

## ELŻBIETA FLIS

ur. 1944; Niestachów



Miejsce i czas wydarzeń	Pszczela Wola, współczesność
Słowa kluczowe	Projekt Pszczelarstwo na Lubelszczyźnie. Nieopisana historia - Rzeczpospolita Pszczelarska, pierzga, medycyna tradycyjna

### Pierzga

Najwięcej pierzgi w plastrach jest w okresie maj-czerwiec. Ale trzeba byłoby te plastry zamrażać. W zeszłym roku miałam szesnaście kilo pierzgi. Dla rodziny sobie ją przygotowuję. Kiedy małżonek chorował, to pierzgę gwoździkiem łuskałam z plastrów albo przez maszynkę przekręcałam z miodem. Później ten wosk wypływał. W taki sposób trochę trudno było ją pozyskać. W tej chwili już jest doskonała maszyna do pozyskania pierzgi. Przyczyniłam się do jej skonstruowania. Na Litwie dotarłam do pewnych pszczelarzy. Pojechaliśmy tam i podpatrzyliśmy.

Naprawdę powinno się jeść pierzgę. Jest bardzo dobra i dla dzieci, i dla starszych. Pierzga przede wszystkim wzmacnia układ kostny i odpornościowy. Reguluje ciśnienie. Niby tyle jest tych badań, ale pierzgi nikt dokładnie nie zbadał. Przepisują, tworzą przypuszczenia, co by było gdyby...

Pszczola najlepiej sugeruje, co jest dobre. Kiedy karmicielki karmią młody larwy, do trzech dni prawie wszystkie larwy dostają mleczko. Po trzech dniach robotnice czy trudnie dostają pierzgę, czyli pokarm białkowy zmieszany z miodem. Jak jest świeży wziętek nektaru, czyli świeży miód, to zawsze są karmione świeżym miodem. Ale gdy pszczoły przynoszą pyłek (bo pierzga jest zakiszonym pyłkiem), to nigdy im nie dadzą świeżego pyłku, tylko zakiszoną pierzgę. W procesie fermentacji mlekowej powstają nowe substancje, które zwiększają jej wartość odżywczą. Dlatego pszczoły nigdy nie dadzą świeżego pyłku, tylko pierzgę. To świadczy o tym, jak ważny jest pszczeli instynkt.

Pierzgę mieszam z miodem. Jem ją co rano. Niektórzy, jeżeli nie mogą jeść miodu, to mają zamrożoną i po trochę sobie wyjmują i zjadają. Naprawdę warto ją jeść. To jest coś wspaniałego. Teraz się pilnuję. W zeszłym roku dwa razy się przewróciłam i szybko sobie myślałam: „Nie jadłam pierzgi, to się połamię” Pierzga jest kwaskowata, bo jest prosto z fermentacji mlekowej. Zakiszona. Córka, jak mieszkała w akademiku na studiach, to też trochę pierzgi brała. Ponieważ się pochwaliła, że jest z Pszczelaj

Woli. Jeżeli się człowiek źle czuje, boli go głowa (moja córka bardzo na to reaguje), to trzeba zjeść łyżeczkę pierzgi.

<b>Data i miejsce nagrania</b>	2016-06-28, Lublin
<b>Rozmawiał/a</b>	Piotr Lasota
<b>Transkrypcja</b>	Maria Buczkowska, Katarzyna Kuć-Czajkowska
<b>Redakcja</b>	Maria Buczkowska, Małgorzata Maciejewska
<b>Prawa</b>	Copyright © Ośrodek "Brama Grodzka - Teatr NN"