

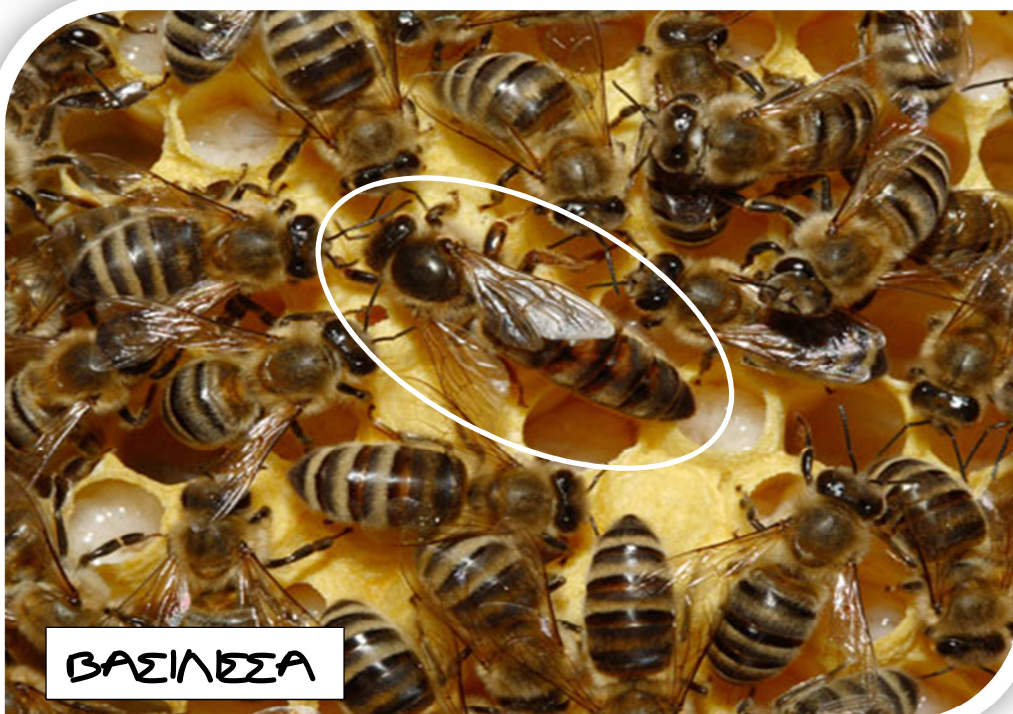
Πώς παράχεται το μέλι;



ΜΕΛΙΣΣΙΑ



ΚΥΨΕΛΗ



ΒΑΣΙΛΕΣΣΑ





ΚΕΝΤΡΙ

Η
ΒΑΣΙΛΙΣΣΑ



Η
ΕΡΓΑΤΡΙΑ

Ο
ΚΗΦΗΝΑΣ



Πώς παράγεται το μέλι;

Οι μέλισσες μιας κυψέλης, περνάνε από λουλούδι σε λουλούδι μαζεύοντας γύρη και νέκταρ πολλές φορές την ημέρα. Αν μία μέλισσα εργάτρια βρει τροφή σε μικρή απόσταση γύρω από την κυψέλη τότε επιστρέφει σε αυτήν και εκτελεί τον λεγόμενο «**κυκλικό χορό**» πάνω στην κάθετη επιφάνεια της κηρήθρας. Οι κινήσεις τις προσελκύουν και άλλες εργάτριες που συνωστίζονται γύρω της έχοντας αισθανθεί τη μυρωδιά του λουλουδιού με το νέκταρ του οποίου αυτή τράφηκε. Στη συνέχεια, οι διεγερμένες εργάτριες θα πετάζουν προς αναζήτηση αυτής της μυρωδιάς στη χειμερινή περιοχή και θα επιστρέψουν στην κυψέλη με την ίδια τροφή.

Αξίζει να αναφερθεί ότι οι μέλισσες αυτές μπορούν να πετάζουν σε ακτίνα 2 χλμ. και επισκέπτονται ημερησίως πάνω από 3 χιλιάδες λουλούδια και δέντρα. Όταν μαζέψουν αρκετό νέκταρ και γύρη και το φορτίο τους γίνει βαρύ επιστρέφουν στην κυψέλη τους, αποθηκεύουν την προμήθειά τους στα κελιά της κυψέλης και μεζάζουν ζανά και επαναλαμβάνουν την διαδικασία.

Στη συνέχεια άλλες μέλισσες δημιουργούν με τα φτερά τους ένα ρεύμα αέρα έτσι ώστε να εξατμίζεται το μεγαλύτερο μέρος του νερού που υπάρχει στο νέκταρ και το μέλι να γίνει συμπυκνωμένο. Τέλος, οι μέλισσες σφραγίζουν τα κελιά με ένα πολύ λεπτό στρώμα κερίου.

Όταν, σφραγιστούν τουλάχιστον τα 2/3 της κηρήθρας με κερί, ο μελισσοκόμος μπορεί να πάρει την κηρήθρα με το μέλι. Για να βγάλει το μέλι, πρέπει αρχικά να απολεπίσει την κηρήθρα, δηλαδή να αφαιρέσει το κερί από τα κελιά και στη συνέχεια να την τοποθετήσει σε ένα μελιτοεξαγωγέα που περιστρέφεται οπότε το μέλι βγαίνει από τα κελιά. Το μέλι μεζάζει μόνο φιλτράρισμα (απομακρύνονται κομματάκια κερίου, γύρης) για να συσκευασθεί σε βάζα και να πάει στα ράφια των καταστημάτων.

