁸ J. Baj, *Jan Dzierżon – śląski przyjaciel pszczół*, „Pasieka” 2006, nr 4, b.p.

¹⁹ *Ibidem*.

²⁰ E. Stawińska-Dahling, *Od barci do ula: początki pszczelarstwa na ziemiach polskich* [w:] K. Hejke, *Ostatni bartnicy Europy, których spotkałem*, Warszawa 2017, s. 33.

²¹ *Ibidem*.

²² <http://www.muzeum.kluczbork.pl/> [dostęp: 10.10.2018].

²³ R. Pasieczny, *Polskie miejsca mało znane*, Warszawa 2008, s. 83.

ciepłych wiosennych i letnich dni. Zwiedzający są wyposażeni w zapewniające im bezpieczeństwo ochronne kombinezony i kapelusze. Podczas obserwacji uczą się odróżniać charakterystyczne postaci królowej oraz trutni, dowiadują się, w jaki sposób i z czego jest budowane pszczele gniazdo, jak powstaje miód, jakie właściwości mają inne pochodzące z ula produkty, a także jak wygląda praca w roju, w którym każda pszczoła stanowi coś na kształt połączonego z innymi małego trybu, budującego tętniącą życiem ekologiczną fabrykę. Ładunek edukacyjny, jaki niesie ze sobą apiturystyka, jest niezwykle silny, ponieważ obejmuje wiele dziedzin, a przekazywane informacje są poparte obserwacjami i doświadczeniami, dzięki czemu mogą być lepiej przyswajane.

W otwartych na turystów pasiekach jest ukazywana także szczególna rola, jaką w ekosystemie odgrywają owady z rodziny Apis, bez których życie na Ziemi albo w ogóle przestałoby istnieć, albo zupełnie zmieniłoby swój charakter, ponieważ pszczoły zapylają aż 75% gatunków roślin spożywanych przez człowieka²⁴. Gdyby wyginęły, nie tylko bezpowrotnie utracilibyśmy większość flory, z którą współcześnie mamy styczność, ale również doszłoby do zaburzenia łańcucha pokarmowego, ponieważ wiele zwierząt straciłoby swoje pożywienie. Ten dydaktyczny aspekt apiturystyki jest w dzisiejszych czasach niezwykle ważny, gdyż współczesne pszczelarstwo boryka się z wieloma problemami, z których najważniejszym jest tzw. CCD (Colony Collapse Disorder), czyli masowe wymieranie pszczół, nazywane też zespołem destrukcyjnego załamania rodziny. Problem po raz pierwszy zaobserwowano w Stanach Zjednoczonych, gdzie w latach 2006–2007 wyginęło ponad 30% populacji tych owadów. Jeszcze gorzej działo się w Chinach, ponieważ niektóre regiony tego państwa zostały ich pozbawione niemal w 100%²⁵. W Polsce nie odnotowuje się aż tak ogromnych strat, jednak nie zmienia to faktu, że śmiertelność pszczół waha się tu od kilkunastu do nawet 28%²⁶. W takiej sytuacji niezwykle ważne jest przekazywanie (szczególnie młodym pokoleniom) wiedzy przyrodniczo-ekologicznej, naświetlanie problemu CCD oraz wskazywanie i propagowanie sposobów ochrony tych niezbędnych w ekosystemie owadów.

Walory ekologiczne, edukacyjne i zdrowotne nie są jedynymi powodami, dla których warto wspierać apiturystykę. Ważne jest także jej silne powiązanie z obszarami wiejskimi, a jej rozwój może pozytywnie wpłynąć na aktywizację zawodową tamtejszych grup społecznych, tym bardziej że w Polsce najwyższe bezrobocie jest właśnie na wsiach. Rozwój apiturystyki na obszarze kraju ma szczególne znaczenie również ze względu na fakt, że bartnictwo i pszczelarstwo stanowią mało znane, lecz niezwykle bogate dziedzictwo kulturowo-historyczne Polski. Leśnej hodowli pszczół sprzyjały niegdyś rozległe puszcze pełne starych drzew, w których można było dziać²⁷ barcie. Były one tworzone w grubych,

²⁴ B. Woś, *Apiturystyka jako innowacyjna forma oferty turystycznej...*

²⁵ *Pszczoły umierają milcząc*, „Pasieka” 2010, nr 6, b.p.

²⁶ W województwie kujawsko-pomorskim po zimie 2013/2014. *Spadek populacji pszczół. Przegląd czynników zagrażających owadom zapylającym i rolnictwu w Europie. Raport techniczny Laboratorium Badawczego Greenpeace*, styczeń 2013, s. 24.

²⁷ Określenie odnoszące się do drążenia w żyjącym drzewie dziupli, która następnie była zasiedlana pszczelą rodziną.

bo posiadających średnicę²⁸ około jednego metra, pniach i oznaczane specjalnymi znakami graficznymi, nazywanymi znamionami lub klejmami. Określały one przynależność danego pnia bartnego, stanowiąc pewnego rodzaju podpis, charakterystyczny dla danego posiadacza. Poruszanie się po pniach na znacznej czasem wysokości umożliwiało tzw. leziwo, czyli splot (najczęściej) konopnych lin. Bartnicy na przestrzeni wieków wykształcili własne prawa, które regulowały kwestie dziedziczenia i sprzedaży rojów, a także określały kary za kradzieże narzędzi bądź zniszczenie barci. Do naszych czasów zachowało się zaledwie kilka pomników prawa bartnego, sięgających XVI i XVII w.²⁹

Leśni pszczelarze posiadali również własne sądy oraz charakterystyczny język, który był niemal identyczny na obszarze od Łaby aż po rosyjską Baszkirię. Bartnictwo na ziemiach polskich kwitło aż do przełomu XVIII i XIX w., kiedy to leśna hodowla została zakazana przez zaborców³⁰. Stopniowo przekształciła się ona w przydomowe pasiecznictwo oraz pszczelarstwo, a ślady i pamięć po niej zaczął zacierać czas. O leśnej hodowli przypominają jedynie muzealne eksponaty oraz puszczańskie ostępy, w których można czasem spotkać dawne barcie lub charakterystyczne klejma, lecz i te powoli znikają z polskich krajobrazów.

W pędzącym w zawrotnym tempie, przepelnionym hałasem życia odpoczynek w zaciszu niewielkiej pasieki stanowi balsam dla ciała i duszy. Stwierdzenie to nie jest tylko pustym frazesem, gdyż badania potwierdzają, iż specyficzny mikroklimat pasieki oraz dźwięk wywołany nieustannym ruchem pracujących owadów wpływają kojąco zarówno na układ nerwowy, jak również oddechowy. Jest to szczególnie korzystne dla ludzi chorujących na alergię i astmę. W celu wykorzystania przesyconego żywicznymi i balsamicznymi aromatami powietrza pochodzącego z ula coraz częściej tworzone są tzw. apiinhalatoria, czyli niewielkie budowle, przypominające swym kształtem ogrodowe altany, do których napływa z uli lecznicze powietrze. Apiinhalatoria są popularne zwłaszcza w Austrii oraz na Ukrainie, a ceny za jedną noc w tym leczniczo-relaksacyjnym budyńeczku wahają się od kilkudziesięciu do 200 euro³¹.

Mimo potencjału, jaki ma w sobie apiturystyka, z jej oferty korzysta wciąż stosunkowo niewielka grupa ludzi. Rozwój tej niszowej gałęzi turystyki zdecydowanie hamuje niedostateczna reklama ofert apiturystycznych oraz niska świadomość społeczeństwa na temat korzyści, jakie można czerpać z odpoczynku przy brzęku zapracowanych pszczół. Oprócz prywatnych inicjatyw mających na celu przyciągnięcie potencjalnego klienta do danego gospodarstwa pasiecznego oraz stron internetowych placówek muzealnych nie

²⁸ Średnicę drzewa mierzy się na wysokości piersi dorosłego człowieka.

²⁹ Są to m.in. spisany w 1616 r. przez Stanisława Skrodzkiego *Porządek prawa bartnego wedle starożytnego zwyczaju, dawnych ustaw potocznych Spraw Bartnych, z porządka Bartników uchwalony y wydany*. Ważnym zbiorem praw jest także *Prawo Bartne, bartnikom należące, którzy według niego sprawować się i sądzić mają, jako się niżej opisze, do Starostwa Przasnyskiego przez Wielmożnego Imci Pana Krzysztofa Niszczyczyckiego: Przasnyskiego, Ciecchanowskiego Starostę etc. Pana Miłościwego postanowione in Anno Domini 1559*. Do interesujących pozycji możemy zaliczyć również *Akta obelnego prawa bartników Puszczy Kozienickiej*.

³⁰ *Bartnictwo i pszczelarstwo w Puszczy Kozienickiej od prawa obelnego po współczesność*, red. W. Adamski, K. Reczek, Kozienice 2010, s.18.

³¹ https://www.portalpszczelarski.pl/arttykul/1015/uloterapia_w_gorach.html [dostęp: 20.10.2018].

możemy mówić o żadnych zakrojonych na szerszą skalę działaniach marketingowych promujących apiturystykę. Interesującym pomysłem zwracającym na nią uwagę byłoby utworzenie Polskiego (lub regionalnych) Szlaku Apiturystycznego, scalającego najbardziej wartościowe instytucje i przedsięwzięcia związane z pszczelarstwem. Inną alternatywą jest zorganizowanie sieci gospodarstw apiturystycznych oraz certyfikowanie miejsc odznaczających się najciekawszą i najbardziej przemyślaną ofertą (podobnie jak robi się na Słowenii) poprzez nadawanie poszczególnym placówkom jednej, dwóch lub trzech złotych pszczół³². Przedsięwzięcia tego typu motywowałyby do udoskonalania oferty „api-usług”, a ponadto jasno wskazywałyby turystom najciekawsze atrakcje, chroniąc ich przed rozczarowaniem.

Charakter apiturystyki doskonale wpisuje się w prognozy dotyczące przemysłu turystycznego, kładące nacisk na rozwój zrównoważony. Wychodzi ona naprzeciw wzrostowi zainteresowania prozdrowotnymi formami wypoczynku, modzie i zapotrzebowaniu na ekologiczną żywność, a także tendencji do poszukiwania nowych przeżyć o dużych walorach edukacyjnych³³. We współczesnym świecie, w którym zasoby naturalne znikają w zaskakującym tempie, rozwój przyjaznych środowisku form turystyki jest koniecznością.

Ze względu na walory tej niszowej gałęzi turystycznej należy pielęgnować, reklamować i wspierać jej wszelkie przejawy, a przede wszystkim dbać o podnoszenie świadomości społeczeństwa na jej temat. Szczególną rolę może tu odegrać Polska, gdyż wciąż zamieszkuje ją wielu pasjonatów pszczelarstwa, którego korzeni na tych terenach możemy dopatrywać się w naprawdę zamierzchłych czasach.

Summary

Apitourism – What Links Bees and Fashion for Traveling

The article discusses the poorly described subject of apitourism, that is, tourism related to bee-keeping. It presents a brief history, benefits and the most common manifestations of apitourism. The article also mentions the forest beekeeping – honey harvesting – which was once extremely popular in Poland. Although it is an interesting topic, it is still little known and explored in the culture and history of this country.

Słowa kluczowe: apiturystyka, turystyka zrównoważona, pszczelarstwo, apiterapia
Keywords: apitourism, sustainable tourism, beekeeping, apitherapy

³² B. Woś, *Apiturystyka przez duże A*, „Pasięka” 2017, nr 1 s. 50.

³³ *Program rozwoju turystyki do 2020 roku*, opracowany przez Ministerstwo Sportu i Turystyki, Warszawa 2015, s. 35.