

МЕДОВЫЕ ТРОПЫ БЕЛАРУСИ: ОТ ДИКОГО БОРТНИЧЕСТВА ДО СОВРЕМЕННЫХ ПАСЕК

История пчеловодства на белорусских землях — многовековой путь от архаичного промысла по добыче меда диких пчел до высоко-технологичной аграрной отрасли и популярного вида агроэкотуризма. Данный путь не только демонстрирует эволюцию технологий, но и отражает глубокую культурную и экологическую связь белорусов с их природным наследием.

Бортничество (добыча меда диких лесных пчел из естественных или выдолбленных дупел — бортей) было одним из древнейших промыслов на территории современной Беларуси, широко распространенным вплоть до XVII–XVIII вв. Мед и воск были стратегическими товарами, экспортируемыми в Западную Европу. Они служили не только пищей, но и средством оплаты налогов, а также сырьем для производства свечей [1].

Причинами перехода от бортничества к содержанию пасек стали сокращение площади первобытных лесов и развитие сельского хозяйства. Дикое бортничество стало уступать место пасечному (колодному) пчеловодству. Постепенно происходило одомашнивание и метизация местной средневропейской лесной пчелы, более приспособленной к суровому климату, но менее продуктивной, чем южные породы.

Сегодня пасеки — высокотехнологичные предприятия, использующие рамочные ульи (системы Дадана-Блатта, Рута), центрифуги для откачки меда, системы контроля микроклимата и средства ветеринарного сопровождения. Возрождается также интерес к экологически чистым продуктам. Белорусский мед, особенно с разнотравья лугов и лесных угодий, ценится за свои уникальные свойства.

Ярким примером возрождения и сохранения этих традиций является деятельность агроусадьбы «Мир пчел» в Воложинском районе. Агроусадьба «Мир пчел» — синтез традиций и инноваций. Воложинский район с его богатыми лесными ресурсами и чистой экологией является идеальной площадкой для демонстрации «Медовой тропы». Агроусадьба имеет современные пасеки, в которых используются элементы исторического бортничества, например борти (об их устройстве рассказывается). Здесь проводятся мастер-классы по работе с рамками, откачке меда, изготовлению вошины. Гостям рассказывают о жизни пчелиной семьи и ее иерархии. Проводится дегустация разных сортов меда и других продуктов пчеловодства (перга, прополис, забрус). Мед используется в местной кухне [2].

«Медовая тропа» Беларуси — живой, непрерывный путь от древнего промысла, основанного на интуиции и уважении к лесу, до современной, наукоемкой и туристически привлекательной отрасли. Усадьбы, подобные тем, которые развиваются в Воложинском районе, являются не только хранителями традиций, но и инновационными центрами, делающими древнее ремесло актуальным и экономически устойчивым, позволяющими каждому гостю пройти по этой сладкой и познавательной тропе.

Источники

1. *Лапыш, В. Н.* Пчеловодство Беларуси: история и современность / В. Н. Лапыш // Пчеловодство. — 2015. — № 5. — С. 54–56.
2. Мир Пчел : [сайт]. — URL: <https://honeyworld.by> (дата обращения: 19.11.2025).

М. С. Евлаш
БГЭУ (Минск)

Научный руководитель — О. В. Ежель, канд. экон. наук, доцент

ИНВЕСТИЦИИ В ПЕРСОНАЛ: ВЛИЯНИЕ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ СИСТЕМЫ МАТЕРИАЛЬНОГО СТИМУЛИРОВАНИЯ НА КАЧЕСТВО ГОСТИНИЧНЫХ УСЛУГ

Современный гостиничный бизнес развивается в условиях высокой конкуренции, и одной из ключевых задач для отеля является обеспечение стабильного высокого качества обслуживания. Одним из наиболее эффективных способов его повышения является инвестирование в персонал, в том числе через совершенствование системы материального стимулирования [1].

Материальное стимулирование — совокупность денежных и неденежных выплат, направленных на повышение мотивации персонала к достижению определенных результатов. В гостиницах и ресторанах, где качество обслуживания напрямую зависит от компетентности и вовлеченности работников, грамотно построенная система стимулирования становится фактором, определяющим успех гостиницы.

Исследование показало, что инвестиции в персонал оказывают влияние на качество услуг. Имеются два способа осуществления этих инвестиций:

1) денежное материальное стимулирование:

- внедрение КРП и премий за качество обслуживания повышает заинтересованность персонала в результате труда. Когда работник