

Dziedzictwo przyrodnicze i kulturowe jako wyraz głębokiej, wzajemnej więzi człowieka z naturą

albo

Wyznania miłości do wielkiego skarbu
dziedzictwa przyrodniczego i kulturowego



Siły natury stworzyły oblicze Ziemi i kształtują je do dziś. Ogromna liczba kombinacji najprzeróżniejszych czynników tworzy niezmierzone bogactwo siedlisk, a tym samym gatunków. Między wodą i pustynią, między lasem i łąką swój dom znajdują miliony mikroorganizmów, owadów, ryb, ptaków, ssaków (w tym ludzi), mchów, porostów, ziół, krzewów i drzew – tu znajdują schronienia, źródła pożywienia, a ludzie ciekawi świata także przestrzenie do odkrywania.

Przestrzenie do odkrywania w sensie doświadczania, uczenia się, wyrabiania w sobie szerszego spojrzenia, eksperymentów, pomysłów i projektów, nadawania nowych form, ich zmieniania i dopasowywania – ewolucja natury, kulturowa twórczość ludzkości. Granice.

Wyznaczanie granic, tworzenie i utrzymywanie bezpiecznych przestrzeni. Akceptowanie i uznawanie granic, ale też ich przekraczanie i poszerzanie horyzontów.

Nieograniczona wolność i wizje.

Wymiana ponad granicami. Wzajemne wzbogacanie.

Tutaj jeden plus jeden to zazwyczaj znacznie więcej niż dwa.

Ponowne odkrywanie wartości „dzikiego” miodu z lasu. Las jako pierwotne siedlisko pszczoły miodnej. Ludzie jako leśni pszczelarze, zwani bartnikami. Pradawny element kultury rzemieślniczej uznany za niematerialne dziedzictwo kulturowe Polski i Białorusi. Polscy leśnicy, pracownicy obszarów chronionych i pszczelarze nauczyli się bartnictwa na nowo w Baszkirii na Uralu. Od ludzi, którzy swoją wiedzę przekazują w swoich rodzinach z pokolenia na pokolenie, z ojca na syna, nieprzerwanie od ponad 500 lat. Ludzi, którzy do dziś wyruszają konno do lasu, do opatrzonych ich rodzinnymi znakami drzew, w których odkryli pszczele rodziny i opiekują się nimi, starając się przy tym zachować lub poprawić warunki bytowania pszczół i chronić je przed drapieżnikami – od dzięciołów i kun aż po niedźwiedzie.

Zbieranie roślin, ich kwiatów, liści, owoców, łodyg, korzeni, kłączy i nasion. Zapoznavanie się ze specyfiką różnych siedlisk o każdej porze roku oraz poznanie roślin, które je zamieszkują. Nauka rozpoznawania, jak reagują na zmieniające się warunki – zalewanie, suszę, słońce, cień, presję zwierząt, które się nimi odżywiają. Jak wpływa na nie zbiór umiarkowanie intensywny bądź częsty, zbiór części nadziemnych i podziemnych. Poznanie zagrożeń dla własnego zdrowia i bezpieczeństwa, wynikających z zanieczyszczeń lub składników samej rośliny. Poszukiwanie informacji sięgających aż do wczesnej historii ludzkości. Zrozumienie, jak odżywiali się nasi przodkowie. W jaki sposób przyrządzali części roślin, jak neutralizowali działanie ich szkodliwych składników? Czy stanowiły ich cały posiłek, jego wyrafinowany składnik, czy też były jedynie przyprawą lub dekoracją? A może tylko punktem wyjścia do procesów fermentacji, konserwacji lub dalszego przetwarzania? Pradawne dziedzictwo kulturowe, które bez dziedzictwa przyrodniczego byłoby bezwartościowe. Ich ścisłe, wzajemne powiązanie otwiera nowe światy. Łączą się one w nieoczekiwanych doznaniach smakowych.

Kosze i ceramika – pojemniki na rzeczy cenne. Naczynia jako przedmioty codziennego użytku. Wykonywane szybko i z tego, co było dostępne w najbliższym otoczeniu. Z łodyg, liści, pnączy, korzeni, tyka, kory i z drewnianych wiórów, z gliny i itu.

Dopracowywane, ulepszane, zdobione i doprowadzane do perfekcji z wprawą i dbałością o szczegóły. Zabawa i eksperymentowanie z materiałami. Elementy tożsamości kulturowej zaczerpnięte z natury i tworzone własnymi rękami. Zachowane w tradycjach i przekazywane z mistrza na ucznia. Cenne surowce, cenna wiedza, cenne umiejętności. Cenne jest również zaangażowanie w zachowanie tych skarbów oraz sposób, w jaki się je przekazuje dalej.

Tradycyjna sztuka plecionkarstwa została uznana za niematerialne dziedzictwo kulturowe m.in. w Polsce i Niemczech. Kierowana przez Paulinę Adamską i Łucję Cieślarską niewielka firma Serfenta była wielokrotnie wyróżniana na całym świecie za zachowanie i popularyzację tej sztuki w zrównoważony sposób.

Cieszę się, że w Centrum Edukacji Ekologicznej „Drei Eichen”, placówce stowarzyszenia Naturschutzpark Märkische Schweiz, w ramach jej działań edukacyjnych i ochroniarskich, mogę co i rusz kierować uwagę na wzajemne powiązania dziedzictwa przyrodniczego i kulturowego. Że dzięki seminariom i warsztatom przyczyniamy się zarówno do zachowania dawnej wiedzy, jak i do pobudzania ciekawości, rozpalać entuzjazmu oraz przekazywania tej wiedzy, umiejętności, sztuki, radości tworzenia i cierpliwości do eksperymentów. I że dzięki temu możemy prowadzić aktywne działania z naszymi partnerami z niemiecko-polskiej granicy oraz u nich.

Rozmawiałam z prelegentami oraz instruktorami prowadzącymi różne warsztaty i weekendowe seminaria. Zapytałam o ich pasje i poprosiłam o wskazówki.

- Co fascynuje cię w „twoim” tradycyjnym rzemiośle, że tak chętnie się nim zajmujesz i przekazujesz dalej wiedzę na jego temat?
- Co poleciłbyś komuś, kto chciałby dowiedzieć się na jego temat więcej i zająć się nim? Jaki kolejny krok mógłby wykonać?
- Czy jest jakieś niewielkie ćwiczenie, które chciałbyś polecić??

Ich odpowiedzi napełniają moje wstępne przemyślenia ich entuzjazmem.

Zaznaczone kolorowym tłem „ćwiczenia” zaczerpnęłam z własnych doświadczeń.

Zdjęcia są autorstwa mojego oraz uczestników warsztatów, podczas których powstały.

Drei Eichen, czerwiec 2026

Charlotte Bergmann





Pasja do bartnictwa:
Jacek Adamczewski i Andrzej Pazura.
Odpowiedzi na pytania udzielił mi Jacek.

Andrzej jest założycielem Stowarzyszenia „Europejska Pszczoła Leśna” (European Forest Bee Association, Verein Europäische Waldbienen e.V.). To on zorganizował prezentację na Międzynarodowych Targach Pszczelarskich „Apimondia” w Kopenhadze we wrześniu 2025 r.

jadamczewski@poczta.onet.pl
apazura@vp.pl



Co fascynuje cię w „twoim” tradycyjnym rzemiośle, że tak chętnie się nim zajmujesz i przekazujesz dalej wiedzę na jego temat?

Dla mnie fascynacja bartnictwem wynika z niezwyklej harmonii między człowiekiem a naturą, która przetrwała wieki w niemal niezmienionej formie. To rzemiosło współcześnie to nie produkcja miodu jak wielu sądzi, to głęboka lekcja ekologii i cierpliwości. Inspiruje mnie kultywowanie, podtrzymywanie tej dawnej leśnej profesji. Praca starymi ręcznie wykonanymi narzędziami, których nie kupi się dziś w sklepie. Sam proces tworzenia barci w rosnącym, żywym drzewie, nie zabijając go przy tym. Zapach drewna i żywicy, przebywanie w lesie, w naturze. Przekazuję tę wiedzę, bo wierzę, że w dobie technologii potrzebujemy takich „kotwic” – rzemiosł, które przypominają nam o szacunku dla środowiska i wartości pracy własnych rąk.

Co poleciłbyś komuś, kto chciałby dowiedzieć się na jego temat więcej i zająć się nim? Jaki kolejny krok mógłby wykonać?

Na początek polecam zgłębić trochę wiedzę teoretyczną, poszperać w Internecie i dostępnej literaturze. Potem udać się do miejsc, gdzie tradycja ta została odtworzona. Nic nie zastąpi widoku barci czy kłody bartnej na wysokości kilku metrów. Odwiedzić skanseny, muzea prezentujące bartnictwo. Wziąć udział w praktycznych warsztatach budowy kłody bartnej i wykonać ją od podstaw samemu. A potem tylko zawiesić, odpowiednio zwabić, poczekać na rój i cieszyć się widokiem latających pszczoł.

Do zbudowania kłody bartnej potrzebny ci będzie odcinek pnia drzewa o długości ok. 1,50–1,80 m i średnicy, jeśli to możliwe, przynajmniej 60–80 cm. Szkice z kształtem i wymiarami komory barci znajdziesz np. w broszurze poświęconej Stacji Bartniczej „Drei Eichen”, którą możesz pobrać również w języku polskim ze strony www.zeidlerei-maerkischeschweiz.de.

Komorę barci drąży się zaczynając około 20–30 cm od górnej krawędzi kłody. Otwór roboczy, pełniący później rolę otworu inspekcyjnego, ma około 1 m długości i 10 cm szerokości. W przypadku odcinka pnia o długości 1,50 m u dołu kłody pozostanie ci również 20–30 cm nienaruszonego drewna. Drewno izoluje, a tych 20–30 cm będzie stanowiło dobrą warstwę izolacyjną. Wnętrze komory ma kształt kropki i powinno mieć średnicę przynajmniej 25 do 35 cm.





Pasja do plecionkarstwa: Łucja i Paulina, szefowe firmy Serfenta z Cieszyna. Podczas warsztatów wspierała je jeszcze Kasia. Odpowiedzi na pytania udzieliła mi Paulina.

Stowarzyszenie Serfenta
43-400 Cieszyn
biuro@serfenta.pl
+48 507 933 191 - www.serfenta.pl



Co fascynuje cię w „twoim” tradycyjnym rzemiośle, że tak chętnie się nim zajmujesz i przekazujesz dalej wiedzę na jego temat?

Nasze rzemiosło, wyplatanie koszy, jest tak fascynujące! Jest zmysłowe, ma swój niepowtarzalny zapach, miękkość i plastyczność! Otwiera przed ludźmi tak wiele kreatywnych możliwości – to niekończąca się i przepiękna opowieść.

Dawniej wyplatanie koszy miało głównie bardzo praktyczne znaczenie. My, ludzie, wytwarzaliśmy je do codziennego użytku, do noszenia i przechowywania rzeczy – kosze musiały być solidne, trwałe lub wodoszczelne.

W dzisiejszych czasach nasze rzemiosło może służyć innym celom – nadajemy przedmiotom nową formę, ponieważ odczuwamy potrzebę bliskości z przyrodą i naturalnymi materiałami, ponieważ chcemy poczuć i rozwijać naszą wyobraźnię, kreatywność i poczucie więzi. Jak obie wiemy, uprawianie rękodzieła artystycznego łączy! Łączy ze sobą ludzi, daje nam poczucie, że osiągamy wspólne cele, a to jest naprawdę potężną siłą!

Ostatnim razem, gdy Serfenta odwiedziła ośrodek „Drei Eichen”, wyplataliśmy tam ze słomiane ule dla pszczół. To było tak piękne doświadczenie! Mogliśmy poczuć więź między nami – między ludźmi, którzy dobrze życzą tej planecie i żyjącym na niej stworzeniom i którzy wspólnie pracowali dla nich przez kilka dni.

Co poleciłbyś komuś, kto chciałby dowiedzieć się na jego temat więcej i zająć się nim? Jaki kolejny krok mógłby wykonać?

Wszystkim, którzy mają ochotę rozpocząć przygodę ze sztuką plecionkarską i chcieliby zająć się tkaniem z naturalnych materiałów, polecam wyjście na zewnątrz, na łono natury. Kontakt z naturą to najlepszy sposób początek, bo kiedy widzisz rośliny i rozpoznajesz ich właściwości – czy są miękkie i giętkie – wiesz już całkiem sporo! W naszym rzemiośle mówi się, że istnieje coś takiego jak „test nadgarstka” – jeśli gałązka da się owinąć wokół twojego nadgarstka, oznacza to, że nadaje się do wyplatania! Spróbuj! Podczas naszych warsztatów będziemy skręcać, zginać, wiązać i robić wiele innych rzeczy!

Jeśli zeбраłeś już jakieś doświadczenia w wyplataniu z materiałów roślinnych i chcesz poszerzyć swoją wiedzę, udział w warsztatach poświęconych wyplataniu koszy będzie oczywiście na początek świetnym posunięciem. Możesz na nich zaglądać przez ramię tym, którzy znają różne techniki, materiały i historie oraz potrafią je przekazać! Sprawdź, czy Serfenta znów zawita do ośrodka „Drei Eichen” :) Jeśli tak, zapisz się na warsztaty – zarazimy cię naszym własnym entuzjazmem i przekażemy ci naszą wiedzę na temat naszego ukochanego rzemiosła, jakim jest wyplatanie koszy! Tworzymy komercyjne rozwiązania na rzecz dziedzictwa kulturowego, zachowując przy tym tradycyjne wartości.

Jeśli masz ochotę, możesz wypróbować dwie podstawowe techniki. W okolicy z pewnością znajdziesz trawy lub pnącza. Zacznij i pocuj, na czym to polega. Aby uzyskać piękne, trwałe wyroby, części roślin są po zebraniu zwykle najpierw czyszczone, a potem pozbawiane kory, rozłupywane bądź przygotowywane w inny sposób. Później są suszone, a namacza się je ponownie przed samą obróbką. Na pewno znajdziesz warsztaty, książki i/lub filmy, które dostarczą ci nowych inspiracji.

Wyplataj bądź tkaj używając bardziej miękkiego i giętkiego materiału wewnątrz lub wokół „szkieletu” ze sztywniejszych części roślin. W ten sposób powstają wierzbowe miski lub plecionki z liści pałki wodnej.

Użyj miękkiego materiału, formuj z niego wałeczki, powrozy lub warkocze, a następnie zszyj je ze sobą włóknistym, mocnym materiałem. W ten sposób wyplataliśmy słomiane kosze – używając słomianych wałeczków, zszytych rattanem lub drewnianą taśmą.





Fascynacja wiedzą i umiejętnościami
naszych przodków – np. Dzikie delikatesy:
Gauthier Saillard
29481 Karwitz, Deutschland
info@zusammensammeln.de



Co fascynuje cię w „twoim” tradycyjnym rzemiośle, że tak chętnie się nim zajmujesz i przekazujesz dalej wiedzę na jego temat?

Inspiruje mnie to, że dzikorosnące rośliny jadalne mogą pomóc nam znów postrzegać przyrodę inaczej.

Gdy zacznie się postrzegać rośliny w naszym otoczeniu nie tylko jako „tło”, ale jako źródło pożywienia, jako wskaźniki pór roku, jako istoty żywe z własnymi cechami i historiami, relacja z otaczającym nas krajobrazem się zmienia – staje się on na powrót siedliskiem.

Fascynuje mnie fakt, że przez setki tysięcy lat – na długo przed rozwinięciem się rolnictwa – ludzie potrafili się wyżywić korzystając bezpośrednio z otaczającej ich przyrody. Umiejętność ta doprowadziła do powstania u ludzi silnej więzi ze środowiskiem, a także pewnej formy zaufania – poczucia, że jest się częścią otaczającej ich żywej całości, która niesie ich ze sobą i żywi.

Nie chodzi przy tym jedynie o „branie”, czyste drapieżnictwo, czy gromadzenie zdobyczy. Kto żyje z otaczającej go natury, często rozwija w sobie również potrzebę, by również inne żyjące w niej stworzenia mogły istnieć i rozwijać się dalej.

Bo jego własna przyszłość jest powiązana z ich przyszłością.

Myślę, że dziś niewielu już ludzi zna taki rodzaj więzi z naturą. W uprzemysłowionym świecie żywność często wydaje się pojęciem abstrakcyjnym i oderwanym od miejsc, z których pochodzi. Być może właśnie w tym leży po części przyczyna naszego obecnego ekologicznego kryzysu.

Poza tym uwielbiam tę mieszankę ruchu, smaków, historii, obserwacji i wspólnego doświadczania.

Zbieranie dzikorosnących roślin, a później wspólne ich gotowanie i jedzenie przyrządzonych potraw prowadzą często do powstania bardzo bezpośredniej i pięknej więzi z naturą.



**Co polecilibyś komuś, kto chciałby dowiedzieć się na jego temat więcej i zająć się nim?
Jaki kolejny krok mógłby wykonać?**

Najważniejszy, pierwszy krok: Zaczynj powoli. Nie próbuj od razu nauczyć się 100 roślin. Może zacznij po prostu od tego, że za każdym razem, gdy pójdziesz na spacer, spróbujesz w świadomy sposób dostrzec jedną roślinę.

Jak pachnie? Gdzie rośnie? Jak zmienia się w ciągu roku?

A potem wybierz jedną, bardzo łatwą do rozpoznania, jadalną roślinę i poznaj ją naprawdę dokładnie.

Proponuję ci to małe ćwiczenie: „Odkrywanie rośliny na nowo“

Wybierz sobie jakąś łatwą, dzikorosnącą roślinę, którą już na pewno znasz i o której wiesz, że jest jadalna.

Następnie zacznij z nią eksperymentować.

Spróbuj jej na surowo i zadaj sobie pytania:

- Co przypomina mi ten smak?
- Z czym ta roślina mogłaby się dobrze komponować?

Przetestuj różne możliwości wykorzystania:

- w sałatce,
- w zupie,
- z ryżem lub w daniu z woka,
- w kiszu lub omlecie,
- do podsmażenia na patelni,
- a może nawet do przyrządzenia na słodko.

Spróbuj poznać tą roślinę w różnych formach: na surowo, gotowaną, na słodko, na słońo, osobno lub w połączeniu z innymi składnikami.

Z czasem wyrobisz w sobie wyczucie jej smaku, jej właściwości i możliwych kombinacji.

Następnie zacznij to samo z kolejną rośliną.

Często z każdą nową rośliną coraz łatwiej jest dostrzegać, rozpoznawać i kreatywnie wykorzystywać dzikorosnące rośliny jadalne.





Fascynacja wiedzą i umiejętnościami naszych przodków – np. Ceramika z gliniastej ziemi, wypalana w wolnym ogniu:

Gauthier Saillard

29481 Karwitz, Deutschland

info@zusammensammeln.de



Co fascynuje cię w „twoim” tradycyjnym rzemiośle, że tak chętnie się nim zajmujesz i przekazujesz dalej wiedzę na jego temat?

W dzikiej ceramice ekscytuje mnie to, że ma ona swoje korzenie w głębinach historii ludzkości.

Od bardzo dawna ludzie wykorzystywali ziemię, po której stąpali, do tworzenia przedmiotów codziennego użytku.

Dla mnie rzemiosło to opowiada również o innej relacji człowieka z otaczającym go krajobrazem.

Kiedy dziś chodzimy po asfaltowych, betonowych lub po prostu utwardzonych drogach, często tracimy wycucie, jaki rodzaj gleby tak naprawdę znajduje się pod naszymi stopami. Ale gdy idziesz boso po mokrym terenie, szybko wyczuwasz różnice między glebą piaszczystą, ilastą a gliniastą.

Ludzie nauczyli się dostrzegać i wykorzystywać te różnice – najpierw być może w formie zabawy, później do wytwarzania narzędzi i naczyń.

Uważam za niesamowity fakt, że z niemal niczego – jedynie przy użyciu własnych rąk, zmysłu obserwacji i materiałów z otoczenia – można po prostu nazbierać ziemi, uformować z niej naczynia i wypalając je w ogniu stworzyć trwałą ceramikę.

I że potem można przynieść w niej wodę, zebrać do niej rośliny i przyrządzić w niej posiłek.

Według mnie jest to niezwykła interakcja krajobrazu, dostępnych w nim materiałów, ognia, żywności i ludzkiej kreatywności.

Co poleciłbyś komuś, kto chciałby dowiedzieć się na jego temat więcej i zająć się nim? Jaki kolejny krok mógłby wykonać?

Po prostu trzeba zacząć i pozbyć się strachu przed popełnieniem błędów.

Dzika ceramika funkcjonuje często na zasadzie prób i błędów. Nie każdy wyrób przetrwa wypalanie, ale i to stanowi też jej nierozdzielny element.

Najlepszym sposobem na start jest zwykle poszukanie gliny w otoczeniu i uformowanie z niej jakiegoś małego przedmiotu.

Jednocześnie warto być może wziąć udział w jakimś kursie lub spotkać się z ludźmi, którzy już mają w tym doświadczenie. Ja sam musiałem przeprowadzić niewiarygodną liczbę eksperymentów, aby w końcu zrozumieć, który rodzaj gleby się sprawdza, jak wolno coś musi schnąć, czy też jak wrażliwa może być ceramika podczas wypalania. Nie trzeba za każdym razem wymyślać wszystkiego od nowa. Często nawet drobne wskazówki lub praca w grupie pomogą rozwiązać wiele problemów.

Proponuję ci to małe ćwiczenie: „Testowanie gleby“

W deszczowy dzień lub po intensywnych opadach deszczu przejdź się po okolicy i poszukaj kałuż.

Z brzegu lub z dna kałuży zbierz trochę ziemi i spróbuj ją poczuć rozcierając między palcami.

Spróbuj uformować z niej małą kulkę lub nieskomplikowaną miseczkę.

Jeśli materiał podczas rolowania natychmiast się rozpada, prawdopodobnie zawiera on za mało gliny.

Jeśli pozostaje plastyczny, może się dobrze nadać do naszych celów.

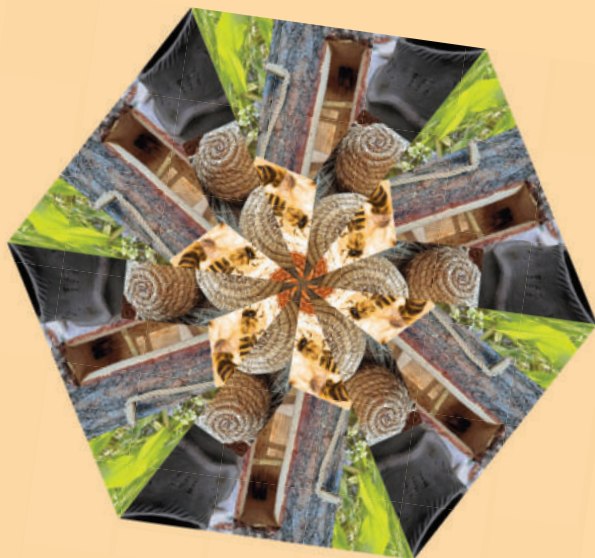
Pozwól testowanemu obiektowi powoli schnąć i obserwuj go:

- Czy powstają pęknięcia?
- Czy twardnieje?
- Czy kolor się zmienia?

To właśnie tak często budzi się zrozumienie istoty naturalnych materiałów.



W niemiecko-polskim projekcie „Młoda ciekawość chce wiedzieć więcej” mogliśmy chłonąć wiedzę różnych ekspertów uprawiających z pasją swoje rzemiosła i przekazywać ją dalej w formie następujących warsztatów: „Budowa kłód bartnych” z Jackiem i Andrzejem (październik '25 w Słońsku), „Dzika ceramika” z Gauthierem (styczeń '26 w ośrodku „Drei Eichen”), „Wyplatanie koszy ze słomy, rogożyny i wikliny” z Pauliną, Łucją i Kasią (luty '26 w ośrodku „Drei Eichen”) oraz „Dzikie delikatesy” z Gauthierem (czerwiec '26 w Słońsku). Niniejsza broszura przedstawia rzemiosła, w których dziedzictwo przyrodnicze i kulturowe ściśle się ze sobą spletają, oraz daje wskazówki, jak zacząć je uprawiać na własną rękę.



Wydawca:	Verein Naturschutzpark Märkische Schweiz e.V. Drei Eichen, Königstr. 62, 15377 Buckow
Tekst i skład:	dr n. przyr. Charlotte Bergmann
Tłumaczenie:	na język polski: Przemysław Szymoński
Tytuł oryginału::	Natur- und Kulturerbe als Ausdruck einer tiefen wechselseitigen Verbindung von Mensch und Natur

Projekt, którego rezultaty zostały zaprezentowane w niniejszej publikacji, został dofinansowany przez Ministerstwo Rolnictwa, Gospodarki Żywnościowej, Środowiska i Ochrony Konsumentów Kraju Związkowego Brandenburgia oraz przez UE z pomocą Funduszu Małych Projektów Euroregionu Pro Europa Viadrina w ramach programu Interreg.

6/2026