



Witam Was serdecznie.
Dzisiaj jest środa.
Kolejny majowy dzień,
a także Światowy Dzień Pszczół.

Wczoraj gościliśmy w świecie pszczoł.
Dzisiaj dowiemy się po co nam pszczoły,
co zagraża pszczołom,
jak im pomóc.

Mam dla Was też kilka ciekawostek o pszczołach i miodzie.

Zapraszam!



20 MAJA



**ŚWIATOWY DZIEŃ
PSZCZÓŁ**



Po co nam pszczoły?

- Produkcja jednej trzeciej żywności i 90 owoców na świecie zależy od zapylania przez owady, głównie przez pszczoły. Europejskie owady zapylające w ciągu roku wykonują pracę wartą ponad 20 miliardów złotych. Aż 84 roślin uprawnych jest od nich uzależnionych.
- Eksperci uważają, że 1/3 pożywienia, które spożywamy, zależy właśnie od pszczół. Wiele owoców, warzyw, ale i produktów z nich wytwarzanych, stosowanych na co dzień, jak chociażby bawełna czy oleje, jest efektem zapylania.
- Pszczoły mają wpływ nie tylko na ilość jedzenia, ale też na jego jakość. To dzięki nim owoce są słodsze i smaczniejsze, a uprawy żyźniejsze.
- Dzięki pszczołowatym możemy cieszyć się nie tylko jedzeniem, ale i śpiewem ptaków. Wiele z nich bowiem żywi się owocami zapylanymi przez owady. Dotyczy to również niektórych małych ssaków i innych roślinożernych zwierząt. Pszczoły mają więc gigantyczny wpływ na ekosystem.
- Dzięki pracy zapylaczy mamy tak dobry dostęp do bawełny i możemy cieszyć się stosunkowo niedrogimi ubraniami z naturalnych włókien, nie musząc decydować się na syntetyczne zamienniki.
- Także branża papiernicza sporo zawdzięcza pszczołom. Część papieru produkowana jest również m.in. z bawełny. Zeszyty, bloki, notesy, ryzy papieru do drukarek i kserokopiarek - pomyślmy o pszczołach, gdy sięgamy po nie w sklepie.
- To dzięki zapylaczom możemy cieszyć się rosnącymi na dziko, kolorowymi łąkami pełnymi kwiatów. Pszczoły odpowiadają za większość z nich. I sprawiają, że nasze codzienne życie może być tak kolorowe.



Co zagraża pszczołom?

Do najważniejszych zagrożeń zaliczyć należy:

- choroby pszczele, m.in. zgnilec amerykański, warroza, czerniawka spadziowa, biegunka
- brak dostępu do zróżnicowanego pokarmu
- szkodniki i wrogowie pszczół – barciel pszczeli, szerszenie, osy, ropuchy, ptaki
- rabunki – mogą być jedną z głównych przyczyn rozprzestrzeniania się w pasiece chorób pszczół. Aby je ograniczać należy m. In. przeprowadzać przeglądy w rodzinach, nie pozostawiać plastrów na pasieczysku nie podkarmiać pszczół w trakcie dnia
- chemizacja rolnictwa, stosowanie środków ochrony roślin
- zanieczyszczanie środowiska, głównie przez wypalanie traw
- wycinka drzew



Jak pomóc pszczołom?

- Uczyń swój balkon lub ogród przyjazny pszczołom, sadząc m.in. kwiaty takie jak: nagietki, dalie, lawendy i nachełki.
- Stworzyć środowisko przyjazne dla pszczół można nie tylko na balkonie czy w ogrodzie, ale także na parapecie w mieszkaniu!
- Zasiej w ogródku, na łące lub w doniczce na swoim balkonie takie kwiaty, które dają pszczołom nektar i pyłek.
- Zwiększaj szanse pszczołowatych na wychowanie potomstwa przez budowanie domków dla nich.
- Pozostawiaj w ogrodzie półdziki zakątek.
- Latem zadbaj o wodę dla pszczół, zostawiając ją w talerzyku
- Wiosną nie wypalaj traw, suchych łodyg i zeszłorocznych roślin.

Film na YouTube - Dbajmy o pszczoły - Życie pszczelej rodziny

https://www.youtube.com/watch?v=p_UgKxHpodM



Ciekawostki

- W jednym roju pszczelim żyje od 20 tys. do nawet 100 tys. pszczół.
- W ulu „rządzi” królowa – matka, jest ona większa od zwykłej pszczoły, żyje ok 3 – 5 lat. Tylko ona znosi jaja, z których rodzą się pszczoły. Jest władcą absolutnym – kontroluje wszystkie pszczoły w ulu za pomocą chemicznych sygnałów. Pszczoły nie rozpoznają koloru czerwonego
- Pszczoły muszą odwiedzić około 4 milionów kwiatów, aby zebrać nektar na 1 kg miodu.
- Aby wyprodukować 1 kg miodu pszczoła musi zebrać ok 3 kg nektaru.
- Podczas jednego "kursu" pszczoła odwiedza 50 - 100 kwiatków.
- Pszczoły porozumiewają się za pomocą tańców i wydawania dźwięków.
- Pszczoła posiada "zegar czasowy", który mówi jej o jakiej porze dnia roślina "mioduje".
- Przeciętna szybkość pszczoły to tylko 24 kilometry na godzinę.
- Najstarszą zachowaną w bursztynie pszczołą jest znaleziona w New Jersey robotnica, której wiek oceniono na około 80 mln. lat.
- Miód to tylko pokarm, dzięki któremu przetrwają jesień i zimę, w których trakcie nie są dostępne kwiaty i ich pyłki. Pszczoły to przy okazji jedyne owady, których produkty spożywane są przez ludzi.
- Dlaczego pszczoła bzyczy? Skrzydełka podczas lotu ruszają się w niebywałym tempie ok. 200 poruszeń na sekundę. Te szybkie uderzenia skrzydełkami powodują efekty dźwiękowe, które odbieramy jako bzyczenie.



Jak zimują pszczoły?

Pszczoły przez całą wiosnę i lato zbierają miód, który służy im za pokarm w okresie zimy. Po nastaniu chłódów cała rodzina pszczela wytwarza tak zwany kłęb – kulę powstałą z siedzących jedna na drugiej kilku warstw pszczół. W środku kłębu, gdzie jest najcieplej, znajduje się królowa, ogrzewana przez ciepło wytwarzane przez otaczające pszczoły. W okresie największych chłódów pozostające w kłębie pszczoły nie latają, a matka nie składa jaj. Dopiero z nadejściem cieplejszych wiosennych dni, pszczoły wylatują z ula w poszukiwaniu wody i pyłku. Czasami zdarza się, że nawet przez 5 miesięcy w roku pszczoły mogą przebywać w kłębie korzystając tylko ze zgromadzonych zapasów.



Dlaczego pszczoła żądli?

Pszczoła nie żądli bez przyczyny – reaguje na nagłe poruszenie się, bieganie w pobliżu pasieki, intensywne zapachy. W przypadku użądlenia należy żądło natychmiast zdrapać np. paznokciem, celem uniknięcia przedostania się większej ilości jadu (jad to bezbarwna wydzielina gruczołu jadowego pszczoły) do organizmu, gdyż mięśnie aparatu żądłowego wyrwanego z ciała pszczoły drgając pompują jad do ranki powstałej w wyniku użądlenia. Ujęcie aparatu żądłowego palcami spowoduje wtłoczenie całej zawartości jadu do ranki.



O MIODZIE SŁÓW KILKA

Miód – jeden z głównych produktów dostarczanych przez pszczoły, traktowany jest jako przysmak, a także jako domowy środek na wiele dolegliwości.



MIÓD WRZOSOWY

Miód jest brązoczerwony i ma galaretowatą konsystencję. Nie jest bardzo słodki, a nawet bywa lekko gorzkawy. Szybko się krystalizuje. Stosuje się go w leczeniu chorób układu moczowego, kamicy nerkowej, prostaty, zapaleniu jelit i biegunki. Znajduje zastosowanie również w leczeniu zapalenia gardła.



MIÓD FACELIOWY

Miód jest jasnożółty, a po krystalizacji jasnokremowy prawie biały. Ma delikatny, lekko kwaśny smak. Stosowany przy przeziębieniach i niezycie żołądka.



MIÓD SPADZIOWY

Miód ze spadzi iglastej jest ciemnobrązowo-zielonkawy. Ma żywiczny zapach. Wytwarzany jest nie z nektaru, lecz z zebranej z roślin (zarówno liściastych jak i iglastych) wydzieliny produkowanej przez mszycę i czerwcę. Miody spadziowe są bardziej gęste niż nektarowe. Działają antyseptycznie, przeciwzapalnie i wykrztuśnie, bakterioobójczo, wspomagają system odpornościowy człowieka. Stosowany jest przy chorobach dróg oddechowych, zapaleniach płuc, cukrzycy, astmie.



MIÓD RZEPAKOWY

Bardzo jasny słonkowo-biały, prawie bezbarwny miód, gęsty, szybko krystalizuje i przybiera smalcowatą konsystencję. Dobrze rozpuszcza się w wodzie. Ma łagodny smak i jest bardzo słodki. Bogaty w aminokwasy. Stosowany przy chorobach dróg żółciowych, układu pokarmowego, miażdżycy, wzmacnia mięsień sercowy, leczy niewydolność krążenia, obniża ciśnienie krwi.



MIÓD WIELOKWIATOWY

Najczęściej spotykany miód, którego smak i kolor zależny jest od nektaru z jakiego powstał. Od jasnożółtego po ciemnoherbacianny, ma łagodny smak. Jest lekkostrawny, dodaje energii, wzmacnia organizm i podnosi odporność. Stosowany przy przeziębieniach, alergiach, katarze siennym, chorobach serca.



MIÓD LIPOWY

To bardzo aromatyczny jasnożółty miód, zapach kwiatów lipy i lekko piekący smak. Działa uspokajająco, antystresowo, przeciwskurczowo, napotnie, wykrztuśnie i lekko nasennie. Stosowany przy bezsenności, kaszlu, objawach grypy, przewlekłych przeziębieniach.



MIÓD GRYCZANY

Ciemnobrązowy miód o intensywnym, ostrym smaku. Uzupełnia niedobory żelaza i magnezu w organizmie, działa odtruwająco. Stosowany przy zapaleniu nerek, nadciśnieniu, wzmacnia układ odpornościowy, przyspiesza gojenie ran i zrostanie kości, posiada właściwości antybiotyczne. Ze względu na silny aromat używany do wypieków i produkcji miodów pitnych.



MIÓD AKACJOWY

Miód jest jasnożółty, jest prawie przezroczysty. Ma delikatny, łagodny, nieco mdły smak i pachnie kwiatami robinii akacjowej. Bardzo wolno się krystalizuje. Zawiera dużo fruktozy i może zastępować cukier osobom chorym na cukrzycę. Polecany przy schorzeniach układu pokarmowego. Niezastąpiony przy nadkwaśności i wrzodach przewodu pokarmowego.

PRACA PLASTYCZNA

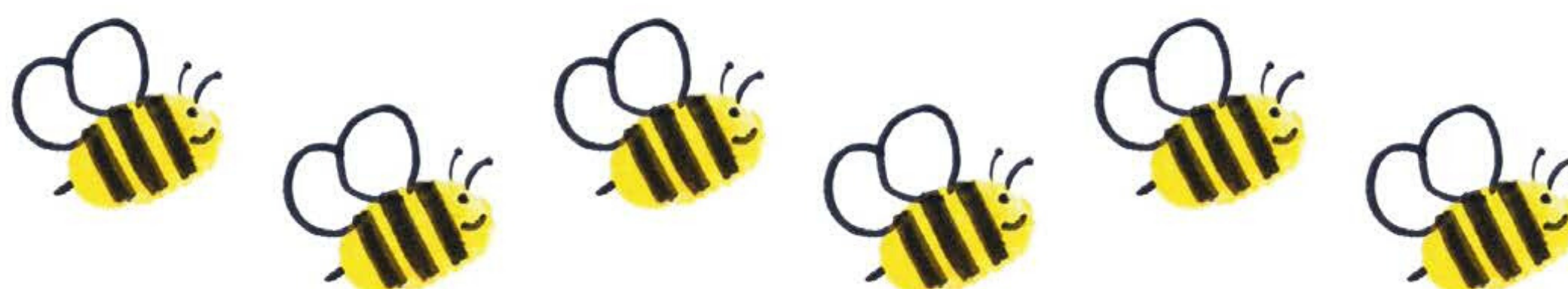
WWW.EKOKALENDARZ.PL

Stempelek z palca

Materiały:

papier, żółty tusz lub farba, czarny mazak lub cienkopis, opcjonalnie inne materiały plastyczne takie jak farby, kredki, papier kolorowy.

Zastanów się co ma przedstawiać twój obrazek: ul z pszczołami, pszczoły w sadzie czy na kwietnej łące, podniebny taniec pszczół? A może jeszcze coś innego? Następnie naszkicuj najważniejsze elementy. Weź żółty tusz lub farbę, jako stempelki wykorzystaj swoje palce. Odbij żółte palce na kartce. To będą pszczoły. Zrób ich od razu tyle ile ma być na pracy i pozostaw do wyschnięcia. Umyj ręce, a pracę pozostaw do wyschnięcia. Gdy pszczoły będą już suche, czarnym mazakiem lub cienkopisem narysuj im paski, skrzydełka, żądło, oczy i czułki. Dorysuj, domaluj lub doklej pozostałe elementy obrazka. Gotowe!



PRACA PLASTYCZNA



15 Super Cute Bee Crafts for Kids



MIODOWE ZBOŻOWE KULKI

SKŁADNIKI

- szklanka płatków owsianych
 - garść rodzynek
 - pół szklanki nasion
(słonecznik lub orzechy, sezam, dynia, mak, siemię itp. - może być mieszanka)
- 1/3 kostki roztopionego masła
 - otręby
 - miód
- wiórki kokosowe

Do miski nasyp płatki i rodzynki oraz nasiona. Wymieszaj i zalej gorącą wodą, zostaw pod przykryciem na około 10 - 15 minut. Masło roztop i wystudź. Jeśli przygotowujecie kulki w domowych warunkach, warto nasiona najpierw uprażyć na suchej patelni. Gdy płatki napęcznieją, dodaj masło i miód w takiej ilości, aby masa się połączyła i lekko kleiła w rękach. Jeśli okaże się zbyt kleista bądź wodnista, dodaj jeszcze nasiona i otręby. Obtaczaj w kokosie (najlepiej uprażonym).

Smacznego.



Zapraszam do obejrzenia filmów:

Z KAMERĄ WŚRÓD PSZCZÓŁ
część 1

<https://youtu.be/LMLSxZJTnE>

część 2

<https://youtu.be/PX8JKShqt9c>

część 3

<https://youtu.be/exknqkNNFGg>

Posłuchajcie piosenki:

<https://youtu.be/g92jyNnhEqo>

**Pozdrawiam Was serdecznie.
Życzę miłego dnia.**

**Zapraszam do kontaktu:
Dorota Bronowska**

d.bronowska@sp90.edu.gdansk.pl

