

Wykładowca: Waldemar Grzegorek

Pszczoły odgrywają kluczową rolę w ekosystemie, przede wszystkim poprzez zapylanie roślin. Dzięki temu możliwa jest produkcja owoców i nasion, co ma ogromne znaczenie dla rolnictwa i zachowania bioróżnorodności. Bez pszczół wiele gatunków roślin nie mogłoby się rozmnażać, a plony byłyby znacznie niższe. Uczni twierdzą, że bez pszczół ludzkość przeżyje około 4 lat. Pszczoły są niezbędne dla utrzymania równowagi w przyrodzie i produkcji żywności. Dzięki ich pracy możliwe jest zapylanie roślin uprawnych, co wpływa na jakość i ilość plonów. Produkty pszczele są cenione zarówno w kuchni, jak i w medycynie oraz kosmetyce.

Co pszczoły robią zimą?

Zimą pszczoły nie zapadają w sen zimowy. Zamiast tego tworzą kłęb zimowy – ciasno skupioną kulę w środku ula, aby utrzymać ciepło. Utrzymują temperaturę ok. 30°C wewnątrz kłębu, poruszając mięśniami skrzydeł (bez latania). Spożywają zapasy miodu zgromadzone latem – to ich jedyne źródło energii w tym okresie. Matka pszczela w zimie zwykle przestaje składać jaja. Nie opuszczają ula. Dzięki temu rodzina pszczela może przetrwać nawet bardzo mroźne zimy.

Rodzina pszczela składa się z trzech podstawowych grup:

- **Matka (królowa)** – odpowiada za składanie jaj. Może żyć nawet do 5 lat i składa do 2000 jaj dziennie.
- **Robotnice** – wykonują większość prac w ulu: zbierają nektar, pyłek, budują plastry, produkują wosk i czyszczą ul. Ich życie trwa od 20 do 60 dni.
- **Trutnie** – ich główną rolą jest zapłodnienie królowej. Po spełnieniu tej funkcji giną.

W Polsce spotykana pszczoła miodowa to **Kraińska (*Apis mellifera carnica*)** – spokojna, wydajna, dobrze przystosowana do polskiego klimatu. Pszczoły żyją w rodzinach pszczelich, które mogą liczyć od 20 tys. do 60 tys. Pszczoły mogą latać do 25 km, a w ciągu dnia odwiedzają nawet 100 kwiatów oraz potrafią rozpoznawać twarze ludzi. Aby otrzymać 1 kg miodu rodzina pszczół musi odwiedzić 4 miliony kwiatów.

Produkty pszczele i ich zastosowanie.

Pszczoły wytwarzają wiele cennych produktów, które mają zastosowanie w medycynie, kosmetyce i kuchni:

- **Miód** – źródło energii, witamin i minerałów, posiada właściwości odżywcze i zdrowotne.
- **Pyłek kwiatowy** – bogaty w białko, witaminy i mikroelementy.
- **Wosk** – stosowany w kosmetyce i produkcji świec.
- **Kit pszczeli (propolis)** – wykorzystywany w medycynie naturalnej, działa przeciwbakteryjnie.
- **Mleczko pszczele** – suplement diety, zawiera cenne składniki odżywcze.

Rodzaje miodów

- **Nektarowe:** miodowy, rzepakowy, akacjowy, faceliowy, lipowy.
- **Spadź:** liściasta i iglasta.
- **Miody pitne:** półtorak, dwójniak, trójniak, czwórniak.

Na zakończenie wykładu odbyła się degustacja miodów, serów oraz miodów pitnych, co stworzyło wyjątkową atmosferę. Spotkanie przebiegło w miłej i sympatycznej aurze, sprzyjającej rozmowom i wymianie doświadczeń.