

## ELŻBIETA KOWALCZYK

ur. 1947; Kamienna Góra



Miejsce i czas wydarzeń	Klementowice, współczesność
Słowa kluczowe	Projekt "Pszczelarstwo na Lubelszczyźnie. Nieopisana historia - Rzeczpospolita Pszczelarska", właściwości miodu, pyłek, pierzga, właściwości pyłku i pierzgi, zalety pierzgi, zbieranie pierzgi

### Pierzga jest najlepszym suplementem diety

Pierzga to jest coś w rodzaju kiszonki, jaką robią pszczoły. Jak my kisimy kapustę i ogórki, tak [pszczoły] konserwują pyłek jako zapas na zimę dla przyszłych pokoleń. Świeży pyłek ubijają łebkami w komórkach i powlekają to warstewką miodu. Ze swoich gruczołów dodają jakichś substancji. Pierzga jest przyswajalna w stu procentach, tak jak świeży pyłek. Różnica fizykochemiczna jest taka, że pierzga ma nieco więcej witaminy K niż pyłek, dlatego ma coraz większe uznanie w społeczeństwie. Czyni cuda, naprawdę nie ma lepszego suplementu diety niż pierzga, niezależnie od tego, ile pieniędzy zapłacimy. W niej jest wszystko to, co potrzebuje nasz organizm. We wszystkich stanach wymagających rekonwalescencji i wszystkim, którzy chcieliby zadbać o swoją odporność, polecam nie szczepionki (bo jednak są elementem sporego ryzyka, niezależnie od tego, jak dużo dobrego zrobiły dla rodzaju ludzkiego), tylko pierzgę i produkty pszczele.

Ja nie [pobieram pierzgi], bo jest to bardzo pracochłonne i trzeba mieć specjalną maszynę do młócenia. Teraz to się robi mechanicznie. Mrozi się plastry z pierzgą, potem kroi na paski i puszcza do takiego jak gdyby młynka, który wytrzepuje tę pierzgę. [W innym razie] trzeba by było siedzieć i wyciągać słupek po słupku. Są koledzy, którzy to robią. Nie wypada źle mówić o niektórych rzeczach, ale ktoś musi mówić prawdę. Niestety, ja zawsze byłam osobą, która czy [na] spotkaniu w ministerstwie, czy [na] wykładzie zawsze albo zadawała kłopotliwe pytania, albo dementowała nieprawdziwe wypowiedzi. [Otóż] z pierzgą jest tak. Pszczoły usuwają pierzgę z ramek po dwóch sezonach. Ja im się nie dziwię, bo też byśmy nie jedli kapusty kiszonej ani ogórków [po] trzech [latach]. Natomiast jeśli pozyskujemy pierzgę, to niekoniecznie wiemy, z jakich plastrów. Więc bardzo się cieszę, jak produkty pszczele mają powodzenie. Ludzie płacą za to nieźle pieniądze. Kilo pierzgi kosztuje teraz chyba trzysta złotych. Oczywiście [pierzgi] nie trzeba dużo. [Wystarczy]

rozmieszać dziesięć deko na słoik miodu zero dziewięć. Łyżeczka dziennie rano i łyżeczka dziennie wieczorem zaspokajają nasze wszystkie potrzeby na mikroelementy i suplementy diety, za którymi gonimy i płacimy krocie, a tylko niektóre z nich (te z najwyższej półki) są dobre i mają przełożenie na nasze zdrowie.

<b>Data i miejsce nagrania</b>	2016-07-13, Klementowice
<b>Rozmawiał/a</b>	Piotr Lasota
<b>Transkrypcja</b>	Maria Buczkowska
<b>Redakcja</b>	Maria Buczkowska
<b>Prawa</b>	Copyright © Ośrodek "Brama Grodzka - Teatr NN"