

μελίαμα



Περιοδική έκδοση του Επιστημονικού Κέντρου Μελισσοθεραπείας www.ekem.org.gr

Τεύχος 12 - Άνοιξη - Καλοκαίρι 2010 Τιμή 3,00€

**ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ:
ΜΙΑ ΝΕΑ ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗ
ΚΑΙ ΘΕΡΑΠΕΙΑ**

**Η ΠΑΡΟΥΣΙΑ ΤΗΣ
ΜΕΛΙΣΣΑΣ ΣΤΟΝ
ΠΛΑΝΗΤΗ**

**ΠΩΣ ΚΑΤΑΛΑΒΑΙΝΟΥΝ
ΟΙ ΜΕΛΙΣΣΕΣ ΠΟΣΗ
ΓΥΡΗ ΕΧΟΥΝ
ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΕΙ**

ΠΛΕΧΤΑ ΚΕΡΙΑ

φυσικά προϊόντα μέλισσας

Api Pharm
aritherapy • μελισσοθεραπεία

φυσικά προϊόντα μέλισσας, ελεγμένα για την ποιότητά τους και την απουσία υπολειμμάτων φαρμάκων



μέλι ★ γύρη ★ βασιλικός πολτός ★ πρόπολη ★ μελίτη*

- Ελληνικό μέλι σε 8 χαρακτηριστικές ποικιλίες και άλλες 6 περιορισμένης συλλογής.
- Ελληνικός βασιλικός πολτός φρέσκος, **Βιολογικής γεωργίας**, και εισαγωγής ποιοτικά ελεγμένος.
- Ελληνική φρέσκια γύρη καθώς και αφυδατωμένη από 5 διαφορετικές φυτικές προελεύσεις.
- Πλήρης σειρά φυσικής πρόπολης, αλκοολικών και γλυκολικών διαλυμάτων.
- ***μελίτη:** Μίγματα μελισσοκομικών προϊόντων με φυτικά εκχυλίσματα σε 6 συνδυασμούς.

meli
terra

εμπνευσμένοι από την ελληνική παράδοση και αφοσιωμένοι στην φυσική διατροφή

BIO
λιακάδα



άλειμμα μελιού ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

με αναποφλεϊώτο ταχίνι & ξηρούς καρπούς
με ταχίνι, ξηρούς καρπούς και κακάο



pasteli
παστελάκι
μου

μέλι πορτοκαλιάς, σουσάμι.
μέλι ανθέων, σουσάμι, αμύγδαλα, σταφίδες, λιναρόσπορος.
μέλι ερείκης, σουσάμι και αμύγδαλα.
μέλι ελάτου Βυτίνας, σουσάμι, σύκα και δαμάσκηνα.

4	EDITORIAL
6	ΤΑ ΝΕΑ ΤΗΣ ΜΕΛΙΣΣΟΘΕΡΑΠΕΙΑΣ
14	ΠΕΡΓΑΜΗΝΗ Μελισσοκομία με Αντίγραφα Αρχαίων Κυψελών - Πρώτα Συμπεράσματα Γιώργος Μαυροφρύδης
16	ΑΡΘΡΟ Αλλεργίες - Καθ. Roch Domerego
17	ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΝΕΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ALLERMIN
18	ΑΡΘΡΟ Η Παρουσία της Μέλισσας στον Πλανήτη
20	Η ΜΕΛΙΣΣΑ ΣΤΗΝ ΤΕΧΝΗ Πλεκτά Κεριά, Έργα Τέχνης με Παράδοση - Ιωάννης Θεμ. Αναγνωστόπουλος
23	PUBLIC AM HEALTH Πράσινη Προπόλη - Μανώλης Μυλωνάκης
26	ARITHERAPY COURSE Πρόελευση APILARNIL & Χαρακτηριστικά Γύρης
32	ΑΡΘΡΟ Πως Γνωρίζουν οι Μέλισσες Πόση Γύρη Έχουν Αποθηκεύσει
34	ΒΙΒΛΙΟΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ Θαύματα Χλωρά
38	ΓΥΡΙΖΟΝΤΑΣ ΤΗΝ ΚΟΥΤΑΛΑ Χούμελη - Σταμναγκάθι Σαλάτα με Νιφάδες Γραβιέρας

Στις δύσκολες και παραγμένες για την κοινωνία μας μέρες που ζούμε και πιθανότατα με ακόμη χειρότερες προ των πυλών, δεν είναι εύκολο να συγκεντρώσει κανείς τη σκέψη του για τη δημιουργία του editorial που απαιτεί η έκδοση. Αντί editorial λοιπόν



παραθέτουμε μία αγαπημένη φωτογραφία, το "φιλί της μέλισσας". Σαν κοινωνία δεν εμπνευστήκαμε ως τώρα από τη μέλισσα και την υποδειγματική της κοινωνική οργάνωση. Αν το είχαμε κάνει, σίγουρα δε θα βρισκόμασταν εδώ. Το "φιλί της μέλισσας", η στιγμή της παράδοσης της σταγόνας του νέκταρος από τη συλλέκτρια στις εργάτριες που θα φροντίσουν για την επεξεργασία και τη σωστή της αποθήκευση, είναι μια εικόνα συνεργασίας. Η μέλισσα, με τη σοφία της φύσης, μας λέει "συνεργαστείτε". Να θυμόμαστε βέβαια ότι η μέλισσα, πάλι μέσα από τη σοφία της φύσης, ξέρει και πώς να διαχειριστεί τους "κηφήνες" όταν αυτό κριθεί απαραίτητο. Συνεργασία, δικαιοσύνη, ισορροπία. Το πήραμε το μήνυμα?

Για το ΕΚΕΜ
Δ.Α. Σελιανάκης
Πρόεδρος ΔΣ

μελίαμα

ΤΕΥΧΟΣ 12
ΑΝΟΙΞΗ - ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ 2010

ΕΚΔΟΤΗΣ
ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΜΕΛΙΣΣΟΘΕΡΑΠΕΙΑΣ
Χρύσων 7, Αχαρνάι
τηλ. 210 2465021

ΣΥΝΕΡΓΑΤΕΣ ΠΕΡΙΟΔΙΚΟΥ

(κατ' αλφαβητική σειρά)
Δαβιάς Ορέστης, βιολόγος - συγγραφέας
Δημητριάδης Κώστας, φαρμακοποιός
Ζουμπανέας Βαγγέλης, διαιτολόγος - διατροφολόγος
Dr Liena Hernandez Orizondo
Κωσταρά Χριστίνα, κλινική διατροφολόγος - διαιτολόγος
Dr Λαμπρόπουλος Αθανάσιος, καθηγητής επιστήμης τροφίμων και διατροφής
Μαυροφρύδης Γιώργος, αρχαιολόγος, μελισσοκόμος
Μπουκουβάλας Χρήστος, θεραπευτής - βελονιστής
Μυλωνά Μυρτώ - Μαρία, διατροφολόγος
Μυλωνάς Νίκος, γεωπόνος
Παπαϊωάννου Γιώργος, φαρμακοποιός
Παραπαρέκη Μαρία, τεχνολόγος τροφίμων
Dr Παύλου Κωνσταντίνος, εργοφυσιολόγος, καθ. κλινικής διατροφής, υπεύθυνος τμήματος αθλητικής διατροφής
ΕΚΑΕ, provost/dean of faculty of the Hellenic - American University
Dr Domerego Roch, βιολόγος, αντιπρόεδρος της Arimondia Apitherapy standing committee
Σελιανάκης Δημήτρης, ειδικός μελισσολόγος
Dr Stangaciu Stefan, MD - apitherapist
Τζαλοκώστας Αναστάσιος, γεωπόνος
Τσούγκου Χριστίνα, φαρμακοποιός
Τσούτσος Βασίλης, ιατρός πνευμονολόγος, ομοιοπαθητικός
Υφαντίδης Μιχαήλ, καθηγητής μελισσοκομίας στη γεωπονική σχολή του ΑΠΘ
Dr Χήνου Ιωάννα, φαρμακευτικό τμήμα Παν/μιου Αθηνών, τομέας φαρμακογνωσίας - χημείας φυσικών προϊόντων

Οι απόψεις που εκφράζονται από τους συγγραφείς των άρθρων δεν ταυτίζονται απαραίτητως με τις θέσεις του Ε.Κ.Ε.Μ.

rhinoPHASE®

syrup, capsules

Υποστηρίζει την θεραπεία από
Ιώσεις και λοιμώξεις
(αμυγδαλίτιδα, λαρυγγίτιδα, ιγμορίτιδα
φαρυγγίτιδα & ωτίτιδα.)



ΣΕ ΕΠΙΛΕΓΜΕΝΑ ΦΑΡΜΑΚΕΙΑ



Προϊόντα που συνδυάζουν, σύμφωνα με
ένα αυστηρό επιστημονικό πρωτόκολλο,
τις αρετές των προϊόντων της μέλισσας
και των αιθέριων ελαίων!



Api Pharm
apitherapy • μελισσοθεραπεία

Γ. Κονδύλη 16, Αγ. Ανάργυροι, Αττική.
τηλ 210 8547500 fax. 210 8547636
www.apipharm.gr

Μελισσοκομικό Συνέδριο στην Κρήτη

Στη φιλόξενη Κρήτη επιστήμονες από 24 διαφορετικές χώρες συγκεντρώθηκαν και συζήτησαν τα αποτελέσματα των ερευνών τους για τα προϊόντα της μέλισσας. Το Παγκόσμιο αυτό Συνέδριο, που έγινε υπό την αιγίδα και υποστήριξη των

- Arimondia
- Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων
- Επιτροπή Ερευνών του Αριστοτέλειου Πανεπιστημίου
- International Honey Commission, International Bee Research Association (IBRA)

κράτησε αμείωτο το ενδιαφέρον των επιστημόνων από 6 έως 10 Απριλίου. Αναπτύχθηκαν θέματα σχετικά με τα χαρακτηριστικά και τις ιδιότητες των μελών που παράγονται από τα δάση όπως είναι τα πευκόμελο, το μέλι ελάτης, καστανιάς, βαλανιδιάς, κωνοφόρων και άλλα. Τα αποτελέσματα των ερευνών έδειξαν ότι τα μέλια αυτά έχουν υψηλή αντιβακτηριακή, αντιοξειδωτική και προβιοτική δράση και είναι ιδιαίτερα χρήσιμα για τη χώρα μας, εφόσον το 70% της ετήσιας παραγωγής μας, προέρχεται από τα μέλια αυτά. Ανακοινώθηκαν επίσης και πλέον ευαίσθητοι μέθοδοι ανίχνευσης της νοθείας των προϊόντων της μέλισσας. Μεγάλο πρόβλημα σε αρκετές ευρωπαϊκές χώρες είναι η εισαγωγή μελιού και βασιλικού πολτού από Κίνα, Αργεντινή, Μεξικό και η διακίνησή τους σαν εγχώριο. Οι επιστήμονες αναζητούν εξειδικευμένες μεθόδους εντοπισμού της νοθείας αυτής και φαίνεται ότι το πρόβλημα θα αντιμετωπιστεί σύντομα. Ένα μεγάλο μέρος του Συνεδρίου αφιερώθηκε στη χρησιμότητα όλων των προϊόντων μέλισσας, του μελιού, της γύρης, του βασιλικού πολτού, της πρόπολης και του κεριού. Κλινικές μελέτες δείχνουν όλο και περισσότερο ότι τα προϊόντα της μέλισσας είναι χρήσιμα για τη διατροφή και τη υγεία του καταναλωτή.

Παράλληλα με το Συνέδριο των προϊόντων της μέλισσας διεξήχθη στο ίδιο χώρο και το Παγκόσμιο Συνέδριο για τα Μελιτογόνα Έντομα όπου οι επιστήμονες των δύο συνεδρίων είχαν την ευκαιρία να ανταλλάξουν απόψεις και γνώσεις, σε κοινή συνεδρία, με τους διακεκριμένους συναδέλφους τους. Στη κοινή αυτή συνεδρία ανακοινώθηκαν τα αποτελέσματα μακροχρόνιας ερευνητικής προσπάθειας σχετικά με την βιολογία του εντόμου *Marchalina hellenica* που παρασιτεί στα ελληνικά δάση πεύκου.

Τα συμπεράσματα του Συνεδρίου είναι χρήσιμα και απαραίτητα για τη χώρα μας όπου το μεγαλύτερο ποσοστό της παραγωγής αφορά το μέλι δάσους. Οι πληροφορίες που δόθηκαν ενισχύουν τις γνώσεις για το μέλι, το βασιλικό πολτό, τη γύρη και τα άλλα

προϊόντα της μέλισσας και στηρίζουν επιστημονικά την ποιότητα και την αυθεντικότητά τους. Τέλος οι συζητήσεις ανάμεσα στους επιστήμονες βοήθησαν στην κατανόηση του τρόπου δράσης των μελιτογόνων εντόμων, των παραγόντων που επηρεάζουν τις μελιτοεκρίσεις.

Οι διοργανωτές εκφράζουν ιδιαίτερες ευχαριστίες στις Νομαρχιακές Αυτοδιοικήσεις Χανίων, Ηρακλείου και Λασιθίου καθώς επίσης και στο Δήμο Ρεθύμνης για την αμέριστη συμπαράσταση και την έμπρακτη συνεισφορά τους. Ευχαριστούν επίσης τους απλούς μελισσοκόμους και τους φορείς εκείνους που βοήθησαν ώστε οι ξένοι επιστήμονες να βρεθούν σε ένα ιδιαίτερα ζεστό και φιλόξενο περιβάλλον.

Στην οργανωτική επιτροπή συμμετείχαν:

- Διεθνής Επιστημονική επιτροπή**
1. Werner von der Ohe, Γερμανία
 2. Stefan Bogdanov, Ελβετία
 3. Hermann Pechhacker, Αυστρία
 4. Teresa Sancho, Ισπανία
 5. Christina Mattescu Ρουμανία
 6. Andreas Thrasyvoulou, Ελλάδα
 7. Muhsin Dogaroglu, Τουρκία
 8. Sofia Gounari, Ελλάδα
 9. Lugia B.A. Muradian

Τοπική Οργανωτική Επιτροπή

- Πασχάλης Χαριζάνης,
- Μανίκης
- Ευπραξία Φανουράκη
- Δημοσθένης Ισαακίδης
- Σοφία Βαρτάνη

Πρόεδρος

- Werner von der Ohe
- Stefan Bogdanov

Συντονιστής

- Ανδρέας Θρασυβούλου



Επιστήμονες από 24 διαφορετικές χώρες παρακολούθησαν το Συνέδριο

Ο ΑΡΚΤΟΥΡΟΣ και η MELITERRA - APIPHARM στο 3ο INTERNATIONAL GASTRONOMY FORUM

Τη Δευτέρα 25 Ιανουαρίου στο πλαίσιο του 3ου INTERNATIONAL GASTRONOMY FORUM, στην έκθεση HORECA στο πρώην Ανατολικό αεροδρόμιο, η Λέσχη Ελλήνων Αρχιμαγείρων κατασκεύασε ένα παστέλι 20 μέτρων και 50 γλυπτά αρκούδια από

ελληνικό προϊόν.
Θερμές ευχαριστίες στην Λέσχη Ελλήνων



μέλι για να γλυκάνει τις 13 πρώην αιχμάλωτες αρκούδες που φιλοξενούνται στο Καταφύγιο του ΑΡΚΤΟΥΡΟΥ στο Νυμφαίο.

Το πιο θρεπτικό, γλυκό προϊόν της ελληνικής φύσης, αγαπημένη τροφή του απειλούμενου ελληνικού θηλαστικού, της αρκούδας διάλεξε η Ελληνική Λέσχη Αρχιμαγείρων για να μας ευαισθητοποιήσει σχετικά με την αρκούδα και να προβάλλει ένα κατεξοχήν



Αρχιμαγείρων και στην εταιρία MELITERRA-APIPHARM χορηγό της εκδήλωσης και του ΑΡΚΤΟΥΡΟΥ.

Κι επειδή όλα αυτά συνέβαιναν ενώ οι αρκούδες έπαιρναν το χειμérico ύπνο τους... τη Δευτέρα 12 Απριλίου οι 13 αρκούδες του Περιβαλλοντικού Κέντρου του ΑΡΚΤΟΥΡΟΥ παρέλαβαν το "δώρο" τους από εκπρόσωπο της Λέσχης αλλά και της εταιρίας Melittera-Aripharm!



Η κυρία Βάσω Πετρίδου, υπεύθυνη Επικοινωνίας του ΑΡΚΤΟΥΡΟΥ με τα μέλη της Λέσχης Ελλήνων Αρχιμαγείρων και τους εκπροσώπους της Melittera - Aripharm.

Εκδήλωση για τη Μέλισσα Διοργάνωσε το Υπουργείο Παιδείας



Το ΚΠΕ Αρναίας υλοποίησε επιμορφωτικό σεμινάριο στο πλαίσιο των υποχρεώσεών του για το Εθνικό Θεματικό Δίκτυο "Μέλισσας έργα, ανθρώπων αγαθά" το οποίο απευθύνονταν στους εκπαιδευτικούς οι οποίοι συμμετέχουν στο Δίκτυο.

Το σεμινάριο πραγματοποιήθηκε στις 11, 12 και 13 Δεκεμβρίου 2009 και περιλάμβανε ενημέρωση για θέματα που αφορούν τη μέλισσα και τη σχέση της με το περιβάλλον και τον άνθρωπο αλλά και εργαστήρια μεθοδολογικής προσέγγισης, περιβαλλοντικά παιχνίδια, προτάσεις βιωματικών δραστηριοτήτων.

Τις εργασίες του σεμιναρίου παρακολούθησαν 49 εκπαιδευτικοί της Α/θμιας και Β/θμιας Εκπαίδευσης από 21 από νομούς της χώρας.

Το πρόγραμμα του σεμιναρίου ήταν το εξής:

Παρασκευή 11 Δεκεμβρίου

16.30 - 17.00 Προσέλευση

17.00 - 17.30 Χαιρετισμοί

17.30 - 17.50 Χατζήνα Φανή, Δρ. Βιολόγος, Εντεταλμένη Ερευνήτρια - Διευθύντρια Ινστιτούτου Μελισσοκομίας - ΕΘΙΑΓΕ

"Περιβαλλοντική προσφορά της μέλισσας"

17.50 - 18.00 Ερωτήσεις

18.00 - 18.20 Εμμανουήλ Νικόλαος, Καθηγητής Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, Εργαστήριο Γεωργικής Ζωολογίας και Εντομολογίας, Τμήμα Επιστήμης Φυτικής Παραγωγής

"Μέλισσα - Περιβάλλον - Γενετικώς Τροποποιημένα Φυτά"

18.20 - 18.30 Ερωτήσεις

8 μελίμα / Άνοιξη - Καλοκαίρι 2010

18.30 - 18.50 Μανίκης Ιωσήφ, Πρόεδρος Εθνικής Διεπαγγελματικής Οργάνωσης μελιού και λοιπών προϊόντων κυψέλης

"Τα ποιοτικά χαρακτηριστικά γνωρίσματα του ελληνικού μελιού-Λόγοι προτίμησής του".

18.50 - 19.00 Ερωτήσεις

19.00 - 19.30 Διάλειμμα

19.30 - 19.50 Καμπούρης Παύλος, Διευθυντής ΚΕΣΥΥ Χαλκιδικής

"Βιολογική μελισσοκομία"

19.50 - 20.00 Ερωτήσεις

20.00 - 21.30 Παπαδοπούλου Πηνελόπη, Υπεύθυνη Π.Ε. Β/θμιας Εκπ/σης Ν. Αΐθης/νίκης

Εργαστήριο: "Τα έξι καπέλα"

21.30 Δείπνο

Σάββατο 12 Δεκεμβρίου

9.00 - 9.20 Τσέλλιος Δημήτρης, Γεωπόνος - Τέως Διευθυντής Ινστιτούτου Μελισσοκομίας - ΕΘΙΑΓΕ

"Τα μελισσοκομικά φυτά, η βάση ανάπτυξης της μελισσοκομίας"

9.20 - 9.30 Ερωτήσεις

9.30 - 9.50 Σελιανάκης Δημήτρης, πρόεδρος του Δ.Σ του Επιστημονικού Κέντρου Μελισσοθεραπείας (ΕΚΕΜ)

"Οι μέλισσες θεραπεύουν"

9.50 - 10.00 Ερωτήσεις

10.00 - 13.00 Παναρίτου Κων/να, Υπεύθυνη ΚΠΕ Σφακιωτών Λευκάδας, Κεφαλά Δήμητρα, Αν. Υπεύθυνη ΚΠΕ Σφακιωτών Λευκάδας

Εργαστήριο: "Εφαρμόζοντας την τεχνική του Debate στην εκπαίδευση για την αειφορία"

11.30 - 12.00 Διάλειμμα

13.00 - 13.30 Παρουσίαση ομάδων εργαστηρίου

Τα νέα της Μελισσοθεραπείας

13.30 Γεύμα

17.00 - 19.00 Μέμτσας Δημήτρης, Μέλος Π.Ο. ΚΠΕ Αρναίας
Πυριόχου Αικατερίνη, Μέλος Π.Ο. ΚΠΕ Αρναίας

Περιβαλλοντικό παιχνίδι: "Διαδραστικό σταυρόλεξο"

17.00 - 19.00 Μωυσίδης Ιωάννης, Μέλος Π.Ο. ΚΠΕ Αρναίας
Μπίνιου Ευαγγελία, Μέλος Π.Ο. ΚΠΕ Αρναίας

Περιβαλλοντικό παιχνίδι: "Μελισσοδιαδρομές"

17.00 - 19.00 Χατζηπαναγιώτου Μένη, Γεωπόνος, ιδιοκτήτρια του "ΡΟΖΜΑΡΙΝΟ, εργαστήριο επεξεργασίας βοτάνων"

Εργαστήριο: "Παρασκευή κηραλοιφής"

19.00 - 19.30 Διάλειμμα

19.30 - 21.00 Παρουσίαση ομάδων εργαστηρίων

21.00 Δείπνο

Κυριακή 13 Δεκεμβρίου

9.00 - 10.00 Λάμπρος Ιωάννης, Υπεύθυνος ΚΠΕ Αρναίας
Μπίνιου Ευαγγελία, Μέλος Π.Ο. ΚΠΕ Αρναίας

"Ενημέρωση για τη λειτουργία του Δικτύου - Παρατηρήσεις - Προτάσεις"

10.00 - 13.30 Επίσκεψη σε "μελισσότοπους" της περιοχής

13.30 Γεύμα - Λήξη του σεμιναρίου



2ο Φεστιβάλ Ελληνικού Μελιού και Προϊόντων Μέλισσας

Στο εκθεσιακό κέντρο του ΟΛΠ στον Πειραιά πραγματοποιήθηκε με πολύ μεγάλη επιτυχία το 2ο Φεστιβάλ Ελληνικού Μελιού.

Ήταν πραγματικά η μεγαλύτερη διοργάνωση που έχει γίνει ποτέ στη χώρα μας και αφορά στο μέλι και στα προϊόντα κυψέλης. Στο Φεστιβάλ βρέθηκαν όλοι οι άμεσα εμπλεκόμενοι στον κλάδο από την πολιτική ηγεσία μέχρι και το μικρότερο παραγωγό. Υπολογίζεται ότι όλο το τριήμερο πέρασαν πάνω από 15.000 επισκέπτες.

Το Φεστιβάλ οργανώθηκε από τον Ευρωπαϊκό Οργανισμό Στρατηγικού Σχεδιασμού, την Εθνική Διεπαγγελματική Οργάνωση Μελιού και λοιπών προϊόντων Κυψέλης τη Νομαρχία Πειραιά, τις Γεωπονικές Σχολές Θεσσαλονίκης και Αθήνας και την Επιστημονική Εταιρία Μελισσοκομίας και Σηροτροφίας και τελούσε υπό την αιγίδα του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων.

Η έκθεση περιελάμβανε εκθέτες από όλη την αλυσίδα παραγωγής, από απλούς μελισσοκόμους, μελισσοκομικούς συλλόγους, συνεταιρισμούς, εταιρίες τυποποίησης και διακίνησης μέχρι αντιπροσώπους μελισσοκομικού εξοπλισμού και συσκευασίας, εργαστήρια αναλύσεων καθώς και Νομαρχίες και Επιμελητήρια με τις επιχειρήσεις των περιοχών τους.

Στο συνέδριο με θέμα "Ελληνικό μέλι: από την κυψέλη στο τραπέζι" αναπύχθηκαν φλέγοντα θέματα, που αφορούν στη μελισσοκομία και είναι αξιοσημείωτη η διαρκής πλη-



ρότητα της αίθουσας και η συμμετοχή των μελισσοκόμων και επιστημόνων στο διάλογο που αναπτύχθηκε.

Τα επίσημα εγκαίνια τελέστηκαν με κάθε μεγαλοπρέπεια από τον Υφυπουργό Αγροτικής Ανάπτυξης Μιχάλη Καρχιμάκη παρουσία του Υφυπουργού Εσωτερικών Ντίου Ρόβλια, πρώην Υπουργών, πολλών Νομαρχών, Δημάρχων

και όλων των Φορέων που εκπροσωπούν τη Μελισσοκομία. Στο κλείσιμο της διοργάνωσης την Κυριακή επιβεβαιώθηκε το σλόγκαν των διοργανωτών ότι το Φεστιβάλ είναι το μεγάλο ραντεβού της μελισσοκομίας.

Το Ραντεβού δόθηκε σε 2 χρόνια, το Δεκέμβρη του 2011.



Ομοιοπαθητική και Μελισσοθεραπεία

"Στα 100 εκατομμύρια, ετησίως, ανέρχονται οι επισκέψεις σε ομοιοπαθητικούς στην Ευρώπη"

Το ενδιαφέρον αυτό στοιχείο για τη διάδοση της Ομοιοπαθητικής Ιατρικής, όπως προκύπτει από πρόσφατη έρευνα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, παρουσίασαν μεταξύ άλλων, σε συνέντευξη Τύπου που πραγματοποιήθηκε στο πλαίσιο του 15ου Πανελληνίου Συνεδρίου Ομοιοπαθητικής Ιατρικής, ο κ. Κωνσταντίνος Τσιπινίδης, πρόεδρος της Ελληνικής Εταιρείας Ομοιοπαθητικής Ιατρικής (Ε.Ε.Ο.Ι.), ο κ. Πέτρος Γαρζώνης, πρόεδρος της Οργανωτικής Επιτροπής του Συνεδρίου, ο δρ Νικόλαος Τσάμης, ιατρός, και ο κ. Αριστοτέλης Βάθης, ιατρός - βιοχημικός. Οι διακεκριμένοι ομοιοπαθητικοί ιατροί

αναφέρθηκαν στα τελευταία στοιχεία για την αποδοχή της Ομοιοπαθητικής Ιατρικής στις χώρες της Ε. Ε., σύμφωνα με τα οποία:

- Η ΕΧΗ (Ευρωπαϊκή Επιτροπή για την Ομοιοπαθητική Ιατρική) περιλαμβάνει στους κόλπους της 43 ιατρικές εταιρείες από 25 χώρες.

- Η ομοιοπαθητική αποτελεί μέρος του εθνικού συστήματος υγείας αρκετών κρατών (π.χ. Γερμανία, Ινδία, Αγγλία), ενώ όλο και περισσότερες χώρες επίσημα αγκαλιάζουν την ομοιοπαθητική ενσωματώνοντας την επισήμως στο σύστημα υγείας (πχ Ταϊλάνδη, Κόστα Ρίκα,



Τα νέα της Μελισσοθεραπείας

Ουκρανία, κ.λπ.).

- Σε χώρες όπως η Αυστρία, η Γαλλία, η Γερμανία, η Ιταλία, η Ισπανία, η Ελβετία και το Ηνωμένο Βασίλειο, κάποια νοσοκομεία παρέχουν Ομοιοπαθητική θεραπεία στα εξωτερικά ιατρεία τους.

- Τα δημόσια ασφαλιστικά ταμεία Βελγίου, Γαλλίας, Γερμανίας και Λουξεμβούργου καλύπτουν τις δαπάνες για τα ομοιοπαθητικά φάρμακα, ενώ ιδιωτικές ασφαλιστικές σε Αυστρία, Γερμανία και Ολλανδία καλύπτουν και την αμοιβή του ιατρού.

- Στην Ελλάδα η ομοιοπαθητική φαρμακοτεχνία διδάσκεται από τον Τομέα της Φαρμακογνωσίας της Φαρμακευτικής Σχολής Αθηνών. Κορύφωση της εκπαιδευτικής αναγνώρισης της Ομοιοπαθητικής αποτελεί η έναρξη μεταπτυχιακού προγράμματος σπουδών (Master) στην Κλασική Ομοιοπαθητική για ιατρούς και οδοντιάτρους, από το ακαδημαϊκό έτος 2007-2008, στο Πανεπιστήμιο Αιγαίου, σε συνεργασία με τη Διεθνή Ακαδημία Κλασικής Ομοιοπαθητικής και την Ελληνική Εταιρεία Ομοιοπαθητικής Ιατρικής.

- Ιατρεία ομοιοπαθητικής λειτουργούν στα πλαίσια του Ιατρείου Κεφαλαλγίας της Νευρολογικής Κλινικής του ΓΚΝ Αθηνών και των Δημοσίων Ιατρείων Ρέντη και Κορυδαλλού.

- Μέχρι σήμερα περισσότερες από 300 κλινικές μελέτες για την Ομοιοπαθητική Ιατρική έχουν δημοσιευτεί σε έγκυρα ιατρικά περιοδικά, ενώ παράλληλα περίπου 3.750 αναφορές υπάρχουν στην ιατρική βιβλιοθήκη PubMed.

Σε ότι αφορά στην ισχύουσα νομοθεσία:

- Το 1997 το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο, με ψήφισμά του, κάλεσε την Ευρωπαϊκή Επιτροπή να μελετήσει το status των εναλλακτικών θεραπευτικών μεθόδων στα κράτη-μέλη.

- Όλα τα κράτη μέλη οφείλουν να ρυθμίζουν το καθεστώς του ομοιοπαθητικού φαρμάκου σύμφωνα με τις οδηγίες 2001/82/EC (κτηνιατρική χρήση) και 2001/83/EC (ανθρώπινη χρήση), των οποίων οι προβλέψεις έχουν ενσωματωθεί στη φαρμακευτική νομοθεσία. Επίσης τα ομοιοπαθητικά φάρμακα περιλαμβάνονται στην Ευρωπαϊκή φαρμακοποιία.



- Στην Ελλάδα, το ομοιοπαθητικό φάρμακο αναγνωρίζεται από τον ΕΟΦ ως φαρμακοτεχνικό σκεύασμα.

- Τον Μάιο του 2003, η Γενική Συνέλευση του Παγκόσμιου Οργανισμού Υγείας (ΠΟΥ) υιοθέτησε ψήφισμα που ενθαρρύνει τα κράτη-μέλη να εφαρμόσουν εθνικές πολιτικές και κανονιστικές διατάξεις για την ενσωμάτωση των εναλλακτικών θεραπευτικών

μεθόδων στα συστήματα υγείας.

Το 15ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ομοιοπαθητικής Ιατρικής έλαβε χώρα στις 4-6.12.09 στο Ίδρυμα Ευγενίδου - Πλανητάριο, από την Ελληνική Εταιρεία Ομοιοπαθητικής Ιατρικής, υπό την αιγίδα του Υπουργείου Υγείας και Κοινωνικής Αλληλεγγύης και του Πανεπιστημίου Αιγαίου.

Στόχος του Συνεδρίου, με θέμα "Ομοιοπαθητική Ιατρική: αποτελεσματικότητα, ασφάλεια και κόστος/όφελος", ήταν να γίνει η Ομοιοπαθητική εξειδίκευση, να ενταχθεί επίσημα στον ιστό υγείας του κράτους και να καλυφθεί από τα ασφαλιστικά ταμεία. Στο συνέδριο συμμετείχαν εκτός από το σύνολο της Ομοιοπαθητικής Ιατρικής Κοινότητας, εξέχοντα μέλη ΔΕΠ ελληνικών Πανεπιστημίων, ξένοι ομιλητές, αλλά και μεταπτυχιακοί φοιτητές του πρώτου Master Κλασικής Ομοιοπαθητικής που υλοποιείται από το Πανεπιστήμιο Αιγαίου.

Τέλος, στο πλαίσιο του συνεδρίου, έγινε και η δορυφορική εκδήλωση "Μέλισσα, το αρχαιότερο φαρμακευτικό εργαστήριο της φύσης" που αφορούσε στη θεραπευτική δράση των προϊόντων της μέλισσας. Διοργανωτής το ΕΚΕΜ, ομιλητές οι Dr. Ευφροσύνη Παπακωνσταντίνου και Ευαγγελία Βλέτση συντονιστής ο Δημοσθένης Παπαμεθοδίου και χορηγός η APIPHARM. Τα προϊόντα της μέλισσας κερδίζουν όλο και περισσότερο την αποδοχή των ιατρών και συνταγογραφούνται για την αντιμετώπιση διαφόρων παθήσεων όπως η ακμή, η μυκητίαση, η ηπατίτιδα, παθήσεις του βρογχο-πνευμονικού συστήματος, του ωτορυνολαρυγγολογικού συστήματος, αλλεργίες κ.λπ."

Μεγάλος χορηγός του συνεδρίου ήταν η εταιρεία MEDICUM.

Τιμητική διάκριση για το ελληνικό μέλι

Με βραβεία επέστρεψαν στις βαλίτσες τους τρεις Έλληνες μελισσοκόμοι, οι οποίοι συμμετείχαν στο διεθνή διαγωνισμό "BIOLMIEL" που πραγματοποιήθηκε στο Πάρκο της Αίτνας, στην Ιταλία. Η διεθνής κριτική επιτροπή αξιολόγησε περισσότερα από 130 προϊόντα των συμμετεχόντων, στα οποία είχε προηγηθεί χημική ανάλυση, και καθόρισε τους νικητές, με συνολικό μέσο όρο που ξεπέρασε τα 80/100.

Οι Έλληνες μελισσοκόμοι που διακρίθηκαν, σε συγκεκριμένα είδη μελιού, είναι οι:

- Μέλι από Θυμαρί: Δημήτριος Γονίδης (Δρυοπίδα, Κύθνος)
- Μέλι από Μελίτωμα



Ελάτης: Νίκος Ουρανός - EBION (Άνω Καλεντίνη, Άρτα)
- Μέλι Ερείκης: Φασιλής Κωνσταντίνος (Λεωνίδιο, Αρκαδία)
Την διοργάνωση της εκδήλωσης ανέλαβε η CRA (Ιταλικό Κέντρο Έρευνας Μελισσοκομίας), σε συνεργασία με την ICEA και το CIBi/Premiobiol.

Για την Ελλάδα, την διοργάνωση ανέλαβε ο Οργανισμός Ελέγχου και Πιστοποίησης Βιολογικών Προϊόντων ΔΗΩ.

Αυτή η διεθνής αναγνώριση ποιότητας δικαιώνει την βιολογική μελισσοκομία στην Ελλάδα, και αποτελεί κίνητρο για συνεχή βελτίωση από την πλευρά των παραγωγών, καθώς προσφέρει ισχυρά εξαγωγικά κίνητρα.

ΠΗΓΗ: Agroschannel

Μελισσοκομία με Αντίγραφα Αρχαίων Κυψελών - Πρώτα Συμπεράσματα

Γιώργος Μαυροφρύδης
Αρχαιολόγος, Μελισσοκόμος



Ο Σ. Τσιμίνης τοποθετεί σμήνος στο αντίγραφο του μινωικού αγγείου.

νοντα προς τη βάση τοιχώματα, τα λαογραφικά παράλληλα που εντοπίστηκαν τελευταία και μια σειρά άλλων στοιχείων, για τα οποία έχουμε ήδη γράψει, συνηγορούν κατά τη γνώμη μας πως στις κυψέλες αυτές χρησιμοποιούνταν κινητές κηρήθρες. Μετά την κατασκευή των αντιγρά-

φων, το καλοκαίρι του 2007, προχωρήσαμε την περασμένη άνοιξη (2008) στην τοποθέτηση μελισσοσμηνών σε τρία αντίγραφα κυψελών της Ισθμίας, καθώς και στο αντίγραφο του μινωικού αγγείου. Ευθύς εξαρχής υπήρξαν επιφυλάξεις για το κατά πόσο το σχήμα του προϊστορικού αγγείου (στο άνω μέρος και σε ύψος 8-10 εκ. πριν το στόμιο τα τοιχώματά του έχουν κλίση προς το εσωτερικό) θα του επέτρεπε να παίξει επιτυχώς τον ρόλο κυψέλης κινητής κηρήθρας. Επίσης, η είσοδος από κυκλική οπή στο κέντρο της βάσης του αγγείου, δεν φαίνεται ιδιαίτερα λογική επιλογή για μια κυψέλη. Όπως και να έχει, τα χαρακτηριστικά των αρχαίων κυψελών της Κορινθίας (Ισθμίας), με τα λοξά συγκλί-

ων, το καλοκαίρι του 2007, προχωρήσαμε την περασμένη άνοιξη (2008) στην τοποθέτηση μελισσοσμηνών σε τρία αντίγραφα κυψελών της Ισθμίας, καθώς και στο αντίγραφο του μινωικού αγγείου. Ευθύς εξαρχής υπήρξαν επιφυλάξεις για το κατά πόσο το σχήμα του προϊστορικού αγγείου (στο άνω μέρος και σε ύψος 8-10 εκ. πριν το στόμιο τα τοιχώματά του έχουν κλίση προς το εσωτερικό) θα του επέτρεπε να παίξει επιτυχώς τον ρόλο κυψέλης κινητής κηρήθρας. Επίσης, η είσοδος από κυκλική οπή στο κέντρο της βάσης του αγγείου, δεν φαίνεται ιδιαίτερα λογική επιλογή για μια κυψέλη. Όπως και να έχει, το μελίσι που τοποθετήθηκε στο

αντίγραφο αυτό το εγκατέλειψε. Επαγγελματικές ασχολίες των συμμετεχόντων, ιδιαίτερα έντονες την περίοδο εκείνη, δεν επέτρεψαν την αναπλήρωση του μελισσιού, ενώ και η σκέψη για επανατοποθέτηση σμήνους την τρέχουσα άνοιξη εγκαταλείφθηκε. Το κυρίως ζητούμενο δεν ήταν η άσκηση μελισσοκομίας με το μινωικό αυτό αγγείο, για το οποίο άλλωστε, σε αντίθεση με τα αγγεία της Κορίνθου, δεν υπάρχει απόδειξη πως χρησίμευε ως κυψέλη.

Όσον αφορά στα άλλα αντίγραφα (των αρχαίων κυψελών IP 2512, IP 2215 και IP 586 - "Ορεστάδα") αυτά οι μέλισσες τα αποδέχθηκαν και όπως αναμενόταν δεν κόλλησαν τις κηρήθρες τους στα πλαϊνά

τοιχώματα, παρά μόνο στους πήχεις της οροφής, δημιουργώντας κινητές κηρήθρες. Αποδεικνύεται δηλαδή πως οι εν λόγω κυψέλες μπορούσαν να χρησιμοποιηθούν με επιτυχία στην άσκηση μελισσοκομίας με κινητές κηρήθρες και προστίθεται ένα ακόμη επιχείρημα υπέρ της ορθότητας της άποψής μας πως οι κυψέλες αυτές προορίζονταν ακριβώς για χρήση κινητών κηρηθρών. Αυτό μ' άλλα λόγια σημαίνει πως η πρωτοποριακή μέθοδος άσκησης της μελισσοκομίας με πήχεις - κινητούς κηρηθοφορείς, στην οποία ως γνωστό βασίζεται και η σύγχρονη μελισσοκομία, ήταν γνωστή στην αρχαία Ελλάδα.



Κινητή κηρήθρα από το αντίγραφο της κυψέλης "Ορεστάδα" στα χέρια της Μ. Γκουτζαμάνη.

Αλλεργίες: Μια Νέα Προσέγγιση και Θεραπεία

Καθ. Roch Domerego

Πρόεδρος της Ευρωπαϊκής Εταιρείας Μελισσοθεραπείας
Αντιπρόεδρος της Apitherapy Commission της Arimondia

Ορισμός: Η αλλεργία είναι μια υπερβολική ανοσολογική αντίδραση που συνδέεται με την παραγωγή της ανοσοφαιρίνης E (IgE). Ατοπία, είναι η γενετική προδιάθεση ανάπτυξης αλλεργικών αντιδράσεων.

Αρκετά συχνά, η συναισθηματική στάση, έχει αντίστροφα αποτελέσματα. Η γύρη των φυτών, οι τρίχες της γάτας ή ακόμη και η σκόνη θεωρούνται απειλές, θεωρούνται δηλαδή ότι είναι η αιτία ή ότι είναι ένοχα, καθώς οι ουσίες που περιέχουν προκαλέσαν αλλεργικές αντιδράσεις. Ούτε η γύρη ούτε οι τρίχες της γάτας αλλά ούτε και η σκόνη είναι οι ένοχοι.

Φυσικά, η ρύπανση παίζει κάποιο ρόλο όπως και η κληρονομικότητα. Η συμπεριφορά μας όσον αφορά τις διατροφικές επιλογές μας και η συναισθηματική στάση μας σε παράγοντες που μας προκαλούν στρες, είναι οι κυριότεροι παράγοντες που προκαλούν δυσλειτουργίες, δηλαδή, αλλεργικές αντιδράσεις.

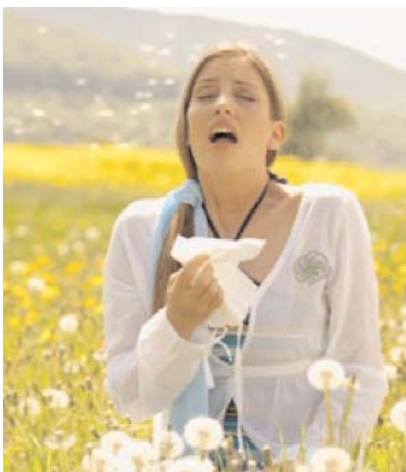
Συγκεκριμένα, επιστήμονες ερευνητές θέτουν το εξής ερώτημα: θα μπορούσε η υπερβολική ανάπτυξη των αυστηρών κανόνων υγιεινής και η ανησυχία σχετικά με την προσασία από το περιβάλλον (υπάρχουν παιδιά που τους απαγορεύεται να αγγίξουν ρύπους), να αποτελέσουν σημαντικούς παράγοντες επιδείνωσης; Είναι γεγονός ότι η μεγάλη αύξηση της συχνότητας των αλλεργιών παρατηρείται συχνά μεταξύ των πιο εύπορων πληθυσμών και κυρίως στις βόρειες χώρες. Αυτές οι παρατηρήσεις δείχνουν ότι, ελλείψει των πραγματικών δραστών, το ανοσοποιητικό σύστημα αναγνωρίζει με ζήλο ως απειλητικές, ουσίες που από μόνες τους δεν είναι.

Μόλις αρχίσει αυτή η διαδικασία, δεν είναι πάντα εύκολο να γίνει αναμόρφωση του ανοσοποιητικού συστήματος. Μπορεί να υπάρξουν διαφορετικοί τρόποι "θεραπείας" ανάλογα με την ένταση της αλλεργικής αντίδρασης. Κάποιοι χρησιμοποιούν αντι-ισταμινικά, κορτικοστεροειδή, βρογχοδια-σταλτικούς παράγοντες, και αδρεναλίνη.

Εάν πράγματι οι παράγοντες αυτοί είναι

αναγκαίοι, σε επείγουσες περιπτώσεις, δεν θα πρέπει να ονομάζονται θεραπείες, καθώς είναι μέτρο έκτακτης ανάγκης, ανεπαρκές αλλά απαραίτητο. Η πραγματική θεραπεία που θα οδηγήσει σε μια εκ νέου εκπαίδευση των αμυντικών μας μέτρων, η απευαισθητοποίηση, μπορεί ακολουθεί μια πολύ διαφορετική πορεία. Αυτή η διαδικασία περνάει μέσω του αυτό-εμβολιασμού, απευαισθητοποίησης, αλλαγή της διατροφής, ακόμα και του βελονισμού και της οστεοπαθητικής. Ορισμένες περιπτώσεις απαιτούν την επανεξέταση της ψυχολογικής στάσης και του μυαλού.

Τα προϊόντα της κυψέλης, ταιριάζουν απόλυτα σε αυτό το σχολείο της ιατρικής και της θεραπείας που σέβονται τον άνθρωπο και τη ζωή. Τις περισσότερες φορές, οι αλλεργικές αντιδράσεις προκαλούνται από την ανεμόφιλη γύρη, που θεωρείται αλλεργιογόνο. Από την άλλη πλευρά, η γύρη που συλλέγεται από τις μέλισσες ή άλλα έντομα, είναι υπο-αλλεργική. Με μια πολύ προοδευτική και προσεκτική θεραπεία μπορεί, σε δύο ή τρεις σεζόν, να απευαισθητοποιηθεί ένα άτομο που πάσχει από αλλεργική ρινίτιδα ή ακόμη, σε ορισμένες περιπτώσεις, από αλλεργικό άσθμα. Πολλές δημοσιεύσεις από διαφορετικά πανεπιστήμια έχουν επιβεβαιώσει αυτά τα πρωτόκολλα. Αυτή η διαδικασία απευαισθητοποίησης χρειάζεται συνέργειες κι



ακόμη και αν το πρόσωπο που υποβάλλεται σε αυτή χρησιμοποεί ορισμένα μέτρα έκτακτης ανάγκης όπως αυτά που προαναφέρθηκαν κατά την έναρξη, η πραγματική θεραπεία θα περιλαμβάνει αυτό-εμβολιασμό με εντομόφιλη γύρη και εκχυλίσματα δηλητηρίου μέλισσας.

Η Πρώτη Υποστήριξη σε Περίπτωση Αλλεργίας



Οι σταγόνες ALLERMIN, βοηθούν τον οργανισμό όταν αποκτά αλλεργία στη γύρη, στη σκόνη ή παρουσιάζει υπερευαισθησία που εξηγείται ως χρόνια ρινίτιδα, πυρετός εκ χόρτου ή κνησμός.

Οι σταγόνες ALLERMIN, αποτελούν ένα διατροφικό στοιχείο που ενεργεί σε οξείες αλλά και σε παρατεταμένες καταστάσεις. Τα συστατικά του μειώνουν εμφανώς την οξύτητα και την διάρκεια των εποχικών αλλεργιών.

Η υπογλώσσια χορήγηση βελτιστοποιεί την απορρόφηση των ενεργών συστατικών που περιλαμβάνονται σε αυτό το ελιξίριο από το σώμα. Λόγω της ορθομοριακής δοσολογίας τους, οι σταγόνες alle@MIN δρουν σαν "αυτόματο" εμβόλιο.

ΣΥΝΘΕΣΗ

Μεταλλικό νερό, οινόπνευμα, εκχυλίσματα εντομόφιλης γύρης, εκχυλίσματα API-inum.

Η επιλογή των συστατικών και η ισορροπία των δόσεων τους επιτρέπει μια αρμονική

συνέργεια, σεβόμενη την ενέργεια του σώματος και τους μεσημβρινούς του βελονισμού.

Η ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ ΑΝΑΦΕΡΕΙ ΤΙΣ ΠΑΡΑΚΑΤΩ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ

Αντίθετα με την ανεμόφιλη γύρη, η εντομόφιλη γύρη που συλλέγεται από τις μέλισσες είναι υποαλλεργική.

Επιπλέον αυτή η εντομόφιλη γύρη έχει μια γενική αντιοξειδωτική δράση στον οργανισμό. Η γύρη επίσης επαν-εξισορροπεί, δημιουργεί την αρμονία, ενισχύει και διεγείρει τον οργανισμό.

Τα εκχυλίσματα του API-inum σε πολύ μεγάλες ποσότητες ενδυναμώνουν τις ιδιότητες του ανοσοποιητικού συστήματος. Ενισχύει το ανοσοποιητικό σύστημα και έτσι βελτιώνει το επίπεδο ιντερφερόνης, και τονώνει τη δράση του super-oxide-dis-mutase, ενός ενζύμου που προστατεύει τον οργανισμό από την επιβλαβή επίδραση των ιόντων που προκαλούν οξειδωση και των ελεύθερων ριζών. Επιπλέον είναι αναλγητικό και αναισθητικό.

Τα συγκεκριμένα εκχυλίσματα θρέφουν τον οργανισμό και, σε περιόδους κρίσης, τον βοηθούν σε επερχόμενη αλλεργία να αντιδράσει σχεδόν αμέσως.

Συνολικά, τα στοιχεία των σταγόνων ALLERMIN, συμβάλλουν στη βελτίωση της άμυνας του οργανισμού.

Το προϊόν παράγεται σε φαρμακευτικά εργαστήρια της E.E. και θα το βρείτε στα φαρμακεία όπου διανέμεται από την Aripharm.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Από το στόμα και κατά προτίμηση κάτω από τη γλώσσα, 4 έως 8 σταγόνες, 3 έως 6 φορές ημερησίως, ή όπως σας προταθεί από το γιατρό.

Δεν υπάρχει κανένας κίνδυνος στην παράταση της χρήσης πέρα από τους έξι μήνες.

Η Παρουσία της Μέλισσας στον Πλανήτη

Διεθνής ερευνητική κοινοπραξία δημοσίευσε την πλήρη γενετική αλληλουχία της μέλισσας, ενώ ανεξάρτητη ομάδα Αμερικανών εντομολόγων παρουσίασε την αρχαιότερη γνωστή μέλισσα, παγιδευμένη σε ένα κομμάτι κεχριμπαριού 100 εκατ. ετών.

Η προϊστορική μέλισσα είναι 35-40 εκατ. χρόνια παλαιότερη από το αμέσως νεότερο γνωστό απολίθωμα, και παρουσιάζει ανάμικτα χαρακτηριστικά των σύγχρονων μελισσών και των προγόνων τους, σαρκοφάγων σφηκών από την Αφρική.

Η πρωτόγονη μέλισσα, σε μέγεθος κουνουπιού, βρέθηκε στη Μιανμάρ (πρώην Βιρμανία) και κατατάσσεται στο είδος *Melittoshrex burmensis*, αναφέρουν στο περιοδικό *Science* οι ερευνητές του Πανεπιστημίου Κορνέλ και του Πολιτειακού Πανεπιστημίου του Όρεγκον στο Κορβάλις.

Πρόκειται για το αρχαιότερο γνωστό είδος μέλισσας που γονιμοποιούσε με γύρη τα μικροσκοπικά άνθη που υπήρχαν πριν από 100 εκατ. χρόνια. Σήμερα υπάρχουν 16.000 είδη

μελισσών που συνεργάζονται με τα λουλούδια για αμοιβαίο όφελος.

Σχεδόν ταυτόχρονα με την περιγραφή της αρχαιότερης μέλισσας, ανεξάρτητη ερευνητική κοινοπραξία, με τη συμμετοχή 170 επιστημόνων, παρουσιάζει στο *Nature* το πλήρες γονιδίωμα της σύγχρονης μέλισσας, αποτελούμενο από 10.157 γονίδια. Η γνωστή μας μέλισσα, *Apis mellifera*, γίνεται έτσι το πέμπτο έντομο του οποίου γίνεται γνωστή η γενετική αλληλουχία.

"Το πρόγραμμα του γονιδιώματος της μέλισσας μας εισάγει σε μια λαμπρή εποχή για τη μελέτη της μέλισσας προς όφελος της γεωργίας, της αγροτικής έρευνας και της ανθρώπινης υγείας" δήλωσε στο Reuters ο Τζον Ρόμπερτσον, επικεφαλής των ερευνών στο Πανεπιστήμιο του Ιλινόι.

Η ανάλυση του DNA αποκαλύπτει ότι η σύγχρονη μέλισσα πρωτοεμφανίστηκε στην Αφρική και μετακινήθηκε προς την Ευρώπη σε δύο ξεχωριστά μεταναστευτικά κύματα.

Οι έρευνες έδειξαν επίσης ότι η μέλισσα διαθέτει πολύ περισσότερα γονίδια που ελέγχουν την όσφρηση, σε σχέση με τα κουνούπια ή τις μύγες, αλλά πολύ λιγότερα γονίδια που σχετίζονται με τη γεύση.

Η συνεχιζόμενη ανάλυση ίσως αποκαλύψει στο μέλλον και γονίδια που σχετίζονται με την κοινωνική οργάνωση. Προς το παρόν παραμένουν άγνωστοι οι γενετικοί παράγοντες που ρυθμίζουν την κατανομή εργασιών στην κυψέλη και επιτρέπουν στη βασίλισσα να ζει δέκα φορές περισσότερο από τις εργάτριες.



Πηγή: Internet



από το 1928



MAGNET

Μοναδικά συστατικά:

Φύση και φροντίδα

Θυμάρι, αγριολούλουδα, βότανα του δάσους. Ελληνική φύση γεμίζει κάθε συσκευασία μελιού Αττικής. Και με τη δική μας φροντίδα, έρχεται στο τραπέζι σας ένα μέλι αγνό, όπως βγαίνει απ' την κυψέλη. Το μόνο μέλι που κερδίζει την εμπιστοσύνη της ελληνικής οικογένειας και τα βραβεία των ειδικών από το 1928.



Μέλι Αττική. Το μέλι με δυο λέξεις.



Πλεκτά Κεριά, Έργα Τέχνης με Παράδοση

Ιωάννης Θεμ. Αναγνωστόπουλος
Γεωπόνος

Εργαστήριο Μελισσοκομίας
Α.Τ.Ε.Ι. Δυτικής Μακεδονίας, Φλώρινα

Ορισμένα πράγματα τα έχεις δίπλα σου, μεγαλώνεις συνηθισμένος σε αυτά και τις περισσότερες φορές η αξία που τους προσδίδεις τα αδικεί... ώπου κάποια στιγμή αρχίζεις να την αντιλαμβάνεσαι στην πραγματική της διάσταση. Κάτι αντίστοιχο έχω διαπιστώσει με τα πλεκτά κεριά. Εάν ανατρέξω στις παιδικές μου αναμνήσεις, αναμφίβολα σημαντική θέση κατέχουν οι στιγμές της επεξεργασίας του κεριού πριν το πουλήσουμε στους κηροπλάστες. Θυμάμαι το ξεχωριστό κίτρινο κεριό που μαζεύαμε από τα ξελεπίσματα του τρύγου όπως θυμάμαι και ως παιδί να παίζω με τα πλεκτά αεροπλανάκια αλλά και το πασχάλινό μου κέρινο καλάθι για το οποίο

περηφανευόμουν ότι ήταν φτιαγμένο από το "δικό μας" κεριό. Με το πέρασμα του χρόνου και καθώς άρχιζα να βλέπω ορισμένα πράγματα με μια άλλη σκοπιά, συνειδητοποίησα ως Φλωρινιώτης πλέον την αξία των κεριών. Ο καθένας που θα αφιερώσει λίγα λεπτά για να τα παρατηρήσει, θα συμφωνήσει ότι τα πλεκτά κεριά της Φλώρινας αποτελούν ένα είδος τέχνης που αξίζει κάθε τιμή. Αυτός είναι και ο σκοπός του άρθρου... να σας παρουσιάσω μια ξεχωριστή τέχνη, που εξαρτάτε από ένα μοναδικό προϊόν της μέλισσας, το κεριό.

Η κηροπλαστική ίσως από μόνη της αποτελεί έναν ειδικό κλάδο της τέχνης. Τα πρώτα κεριά ήταν μάλλον απλές κατασκευές που σκοπό είχαν το φωτισμό και σιγά σιγά εξελίχτηκαν στο να χρησιμοποιούνται και στις θρησκευτικές τελετές. Στα νεώτερα χρόνια η κηροπλαστική με την τεχνολογία που διαθέτει στην κατηγορία των διακοσμητικών κεριών παρουσιάζει πραγματικά έργα τέχνης. Πρόκειται όμως για βιοτεχνικά χυτά κεριά, στα οποία σπάνια χρησιμοποιείτε το αγνό κεριό μελισσών και τα οποία παράγονται μαζικά χωρίς ουσιαστικά να έχουν να επιδείξουν κάτι το διαχρονικό και πραγματικά ιδιαίτερο. Τα πλεκτά κεριά όμως δεν είναι ένα βιοτεχνικό προϊόν αλλά αποτελούν μια μορφή χειροποίητης καλλιτεχνικής κηροπλαστικής. Σε αυτή τους την ιδιαιτερότητα εάν προστεθεί και ότι για το κάθε κεριό υπάρχει και μια ιστορία, αφού είναι συνδεδεμένα με τις ελληνικές λαϊκές μας παραδόσεις, τότε τα κεριά αυτά μπορούν να χαρακτηριστούν έργα τέχνης με παράδοση.

Η τέχνη των πλεκτών κεριών, σύμφωνα με τις διηγήσεις των παλιών κηροπλαστών, φαντάζει από την εποχή του Βυζαντίου. Όσο αίγλη και αν προσδίδει η αφήγηση, δυστυχώς δεν έχουν βρεθεί ακόμα στοιχεία που να τεκμηριώνουν μια τόσο αρχοντική κληρονομιά. Από τα στοιχεία που έχουν καταγραφεί πρέπει να ήταν αρκετά διαδεδομένα στο παρελθόν, αφού υπάρχουν έθιμα από τη Σαλαμίνα, την Εύβοια και φυσικά την Έδεσσα και τη Φλώρινα όπου συνεχίζεται να



Το "Νυφικό" κεριό που δωρίζεται στην νύφη από τον πεθερό κατά το γάμο



Νεκρικά και πασχαλιάρικα κεριά

πλέκονται κεριά σε πολυάριθμα σχέδια. Ο ισχυρισμός ότι οι "ρίζες" των πλεκτών κεριών βρίσκεται στην Ανατολή όπου ήταν ευρύ η χρήση τους και ότι από τους πρόσφυγες της Κωνσταντινούπολης και των παραλίων της Μικράς Ασίας διαδόθηκαν στην χώρα πρέπει να θεωρηθεί βάσιμος, αλλά μάλλον υπήρχε και πριν το 1922 διάδοση, τόσο της τέχνης όσο και της χρήσης των κεριών, από την Ανατολή προς πόλεις όπως τη Θεσσαλονίκη και το Μοναστήρι. Από το δε Μοναστήρι (Bitola στην FYROM) κατάγονται οι σημερινοί κηροπλάστες της Φλώρινας και της Έδεσσας.

Αν ρωτηθεί κάποιος κηροπλάστης να περιγράψει τα κεριά που φτιάχνει θα απαντήσει "Τα πλεχτά κεριά της Φλώρινας, δεν περιγράφονται, βλέπονται μόνο και θαυμάζονται" και κάπως έτσι είναι και η πραγματικότητα. Υπάρχουν δύο κατηγορίες πλεχτών κεριών, τα νεκρικά που είναι πιο σεμνά και στο φυσικό χρώμα του κεριού και τα πασχαλιάρικα που είναι και τα πιο εντυπωσιακά. Αν και τα πιο πολλά σχέδια που απαντούνται

είναι παραδοσιακά, υπάρχουν και πιο σύγχρονα που υποδηλώνουν τις καλλιτεχνικές αναζητήσεις των δημιουργών τους. Έτσι π.χ. στα πασχαλιάρικα κεριά συναντούνται περίπου είκοσι διαφορετικά σχέδια όπου το τελικό σχήμα καθορίζει και την ονομασία του κεριού. Όπως διηγούνται οι κηροπλάστες, σύμφωνα με την παράδοση κάθε κεριό έχει τον δικό του συμβολισμό ως προς την χρήση. Τα νεκρικά κεριά έχουν ιδιαίτερη χρήση, όπως και τα πασχαλιάρικα όπου π.χ. το νυφικό κεριό που το προσφέρουν τα πεθερικά στις νέες τους νύφες, το καλαθάκι που είναι για να βάζουν μέσα το κόκκινο αβγό τα παιδιά και οι διάφορες φιγούρες όπως τα πετεινάρια, τα αεροπλανάκια και τα ρολόγια που εντυπωσιάζονται τα πιο μικρά παιδιά και τα βλέπουν και σαν παιχνίδι.

Η κατασκευή των πλεκτών κεριών δεν είναι εύκολη εργασία. Την όλη διαδικασία οι κηροπλάστες την διαχωρίζουν σε τρία στάδια που είναι το άσπρισμα του κεριού, η κατασκευή του κέρινου κορδονιού και το πλέξιμο των κεριών. Σκοπός του κηροπλάστη είναι να

Η μέλισσα στην Τέχνη

κατασκευάζει ένα κέρινο κορδόνι (που το ονομάζουν "σαμά") με το οποίο στην συνέχεια θα πλέξει το επιθυμητό κέρι.

Για τη κατασκευή του σαμά απαιτείται βαμβακερό φυτίλι και αγνό κέρι μέλισσας. Το κέρι που χαίρει ιδιαίτερης προτίμησης είναι αυτό από τα ξελεπίσματα του τρύγου που ετοιμάζουν οι μελισσοκόμοι της Φλώρινας σε πλάκες. Αυτό το κέρι θεωρείται άριστης ποιότητας επειδή έχει μια φυσική πλαστικότητα αλλά και γιατί είναι πιο εύκολο το άσπρισμα του. Το κέρι αφού πρώτα το επεξεργαστεί ο κηροπλάστης σε λεπτά φύλλα που μοιάζουν με ροκανίδια, λευκαίνεται με την έκθεση του στις ακτίνες του ήλιου κατά τους πρώτους μήνες του καλοκαιριού. Το λευκασμένο κέρι (που το ονομάζουν "πούφκα") τοποθετείται σε μεγάλα ξύλινα



Η κατασκευή του σαμά από τον Φλωρινιώτη κηροπλάστη κ. Δημήτριο Τσούκα

βαρέλια για να χρησιμοποιηθεί το χειμώνα στην κατασκευή του σαμά. Για την κατασκευή του σαμά χρησιμοποιείται μια ειδική κατασκευή όπου το φυτίλι περνάει πολλές φορές μέσα από λιωμένη πούφκα ώσπου ο σαμάς αποκτήσει το επιθυμητό πάχος. Στη συνέχεια μαζεύεται ο σαμάς σε μικρές κουλούρες (που τις ονομάζουν "κίσκες") και αποθηκεύεται σε κλειστά κιβώτια ως την πλέξη του με το χέρι σε κεριά.

Αξίζει να σημειωθεί ότι οι σύγχρονοι κηροπλάστες αναμειγνύουν στο κέρι της μέλισσας με 20-30 % καλής ποιότητας παραφίνη, χρώματα ελαίου και αρώματα.

Στην Φλώρινα λειτουργεί ακόμα ένα εργαστήριο παραγωγής πλεκτών κεριών όπου ο καλλιτέχνης κηροποιός, σε αυτήν την περίπτωση ο κ. Δημήτριος Τσούκας, θα χαρεί να ξεναγήσει τον επισκέπτη. Αν και ο επισκέπτης μπορεί να δει στο πάγκο του κηροπλάστη "όμορφα διακοσμητικά κεριά" στην ουσία θαυμάζει κεριά με σημαντική αξία στο χώρο της πολιτισμικής μας κληρονομιά



Το πλέξιμο της "καλάθας" που θεωρείται ο "βασιλιάς" των πλεκτών κεριών, ένα παραδοσιακό "ψυχοκέρι", που ανάβονται τη Μεγάλη Τρίτη σε ανάμνηση των προγόνων

Όλες οι φωτογραφίες είναι του κ. Δημ. Τσούκα από το εργαστήριο κηροπλαστικής "Τσούκα" (Σαρανταπόρου 29, Φλώρινα), τον οποίο και ευχαριστώ που μου επέτρεψε για την συγγραφή του άρθρου να χρησιμοποιήσω υλικό από την ιστοσελίδα του: <http://www.tkc.gr>

Πράσινη Πρόπολη Το Αστέρι της Βραζιλίας



Ίσως να μην ξέρετε, ότι δεν υπάρχει μόνο μια πρόπολη αλλά υπάρχουν διαφορετικές τόσο σε χρώμα όσο και δραστηριότητα, ανάλογα με τα φυτά που επισκέπτεται η μέλισσα.

Ας δούμε όμως τα πράγματα από τη αρχή.

Τι είναι η πρόπολη;

Η λέξη πρόπολη προέρχεται ή από τις ελληνικές λέξεις "προ" και "πόλη", που σημαίνει μια ουσία που τοποθετείται προ της εισόδου της πόλης (κυψέλης) για την άμυνα του μελισσιού, ή από τις λατινικές λέξεις pro (πριν) και rolire (που σημαίνει απολυμαίνω). Την πρόπολη τη μαζεύουν εξειδικευμένες εργάτριες, τις πιο ζεστές μέρες της ημέρας επισκεπτόμενες φυτά πλούσια σε ρητινώδεις, γομώδεις και βαλσαμικές ουσίες. Χρησιμοποιώντας τις σιαγόνες τους την αποκολλούν σε μικρά κομμάτια απο τους οφθαλμούς των φυτών.

Αφού επεξεργαστούν τις ουσίες αυτές με τη χρήση διαφόρων εκκρινμάτων των αδένων τους, την τοποθετούν στα καλάθια γύρης στα πίσω πόδια τους.

Τη μεταφέρουν στην κυψέλη και τη χρησιμοποιούν απ' ευθείας σε διάφορες εργασίες μέσα στην κυψέλη.

Μια μέση χημική σύνθεση της πρόπολης είναι η εξής:
50%-55% ρητινώδεις και βαλσαμικές ουσίες
5%-10% πηκτικές ουσίες
25%-35% κεριά
0,5% αιθέρια έλαια
5% γύρη
5% άλλες οργανικές ουσίες

Ανάλογα με τη χημική σύνθεση της πρόπολης διαφοροποιούνται και τα φυσικά χαρακτηριστικά της

όπως: το χρώμα, το άρωμα, η γεύση και η συγκρότηση της.

Το χρώμα της ποικίλει: από κίτρινο, πορτοκαλί, πράσινο, (πρόπολη της Βραζιλίας), κόκκινο, (πρόπολη της Κούβας), μέχρι το καφετί και το μαύρο (Ευρωπαϊκή πρόπολη).

Η δική μας πρόπολη εξαιτίας των αντιβακτηριακών και αντιφλεγμονωδών ιδιοτήτων της, ενδείκνυται για τις περισσότερες παθήσεις μικροβιακής προέλευσης. Ενδείκνυται ιδιαίτερα για τις αναπνευστικές παθήσεις και κυρίως για τη μείωση της συχνότητας και της έντασης των κρίσεων άσθματος.

Μαζί με το μέλι (στο προπομέλι) είναι πολύ χρήσιμη ενάντια στη χρόνια βρογχίτιδα.

Η πρόπολη είναι επίσης πολύ αποτελεσματική στο σύνολο των ωτορινολαρυγγολογικών παθήσεων (χρόνιες φαρυγγίτιδες, αλλεργικές και χρόνιες ρινο-ιγμορίτιδες, σε αμυγδαλίτιδες τραχειίτιδες, ωτίτιδες κ.λ.π.). Η πρόπολη συνίσταται σε περιπτώσεις των αυτιών όπως η ωτομύκωση, η ωτόρροια και η τυμπανοϋμενίτιδα.

Καθώς είναι αντισηπτική επιδρά ισχυρά κατά ορισμένων παρασιτώσεων, όπως είναι η ταινία. Με τοπική εφαρμογή σε πρωκτικά συρίγγια, στην αιμορραγική ορθοκολίτιδα ή στις αιμορροΐδες, ευνοεί μια σύντομη επούλωση των πληγών.

Εσωτερικά, χάρη στην αντιβακτηριακή της δράση, επιτρέπει την αποτελεσματική αντιμετώπιση του έλκους με *Helicobacter pylori*.

Το εκχύλισμα της πρόπολης, (που επιτυγχάνεται με υδρο-αλκοολική εμπότιση) του οποίου τα ενεργά συστατικά είναι τα φλαβονοειδή, καταπολεμά δραστικά τα έλκη είτε είναι γαστρικά ή του δωδεκαδακτύλου, όχι μόνο ανακουφίζοντας από τον πόνο αλλά και ευνοώντας τη διαδικασία της επούλωσης.

Με τη δράση της κατά των ιών, η πρόπολη δίνει εξαιρετικά αποτελέσματα στη θεραπεία της ηπατίτιδας.

Χάρη στην ισχυρή δράση της κατά των σταφυλόκοκκων και των στρεπτοκόκκων τη χρησιμοποιούν απ'ευθείας σε πυορροούσες πληγές (που κανένα αντιβιοτικό δεν μπορεί να καταπολεμήσει λόγω ανθεκτικών στελεχών των μικροβίων).

Η βακτηριοκτόνος δράση της πρόπολης ενεργεί στο σύνολο των μικροβίων, συγκεκριμένα των παθογενών σταφυλόκοκκων είτε ανταποκρίνονται στα αντιβιοτικά, είτε όχι.

Σε εξωτερική εφαρμογή θεραπεύει τις βαθιές ψυοδερμίτιδες, τις μυκητιάσεις (δερματικές), τις δοθηγνώσεις, καθώς και τις εσχάρες, που αναπτύσσονται στα άτομα που παραμένουν κλινήρη για μεγάλα διαστήματα.

Σε τι διαφέρει η πράσινη πρόπολη;
Έχει όλα τα πιο πάνω χαρακτηριστικά αλλά και ισχυρή αντικαρκινική δράση.

Η πράσινη πρόπολη προέρχεται από το φυτό *Baccharis dracunculifolia* (άγριο Δενδρολίβανο) που φυτεύεται σαν παράσιτο στη Βραζιλία. Η αντικαρκινική, αντιβακτηριακή και αντιφλεγμονώδης δράση της οφείλεται σε ένα σύμπλεγμα ουσιών και κυρίως στην ουσία *Artepiline C*.

Ένα άλλο συστατικό που συναντάμε αποκλειστικά στην πράσινη πρόπολη είναι ενώσεις του πικουμαρικού οξέως (με ισχυρές αντιβακτηριακές ιδιότητες). Επίσης σημαντικό χαρακτηριστικό είναι ότι η πράσινη πρόπολη δεν προκαλεί αλλεργία σε αντίθεση με την Ευρωπαϊκή. Η πράσινη πρόπολη έχει ισχυρή δράση στο ανοσοποιητικό σύστημα. Τέσσερις ουσίες που υπάρχουν σε αυτή βοηθούν στην κινητικότητα και τη διασπορά των μακροφάγων. Οι πιο πρόσφατες μελέτες σχετικά με τον καρκίνο εστιάζονται στην ενεργοποίηση των μακροφάγων, κάτι που η πράσινη πρόπολη προσφέρει.

Επίσης οι ουσίες που υπάρχουν στην πράσινη πρόπολη έχουν ηπατοπροστατευτική δράση και έχουν ισχυρή δράση ενάντια στις ελεύθερες ρίζες.

Η πράσινη πρόπολη προστατεύει τα β-κύτταρα του παγκρέατος ενάντια στην streptococin (χρησιμοποιείται για δημιουργία διαβήτη τύπου II σε πειραματόζωα και ως αντικαρκινικό με υψηλή όμως τοξικότητα).

Τα εκχυλίσματα της πράσινης πρόπολης έχουν εξετασθεί *in vitro* για την αντικαρκινική τους δράση σε διάφορους τύπους καρκινικών κυττάρων (ηπάτωμα, πνευμόνων κ.λ.π.).

Επίσης η πράσινη πρόπολη κατέστειλε τον όγκο που προκλήθηκε με τη χρήση χημικών ουσιών σε ποντικούς.

Η πρόπολη της Βραζιλίας αποτελεί αντικείμενο συστηματικής μελέτης κυρίως για την αντικαρκινική δράση της, με πρωτοπόρους τους Ιάπωνες που χρόνια τώρα αγοράζουν το 95% της παραγωγής.

Ήδη και στην Ελλάδα υπάρχει το συγκεκριμένο προϊόν και μάλιστα στη μορφή διαλύματος (αλκοολικού) με ελάχιστη περιεκτικότητα επί ξηρού 35% και μάλιστα χωρίς τη χρήση θέρμανσης.

Λόγω της υψηλής περιεκτικότητας μπορεί να χρησιμοποιηθεί σαν βοηθητική θεραπεία σε περιπτώσεις σοβαρών ασθενειών όπως πνευμονία, λευχαιμία, καρκίνος και AIDS, αλλά και σε πιο απλές περιπτώσεις όπως ασθένειες του αναπνευστικού, ουλίτιδα, φατνιακή πυόρροια και γαστρικές διαταραχές.

Ανάλογα με την δόση (π.χ. 10 σταγόνες ή 60 σταγόνες) μπορούμε να την λαμβάνουμε προληπτικά ή θεραπευτικά.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: Μερικές σταγόνες (5-6) σε ένα ποτήρι του κρασιού με νερό, δημιουργούν ένα καλό στοματικό διάλυμα.

24 μελίμα / Άνοιξη - Καλοκαίρι 2010

BIBΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Burdock GA. Review of the biological properties and toxicity of bee propolis (propolis). *Food Chem Toxicol* 1998;36:347-63 [review].
- Hausen BM, Wollenweber E, Senff H, Post B. Propolis allergy. (I). Origin, properties, usage and literature review. *Contact Dermatitis* 1987;17:163-70 [review].
- Bee Propolis -James Fearnley.
- Apitherapy -Nailya Khismatullina.
- Kaal, J (1991)- *Natural Medicine from Honey Bees*.
- Antifungal activity of propolis on different species of *Candida*, *Mycoses* 44, 375-378(2001).
Claudia Ota, Carmelinda Unterkircher, Vera Fantinato and M.T. Shimizu.
- Antibacterial activity of Brazilian propolis and fractions against oral anaerobic bacteria. (*Journal of Ethnopharmacology* 80(2002)1-7. F.A. Santos, E.M.A. Bastos, M.Uzeda, M.A.R. Carvalho, L.M. Farias, E.S.A. Moreira, F.C. Braga.
- Antitumor and Anticytopenic Effects of Aqueous Extracts of Propolis in Combination with Chemotherapeutic Agents.(*Cancer biotherapy & Radiopharmaceuticals*). Ikukatsu Suzuki, Ikuo Hayashi, Takayuki Takaki, Debra S. Groveman, and Yoshiaki Fujimiya.
- Antitumor, hematostimulative and radioprotective action of water-soluble derivative of propolis (WSDP) *Biomedicine & Pharmacotherapy* 59(2005)561-570. Nada Orsolic, Ivan Basic.
- Artepillin C in Brazilian Propolis Induces G0/G1 Arrest via Stimulation of Cip1/p21 Expression in Human Colon Cancer Cells. *Molecular Carcinogenesis* 44:293-299(2005) Kazuo Shimizu, Swadesh K. Das, Takashi Hashimoto, Yoshihiro Sowa, Tatsushi Yoshida, Toshiyuki Sakai, Yukinaga Matsuura, and Kazuki Kanazawa.
- Baccharis dracunculifolia*, the main botanical source of Brazilian green propolis, displays antiulcer activity. *Journal of Pharmacy and Pharmacology*. Marivane Lemos, Muriel Primon de Barros.

Μανώλης Μυλωνάκης
Φαρμακοποιός -Apitherapist

ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΗ ΛΥΣΗ

στη

Μελισσοθεραπεία



Βιολογικό
Μέλι Τήλιου
για Αϋπνία



Μέλι Manuka
το Αντιμικροβιακό



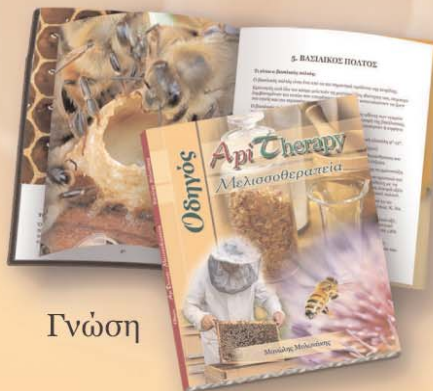
Βιολογική
Γύρη Κράταιγου
για Καρδιά



Ψωμί μέλισσας
το Τονωτικό



Βιολογικό Μέλι Ακακίας
για Διαβητικούς



Γνώση



Βιολογικός
Βασιλικός πολτός
το Γυναικείο Τονωτικό



ΑριPropolen
Εκχύλισμα
πρόνυμφης κηφήνα
το Ανδρικό Τονωτικό



Κρέμα Πρόπολης
η Θεραπευτική



Κολπικό Υπόθετο Πρόπολης
Ισχυρό Αντιμικροβιακό



Dr. Bee



Πράσινη Πρόπολη Βραζιλίας
Ενισχυτικό του Ανοσοποιητικού



Αναλγητική Κρέμα
με δηλητήριο μέλισσας

ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΙ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ



Βασιλικών 16 • 104 42 Αθήνα
Τηλ. 210 5136 008 • Fax. 210 5147 994
e-mail: info@amhealth.biz
www.amhealth.biz

Lesson 13 Προέλευση Apilarnil



Από αυτήν τη "σύνθεση" μπορούμε να καταλήξουμε στο συμπέρασμα ότι το apilarnil μπορεί να ορισθεί ως η "αρσενική" πλευρά του βασιλικού πολτού.

Πώς μπορεί να ληφθεί το apilarnil;

Το Apilarnil λαμβάνεται με την εξαγωγή όλων των ανωτέρω "στοιχείων" από τα ειδικά κελιά των κηρήθρων που περιέχουν τις προνύμφες των κηφήνων και μετά από:

- Κονιορτοποίηση
- Ομογενοποίηση
- Διήθηση
- Λυοφιλίωση

Μόνο μετά από την προαναφερθείσα

επεξεργασία μπορεί να αποθηκευτεί ή / και να χρησιμοποιηθεί κατάλληλα το apilarnil.

Το "Apilarnil" είναι ένα άλλο πολύ σημαντικό φυσικό προϊόν που λαμβάνεται από την αποικία των μελισσών. Ανακαλύφθηκε από έναν πολύ διάσημο Ρουμάνο μελισσοκόμο, ονόματι Nicolae Iliesiu. Η λέξη "Apilarnil" προέρχεται από:

- API = το λατινικό όνομα της μέλισσας
- LAR = προνύμφες (larvae)
- N = το πρώτο γράμμα του ονόματος του εφευρέτη (Nicolae)
- IL = τα δύο πρώτα γράμματα από του οικογενειακού (επωνύμου) ονόματος του εφευρέτη (ILIESIU).

Αυτό το προϊόν είναι εκχύλισμα ολόκληρου του περιεχομένου των κελιών των κηρήθρων που περιέχουν προνύμφες κηφήνων 7 ημερών.

Αυτά τα κελιά των κηρήθρων περιέχουν:

- προνύμφες κηφήνων (6-7 ημερών)
- συγκεκριμένες θρεπτικές ουσίες για αυτές τις προνύμφες (προνυμφικά τρόφιμα, μέλι, ψωμί μελισσών)
- ίχνη πρόπολης κ.λ.π.

Ιστορία του Apilarnil

- Πάνω από 30 έτη πριν, στο σπίτι των γονέων του, σε ένα μικρό ρουμανικό χωριό, ο Iliesiu άκουσε μια σχεδόν απίστευτη ιστορία από το μελισσοκόμο γείτονα του. Αυτός ο γείτονας ανέφερε πάπιες για πολλά έτη έχοντας αποκτήσει σημαντική εμπειρία και χρησιμοποιώντας πολύ καλές τεχνικές. Εντούτοις, είχε παρατηρήσει εκείνη την άνοιξη ότι οι νέες μικρές πάπιες του μεγάλωναν πολύ γρηγορότερα από εκείνες που ανέφερε τα προηγούμενα έτη. Προβληματιζόταν σχετικά με την αιτία και τελικά κατάλαβε ότι η μόνη διαφορά ήταν ότι εκείνο το έτος, είχε ταΐσει τις μικρές πάπιες με προνύμφες κηφήνων από τις αποικίες μελισσών του. Αυτή η ιστορία θα είχε πιθανώς ξεχαστεί εάν δεν είχε υπάρξει και οπτική μαρτυρία από ένα ακόμη πρόσωπο. Ευτυχώς, κατάλαβε αμέσως ότι αυτό ήταν μια αξιοπρόσεκτη ανακάλυψη! Σκέφτηκε, βασισμένος σε απλή αλλά συγκλονιστική λογική: "ότι εάν οι πάπιες μεγάλωσαν



τόσο γρήγορα, ίσως συμβεί το ίδιο πράγμα εάν ταίσω άλλα ζώα με τις προνύμφες κηφήνων και έπειτα γιατί όχι και ανθρώπινα όντα!"

Έτσι, ο Iliesiu άρχισε αυτό που επρόκειτο να γίνει η σημαντικότερη φάση της ζωής του: να μελετήσει, να αποδείξει και να χρησιμοποιήσει όλα όσα σχετιζόνταν με το εκχύλισμα προνυμφών κηφήνων. Πέτυχε την υποστήριξη ενός απίστευτου αριθμού ανθρώπων για εκείνο τον καιρό: πρώτα οι πολιτικοί ηγέτες, περισσότερο από τους πιο πολλούς Ρουμάνους μελισσοκόμους που ήταν πειθαρχημένα μέλη της ρουμανικής ένωσης μελισσοκομίας. Αφού έλαβε μια σταθερή προμήθεια "arilarnil" άρχισε, με τη βοήθεια ενός "στρατού" ερευνητών, ιατρών, βιοχημικών, φαρμακοποιών να μελετά:

- τα χαρακτηριστικά του
- τη σύνθεση του
- τις φαρμακολογικές του ιδιότητες
- τις ενδείξεις
- τις γενικές χρήσεις
- τις αντενδείξεις
- τη δοσολογία (χορήγηση)
- τις προετοιμασίες και τα προϊόντα του.

Με βάση τις ανωτέρω μελέτες, μαζί με πολλούς

ερευνητές έχει καταχωρήσει πάνω από 25 εφευρέσεις. Τα προϊόντα του έχουν πωληθεί όχι μόνο στη Ρουμανία, αλλά και σε άλλες χώρες. Ο Iliesiu έχει παρουσιάσει επίσης τα συμπεράσματά του σε πολλά από τα συνέδρια της Arimondia.

Είναι σημαντικό να έχει κανείς υπόψη του ότι το arilarnil είναι:

- ένα σύνθετο εκχύλισμα που έχει τις προνύμφες κηφήνων ως κύριο συστατικό του
- μια άριστη τροφή για όλα τα ζωντανά όντα, συμπεριλαμβανομένων των ανθρώπων
- πολύ πλούσιος σε αρσενικόμορφες ορμόνες

Ένα άλλο εξαιρετικά σημαντικό όφελος είναι ότι η παραγωγή arilarnil μπορεί επίσης να είναι μια από τις εναλλακτικές λύσεις στη μείωση των πληθυσμών των ακάριων του είδους varroa με τη χρησιμοποίηση των κηρήθρων κηφήνων για τη σύλληψη των ακαριών και την αφαίρεσή τους από την κυψέλη...

Με άλλα λόγια, όπως λέει μια ρουμανική παροιμία, "με μια τουφεκιά μπορεί κανείς να πάρει δύο κουνέλια"...

Ελληνιστί: "με ένα σμπάρο δυο τριγώνια"

Lesson 14

Χαρακτηριστικά γύρης (φυσικο-χημικά και οργανοληπτικά)

Η γύρη, το σημαντικότερο "δομικό τρόφιμο" για τις μέλισσες, είναι απίστευτα μεταβλητό. Προκειμένου να αξιολογηθούν τα χαρακτηριστικά της, μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε διάφορες μεθόδους, συμπεριλαμβανομένων αυτών που στηρίζονται στις αισθήσεις μας: όραση, γεύση, αφή και όσφρηση. Οπτικές παράμετροι

α) Χρώμα.

Η γύρη έχει μια απίστευτα μεγάλη μεταβλητότητα στο χρώμα. Ο William Kirk, στο βιβλίο του "Ένας χρωματικός οδηγός για τα φορτία γύρης της μέλισσας", IBRA, το 1994, βρίσκει για 268 φυτικά είδη άνω των 563 χρωμάτων! Όλα αυτά τα χρώματα υποβάλλονται σε αλλαγή, με τον καιρό, υπό ορισμένους παράγοντες[1] :

- Περιεχόμενο σε μεταλλικά στοιχεία του νέκταρος που χρησιμοποιείται από τις μέλισσες για να "πακετάρουν" τους μικρόκοκκους γύρης με τη γλώσσα τους, τα "χέρια" και τα "πόδια" κατά την πτήση τους από λουλούδι σε λουλούδι. Όσο πλουσιότερο σε ανόργανα άλατα είναι αυτό το νέκταρ, τόσο σκοτεινότερα είναι τα χρώματα της γύρης

- Υγρασία. Όσο περισσότερη υγρασία έχει η γύρη, τόσο πιο ανοιχτά χρώματα παρουσιάζει

- Ηλιακή ακτινοβολία. Όσο μεγαλύτερη είναι η ποσότητα ηλιακού φωτός που λαμβάνει το φυτό, τόσο λιγότερο χρώμα έχουν τα άνθη

- Προσβολή μυκήτων: Όσο μεγαλύτερη είναι η προσβολή, τόσο σκοτεινότερο γίνεται το χρώμα

Κάθε κόκκος γύρης πρέπει να έχει το χρώμα του. Εάν ένας συγκεκριμένος κόκκος είναι κηλιδωμένος (λεκιασμένος) με ένα άλλο χρώμα, αυτό μπορεί να υποδεικνύει: α) υπερβολική υγρασία που επιτρέπει στα διαφορετικούς κόκκους γύρης να κολλάνε μεταξύ τους β) παρουσία μυκήτων που ενισχύονται από την υπερβολική υγρασία. Αυτό μπορεί να φανεί καλύτερα στην περίπτωση των σκοτεινόχρωμων γύρων.

Από τη μελισσοθεραπευτική άποψη είναι καλό να ξέρει κανείς ότι:

- συνήθως μια πολύχρωμη γύρη είναι καλύτερη για κατανάλωση από υγιείς ανθρώπους ή σε περιπτώσεις που το άτομο έχει διάφορες ασθένειες που έχουν επιπτώσεις σε πολλά από τα όργανα και τα συστήματα του σώματος

- μια μονόχρωμη γύρη είναι καλύτερη για την αντιμετώπιση μιας συγκεκριμένης πάθησης / συνδρόμου / ασθένειας / συμπτώματος / σημείου, όταν γνωρίζει κανείς την ακριβή προέλευση της γύρης και των θεραπευτικών ιδιοτήτων του

β) Μέγεθος

Από εμπορικής απόψεως αυτή είναι μια από τις σημαντικότερες παραμέτρους. Μια καλή γύρη, πρέπει να έχει τουλάχιστον 2-5 χιλ. διάμετρο για να "εντυπωσιάσει" τα μάτια των πελατών...

Από τη μελισσοθεραπευτική άποψη, το μέγεθος δεν είναι πολύ σημαντικό, εκτός από την περίπτωση της ξηράς γύρης, η οποία εάν είναι πάρα πολύ μικρή στο μέγεθος, μπορεί να εκτεθεί σε μεγαλύτερες διαδικασίες οξείδωσης από ότι συμβαίνει με μια μεγαλύτερου μεγέθους κοκκοποιημένη γύρη, υπό κανονικές μεθόδους αποθήκευσης.

γ) Καθαρότητα

Αν και οι μέλισσες και τα λουλούδια είναι θαυμάσια παραδείγματα της αγνότητας και της καθαρότητας, μπορεί κανείς να βρει πολλές ακαθαρσίες στη γύρη, ειδικά στην "ακατέργαστη" κατάσταση:

- φυτικές ακαθαρσίες (κομμάτια χλόης ή μικρά κλαδιά)

- ζωικές ακαθαρσίες (υπολείμματα μελισσών ή άλλων εντόμων, μωμιοποιημένες προνύμφες που έχουν υποστεί μυκητιακή προσβολή = "γενιά ασβεστόλιθου", παράσιτα όπως varroa ή άλλα ακάρια, ζωντανά έντομα ή / και τα αυγά τους)

- υπολείμματα ορυκτών (άμμος ή ακόμα και μικρές πέτρες)

Είναι σαφές ότι μόνο η τέλεια καθαρισμένη γύρη μπορεί να γίνει αποδεκτή για χρήση στη μελισσοθεραπεία.

Όσφρηση

Η οσμή της γύρης εξαρτάται φυσικά από τη φυτική προέλευσή της. Αυτή η οσμή πρέπει να έχει μια μυρωδιά ανθέων (και όχι άλλες μυρωδιές) που στην ιδανική περίπτωση πρέπει να είναι επίμονη, υποδεικνύοντας υψηλότερα ποσά πηκτικών συστατικών. Προκειμένου να πραγματοποιηθεί καλύτερη αξιολόγηση της οσμής της γύρης, είναι

A pitherapy course

ενδεδειγμένο να χρησιμοποιηθούν οι ακόλουθες διαδικασίες:

- να είστε βέβαιοι ότι τα ρουθούνια σας είναι σε πλήρη λειτουργία και ότι έχετε καλή ροή αίματος στην περιοχή της μύτης (πρόσωπο). Κάντε σύντομα μασάζ ή πιέσεις στα τοπικά σημεία βελονισμού
- εκπνεύστε και εισπνεύστε βαθιά αρκετές φορές,

στις οσφρητικές περιοχές της μύτης

- ανοίξτε τη συσκευασία και μυρίστε τη γύρη αρχικά εισπνέοντας τον αέρα πολύ αργά και έπειτα σε διαφορετικές ταχύτητες
- όταν μυρίζετε, προσπαθήστε να διευθύνετε τη "στήλη" του αέρα όσο το δυνατόν πιο κοντά στη μύτη σας
- προσπαθήστε να καθορίσετε τη "κύρια" και τις



δίνοντας έμφαση στις φάσεις εκπνοής

- υγράνετε λίγο τα ρουθούνια σας με καθαρό νερό. Η οσμή των ουσιών θα διαλυθεί καλύτερα στη μέτρια υγρασία, υποκινώντας κατά συνέπεια την "υποδοχή"

"δευτερεύουσες" μυρωδιές.

Η γύρη πρέπει να έχει μια μυρωδιά ανθέων, λίγο πολύ ευχάριστη και επίμονη. Μερικές φορές, η γύρη μπορεί

A piththerapy course

να έχει δυσάρεστη οσμή λόγω επιμόλυνσης με:

- διαλύτες χρώματος
- υπολείμματα απολυμαντικών ουσιών
- ζύμωση

Σύμφωνα με αυτήν την παράμετρο η καλύτερη γύρη είναι αυτή που έχει μια ευχάριστη και επίμονη μυρωδιά.

Αφή

Οι κύριες παράμετροι που πρέπει να ληφθούν υπόψη είναι η υγρασία, η σκόνη γύρης και η πυκνότητα.

α) η υγρασία.

Με τη συμπίεση λίγης γύρης μεταξύ των δάχτυλων ή δαγκώνοντάς την με τους κοπτήρες, μπορεί να εξακριβωθεί η συνοχή των φορτίων γύρης που είναι αντιστρόφως ανάλογη της υγρασίας. Μια χαρακτηριστική αποξηραμένη γύρη του εμπορίου πρέπει να έχει πολύ χαμηλό βαθμό υγρασίας (λιγότερο από 8%). Εντούτοις, στη μελισσοθεραπεία η υγρασία δεν είναι τόσο σημαντική εάν η γύρη έχει συλλεχθεί ΠΟΛΥ ΠΡΟΣΦΑΤΑ και έχει αναμιχθεί αμέσως με μέλι ή / και πρόπολη ή έχει καταψυχθεί επαρκώς σε μικρές συσκευασίες

β) η σκόνη γύρης.

"Σκόνη γύρης θεωρείται η γύρη στην οποία οι κόκκοι δεν συνδέονται μεταξύ τους και αποσυνδέονται με κάθε χειρισμό" (Bonhevi, 1986). Προκειμένου να εξακριβωθεί η ποσότητα της σκόνης γύρης, ο δείκτης της παλάμης εισάγεται και περιστρέφεται διαδοχικά στη μάζα της γύρης. Όταν το δάχτυλο εξάγεται, πρέπει να παρατηρηθεί εάν παραμένει σκόνη γύρης σ' αυτό. Μια υψηλής ποιότητας γύρη δεν πρέπει να αφήσει "σκόνη" στο δάχτυλο.

γ) πυκνότητα.

Οι αποξηραμένοι κόκκοι γύρης πρέπει να έχουν μια συμπαγή συνεκτικότητα, δεν πρέπει να είναι εύθραυστοι.

Γεύση

Αυτές καθορίζονται από τους γευστικούς κάλυκες της γλώσσας σε συνάρτηση με την οσμή (Bonhevi, 1986).

Υπάρχουν τέσσερις κύριες αισθήσεις γεύσης:

α) ξινή.

Καθορίζεται από το εμπρόσθιο μέρος της γλώσσας. Είναι περισσότερο ευδιάκριτη στις γύρες που είναι πλούσιες σε είδη Ericaceae (τύποι ερεϊκής) και είδη Helianthemum.

β) γλυκιά.

Ανιχνεύεται από την άκρη της γλώσσας. Επικρατεί σε γύρες πλούσιες σε Citrus sp. [λεμόνι, πορτοκάλι, δέντρα γκρέιπφρουτ (αγριόφραπα)]

γ) πικρή.

Ανιχνεύεται από το οπίσθιο μέρος της γλώσσας. Είναι χαρακτηριστική στις γύρες από φυτά της οικογένειας cruciferae (λάχανο, μουστάρδα)

δ) αλμυρή.

Καθορίζεται από το μεσαίο οπίσθιο μέρος της γλώσσας. Αυτή η αίσθηση δεν έχει συγκεκριμένη σημασία.

Σύμφωνα με αυτήν την παράμετρο, μια καλή γύρη πρέπει να έχει έντονη γεύση.

Φυσικοχημικές ιδιότητες και βασική σύνθεση

- Υγρασία: μέγιστο 8% για την αποξηραμένη γύρη του εμπορίου.
- Συνολική πρωτεΐνη: ελάχιστο 20%,
- Υδατάνθρακες: ελάχιστο 18%,
- Τέφρα: μέγιστο 3,5%,

Μερικά συμπεράσματα που μπορούν να προέλθουν από το ανωτέρω κείμενο είναι:

- δεν χρειάζεται να είναι κανείς ειδικός στη γύρη προκειμένου να αξιολογήσει τη ποιότητά της, αλλά



A pitherapy course

πρέπει να έχει πολύ καλές αισθήσεις

- πρέπει να χρησιμοποιεί κανείς τη μύτη, τη γλώσσα, τα μάτια και το δέρμα του για να αξιολογήσει την ποιότητα της γύρης πριν την καταπιεί ή την χρησιμοποιήσει με οποιονδήποτε τρόπο

- το κύριο πρόβλημα που δεν μπορεί να λυθεί με γυμνό μάτι είναι η προέλευση της γύρης. Για να γνωρίζει κανείς την προέλευση πρέπει να έχει εκτενείς γνώσεις γυρεοσκόπησης (ανάλυση γύρης) και καλά μικροσκόπια

- είναι σημαντικό να έχει κανείς αναλυτικό μυαλό και να ελέγξει όσο το δυνατόν περισσότερες παραμέτρους πριν αρχίσει οποιαδήποτε αγωγή με γύρη (θεραπείες)

- μόνο η τέλεια καθαρισμένη γύρη μπορεί να γίνει αποδεκτή για κατανάλωση και μελισσοθεραπεία.

Γενικά είναι καλή ιδέα να ελέγχονται τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά οποιουδήποτε προϊόντος μελισσών. Γιατί;

Επειδή η κατάλληλη υποκίνηση των αισθήσεών μας ενεργοποιεί τις κοιμισμένες περιοχές στον εγκέφαλό μας. Κατά συνέπεια βελτιώνονται τα διατροφικά ένστικτά μας.

Καλύτερα διατροφικά ένστικτα σημαίνουν, μακροπρόθεσμα, καλύτερη υγεία και μακροζωία...

Dr. Stefan Stangaci

ΜΕΛΙΣΣΟΤΡΟΦΕΣ ΓΕΡΜΑΝΙΑΣ

ARIFONDA

Η Γερμανική λύση στην υγιεινή διατροφή της μέλισσας

ARIFONDA: Το προϊόν που στα 18 χρόνια ύπαρξής του στην Ελλάδα έδωσε εξετάσεις και βαθμολογήθηκε με **ΑΡΙΣΤΑ**. Το **ARIFONDA** χρησιμοποιείται: για διεγερτική τροφοδοσία, χειμωνιάτικη τροφοδοσία και σε κάθε περίπτωση που λείπει το μέλι από την κυψέλη. Με το **ARIFONDA** μπορείτε να αντικαταστήσετε σε ισόποσο μέλι στην κυψέλη για χειμερινή διατροφή.

ARINVERT: Σιρόπι, μείγμα ζαχάρων 72,7% για άμεση απορρόφηση. Η σύστασή του είναι αυτή που επιστημονικά αποδεδειγμένα προτιμά η μέλισσα. Δεν ξινίζει, δεν κρυσταλλώνει όσο και αν μείνει η τιάστρα. Το σιρόπι **ARINVERT** ταιξεται από την άνοιξη έως το φθινόπωρο για όλες τις ανάγκες.

ΝΕΟΠΟΛ: Η Γερμανική λύση για αύξηση του γόνου. Το **Νεοπόλ** με φυσική γύρη είναι ιδανική τροφή για αύξηση του γόνου. Χρησιμοποιείτε κάθε εποχή όταν υπάρχει έλλειψη γύρης.

Τηλεφωνείτε μας για να σας στείλουμε τις παραγγελίες σας όπου & αν βρίσκεστε.

ΔΙΑΘΕΤΟΥΜΕ & ΦΥΣΙΚΗ ΓΥΡΗ
ΖΟΥΝΤΣΑ ΜΑΙΡΗ & ΣΙΑ Ε.Ε., ΤΗΛ.: 23330 26.400 - FAX: 23330 25.055
5ο ΧΛΜ. ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΑΣ - ΚΟΡΥΦΗΣ

ΧΟΥΧΟΥΤΑΣ ΑΛΕΞ. ΓΕΩΡΓΙΟΣ

ΒΙΟΤΕΧΝΙΑ ΤΕΧΝΗΤΩΝ ΚΗΡΗΘΩΡΩΝ
ΕΜΠΟΡΙΑ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΩΝ ΕΙΔΩΝ

ΝΙΚΗΤΗ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ
ΤΗΛ. 23750 22219 FAX 23750 22854

ΚΗΡΗΘΩΡΕΣ ΑΠΟ 100% ΦΥΣΙΚΟ ΚΕΡΙ

Η ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΕΓΓΥΛΑΙ ΤΗΝ ΑΥΞΗΣΗ ΤΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Η ΒΙΟΤΕΧΝΙΑ ΜΑΣ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΦΥΣΙΚΗ ΓΥΡΗ ΚΑΙ ΚΕΡΙΑ ΕΚΚΛΙΣΙΑΣ ΟΛΩΝ ΤΩΝ ΤΥΠΩΝ

Πως Γνωρίζουν οι Μέλισσες Πόση Γύρη Έχουν Αποθηκεύσει

Ερώτηση: Πως γνωρίζουν οι μέλισσες πόση γύρη έχουν αποθηκεύσει?

Απάντηση: Μυρίζοντας τη!

Η διαχείριση μιας κυψέλης είναι σαν το νοικοκυριό. Υπάρχουν πολλές δουλειές που πρέπει να γίνουν για να είναι αποτελεσματική και αποδοτική. Συχνά, πολλά πράγματα πρέπει να ρυθμίζονται κατά τέτοιο τρόπο έτσι ώστε να διατηρούνται στο βέλτιστο επίπεδο. Για παράδειγμα, η θερμοκρασία ενός σπιτιού μπορεί να ρυθμιστεί ανάβοντας μια ξυλόσομπα. Έτσι το σπίτι διατηρεί μια θερμοκρασία και όταν αυτή πέσει προσθέτεις παραπάνω ξύλα τα οποία αφήνεις να καούν μέχρι να φτάσει στη "επιθυμητό πλαίσιο".

Το να διατηρείς κάτι στο βέλτιστο σημείο, όπως τη θερμοκρασία, απαιτεί μια ισορροπία μεταξύ εισροών και εκροών. Στο παράδειγμα της ξυλόσομπας, η εισροή είναι η θερμότητα που παράγεται από τη

φωτιά και η εκροή είναι η θερμότητα που διαφεύγει από το σπίτι. Η τέλεια ισορροπία μεταξύ εισροών και εκροών είναι που προκαλείται από τη σωστή ρύθμιση. Αλλά τι συμβαίνει όταν υπάρξει μια δραματική αλλαγή? Για παράδειγμα, τι συμβαίνει όταν η θερμοκρασία πέσει πολύ κάτω από το "επιθυμητό πλαίσιο"? Η δική μου άμεση αντίδραση θα ήταν να προσθέσω ξύλα στη σόμπα, αφού αυτό ήταν αποτέλεσμα της μείωσης της φωτιάς. Έτσι, υποθέτουμε ότι η μεταβολή της θερμοκρασίας οφείλεται σε μείωση των εισροών. Επίσης η πτώση της θερμοκρασίας μπορεί να οφείλεται στο γεγονός ότι η γυναίκα μου άνοιξε και ένα δεύτερο παράθυρο για να πάρει λίγο καθαρό αέρα. Στην περίπτωση αυτή, η μεταβολή της θερμοκρασίας δεν είναι λόγω του χαμηλότερου εισροών, αλλά λόγω της υψηλότερης εκροής. Είτε έτσι είτε αλλιώς, η αποκατάσταση της



ισορροπίας είναι απαραίτητη προκειμένου να έχουμε και πάλι το βέλτιστο.

Η διαδικασία συλλογής γύρης από τις μέλισσες έχει ομοιότητες με την ρύθμιση της θερμοκρασίας. Η εισροή της είναι η ποσότητα συλλογής και αποθήκευσης της γύρης, και η εκροή της είναι η κατανάλωση από τις μέλισσες-τροφούς για την σίτιση των αναπτυσσόμενων προνυμφών. Η συνολική ποσότητα της αποθηκευμένης γύρης στην κηρήθρα διατηρείται στο βέλτιστο. Εάν η αποθηκευμένη ποσότητα είναι ανεπαρκής, εντείνουν την αναζήτηση γύρης, αλλά αν υπάρχει πάρα πολύ γύρη, η αναζήτηση για γύρη αναβάλλεται.

Η ερώτηση είναι η εξής: πώς οι μεμονωμένες συλλέκτριες γύρης γνωρίζουν πόση γύρη έχει η κυψέλη έτσι ώστε να μπορούν να ανταποκρίνονται στις ανάγκες της αποικίας αναλόγως; Υπάρχουν δύο ανταγωνιστικές θεωρίες. Η έμμεση υπόθεση είναι ότι οι μέλισσες-τροφοί συχνά ταΐζουν τις συλλέκτριες, επικοινωνώντας τους τις διατροφικές ανάγκες της αποικίας. Εάν οι μέλισσες-τροφοί δεν έχουν αρκετή γύρη για τη διατροφή των προνυμφών, το ποσό της

πρωτεΐνης στην προσφορά τροφίμων τους θα είναι μικρότερο, προτρέποντας τις συλλέκτριες να συλλέξουν περισσότερη γύρη. Εάν οι μέλισσες-τροφοί έχουν περίσσεια γύρη για την σίτιση των προνυμφών, το ποσό της πρωτεΐνης στη διατροφή που προσφέρουν στις συλλέκτριες θα είναι μεγαλύτερο, προτρέποντας τες να συλλέγουν λιγότερη γύρη.

Εναλλακτικά, μια άλλη υπόθεση είναι ότι οι συλλέκτριες μπορούν να αισθανθούν με κάποιο τρόπο πόση γύρη είναι αποθηκευμένη στις κηρήθρες. Έτσι ρυθμίζουν τότε τις δικές τους προσπάθειες αναζήτησης τροφής σύμφωνα με το πόση γύρη αντιλαμβάνονται ότι υπάρχει στην αποικία.

Μια πρόσφατη μελέτη από μια κινεζική ερευνητική ομάδα, με επικεφαλής τον Fang-Lin Liu, υποστηρίζει την τελευταία υπόθεση. Ενώ οι μέλισσες δεν μπορούν να αντιληφθούν το θρεπτικό περιεχόμενο των διαφόρων γύρεων, βρήκαν ότι οι επιμέρους συλλέκτριες μπορούν να εντοπίσουν τις διάφορες χημικές ιδιότητες της γύρης. Συγκεκριμένα, οι μέλισσες μπορούν να εντοπίσουν το σχετικό ποσό των

φαινολικών ενώσεων στη γύρη, τις χημικές ουσίες που σε μεγάλο βαθμό είναι υπεύθυνες για τις ισχυρές οσμές που έχουν οι διαφορετικές γύρες. Οι ερευνητές συλλέγουν γύρη από τις συλλέκτριες όταν επιστρέφουν, προσδιορίζουν τα διάφορα είδη φυτών, και μετρούν τη περιεκτικότητα του καθενός σε φαινολικά. Διαπίστωσαν ότι οι μέλισσες προτιμούσαν τη γύρη με τη χαμηλότερη περιεκτικότητα σε φαινολικά, γεγονός που υποδηλώνει ότι οι μέλισσες μπορούν πράγματι να είναι σε θέση να διακρίνουν τη γύρη άμεσα. Πρόσθεσαν φαινόλες σε σιρόπι ζάχαρης και είδαν ότι οι μέλισσες ήταν πιο ανεκτικές στη συλλογή γύρης με υψηλή περιεκτικότητα σε φαινολικά.

Αν και η μελέτη δεν κάνει σαφή διάκριση μεταξύ της άμεσης και έμμεσης υπόθεσης, υποστηρίζει την ιδέα ότι οι μεμονωμένες μέλισσες μπορούν να αξιολογήσουν μυρίζοντας, το πόση γύρη είναι αποθηκευμένη. Για την ακρίβεια, αισθάνονται την ποσότητα γύρης από την ανίχνευση του ποσού των φαινολικών ενώσεων στις κηρήθρες. Κρατώντας την ποσότητα της γύρης στην αποικία στο βέλτιστο, η ομάδα καταφέρνει να λειτουργεί αποδοτικά και αποτελεσματικά.

Πηγή :

Liu, F. L., X. W. Zhang, J. P. Chai and D. R. Yang. (2006). Pollen phenolics and regulation of pollen foraging in honeybee colony. *Behavioral Ecology and Sociobiology* 59: 582-588.



ΟΡΕΣΤΗΣ ΔΑΒΙΑΣ, "θαύματα χλωρά"

Πρώτη Έκδοση Νοέμβριος 2009

ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΠΟΤΑΜΟΣ ΚΑΙ ΟΡΕΣΤΗΣ ΔΑΒΙΑΣ

Για την εικονογράφιση, 2009, Διαμαντής Αϊδίνης

θαύματα χλωρά

ΚΕΙΜΕΝΑ: ΟΡΕΣΤΗΣ ΔΑΒΙΑΣ, ΣΧΕΔΙΑ: ΔΙΑΜΑΝΤΗΣ ΑΪΔΙΝΗΣ
ΠΡΟΛΟΓΟΣ: ΒΑΓΓΕΛΗΣ ΧΑΤΖΗΓΙΑΝΝΙΔΗΣ



Ο βιολόγος και συγγραφέας Ορέστης Δαβίας είναι δικός μας άνθρωπος, ιδρυτικό μέλος του ΕΚΕΜ, συνεργάτης στο ΜΕΛΙΑΜΑ.

Ο Ορέστης Δαβίας έχει, αν κρατήσουμε βέβαια τις αναλογίες, τη θέση "ο αγαπημένος των μελισσών", είναι ο πρίγκιπας της δικής μας όχθης. Για χρόνια

έμοιαζε ριζωμένος στο Άστυ όμως δεν ξέρω αν βρέθηκε τυχαία ή τον προσέλκυσε ο μύθος της Μέκκας, παρ' όλα αυτά βρήκαμε την ευκαιρία να μοιραστήσουμε κοινά μελιάματα σε λιτά δείπνα πριν μας αποδεκατίσει η ιδιώτευση, ή η αλλαγή πορείας και κυρίως από την κόπωση και το φθοροποιό συναίσθημα της απραξίας ότι τίποτε δεν υπάρχει πια που να αξίζει να ειπωθεί....

Λέγεται, ότι κάποτε ένας άνθρωπος στάθηκε μπροστά στη μοίρα και την κοίταξε στα μάτια. Την ρώτησε: Ποια είναι η ουσία της ζωής? "Να προσπαθείς....να προσπαθείς να κάνεις κάτι, που αξίζει να γραφτεί, ή να γράψεις κάτι που αξίζει να διαβαστεί" απάντησε εκείνη. Σημαδεύοντας μέσα από την φράση, τον τρόπο που ταξιδεύουν στη ζωή όσοι δεν ξέρουν την στάχτη στον δρόμο του ταξιδιού. Ή μάλλον, όσοι παρόλο που την ξέρουν επιλέγουν να ταξιδεύουν ακόμη, μη αποδεχόμενοι τις έτοιμες απαντήσεις. Ο Ορέστης Δαβίας ανήκει σε αυτή την ιδιαίτερη κατηγορία ανθρώπων...

Το αρχικό πνεύμα της γενιάς μου που συντηρούσε σε σημαντικό βαθμό την επαναστατική διάθεση με την αιχμηρότητα της πρωτοπορίας σε όλους τους τομείς και ιδιαίτερα στη Βοτανική, το παρουσιάζει με τον δικό του τρόπο ο Δαβίας στα "Θαύματα Χλωρά" κάνοντας αρχειοθέτηση αποριών, παρατηρήσεις που έχουν αποτυπωθεί ως εμπειρίες περιπλανήσεων, δίνοντας χαρά στις αισθήσεις.

Ο βασικός πυρήνας ανάπτυξης στα κείμενα του είναι το αίσθημα ευθύνης, που τον κρατά τόσο δυναμικό με τις πειθαρχημένες λέξεις όσο αιρετικό με την ιλιγγιώδη αναζήτηση στα κλειδιά του δαμονικού, ανατρεπτικού Φυτόκοσμου.

Ο επιτακτικός πόθος να δοθούν απαντήσεις και επισημάνσεις κάνει τον αναγνώστη να διαπιστώσει την επιστροφή σε τομείς όπως η Εθνοφαρμακολογία, Φυτογεωγραφία και στην εμπειρική, θεοκρατική, ανιμιστική Φαρμακογνωσία.

Την αντίληψη της αξίας του ιστορικού χρόνου και του παρελθόντος την έχει περάσει σε μας με εύγλωττη ικανότητα. Η γλώσσα του Ορέστη Δαβία είναι προσωπική, από την διαλογή των λέξεων ως τη σύνταξή τους. Είναι μια γλώσσα σωματική, με ρυθμό, με γείωση στην Βοτανική.

Σε κάνει να ακολουθείς τα βήματά του κατά πόδας, σε κάθε σελίδα, παίρνοντας αξία ο χρόνος και επιμηκύνοντας τον τόπο.

Λέξεις στρογγυλές, στρογγυλές και δροσερές σαν κεράσια που γεμίζουν το φυτολόγιό μας.

Τα "Θαύματα Χλωρά" έχουν τέσσερις γενικές ενότητες που εστιάζουν σε τέσσερις σχέσεις του ανθρώπου- παρατηρητή με το πράσινο βασίλειο, την χλωρίδα, τους κήπους και τα φάρμακα.

Α' ενότητα: Πάνω στο γεφύρι για το πράσινο βασίλειο

ριζοτόμους και βοτανουσυλλέκτες,
της λησμοσύνης δεμένους,
με ασφόμελους λιγώνες
από την δάφνη του Απόλλωνα,
με σμύρνα του πόνου και της χαράς
viola odotama

.....
σε codex - Flora Graeca

Β' ενότητα: Μαγικοί κραδασμοί της χλωρίδας,
ήθη, σπόροι.
- ακανθόφυλλοι -
ρητίνη της νεράιδας,
- χρώσεις -
στους αρχοντογεννημένους κρίνους
παντοτινές παιώνιες

.....
με δοξαστικές μυρσίνες,

Γ' ενότητα: Χαρές που ευδοκιμούν σε κήπους
κηποτεχνία της γαλήνης
Juniperus diaporeu -

.....
Φυτολογία σε δόσεις.

Δ' ενότητα: Τροφές και φάρμακα, δώρα των φυτών
ίαση με: Hypericum perforatum

Echinacea augustifolia
Passiflora edulis
Glycerhara glabra

.....
Valeria Officialalis

Ένα άλλο στολίδι του βιβλίου - λευκωματος είναι η εικονογράφηση από τον Δ. Αϊδίνη με σκίτσο δυνατό, αφαιρετικό, με γραμμή ανόθευτη, άμεση, αυθόρμητη, αποφορτισμένη από κανόνες. Πέτυχε την απεικόνιση του περιεχομένου, επεξεργάστηκε επίμονα και σταδιακά τις μορφές του

μηδενική ανοχή

Απλώθηκε η βελανιδιά ήρεμα στο σχήμα της,
Ο τρόπος να υπάρχεις μες στο δάσος είναι να
φτιάχνεις βελανιδιά, είτε αυτάρεσκα.
Πείτε στην ξιπασμένη την οξιά, να μην μου ορθώνεται.
Καταμεσής της ημέρας μες τον ήλιο ακέριο
Να κάνει χρήση του ουρανού
και ύφος να ορίζει ετερόμορφο*
Γιατί,
Ο τρόπος να υπάρχεις μες στον κόσμο
είναι να φτιάχνεις βελανιδιά.

*(Μ. Αρχιμανδρίτου
"Πόλεις του ανέμου" εκδ. Γαβρίληδη"
Από το περ. ΠΑΡΕΜΒΑΣΗ
πνευματική επιθεώρηση Κοζάνης)
Επιμέλεια: Κώστας Δημητριάδης





ΚΟΥΠΟΝΙ ΣΥΝΔΡΟΜΗΣ

Παρακαλώ να με εγγράψετε συνδρομητή στο περιοδικό "μελίμα"

Συνδρομή ιδιωτών εσωτερικού:
6 ευρώ / έτος συν 2 ευρώ ταχ/μικά,
σύνολο 8 ευρώ

Συνδρομή ιδιωτών εξωτερικού:
6 ευρώ / έτος συν 6 ευρώ ταχ/μικά,
σύνολο 12 ευρώ

Συνδρομή ΝΠΔΔ & εταιριών
100 ευρώ / έτος

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ

ΠΟΛΗ

Τ.Κ.

ΤΗΛΕΦΩΝΟ

FAX

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ

ΑΦΜ

Τρόπος που επιθυμώ να πληρώσω:

ΚΑΤΑΘΕΣΗ ΣΕ ΛΟΓΑΡΙΑΣΜΟ ΤΡΑΠΕΖΗΣ

ΤΑΧΥΔΡΟΜΙΚΗ ΕΠΙΤΑΓΗ

ΣΤΑ ΓΡΑΦΕΙΑ ΤΟΥ ΕΚΕΜ

ΥΠΟΓΡΑΦΗ

Περιοδικό έκδοσης του
Επιστημονικού Κέντρου
Μελισσοθεραπείας

μελίμα

ΤΕΥΧΟΣ 1 - ΦΘΙΝΟΠΟΡΟ 2004 - ΧΕΙΜΩΝΑΣ 2004-2005 - ΤΙΜΗ 3,00 ΕΥΡΩ



Περιοδικό έκδοσης του
Επιστημονικού Κέντρου
Μελισσοθεραπείας

μελίμα

ΤΕΥΧΟΣ 3 - ΦΘΙΝΟΠΟΡΟ - ΧΕΙΜΩΝΑΣ 2005-06 - ΤΙΜΗ 3,00 ΕΥΡΩ



Αριμονιά 2005,
το 39ο Παγκόσμιο
Συνέδριο για τη Μέλισσα

Προϊόντα μέλισσας και
πρωταθλητισμός
Μελισσοθεραπεία
και ρευματισμοί

Περιοδικό έκδοσης του
Επιστημονικού Κέντρου
Μελισσοθεραπείας

μελίμα

ΤΕΥΧΟΣ 2 - ΑΝΟΙΞΗ - ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ 2005 - ΤΙΜΗ 3,00 ΕΥΡΩ



2ο Πανελλήνιο
Συνέδριο
Μελισσοθεραπείας

Η Πρόσκληση
στον Συντηρητικό
Τροφίμων

Περιοδική έκδοση του Επιστημονικού Κέντρου Μελισσοθεραπείας

μελίαμα

Τεύχος 4 • Άνοιξη - Καλοκαίρι 2006 • Τιμή 3,00 Ευρώ




Μέλι και γύρη αγαυιδίου της παχυσαρκίας
Μελισσοθεραπεία και αλλεργίες
Πρόσφατα ερευνητικά αποτελέσματα για τις δράσεις του Ελληνικού μελιού

Περιοδική έκδοση του Επιστημονικού Κέντρου Μελισσοθεραπείας

μελίαμα

Τεύχος 5 • Φθινόπωρο 2006 - Χειμώνας 2007 • Τιμή 3,00 Ευρώ



APIMEDICA 2006


1st INTERNATIONAL FORUM ON APITHERAPY

Μέθοδοι Αποθήκευσης, Ρύθμισης, Τυπών Μελιού / Ηλεκτρομαγνητικό Φόρμακον / Ψυχολογία του Μελισσοκόμου / Η Γύλη / Η Τροφή του Μελισσοκόμου / Η Μέλισσα

Περιοδική έκδοση του Επιστημονικού Κέντρου Μελισσοθεραπείας

μελίαμα

Τεύχος 6 • Άνοιξη - Καλοκαίρι 2007 • Τιμή 3,00 Ευρώ



Παραδοσιακό ρόφημα και φαρμακείο μελιού
Η πρόπολη: ένα άγνωστο εργαλείο δερματικής φροντίδας
Αποτροφή της ρυπαριότητας του μελιού

Περιοδική έκδοση του Επιστημονικού Κέντρου Μελισσοθεραπείας

μελίαμα

Τεύχος 7 • Φθινόπωρο 2007 - Χειμώνας 2008 • Τιμή 3,00 Ευρώ

ΡΕΠΟΡΤΑΖ "ΜΕΛΙΑΜΑ 2007"
ΤΟ ΠΡΩΙΝΟ ΓΕΥΜΑ
ΜΕΛΙ, ΤΟ ΕΛΞΙΡΙΟ ΤΗΣ ΜΑΚΡΟΣΩΙΑΣ



ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ: ΚΑΤΕΡΙΝΑ ΑΔΑΜΟΠΟΥΛΟΥ

Περιοδική έκδοση του Επιστημονικού Κέντρου Μελισσοθεραπείας

μελίαμα

Τεύχος 8 • Άνοιξη - Καλοκαίρι 2008 • Τιμή 3,00 Ευρώ

Πρόπολη και καρκίνος
Βελτιστοποίηση με δηλητήριο μελισσών
Μελισσοκομία με αντιγραφο αρχαίων κωδίκων
Η χρήση γοδιών μελιού για ορθοπαιδικά τραυματισμούς
Η μέλισσα στην Αίγυπτο - Βασιλίσκος
Οι συχνότερες & πιο σημαντικές ερωτήσεις στη Μελισσοθεραπεία



Περιοδική έκδοση του Επιστημονικού Κέντρου Μελισσοθεραπείας

μελίαμα

Τεύχος 9 • Φθινόπωρο - Χειμώνας 2008/09

Μαλιές Garden
Το αόριστο των μελισσοκόμων στη βόρεια California
Συμφοροεπιπτώσεις μελιού στο σύστημα του μελιού
Τα κροκόδειλα της Μελάουα στη Λαϊκή παραδοχή του Καζάνιου του Ποταμού
Η μέλισσα στην Αίγυπτο: Κλίμα και παραδοχή
Μελισσοκομία: Γλυκύτητα και Παράδοση



Περιοδική έκδοση του Επιστημονικού Κέντρου Μελισσοθεραπείας

μελίαμα

Τεύχος 10 • Άνοιξη - Καλοκαίρι 2009

Προέλευση & τύπος πρόπολης
Ίστορη Γρίπη: Πώς να αντιμετωπίσει τις υποτροπές
Επιπτώσεις δράσης του Βασιλικού Πάκτου από Νεφρικό Σύστημα
Τα μελισσοκομικά εργαλεία κατά τη λειτουργία της Κρήνης
Το μέλι μελισσοκομίας με μέλισσες: Ιστορική δράση ενδοβιτισμού
Προέλευση και γενετικές χρήσεις Κερνίου Μελισσοκόμων



Περιοδική έκδοση του Επιστημονικού Κέντρου Μελισσοθεραπείας

μελίαμα

Τεύχος 11 • Φθινόπωρο - Χειμώνας 2009/10

Προέλευση & τύπος βασιλικού μελιού
Το ΣΑΠΗΡΟ ΜΕΛΙ
Το πρόπολη και η πρόπολη
Επιπτώσεις της δράσης του μελιού κατά την ηλικία
Το μέλι θερμαίνεται κατά τον καθαρισμό του μιστού, η παρουσία και τα χαρακτηριστικά
Οι μελισσοκομίες που παράγουν περισσότερο με μέλι



ΧΟΥΜΕΛΗ ΣΤΑΜΝΑΓΚΑΘΙ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΝΙΦΑΔΕΣ ΓΡΑΒΙΕΡΑΣ

Γιάννης Αποστολάκης
Chef MAIX

Μέλος του Δ.Σ του Δικτύου Κρητικής Γαστρονομίας

ΥΛΙΚΑ

100γρ.	Σταμναγκαθι
50γρ.	Νιφάδες παλαιωμένης γραβιέρας
30γρ.	Καρύδια χονδροκομμένα
2-3 κ.σ	Έχτρα παρθένο ελαιόλαδο
2-3κ.σ	Χουμελη
	Χυμό από μισό λεμόνι
	Ανθό του αλατιού



Εκτέλεση

Πλένουμε το σταμναγκαθι καλά και το αφήνουμε να στεγνώσει, το χονδροκοβουμε και προσθέτουμε τα καρύδια, το έχτρα παρθένο ελαιόλαδο τη χουμελη, το χυμό λεμονιού, τον ανθό του αλατιού και της νιφάδες γραβιέρας, αναμιγνύουμε καλά, αν θέλουμε προσθέτουμε λίγο ρόδι

* Η χούμελη είναι υποπροϊόν της μελιττοεξαγωγής από παλαιότερες εποχές, συγκεκριμένα ανάγεται στους Μινωικούς χρόνους, όταν οι κηρήθρες συνθλίβονταν σε ειδικά πιεστήρια για να μας δώσουν το μέλι τους. Μετά από την εξαγωγή του μελιού, η μάζα του κεριού που απέμεινε - η οποία περιείχε και μικρή ποσότητα μελιού και γύρη - έβραζε σε νερό για πολύ ώρα ώσπου να γίνει ένα είδος σιροπιού με έντονα τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του μελιού και του κεριού. Η οικιακή οικονομία άλλων εποχών (που δεν πετούσε τίποτα στα σκουπίδια σε αντίθεση με τη σημερινή που παράγει κυρίως σκουπίδια) ανέπτυξε διάφορους τρόπους χρήσης της χούμελης στη διατροφή.

Ισίδωρος Τσιμίνης

Φύση - Παράδοση - Επιστήμη

Η μελισσοκομία είναι τέχνη και η γνώση της έχει ρίζες βαθιά στην αρχαιότητα. Στις μέρες μας, συνεχίζεται να ασκείται σε κάθε μεριά της πατρίδας μας, από κατά παράδοση μελισσοκόμους, αλλιά και από ανθρώπους που εγκαταλείπουν την πόλη και τον τρόπο ζωής της για μια εργασία με ελεύθερο ωράριο, σε εντελώς φυσικό περιβάλλον και με σοβαρά οικονομικά οφέλη. Τα μελισσοκομεία του Τσιμίνη στο Καπανδρίτι Αττικής αποτελούν σημείο εκκίνησης αλλιά και στήριξης, τόσο για τους νέους όσο και για τους επαγγελματίες μελισσοκόμους.



διαθέτουμε:

μελίσινα - παραφυσάδες - βασιλίσσες

ΑΜΕΣΗ ΠΑΡΑΔΟΣΗ

ΜΕ ΟΛΑ ΤΑ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ ΕΓΓΡΑΦΑ

ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΕΠΟΧΕΣ ΤΟΥ ΧΡΟΝΟΥ

ΜΕ ΔΙΚΑ ΜΑΣ ΜΕΣΑ ΚΑΙ ΕΥΘΥΝΗ ΣΕ ΟΛΗ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

παραγωγή - συσκευασία μελισσοκομικών προϊόντων

Καπανδρίτι Αττικής

τηλ.: 22950 52963, fax: 22950 29082

e-mail: info@melisokomia.gr, www.melisokomia.gr



Η πιο αξιόπιστη εναλλακτική πρόταση για την υγεία!



ONCOCYCLE® capsules

Αυξάνει την αντίσταση του οργανισμού, ενισχύει το ανοσοποιητικό. Αποτοξινώνει από χημικούς ρύπους. Αποτρέπει το σχηματισμό ελεύθερων ριζών.



alleMIN® drops

Αυξάνει την αντίσταση του οργανισμού κατά των αλλεργιών της άνοιξης.



acnePHASE® cream

Για την καταπολέμηση της ακμής.



candiCIDE® cream capsules

Εναντίον κάθε είδους εσωτερικών και εξωτερικών μυκητιάσεων.



kilVIR® cream capsules

Κατά του έρπη και του έρπη ζωστήρα.



pulmoPHASE® syrup capsules

Βοηθάει σε πνευμονολογικές παθήσεις και στην απελευθέρωση της αναπνοής. Αυξάνει την αντίσταση του οργανισμού.



rhinoPHASE® syrup capsules

Κατά των παθήσεων του ανώτερου αναπνευστικού. Απελευθερώνει τη μύτη και ανακουφίζει το λαιμό.



livavIR® capsules

Ρυθμίζει τη λειτουργία του πεπτικού συστήματος ευνοώντας την αφομοίωση τροφών και την αποτοξίνωση.

