

A UN PANAL DE RICA MIEL...



Colmenas en el campo

Desde la antigüedad la miel era un tesoro para endulzar, cuando aún no se conocía ni la caña de azúcar ni la remolacha. A veces cuando paseamos por el campo nos encontramos unas pequeñas casitas de madera elevadas del suelo, las colmenas, donde trabajan y viven diferentes tipos de abejas: las obreras, los zánganos y una reina. Cada una tiene una tarea concreta que realizar y el trabajo en equipo de todas y cada una de ellas es importante y esencial para el resto.

Las abejas adultas salen en busca de néctar, ayudando con ello a transportar el polen a más del 70% de las plantas que utilizamos los humanos como alimento. Al volver entregan el alimento a las obreras que lo transforman en su estómago, como si de un laboratorio se tratase, en la rica miel. Cuando saben que está lista, fabrican las celdillas hasta crear un panal donde la depositan. Para lograr una mayor evaporación agitan sus alas, produciendo un proceso de secado natural que hace que se consiga el punto exacto de humedad justa que se necesita para la miel.

Cuando se aseguran de que contiene la humedad adecuada tapan con una fina capa de cera cada una de las celdillas  para mantenerlas limpias y protegidas del aire como si fuera un almacén. ¡Y ya tienen la despensa repleta para las épocas de calor o frío extremo!



Tanto el color como el sabor de la miel depende de dónde han tomado las abejas su néctar: flores, brezo, encina...

La miel se utiliza como alimento para elaborar pastas, pasteles y helados. También tiene propiedades curativas: ayuda a proteger la garganta, a curar catarros y gripes, alivia incluso el dolor de quemaduras. Se utiliza en la elaboración de cremas en cosmética y como mascarilla para el pelo.

¿LO SABÍAS?

Para elaborar un kilo de miel una abeja debe volar de 40 a 100 km durante 20 días para cosechar el néctar de 560 flores...

¡Todo un milagro de la naturaleza!



Un

mostrando un panal.