

Sezon na miody

Nie od wczoraj wiadomo, że wszystkie pszczoły są niezbędnym elementem ekosystemów i kluczem do zachowania bioróżnorodności środowiska. Pszczoły są także zapylaczami upraw, które dostarczają nam pokarmu, a miód powstaje z nektaru kwiatów. Jak to się dzieje?

Pszczoła zasysa nektar bezpośrednio do wola, zbierając około 14-15 mg słodkiej wydzieliny (część nektaru robotnica trawi, by mieć energię do lotu), a jeśli pożytek – uprawa jest dość blisko to nawet 40 mg. Po powrocie do ula pszczoła przekazuje zebrany nektar robotnicy ulowej, po czym odlatuje, by pracować dalej. Ta wymiana nektaru pomiędzy pszczołami nazywana jest trofalaksją. Ostatecznie przerabianiem nektaru na miód zajmuje się pszczoła pracująca w ulu. Wielokrotnie wysuwa i chowa języczek oblepiony nakropem (świeżym, przerabianym nektarem), tak aby mieszanina zgęstniała i odparowała woda. W trakcie tego procesu w wolu do roztworu dodawane są enzymy trawienne, które korzystnie wpływają później na nasze zdrowie. Następnie pszczoły składają krople miodu w komórkach plastra, gdzie woda dalej odparowuje i komórka jest zasklepiana, zasycha po to by odciąć dopływ powietrza. Miód jest higroskopijny co oznacza, że potrafi pochłaniać wodę z otoczenia. Bywają takie lata gdzie wilgotna pogoda powoduje, że wody w miodzie jest dużo i miód jest bardziej lejący. Zbieranie nektaru dla pszczoły to nie lada wyzwanie, ponieważ, abyśmy mogli kupić 1 kg miodu, pszczoły muszą odwiedzić nawet 4 miliony kwiatów. Jedna pszczoła zbiera nektar, który zamieni się w zaledwie 1/12 łyżeczki miodu.

Na rynku spotykamy różne rodzaje miodów. Skąd wiadomo jaki miód, kiedy można kupić? Oczywiście pszczelarz nie pyta każdej pszczoły z jakiego kwiatu zbierała nektar. Pszczelarz zna biologię pszczoły i wie, co i kiedy kwitnie w okolicy. Pszczoły miodne mają bardzo dużą wierność kwiatową co oznacza, że każda pszczoła „specjalizuje się” w zbieraniu nektaru z jednego gatunku roślin. Dzięki temu organizuje i przyspiesza pracę, bo dokładnie wie, co robić i gdzie szukać słodkiego nektaru. Jeżeli więc pszczelarz postawi pasiekę w pobliżu dużego skupiska kwitnących roślin jednego gatunku, to większość pszczół nauczy się pracować na danym, najlepiej nektarującym gatunku rośliny i będzie tam pracować aż do końca nektarowania. Część pszczół będzie też „obsługiwać” inne kwiaty, tak więc miód rzadko jest stworzony w 100% z jednego rodzaju nektaru.

Jeśli zależy nam na zakupie konkretnego rodzaju miodu, warto wiedzieć, kiedy pojawia się na rynku. W czerwcu można kupić miody rzepakowy, borówkowy, wielokwiatowy wiosenny i mniszkowy. W lipcu kupimy tegoroczny miód akacjowy, lipowy, malinowy i faceliowy. Przełom lipca i sierpnia to czas na miód gryczany, leśny, wielokwiatowy letni i fasolowy, natomiast od sierpnia do października można kupić świeży miód wrzosowy, nawłociowy i spadziowy.

Warto wspomnieć, że każda obróbka miodu np. przelewanie, mieszanie sprawia, że miód traci na wartości – olejki eteryczne się ulatniają, enzymy i witaminy rozkładają. Dobrze więc kupować miód blisko, bezpośrednio u pszczelarza – wtedy droga od ula do słoja jest najkrótsza, a najlepsze właściwości miodu zostają zachowane, a pracowitość pszczół doceniona.

Joanna Przeworska-Erazmus