



FUNDACJA
za górami za lasami

PROJEKT EKOLOGICZNY: „Pszczoły do sadów – program ochrony i promocji pszczelarstwa w gminie Mogielnica”

realizowany dzięki grantowi finansowanemu z Funduszu Naturalnej Energii.

Organizatorem konkursu jest Operator Gazociągów Przesyłowych GAZ-SYSTEM S.A.,

a Partnerem Konkursu jest Fundacja „Za górami, za lasami”.

Zespół Szkół Ogólnokształcących im. Jana Kilińskiego w Mogielnicy

Miód, to naturalny produkt spożywczy wytwarzany przez pszczoły z nektaru kwiatów lub spadzi.

Nektar wytwarzany jest przez nektarniki kwiatów. Zwabia on pszczoły i inne owady zapylające np. trzmiele, motyle, pluskwiaki, chrząszcze, muchówki swoją wonią oraz dużą zawartością cukru.

Spadz, to wydalina mszyc i czerwców. Owady te po pobraniu soku roślinnego przyswajają białko i inne substancje, natomiast cukry wydalają nie strawione. Ta słodka substancja zwabia pszczoły i mrówki, które zbierają go jako swój pokarm.

Pierzga, to pyłek z nektarem zmieszany z wydzieliną gruczołów ślinowych i enzymami.

Mleczko pszczele, to wydzielina gruczołów gardzielowych pszczół robotnic, służąca do karmienia larw pszczelich oraz matki pszczelej.

Pyłek kwiatowy jest zbierany przez robotnice z kwiatów roślin.

MIÓD – CUD NATURY

Przyroda obdarza nas miodami o różnych smakach, kolorach, zapachach, sposobie krystalizacji.

Odmiana miodu zależy od gatunku rośliny, z której pszczoły pobrały nektar. Tak więc wyróżniamy miody np.: rzepakowy, akacjowy, lipowy, wrzosowy, gryczany, mniszkowy, nawłociowy, lawendowy, tymiankowy, słonecznikowy, kolendrowy, wielokwiatowy wiosenny, wielokwiatowy letni.

Często zadajemy sobie pytanie, który miód jest najlepszy? Odpowiedź jest jedna – ten, który nam najlepiej smakuje.

Miód pszczeli jest najlepszym źródłem energii dla organizmu człowieka dzięki zawartości cukrów prostych (głównie glukozy i fruktozy) oraz wody i niewielkich ilości ważnych mikroelementów, enzymów, aminokwasów i witamin.

Każdy powinien rozpocząć dzień od wypicia choćby pół szklanki miodowej wody (do pół szklanki ciepłej wody nieprzekraczającej 40°C dodać łyżeczkę miodu i pozostawić roztwór na noc, tj. 10-12 godzin).

Miód od tysięcy lat znajduje szerokie zastosowanie w medycynie, przygotowywaniu potraw, konserwacji produktów, jako kosmetyk.

Miód ma wiele właściwości leczniczych, które zależą od roślin, z których pszczoły zbierały nektar. I tak:

- ✚ **miód gryczany** – zalecany jest w stanach wyczerpania organizmu, przy nerwicach, złamaniach kości
- ✚ **miód spadziowy** – wskazany jest przy leczeniu chorób układu oddechowego, cukrzycy, astmy, kataru
- ✚ **miód wielokwiatowy** – działa korzystnie przy alergiach, katarze siennym i trudno gojących się ranach
- ✚ **miód lipowy** – uspokaja, wspomaga leczenie grypy, zapalenia oskrzeli, łagodzi uporczywy kaszel
- ✚ **miód akacjowy** – wskazany przy nadkwasocie i innych zaburzeniach przewodu pokarmowego
- ✚ **miód wrzosowy** – zaleca się go przy leczeniu chorób pęcherza moczowego, nerek, prostaty
- ✚ **miód rzepakowy** – stosować w chorobach układu krążenia (miażdżyca, arytmia), wzmacnia serce

