

Περιοδική έκδοση του
Επιστημονικού Κέντρου
Μελισσοθεραπείας

μελίαμα



ΤΕΥΧΟΣ 7 • ΦΘΙΝΟΠΩΡΟ 2007 – ΧΕΙΜΩΝΑΣ 2008 • ΤΙΜΗ 3,00 ΕΥΡΩ

ΡΕΠΟΡΤΑΖ “ΜΕΛΙΑΜΑ 2007”

ΤΟ ΠΡΩΙΝΟ ΓΕΥΜΑ

**ΜΕΛΙ,
ΤΟ ΕΛΙΞΙΡΙΟ ΤΗΣ
ΜΑΚΡΟΣΩΙΑΣ**



ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ: ΚΑΤΕΡΙΝΑ ΑΔΑΜΟΠΟΥΛΟΥ

Στα φαρμακεία

ΔΕΡΜΑΤΟΛΟΓΙΚΑ ΕΝΕΤΓΜΕΝΕΣ
 ΧΟΡΙΣ ΜΙΝΕΡΑΛ ΟΙΛ
 ΧΟΡΙΣ ΣΙΛΙΚΟΝΕΣ
 ΧΟΡΙΣ ΠΡΟΠΥΛΕΝΟΓΛΥΚΟΛΗ
 ΧΟΡΙΣ ΑΙΘΑΝΟΛΑΜΙΝΕΣ

ΘΥΜΑΡΙΣΙΟ ΜΕΛΙ

ΕΝΥΔΑΤΩΣΗ ΓΙΑ ΚΑΝΟΝΙΚΕΣ ΚΑΙ ΞΗΡΕΣ ΕΠΙΔΕΡΜΙΔΕΣ ΜΕ ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΟ ΘΥΜΑΡΙΣΙΟ ΜΕΛΙ

Το Μέλι, φυσικός ενυδατικός παράγοντας, βοηθά την επιδερμίδα να διατηρεί την υγρασία της στα ιδανικά επίπεδα και παράλληλα προσφέρει τροφή και ελαστικότητα στο ξηρό δέρμα. Στα Φυσικά Προϊόντα Κορρέ επιλέξαμε να μη χρησιμοποιήσουμε εκχύλισμα μελιού, αλλά πραγματικό ελληνικό θυμαρίσιο Μέλι, το οποίο ενσωματώσαμε αυτούσιο στα προϊόντα μας, προκειμένου να μεταφέρουμε τα πλούσια θρεπτικά συστατικά και τις τονωτικές του ιδιότητες.

ATHENS



ΚΟΡΡΕΣ ΦΥΣΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ



ΘΥΜΑΡΙΣΙΟ ΜΕΛΙ ΚΡΕΜΑ

24ωρη ενυδάτωση για κανονικές και ξηρές επιδερμίδες με πραγματικό θυμαρίσιο Μέλι 40ml_€ 13.80

ΘΥΜΑΡΙΣΙΟ ΜΕΛΙ ΜΑΣΚΑ

ενισχυμένη ενυδάτωση και αναζωογόνηση για κανονικές και ξηρές επιδερμίδες με πραγματικό θυμαρίσιο Μέλι 40ml_€ 11.90

www.korres.com

ΜΕΛΙ

Μέλι

100% ΕΛΛΗΝΙΚΟ

Η ΕΛΓΕΚΑ και η Meliterra με σύμμαχο τη φύση σας παρουσιάζουν το Μέλιστο, την πρώτη πλήρη σειρά ελληνικού μελιού.

Η ελληνική φύση

Η ελληνική φύση είναι ιδιαίτερα πλούσια σε φυτά, προσφέροντάς μας άφθονες ποικιλίες μελιού, κάθε μία με τη δική της ιδιαίτερη και ξεχωριστή γεύση!

Η Meliterra

Η Meliterra είναι μία ελληνική επιχείρηση, αφοσιωμένη ολοκληρωτικά στη μέλισσα και τα προϊόντα της. Ο σκοπός της, από την πρώτη στιγμή της ίδρυσής της, είναι η δημιουργία προϊόντων εξαιρετικής ποιότητας με βάση το μέλι.

Το Μέλιστο

Συνδυάζοντας τη βαθιά γνώση του ιδρυτή της Meliterra με το μεράκι των πιο έμπειρων μελισσοκόμων, το Μέλιστο, προσφέρει στον καταναλωτή τον πλούτο των γεύσεων της φύσης μαζί με τις ξεχωριστές θρεπτικές ιδιότητες που έχει κάθε είδος μελιού.

Χαρακτηριστικά του Μέλιστο

- 100% Ελληνικό μέλι
- Απόλυτα φυσικό και ασφαλές
- Με εγγυημένη ποιότητα
- Υψηλής διατροφικής αξίας
- Σε ποικιλία τύπων



Γ. Κονδύλη 16,
Αγ. Ανάγυρροι,
135 61 Αττική

Αποκλειστικός
διανομέας:

ΕΛΓΕΚΑ

Αγ. Ιωάννου Θεολόγου 60,
136 71 Αχαρνές Αττική
τηλ: 210 241 5100
www.elgeka.com



ΕΚΛΕΚΤΟ

Επιλεγμένο από άνθη, πεύκα και θυμάρι της πλούσιας ελληνικής χλωρίδας.



ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑΣ

Από άνθη πορτοκαλιάς



ΑΝΘΕΩΝ

Από άγρια άνθη και βότανα

ΠΕΥΚΟΥ

Από τα ελληνικά πευκοδάση



ΘΥΜΑΡΙΣΙΟ

Από επιλεγμένο θυμάρι





- | | | | |
|----|--|----|---|
| 6 | EDITORIAL | 30 | ΘΕΜΑ-ΤΟ ΠΡΩΙΝΟ ΓΕΥΜΑ
από το Βαγγέλη Ζουμπανέα, |
| 8 | ARIMONDIAS NEWS | 33 | ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ
MASTIHA SHOP THERAPY |
| 10 | ΡΕΠΟΡΤΑΖ
Μελίωμα 2007 | 34 | ΤΟ ΜΕΛΙ ΤΩΝ ΤΕΧΝΩΝ
ΕΓΚΑΥΣΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ
από τον Μαρούλη Παναγιώτη |
| 16 | ΠΕΡΓΑΜΗΝΗ
από την Κατερίνα Πατούλια | 36 | ΑΡΘΡΟ
από την Κατερίνα Πατούλια |
| 18 | ΡΕΠΟΡΤΑΖ
Ημερίδα Μελισσοθεραπείας στην
Κάλυμνο | 38 | ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΗ ΑΠΟΨΗ
ανοιχτή ερώτηση του Ιωάννη Γαβαλά |
| 20 | ARITHERAPY COURSE
από τον Dr. Med. Stefan Stangaciu | 40 | ΑΡΘΡΟ
από τον Καθ. Μιχαήλ Δ. Υφαντίδη |
| 23 | ΒΙΒΛΙΟΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ
από τον Δημήτρη Σελιανάκη | 43 | ΓΥΡΙΖΟΝΤΑΣ ΤΗΝ ΚΟΥΤΑΛΑ
Κρητικές Συνταγές με Μέλι |
| 24 | ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ
θεραπευτικές ιδιότητες των
προϊόντων της μέλισσας | | |
| 26 | ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ
ΚΑΤΕΡΙΝΑ ΑΔΑΜΟΠΟΥΛΟΥ | | |

Δώρο της φύσης! mastihashoptherapy

mastihashoptherapy
στην καθημερινή υγιεινή.

Μια νέα σειρά προϊόντων που αξιοποιεί τις θεραπευτικές και ευεργετικές ιδιότητες της Μαστίχας Χίου, φροντίζει τον οργανισμό και περιποιείται την επιδερμίδα: κρύσταλλοι μαστίχας, σκόνη μαστίχας, μαστιχόνερο, φυσικό σαπούνι ελαιόλαδου με μαστίχα, αρωματικό σαπούνι ελαιόλαδου με μαστίχα, άλειμμα μελιού με μαστίχα και νέα τσίχλα ELMA plus με 15% μαστίχα.

**Αποκλειστικά
στα φαρμακεία**





Αγαπητοί μας αναγνώστες,

Το φθινοπωρινό τεύχος του περιοδικού μας που κρατάτε στα χέρια σας είναι ποτισμένο με τις αναμνήσεις μας από το «Μελίαμα 2007» - 4ο Συνέδριο Μελισσοθεραπείας & Γιορτή Μελιού, που πραγματοποιήσαμε στις αρχές του καλοκαιριού.

Στο «Μελίαμα 2007» είχαμε την ευκαιρία να σας γνωρίσουμε και να ακούσουμε τις σκέψεις, επιθυμίες και ιδέες σας γι' αυτό το περιοδικό.

Το τεύχος αυτό περιλαμβάνει ένα πλήρες ρεπορτάζ από την πολυεκδήλωση «Μελίαμα 2007» - 4ο Συνέδριο Μελισσοθεραπείας, τα τελευταία νέα της μελισσοθεραπείας στη χώρα μας αλλά και παγκοσμίως, καθώς και μια αποκλειστική συνέντευξη της κας Κατερίνας Αδαμοπούλου, διευθύνουσα σύμβουλο της εταιρείας ΑΓΡΟΓΗ Α.Ε. που μιλά για τη συνδρομή της εταιρείας στην υποστήριξη της ελληνικής μελισσοκομίας.

Σε αυτό το Μελίαμα δεν θα μπορούσε να λείπει και το καθιερωμένο aritherapy course, ενώ υπάρχουν και πολλές γευστικές συνταγές με κύριο συστατικό το μέλι που μπορείτε να δοκιμάσετε να δημιουργήσετε αλλά και τόσα άλλα ενδιαφέροντα άρθρα.

Το ΜΕΛΙΑΜΑ ωριμάζει, φτάνει αισίως τα 2 χρόνια έκδοσής του, βελτιώνεται σε μορφή και ύλη, και συνάμα γίνεται περισσότερο χρηστικό και σύγχρονο.

Απολαύστε το!

Δ. Α Σελιανάκης

Πρόεδρος Ε.ΚΕ.Μ.
Μέλος Apimondia Apitherapy Commission

μελίαμα

Η ΦΩΝΗ ΤΗΣ ΜΕΛΙΣΣΟΘΕΡΑΠΕΙΑΣ



ΤΕΥΧΟΣ 7

ΦΘΙΝΟΠΩΡΟ 2007 - ΧΕΙΜΩΝΑΣ 2008

ΤΙΜΗ ΤΕΥΧΟΥΣ 3,00€

ΕΚΔΟΤΗΣ:

ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ

ΜΕΛΙΣΣΟΘΕΡΑΠΕΙΑΣ (Ε.ΚΕ.Μ.)

Χρυσών 7, Αχαρνάι,

Τηλ. 210-2465021

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ

Σελιανάκης Δημήτρης

ΣΥΝΕΡΓΑΤΕΣ ΠΕΡΙΟΔΙΚΟΥ

(κατ' αλφαβητική σειρά):

Δαβίας Ορέστης, βιολόγος - συγγραφέας

Δημητριάδης Κώστας, φαρμακοποιός

Ζουμπανέας Βαγγέλης, διατολόγος - διατροφολόγος

Κωστήρα Χριστίνα, κλινική διατροφολόγος - διατολόγος

Dr Λαμπρόπουλος Αθανάσιος, καθηγητής

επιστήμης τροφίμων και διατροφής

Μυλωνά Μυρτώ - Μαρία, διατροφολόγος

Μυλωνάς Νίκος, γεωπόνος

Παπαϊωάννου Γιώργος, φαρμακοποιός

Παραπρέκη 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

Apimondia Apitherapy standing committee

Σελιανάκης Δημήτρης, ειδικός μελισσολόγος

Dr Stangaci Stefan, MD - aritherapist

Τζαλοκόστας Αναστάσιος, γεωπόνος

Τσούγκου Χριστίνα - Φαρμακοποιός

Τσούτσος Βασίλης, Ιατρός πνευμονολόγος,

ομοιοπαθητικός

Dr Χίνου Ιωάννα, Εθνικό και Καποδιστριακό

Παν/μιο Αθηνών, Φαρμακευτικό Τμήμα, Τομέας

Φαρμακογνωσίας - Χιμείας Φυσικών Προϊόντων

ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ - ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ - ΠΑΡΑΓΩΓΗ:

Team Work Communication

τηλ. 210.330356-7

Οι απόψεις που εκφράζονται από τους συγγραφείς των άρθρων είναι προσωπικές και δεν ταυτίζονται απαραίτητα με τις θέσεις του Ε.ΚΕ.Μ.



από το 1928



MOORE

για το πιο αγαπημένο μέλι σε όλο τον κόσμο!

Για όλους εμάς στη Μελισσοκομική Εταιρεία «Αττική» - Πίτας, η έννοια σύγχρονη οικογενειακή επιχείρηση είναι τόσο μεγάλη, που αγκαλιάζει κάθε συνεργάτη μας. Ιδιαίτερα με τους Έλληνες μελισσοκόμους, πολλούς δεύτερη και τρίτη γενιά συνεργάτες μας, υπάρχει μια σχέση εμπιστοσύνης, που δημιουργήθηκε στην πολύχρονη παρουσία της εταιρείας και στις ειλικρινείς προσπάθειές της για την ανάπτυξη της μελισσοκομίας.

Βρισκόμαστε πάντα δίπλα στον Έλληνα μελισσοκόμο και του παρέχουμε:

Μόνιμη, σταθερή και μακρόχρονη συνεργασία από το 1928.

Αγορά σωστού και ποιοτικού μελιού, γύρης και βασιλικού πολτού.

Τήρηση των συμφωνιών της αγοράς.

Υποστήριξη για συνεχή εκσυγχρονισμό για τη διατήρηση και βελτίωση της ποιότητας του ελληνικού μελιού.

Αντικειμενικούς χημικούς και οργανοληπτικούς ελέγχους του μελιού.

Συνεχή εκσυγχρονισμό και βελτίωση της ποιότητας εργασίας της μελισσοκομικής του μονάδας, όπως και της σύζευσης παραγωγής του.

Ενημέρωση για τις νέες εξελίξεις στη μελισσοκομική πρακτική και διοργάνωση συναντήσεων σε συνεργασία με καθηγητές και ειδικούς.

Δωρεάν συμβουλές για την ανάπτυξη εξατομικευμένων σχεδίων βελτίωσης της μονάδας του, με στόχο την προσαρμογή της σύγχρονης μελισσοκομικής πρακτικής στην καθημερινή εργασία του μελισσοκόμου.

Διόθεση με ευκολίες πληρωμής μελισσοκομικού εξοπλισμού και εφοδίων (από το πρατήριο μας, Παύλου Μελά 29, Περιστερί).

Σας προσκαλούμε στη Μελισσοκομική Εταιρεία «Αττική»-Πίτας για να ενώσουμε όλοι τις δυνάμεις μας σε μια μεγάλη προσπάθεια. Δώστε μας τη καρδιά σας να στηρίξουμε τις δραστηριότητές σας και να σας βοηθήσουμε να μετατρέψετε τη μελισσοκομική σας μονάδα σε σύγχρονη, ανταγωνιστική και βιώσιμη επιχείρηση.

Εργαζόμαστε όλοι μαζί με γνώση και σιγουριά για το μέλλον, για το καλύτερο και πιο αγαπημένο μέλι σε όλο τον κόσμο!



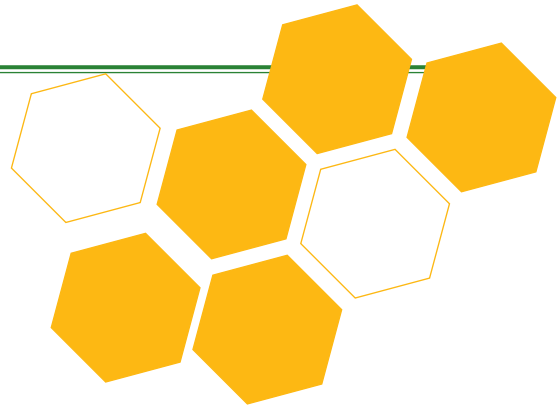


Με μεγάλη επιτυχία πραγματοποιήθηκε το **Διεθνές Συνέδριο της APIMONDIA** (9 - 14 Σεπτεμβρίου 2007) στη Μελβούρνη της Αυστραλίας.

Το παρόν έδωσε σημαντικό μέρος του κλάδου της μελισσοκομίας και φυσικά εκπρόσωποι της Μελισσοθεραπείας απ' όλο τον κόσμο.

Παράλληλα με το συνέδριο διεξήχθη και η έκθεση ΑΡΙΕΧΡΟ με τη συμμετοχή παραγωγών και εμπόρων μελισσοκομικών προϊόντων.

Αυτό το συνέδριο ήταν ένα μεγάλο γεγονός όχι μόνο γιατί μάθαμε πολλά αλλά και γιατί μας έδωσε την ευκαιρία να γνωρίσουμε φίλους με κοινά ενδιαφέροντα γύρω από τη Μελισσοθεραπεία, απ' όλο τον κόσμο.



ΚΕΝΤΡΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΤΟΥ ΕΚΟΥΑΔΟΡ

Το Κεντρικό Πανεπιστήμιο διοργανώνει το πρώτο Διεθνές Συμπόσιο Μελισσοθεραπείας από τις 13 - 16 Νοεμβρίου 2007.



Συνεχίζονται τα μαθήματα μελισσοθεραπείας μέσω Internet.

Για περισσότερες πληροφορίες ή εγγραφές

www.apimondia.com & www.apimondia.org



**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.



**candidIDE®
cream capsules**

Εναντιον 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.





μελίαμα2007

4^ο Συνέδριο Μελισσοθεραπείας
& Γιορτή Μελιού



Με απόλυτη επιτυχία στέφτηκε η διοργάνωση της πολυεκδήλωσης «**Μελίαμα 2007**» - **4ο Συνέδριο Μελισσοθεραπείας & Γιορτή Μελιού** που έγινε στις 8, 9 & 10 Ιουνίου 2007, στις εγκαταστάσεις του Ινστιτούτου Γεωπονικών Επιστημών (Ι.Γ.Ε.).

Στα εγκαίνια της πολυεκδήλωσης το απόγευμα της Παρασκευής 8 Ιουνίου 2007, το παρόν έδωσαν εξέχουσες προσωπικότητες από την πολιτεία αλλά και από τον χώρο της Μελισσοκομίας & Μελισσοθεραπείας.



Την εκδήλωση εγκαινίασαν ο κος Δημήτρης Σελιανάκης, Πρόεδρος του Επιστημονικού Κέντρου Μελισσοθεραπείας, η κα Κατερίνα Αδαμοπούλου, Διευθύνουσα Σύμβουλος της εταιρείας Αγρογρή & Υποψήφια Βουλευτής της Ν.Δ., ο Αντιδήμαρχος Αμαρουσίου κος Γιάννης Πουλόπουλος καθώς και ο Εκπρόσωπος του Ι.Γ.Ε. κος Γιώργος Μπαλωτής.

Η βραδιά των εγκαινίων πραγματοποιήθηκε με την ευγενική χορηγία της εταιρείας ΜΕΛΙ ΑΤΤΙΚΗ, Πίττας.

Το Σαββατοκύριακο, οι εργασίες του 4ου Πανελληνίου Συνεδρίου Μελισσοθεραπείας (αλλά και Μελισσοκομίας) διεξήχθησαν με την προσέλευση μεγάλου αριθμού εκπροσώπων από τον επιστημονικό κόσμο αλλά και απλών πολιτών που με ζέση και πάθος συμμετείχαν ενεργά στη διαδικασία και ενημερώθηκαν για τις νέες έρευνες και τα μέχρι τώρα επιτεύγματα της Μελισσοθεραπείας αλλά και Μελισσοκομίας.





Μία από τις ομιλίες που ξεχώρισαν ήταν αυτή του Προέδρου της Ευρωπαϊκής Εταιρείας Μελισσοθεραπείας, κου Roch Domerego, δηλώσεις του οποίου φιλοξενήθηκαν και στο δελτίο ειδήσεων της Κρατικής Τηλεόρασης.

Κάποιες από τις θεματικές ενότητες που συζητήθηκαν ήταν «Τα προϊόντα της μέλισσας στη διατροφή», θέμα που καλύφθηκε με τις ομιλίες του κου Ευάγγελου Ζουμπανέα (Διαιτολόγος-Διατροφολόγος) και της κας Ιωάννας Κοντελέ (Διαιτολόγος-Διατροφολόγος), «Προϊόντα της Μέλισσας και Αθλητισμός» με ομιλήτή τον αθλητίατρο κο Ν. Τζουρούδη, καθώς και «Η μέλισσα παράδειγμα για τον καταναλωτή», θεματική ενότητα που καλύφθηκε με ομιλία του Προέδρου Ινστιτούτου Καταναλωτών κου Τσέκερη.



Πολλά ήταν τα σχολεία που ξεναγηθήκαν στο Μουσείο Μελισσοκομίας του Ινστιτούτου Γεωπονικών Επιστημών που για πρώτη φορά άνοιξε τις πόρτες του στο ευρύ κοινό.





Παράλληλα όλοι είχαν τη δυνατότητα να θαυμάσουν τα σχέδια μαθητών πρωτοβάθμιας εκπαίδευσης που συμμετείχαν στον παιδικό διαγωνισμό ζωγραφικής με θέμα «Η μέλισσα και ο κόσμος της», ο οποίος πραγματοποιήθηκε με την υποστήριξη της Σχολής Εφαρμοσμένων Τεχνών Ορνεράκη και την ευγενική χορηγία της εταιρίας ΕΛΓΕΚΑ.



Μέλιτρο



Η πρώτη νικήτρια βραβεύτηκε με μία δωρεάν υποτροφία ενός χρόνου στη Σχολή Ορνεράκη, ενώ οι δύο επόμενοι νικητές έλαβαν πολλά πλούσια δώρα από τις εταιρείες ΕΛΓΕΚΑ και Αριφharm. Ξεχωριστή διάκριση έλαβε η πρώτη τάξη του 7ου δημοτικού σχολείου Αμαρουσίου για την ξεχωριστή καλλιτεχνική προσπάθεια των μαθητών.



φυσικά προϊόντα μέλισσας

ApiPharm
aritherapy • μελισσοθεραπεία

προϊόντα 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 ελεγμένους.
- Ελληνική φρέσκια γύρη καθώς και αφυδατωμένη από 5 διαφορετικές φυτικές προελεύσεις.
- Πλήρης σειρά φυσικής πρόπολης και αλκοολικών και γλυκολικών διαλυμάτων.
- ***μελίτη**: Μίγματα μελισσοκομικών προϊόντων με φυτικά εκχυλίσματα σε 6 συνδυασμούς.

ΔΕΡΜΑΤΟΛΟΓΙΚΕΣ ΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΑΛΟΙΦΕΣ

NEO



- Για τον έρπη & τον έρπη ζωστήρα
- Για τους μύκητες
- Για την ακμή



Βιολογική και οικολογική καλλυντική πιστοποιημένα από τον ECOCERT
ECOCERT SAS - BP 47 - F-32600 Lisle Jourdan - France



ApiPharm
aritherapy • μελισσοθεραπεία

• info@apipharm.gr • www.apipharm.gr • tel: 210 8547 500 fax: 210 8547636



Παράλληλα, το βράδυ του Σαββάτου 9 Ιουνίου και μετά το τέλος των εργασιών της πρώτης ημέρας του Συνεδρίου Μελισσοθεραπείας, ο Δήμος Αμαρουσίου διοργάνωσε στο χώρο εκδηλώσεων του «Μελιάματος 2007» μουσική συναυλία με την Στέλλα Κονιτοπούλου και όλο το επιτελείο της.



Το παρόν στην μουσική συναυλία έδωσε ο δήμαρχος Αμαρουσίου κ. Γιώργος Πατούλης, ο Αντιδήμαρχος κ. Γιάννης Πουλόπουλος και η υπεύθυνη Πολιτισμού κα Μαρίνα Σταυράκη.

Τέλος στα πλαίσια της πρωτότυπης ανοιχτής για το κοινό Γιορτής Μελιού, μικροί και





και μεγάλοι είχαν τη δυνατότητα να γευτούν διάφορα μελισσοκομικά προϊόντα (μέλι, βασιλικός πολτός, πρόπολη, γύρη), από όλες τις μεριές της Ελλάδας στα ειδικά διαμορφωμένα περίπτερα που είχαν στηθεί στον αίθριο χώρο του Ινστιτούτου Γεωπονικών Επιστημών.

Μάλιστα σε ένα ειδικά διαμορφωμένο εκθεσιακό περίπτερο, το κοινό είχε την ευκαιρία να δοκιμάσει πολλές από τις ποικιλίες του αγνού ελληνικού μελιού που συλλέγονται στην πατρίδα μας.



Όλοι ανανέωσαν το ραντεβού τους για την επόμενη χρονιά στο Μελίμα 2008.

Χορηγοί της πολυεκδήλωσης

«Μελίμα 2007» ήταν οι:

Μεγάλος Χορηγός ΕΛΓΕΚΑ - Μέλι ΜΕΛΙΣΤΟ

Lanipharm Hellas, Aripharm,

Attiki - Πίττας, Karabinis Medical, Q

Ways, Korres Φυσικά Προϊόντα, Ευαγγελλόπουλος αεβε.

Το «Μελίμα 2007» πραγματοποιήθηκε με την υποστήριξη των:

Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων, Arimondia, Δήμος Αμαρουσίου, Σχολή Ορνεράκη, Ο.Μ.Σ.Ε, ΙΝ.ΚΑ., Mediterranean Forum of Health, Ινστιτούτο Γεωπονικών Επιστημών.





«Αρχαίων» Μέλι!

Σε συνέχεια της Περγαμνής του προηγούμενου τεύχους που αφορούσε την χρήση του μελιού στην διατροφή των αρχαίων Ελλήνων, στο τεύχος αυτό θα δούμε τις διάφορες χρήσεις του μελιού στην Αρχαιότητα εν γένει.

Τα προϊόντα της μέλισσας και ιδιαίτερα το μέλι, είχαν μια συνεχή παρουσία σ' όλες της περιόδους της ανθρώπινης ιστορίας. Από την Αρχαία Ελλάδα υπάρχει πληθώρα μυθολογικών αναφορών και ευρημάτων σε αγγεία κυρίως του βου αιώνα π.Χ. που μαρτυρούν την μεγάλη σημασία του μελιού στην καθημερινή ζωή, ως τρόφιμο αλλά και ως θεραπευτικό μέσο.

Οι Μυκηναίοι από τον 15 και 14 αιώνα π.Χ. το είχαν τοποθετήσει στο τραπέζι τους ως βασική τροφή μαζί με τα δημητριακά (σίτος, κριθή), τα σύκα και τα κάθε λογής τυριά, κι αυτό γιατί η συχνή χρήση του μελιού θεωρούνταν απαραίτητη για την «ευζωία» του ανθρώπου.

Σε συγγράμματα του ο Ιπποκράτης αναφέρει ότι το μέλι κάνει πιο ζωνρό το χρώμα του ανθρώπου, ενώ εξαιρεί την ευεργετική επίδραση του σε υγιείς και ασθενείς. Μετά από εντατική χειρωνακτική ή πνευματική εργασία, λίγο μέλι μόνο του ή συνοδευμένο

με γάλα ήταν αρκετό για να ξεκουράσει τον ταλαιπωρημένο οργανισμό, δίνοντάς του νέες δυνάμεις.

Ακόμα, Αρχαίοι λαοί, όπως οι Αιγύπτιοι, οι Ασσύριοι, οι Βαβυλώνιοι, οι Σουμέριοι, και οι Χετταίοι, είχαν εντάξει το μέλι στην διατροφή τους ως θεραπευτικό και φαρμακευτικό μέσο.

Μάλιστα, το μέλι ήταν τροφή για τα μωρά, χρoσίμευε για φαρμακευτικούς σκοπούς, για γλυκίσματα και ποτά και σαν προσφορά στους Θεούς και στους νεκρούς. Το κερί των μελισσών το χρησιμοποιούσαν για να γυαλίζουν τα κιονόκρανα, για το σφράγισμα αμφορέων και για την στεγανοποίηση των καραβιών.

Τα φτερά του Ίκαρου ήταν συγκολλημένα με κερί μέλισσας, γι' αυτό και έλιωσαν όταν έφθασε πολύ κοντά στον ήλιο. Οι σύντροφοι του Οδυσσέα βούλωσαν τ' αυτιά τους με κερί μέλισσας για να μην ακούσουν τις Σειρήνες.

Τέλος, ο Αριστοτέλης και μετά απ' αυτόν ο Πλίνιος μιλούν για ένα είδος μελιού στον Πόντο, που το ονόμαζαν “μαινόμενο” και που προκαλεί ένα είδος λύσσας. Ο Πλίνιος μάλιστα αναρωτιέται γιατί δεν αρκεί στη φύση να εφοδιάζει τις μέλισσες με φαρμακερά κεντριά, αλλά θέλει να δηλητηριάζει ακόμη και το μέλι. Στο φαρμακερό αυτό μέλι του Πόντου υπέκυψε στα 401 π.Χ. στην Κολχίδα, η στρατιά του Κύρου στην εκστρατεία εναντίον του αδελφού του, Αρταξέρξη.

Σε μια περιοχή που αφθονούσαν οι κυψέλες μελισσών, οι στρατιώτες χάρηκαν το γλυκό μέλι, αλλά δεν άργησαν να αισθανθούν διαταραχές. Σύμφωνα με τον Ξενοφώντα είχαν πέσει κάτω και έδιναν την εντύπωση νεκρών. Μάλιστα, ακόμα και σήμερα λέγεται πως φυτρώνει στον Πόντο ένα είδος ροδόδενδρου του οποίου το νέκταρ και το μέλι θεωρούνται δηλητηριώδη.

Από το σύνολο όλων αυτών των αναφορών καταλαβαίνουμε την εξαιρετική σπουδαιότητα του μελιού στην Αρχαιότητα.

της Κατερίνας Πατούλια





ΗΜΕΡΙΔΑ ΜΕΛΙΣΣΟΘΕΡΑΠΕΙΑΣ ΣΤΗΝ ΚΑΛΥΜΝΟ

Το **Κέντρο Μελισσοκομίας Δωδεκανήσου** και ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Θυμαρίσιου Μελιού Επαρχίας Καλύμνου «**Θυμαρίτης**», διοργάνωσαν Ημερίδα Μελισσοθεραπείας και Γιορτή Μελιού στο Ξενοδοχείο - Συνεδριακό Κέντρο «**Ελιές**», στην **Κάλυμνο**, στις 17 Αυγούστου 2007.

Σκοπός της ημερίδας ήταν η ενημέρωση των καταναλωτών για τις **θρεπτικές** και **θεραπευτικές ιδιότητες** όλων των προϊόντων της κυψέλης. Στην ημερίδα αναπτύχθηκαν θέματα από επιστήμονες και τεχνολόγους διαφόρων τομέων: της **ιατρικής**, της **φαρμακευτικής**, της **γεωπονίας**, της **δietetικής-διατροφολογίας** και της **αισθητικής**.

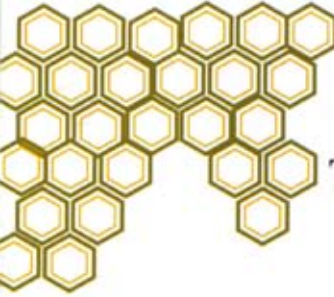
Οι κύριοι ομιλητές:

- **Pr. Roch Domerego**, Πρόεδρος Ευρωπαϊκής Εταιρείας Μελισσοθεραπείας, Αντιπρόεδρος Επιτροπής Μελισσοθεραπείας της Arimondia
- **Δημήτρης Σελιανάκης**, Πρόεδρος Επιστημονικού Κέντρου Μελισσοθεραπείας
- **Νικόλαος Κονδύλης**, MSc Ειδικός-Γενικός-Οικογενειακός Ιατρός, Επειγοντολόγος, Ιατρός Καταδυτικής Ιατρικής, Ιατρός ΕΚΑΒ Αθηνών



Από δεξιά: Prof. Roch Domerego, η κα Κλήμη (συντονίστρια), η κα Μπίστη από την ΠΑΣΕΓΕΣ και ο κος Γιαννακόπουλος, Κτηνίατρος του Μελισσοκομικού κέντρου Δωδεκανήσου

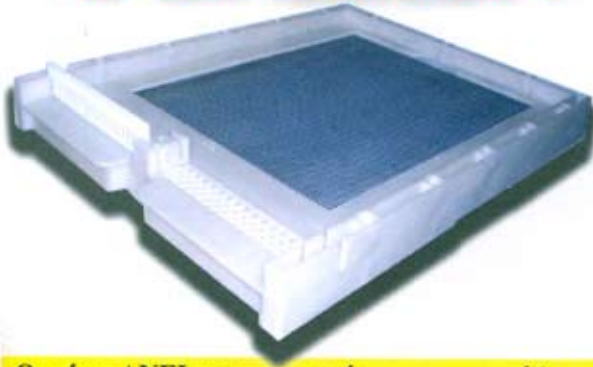
- **Αλέξανδρος Τηλικίδης**, Φυσιάτρος-βελονιστής-βοτανοθεραπευτής
- **Πόπη Μαλαχία**, Διαιτολόγος-Διατροφολόγος, Μέλος Επιστημονικής Ομάδας Διατροφής
- **Καλλιόπη Πατέλλη**, Φαρμακοποιός
- **Μαριάννα Γρηγοροπούλου**, Αισθητικός (ΑΤΕΙ Αισθητικής & Κοσμητολογίας Θεσσαλονίκης)
- **Μαρία Μπίστη**, Γεωπόνος ΠΑΣΕΓΕΣ, εκπρόσωπος της Ελλάδος στη Συμβουλευτική Επιτροπή της ΕΕ για το μέλι και στην COPA-COGECA
- **Σακελλάρης Κλήμης**, Γεωπόνος MSc-Επόπτης Μελισ/μίας Δωδ/σου



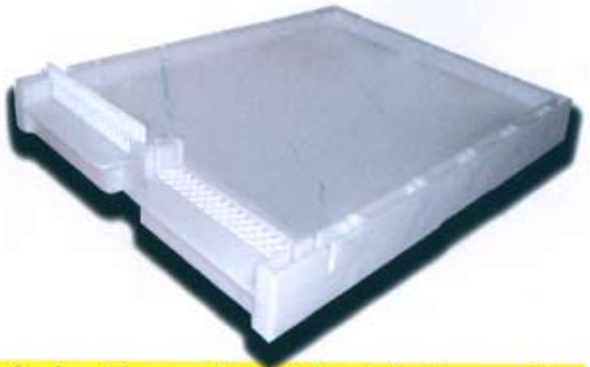
ANEL ΑΠΟ ΤΟ 1969

Τώρα και **ΠΛΑΣΤΙΚΟΙ ΠΑΤΟΙ ΚΥΨΕΛΗΣ**
ΔΕ ΧΡΕΙΑΖΟΝΤΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ !!!
ΠΟΛΥ ΑΝΘΕΚΤΙΚΟΙ ΣΤΗ ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΤΟΝ ΗΛΙΟ !!!
ΕΛΑΦΡΙΟΙ !!!
ΔΕΝΟΝΤΑΙ ΚΑΙ ΜΕ ΥΜΑΝΤΕΣ !!!
ΕΧΟΥΝ ΠΟΡΤΕΣ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ !!!

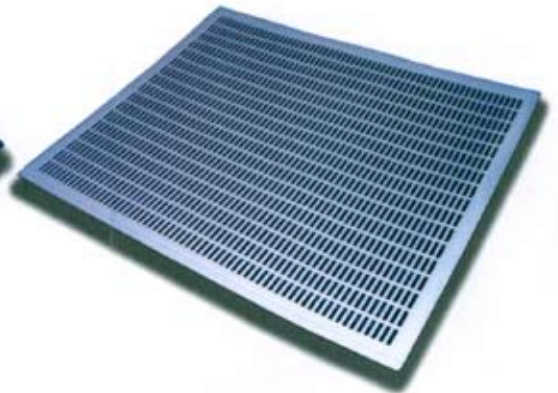
**ΚΙΝΗΤΟΣ ΠΑΤΟΣ
ΜΕ ΣΗΤΑ ΕΞΑΕΡΙΣΜΟΥ !!!**



ΚΙΝΗΤΟΣ ΠΑΤΟΣ !!!



Οι πάτοι ANEL χρησιμοποιούνται ως κινητοί (με συνδετήρες) ή ως σταθεροί (βιδομένοι) πάτοι κυψέλης
ΟΙ ΠΑΤΟΙ ΜΑΣ ΕΙΝΑΙ ΕΞΟΠΛΙΣΜΕΝΟΙ ΜΕ ΣΗΤΑ ΣΥΛΛΟΓΗΣ ΓΥΡΗΣ



**ΠΛΑΣΤΙΚΟΣ
ΤΡΟΦΟΔΟΤΗΣ ΟΡΟΦΗΣ 7.5 κιλών !!!**

Καλύπτει όλη την κυψέλη !!!
Χωρητικότητα 7,5 γλγ. σιρόπι !!!
Με υγειονομικές γωνίες !!!
Ελάχιστο χώρο απόθκευσης !!!
Δε χρειάζεται συντήρηση !!!
Με θυρίδες εξαερισμού !!!
Κατάλληλος και για ζαχαροζύμαρο !!!

**ΠΛΑΣΤΙΚΟ
ΔΙΑΦΡΑΓΜΜΑ ΒΑΣΙΛΙΣΣΗΣ**

Ιδιαίτερα ανθεκτικό !!!
Πολύ ελαφρύ !!!
Οικονομικό !!!
Δεν πληγώνει τις μέλισσες !!!
Καθαρίζεται εύκολα !!!
Μεταφέρεται εύκολα !!!
Προσαρμόζεται και σε 8αρια !!!
Μπορεί να καρφωθεί σε πλαίσιο !!!

ANEL STANDARD CO Ε.Ε. ΠΑΝΤΕΛΑΚΗΣ Κ ΣΙΑ Ε.Ε.

pantelac@otenet.gr, sales@anel.gr

45^{ος}, Ν^ο 6 - Βιομ. Παρκ. Άνω Λιοσίων - τηλ./fax 210 2771180 - 2771101 - 2483870



Προέλευση και τύποι ψωμιού μελισσών

Όπως μάθαμε στο τελευταίο μάθημά μας, το ψωμί μελισσών είναι η **γύρη** που οι μέλισσες επεξεργάζονται στις κυψέλες τους. Το **ψωμί μελισσών** έχει διαφορετική σύνθεση απ' ό,τι η γύρη μελισσών ή και η γύρη λουλουδιών.

Ο Elton Herbert Jr. γράφει στην τελευταία έκδοση (1992) του «Η κυψέλη και η μέλισσα», σελ. 202:

«Οι κόκκοι γύρης που συλλέγονται από τις συλλέκτριες μέλισσες συσσωρεύονται στα κελιά και επικαλύπτονται με μέλι και αδενικές εκκρίσεις που προστίθενται στη μάζα της αποθηκευμένης γύρης. Αυτή η αποθηκευμένη γύρη καλείται «ψωμί μελισσών». Εξαιτίας των διαφορετικών φορτίων γύρης που αναμιγνύονται κατά την αποθήκευση, τα κελιά είναι στρωματοποιημένα.

Η αποθηκευμένη γύρη γίνεται μη βιώσιμη σε 1 έως 8 ημέρες ανάλογα με τα είδη των φυτών. Πιθανώς οι ουσίες που εκκρίνονται από τις μέλισσες για να υγράνουν τη γύρη συσσωρεύονται στην κηρήθρα ευθύνονται για τη γρήγορη απώλεια της ικανότητας βλάστησης. Οι κάτω γναθιαίοι αδένες των μελισσών παράγουν επίσης έναν παράγοντα παρεμπόδισης της βλάστησης. Η αποθηκευμένη γύρη υποβάλλεται σε διάφορες βιοχημικές αλλαγές που μπορεί να ευθύνονται για την αυξημένη σταθερότητα του προϊόντος ή μπορεί να οδηγήσουν σε χημικές αλλαγές που αυξάνουν την πεπτικότητα και την θρεπτική αξία για τις μέλισσες.»

Οι λόγοι που οι μέλισσες επεξεργάζονται τη συλλεχθείσα γύρη είναι ότι:

- οι κόκκοι γύρης είναι ένα ζωντανό φυτικό τρόφιμο. Δεδομένου ότι συνήθως υπάρχει υψηλή υγρασία στο εσωτερικό κάθε κυψέλης, θα καταλάβετε ότι κάθε ένα από τα εκατομμύρια των κυττάρων γύρης (μικρόκοκκοι) μπορεί θεωρητικά να βλαστήσει, καταστρέφοντας κατά συνέπεια τη δομή της κηρήθρας.
- κάθε κόκκος γύρης είναι όπως ένα καρύδι, με ένα πολύ ισχυρό εξωτερικό κάλυμμα. Η κατανάλωση ολόκληρων «καρυδιών» δεν είναι ευχάριστη ακόμη και για τις μέλισσες.

Η ειδική επεξεργασία που γίνεται στις κηρήθρες έχει ως κύριους στόχους της:

- να εμποδίσει τη βλάστηση και
- να καταστήσει ευκολότερα διαθέσιμες τις θρεπτικές ουσίες από αυτά τα σκληρά μικρο-καρύδια. Αυτό το επεξεργασμένο τρόφιμο πρέπει να είναι πολύ εύκολα αφομοιώσιμο από όλα τα μέλη της αποικίας, συμπεριλαμβανομένων των «μωρών» τους αλλά και τις προνύμφες μελισσών.

Μια άλλη πολύ σημαντική πληροφορία περιλαμβάνεται στην ακόλουθη πρόταση: «Εξαιτίας των διαφορετικών φορτίων γύρης που αναμιγνύονται κατά την αποθήκευση, τα κελιά είναι στρωματοποιημένα.»

Γιατί οι μέλισσες θα περιέπλεκαν την εργασία τους με τη μίξη των διαφορετικών κόκκων γύρης, με διαφορετικά χρώματα, στο ίδιο κελί της κηρήθρας;

Η απάντηση είναι απλή: επειδή κάθε κόκκος γύρης έχει διαφορετική βιοχημική σύνθεση, ακόμη και μέσα στους ίδιους τύπους γύρης, ανάλογα με τις εδαφολογικές συνθήκες ανάπτυξης των φυτών. Με άλλα λόγια, με την ανάμειξη των κόκκων γύρης, οι μέλισσες επιτυγχάνουν πλήρη διατροφή που έχουν συνήθως όλες τις απαραίτητες θρεπτικές ουσίες για όλα τα μέλη της αποικίας τους.

Οι επιστήμονες έχουν διαπιστώσει ότι μερικά είδη γύρης έχουν πλουσιότερες ποσότητες θρεπτικών ουσιών από άλλες. Κατά συνέπεια, οι μέλισσες θα είναι καλύτερα (θα επιζήσουν περισσότερο) με κάποιες ποικιλίες γύρης απ' ό,τι με άλλες.

Για καλύτερη επεξήγηση, ακολουθεί μια ταξινομήση της διάρκειας ζωής της μέλισσας, η οποία σχετίζεται με τη τεχνητά παρεχόμενη (από τους ερευνητές) γύρη:

- Γύρη πρώτης κατηγορίας: Ιτιά, οπωροφόρα δέντρα, ελαιοκράμβη, μουστάρδα, ερείκη (επιβίωση 40-45 ημερών).
- Γύρη δεύτερης κατηγορίας: Φουντουκιά, σφένδαμνος (28-32 ημέρες).
- Γύρη τρίτης κατηγορίας: Πικραλίδα (20-24 ημέρες).
- Γύρη τέταρτης κατηγορίας: Χλόη, αραβόσιτος, πεύκο (18-20 ημέρες).

Οι μέλισσες «ξέρουν» πολύ καλά ότι οι διαφορετικοί τύποι γύρων έχουν διαφορετικές συνθέσεις και διαφορετικά διατροφικά αποτελέσματα. Γι' αυτό αναμιγνύουν διαφορετικούς κόκκους γύρης, που συνήθως έχουν διαφορετικά χρώματα, στα κελιά γύρης (ψωμί μελισσών) των κηρήθρων τους.



Υπάρχει ένα καλό “μάθημα” εδώ για εμάς τους ανθρώπους, οι οποίοι έχουμε μεγάλη δυσκολία στην επιλογή των καλύτερων καθημερινών τροφίμων...

Μια άλλη σημαντική «συμβουλή» που μας δίνουν οι μέλισσες είναι να τρώμε κυρίως κόκκους γύρης που έχουν διαφορετικά χρώματα και όχι μόνο μονόχρωμες γύρες εάν θέλουμε να διατηρήσουμε την υγεία μας γενικά. Αργότερα θα δούμε ότι υπάρχει μια εξαίρεση σε αυτόν τον κανόνα. Μπορεί να δώσουμε σε κάποιον μια συγκεκριμένη μονόχρωμη «ιατρική» διατροφή με γύρη, εάν έχει μια ορισμένη ασθένεια που μπορεί να βελτιωθεί από την συγκεκριμένη γύρη, καθώς θα έχει την υψηλότερη ποσότητα των πιο χρήσιμων ενεργών ουσιών.

Τύποι ψωμιού μελισσών

Υπάρχουν δύο κύριοι τύποι ψωμιού μελισσών:

- φτιαγμένο από τη μέλισσα (ο φυσικός τύπος) και
- φτιαγμένο από τον άνθρωπο (ο τεχνητός τύπος).

Οι άνθρωποι αφότου διαπίστωσαν ότι το ψωμί μελισσών είναι άριστο τρόφιμο, προσπάθησαν και πέτυχαν τη μίμηση της «βιοτεχνολογίας» της μέλισσας προκειμένου να ληφθεί ένα παρόμοιο προϊόν με ευκολότερο τρόπο.

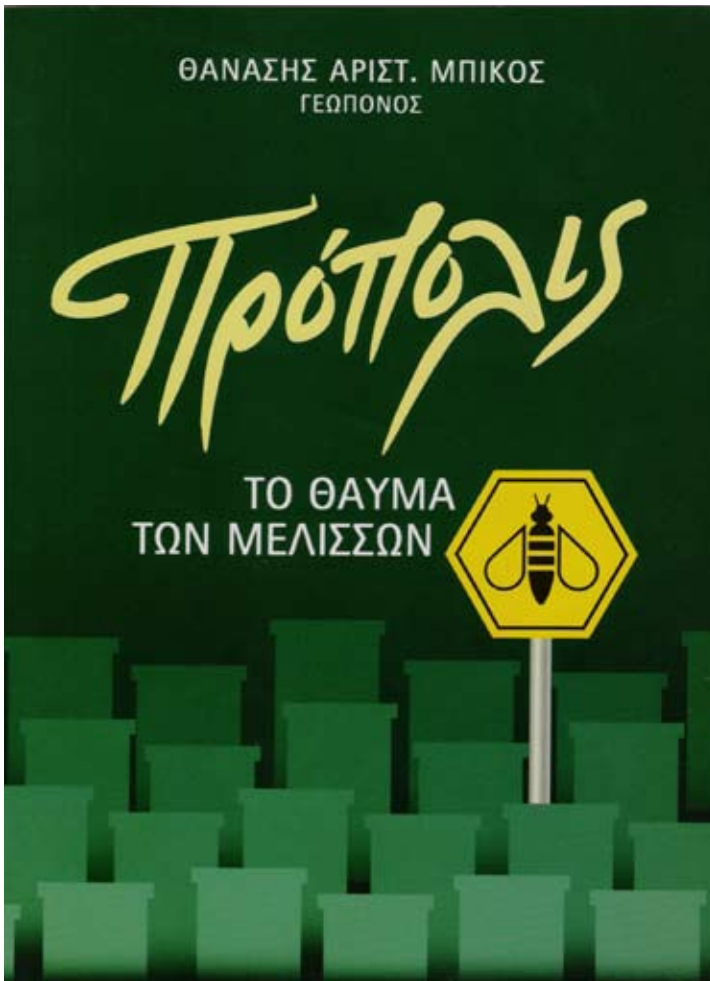


Το ψωμί μελισσών είναι σχετικά δύσκολο να εξαχθεί από τις κηρήθρες των κυψελών και εκτός από αυτό, είναι σχεδόν «έγκλημα» να αρπάζει κανείς την τροφή των «μωρών». Έτσι, ο άνθρωπος συλλέγει τη συνηθισμένη γύρη μελισσών (με τις ειδικές γυρεοπαγίδες), κατόπιν την επεξεργάζεται με παρόμοιους τρόπους με αυτούς που έχουν οι μέλισσες στις κυψέλες τους (σχετικά υψηλή θερμοκρασία, 35-37°C, υψηλή υγρασία, σκοτάδι).

Προκειμένου να ανοιχθούν ευκολότερα τα κελιά της γύρης, (όπως και τα «καρύδια»), οι άνθρωποι προσθέτουν ορισμένα οργανικά οξέα όπως το γαλακτικό οξύ στους κόκκους γύρης.

Περισσότερα στο πώς φτιάχνεται το «σπιτικό» ή το «ανθρώπινο» ψωμί μελισσών, σε μελλοντικό μάθημα.

Dr. Med. Stefan Stangaciu
Apitherapy Internet Course
drstangaciu@apitherapie.de



Πρόπολις,
ΤΟ ΘΑΥΜΑ
ΤΩΝ
ΜΕΛΙΣΣΩΝ

Η πρόπολη, μια από τις μεγαλύτερες «προσφορές» της κοινωνίας των μελισσών στην κοινωνία των ανθρώπων, είναι το θέμα του βιβλίου με τίτλο **«Πρόπολις, το θαύμα των μελισσών».**

Γραμμένο από τον Θανάση Μπίκο, γεωπόνο με πολυετή ενασχόληση με τη μέλισσα και τα προϊόντα της, μπορεί να χαρακτηριστεί ως το αλφαβητάρι της πρόπολης. Ξεκινάει από τα βασικά στοιχεία (σύνθεση, παραγωγή κλπ), περνάει από τα επιστημονικά (δράσεις και τεκμηρίωση) και φτάνει να προτείνει συνταγές για την αντιμετώπιση διαφόρων καταστάσεων του οργανισμού.

Σημαντικό επίσης είναι και το ύφος του βιβλίου, όπου η αμεσότητα της έκφρασης του συγγραφέα, οδηγεί τον αναγνώστη τόσο ευχάριστα μέσα από τις σελίδες, που μάλλον δε θα το κλείσετε πριν φτάσετε στο τέλος...



Θεραπευτικές δράσεις των προϊόντων της Μέλισσας

Η μέλισσα είναι το έμβιο είδος το οποίο μετουσιώνει τον εκλεκτότερο των χυμών (το νέκταρ των λουλουδιών) και την ευγενέστερη των φυτικών ιδιοτήτων (την ανθοφορία) σε τροφή για τον άνθρωπο.

Η μέλισσα και τα προϊόντα της εξυψώνουν και εξευγενίζουν την ανθρώπινη φύση και γι' αυτό ο άνθρωπος της οφείλει σεβασμό.

Ανάμεσα στην ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΑΡΧΑΙΑΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ & ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗΣ ΚΙΝΕΖΙΚΗΣ ΙΑΤΡΙΚΗΣ και το ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΜΕΛΙΣΣΟΘΕΡΑΠΕΙΑΣ υπάρχει ομοφωνία ως προς την ανάγκη ανάδειξης της τεράστιας σημασίας της μέλισσας και των προϊόντων της για την ανθρώπινη υγεία.

Στα πλαίσια αυτής της συμπόρευσης οδηγηθήκαμε στην απόφαση να συνδιοργανώσουμε ετήσιο σεμινάριο μελισσοθεραπείας με θέμα τις θεραπευτικές ιδιότητες των προϊόντων της μέλισσας και ιδιαίτερα την εφαρμογή του τοιμήματος και του δηλητηρίου της μέλισσας σε σημεία βελονισμού (μελισσοβελονισμός).

Στο ετήσιο αυτό σεμινάριο πρόκειται να διδάξει ο καθηγητής Roch Domerego, θεραπευτής με μακροχρόνια εμπειρία στο μελισσοβελονισμό αλλά και βαθύς γνώστης των μυστικών του κόσμου των μελισσών. Ο καθηγητής Roch Domerego έχει ξαναδιδάξει στη χώρα μας με επιτυχία, ενώ επίσης ένα από τα βιβλία του «Οι μέλισσες θεραπεύουν» έχει μεταφραστεί στα ελληνικά από τις εκδόσεις Ψύχαλος.

Το σεμινάριο αυτό απευθύνεται σε όλους όσους ήθελαν να εντάξουν τη χρήση των προϊόντων της μέλισσας στο θεραπευτικό τους οπλοστάσιο. Ιδιαίτερα απευθύνεται σε βελονιστές ή ιατρούς θεραπευτές άλλων ειδικοτήτων που θα ήθελαν να μνηθούν στην τέχνη του μελισσοβελονισμού.



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ

- Βιολογία της μέλισσας
- Προέλευση, χαρακτηριστικά και σύνθεση των προϊόντων της μέλισσας
- Ιδιότητες- ενδείξεις και αντενδείξεις των προϊόντων της μέλισσας
- Δοσολογία των προϊόντων της μέλισσας για θεραπευτικούς σκοπούς
- Η χρήση των προϊόντων της μέλισσας σε όλο το φάσμα της ανθρώπινης παθολογίας
- Μελισσοβελονισμός

ΔΙΔΑΣΚΕΙ

Roch Domerego

ΤΟΠΟΣ ΔΙΕΞΑΓΩΓΗΣ

Θησείο

ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΣΠΟΥΔΩΝ

5 Σαββατοκύριακα - 90 ώρες

Ημερομηνίες: 12-13/1/2008, 19-20/1/2008, 16-17/2/2008, 22-23/3/2008,
19-20/4/2008

Μαθήματα: Σαββατοκύριακα στις προαναφερθείσες ημερομηνίες και **ώρες:**
Σάββατο 9:00 - 19:00 και Κυριακή 9:00 - 17:00.

ΚΟΣΤΟΣ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ

Εγγραφή: 100 ευρώ

Δίδακτρα: 750 ευρώ (150 ευρώ ανά Σαββατοκύριακο)

Σημείωση:

-Λόγω του υψηλού κόστους πραγματοποίησης του σεμιναρίου, η εγγραφή πρέπει να γίνει οπωσδήποτε πριν τις 20/12/07, ενώ η εξόφληση των διδάκτρων μέχρι τις 19/1/08.

-Θα χορηγηθεί πιστοποιητικό παρακολούθησης από το ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΜΕΛΙΣΣΟΘΕΡΑΠΕΙΑΣ.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ - ΕΓΓΡΑΦΕΣ

ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΑΡΧΑΙΑΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ & ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗΣ ΚΙΝΕΖΙΚΗΣ ΙΑΤΡΙΚΗΣ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ: Αμφικτύονος 12 & Παυλοπούλου
118 51, Θησείο
τηλ. επικοινωνίας: 210 3421088
e-mail: info@akadimia.gr
website: www.akadimia.gr



“Η ΑΓΡΟΓΗ Α.Ε. συμβάλλει στην αύξηση του μελισσοκομικού εισοδήματος και στην ανάπτυξη της παραγωγής.”

Η κα Κατερίνα Αδαμοπούλου, Διευθύνουσα Σύμβουλος της εταιρείας ΑΓΡΟΓΗ Α.Ε. & Υποψήφια Βουλευτής της Νέας Δημοκρατίας σε μια αποκλειστική συνέντευξή της στο περιοδικό «Μελίαμα» μιλά εφ’ όλης της ύλης.

Η εταιρεία «ΑΓΡΟΓΗ Α.Ε.» μετρά ήδη 3 χρόνια ουσιαστικής λειτουργίας. Ποιες είναι οι προτεραιότητες και οι κύριοι στόχοι για τους οποίους ιδρύθηκε η εταιρεία «ΑΓΡΟΓΗ Α.Ε.»;



Η «ΑΓΡΟΓΗ Α.Ε.» είναι ανώνυμη εταιρεία μη κερδοσκοπικού χαρακτήρα που συστάθηκε από το 1998 ως εργαλείο παρέμβασης στην αγορά αγροτικής γης, με στόχο να συμβάλλει στην μεγέθυνση της γεωργικής εκμετάλλευσης, στην αποτροπή του πολυτεμαχισμού της και τη συγκέντρωση του πολυτεμαχισμένου κλήρου. Με αυτόν τον τρόπο η ΑΓΡΟΓΗ συμβάλλει στη βελτίωση της παραγωγικότητας και της ανταγωνιστικότητας της αγροτικής οικονομίας. Παράλληλα, η ΑΓΡΟΓΗ παρεμβαίνει στη διαχείριση της αγροτικής γης με την προώθηση διαχειριστικών προτύπων που έχουν αποτέλεσμα ισοδύναμο με την συγκέντρωση της ιδιοκτησίας (π.χ. κοινές ή ομαδικές καλλιέργειες, αγροτικές ανώνυμες εταιρείες κ.λ.π.). Τέλος, η ΑΓΡΟΓΗ παρέχει σε όσους αγρότες χρησιμοποιούν τις υπηρεσίες της συμβουλευτικές χρηματοοικονομικές και τεχνικές υπηρεσίες για την αξιοποίησή της. Την τελευταία ζετία ωστόσο και στα πλαίσια των αρμοδιοτήτων της, ξεκίνησε την καταγραφή, αξιολόγηση και αξιοποίηση της έγγειας περιουσίας του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων σε πανελλαδικό επίπεδο, βασιζόμενη σε ολοκληρωμένο γεωγραφικό σύστημα πληροφόρησης (GIS) η οποία σύμφωνα με τις πρώτες εκτιμήσεις φθάνει τα 11 εκατ. στρέμματα.

Με ποιο τρόπο είναι δυνατόν η «ΑΓΡΟΓΗ Α.Ε.» να βοηθήσει ένα αγροτικό επάγγελμα όπως αυτό του μελισσοκόμου που δοκιμάζεται ιδιαίτερα σήμερα σε σχέση με τις ανταγωνιστικές ξένες αγορές;

Τα έμπειρα στελέχη της εταιρείας, είναι πάντοτε έτοιμα να καταθέσουν τις προτάσεις τους, για κάθε περίπτωση του πρωτογενή τομέα που συμβάλει στην ανάπτυξη της αγροτικής μας οικονομίας.

Ανάλογες προτάσεις είναι δυνατόν να κατατεθούν όσον αφορά τη μελισσοκομία, για την αναζήτηση κατάλληλων περιοχών εγκατάστασης των κυψελών σε σχέση με το κλίμα, το έδαφος, τη χλωρίδα, την οικονομικά προσηφορότερη προσβασιμότητα του χώρου για το μελισσοκόμο επενδυτή, χωρίς να δημιουργεί προβλήματα με τη δραστηριότητά του, στις υπόλοιπες γεωργικές και κυρίως κτηνοτροφικές δραστηριότητες.

Σε συνεργασία με το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, για την ύπαρξη Ευρωπαϊκών προγραμμάτων που θα συμβάλουν στην ανάπτυξη του μελισσοκομικού εισοδήματος και στην ανάπτυξη της παραγωγής, υιοθετώντας σύγχρονες εφαρμογές σε μια κατ' εξοχήν παραδοσιακή δραστηριότητα. Παράλληλα στην τυποποίηση και προώθηση τόσο των παραγόμενων ποσοτήτων μελιού, όσο και των υπολοίπων προϊόντων τους (πρόπολη, δηλητήριο, κεριά, γύρη, και βασιλικό πολτό).

Όραμα της εταιρείας «ΑΓΡΟΓΗ» είναι σύμφωνα με το καταστατικό της, «η αγροτική γη να μείνει αγροτική και στα χέρια του αγρότη». Πιστεύετε πως έχετε υλοποιήσει ικανοποιητικό μέρος των προσωπικών προσδοκιών και οραμάτων που είχατε θέσει στο ξεκίνημα της θητείας σας;

Χωρίς καμία διάθεση απογοήτευσης ή μεμπυμοιρίας, πιστεύω ότι θα μπορούσαμε να υλοποιήσουμε περισσότερα. Κι αυτό γιατί πιστεύω πως: «εχθρός του καλού είναι το καλύτερο»!..

Σας θυμίζω ότι στο προεκλογικό πρόγραμμα της ΝΔ το 2004 προτεινόταν το κλείσιμο της εταιρείας που ιδρύθηκε το 1998, στελεχώθηκε το 2000, αλλά άρχισε να παράγει έργο μόλις από το Σεπτέμβριο του 2004. Το κλείσιμο προτεινόταν γιατί στην πρώτη βετία η εταιρεία δε μπόρεσε να πείσει ούτε τους ιδρυτές της για την αναγκαιότητα λειτουργίας της.

Με το έργο καταγραφής της έγγειας περιουσίας του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων σε όλη τη χώρα μέσω GIS, το οποίο ολοκληρώνεται, μπορούμε να μιλάμε επίσημα για την πρώτη Πανελλήνια κτηματολογική καταγραφή. Ως τελικό αποτέλεσμα είναι να έχουμε αποκομίσει μεγάλη εμπειρία και τεχνογνωσία, την οποία είμαστε σε θέση να μεταφέρουμε – και το πράττουμε – για την καταγραφή και σύνταξη και άλλων κτηματολογικών χαρτών.

Κάτω από αυτά τα δεδομένα η ΑΓΡΟΓΗ καταγράφει και καταθέτει προτάσεις αξιοποίησης ώστε πραγματικά «η αγροτική γη να μείνει αγροτική και στα χέρια του αγρότη».



Συμμετείχατε ενεργά στις εργασίες της πολυεκδήλωσης «Μελίαμα 2007» - 4ο Συνέδριο Μελισσοθεραπείας και γιορτή Μελιού. Ποια είναι τα συμπεράσματά σας και τι αποκομίσατε από την πιο στενή σας επικοινωνία με τους μελισσοπαραγωγούς;

Πρωταρχικά οφείλω να εξაίρω την απόφαση των διοργανωτών να προχωρήσουν στην οργάνωση του συνεδρίου, κι αυτό γιατί μέσα από τέτοιου είδους κλαδικές εργασίες, αφυπνίζονται μεγάλες επαγγελματικές ομάδες.

Όσοι μελισσοκόμοι είχαν την ευκαιρία να παρακολουθήσουν τις εργασίες του συνεδρίου και των άλλων παράλληλων εκδηλώσεων, πιστεύω ότι διαπίστωσαν πως η δραστηριότητά τους δε μπορεί να αφορά στην πλειοψηφία της εταιροαπασχολούμενους. Η παραδοσιακή ως τώρα μελισσοκομία συνδέεται άμεσα με τη φαρμακολογία και την κοσμετολογία, βρίσκεται σε νέους δρόμους τους οποίους οφείλουμε να αναζητήσουμε.

Δε θα πρέπει να ξεχνάμε πως από τον Όμηρο, τον Ιπποκράτη, το Διοσκουρίδη που υπήρξε πατέρας της φαρμακευτικής, τον Πυθαγόρα και τον Αριστοτέλη, το μέλι αναφέρεται ως υψηλής αξίας τροφή με ιδιότητες που βοηθούν στην καλή υγεία του ανθρώπινου οργανισμού. **M**

**ΠΑΡΑΓΩΓΗ
ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΩΝ
ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ**



Τα προϊόντα μας αποστέλλονται σε όλη την Ελλάδα μεδική μας ευθύνη

**ΒΑΣΙΛΙΣΣΕΣ
ΦΥΣΙΚΗΣ
ΓΟΝΙΜΟΠΟΙΗΣΗΣ**

ΜΕ ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ
ΜΑΡΚΑΡΙΣΜΑΤΟΣ

**ΤΙΣ ΒΑΣΙΛΙΣΣΕΣ
ΜΠΟΡΕΙΤΕ ΝΑ ΤΙΣ
ΕΠΙΛΕΞΕΤΕ ΜΟΝΟΙ ΣΑΣ
ΣΤΟ ΒΑΣΙΛΟΤΡΟΦΕΙΟ ΜΑΣ
ΑΠΟ ΜΑΡΤΗ
ΕΩΣ ΔΕΚΕΜΒΡΗ**

**ΒΑΣΙΛΙΚΟΣ ΠΟΛΤΟΣ
ΚΑΤΑ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑ
ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ
ΜΕ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑ
ΤΟΥ ΠΕΛΑΤΗ**

**ΓΥΡΗ
ΦΡΕΣΚΙΑ
ΝΩΠΗ ΕΠΟΧΗΣ
ΑΠΟ ΜΑΡΤΗ
ΕΩΣ ΔΕΚΕΜΒΡΗ
(ΟΧΙ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΗ)**

ΒΛΑΧΕΪΚΑ - ΓΟΜΟΣΤΟ ΑΧΑΪΑΣ - ΤΗΛ.: 26930/ 81779, 6944/ 511.577

**ΒΙΟΤΕΧΝΙΑ
ΚΥΨΕΛΩΝ**

Βασίλειος Γεωργίου Παπαϊωάννου

Κατασκευάζουμε κυψέλες
των 10 & 8 πλαισίων
αποκλειστικά από Ευρωπαϊκή Ξυλεία
στην επί ετών
γνωστή & ασύγκριτη ποιότητά μας.

ΕΙΔΙΚΕΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ:

Πενταράκια, εξαράκια,
κυψελίδια διαφόρων ειδών,
τροφοδοτές ξύλινοι.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ:
4ο χλμ. Τρικάλων – Λαρίσης
Τηλ.: 24310 76055, 24310 76054
Τηλ. Οικίας: 24310 28481

ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑ Α. ΑΜΑΞΑ

Διαθέτουμε με αξιοπιστία
τα αγνά προϊόντα της μέλισσας

- Μέλι ανθέων και ελάτου Βυτίνας
- Βασιλικό πολτό
- Γύρη, πρόπολη και κερί

Αμαξιάς Αντώνης
Νέα Μανοβλάδα Ηλείας
τηλ. 2623072848, 6977656285



**Αγνά Προϊόντα Μέλισσας
Μέλι - Βασιλικός Πολτός - Γύρη**

Δυναμώστε την άμυνα του οργανισμού σας υγιεινά και ακίνδυνα με φυσικό τρόπο και χωρίς χημικά σκευάσματα χρησιμοποιώντας Φρέσκο Ελληνικό Βασιλικό Πολτό.

Ο βασιλικός πολτός παράγεται από τις μέλισσές μας με πολύ φρονιδα αλλά και με την μακρόχρονη πείρα μας που διασφαλίζει την υψηλή βιολογική και θρεπτική του αξία έτσι ώστε ο Έλληνας καταναλωτής να είναι βέβαιος για την άριστη ποιότητά του.

Οι επιδράσεις του Φρέσκου Βασιλικού Πολτού στον ανθρώπινο οργανισμό είναι γνωστές από την αρχαιότητα. Έχει αποδειχθεί ότι ο φρέσκος βασιλικός πολτός επιδρά στον μεταβολισμό, στην ανάπτυξη και την μακροζωία. Ανανεώνει τις σωματικές και πνευματικές δυνάμεις, τονώνει την μνήμη, βελτιώνει την γενική διάθεση, αυξάνει την ικανότητα για εργασία, έχει αντισηπτικές και μικροβιοκτόνες ιδιότητες. Και γενικά ενεργεί σαν φυσικός ρυθμιστικός παράγοντας.

Ο Φρέσκος Βασιλικός Πολτός είναι αγνό, φυσικό, ανεπεξέργαστο προϊόν, τρόφιμο και ως εκ τούτου απόλυτα αβλαβές. Παράγεται και διατίθεται αποκλειστικά από εμάς και σε αυστηρά περιορισμένες ποσότητες κάθε χρονιά.

Διάθεση και πληροφορίες κ. Παύλος Μπαγιάνης
Μελισσοκόμος - Βασιλοτρόφος
Παραγωγός Βασιλικού Πολτού
Κύμια - Θεσσαλονίκης
Τηλ: 23910 42850 - Κιν: 6977 051670
email: meliaxiou@otenet.gr



ΤΟ ΠΡΩΙΝΟ ΓΕΥΜΑ

του Βαγγέλη Ζουμπανέα
Διατροφολόγου-Διατροφολόγου

Γιατί είναι σημαντικό να τρώμε πρωινό;

Το πρωινό είναι το σημαντικότερο γεύμα της ημέρας καθώς βοηθάει ώστε ο μεταβολισμός να ενεργοποιηθεί από νωρίς και να παραμείνει ενεργός όλη την ημέρα. Αν σκεφτούμε ότι ο μέσος άνθρωπος καταναλώνει το βραδινό του γεύμα περίπου στις 9-10 το βράδυ αντιλαμβανόμαστε ότι παραμένει νηστικός για 10-12 ώρες με αποτέλεσμα η ενέργεια του να βρίσκεται το πρωί στα χαμηλότερα επίπεδα. Το πρωινό λοιπόν είναι αυτό που θα δώσει όλη την ενέργεια για να ξεκινήσουμε δυναμικά την ημέρα μας. Επιπλέον αναπληρώνει όλα τα απαραίτητα θρεπτικά συστατικά (π.χ. γλυκόζη, ηλεκτρολύτες) που έχουν χαθεί από το σώμα κατά την διάρκεια του νυχτερινού ύπνου. Όσοι δεν

καταναλώνουν πρωινό συνήθως βρίσκονται πολύ πεινασμένοι κατά τις 11-12 το μεσημέρι οπότε και επιλέγουν σνακ πλούσια σε λιπαρά και ζάχαρη (τυρόπιτα, κρουασάν κλπ). Αντιθέτως τα άτομα που έχουν φάει πρωινό δεν χρειάζονται κάτι παραπάνω από ένα φρούτο ή χυμό. Το αποτέλεσμα όλων αυτών είναι τα άτομα που καταναλώνουν πρωινό να προσλαμβάνουν περισσότερα θρεπτικά συστατικά, να έχουν μεγαλύτερη ευεξία και ταυτόχρονα να είναι πιο αδύνατα! Για να έχουμε μία ισορροπημένη διατροφή το πρωινό θα πρέπει να καλύπτει περίπου το 20% των ημερήσιων αναγκών μας σε ενέργεια και μακροθρεπτικά συστατικά (υδατάνθρακες, πρωτεΐνες και λίπη), 40% θα πρέπει να καλύπτεται στο μεσημεριανό, 20% στο βραδινό και το υπόλοιπο 20% στα ενδιάμεσα γεύματα.

meli
terra

λιακάδα

spread μελιού

με σπόρους & ξηρούς καρπούς

δημιουργήσαμε την ιδανική βάση του πρωϊνού!

Η meli terra εμπνευσμένη από την ελληνική παράδοση και αφοσιωμένη στην φυσική διατροφή δημιούργησε τη σειρά "λιακάδα" για να ξεκινάει όμορφα η μέρα μας.

Με βάση το μέλι, το ταχίνι, τους ξηρούς καρπούς,
το λιναρόσπορο και το παρθένο ελαιόλαδο,

το προϊόν αυτό αποτελεί μία εξαιρετική πηγή ενέργειας για όλη την ημέρα.
Απολαύστε το αλειμμένο σε ψωμί ή μέσα σε κέικ και μπισκότα.



Χωρίς συντηρητικά. Χωρίς πρόσθετα σάκχαρα.

Υψηλή περιεκτικότητα σε ω-3 και ω-6, θειαμίνη και φώσφορο

Πηγή φυτικών ινών, Βιταμίνης E, ασβεστίου, σιδήρου, μαγνησίου, & φολικού οξέος

ποτέ μια τροφή δεν προσέφερε τόσα πολλά...

Προτείνεται από την επιστημονική ομάδα διατροφολόγων **διατροφή** www.diatrofi.gr

κλασικό

με κακάο



meli
terra

Γ. Κονδύλη 16 Αγ. Ανάργυροι τηλ. 210 8547500 fax. 210 8547636 email: info@apipharm.gr



Τι σημαίνει «πλήρες πρωινό»;

Ένα καλό πρωινό περιλαμβάνει 3 κύριες ομάδες τροφίμων και συγκεκριμένα: **φρούτα** ή **χυμό**, **γαλακτοκομικά** και **δημητριακά** ή **ξηρούς καρπούς**. Τα φρούτα ή ο φρέσκος χυμός θα προσφέρουν όλες τις απαραίτητες βιταμίνες και θα αναπληρώσουν τα υγρά που έχουν χαθεί κατά την διάρκεια του ύπνου. Τα γαλακτοκομικά θα προσφέρουν πρωτεΐνες που είναι πολύτιμες για την διατήρηση της μυϊκής μάζας, ασβέστιο και βιταμίνη D για χτίσιμο ενός γερού σκελετού. Τα δημητριακά και οι ξηροί καρποί είναι μια εξαιρετική πηγή υδατανθράκων και καλών λιπαρών που θα προσφέρουν στον οργανισμό ενέργεια για να αντεπεξέλθει στις δυσκολίες της ημέρας. Επιπλέον περιέχουν πολλές φυτικές ίνες που είναι απαραίτητες για την καλή λειτουργία του εντέρου. Ο συνδυασμός αυτός επίσης συμβάλλει στην παραγωγή της σεροτονίνης, μίας ορμόνης που βρίσκεται στον εγκέφαλο και μας δίνει το αίσθημα του κορεσμού και της ψυχικής ηρεμίας. Με λίγα λόγια, κάποιος που τρώει πλήρες πρωινό είναι περισσότερο πιθανό να νιώθει χορτάτος και ήρεμος γιατί θα έχει επαρκή επίπεδα σεροτονίνης.



Η πρόταση μας για το
«πλήρες πρωινό» σας!

Εμείς σας προτείνουμε ένα πλήρες πρωινό το οποίο θα καλύψει όλα τα απαραίτητα θρεπτικά συστατικά ενώ συγχρόνως είναι θρεπτικό και... κατάλληλο για δίαιτα! Δοκιμάστε...

- 1 ποτήρι φρέσκο γάλα 1,5% ή ένα γιαούρτι 2% λιπαρά
- 1 φέτα γωμί ολικής άλεσης
- 1 κουταλιά μέλι με λίγο ταχίνι, σπόρους και ξηρούς καρπούς
- 1 φρέσκο φρούτο εποχής

Στην αγορά κυκλοφορούν τέτοια προϊόντα όπως π.χ. το spread «Ριακάδα» μέλι με ταχίνι, σπόρους και ξηρούς καρπούς της εταιρείας APIPHARM καθώς επίσης και διάφορα spread με μέλι και ταχίνι των εταιρειών ΜΕΛΙ ΑΤΤΙΚΗ & ΧΑΪΤΟΓΛΟΥ.

MASTITHA SHOP THERAPY

Η Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου και ο Οργανισμός Προώθησης Εξαγωγών διοργάνωσε εκδήλωση – παρουσίαση για την δράση της μαστίχας Χίου στην ανακούφιση παθήσεων του πεπτικού συστήματος.

Η εκδήλωση πραγματοποιήθηκε το μεσημέρι της Τρίτης 12 Ιουνίου 2007 στο ξενοδοχείο Saint George Lycabettus και παρουσιάστηκαν ο' αυτών τα αποτελέσματα από τις πιο πρόσφατες κλινικές έρευνες Ελληνικών Νοσηλευτικών & Πανεπιστημιακών Ιδρυμάτων που αφορούν τη δράση της Μαστίχας Χίου έναντι των συμπτωμάτων της ιδιοπαθούς φλεγμονώδους νόσου του εντέρου καθώς και της ανακούφισης από προβλήματα δυσπερίας.

Ανάμεσα στους ομιλήτες της παρουσίασης, το παρόν έδωσαν ο κος Ι. Τριανταφυλλίδης, Διευθυντής του Γαστρεντερολογικού τμήματος του Γενικού Κρατικού Νίκαιας, ο κος Ν. Ανδρικόπουλος, Καθηγητής Βιοχημείας & Χημείας Τροφίμων του Χαροκόπειου Πανεπιστημίου Αθηνών, ο κος Κωνσταντίνος Γανιάρης, Πρόεδρος της Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου αλλά και ο κος Κ. Ντάμπος, Διδάκτωρ Γαστρεντερολόγος στο Γενικό Νοσοκομείο Νίκαιας.

Τέλος θα πρέπει να σημειωθεί πως έγινε αναφορά και στις λοιπές επιστημονικές έρευνες που αφορούν την ευεργετική δράση της Μαστίχας Χίου εκτός από το πεπτικό σύστημα και στην στοματική υγιεινή, ως συστατικό στοιχείο σε επουλωτικά έμπλαστρα τραυμάτων, ως αναπλαστικός παράγοντας της επιδερμίδας, ως παράγοντας προστασίας από την αθηροσκλήρωση αλλά και ως αιθέριο έλαιο με αντιμικροβιακή δράση.

ΑΛΕΙΜΜΑ ΜΕΛΙΟΥ ΜΕ ΜΑΣΤΙΧΑ ΧΙΟΥ

mastihashotherapy

Η σειρά mastihashotherapy εμπλουτίζεται με ένα μοναδικό σε γεύση και ποιότητα μέλι ελάτης με άρωμα Μαστίχας Χίου. Το μέλι ελάτης θεωρείται μία από τις καλύτερες ποικιλίες μελιού. Η μαστίχα Χίου είναι γνωστή για τις αντισηπτικές της ιδιότητες και την καταπολέμηση των προβλημάτων του πεπτικού συστήματος. Το άλειμμα μελιού με μαστίχα Χίου αποτελεί σημαντική πηγή ενέργειας για τον οργανισμό, είναι τονωτικό και προσφέρει το πλέον υγιεινό συμπλήρωμα μίας ισορροπημένης διατροφής.

Θα το βρείτε **ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ** στα φαρμακεία.





ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΕΓΚΑΥΣΤΙΚΗ

Τα εγκαυστικά χρώματα είναι χρώματα που έχουν σαν βάση τους το κερί της μέλισσας και που διατηρούνται λειωμένα σε θερμαινόμενη παλέτα. Επιστρώνονται σε μια επιφάνεια όπου θερμαίνονται εκ νέου για να αναμιχθούν και να αποκτήσουν ένα ομοιόμορφο φινίρισμα που μοιάζει με σμάλτο. Η λέξη εγκαυστική προέρχεται από την Ελληνική και σημαίνει τοποθέτηση διά της καύσεως και αναφέρεται στη διαδικασία ανάμιξης των χρωμάτων.

Τα εγκαυστικά είναι ίσως τα πιο ωραία από όλα τα χρώματα καλλιτεχνικών εφαρμογών και έχουν τόσες χρήσεις όσο και οποιοδήποτε άλλο χρωματικό μέσο του 20ου αιώνα. Μπορούν να αποκτήσουν πολύ σιλιπνή επιφάνεια, μπορούν να μορφοποιηθούν, να χρησιμοποιηθούν σαν υλικό γλυπτικής, να γίνουν ανάγλυφα και να χρησιμοποιηθούν σε συνδυασμό με υλικά συγκόλλησης (κολλάτζ). Ψύχονται αμέσως και έτσι δεν απαιτείται καθορισμένος χρόνος στεγνώματος αλλά παρ' όλα αυτά μπορούν πάντα να υποβληθούν σε νέα επεξεργασία.

Τα εγκαυστικά είναι επίσης από τα πλέον ανθεκτικά χρώματα ζωγραφικής. Τούτο οφείλεται στο γεγονός ότι το κερί της μέλισσας δεν επηρεάζεται από την υγρασία. Λόγω αυτού του γεγονότος δεν αποσυντίθενται δεν κτρινίζουν δεν σκουραίνουν. Οι πίνακες που έχουν φιλοτεχνηθεί με εγκαυστικά χρώματα δεν χρειάζονται επίστρωση με βερνίκι ούτε προστασία με τζάμι.

Τα εγκαυστικά χρώματα δεν παράγουν τοξικές αναθυμιάσεις ούτε χρειάζονται να διαλύονται με διαλύτες, και ως εκ τούτου μειώνονται ή και εξαλείφονται τελείως διάφοροι κίνδυνοι για την υγεία.

ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΗΣ ΕΓΚΑΥΣΤΙΚΗΣ

Η εγκαυστική εφαρμοζόταν από Έλληνες καλλιτέχνες από τον 5ο αιώνα προ Χριστού. Οι περισσότερες γνώσεις που έχουμε σχετικά με την χρήση των χρωμάτων κατά την αρχαιότητα προέρχονται από τον Ρωμαίο ιστορικό Πλίνιο που συνέγραψε τα έργα του κατά τον 1ο μετά Χριστόν αιώνα. Κατά τα φαινόμενα, ο Πλίνιος είχε πολύ λίγες γνώσεις από πρώτο χέρι σχετικά με τις μεθόδους που εφαρμόζονταν στα εργαστήρια των καλλιτεχνών και έτσι η περιγραφή των τεχνικών και υλικών που επιχειρεί είναι αποσπασματική και ελλιπής, αλλά η εκ μέρους του ανάπτυξη του θέματος δίνει μια ιδέα της εν γένει χρήσης τους. Σύμφωνα με τον Πλίνιο η εγκαυστική είχε διάφορες εφαρμογές: χρησιμοποιείτο για τη ζωγραφική πορτρέτων και σκηνών από τη μυθολογία σε φανώματα, για τον χρωματισμό μαρμάρου και τερρακόττας και για επεξεργασία ελεφαντοστού (πιθανώς τον χρωματισμό εγκοπών).

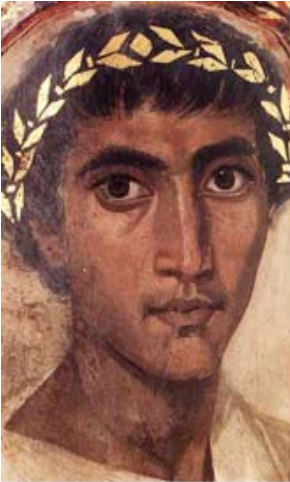
Το κερί είναι θαυμάσιο συντηρητικό υλικών και από αυτή ακριβώς τη χρήση του αναπτύχθηκε η εγκαυστική ζωγραφική. Οι Έλληνες έκαναν επιστρώσεις κεριού και ρητίνης για να

Η ΤΕΧΝΙΚΗ ΤΗΣ ΕΓΚΑΥΣΤΙΚΗΣ

ΒΑΣΙΚΗ ΜΕΘΟΔΟΣ

Κατά τη βασική εγκαυστική μέθοδο, το χρώμα απλώνεται με χρωστήρα ή σπάτουλα ή χύνεται ή αφιίνεται να πέσει πάνω στις επιφάνειες βάσης. Είναι ευκολότερο να δουλέψουμε όταν η επιφάνεια είναι οριζόντια αλλά για να δημιουργήσουμε εντύπωση χρώματος που στάζει, η επιφάνεια μπορεί να δουλευτεί σε κατακόρυφη θέση. Το χρώμα σκληραίνει αμέσως ή μέσα σε λίγα λεπτά (ανάλογα με το πάχος ή το χρώμα). Στη συνέχεια θα πρέπει να ξαναλειώσει πάνω στην επιφάνεια της βάσης. Η καλή συγκόλληση μεταξύ δύο επιφανειών είναι απαραίτητη για να μην αποχωρίζονται όταν το χρώμα είναι σε παχιά στρώματα. Όσο πιο υδροερό είναι ένα χρώμα όταν επιστρώνεται, τόσο καλύτερα πρέπει να συγκολλείται και αντιστρόφως.

Όταν το έργο κρυώσει παίρνει τη μόνιμη κατάστασή του. Δεν χρειάζεται να γίνει καμιά άλλη δουλειά πάνω στο έργο (εκτός ίσως από ένα ελαφρό στίλβωμα). Επιπρόσθετες εργασίες όμως όπως υαλοποίηση, βερνίκωμα, επαναχρωματισμός, επεξεργασία της επιφάνειας για να μεταβληθεί η υφή της και προσθήκη στρώματος μπορεί να γίνουν απευθείας πάνω στην επιφάνεια αμέσως μετά το τελικό στρώμα ή πολλά χρόνια αργότερα. Μπορούμε να αφαιρέσουμε το χρώμα με απλή απόξεση.



ΠΟΡΤΡΑΙΤΟ ΤΟΥ ΑΡΤΕΜΙΔΩΡΟΥ

Μούμια του Αρτεμίδωρου, με πορτραίτο εγκαυστικής σε ξύλο από φτελιά, διακοσμημένο με φύλλο χρυσού, Βρετανικό Μουσείο, Τμήμα Αιγυπτιακών Αρχαιοτήτων (ΕΑ 21810). Μήκος μούμιας 1,67 μ. Περίοδος Τραϊανού, 98 -117 μ.Χ.

στεγανοποιήσουν τα πλοία τους. Η χρέωση του κεριού συνέβαλε στη διακόσμηση των πολεμικών πλοίων. Ακόμα και ο Όμηρος αναφέρει τα χρωματισμένα πλοία των Ελλήνων μαχητών που πολέμησαν στην Τροία.

Τα πιο γνωστά απ' όλα τα έργα εγκαυστικής είναι οι νεκρικές προσωπογραφίες του Φαγιούμ που φιλοτεχνήθηκαν στην Αίγυπτο κατά τον 1ο και 2ο μ.Χ. αιώνα από Έλληνες ζωγράφους. Μετά την κατάκτηση της Αιγύπτου από τον Αλέξανδρο, εγκαταστάθηκε εκεί σημαντικός Ελληνικός πληθυσμός, που με τον καιρό υιοθέτησε τα έθιμά της. Στα έθιμα αυτά συμπεριλαμβανόταν η μομοποίηση (ταρίχευση) των νεκρών. Μια προσωπογραφία του εκλιπόντος που τον απεικονίζει είτε στο άνω της ηλικίας του είτε μεταθανατιώς, ετοποθετείτο πάνω στη μούμια του ως ανάθημα. Πολλά από αυτά τα έργα επέζησαν μέχρι την εποχή μας και τα χρώματά τους παρέμειναν τόσο ζωηρά όσο και ενός έργου που φιλοτεχνήθηκε πρόσφατα.



Μέλι, το ελιξίριο της

Από τα αρχαία χρόνια το μέλι έχει θεωρηθεί ως συστατικό τέτοιο το οποίο είναι δυνατόν να παρατείνει την ανθρώπινη ζωή.

Ο φιλόσοφος **Πυθαγόρας** που έζησε στα 580 - 500 π.Χ έγραψε πως κατόρθωσε να φτάσει τα 80 χρόνια ζωής μόνο προσλαμβάνοντας ως καθημερινή τροφή το μέλι, ηλικία αξιοσημείωτη αν αναλογιστεί κανείς τα υψηλά ποσοστά πρόωρης θνησιμότητας των ανθρώπων εκείνης της εποχής.

Έπειτα, ένα δεύτερο περιστατικό, έρχεται από τους ρωμαϊκούς χρόνους, όπου λέγεται πως ο Καίσαρας επισκέφτηκε τον γεροισιαστή **Παύλο Ρωμυλιανό** στην επέτειο για τα 100 χρόνια ζωής του Ρωμυλιανού. Στην ερώτηση λοιπόν του Καίσαρα για το πώς θα καταφέρει και ο ίδιος να φτάσει σε τόσο ώριμη ηλικία η απάντηση του γεροισιαστή ήταν σύντομη: **τρώγοντας μέλι.**

Στο διάσημο ινδικό βιβλίο **Ajmur Ved** υπάρχει μια συνταγή για ένα ελιξίριο το οποίο μπορεί να παρατείνει το μέσο όρο ζωής. Μια συνταγή ενός τέτοιου ιατρικού ποτού που αποτελείται από το γάλα και το μέλι έχει επιζήσει μέχρι τους χρόνους μας.

Ακόμα και στα **αρχαία κινεζικά χειρόγραφα** μπορούμε να βρούμε τις ενδιαφέρουσες πληροφορίες για τις προληπτικές ιδιότητες μελιού όπου πάνω απ' όλα τονίζεται ότι το μέλι συντηρεί τη νεανικότητα και παρατείνει τη ζωή.

Στη **Βουδιστική φαρμακολογία** το μέλι θεωρείται ιδανική θεραπεία για την παράταση της ζωής πνεύματος και σώματος.

Οι δικοί μας πρόγονοι απέδιδαν στο μέλι μια θεϊκή προέλευση. Ο **Όμηρος** τόσο στην Ιλιάδα όσο και στην Οδύσσεια εκθείαζε την θαυμαστή δράση του μελιού. Μάλιστα αναφέρει τον κικεώνα που έχει στην σύνθεση του μέλι, ως τονωτικό ρόφημα που έδινε δύναμη και κουράγιο στους πολεμιστές και χρησιμοποιούνταν στη θεραπεία των αρρώστων.

...μακροζωίας

Ο **Πλούταρχος** μάλιστα στην βιογραφία του πατέρα της Ιατρικής Ιπποκράτη, αναφέρει πως ο Ιπποκράτης έφτασε στα βαθιά γεράματα χάρη στη βοήθεια του μελιού το οποίο έτρωγε καθημερινά, ενώ ο ίδιος ο **Ιπποκράτης** στις αναφορές του, επισημαίνει πως το μέλι έχει συστατικά τα οποία μπορούν να παρατείνουν τη διάρκεια ζωής.

Οι πρόσφατες ιατρικές μελέτες επιβεβαίωσαν τις αναζωογονητές ιδιότητες του μελιού. Σε μία από αυτές που διεξήχθη από τη Σοβιετική Ερευνητική Ακαδημία, βρέθηκε πως σε σύνολο 130 ατόμων ηλικίας άνω των 100 χρόνων το 80% αυτών είχε υπάρξει κάποια περίοδο της ζωής του μελισσοκόμος.

Γνωστός μελισσοκόμος ήταν κι ο Ιρλανδός ποιητής και συγγραφέας **Bernard Shaw**.

Και σήμερα λοιπόν σε πολλές χώρες του κόσμου, το μέλι αναφέρεται το νέκταρ των ηλικιωμένων επειδή βοηθά το ανοσοποιητικό σύστημα και αναζωογονεί τον ανθρώπινο οργανισμό στο σύνολό του.

Για όλα τα παραπάνω θα πρέπει να προτιμάται η χρήση του μελιού, αντί αυτή της ζάχαρης που ο σύγχρονος κόσμος χρησιμοποιεί κατά κόρον.





Ερώτηση προς όποιον αισθάνεται υπεύθυνος

Πώς γίνεται να πωλούνται στην Ελλάδα τόσο μεγάλες ποσότητες «θυμαρίσιου μελιού» με τόσο μεγάλες διαφορές μεταξύ τους -στη γεύση, το άρωμα κλπ- παρόλο που έχουν καθοριστεί οι προδιαγραφές για το αμιγές θυμαρίσιο μέλι; Μήπως θα έπρεπε να γίνουν πιο αυστηρές αυτές οι προδιαγραφές, ώστε να είναι καλύτερα κατοχυρωμένο, όχι μόνο το θυμαρίσιο αλλά και οι άλλες ποικιλίες μελιού που έχουν φαρμακευτικές ιδιότητες, αποδεδειγμένες από την επιστημονική έρευνα;

Πώς το κρίνετε που έχει αναδειχτεί μόνον ένα μέλι ΠΟΠ από όλη την Ελλάδα; Πιστεύετε ότι υπάρχουν περιοχές με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά στο μέλι τους, που θα μπορούσαν να το κατοχυρώσουν ως ΠΟΠ ή ΠΓΕ;

Ο Πρόεδρος τού Αγροτικού Συνεταιρισμού Θυμαρίσιου Μελιού Επαρχίας Καλύμνου «Θυμαρίτης»

Ιωάννης Γαβαλάς



ΧΟΥΧΟΥΤΑΣ ΑΔΕΞ. ΓΕΩΡΓΙΟΣ
ΒΙΟΤΕΧΝΙΑ ΤΕΧΝΗΤΩΝ ΚΗΡΗΘΡΩΝ
ΕΜΠΟΡΙΑ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΩΝ ΕΙΔΩΝ



ΝΙΚΗΤΗ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ
ΤΗΛ. 23750 22219 FAX 23750 22854

Η ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΕΓΓΥΑΤΑΙ
ΤΗΝ ΑΥΞΗΣΗ ΤΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ



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

ΚΩΣΤΑΜΕΝΑΣ ΑΠΟΣΤΟΛΟΣ

ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ ΚΥΨΕΛΩΝ

"Ο ΠΡΩΤΟΣ"

ΑΝΗΛΙΟ ΜΕΤΣΟΒΟΥ



ΤΗΛ. & FAX: 26560 41796 • ΚΙΝ.: 6979 002174 & 6977 595590

Με την γνώση πάντα ποιότητα!!!

ΚΥΨΕΛΕΣ ΧΑΛΚΙΔΟΣ

ΕΥΑΓ. Δ. ΑΛΕΞΑΝΔΡΗΣ & ΥΙΟΙ

Η 25ετή πείρα μας στην κατασκευή της κυψέλης σας εγγυάται για την ποιότητα, αντοχή & ακρίβεια διαστάσεων απο ξυλεία εισαγωγής μας
 Κατασκευάζονται κυψέλες των 10, 8 & 5 πλαισίων.

ΜΥΤΙΚΑΣ ΧΑΛΚΙΔΑΣ · ΤΗΛ. 2221 0 51140 (πρωί), 52990 (απόγευμα)



8. Πόσο αυτόνομοι και ανεπηρέαστοι μπορεί να είναι οι Έλληνες μελισσοκόμοι για εφαρμογή ή μη των μέτρων της μη συμβατικής μελισσοκομίας

Η βασική και απαρέγκλιτη αρχή της σύγχρονης μελισσοκομίας είναι να απαλλάξουμε το μέλι από κατάλοιπα μελισσοκομικών φαρμάκων. Η επίτευξη του υψηλού αυτού στόχου, είναι απλά και μόνον ζήτημα τεχνικών βελτιώσεων, ενώ η αποδοχή ή η απόρριψη της βασικής αρχής είναι θέμα φιλοσοφίας του μελισσοκόμου. Πράγματι, ούτε ο χρόνος εφαρμογής αλλά ούτε και οι διάφορες τεχνικές (ως παράγοντες κόστους) είναι απαγορευτικοί, ώστε να μην υιοθετηθούν ανεπιφύλακτα τα μέτρα της μη συμβατικής μελισσοκομίας.

Είναι, θα έλεγα, για μεν το μελισσοκόμο θέμα αλλαγής του προσανατολισμού του, ώστε ο ίδιος αντί να βλέπει το δρόμο του παραδοσιακού τρόπου επέμβασης, δηλαδή την εφαρμογή οποιουδήποτε φαρμάκου μέσα στην κυψέλη, όπως άλλωστε προτείνει η συμβατική μελισσοκομία, να ατενίζει τόσο για το δικό του όφελος όσο και για την υγεία του καταναλωτή τη λεωφόρο του ρηξικέλευθου και του καινοτόμου, που προτείνεται μέσα από τη μη συμβατική μελισσοκομία.

Ωστόσο από την πλευρά της ελληνικής επιστημονικής κοινότητας, η ως σήμερα έντονα ψηλαφιζόμενη απαξίωση και η μη αποδοχή ειδικότερα της λύσης των τεχνητών σμαριών οδηγεί [συνειδητά ή όχι] και με μαθηματική ακρίβεια σε μια ιδιόμορφη ομηρία του μελισσοκόμου και σε διαιώνιση του προβλήματος των καταλοίπων στο μέλι. Ο μελισσοκόμος λοιπόν όσο θα παραμένει πιστός στην συμβατική μελισσοκομία, θα πρέπει στο εξής, λόγω της έντασης των υγειονομικών μέτρων για την προστασία της δημόσιας υγείας, δηλαδή των καταναλωτών, να ζει μοιραία με το άγχος, του να μη βρεθούν στο μέλι του απαγορευμένες ουσίες πάνω από τα ανώτερα επιτρεπτά όρια (MRL !!!).

Συνεπώς, δεν είναι καθόλου περίεργο που οι μελισσοκόμοι της χώρας στο σύνολό τους [καθώς ακόμη παραμένουν πράγματι πιστοί στις παραδοσιακές τεχνικές] τρέχουν κάθε τόσο με το δείγμα μελιού της χρονιάς στο χέρι για να εφοδιαστούν από τα όποια «διαπιστευμένα» εργαστήρια με συγχωροχάρτι, για το ότι το δικό τους μέλι δεν περιέχει βλαβερές ουσίες και πάντως όχι πάνω από τα νόμιμα όρια (τα περίφημα πράγματι MRL !!!). Πρόκειται για μια πρόσφατη διαστροφή της λειτουργίας της αγοράς που επιβάλλει έμμεσα πλην αναπότρεπτα τον προληπτικό έλεγχο της «καθαρότητας» από πλευράς καταλοίπων στο μέλι, στο όνομα δήθεν της προστασίας της υγείας των καταναλωτών. «Να σε κάψω, Γιάννη, να σ' αλείψω λάδι»

Και βεβαίως ο Έλληνας μελισσοκόμος, όντας προσκολλημένος στη συμβατική μελισσοκομία, δηλαδή εφαρμόζοντας τα μελισσοκομικά φάρμακα μέσα στην κυψέλη, δεν πρόκειται να πεισθεί να μην κάνει τις ετήσιες αυτές χημικές αναλύσεις παρά τη σχετική προτροπή για κάτι τέτοιο (Θραουβούλου 2004β). Και δεν θα παραλείψει να τις κάνει, για τους λόγους που αναφέρθηκαν προηγουμένως]«παρά το μικρό κόστος της ανάλυσης» των 82 Ευρώ για ανάλυση κάθε δείγματος και παρά την κατ' επίφαση και σίγουρα γενικόλογη (!) επίσης προτροπή προς αυτόν «να καταφεύγει σε τέτοιους (;) χειρισμούς, ώστε ο ίδιος να είναι σίγουρος ότι το μέλι του είναι αγνό, φυσικό, ασφαλές για τον καταναλωτή για να μη χρειάζεται καμιά ανάλυση» (Θραουβούλου 2004β).

Εξάλλου το ολόγκαν «Μέλι μόνο από καθαρές κηρήθρες» και η γενικόλογη πάλι προτροπή «... ο μελισσοκόμος θα πρέπει να είναι ενήμερος για... κάθε (;) πρακτική που θα διευκόλυνε την αντικατάσταση των κηρηθρών και τη μείωση των υπολειμμάτων στα προϊόντα της μέλισσας» (Θραουβούλου και Τανανάκη 2004) δεν βοηθούν στην ουσία το μελισσοκόμο, να απαλλάξει πλήρως το μέλι του από τα κατάλοιπα της κηροσκορίνης αλλά και διάφορων συνθετικών ακαρεοκτόνων εναντίον της βαρρόα.

Το ίδιο αναποτελεσματικό είναι και το κυνήγι των μαγισσών, που μεταξύ άλλων αποσκοπεί ακόμη και στην εκπαραθύρωση μελισσοκόμων, οι οποίοι εύκολα και απυχολόγητα ενοχοποιούνται (μόνον αυτοί !!!) άνωθεν για την απώλεια του αποτελεσματικού ελέγχου των παθήσεων του μελισσιού στη χώρα μας με την άκομψη συγκεκαλυμμένη απειλή – ερώτηση «ήρθε ο καιρός να καθαρίσει η ήρα από το στάρι»; Λιάκος (2006).

Αντίθετα, η ευρεία ενημέρωση του μελισσοκομικού κόσμου της χώρας μας για τη συγκεκριμένη δυνατότητα της χρήσης του θερμοθαλάμου προς απόκτηση κεριού απαλλαγμένου πλήρως από το παραδιχλωροβενζόλιο και από τα άλλα ρυπογόνα φάρμακα μπορεί να οδηγήσει στην οριστική απαλλαγή του ελληνικού μελιού από το «στίγμα» της ουσίας αυτής και να επιτρέψει στον Έλληνα πολίτη να είναι της ίδιας βαθμίδας και όχι δεύτερης κατηγορίας καταναλωτής σε σύγκριση με τον ευρωπαίο.

Προς την ίδια κατεύθυνση θα βοηθήσει και η υιοθέτηση της μεθόδου των χειμερινών σμαριών. Τέλος αποτελεσματική για τον περιορισμό της χρήσης τόσο των ακαρεοκτόνων όσο και των αντιβιοτικών είναι και η καθολική εφαρμογή της βάσης – παγίδας (είτε ιδιόχειρης είτε του εμπορίου) σε συνδυασμό με την εφαρμογή των όποιες αποτελεσματικότητας μέτρων αποστείρωσης.



Όλα αυτά όταν συνδυαστούν και με τη χρήση φιλικών προς το περιβάλλον φυσικών ουσιών (π.χ. οξαλικού οξέος, και αιθέριων ελαίων) συνιστούν ένα εξαιρετικά αποτελεσματικό πρόγραμμα ολοκληρωμένης καταπολέμησης των παθήσεων του μελισσιού με αμετακίνητο στόχο την παραγωγή μελιού χωρίς κατάλοιπα φαρμάκων, δηλαδή μελιού εξαιρετικής ποιότητας προς όφελος του μελισσοκόμου όσο και προ παντός του καταναλωτή, ερήμην του οποίου δεν μπορεί να πορευτεί ο μελισσοκόμος.

Πως αλήθεια συμβιβάζονται δυο εκ διαμέτρου αντίθετες καταστάσεις, από τη μια να εγκρίνει τα αρμόδια συλλογικά όργανα της ελληνικής πολιτείας ανώτερα επιτρεπτά όρια καρκινογόνων ουσιών και από την άλλη να διοργανώνεται στην Αθήνα (12-15 Οκτωβρίου) το 1ο Διεθνές Forum μελισσοθεραπείας και το 3ο Πανελλαδικό Συνέδριο Μελισσοθεραπείας, που στόχο έχει την προβολή των προϊόντων του μελισσιού ως γιατρικών για τον άνθρωπο !!!

Μιχαήλ Δ. Υφαντίδης

Καθηγητής Μελισσοκομίας στη Γεωπονική Σχολή του Α.Π.Θ.

Ομιλία σε σεμινάριο μελισσοκόμων στο Εθνικό Ινστιτούτο Μελισσοκομίας.

Άγιος Μάμας, 6-7 Σεπτεμβρίου 2006



ΚΟΥΠΟΝΙ ΣΥΝΔΡΟΜΗΣ

Παρακαλώ να με εγγράψετε συνδρομητή στο περιοδικό "μελιάμα"

- Συνδρομή ιδιωτών εσωτερικού: 6 ευρώ / έτος συν 2 ευρώ ταχ./μικτά, σύνολο 8 ευρώ
- Συνδρομή ιδιωτών εξωτερικού: 6 ευρώ / έτος συν 6 ευρώ ταχ./μικτά, σύνολο 12 ευρώ
- Συνδρομή ΝΠΔΔ & εταιριών: 100 ευρώ / έτος

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ

ΠΟΛΗ

ΤΗΛΕΦΩΝΟ

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ

T.K.

FAX

AΦΜ

Τρόπος που επιθυμώ να πληρώσω:

- ΚΑΤΑΘΕΣΗ ΣΕ ΛΟΓΑΡΙΑΣΜΟ ΤΡΑΠΕΖΗΣ
- ΤΑΧΥΔΡΟΜΙΚΗ ΕΠΙΤΑΓΗ
- ΣΤΑ ΓΡΑΦΕΙΑ ΤΟΥ ΕΚΕΜ

ΥΠΟΓΡΑΦΗ



ΚΡΗΤΙΚΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

με μέλι

Από τα προϊστορικά χρόνια μέχρι σήμερα η Κρήτη παράγει μέλι!
Στην Κρητική παραδοσιακή κουζίνα ένα από τα συστατικά που χρησιμοποιείται κατά κόρον σε πολλές συνταγές (είτε φαγητών είτε γλυκισμάτων) είναι το μέλι, κι αυτό γιατί από νωρίς οι κάτοικοι της Μεγαλονήσου διέγνωναν τη σημαντική θρεπτική και γευστική αξία του μελιού. Για τους παραπάνω λόγους θεωρήσαμε πως ένα αφιέρωμα σε διάφορες Κρητικές συνταγές με κύριο συστατικό το μέλι είναι πραγματικά ότι καλύτερο!



Μυζηθρόπιτες Νεράτες

Υλικά:

Για τη ζύμη

- 1 κιλό αλεύρι
- ½ ποτήρι λάδι
- αλάτι

Για τη γέμιση

- 1 κιλό ξινή μυζήθρα τριμμένη



Εκτέλεση:

Ανακατεύουμε τα υλικά για τη ζύμη και προσέχουμε ώστε το ζυμάρι να παραμένει αρκετά μαλακό. Το αφήνουμε να ξεκουραστεί και να φουσκώσει.

Έχοντας βρεγμένα χέρια κόβουμε το ζυμάρι σε μικρές μπαλίτσες. Σε κάθε μπαλίτσα τοποθετούμε στο κέντρο της μια κουταλιά μυζήθρα.

Κλείνουμε τη μυζήθρα μέσα στη ζύμη, την κάνουμε πάλι μια μικρή μπάλα, την απλώνουμε και τη ρίχνουμε στο καυτό λάδι. Όταν ροδίσει την γυρίζουμε και από την άλλη, κάνοντας το ίδιο και με την υπόλοιπη ζύμη.

Σερβίρουμε με μπόλικο μέλι και προαιρετικά κανέλλα.

Πατούδα κρητική

Υλικά:

Για τη ζύμη

- 3 ποτήρια ελαιόλαδο
- 1 ποτήρι ζάχαρη
- 1 ποτήρι γάλα
- 1 ποτήρι του κρασιού τοικουδιά
- 2 κουταλάκια αμμωνία
- 2 αυγά

Για τη γέμιση

- ½ ποτήρι νερό
- 1 κουταλάκι μοσχοκάρυδο
- 1 κιλό καρύδια & αμύγδαλα ψίχα
- 1 ποτήρι ζάχαρη
- 1 ποτήρι μέλι
- 2 ποτήρια σουσάμι αλεσμένο



Εκτέλεση:

Ετοιμάζουμε με τα υλικά της ζύμης. Φτιάχνουμε σιρόπι με τη ζάχαρη, το μέλι και το νερό και ρίχνουμε μέσα στη συνέχεια και τα υπόλοιπα υλικά της γέμισης. Μοιράζουμε τη ζύμη σε μικρά μπαλάκια, τα ανοίγουμε, φτιάχνουμε ένα λάκκο στη μέση και βάζουμε 1 κουταλιά γέμιση.

Τα ξαναφτιάχνουμε μπαλάκια σαν το σχήμα του κουραμπιέ. Τα ψήνουμε σε μέτριο φούρνο μέχρι να ροδίσουν και όταν κρυώσουν τα πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη.



Ξεροτήγανο

Υλικά:

Για τη ζύμη

1 κιλό αλεύρι

1 σφηνακοπότηρο ρακή

1 σφηνακοπότηρο λάδι

½ κουταλάκι αλάτι

40 γραμμάρια λεμόνι



Για το σιρόπι (για 40 κομμάτια): 4 ποτήρια νερό, 8 κούπες ζάχαρη, 1 κούπα μέλι, λίγο σουσάμι

Εκτέλεση:

Ετοιμάζουμε την ζύμη. Τοποθετούμε σε μια λεκάνη το αλεύρι, τη ρακή, το λάδι, το αλάτι, το λεμόνι και το νεράκι και ανακατεύουμε. Έπειτα, ζυμώνουμε και συμπληρώνουμε νερό, αν χρειαστεί. Η ζύμη είναι έτοιμη, όταν δεν κολλάει και πλάθεται εύκολα. Την αφήνουμε να ξεκουραστεί για 15 λεπτά περίπου.

Αφού ξεκουραστεί η ζύμη παίρνουμε ένα μπαλάκι φύλλου και το ανοίγουμε λίγο με το χέρι. Στη συνέχεια το περνάμε στην φυλλομηχανή, την ειδική οικιακή μηχανή που ανοίγουν το φύλλο στην Κρήτη. Το περνάμε από την πρώτη σκάλα 2-3 φορές για να μαλακώσει. Έπειτα το περνάμε διαδοχικά και από τις υπόλοιπες σκάλες της μηχανής με σκοπό να γίνει πολύ-πολύ ψιλό. Κόβουμε το κομμάτι του φύλλου σε παράλληλες λωρίδες με διαστάσεις 7 εκατοστά πλάτους και 60 εκατοστά μήκους περίπου για το κάθε ξεροτήγανο.

Για να φτιάξουμε το κάθε ξεροτήγανο, παίρνουμε τη λωρίδα του φύλλου στο χέρι μας και την τυλίγουμε γύρω από τον δείκτη και τον μέσο. Μετά αφήνοντας λίγο κενό ενδιάμεσα την γυρίζουμε γύρω από τον παράμεσο και στη συνέχεια από τον μικρό.

Περνάμε το ξεροτήγανο από το χέρι μας σε ένα πιρούνι προσέχοντας να μην χαλάσουμε το σχήμα του. Το ρίχνουμε στο τηγάνι σε καυτό λάδι για ½ λεπτό. Όταν πάρει το σχήμα του, το γυρίζουμε και από την άλλη μεριά, το αφήνουμε πολύ λίγο και το βγάζουμε. Αφού το ξεροτήγανο τηγανιστεί πρέπει να το σοροπιάσουμε.

Σε μια κατσαρόλα βάζουμε το νερό, την ζάχαρη και το μέλι, ανακατεύουμε καλά και τα βράζουμε. Αφήνουμε στην φωτιά ώσπου να δέσει το σιρόπι, ανακατεύοντας κάθε τόσο, για περίπου 10 λεπτά. Βουτάμε τα κρύα ξεροτήγανα στο ζεστό σιρόπι και τα αφαιρούμε με μια τρυπητή κουτάλα. Τα τοποθετούμε σε μια ρηχή πιατέλα και τα πασπαλίζουμε με το σουσάμι.



τα προηγούμενα τεύχη του Μελιάματος

ΤΕΥΧΟΣ 1
ΦΘΙΝΟΠΩΡΟ - ΧΕΙΜΩΝΑΣ 2004 - 2005



ΤΕΥΧΟΣ 2
ΑΝΟΙΞΗ - ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ 2005



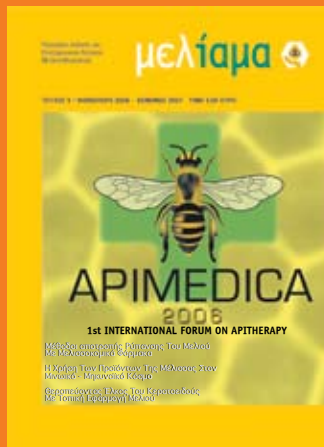
ΤΕΥΧΟΣ 3
ΦΘΙΝΟΠΩΡΟ - ΧΕΙΜΩΝΑΣ 2005 - 2006



ΤΕΥΧΟΣ 4
ΑΝΟΙΞΗ - ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ 2006



ΤΕΥΧΟΣ 5
ΦΘΙΝΟΠΩΡΟ - ΧΕΙΜΩΝΑΣ 2006 - 2007



ΤΕΥΧΟΣ 6
ΑΝΟΙΞΗ - ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ 2007






Propolis

Η φύση έχει τη λύση

Η ESI σας διαθέτει την πλέον ολοκληρωμένη και πιστοποιημένη σειρά πρόπολης. Αποτελείται από 15 προϊόντα, σε διαφορετικές μορφές έτσι ώστε να καλύπτουν ικανοποιητικά διαφορετικές ανάγκες. Οι αυστηροί αναλυτικοί έλεγχοι εγγυώνται τη διάθεση στον οργανισμό ανόθευτης πρόπολης, χωρίς υπολείμματα κεριού, με γρήγορη δράση των ενεργών συστατικών της.



 **KARABINIS MEDICAL**
για μια ζωή... Τη δική σας!

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΟΣ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΣ ΓΙΑ ΕΛΛΑΔΑ:

KARABINIS MEDICAL

Λ. ΛΑΥΡΙΟΥ 151, ΠΑΙΑΝΙΑ 190 02 ΑΘΗΝΑ

ΤΗΛ.: 210 66.45.751, 210 66.45.837 FAX: 210 66.46.000

www.karabinismedical.gr • info@karabinismedical.gr

ΔΥΣΚΟΙΛΙΟΤΗΤΑ;

↓ 10min ΕΞΙΤ ↓

- Απόλυτα φυσικό
- Ενεργεί προγραμματισμένα σε 10 - 15 λεπτά
- Δεν εμφανίζει ανοχή

Κατάλληλο για την περίοδο της κύησης & της γαλουχίας



6 Υπόθετα για την αντιμετώπιση της δυσκοιλιότητας
Άμεσα αποτελεσματικό, δρά σε 10 λεπτά
Δε χρειάζεται ψυγείο

Συμβουλευτείτε το γιατρό ή τον φαρμακοποιό σας

 LaviPharm