

„Płynne złoto”

A wooden honey dipper is shown pouring a thick stream of golden honey into a clear glass jar. The background is a warm, orange-brown color, and the honey is the central focus of the image.

Powiatowa Stacja
Sanitarno – Epidemiologiczna
we Wrześni

Klaudia Zbieranek

„PŁYNNNE ZŁOTO” CZYLI MIÓD

Miód- słodki produkt spożywczy wytwarzany przez owady tj. **pszczoły**.

Miód może mieć konsystencję gęstego płynu lub stałą, a barwę od białej, poprzez jasnożółtą aż do brunatno-brązowej.

W zależności od surowca, jaki powstał miód, wyróżnia się miody:

- **nektarowe**,
- **spadziowe**,
- **mieszane** (nektarowo – spadziowe lub spadziowo – nektarowe).



„PŁYNNNE ZŁOTO” CZYLI MIÓD

Miód w postaci **płynnej** nosi nazwę **patoka**, w postaci **zestalonej** (skryształizowanej) **krupiec**.
Spożywa się także **miód plastrowy**.



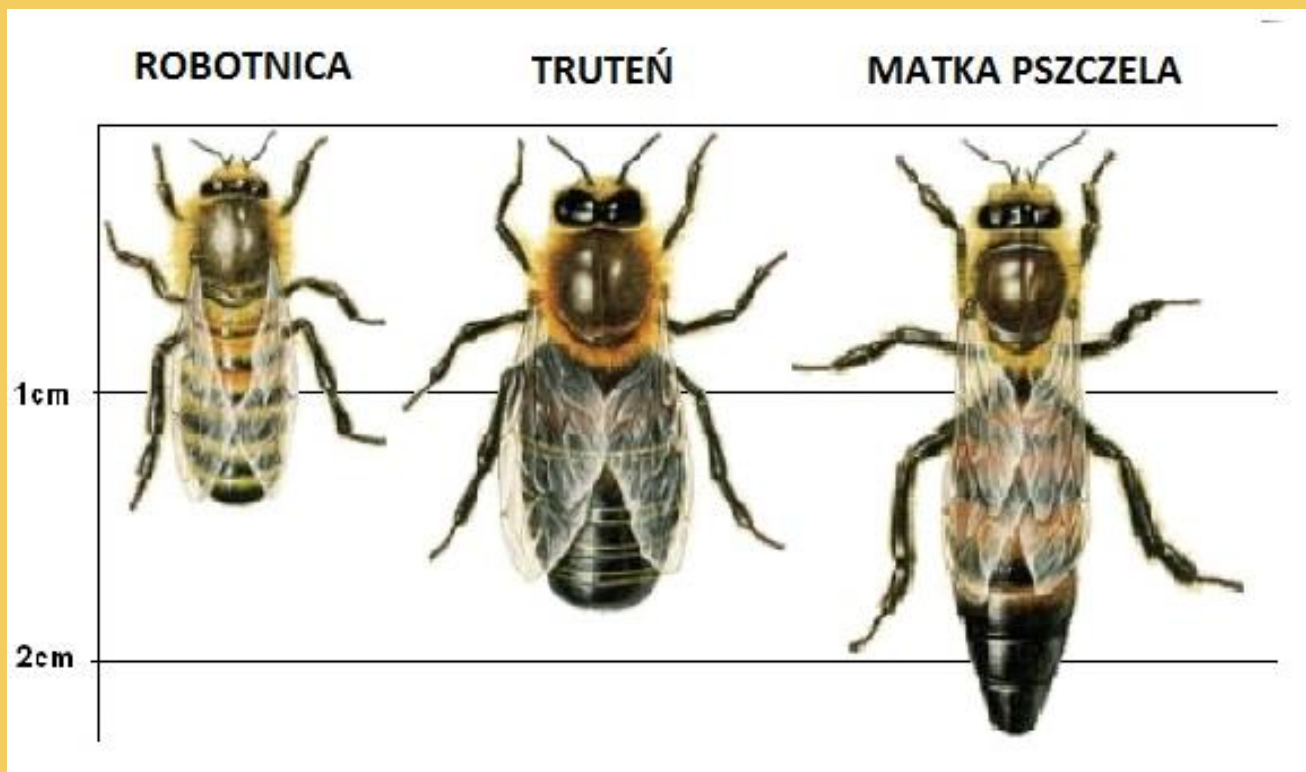
PSZCZOŁY

Pszczoly to bardzo pożyteczne owady. Zapylają kwiaty drzew i krzewów owocowych. Pszczoly z nektaru kwiatów lub ze spadzi produkują **miód**. Pszczoly produkują również **wosk**, który jest używany do wyrobu naturalnych świec.



PSZCZOŁY

Pszczoły żyją w rodzinach. Pszczelą rodzinę tworzy Królowa- Matka, pszczoły robotnice oraz trutnie.



JAK RATOWAĆ PSZCZOŁY?

Pszczoły to bardzo ważne ogniwo w naszym ekosystemie,
jednak co roku ich populacja maleje.
Co możemy zrobić?



Zasadź ogród przyjazny
dla pszczół



Adoptuj pszczołę,
dotuj organizacje
propszczelarskie



Dziel się informacjami
o tym, jak ważne dla
ekosystemu są pszczoły



Załącz pasiekę
pszczół miodnych



**Kupuj regionalne
produkty miodowe,**
wspieraj lokalnych
pszczelarzy

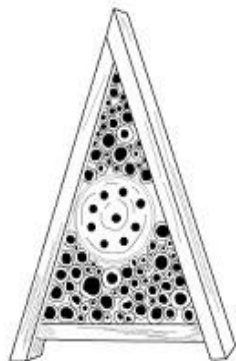
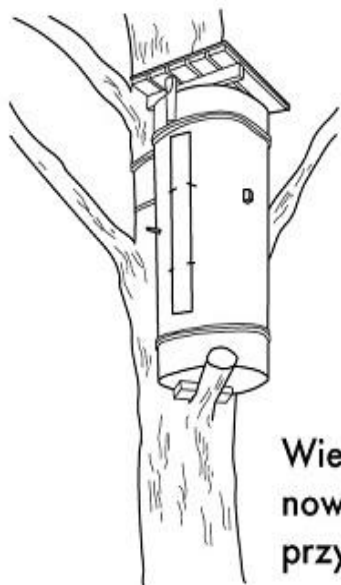


Nie wypalaj traw



W TROSCE O PSZCZOŁY

Ponad 90% zapyleń dokonywanych przez owady zawdzięczamy pszczołom, dlatego Lasy Państwowe od lat otaczają szczególną troską owady zapylające w ekosystemach leśnych. Co robimy?



Budujemy **hotele dla zapylaczy**, a także nieodpłatnie **udostępniamy lasy pszczelarzom**, gdzie mogą ustawiać pasieki.

Wieszamy **kłody bartne**, by stworzyć nowe miejsca do życia pszczoł, wykorzystując przy tym metody tradycyjnego bartnictwa.

Zakładamy **łąki kwietne**. Sadzimy **gatunki drzew i krzewów**, które zapewniają owadom pożytek.



CO TY
MOŻESZ
ZROBIĆ?

OGRANICZ
CHEMIĘ
STOSOWANĄ
W OGRODZIE

GODZINY
ZABIEGÓW
W OGRODZIE
DOSTOSUJ DO
AKTYWNOŚCI
OWADÓW

ZBUDUJ
HOTEL DLA
ZAPYLACZY

POSADŹ
PYŁKODAJNE
I NEKTARODAJNE
ROŚLINY

STWÓRZ
BEZPIECZNE
POIDEŁKO
DLA
OWADÓW

ZMNIJSZ
OBSZAR
KOSZONEGO
TRAWNIKA

ZAŁÓŹ
ŁAKĘ
KWIETNĄ



ULE

Pszczoły
mieszkają w
ulach.



Ule tworzą
pasiekę.



Pszczoły
gromadzą miód
w komórkach
plastrów.



PSZCZELARZ

Pszczelarz opiekuje się pasieką i wybiera miód. Pszczelarz ma **specjalny strój i narzędzia**:

- **kapelusz pszczelarski z siatką**- chroniący twarz przed użądleniami,
- **podkurzacz**- służący do odymiania pszczół, dzięki czemu pszczoły nie są agresywne.







zmiotka pszczelarska

omiatanie plastrów
i spędzanie pszczół z powalek



podkurzacz

odymianie rozdrażnionych
pszczół



drut nierdzewny

wtapianie węzy oraz walka
z chorobami pszczelimi



nóż lub widelec

odsklepianie wosku
z ramek pszczelich



dłuto z rozpierakiem

wykorzystywane do wielu
podstawowych czynności



sito do miodu

filtracja miodu po
zakończeniu miodobrania



miodarka

odwirowywanie ramek
z miodem



ramki i węża

miejsce do budowania
plastrów przez pszczoły



ule

całoroczny dom
dla owadów



transportówka

przewożenie ramek
lub rojów pszczelich



pojemniki na miód

wykorzystywane do wielu
podstawowych czynności



etykiety

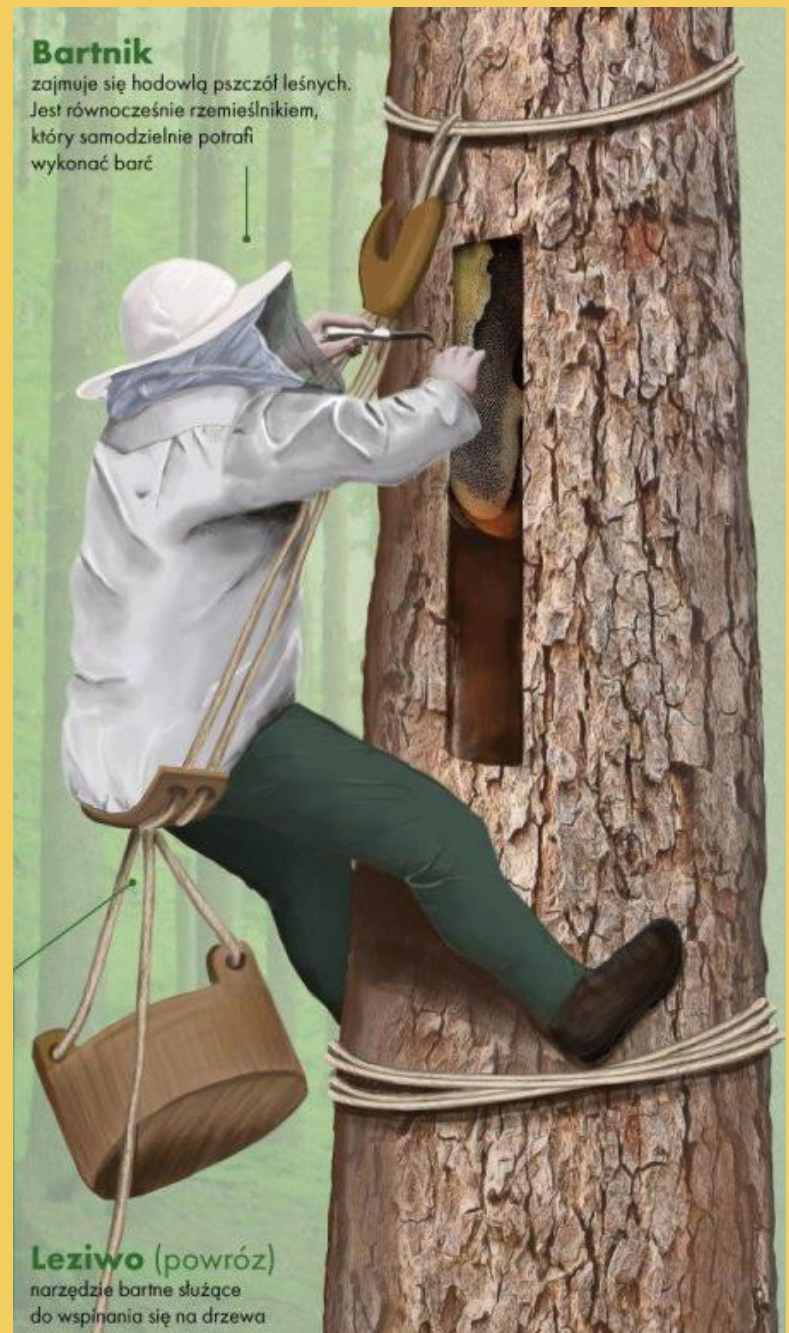
oznaczenie miodu
- data produkcji, gatunek

BARTNICTWO

Bartnictwo to powrót do starych praktyk i zwyczajów, które były znane już od średniowiecza.

Łączy w sobie troskę o dziko żyjące pszczoły oraz pielęgnowanie dawnej tradycji produkcji **miodu bartnego**.

Bartnictwo polega na chowie pszczoł w barciach na terenach leśnych.



Bartnik

zajmuje się hodowlą pszczoł leśnych. Jest równocześnie rzemieślnikiem, który samodzielnie potrafi wykonać barć

Leziwo (powróż)

narzędzie bartne służące do wspinania się na drzewa

HISTORIA BARTNICTWA

Początkowo człowiek hodował pszczoły w naturalnych dziuplach drzew, powstałych wskutek próchnienia lub też wykutych przez dzięcioły.

Dziupli naturalnych było znacznie mniej niż rojów, które człowiek zamierzał hodować, z czasem zaczęto wyrabiać sztuczne dziuple zwane **barciami**.

Wyrabianie barci zwykle wykonywano wiosną, po to by jej wnętrze nie zostało zalane przez żywicę.

Do jej wykonania bartnik używał **siekiery oraz dłuta**.



HISTORIA BARTNICTWA

Bartnik wspinając się na drzewo, pomagał sobie **specjalnymi sznurami**, plecionymi z łyka i konopii (leziwo).

Każdy bartnik na pniu drzewa umieszczał swój **indywidualny znak**, który nosił nazwę cechu, znamiona lub herbu.

Komora barci zabezpieczona była przed zwierzętami za pomocą **śniotu**, czyli kawałkiem drewna, deski, która zakrywała otwór dzielni, czyli przestrzeni w której swoje plastry budowały pszczoły.

Przed wpływem czynników atmosferycznych zabezpieczono barć przy użyciu osłony wykonanej z mchu, gałęzi, słomy lub siana, co tworzyło tzw. **ogacenie**.



Bartnictwo

Schemat barci



Przekrój podłużny



Pień drzewa

Kolek mocujący śniot do pnia

Plastry pszczele

Śniot deska osłaniająca dłuźnię

Oczkas kolek regulujący wielkość oka

Oko otwór wlotowy i wylotowy dla pszczół

Dłuźnia (zatwór) deska zatykająca otwór do barci

Kolek mocujący śniot do pnia

Dzienia wnętrze barci

Śnioty podtrzymujące plastry zaleszczenia

Kadłubek lipowy
do pobierania plastrów z miodem podczas kłeczby.

Leźlwo (powróż)
narzędzie bartne służące do wspinania się na drzewa.



Pięsznia (pieśnia)
Dłuto osadzone na długiej drewnianej rękojeści i zwykle długo, draży komorę.



Nóż
do odcinania plastrów miodu.

Narzędzia bartne



Barta (serka)
Siekierka, która służy do ściosania kory i obrysowania otworu bartnego.



Skobliczka
Używana do wygładzania wnętrza komory bartnej.



Świder
do wiercenia wylotów dla pszczół



Cieślca
Służy do powiększania komory bartnej oraz wygładzania jej wnętrza.

Barć

Pomieszczenie dla pszczół
w żywym drzewie
na wysokości 4-20 m,
powstałe w sposób naturalny
lub wykonane przez bartnika



Stawka

Kłoda, czyli odrębny pień
o dł. 1,5-2 m z dzielną w środku,
ustawiona na silnym drzewie
dowolnego gatunku



Stojak

Ścięta barć lub specjalnie
wydrążona kłoda ustawiona
w pozycji pionowej
na ziemi, na kawałkach
desek lub kamieniach



NEKTARODAJNE I PYŁKODAJNE DRZEWA I KRZEWY LEŚNE

Czeremcha
zwyczajna

Wierzba
biała

Olsza
czarna

Leszczyna
pospolita

Lipa
drobniolistna

Jodla
pospolita

Jarząb
pospolity

Klon
pospolity

Śliwa tarnina

Śliwa ałycza

Śliwa domowa

Dereń jadalny



NEKTARODAJNE I PYŁKODAJNE DRZEWA I KRZEWY LEŚNE

Facelia
błękitna



Dzika
róża



Mniszek
pospolity



Kocimiętka
właściwa



Szałwia
okrągłowa



Macierzanka
tymianek



Hyzop
lekarski



Wrzos
zwyczajny



JAK POWSTAJE MIÓD?

Aby uzyskać 1 łyżeczkę miodu, pszczoła musi odwiedzić ok. 6 000 kwiatów.

Jak powstaje miód?

1. Pszczoły zapylają kwiaty i pobierają nektar.
2. Pszczoły znoszą nektar do ula.
3. Pszczoły składają nektar do plastrów z wosku, a pszczoły robotnice przetwarzają go na miód.
4. Pszczelarz wyjmuje z ula wypełnione miodem plastry i wkłada plastry miodu do wirówki.
5. Odwirowany miód od razu nadaje się do spożycia.



RODZAJE MIODU

Rodzaj miodu zależy od tego, z jakich roślin pszczoły zbierały nektar. Kolor miodu zależy od nektaru.



RODZAJE MIODU

Miód
mniszkowy



Miód
gryczany



Miód
malinowy



Miód
lawendowy



Miód akacjowy



Miód
wielokwiatowy



Miód lipowy



Miód
wrzosowy



Dbajmy o pszczoły!

Kosztujmy miód!

Miód manuka
wysokie właściwości
antybakteryjne, poprawia
krążenie krwi

Miód koniczynowy
działa wykrztuśnie,
napotnie, przeciwzapalnie
i moczopędnie

Miód nawłociowy
wysoka aktywność
antybiotyczna

Miód nostrykowy
uspokajająco
i nasennie

Miód malinowy
przeziębienia, schorzenia
górných dróg oddechowych,
nieżyt żołądka, jelit

Miód faceliowy
przeziębienia
i nieżyt żołądka

Miód mniszkowy
choroby układu
pokarmowego

Miód lipowy
schorzenia
sercowo-naczyniowe

Miód spadziowy
przeziębienia
i poważniejsze choroby
np. zapalenie płuc

Miód gryczany
schorzenia układu
krążenia, szczególnie
na tle miażdżycowym

Miód rzepakowy
wpływa na poszerzenie
naczyń wieńcowych oraz
zapobiega nadciśnieniu

Miód wielokwiatowy
naturalny antybiotyk,
który hamuje rozwój
niepożądanych bakterii

Miód akacjowy
regeneracja
organizmu


Ministerstwo Zdrowia



PRODUKTY Z MIODU

Miód stosowany jest jako składnik:

- Lekarstw,
- Kosmetyków,
- Figurek z wosku,
- Plastrów na rany,
- Świec zapachowych,
- Past do polerowania karoserii,
- Środków do pielęgnacji ceramiki, mebli, tapicerki i odzieży skórzanej,



CO ZAWIERA MIÓD?

Pszczeli produkt zawiera:

- potas, fosfor, magnez, wapń, żelazo,
- kwas foliowy,
- przeciwutleniacze,
- wysoko wartościowe białko,
- aminokwasy,
- enzymy,
- hormony (acetylocholina)
- witaminy, przede wszystkim B1, B2, B3, B6, B12, PP, P, C, D, K i wiele innych.



Wszystkie te substancje (nawet w śladowych ilościach) **pozytywnie wpływają na organizm ludzki.**



ZALETY MIODU

- Przyspiesza gojenie ran,
- Redukuje swędzenie po ugryzieniu komarów,
- Pobudza do pracy mózg,
- Wzmacnia serce,
- Wzmacnia układ immunologiczny,
- Leczy wrzodu żołądka,
- Pomaga przy leczeniu kaszlu i bólu gardła,
- Pomaga poprawić wyniki sportowe i w nauce,
- Pomaga na przeziębienie i problemy z gardłem,
- Skraca czas regeneracji organizmu,
- Posiada właściwości antybakteryjne,
- Działa nasennie,
- Obniża ciśnienie tętnicze krwi,
- Miód jest zdrowszy i mniej kaloryczny niż cukier,



PAMIĘTAJ !!!

PAMIĘTAJ!

Aby miód nie stracił swoich właściwości przez wiele lat, trzeba się z nim odpowiednio obchodzić



Przechowuj w szczelnie zamkniętych słoikach



Chroń przed światłem



Zadbaj o odpowiednią temp. przechowywania



Nie rozpuszczaj we wrzątku



CIEKAWOSTKI

- Do najślawniejszych na świecie należą **miody tymiankowe**, pochodzące **ze wzgórz w Grecji**.
- **W Polsce** najczęściej kupowanym miodem jest **miód lipowy**,
- **Miód elficki** (miód Elvish z Turcji) to najdroższy miód na świecie- ok. 5-7 000 zł za 1 kg miodu,
- Osoby, które chorują **na cukrzyce** lub mają problemy **z nadwagą** powinni unikać miodu,
- Miód od dawna służył pielęgnacji urody,
- Miód w temperaturze **powyżej 50 °C** traci swoje właściwości,
- Zamknięty słoiczek przechowywany w chłodnym miejscu nie straci swych wartości nawet przez 23 lata,



*Światowy
Dzień Pszczół*

20 MAJA

