

PASIEKI. Światowy Dzień Pszczół i pierwsze miodobranie

Od ula do słoika

20 maja obchodzimy Światowy Dzień Pszczół, ustanowiony przez ONZ. Ma on podkreślić znaczenie pszczoł dla pozyskiwania żywności i zwrócić uwagę na zagrożenia dla tych owadów. Szacuje się, że w Polsce praca pszczoł jest warta ponad 4 mld zł rocznie. Pozyskiwanie miodu to tylko część działalności tych owadów, zapylających krzewy i drzewa, m.in. owocowe. Koniec maja to czas na pierwsze miodobranie w pasiekach.

Celem pracy każdego pszczelarza jest zbiór miodu w określonych miesiącach, z zachowaniem odpowiednich procedur. Koniec maja lub początek czerwca, w zależności od warunków atmosferycznych, to czas na pierwsze miodobranie. Sygnałem informującym że już czas na zbiór miodu jest posyście miodu w plastrach.

Kiedy pszczoły nie ma

Ciepły, pogodny dzień to najlepsza pora na zbiór miodu. Najlepszym momentem jest chwila, w której pszczoły opuszczają ul, ponieważ ułatwia to przegląd ramek oraz zabezpiecza miód przed rabunkiem przez pszczoły z innych rodzin.

Nie rozjuszyć gospodarza

Aby sprawnie przystąpić do zbioru, należy zaopatrzyć się w odpowiedni sprzęt (m. in. podkurzacz, dłuto, rojnicę lub transportówkę do przenoszenia ramek z miodem, miotłkę do omiatania pszczoł oraz widelec do odsklepienia wosku z ramek). Pierwszym krokiem po otwarciu ula jest odymianie za pomocą podkurzacza. Powinniśmy jednak rozważyć dozować ilość dymu, ponieważ jego nadmiar może rozjuszyć pszczoły.

Ramki z dojrzałym miodem

Następną czynnością, którą musimy wykonać jest przegląd ramek. Wyjmujemy wyłącznie ramki z dojrzałym miodem. Plastry z miodem odbieramy z uli na kilka sposobów, najczęściej otrząsając i omiatając pszczoły z plastrów. Przy pomocy dłuta ostrożnie wyjmujemy ramkę z nadstawki. Nadstawkę umieszczamy w transportówce

i przenosimy do pomieszczenia zagospodarowanego do wykonania dalszych czynności.

Po udanym odebraniu plastrów ula, nie czekając aż miód ostygnie, zaczynamy odwirowywanie. Najczęściej stosowanym sposobem jest odsklepienie miodu przy użyciu odsklepiacza widelcowego. Po ułożeniu plastra na stelażu wanienki do odsklepiania, ścinamy zasklep,



przesuwając odsklepiacz tuż pod jego powierzchnią. Jego użycie umożliwia dokładne odsklepienie plastra w każdej części ramki.

Miód w wirówce

Po odsklepieniu, ramki umieszcza się w miodarce. Jest ona zbudowana z okrągłego bębna, wirnika do którego wkładamy ramki oraz napędu (ręczny lub elektryczny). Z wirujących ramek w wirniku, na ścianę bębna, dzięki sile odśrodkowej, spada miód, który spływa po niej na spód bębna i wydo-

staje się na zewnątrz otworem spustowym. Wyróżniamy trzy rodzaje miodarek – diagonalne, kasetowe i radialne.

Klarowanie w odstojnikach

Odwirowany miód, może zawierać w sobie drobne kawałki plastrów, zasklepów oraz pyłku kwiatowego. Tak naturalnie zanieczyszczony miód należy oczyścić (odcedzić), aby otrzymać wizualnie jednolity produkt. Mimo oczyszczenia, w miodzie znajdują się drobne zanieczyszczenia w postaci pyłku kwiatowego.

W takim przypadku, po odwirowaniu i przecedzeniu, poddaje się go dalszej obróbce – klarowaniu. Proces klarowania polega na umieszczeniu miodu w wysokich naczyniach (odstojnikach), które zostawiamy co najmniej na dwa dni, w czasie których pozostałe zanieczyszczenia wypłyną na powierzchnię.

Po sklarowaniu zlewamy wyłącznie całkowicie oczyszczony miód do naczyń służących do jego przechowywania. Zanieczyszczoną wierzchnią warstwę miodu zlewamy do oddzielnego naczynia. Możemy ją wykorzystać do karmienia pszczoł, w postaci syty (po rozpuszczeniu w wodzie w stosunku 1:1).

Pojemnik z mieszałem

Przed rozlaniem miodu do naczyń handlowych należy dokonać jego standaryzacji. Przy użyciu standaryzatora, czyli dużego pojemnika z mieszałem, mieszamy miód tej samej odmiany, na jednolitą masę. Pomieszczenia służące do przechowywania naczyń handlowych z miodem powinny być ciemne, chłodne i suche, a temperatura nie powinna przekraczać 18 °C.

Produkcja miodu nie jest skomplikowana, jednak wymaga wiedzy oraz dużego nakładu pracy. Poza poznanie technologii pozyskiwania miodu, pszczelarz powinien zadbać o zapasy żywieniowe oraz dobrą kondycję pszczoł.

Źródła: informacje uzyskane od pszczelarza z powiatu kłodzkiego Leszka Sajdaka, PAP, Nauka w Polsce

Janusz Redmerski DODR, PZDR Kłodzko