

μελίμα



Περιοδική έκδοση του Επιστημονικού Κέντρου Μελισσοθεραπείας

Τιμή: 3,00€

Τεύχος 8 - Άνοιξη - Καλοκαίρι 2008

**Πρόπολη
και καρκίνος**

**Βελονισμός
με δηλητήριο
μέλισσας**

**Μελισσοκομία
με αντίγραφα
αρχαίων κυψελών**

**Η χρήση
τοξικών μελιών για
θεραπευτικού
σκοπούς**

**Η μέλισσα
στην τέχνη: Batik**

**Οι συχνότερες &
πιο σημαντικές
ερωτήσεις στη
Μελισσοθεραπεία**

φυσικά προϊόντα μέλισσας

ApiPharm
apitherapy • 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



Βιολογικό και οικολογικό καλλυντικό πιστοποιημένο από τον EOCOCERT
EOCOCERT SAS - BP 47 - F-32600 L'Isle Jourdan - France



ApiPharm
apitherapy • μελισσοθεραπεία

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

Propolis C Frizz 20 Tabs



Ο φυσικός σας σύμμαχος ενάντια στο κρυολόγημα...

Το propol C frizz είναι ένα συμπλήρωμα διατροφής που βοηθά στην αντιμετώπιση των συμπτωμάτων του κοινού κρυολογήματος, ενώ παράλληλα ενισχύει την άμυνα του οργανισμού.

- Περιέχει εκχύλισμα πρόπολης, βιταμίνη C & ψευδάργυρο.
- Κυκλοφορεί σε συσκευασία με 20 αναβράζοντα δισκία.

Η ολοκληρωμένη σειρά πρόπολης της ESI περιλαμβάνει επίσης:

- **Propolaid urto:** 30 κάψουλες πρόπολης ενισχυμένες με Echinacea & βιταμίνη C.
- **Propolaid gola spray:** 20ml σπρέι πρόπολης για την άμεση ανακούφιση & απολύμανση της στοματικής κοιλότητας & του φάρυγγα.
- **Propolaid rino spray:** 20ml σπρέι πρόπολης με witch hazel σε υδατο-αλατούχο διάλυμα για τον καθαρισμό & αποσυμφόρηση της μύτης.
- **Propolaid baby syrup:** 180ml σιρόπι με πρόπολη μέλι & Echinacea με ευχάριστη γεύση φράουλας.
- **Propolaid masticabile:** μασώμενες ταμπλέτες πρόπολης με γεύση μέλι ή μέντα.
- **Propolaid syrup balsamico:** σιρόπι με πρόπολη, μέλι και λοιπα συστατικά για ενήλικες.
- **Propolaid baby tablets:** μασώμενες ταμπλέτες πρόπολης για παιδιά.
- **Propolaid lip stick:** stick χειλιών με πρόπολη, αλόη, βιταμίνη E, & tea tree oil για την προστασία των χειλιών από σκασίματα.



- 6** EDITORIAL
- 8** ΤΑ ΝΕΑ ΤΗΣ ΜΕΛΙΣΣΟΘΕΡΑΠΕΙΑΣ
- 12** ΑΡΘΡΟ
Βελονισμός με δηλητήριο μέλισσας
- 14** ΠΕΡΓΑΜΗΝΗ
Η χρήση τοξικών μελιών για θεραπευτικούς σκοπούς
- 19** ΠΕΙΡΑΜΑΤΙΚΗ ΑΡΧΑΙΟΛΟΓΙΑ
Μελισσοκομία με αντίγραφα αρχαίων κυψελών
- 20** ΑΡΘΡΟ
Η θαλπωρή είναι το κλειδί της επιτυχίας
- 24** APITHERAPY COURSE
Προέλευση & τύποι μελιών
- 28** FAQ IN APITHERAPY
Οι συχνότερες & πιο σημαντικές ερωτήσεις στη
Μελισσοθεραπεία
- 32** ΒΙΒΛΙΟΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ
Ο Βασιλικός Πολτός των Μελισσών
- 34** Η ΜΕΛΙΣΣΑ ΣΤΗΝ ΤΕΧΝΗ
Batik
- 35** ΑΡΘΡΟ
Πρόπολη και Καρκίνος
- 38** ΑΡΘΡΟ
Μέθοδοι αποτροπής της ρύπανσης του μελιού με μελισσοκομικά
φάρμακα - Πόσο απαραίτητη είναι η οριστική απομάκρυνση των
ρυπασμένων κηρηθρών από την ανακύκλωση του κεριού
- 42** ΔΙΑΤΡΟΦΗ
Νηστεία & διατροφή
- 43** Νησίστιμο διαιτολόγιο
- 44** ΓΥΡΙΖΟΝΤΑΣ ΤΗΝ ΚΟΥΤΑΛΑ
Μελόπιτα με κυδώνια
- 45** ΤΑ ΝΕΑ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ



Εκλεκτές ποικιλίες μελιού, από το χέρι της φύσης.

Η Mellterra συνδυάζει τον πλούτο της ελληνικής φύσης με το μεράκι των πιο έμπειρων μελισσοκόμων και δημιουργεί τη σειρά μελιού Μέλισσο. Διαφορετικά είδη μελιού, το καθένα με ξεχωριστό άρωμα και θρεπτικές ιδιότητες. Όπως το μέλι πορτοκαλιάς, το οποίο «δένει» αρμονικά τη φυσική γλυκύτητα του μελιού με την υποξίνη γεύση των εσπεριδοειδών. Αλλά όσο κι αν διαφέρουν τα προϊόντα μας, άλλο τόσο μοιράζονται και ένα κοινό: τη μικρότερη δυνατή ανθρώπινη παρέμβαση στο μεγαλείο της δημιουργίας της φύσης.

ΜΕΛΙ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑΣ. ΜΕΛΙ ΑΠΟ ΠΥΕΚΟ. ΜΕΛΙ ΑΠΟ ΘΥΜΑΡΙ.
ΜΕΛΙ ΑΝΘΕΩΝ. ΜΕΛΙ ΕΚΛΕΚΤΟ.



Μέλισσο

Η φύση με το κουτάλι.

meli
terra

ΕΛΓΕΚΑ

www.egkta.com

www.mellterra.gr

Αγαπητοί φίλοι, μαζί με την Άνοιξη έρχεται - όπως πάντα - και το τεύχος του «Μελιάματος» που κρατάτε στα χέρια σας. Ένα τεύχος που συμβαδίζοντας με το «καλό νέο» της Άνοιξης, την αναγέννηση της φύσης, φέρνει και αυτό καλά νέα στους αναγνώστες του.



Στις σελίδες του θα βρείτε πολύ ενδιαφέροντα επιστημονικά άρθρα (όπως αυτό για την αντικαρκινική δράση της πρόπολης), ενδιαφέρουσες πληροφορίες για τη μελισσοθεραπεία και τις δυνατότητές της, «μυστικά» από τον κόσμο της μέλισσας αλλά και νέα σχετικά με τη μελισσοθεραπεία από την Ελλάδα και όλο τον κόσμο. Οργανισμός δημιουργικότητας δείχνει να έχει καταλάβει τους φίλους της μέλισσας σε παγκόσμιο επίπεδο.

Συνέδρια στη Ρουμανία, τη Γερμανία, το 2^ο Arimeditica που φέτος διοργανώνεται στη Ρώμη, πολλές ημερίδες και άλλες εκδηλώσεις στην Ελλάδα, σεμινάρια σε γιατρούς και φαρμακοποιούς και φυσικά το ετήσιο συνέδριο μελισσοθεραπείας «Μελιάμα 2008» που διοργανώνεται στις 30 Μαΐου στο Ι.Γ.Ε. Λεπτομέρειες για όλα αυτά θα βρείτε στις επόμενες σελίδες. Καλή ανάγνωση.

Δ. Σελιανάκης
Πρόεδρος Δ.Σ. Ε.ΚΕ.Μ.

μελιάμα



ΤΕΥΧΟΣ 8
ΑΝΟΙΞΗ - ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ 2008
ΤΙΜΗ ΤΕΥΧΟΥΣ 3,00 €

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

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ
Σελιανάκης Δημήτρης

ΣΥΝΕΡΓΑΤΕΣ ΠΕΡΙΟΔΙΚΟΥ
(κατ' αλφαβητική σειρά)
Δαβρίας Ορέστης, βιολόγος - συγγραφέας
Δημητριάδης Κώστας, φαρμακοποιός
Ζουμπανέας Βαγγέλης, διαιτολόγος - διατροφολόγος
Κωσταρά Χριστίνα, κλινική διατροφολόγος - διαιτολόγος
Dr Λαμπρόπουλος Αθανάσιος, καθηγητής επιστήμης τροφίμων και διατροφής
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, *pronost/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
Dr Χήνου Ιωάννα, φαρμακευτικό τμήμα Παν/μιου Αθηνών, τομέας φαρμακογνωσίας - χημείας φυσικών προϊόντων

Στο τεύχος αυτό συνεργάστηκαν:
Μαυροφρύδης Γιώργος, αρχαιολόγος, μελισσοκόμος
Μπουκουβάλας Χρήστος, θεραπευτής - βελονιστής
Παρασκευόπουλος Ηλίας
Υφαντίδης Μιχαήλ, καθηγητής μελισσοκομίας στη γεωπονική σχολή του ΑΠΘ

Φωτο εξωφύλλου: Σοφία Σαμαρά

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



μελίμαμα 2008

5ο ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΟ ΣΥΝΕΔΡΙΟ
ΜΕΛΙΣΣΟΘΕΡΑΠΕΙΑΣ
& ΓΙΟΡΤΗ ΜΕΛΙΟΥ

30, 31 ΜΑΪΟΥ & 1 ΙΟΥΝΙΟΥ
ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΓΕΩΠΟΝΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ (Ι.Γ.Ε.)
ΚΤΗΜΑ ΣΥΓΓΡΟΥ, ΜΑΡΟΥΣΙ

Διοργανωτής



Επιστημονικό Κέντρο Μελισσοθεραπείας

Συνδιοργανωτής

Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης
& Τροφίμων

Με την αιγίδα



Με την υποστήριξη



Πληροφορίες – Εγγραφές



Σόλωνος 60, Τ.Κ. 106 72, Αθήνα
τηλ. 210 3303556-7, fax 210 3303557



Ημερίδα στα Χανιά με θέμα: “Μελισσοθεραπεία: Από τη λαϊκή θεραπευτική στη σύγχρονη Επιστήμη”

...και η Κρήτη δηλώνει για άλλη μια φορά φίλη της Μέλισσας. Με πρωτοβουλία του Ε.ΚΕ.Μ. και της Ο.Μ.Σ.Ε., διοργανώθηκε στις 12 Φεβρουαρίου στο Μ.Α.Ι.Χ. των Χανίων εκδήλωση με θέμα «ΜΕΛΙΣΣΟΘΕΡΑΠΕΙΑ: Από τη λαϊκή θεραπευτική στη σύγχρονη επιστήμη».

Την εκδήλωση υποστήριξαν ο τοπικός φαρμακευτικός σύλλογος και η Νομαρχία που την έθεσε και υπό την αιγίδα της – δεδομένης της ευαισθητοποίησης του νομάρχη κυρίου Αρχοντάκη, ο οποίος είναι φαρμακοποιός και φίλος της μελισσοθεραπείας ο ίδιος. Το κοινό που αποτελούσαν γιατροί, φαρμακοποιοί, μελισσοκόμοι αλλά και καταναλωτές ευαισθητοποιημένοι στα θέματα της υγείας και της διατροφής, παρακολούθησε κατά γενική ομολογία πολύ ενδιαφέρουσες οι ομιλίες, οι τίτλοι των οποίων παρατίθενται παρακάτω:

- Η Μελισσοκομία στην περιοχή της Κρήτης – Ισαακίδης Δημοσθένης (Γεωπόνος ΜΚΚ)
 - Η Βιολογική μελισσοκομία στην Ευρώπη – Μπιστη Μαρία (Γεωπόνος ΠΑΣΕΓΕΣ)
 - Μελισσοκομία και μελισσοθεραπεία, συνεξέλιξη και ανάπτυξη – Καρατάσου Κατερίνα (Κτηνίατρος ΟΜΣΕ)
 - Η ιστορία της μελισσοθεραπείας – Σελιανάκης Δημήτρης (Πρόεδρος ΕΚΕΜ)
 - Μέλισσα και Διατροφή – Χαρωνίτης Χάρης (Διατολόγος Διατροφολόγος)
 - Ιατρική και μελισσοθεραπεία: Η χρήση των προϊόντων της μέλισσας στην Ιατρική – Βλέτση Ευαγγελία (Ιατρός Πνευμονολόγος –Φυματιολόγος, Ομοιοπαθητικός)
 - Τα προϊόντα της μέλισσας στο φαρμακείο – Βάμβουκας Αναστάσιος (Φαρμακοποιός, Πρόεδρος Φ.Σ. Χανίων)
 - Μελισσοθεραπεία, πρόσφατα κλινικά αποτελέσματα – Prof. Roch Domerego (Αντιπρόεδρος Arimondia Apitherapy Commission)
- Χορηγοί της εκδήλωσης ήταν οι Εταιρείες API-PHARM και DINAS.

1,2: Αποψη της κατάμεστης αίθουσας του Μ.Α.Ι.Χ. που έγινε η εκδήλωση.

3: Η Κα Κ. Καρατάσου εκπρόσωπος της ΟΜΣΕ.

4: Ο βασικός ομιλητής καθ. Roch Domerego, αντιπρόεδρος της Arimondia Apitherapy Commission επί του βήματος.

“Μήνας Μελισσοκομίας 2008” στη Ρόδο

Με μια ενδιαφέρουσα ομιλία με θέμα «οι θεραπευτικές ιδιότητες των προϊόντων της μέλισσας» ολοκληρώθηκαν οι εκδηλώσεις ΡΟΔΟΣ – Μήνας Μελισσοκομίας 2008 που οργάνωσε φέτος ο Μελισσοκομικός Σύλλογος Ρόδου. Την εκδήλωση η οποία έγινε την Κυριακή 24-2-2008 στο ΑΚΤΑΙΟΝ Ρόδου παρακολούθησαν εκτός από τους μελισσοκόμους της Ρόδου και πολλοί φίλοι της μέλισσας οι οποίοι εκτιμούν την προσφορά της στη φύση και τον άνθρωπο.

Για τη σημαντική αξία και τις θεραπευτικές ιδιότητες των προϊόντων της μέλισσας μίλησε η Γιατρός – Πνευμονολόγος κ. Ευαγγελία Βλέτση, η οποία πήγε στη Ρόδο από την Αθήνα προσκεκλημένη του Μελισσοκομικού Συλλόγου.

Η κ. Βλέτση μέλος της Ελληνικής Εταιρείας Ομοιοπαθητικής Ιατρικής και του Επιστημονικού Κέντρου Μελισσοθεραπείας, με ιδιαίτερη ενασχόληση στη Μελισσοθεραπεία και τη Βοτανοθεραπεία μάγεψε κυριολεκτικά το κοινό της Ρόδου παρουσιάζοντας πολύτιμα στοιχεία για τις ιδιότητες όλων των προϊόντων της μέλισσας. Με γλαφυρότητα αλλά και επιστημονική τεκμηρίωση η κ. Βλέτση κέρδισε τις καλύτερες των εντυπώσεων από ένα κοινό που στο τέλος τη «βομβάρδισε» με πλήθος ερωτήσεων και αποριών, πράγμα το οποίο σηματοδοτεί το ενδιαφέρον για υγιεινότερη διατροφή και εκμετάλλευση προϊόντων τα οποία μπο-

ρούν να έχουν ευεργετική επίδραση στην υγεία του ανθρώπου.

Στο τέλος της εκδήλωσης η Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Δωδεκανήσου με τη φροντίδα και παρουσία του Αντινομάρχη κ. Φώτη Χατζηδιάκου επιβράβευσε τους μελισσοκόμους, οι οποίοι το περασμένο καλοκαίρι προσέφεραν, εθελοντικά, τις υπηρεσίες τους, σε συνεργασία με την Πυροσβεστική Υπηρεσία Ρόδου, στο να διαφυλαχθούν τα δάση της Ρόδου από το μεγάλο κίνδυνο πυρκαγιάς, επιδίδοντάς τους τιμητικά διπλώματα.



Η γιατρός κα Ευαγγελία Βλέτση εν μέσω των διοργανωτών της εκδήλωσης της Ρόδου.

Φεστιβάλ μελιού στον Πειραιά

Στον Πειραιά, στις 14 – 16 Δεκεμβρίου 2007 διοργανώθηκε η εκδήλωση «Φεστιβάλ Μελιού» υπό την αιγίδα της Εθνικής Διεπαγγελματικής Οργάνωσης Μελιού και Λοιπών Προϊόντων Κυψέλης. Το Επιστημονικό Κέντρο Μελισσοθεραπείας στήριξε την εκδήλωση με 2 ομιλίες σχετικά με τη δράση των προϊόντων σε επίπεδο υγείας και διατροφής.

Ομιλητές οι:

Μυρτώ Μαρία Μυλώνα - Διαιτολόγος Διατροφολόγος

Νικόλαος Χρ. Κονδύλης - MSc Ειδικός Γενικός – Οικογενειακός ιατρός Επειγοντολόγος – Ιατρός Καταδυτικής Ιατρικής.



Η Διαιτολόγος Διατροφολόγος,
Κα Μυρτώ Μαρία Μυλωνά.



Ο Ιατρός
Κος Νικόλαος Κονδύλης



Ο καθηγητής
Κος Π. Χαριζάνης

Οι μέλισσες θεραπεύουν Η θεραπευτική δράση των προϊόντων της μέλισσας

Με μεγάλη συμμετοχή ξεκίνησε στις 12 Ιανουαρίου 2008, το σεμινάριο που συνδιοργανώνουν το **ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΜΕΛΙΣΣΟΘΕΡΑΠΕΙΑΣ** και η **Ακαδημία Αρχαίας Ελληνικής και Παραδοσιακής Κινέζικης Ιατρικής** με θέμα «Η θεραπευτική δράση των προϊόντων της μέλισσας» το οποίο και θα ολοκληρωθεί τον Μάιο του 2008. Εισηγητής είναι ο **Prof. Roch Domerego**, αντιπρόεδρος της Apitherapy Commission της Apimondia. Επίσης, ήταν ιδιαίτερη χαρά και τιμή η έκτακτη παρουσία του καθηγητή και προέδρου της Apitherapy commission της APIMONDIA, **Dr Theodore Cherbuliez**, ο οποίος μας προσέφερε τις γνώσεις του γύρω από την μελισσοθεραπεία και ειδικότερα στον βελονισμό με δηλητήριο μέλισσας.

Ευχαριστούμε όλους όσους παρακολούθησαν με αμείωτο ζήλο τα 3 πρώτα sessions του σεμιναρίου και ελπίζουμε ότι μέσω αυτού του σεμιναρίου σύντομα θα έχουμε και στη χώρα μας τη δυνατότητα πρακτικών εφαρμογών μελισσοθεραπείας.



Στις αρχές του επόμενου Ιούνη διοργανώνεται στη Ρώμη η συνέχεια της διοργάνωσης Apimedita (αποτέλεσμα πρότασης του ΕΚΕΜ στην Apimondia), το πρώτο μέρος της οποίας είχαμε την τιμή να διοργανώσουμε στην Αθήνα τον Οκτώβρη του 2006.

Για άλλη μια φορά μετά από 2 χρόνια, όλοι οι επιστήμονες και οι φίλοι της μελισσοθεραπείας θα συγκεντρωθούν σε μια μεγάλη 3ήμερη εκδήλωση. Ήδη διαμορφώνεται το επιστημονικό πρόγραμμα – το οποίο δείχνει ιδιαίτερα ενδιαφέρον – και την επιτυχία της διοργάνωσης εγγυάται η ίδια ομάδα ανθρώπων που διοργάνωσε το πρώτο Apimedita (**Dr. Cherbuliez**, πρόεδρος της επιτροπής μελισσοθεραπείας της Apimondia, **Riccardo Jannoni Sebastiani**, γραμματέας της Apimondia, **Σελιανάκης**

Δημήτρης, πρόεδρος του ΕΚΕΜ και μέλος της επιτροπής μελισσοθεραπείας της Apimondia) με την ουσιαστικότερη υποστήριξη των:

•**Prof. Canini Antonella**, Διευθυντής στο ερευνητικό κέντρο μελιού του τμήματος Βιολογίας στο Πανεπιστήμιο της Ρώμης “Tor Vergata”

•**Dr. Cirone Raffaele**, Πρόεδρος της Ιταλικής Ομοσπονδίας Μελισσοκομικών Συλλόγων Ελλάδος

Φέτος η εκδήλωση συμπληρώνεται και από το session «Apriquality» που αφορά στον ευαίσθητο τομέα της ποιοτικής κατηγοριοποίησης των προϊόντων της μέλισσας.

Περισσότερες πληροφορίες μπορείτε να βρείτε στο: www.apimedita.org.

1ο Διεθνές Συνέδριο Μελισσοθεραπείας στη Ρουμανία

Στις αρχές του περασμένου Δεκεμβρη, διοργανώθηκε το 1^ο Διεθνές συνέδριο Μελισσοθεραπείας της Ρουμανίας στην πόλη Cluj. Είναι γνωστή σε όλους η μακρόχρονη σχέση της Ρουμανίας με τη θεραπευτική δράση των προϊόντων της μέλισσας. Εκεί ήταν για δεκαετίες η έδρα της παγκόσμιας οργάνωσης για τη μέλισσα «**Apimondia**» και παραμένει εκεί το ίδρυμα **FIITEA** (παρακλάδι της Apimondia που επικεντρώνεται στην έρευνα και τη διάδοση των δράσεων των μελισσοκομικών προϊόντων σε επίπεδο υγείας). Το αποτέλεσμα ήταν ένα πράγματι υψηλό επίπεδο, με πολύ ενδιαφέρουσες επιστημονικές ανακοινώσεις και μεγάλη συμμετοχή του κοινού αλλά και - τοπικών κυρίως - επιχειρήσεων στην έκθεση που διοργανώθηκε παράλληλα με τις εργασίες του συνεδρίου. Από την χώρα μας συμμετείχε ως χορηγός η εταιρεία **Apipharm**.

Τις εργασίες παρακολούθησαν εκπρόσωποι οργανώσεων μελισσοθεραπείας από 7 χώρες, ανάμεσα σε αυτές και η χώρα μας που εκπροσωπήθηκε από τον πρόεδρο του Ε.ΚΕ.Μ. Στο πλαίσιο του συνεδρίου έγιναν και οι αρχαιεσιές του Ρουμανικού Συλλόγου Μελισσοθεραπείας, πρόεδρος του οποίου εξελέγη ο παλιός και καλός φίλος των Ελλήνων μελισσοθεραπευτών **Dr. Stefan Stangaciu**.

(Φωτογραφίες: **1:** Ο κος Δημ. Σελιανάκης, Πρόεδρος του ΕΚΕΜ και εκπρόσωπος της APIMONDIA, στην χαιρετιστήρια ομιλία του, **2:** Άποψη του συνεδριακού χώρου, **3:** Το τρογγυλό τραπέζι στο τέλος του συνεδρίου.)



6ο Ετήσιο Συνέδριο Μελισσοθεραπείας της DAB

Στο Passau της Γερμανίας, διοργανώθηκε το **6^ο Ετήσιο Συνέδριο Μελισσοθεραπείας της DAB** (Deutscher Apitherapie Bund), το μεγαλύτερο τοπικό συνέδριο της Ευρώπης. Τις εργασίες του συνεδρίου παρακολούθησαν εκπρόσωποι από περισσότερες από 20 χώρες, κυρίως της Ευρώπης.

Παράλληλα, διοργανώθηκε η API-EXPO (έκθεση προϊόντων μελισσοθεραπείας) και σεμινάρια μελισσοθεραπείας με θέμα τις γενικές αρχές της χρήσης των προϊόντων της μέλισσας για θεραπευτικούς λόγους, καθώς και τον βελονισμό με δηλητήριο μέλισσας για την αντιμετώπιση συγκεκριμένων παθήσεων.

Στο πλαίσιο των εργασιών του συνεδρίου γιορ-

τάστηκε και η **Παγκόσμια Ημέρα Μελισσοθεραπείας** που εδώ και 3 χρόνια έχει οριστεί να είναι η 30^η του Μάρτη.

Οι κυριότερες ενότητες του συνεδρίου ήταν:

- Συμπόσιο για τη γύρη μελισσών, το φωμί μελισσών και το δηλητήριο μελισσών
- Συμπόσιο για τη βιολογία των μελισσών, το μέλι και την Πρόπολη
- Συμπόσιο για τη μελισσοθεραπεία και τις σχετικές θεραπευτικές μεθόδους (Μελισσοβελονισμός, Φυτοθεραπεία, Ομοιοπαθητική, Ayurveda) και κλινικές εφαρμογές
- Επίδειξη της χρήσης των προϊόντων της μέλισσας στην υγεία, την ομορφιά και τη ζωτικότητα.

Βελονισμός με δηλητήριο μέλισσας

Χρήστος Μπουκουβάλας

Θεραπευτής – Βελονιστής

Ακαδημία Αρχαίας Ελληνικής & Κινέζικης Παραδοσιακής Ιατρικής

Μελισσοθεραπεία είναι η πρόθεσή μας να γιατρέψουμε κάποιον με τα προϊόντα της μέλισσας. Χρησιμοποιούμε τα συνεργατικά αποτελέσματα των προϊόντων αυτών, τις περισσότερες φορές, καθώς προέρχονται από μια κυψέλη που οφείλει την επιβίωση της πρωτίστως, στην συνεργασία διαφορετικών ομοειδών ατόμων. Ας δούμε λίγο καθ' ένα απ' τα παράγωγα αυτά της μέλισσας.

Πρώτα το καθαρό κερί, το οικοδομικό υλικό της κυψέλης: *«Έχει δραστικότητα θερμαντική, μαλακτική και μέτρια πληρωτική. Ανακατώνεται και σε ροφήματα για την δυσεντερία, ενώ όταν καταπίνεται σε δέκα καταπότια στο μέγεθος κεχριού, δεν αφήνει να πήξη το γάλα σε όσες θηλάζουν.»*¹

Καθώς είναι μέτρια πληρωτικών, το κερί, απαιτεί μεγαλύτερες σχετικά δόσεις για την δυσεντερία. Σε μικρές δόσεις είναι ευκοίλιο. Αυτό ισχύει και για την πρόπολη (που έχει φύση κεριού) όχι πλέον «μετριώς» αλλά ισχυρά και διεγερτικά, όντας το «γιατρικό» της κυψέλης, που την προστατεύει και την καθαρίζει. Σε μικρές δόσεις είναι επισπαστική του στομάχου και του εντέρου, διεγείροντας την χοληδόχο κύστη και επομένως χρησιμοποιείται έτσι για την δυσκοιλιότητα, ενώ σε σχετικά μεγαλύτερες δόσεις αποξηραίνει την υγρασία, χρησιμοποιούμενη στην διάρροια.

Η γύρη αποτελείται από σπερματικά κύτταρα φυτών, λουλουδιών και δέντρων που αναμιγνύονται από την μέλισσα με νέκταρ και εκκρίσεις των σιελογόνων αδένων της. Αποτελεί την κύρια πηγή για την παραγωγή δηλητηρίου και βασιλικού πολτού. Έχει ρυθμιστικό ρόλο στις λειτουργίες του οργανισμού μας που την παρομοιάζουν με την αντίληψη της κίνησης του στοιχείου «Ξύλο», ως ρυθμιστή της κίνησης των υγρών στο σώμα και την ανταλλαγής (απ' την ρίζα στο υπέργαιο μέρος) των υγρών, της εποχής βλάστησης και ανάπτυξης.

Το μέλι *«έχει δύναμιν σημηκτικήν – ανασοζωτι-*

κήν», *«υγρών προκλητικήν (όθεν αρμόζει)»*, *«αποκαθαίρει δε και τα επισκοτούντα ταις κόρες των οφθαλμών»* και *«κινεί δε και ούρα»*¹

Παράλληλα η Κινέζικη παράδοση καθορίζει 5 δράσεις του μελιού:

1. Εκτονώνει και απομακρύνει την ζέση.
2. Δυναμώνει τον στόμαχο και τον σπλήνα.
3. Μειώνει τις τοξικές αντιδράσεις του οργανισμού μας.
4. Υγραίνει την ξηρότητα.
5. Σταματά τον πόνο.²

Επίσης: *«Είναι ζεστό και ξηρό, με νερό υγραίνει, είναι υπακτικό για τα χολικά άτομα, στυπτικό για τα φλεγματικά.»*³. Δράσεις, οι οποίες πρωτίστως δρουν και εκφράζονται στο ενεργειακό επίπεδο Tai Yin και στο συζευγμένο τους Yangming – πνεύμονα, σπλήνα, στομάχου, παχ. εντέρου.

Μπορεί πολλές φορές, το μέλι να νοηθεί ως όχημα για άλλα βοτανικά παρασκευάσματα, κυρίως τόνωσης της ανεπάρκειας, καθώς το ίδιο ως μονοθεραπεία, ενδυναμώνει το Κί (την ενέργειά μας).

Ο βασιλικός πολτός προορίζεται για τη διατροφή όλων των προνυμφών μελισσών έως 3 ημερών και έπειτα για όσες μέλισσες προορίζονται να γίνουν βασίλισσες. Είναι εκπληκτικό ότι μια βασίλισσα μέλισσα ζει 3-4 χρόνια, γεννώντας κάθε μέρα, που ο καιρός επιτρέπει, αβγά ίσα με το βάρος της, ενώ η προερχόμενη από το ίδιο αβγό μέλισσα, η οποία σταματά να τρέφεται με πολτό την 3^η μέρα εξόδου της από το αβγό, ζει περίπου 45 μέρες.

Ο βασιλικός πολτός θρέφει σε βαθύτερο επίπεδο το μελιού, το αίμα.

Το δηλητήριο της μέλισσας αποτελεί το αμυντικό της σύστημα. Αποτελείται από δύο μέρη, ένα όξινο και ένα αλκαλικό, τα οποία αναμιγνύονται κατά τη στιγμή του τσιμπήματος και εισέρχονται στο σώμα. Η τάση του δηλητηρίου επηρεάζεται ως προς την αλκαλικότητα όταν η μέλισσα τρέφεται από μελιτώματα χυμών δέ-



ντρων (έλατο, πεύκο) ή τείνει προς την οξύτητα όταν τρέφεται κυρίως από άνθη. Έτσι μια βασιική λοσιόν για την τοιμπτημένη περιοχή, περιέχει 100ml νερού + 5ml ξύδι+ 5ml αλάτι.

Οι άμεσες συνηθισμένες αντιδράσεις του οργανισμού μας για να ξαναφέρει την ισορροπία των χυμών και της θερμοκρασίας, στο τοιμπτημένο από μέλισσα σημείο, είναι στην αρχή κοκκίνισμα της περιοχής κι έπειτα από λίγο χρόνο φαγούρα και ελαφρό πρήξιμο τοπικά. Με την πάροδο ημέρας παρατηρήθηκε ηρεμία πνεύματος και «ζωντάνεμα» της μνήμης, μείωση πόνων των αρθρώσεων και μυών, αποδοχή των δεδομένων της ζωής μας και επάρκεια ενέργειας για συμφιλίωση με τον εαυτό μας και τον περίγυρο.

Αν ανατρέξουμε σε αρχαίες Ελληνικές πηγές, θα διαπιστώσουμε ότι με τη λέξη «μέλισσα», πολλές φορές περιγράφανε την ευγλωττία π.χ. του Πινδάρου ή του Πλάτωνα, σαν μια μέλισσα που αναπαύεται στα χείλη τους.



Σε γενικές γραμμές και καθώς η προσοχή μας απομακρύνεται από το τοιμπτημένο σημείο, παρατηρήθηκε εν τέλει δυνάμωμα του σώματος και της αμυντικής μας ενέργειας και σταθεροποίησή μας σε αυτό το νέο ενεργειακό επίπεδο σθένους.

Κλινικές έρευνες⁴ δείχνουν ότι τα αποτελέσματα του τοιμπτήματος μέλισσας είναι: η πρωτογενής τοπική αντιφλεγμονώδης δράση, η διάταση των βρόχων, η ελαφρά αύξηση της θερμοκρασίας του σώματος, η δευτερογενής του σημείου τοιμπτήματος αντιφλεγμονώδης δράση, η διέγερση της υπόφυσης και εν τέλει η ρύθμιση των ορμονών του σώματός μας (υπόφυση-επινεφρίδια) και ο αντι-αγχωτικός ρόλος (μαλάκωμα – ηρεμία) που μας δίνουν μια σφαιρική ρυθμιστική επίδραση στις γενικές λειτουργίες του οργανισμού μας.

Λόγω του ότι κάποιοι παρουσιάζουν αντιδράσεις εντονότερες του συνηθισμένου, που περιγράψαμε, προηγείται πάντα η έρευνα για το αν ο δέκτης του τοιμπτήματος αντιδρά αλλεργικά σε αυτό και η ενδυνάμωση του οργανισμού του με γύρη και βασιικό πολτό.

Επιλέγουμε να τοιμπτήσουμε με τη μέλισσα τοπικά σημεία πόνου ή και άλλα σημεία της Παραδοσιακής Κινέζικης Ιατρικής, καθώς οι μηχανισμοί δράσης τους είναι λεπτομερειακά καταγεγραμμένοι.

Έτσι «ανοίγουμε την πόρτα» στα βότανα της εκάστοτε θεραπείας μας να κατευθυνθούν στο τοιμπτημένο σημείο και από εκεί μέσω των αγγείων και μεσημβρινών που αυτό ανήκει, στα εσωτερικά όργανα που συνδέεται. Έτσι κατευθύνεται και η κύρια δράση του δηλητηρίου, η αντιφλεγμονώδης και ρυθμιστική των χυμών του σώματός μας.

Εκτός αυτών όμως, το δηλητήριο από το τοιμπτημα μέλισσας, με τη μικρή τοξικότητα που έχει, έλκεται από το όμοιό του στο σώμα⁵, δηλαδή τα συσσωρευμένα δηλητήρια που δημιουργήσαν στάση αίματος και κακοήθεια. Τότε, το δηλητήριο της μέλισσας εκφράζει την ρυθμιστική του ουσία, ως κυτταροστατικό⁶, στατικό δηλαδή των αντιδράσεων και σε κάποιο στατικό μέτρο κινεί το αίμα και διαλύει το φλέγμα στα μέρη που επέδρασε η κακοήθεια.

Βιβλιογραφία

1. *Περί ύλης Ιατρικής*, Διοσκουρίδου
2. *Chinese Herbal Medicine*, Liou Gongwang
3. *Περί διαίτης Α'*, Ιπποκράτους
4. *Apimondia*, prof, Roche Domerego
5. *Περί φύσεως ανθρώπου*, Ιπποκράτους
6. *Alternative Medicine*, τεύχος 6.

Η χρήση τοξικών μελιών για θεραπευτικούς σκοπούς

Γιώργος Μαυροφρύδης
Αρχαιολόγος, Μελισσοκόμος
melissokomia@arria-trans.gr

Η πρώτη αναφορά σε τοξικό μέλι ανάγεται στην αρχαιότητα και την οφείλουμε στον Ξενοφάντα, ο οποίος περιγράφει στην «*Κύρου Ανάβαση*» (Δ, 8, 20-21), τα συμπτώματα από την κατανάλωση ενός δηλητηριώδους μελιού του Πόντου, που έγινε αργότερα γνωστό ως τρελόμελο. Έκτοτε, αρκετοί ήταν οι αρχαίοι συγγραφείς που ασχολήθηκαν με το δηλητηριώδες αυτό μέλι του Πόντου. Στις μέρες μας είναι γνωστά πολλά τοξικά μέλια, τα οποία, με εξαίρεση την Αφρική, απαντούν σε όλες τις Ηπείρους. Τα μέλια αυτά μάλιστα, αποτέλεσαν πρόσφατα για εμάς αντικείμενο έρευνας (Μαυροφρύδης, 2007α, 2007β, 2008α & 2008β).

Από την αρχαιότητα ακόμη τα τοξικά μέλια χρησιμοποιήθηκαν, ακριβώς λόγω της τοξικότητάς τους, εσκεμμένα για διάφορους σκοπούς. Ένας από αυτούς ήταν η χρήση τους σε πολεμικές επιχειρήσεις, ως όπλο δηλαδή εναντίον του ανυποψίαστου εχθρού που από τη στιγμή που θα τα δοκίμαζε δεν είχε τη δυνατότητα να υπερασπιστεί τον εαυτό του. Σε ορισμένες περιπτώσεις τα μέλια αυτά χρησιμοποιήθηκαν και για θρησκευτικούς – τελετουργικούς σκοπούς. Υπάρχει μάλιστα η άποψη, πως και αυτή ακόμη η Πυθία του Μαντείου του Δελφών, όφειλε τη «μαντική της έμπνευση» σε τοξικό μέλι που κατανάλωνε (Mayor, 1995).

Φαίνεται, πως με την πάροδο του χρόνου οι άνθρωποι των περιοχών στις οποίες παράγονται τοξικά μέλια, διαπίστωσαν πως ορισμένα από τα μέλια αυτά, όταν καταναλώνονται σε μικρές ποσότητες, έχουν πολύτιμες θεραπευτικές ή τονωτικές ιδιότητες. Έτσι άρχισαν να τα χρησιμοποιούν στη λαϊκή τους ιατρική, η οποία έφτασε ως τις μέρες μας.

Το τρελόμελο του Πόντου είναι βέβαια, εξαιτίας της ύπαρξης αναφορών γι' αυτό εδώ και αιώνες, το γνωστότερο στον κόσμο. Η τοξικότητά του οφείλεται στην γκρεϋναντοξίνη

I (greyanotoxin I), γνωστή και ως ακετυλική ανδρομεδόλη (acetyl andromedol), ροδοτοξίνη (rhodotoxin) ή ανδρομεδοτοξίνη (andromedotoxin), η οποία προέρχεται από το νέκταρ δύο φυτών της περιοχής, του ποντικού ροδόδενδρου (*Rhododendron ponticum*) και της ποντικής αζαλέας (*Rhododendron luteum*), που επισκέπτονται οι μελισσες. Τα συνήθη συμπτώματα από την κατανάλωση (ικανής ποσότητας) ποντικού τρελόμελου είναι: ζάλη, αδυναμία, θολή όραση, ναυτία, έντονος πτυελισμός, εμετός, απώλεια συνείδησης, διάρροια, εφίδρωση, ρίγη, κυάνωση, πτώση της αρτηριακής πίεσης, βραδυκαρδία και σπανιότερα συγκοπή, απώλεια των αισθήσεων και παραισθήσεις, ενώ είναι δυνατόν να προκληθεί ακόμη και θάνατος (Özhan et al., 2004. Gunduz et al. 2006). Ωστόσο, θανατηφόρα περιστατικά δεν έχουν έως τώρα καταγραφεί στην ιατρική βιβλιογραφία (Koca & Koca, 2007. Dursunoglu et al., 2007). Η τελευταία, γνωστή σε εμάς, μαρτυρία για ύπαρξη θανάτων εξαιτίας της κατανάλωσης ποντικού τρελόμελου ανάγεται στην περίοδο του Πρώτου Παγκοσμίου Πολέμου (Τοπαλίδης, 1969).

Την πρώτη αναφορά σε θεραπευτικές ιδιότητες του μελιού του Πόντου βρίσκουμε στο έργο «*Περί θαυμασίων ακουσμάτων*» του Αριστοτέλη, σύμφωνα με τον οποίο: «*Εν Τραπεζούντι η εν Πόντω γίνεται το μέλι της πύξου βαρύοσμον και φασι τούτο τους μεν υγαιίνοντας εξιστάναι, τους δε επιλήπτους και τελέως απαλλάτειν*» (12, 18). Η άποψη αυτή επαναλαμβάνεται αργότερα και στο «*Περί ζώων ιδιότητος*» (Ε, 42) του Αιλιανού. Αν και ο Αριστοτέλης, όπως βέβαια και ο Αιλιανός αλλά και οι μεταγενέστεροι που τον αντιγράφουν, αναφέρεται ρητά σε μέλι προερχόμενο από την πύξο, τόσο οι ιδιότητες του μελιού (τρελαίνει του υγείς), όσο και η περιοχή που αυτό παραγόταν (Τραπεζούντα),

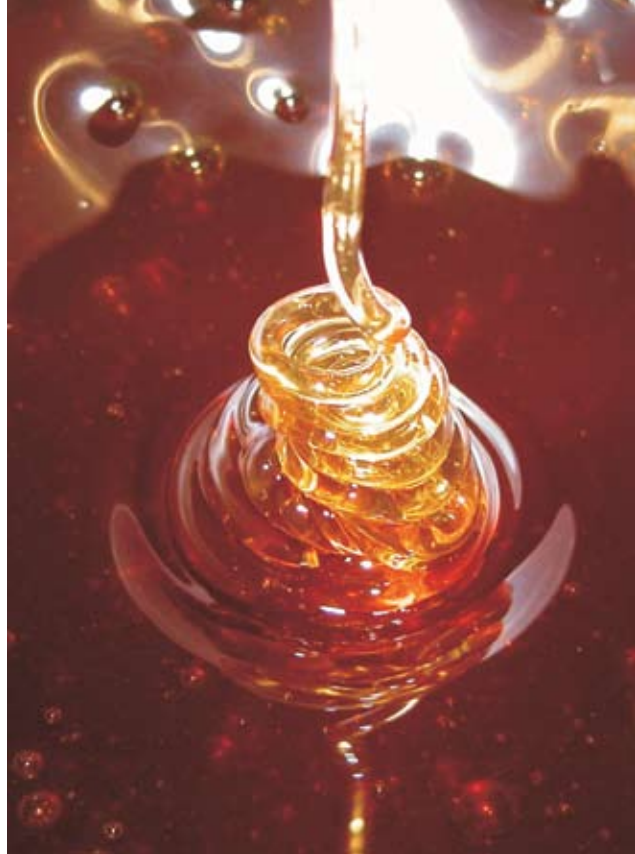
συνηγόρουν πως στην ουσία γίνεται λόγος για το τρελόμελο του Πόντου. Αλλώστε, ως τα μέσα σχεδόν του περασμένου αιώνα δεν ήταν σαφές από ποια ακριβώς φυτά προέρχεται το τρελόμελο και το ίδιο φυσικά ίσχυε και κατά την αρχαιότητα.

Οι σημερινοί κάτοικοι του Πόντου χρησιμοποιούν το τοπικό τοξικό μέλι σε μια σειρά περιπτώσεων στη λαϊκή τους ιατρική, παλαιότερα δε, ενδεχομένως να το χρησιμοποιούσαν και οι χριστιανοί Πόντιοι, οι οποίοι ως γνωστό αναγκάστηκαν να εγκαταλείψουν τις εστίες τους. Παρόλο όμως που το τρελόμελο ήταν γνωστό στους Έλληνες και καταναλωνόταν ακόμη και σε μοναστήρια της περιοχής (*Παπαμιχαλόπουλος, 1903: 131*), δεν εντοπίσαμε γραπτές μαρτυρίες για τη χρήση του σε θεραπευτικούς σκοπούς από τους Πόντιους. Αυτό δεν σημαίνει απαραίτητα πως δεν χρησιμοποιείτο.

Η ονομασία που χρησιμοποιείται για το εν λόγω μέλι στον Πόντο είναι συνήθως “deli bal” (τρελό μέλι) και σπανιότερα “tutan bal” (*Sütlüpınar et al., 1993*) ή “orman komar bal” – μέλι ροδόδενδρου του δάσους (*Morris, 2003*). Οι εναπομείναντες ελληνόφωνοι της περιοχής (μουσουλμάνοι Πόντιοι) και οι Πόντιοι της Ελλάδας, το ονομάζουν «παλαλόν» ή «ζαντόν» μέλι (*Πασιάδης, 1939. Αθανασιάδης, 1952*), λέξεις συνώνυμες που σημαίνουν τρελό.

Σύμφωνα λοιπόν με τα στοιχεία που συλλέξαμε, οι κάτοικοι της Βορειοανατολικής Τουρκίας, στους οποίους η μελισσοθεραπεία είναι πολύ δημοφιλής, θεωρούν το τρελόμελο εξαιρετικό φάρμακο (*Morris, 2003*). Το θεωρούν επίσης άριστο τονωτικό και γι’ αυτό συνηθίζουν να διαλύουν μια κουταλιά του τοξικού αυτού μελιού στο γάλα (*Mayor, 1995. Ott, 1998*). Πιστεύεται επιπρόσθετα πως, εκτός των άλλων, είναι - και καταναλώνεται ως - σεξουαλικό διεγερτικό (*Özhan et al., 2004. Gunduz et al., 2006 & 2007*).

Το τρελόμελο χρησιμοποιείται ευρέως στην περιοχή του Πόντου και ως εναλλακτικό φάρμακο για τη θεραπεία γαστρεντερικών διαταραχών, όπως σε περιπτώσεις γαστρίτιδας και έλκους δωδεκαδακτύλου (*Sütlüpınar et al., 1993. Dilber et al., 2002*). Ειδικά για το έλκος δωδεκαδακτύλου υπάρχει η πίστη πως επουλώνεται, όταν η κατανάλωση του εν λόγω μελιού είναι συνεχής (*Özhan et al., 2004*). Η δοσολογία για τις παραπάνω περιπτώσεις κυμαίνεται από μια κουταλιά του γλυκού έως δύο κουταλιές της σούπας, φαίνεται όμως πως



συνήθως λαμβάνεται μια κουταλιά του γλυκού τρελόμελο, σκέτο ή στο γάλα, κάθε πρωί (*Sütlüpınar et al., 1993*). Σε μια περίπτωση, που αφορούσε σε ένα οκτάχρονο αγόρι, η δοσολογία για τους κοιλιακούς πόνους από τους οποίους υπέφερε ήταν τρεις κουταλιές μελιού ως σερμπέτι (*Dilber et al., 2002*).

Μια άλλη παραδοσιακή χρήση του τρελόμελου αφορά στην καταπολέμηση της υπέρτασης (*Gunduz et al., 2006 & 2007. Koca & Koca, 2007*). Το τρελόμελο άλλωστε είναι γνωστό πως προκαλεί - αποδεδειγμένα - πτώση της αρτηριακής πίεσης. Αξίζει όμως να αναφερθεί εδώ, πως η αρτηριακή πίεση καταπολεμάται, κατά τη λαϊκή πάντα ιατρική και με τη χρήση κανονικού - μη τοξικού - μελιού. Σύμφωνα με τον M. Frenkel (1988), ο οποίος παραθέτει και την αντίστοιχη συνταγή, αυτό μπορεί να γίνει με τον συνδυασμό μελιού και χυμών από ορισμένα λαχανικά.

Υπάρχει επίσης η πίστη πως όταν το τρελόμελο καταναλώνεται συνεχώς, μειώνει την πιθανότητα εμφάνισης στεφανιαίας νόσου και αυξάνει το προσδόκιμο ζωής (*Dilber et al., 2002*). Το τοξικό μέλι του Πόντου χρησιμοποιείται παραδοσιακά και για τη διαχείριση του διαβήτη. Οι ντόπιοι θεωρούν πως το μέλι αυτό μειώνει

τη γλυκόζη στο αίμα και για τον λόγο αυτό το συνιστούν σε άτομα που πάσχουν από διαβήτη (*Öztasan et al., 2005. Koca & Koca, 2007*). Το ενδιαφέρον εδώ έγκειται στο γεγονός, πως μετά από έρευνα για τα αποτελέσματα του τρελόμελου στη γλυκόζη του αίματος σε ποντίκια, οι ερευνητές κατέληξαν πως το τρελόμελο σε μικρές δόσεις θα μπορούσε να χρησιμοποιηθεί ως διαιτητικό συμπλήρωμα, ειδικά για ασθενείς με διαβήτη τύπου II.

Παρόλο όμως που το τρελόμελο χρησιμοποιείται στη λαϊκή ιατρική σε αρκετές περιπτώσεις, δεν παύει να είναι ένα επικίνδυνο τρόφιμο. Στα νοσοκομεία της περιοχής έχουν καταγραφεί, τις τελευταίες δεκαετίες, πολλά περιστατικά ανθρώπων που νοσηλεύτηκαν με συμπτώματα δηλητηρίασης, εξαιτίας της κατανάλωσης τρελόμελου (*Yilmaz et al., 2006. Gunduz et*



al. 2006). Παρουσιάζει ενδιαφέρον πως έχουν καταγραφεί περιπτώσεις κατά τις οποίες, ενώ ένα μέλος της οικογένειας που κατανάλωσε τρελόμελο χρειάστηκε να μεταφερθεί στο νοσοκομείο με συμπτώματα δηλητηρίασης, άλλα μέλη της ίδιας οικογένειας, που κατανάλωσαν ίση ποσότητα από το ίδιο τρελόμελο, δεν παρουσίασαν ανάλογα συμπτώματα (*Sütlüpinar et al., 1993*). Ενδιαφέρον και το γεγονός, πως, σύμφωνα με μια στατιστική (*Yilmaz et al., 2006*), το ποσοστό των ανδρών που νοσηλεύτηκαν με δηλητηρίαση από μέλι είναι τέσσερις φορές μεγαλύτερο από το αντίστοιχο των γυναικών.

Φαίνεται πως δεν υπάρχει απολύτως ασφαλή ποσότητα κατανάλωσης τρελόμελου (λόγω μάλλον της διαφορετικής περιεκτικότητας σε γκρεΰανοτοξίνη) μια που έχουν καταγραφεί δηλητηριάσεις (*Sütlüpinar et al., 1993. Uslu et al., 2007*) μετά από κατανάλωση μόλις μιας

κουταλιάς του γλυκού τρελόμελου. Κατά τους *Özhan et al. (2004)* δεν θα πρέπει να προτείνεται πως η πρόσληψη τρελόμελου σε ποσότητα μικρότερη των 30 γραμμαρίων είναι ασφαλής. Πρόσφατα μάλιστα έχουν καταγραφεί περιπτώσεις δηλητηρίασης μετά από βρώση τρελόμελου, σε ποσότητα που κυμαινόταν από από 5 έως 30 γραμμάρια (*Yilmaz et al., 2006*).

Σε κάθε περίπτωση η κατανάλωση τρελόμελου χρήζει ιδιαίτερης προσοχής. Προτάσεις, όπως αυτή που απαντά σε έγκυρη εφημερίδα και προτρέπει στους τουρίστες να τρελόμελο «να καταναλώνεται πάντα μαζί με φρέσκο ζωντανό γιαούρτι και άφθονο τραπέζουντιο ψωμί, όχι μόνο γιατί αυτός είναι ένας άριστος συνδυασμός γεύσεων και υφής, αλλά και διότι το γιαούρτι θα εξουδετερώνει κάθε τοξίνη» (*Morris, 2003*), θα πρέπει να αντιμετωπίζονται με μεγάλη επιφύλαξη.

Οι Έλληνες των Κοτυώρων του Πόντου πάντως, για να καταπολεμήσουν τα ελαφρά συμπτώματα από το τρελόμελο, «έλουζαν με θερμό νερό το κεφάλι τους και σε κάμποση ώρα συνέφεραν» (*Άκογλους, 1964: 82*). Οι Έλληνες Πόντιοι επίσης, για να μειώσουν την τοξικότητα του «παλαλού» αυτού μελιού, χρησιμοποιούσαν ορισμένες πρακτικές. Μια από αυτές ήταν να το βράζουν, «οπότε ξεθυμαίνει ένα μεγάλο μέρος του δηλητηριώδους συστατικού του» (*Τοπαλίδης, 1969*). Στη Ματσούκα και τα Σούρμενα πίστευαν πως διατηρούμενο το τρελόμελο για ένα χρόνο «εξαχάρωνε και έχανε τας δηλητηριώδεις ουσίας του», ενώ για να εξουδετερώσουν την τοξικότητά του «έτρωγαν μαζί και λίγο κρεμμύδι» (*Μελανοφρύδης, 1951*).

Στον γειτονικό Καύκασο, όπου επίσης παράγεται παρόμοιο τρελόμελο προερχόμενο όμως μόνο από την ποντική αζαλέα, οι κάτοικοι, εδώ και αιώνες, προσέθεταν τοξικό μέλι στα αλκοολούχα ποτά τους, για να ενισχύσουν το αποτέλεσμα της δράσης τους. Η πρακτική αυτή μεταφέρθηκε στη Δυτική Ευρώπη και κατά τον 18^ο αιώνα το τρελόμελο του Πόντου, γνωστό στους Δυτικούς ως “miel fou” (τρελό μέλι), εξαγόταν σε τεράστιες ποσότητες ετησίως, χρησιμοποιούμενο ως πρόσθετο στα αλκοολούχα ποτά (*Mayor, 1995*).

Παρόμοια πρακτική έχει καταγραφεί στα τέλη του 18^{ου} αιώνα και στις ΗΠΑ, με χρήση τοπικού τοξικού μελιού, προερχόμενο από το φυτό *Kalmia latifolia* (*Mayor, 1995. Ott, 1998*). Στη Βραζιλία φαίνεται πως ορισμένοι καταναλώνουν τοξικά μέλια ως ένα είδος ναρκωτικού,

όπως στην περίπτωση του τοξικού μελιού της μέλισσας χωρίς κεντρί *Trigona recurva*, το οποίο φέρει την ονομασία «μάγισσα» (*feiticeira*) ή «ας πάμε» (*vamo-nos-ambora*) – υπαινιγμός στην κατάσταση ημι-μέθης στην οποία πέφτει κάποιος όταν φάει από το μέλι αυτό (*Ott, 1998*). Γενικά όμως, στον Νέο Κόσμο δεν εντοπίσαμε αναφορές χρησιμοποίησης τοξικών μελιών για θεραπευτικούς λόγους.

Ένα άλλο γνωστό τοξικό μέλι είναι αυτό του Νεπάλ, το οποίο παράγεται σε μεγάλο υψόμετρο από τη γιγαντιαία μέλισσα *Apis laboriosa*. Φέρεται να προέρχεται από είδη τοπικών ροδόδενδρων (*Rhododendron anthopogon* & *Rhododendron cinnabarinum*), ενδεχομένως και από είδη της οικογένειας *Aconitum* (*Saville & Acharya, 2001: 55. Ahmad et al., 2003: 6*) ή ίσως και από το φυτό *Pieris formosa* (*Joshi, 2006*). Τα συμπτώματα της κατανάλωσης (κάποιας ποσότητας) του μελιού αυτού είναι διάρροια, εμετός, ίλιγγος, μούδιασμα των άκρων, ακόμη και προσωρινή απώλεια όρασης (*Saville & Acharya, 2001: 54-55*), ενώ έχουν αναφερθεί και ψυχεδελικά οράματα, αίσθηση πως βλέπεις μέσα από τούνελ και μυϊκή παράλυση (*Mayor, 2003: 194*).

Το δηλητηριώδες αυτό μέλι θεωρείται ισχυρό φάρμακο και πιστεύεται πως σε μικρή ποσότητα έχει μεθυστικές και χαλαρωτικές ιδιότητες (*Ahmad et al., 2003: 6. Joshi, 2006*). Χρησιμοποιείται επίσης και ως καθαρτικό (*Saville & Acharya, 2001: 55*), ενώ οι νομάδες της περιοχής το προσφέρουν, σε μικρές πάντα ποσότητες, στα γιάκ (είδος τοπικού βοδιού) ως ανοιξιάτικο τονωτικό (*Mayor, 2003: 194*). Το τοξικό μέλι του Νεπάλ, λόγω της θεραπευτικής του αξίας, εκτιμάται ιδιαίτερα από τους κατοίκους της Ανατολικής Ασίας και εξάγεται σε μεγάλες ποσότητες, στη Νότια Κορέα κυρίως, αλλά και στην Ιαπωνία και στο Χονγκ Κονγκ. Εξαιτίας της μεγάλης ζήτησης, η τιμή του έχει εκτοξευτεί στα ύψη, φθάνοντας σε ορισμένες περιπτώσεις ακόμη και τα 70 περίπου ευρώ το κιλό (*Saville & Acharya, 2001: 55*), γεγονός που έχει ως αποτέλεσμα να μην καταναλώνεται πλέον από τους ντόπιους. Τελευταία μάλιστα, κορεάτικες εταιρείες αγοράζουν προκαταβολικά το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής του τοξικού αυτού μελιού (*Ahmad et al., 2003: 6*). Η αυξημένη όμως ζήτηση και συνεχώς ευρύτερη κατανάλωση του νεπαλέζικου τοξικού μελιού από τους Νοτιοκορεάτες, φαίνεται πως αρχίζει να δημιουργεί και προβλήματα. Από το

2000 και μετά άρχισαν να καταγράφονται στα νοσοκομεία της Νότιας Κορέας δηλητηριάσεις ανθρώπων, οφειλόμενες στο εν λόγω μέλι. Τα συμπτώματα που εμφανίζαν οι ασθενείς ήταν λιποθυμία, χαμηλή αρτηριακή πίεση και βραδυκαρδία (*Oh et al., 2000. Sohn et al., 2005*). Στη σύγχρονη εποχή, σύμφωνα με ανακοίνωση της Αμερικανικής Ιατρικής Έταιρείας, οι δηλητηριάσεις από τοξικά μέλια μπορούν, παντού στον κόσμο, να προβλεφθούν και έτσι να αποφευχθούν (*Mayor, 1995*). Εδώ θα πρέπει να σημειώσουμε, πως οι μελισσοκόμοι του Πόντου γνωρίζουν ποια από τα μέλια τους είναι «τρελά» (*Τοπαλίδης, 1968 & 1969. Dilber et al., 2002*). Το ίδιο ισχύει και για τους κυνηγούς μελιού της *Apis laboriosa* στο Νεπάλ, οι οποίοι ανέπτυξαν τεχνικές για να ξεχωρίζουν το τοξικό μέλι. Παρατηρούν το χρώμα του μελιού, μια που το τοξικό μέλι της περιοχής είναι ελαφρώς κόκκινο (κοκκινωπό) ή συνθέστερα, τοποθετούν μια σταγόνα μέλι στο δέρμα τους. Μια αίσθηση «τσιμπήματος» υποδηλώνει την τοξικότητα (*Mayor, 2003: 194. Joshi, 2006*). Σε κάθε περίπτωση λοιπόν οι παραγωγοί τοξικών μελιών, στις περιοχές στις οποίες αυτά χρησιμοποιούνται για θεραπευτικούς σκοπούς, γνωρίζουν καλά ποια είναι τα δηλητηριώδη μέλια και ως τέτοια τα διαθέτουν. Με άλλα λόγια, η περίπτωση δηλητηρίασης εξαιτίας μη εσκεμμένης κατανάλωσης τοξικού μελιού στις εν λόγω περιοχές είναι στην ουσία αδύνατη και



μπορεί να συμβεί μόνο από λάθος ή από κακή πρόθεση.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Ahmad, F., S. Jochi, M. Gurung. 2003.** *The Himalayan Cliff Bee Apis laboriosa and the Honey Hunders of Kaki: Indigenous Honeybees of the Himalayas*. Vol. 1. Katmandu (ICIMOD).
- Αθανασιάδης, Σ. 1952.** Το μαινόμενον μέλι. (Το παλαλόν το μέλι). Πουτιακή Εστία, 3(27): 1366-1367.
- Ακογλούς, Σ. 1964.** Από τη ζωή του Πόντου. Λαογραφικά Κοτώρων. Τόμος Β, Αθήνα (Τυπ. Απατισίδου).
- Dilber, E., M. Kalyoncu, N. Yaris, A. Ökten. 2002.** A Case of Mad Honey Poisoning with Convulsion: Intoxication Instead of Alternative Therapy. *Turkish Journal of Medical Sciences*, 32(4): 361-362.
- Dursunoglu, D., S. Gur, E. Semiz. 2007.** A Case with Complete Atrioventricular Block Related to Mad Honey Intoxication. *Annals of Emergency Medicine*, 50(4): 484-485.
- Frenkel, M. 1988.** Facts about Honey Used in Folk Medicine. *Apiacta*, 23(1): 81-82.
- Gunduz, A., S. Turedi, H. Uzun, M. Topbas. 2006.** Mad Honey Poisoning. *American Journal of Emergency Medicine*, 24(5): 595-598.
- Gunduz, A., H. Bostan, S. Turedi, I. Nuhoglu, T. Patan. 2007.** Wild Flowers and Mad Honey. *Wilderness and Environmental Medicine*, 18(1): 69-71.
- Jochi, S. 2006.** Honeybees in the Himalayas. *Honey: A Source of Nutrition, Medicine and Cash Income for Himalayan Farmers*. ICIMOD. [=www.bees4livelihood.icimod.org/home/?q=node/44].
- Koca, I., A. Koca. 2007.** Poisoning by Mad Honey: A Brief Review. *Food and Chemical Toxicology*, 45(8): 1315-1318.
- Mayor, A. 1995.** Bees and the Baneful Rhododendron. *Mad Honey! Archaeology*, 48(6): 32-40.
- Mayor, A. 2003.** Greek Fire, Poison Arrows and Scorpion Bombs: Biological and Chemical Warfare in the Ancient World. *New York (Overlook Press)*.
- Μαυροφρύδης, Γ. 2007α.** Τοξικά Μέλια Ι. Το «παλαλόν το μέλι» (τρελόμελο) του Πόντου. *Μελισσοκομική Επιθεώρηση*, 21(5): 276-279.
- Μαυροφρύδης, Γ. 2007β.** Τρελόμελο του Πόντου. *Συμπληρωματικά στοιχεία. Μελισσοκομική Επιθεώρηση*, 21(6): 340-341.
- Μαυροφρύδης, Γ. 2008α.** Τοξικά Μέλια ΙΙ. Ευρασία και Νέος Κόσμος. *Μελισσοκομική Επιθεώρηση*, 22(1): 39-42.
- Μαυροφρύδης, Γ. 2008β.** Τοξικά Μέλια ΙΙΙ. Δηλητηριώδη μέλια στην Ελλάδα; *Μελισσοκομική Επιθεώρηση*, 22(2): 105-108.
- Μελανοφρύδης, Π. 1951.** Τα μελεσσίδα. Πουτιακή Εστία, 2(23): 276-279.
- Morris, J. 2003.** Grail Trail. *Telegraph Newspaper Website* 21/06/03. [= www.telegraph.co.uk].
- Oh, H., W. Kim, H. Kang, C. Choue, K. Kim, J. Song, J. Bae. 2000.** Two Cases of Honey Poisoning with Syncope. *Korean Journal of Medicine*, 59(2): 208-212. [κορεάτικα με αγγλική περίληψη].
- Ott, J. 1998.** The Delphic Bee: Bees and Toxic Honeys as Pointers to Psychoactive and other Medicinal Plants. *Economic Botany*, 52(3): 260-266.
- Özhan, H., A. Akdemir, M. Yazici, H. Gunduz, S. Duran, C. Uyan. 2004.** Cardiac Emergencies Caused by Honey Intoxication: A Single Centre Experience. *Emergency Medicine Journal*, 21(6): 742-744.
- Öztasan, N., K. Altinkaynak, F. Akcay, F. Göcer, S. Dane. 2005.** Effects of Mad Honey on Blood Glucose and Lipid Levels in Rats with Streptozocin-Induced Diabetes. *Turkish Journal of Veterinary and Animal Sciences*, 29(5): 1093-1096.
- Παπαμιχαλόπουλος, Κ. 1903.** Περιήγησις εις τον Πόντο. Αθήνησιν (Εκ των τυπογραφείων του «κράτους»).
- Πασιάδης, Θ. 1939.** Το μαινόμενον μέλι. Αρχαίον Πόντου.
- Saville, N., N. Acharya. 2001.** Beekeeping in Humla West Nepal: A Field Study. *Report of Field Research in Humla Pre-*

pared for SNV, Nepal. Katmandu.

Sohn, C., W. Kim, S. Ahn, B. Oh, W. Kim, K. Lin. 2005. Three Cases of Mad-honey Poisoning Presenting with Cardiovascular Emergencies. *Journal of the Korean Society of Emergency Medicine*, 16(2): 322-325. [κορεάτικα με αγγλική περίληψη].

Sütlüipinar, N., A. Mat, Y. Satganoglu. 1993. Poisoning by Toxic Honey in Turkey. *Archives of Toxicology*, 67(2): 148-150.

Τοπαλιδής, Ν. 1968. Η μελισσοκομία στη Σανιά. *Αρχαίον Πόντου*, 29: 332-340.

Τοπαλιδής, Ν. 1969. Μια συλλογική δηλητηρίαση από το μέλι στην Κάθοδο των Μυρίων. *Μελισσοκομική Ελλάς*, 19(222): 170-172.

Uslu, A., M. Levent, E. Okuyan. 2007. Mad Honey Intoxication: 1 Year Experience. 13th World Congress on Heart Disease. *International Academy of Cardiology*. Vancouver, B. C. Canada, July 28-31. Abstract No 89.

Yilmaz, O., M. Eser, A. Sahiner, L. Altintop, O. Yesildag. 2006. Hypotension, Bradycardia and Syncope Caused by Honey Poisoning. *Resuscitation*, 68(3): 405-408.

SUMMARY

The Use of Toxic Honeys for Therapeutic Reasons

Toxic honeys, always in small quantities, are used therapeutically as part of folk medicine in certain areas of the world. The “mad honey” of Pontus, which is the most known toxic honey, is used as an alternative medicine for the treatment of gastric pains, bowel disorders, and hypertension. The people in the south - eastern Black Sea region believe that mad honey decreases the blood glucose, and therefore use it traditionally in the management of diabetes mellitus. It is also taken as a tonic in milk, and considered to be a sexual stimulant. Additionally it is believed that mad honey reduces coronary heart diseases and increases life expectancy when used continuously.

Another known toxic honey is that which is produced from the giant bee *Apis laboriosa* in Nepal. This honey has intoxicating and relaxing qualities and is considered to be a powerful medicine. It is also used as a purgative. Because of its high medicinal value, this honey has been lately exported in bulk to countries of the Far East, at very high prices.

The producers of toxic honeys, in the regions where they are used for therapeutic reasons, know well which honeys are poisonous and they offer them as such. Cases of honey poisoning as a result of non deliberate consumption of toxic honey in these regions are practically impossible, and can only be the result of error or foul play.



Μελισσοκομία με αντίγραφα αρχαίων κυψελών

Είναι γνωστό και γενικά παραδεκτό πως η σύγχρονη κυψέλη έλκει την καταγωγή της από τις παραδοσιακές κυψέλες κινητής κηρήθρας, οι οποίες έγιναν γνωστές στη Δύση τον 17^ο αιώνα από ορισμένους περιηγητές, οι οποίοι τις συνάντησαν στην Ελλάδα στα τέλη του 17^{ου} αιώνα. Νεότερες έρευνες αποδεικνύουν πως οι εν λόγω κυψέλες ήταν σε χρήση παραδοσιακά, σε ορισμένες μόνο περιοχές της Νότιας Ελλάδας και συγκεκριμένα στην Κέα, στην Αττική, στα νησιά του Αργοσαρωνικού, στην Ανατολική Πελοπόννησο, στα Κύθηρα, στα Αντικύθηρα και στο μεγαλύτερο μέρος της Κρήτης.

Από τις αρχές ήδη του 20^{ου} αιώνα, αρκετοί ήταν οι ερευνητές που ισχυρίζονταν πως οι γνώσεις των Αρχαίων Ελλήνων και δη του Αριστοτέλη για τις μέλισσες, θα πρέπει να προέρχονται από παρατήρηση σε κυψέλες κινητής κηρήθρας και κατά συνέπεια οι κυψέλες αυτές θα πρέπει να ήταν γνωστές και στους Αρχαίους Έλληνες. Στην πορεία όμως επικράτησε η άποψη πως στην Αρχαία Ελλάδα χρησιμοποιούνταν αποκλειστικά «πρωτόγονες» οριζόντιες πήλινες κυψέλες με σταθερές κηρήθρες. Ωστόσο, στην Κορινθία η αρχαιολογική σκαπάνη έφερε στο φως πήλινα κάθετης τοποθέτησης αγγεία, του 3^{ου} π.Χ. αι., που παραπέμπουν σε κυψέλες. Παρόλο που επί σειρά ετών αμφισβητήθηκε έντονα η πιθανότητα χρήσης των αγγείων αυτών ως κυψέλες, πρόσφατες εργαστηριακές μελέτες των καταλοίπων που βρέθηκαν στο εσωτερικό τους, απέδειξαν πως όντως τα εν λόγω αγγεία χρησιμοποιούνταν για κυψέλες.

Το σχήμα των αρχαίων αυτών κάθετων κυψελών με λοξά συγκλίνοντα προς τη βάση τοιχώματα, η θέση της εισόδου για τις μέλισσες, η χωρητικότητα, αλλά και τα λαογραφικά παράλληλα που εντοπίστηκαν τελευταία, συνηγορούν κατά την άποψή μας πως οι κυψέλες αυτές χρησιμοποιούσαν κινητές κηρήθρες. Στο πλαίσιο μάλιστα ενός προγράμματος πειραματικής αρχαιολογίας, στο οποίο πέραν του γράφοντος συμμετέχουν ο επαγ-



γελματίας μελισσοκόμος Σιδέρης Τοιμίνης και η αρχαιολόγος και μελισσοκόμος Μαρία Γκουτζαμάνη, αποφασίσαμε να ασκήσουμε μελισσοκομία με ακριβή αντίγραφα των αρχαίων κάθετων κυψελών της Κορινθίας, αλλά και με ένα προϊστορικό (μινωικό) αγγείο, για το οποίο υπάρχουν ενδείξεις πως ίσως να ήταν κι αυτό κυψέλη. Σκοπός του όλου εγχειρήματος είναι να διερευνηθεί (και να αποδειχθεί ή να απορριφθεί στην πράξη) εάν είναι εφικτή η επιτυχής άσκηση μελισσοκομίας με κινητές κηρήθρες στις αρχαίες κάθετες κυψέλες.

Τον περασμένο Ιούλιο κατασκευάστηκαν τα αντίγραφα των αρχαίων κυψελών της Κορινθίας (των IP 586, IP 2512 & IP 2215) καθώς και του προϊστορικού αγγείου και πλέον ήρθε ο καιρός να τοποθετηθούν σ' αυτά μελίτσια. Έτσι στις αρχές Απριλίου τοποθετήθηκαν μελισσοσμήνη στις δύο εκ των κυψελών και το αμέσως επόμενο διάστημα θα ακολουθήσουν οι υπόλοιπες. Κατά την τοποθέτηση των πρώτων αυτών σμαριών, που έλαβε χώρα σε περιοχή της Β. Αττικής, όλα κύλησαν ομαλά και τα νέα μελίτσια φαίνεται πως αποδέχθηκαν τις καινούργιες τους πήλινες φωλιές.

Γιώργος Μαυροφρύδης,
Αρχαιολόγος, Μελισσοκόμος



Η θαλπωρή είναι το κλειδί της επιτυχίας

Πηγή: Science Illustrated

Έρευνες αποκαλύπτουν γιατί οι νύμφες μεγαλώνουν σε σχεδόν τροπικές θερμοκρασίες, γιατί πολλά από τα κελιά της κυψέλης μένουν άδεια και πώς οι εργάτριες που συλλέγουν νέκταρ καλούν τις πολυάσχολες αδελφές τους στο χορό.

Γερμανοί επιστήμονες, εξοπλισμένοι με την τελευταία λέξη της τεχνολογίας, έθεσαν τις μέλισσες υπό στενή παρακολούθηση. Οι έρευνές τους, μεταξύ άλλων, αποκαλύπτουν γιατί οι νύμφες μεγαλώνουν σε σχεδόν τροπικές θερμοκρασίες, γιατί πολλά από τα κελιά της κυψέλης μένουν άδεια και πώς οι εργάτριες που συλλέγουν νέκταρ καλούν τις πολυάσχολες αδελφές τους στο χορό.

Στο Πανεπιστήμιο του Würzburg, οι μέλισσες δεν κουβαλούν μόνο γύρη και νέκταρ. Εδώ, οι αμέτρητες μέλισσες που γεμίζουν με το βόμβο τους τον αέρα έχουν στη πλάτη τους από ένα μικροσκοπικό «βαλιτσάκι». Πρόκειται για ένα μικροσίπ - ελάχιστο δείγμα του υπερσύγχρονου τεχνολογικού εξοπλισμού που χρησιμοποιούν ο καθηγητής βιολογίας Jürgen Tautz και η ομάδα του, στην προσπάθειά τους να μάθουν περισσότερα για τη δομή μιας από τις πολυπλοκότερες κοινωνίες του ζωικού βασιλείου.

Το μικροσίπ υπηρετεί δύο σκοπούς. Εν μέρει, λειτουργεί ως ραδιοπομπός, έτσι ώστε οι ερευνητές να μπορούν να παρακολουθούν τις κινήσεις μιας μέλισσας μέσα στην κυψέλη, αλλά και όταν πετάει μακριά αναζητώντας νέ-

κταρ και γύρη. Ταυτόχρονα, όμως, το μικροσίπ λειτουργεί και ως ηλεκτρονική ταυτότητα, ώστε οι ερευνητές να μπορούν να αναγνωρίζουν κάθε μέλισσα ανάμεσα στο πλήθος των ομοίων της εντός και εκτός κυψέλης. Όλες οι πληροφορίες στέλνονται απευθείας σε μια κεντρική βάση δεδομένων. Με τον τρόπο αυτό, ο Jürgen Tautz και η ομάδα του γνωρίζουν με κάθε λεπτομέρεια πότε μια μέλισσα αφήνει για πρώτη φορά στη ζωή της την κυψέλη, ποιες μέλισσες είναι εργατικές και ποιες τεμιπελιάζουν, ποια ζυπνεί νωρίς το πρωί και ποια ξενυχτάει.

Κυψέλες με κλιματισμό

Ωστόσο, τις πιο εντυπωσιακές ανακαλύψεις οι επιστήμονες τις έκαναν με λεγόμενες θερμοκάμερες, οι οποίες καταγράφουν τη θερμοκρασία του σώματος κάθε μέλισσας, καθώς και τη θερμοκρασία στα διάφορα μέρη της κυψέλης. Είναι προ πολλού γνωστό ότι οι μέλισσες, με καύσωνα ή παγετό, καταφέρνουν με ιδιαίτερες τεχνικές να διατηρούν τη θερμοκρασία της κυψέλης στα επιθυμητά επίπεδα - κατά κανόνα μεταξύ 25 και 35 βαθμών Κελσίου. Με τη βοήθεια της νέας τεχνολογίας, οι επιστήμονες έχουν πλέον μια πολύ καλύτερη εικόνα για το

«μικροκλίμα» στο εσωτερικό της κυψέλης.

Οι θερμοκάμερες αποκάλυψαν ότι η κυψέλη είναι ένα μωσαϊκό από περιοχές με διαφορετικές θερμοκρασίες. Οι ερευνητές παρατήρησαν ιδιαίτερα ορισμένα «καυτά σημεία», όπου κάποιες μέλισσες φαίνονταν σαν να κοιμούνται. Οι μέλισσες αυτές περνούσαν το μεγαλύτερο μέρος της μέρας σε μερικά άδεια κελιά, τα οποία δε χρησιμοποιούνταν ούτε για εναπόθεση αυγών ούτε για αποθήκευση μελιού. Τα κελιά αυτά, που πάντοτε αποτελούσαν αίνιγμα τόσο για τους εντομολόγους όσο και για τους μελισσοκόμους, αποδείχτηκε τελικά ότι προορίζονται για κάποιες μέλισσες, οι οποίες, με ταχύτατες μυϊκές συστολές, ανεβάζουν τη θερμοκρασία του σώματός τους ακόμη και πάνω από τους 43°C. Αυτές οι θανατηφόρες για τον άνθρωπο θερμοκρασίες φαίνεται ότι είναι για τις μέλισσες ζωτικής σημασίας.

Θερμές νύμφες – σούπερ μέλισσες

Στα κελιά γύρω από τις «μέλισσες – καλοριφέρ» βρίσκεται ο γόνος, που δείχνει ιδιαίτερη προτίμηση στη ζέση. Το τελευταίο στάδιο στην ανάπτυξη του γόνου, τα στάδια της νύμφης, διαρκεί μιάμιση περίπου εβδομάδα. Αυτό το δεκαήμερο είναι αποφασιστικής σημασίας για την ανάπτυξη της μέλισσας. Η θερμοκρασία κάθε νύμφης παρακολουθείται προσεκτικά από τις μέλισσες – καλοριφέρ, οι οποίες με ειδικούς αισθητήρες ελέγχουν τη σωματική θερμοκρασία των νυμφών με ακρίβεια 1/10 του βαθμού Κελσίου. Προφανώς οι νύμφες εκπέμπουν επίσης χημικά σήματα για να επικοινωνούν με τις μέλισσες που τις φροντίζουν.

Για να κατανοήσουν το σκοπό αυτής της ακριβέστατης ρύθμισης της θερμοκρασίας, οι βιολόγοι τοποθέτησαν νύμφες σε ξεχωριστούς επωαστικούς θαλάμους με διαφορετικές θερμοκρασίες -32, 34,5 και 36 βαθμών Κελσίου. Μετά την εκκόλαψη, οι ερευνητές συνέχισαν να παρακολουθούν τις νεαρές μέλισσες με τη βοήθεια μικροτσιπ. Τότε αποδείχτηκε ότι, όσο χαμηλότερη ήταν η θερμοκρασία στην οποία είχαν αναπτυχθεί οι νύμφες, τόσο χειρότερες ήταν οι επιδόσεις τους αργότερα, στη εκτέλεση των καθηκόντων τους στο μελίσσι. Οι μέλισσες αυτές ήταν λιγότερο αποτελεσματικές κατά τη συλλογή της γύρης, έχαναν συχνότερα το δρόμο τους, δυσκολεύονταν να επιστρέψουν στην κυψέλη και δεν ήταν τόσο καλές στο να συνδυάζουν συγκεκριμένες μυρωδιές με τις διάφορες πηγές τροφής. Μπορεί, ωστόσο να

μην τα κατάφερναν τόσο καλά ως συλλέκτριες, αλλά ήταν καλύτερες από το μέσο όρο σε απλές «οικιακές» εργασίες, όπως ο καθαρισμός της κυψέλης.

Οι εξυπνότερες μέλισσες προέρχονταν πάντοτε από τις νύμφες που είχαν επωαστεί στους 36 βαθμούς. Έτσι αποδείχθηκε ότι με τη ρύθμιση της εσωτερικής θερμοκρασίας το μελίσσι ελέγχει πόσες έξυπνες εργάτριες θα υπάρχουν στη κυψέλη – κάτι πολύ λογικό, καθώς οι ανάγκες σε υψηλού επιπέδου εργατικό δυναμικό εξαρτώνται κατά πολύ από τις διαθέσιμες πρώτες ύλες και τις συνθήκες που επικρατούν στο εξωτερικό περιβάλλον.



Οι μέλισσες χορεύουν

Οι νύμφες που απολαμβάνουν την περισσότερη θαλπωρή αποδείχτηκε ότι γίνονται οι καλύτερες χορεύτριες. Εδώ και 80 χρόνια, ο νομπελίστας Αυστριακός ζωολόγος Karl Von Frisch είχε παρατηρήσει ότι στις κυψέλες υπάρχουν καλές και αδέξιες χορεύτριες. Τα νέα ερευνητικά αποτελέσματα δείχνουν ότι οι μέλισσες με το προηγούμενό τους σύστημα κλιματισμού δε δημιουργούν μόνο ικανότερες συλλέκτριες,

αλλά και χαρισματικές χορευτήριες.

Ο χορός των μελισσών είναι ένα από τα πιο υπέροχα και λεπτομερώς μελετημένα φαινόμενα στη φύση. Όταν μια μέλισσα εντοπίσει μια περιοχή με πολύ νέκταρ, πετάει πίσω στη κυψέλη, όπου δίνει μια πραγματική χορευτική παράσταση, για να αφηγηθεί στις υπόλοιπες μέλισσες πού και πόσο μακριά βρίσκεται το νέκταρ. Η συλλέκτρια χορεύει πάνω στις κηρήθρες και με τα βήματα του χορού σχηματίζει ένα σχέδιο που συχνά μοιάζει με το 8. Αν στρέφει το κεφάλι προς τα πάνω, η τροφή βρίσκεται σε ευθεία γραμμή προς τη κατεύθυνση του ήλιου. Κατά τη διάρκεια του χορού, η μέλισσα πάλλει το πίσω μέρος του κορμιού της, σαν να «κουνάει την ουρά» της.

Η διάρκεια του χορού είναι ενδεικτική της απόστασης στην οποία υπάρχει το νέκταρ – και όχι μόνο. Η μέλισσα χορεύει, για παράδειγμα, περισσότερη ώρα αν η πτήση πρόκειται να γίνει πάνω από ανηφορικό έδαφος ή κόντρα



στον άνεμο. Ο ρυθμός του χορού αποκαλύπτει την ποσότητα της τροφής. Όσο πιο γρήγορος είναι ο χορός, τόσο περισσότερο νέκταρ υπάρχει. Κατά τη διάρκεια του χορού, οι θωρακικοί μύες της μέλισσας δουλεύουν έντονα, χωρίς όμως τα φτερά της να κινούνται – κάτι ανάλογο σαν να φέρνει ένας οδηγός το μοχλό ταχυτήτων στο νεκρό και πατάει τέρμα το γκάζι. Οι εντομολόγοι ανακάλυψαν πρόσφατα ότι συγκεκριμένες περιοχές της «πίστας» του χορού είναι ειδικά κατασκευασμένες για να μπορούν να μεταφέρουν τη συχνότητα των δονήσεων του θώρακα της χορευτήριας.

Οι «πίστες» αυτές καταλαμβάνουν αθροιστικά 100 περίπου τετραγωνικά εκατοστά από τη συνολική εσωτερική επιφάνεια της κυψέλης,

που είναι 5 τετραγωνικά μέτρα. Για να φτιάξουν αυτές τις ειδικές «πίστες», οι μέλισσες δεν χρησιμοποιούν μόνο το δικό τους κερί, αλλά και διάφορα είδη ρητίνης, τα οποία ενδεχομένως αλλάζουν τις μηχανικές ιδιότητες του τοιχώματος της κηρήθρας. Η ανακάλυψη αυτής της κατασκευής λύνει άλλο ένα μεγάλο αίνιγμα που σχετίζεται με την κοινωνία των μελισσών: πώς, δηλαδή, η συλλέκτρια που χορεύει, κατορθώνει να συγκεντρώσει γύρω της τις αδελφές της για το χορό, μέσα στη σκοτεινή και κατάμεστη κυψέλη.

Τα τοιχώματα των κελιών της κυψέλης έχουν πάχος μόλις το 1/3 της ανθρώπινης τρίχας, εκτός από το ανώτερο τμήμα τους, που έχει ενισχυμένη κατασκευή με εξαπλάσιο πάχος. Όταν οι μέλισσες χορεύουν πάνω σ' αυτές τις ενισχυμένες βάσεις, δονείται ολόκληρη η κηρήθρα. Σύμφωνα με τους Γερμανούς ερευνητές, οι δονήσεις αυτές έχουν συχνότητα 200-300Hertz, δηλαδή 200-300 παλμούς το δευτερόλεπτο. Την ίδια ακριβώς συχνότητα έχει και ο «πιητικός μηχανισμός» της μέλισσας. Με αυτή την υψηλή συχνότητα, οι δονήσεις – άρα και η πρόκληση για το χορό – μεταδίδονται μέσα από τις κηρήθρες σε όλη τη κυψέλη.

Ο Jürgen Tautz, παραφράζοντας τη διεθνή ονομασία του διαδικτύου, βάφτισε αυτό το σύστημα επικοινωνίας «comb wide web» - από το αγγλικό honeycomb, που σημαίνει κηρήθρα. Τα πειράματά του έδειξαν ότι, αν προκαλέσει κανείς στο μπροστινό μέρος της κυψέλης παλμικές κινήσεις της σωστής συχνότητας, οι μέλισσες από το πίσω μέρος σπεύδουν για να παρακολουθήσουν τη χορευτική παράσταση. Όταν οι μελισσοκόμοι τοποθετούν τις κυψέλες τους σ' ένα σταθερό ξύλινο πλαίσιο, αφαιρούν, χωρίς να το καταλαβαίνουν, από τις μέλισσες τη δυνατότητα να δонούν ολόκληρη τη κυψέλη. Όμως αυτά τα έξυπνα έντομα έχουν βρει τη λύση. Δημιουργούν, απλώς, μια σειρά από μεγάλες και μικρές τρύπες ανάμεσα στις κηρήθρες και στα ξύλινα πλαίσια. Μετά την επέμβαση αυτή, το επικοινωνιακό δίκτυο της κυψέλης λειτουργεί και πάλι στην εντέλεια.

Οι μέλισσες πετούν σε εικονικό τοπίο

Πάντως, το πιο προηγμένο εργαλείο των ερευνητών είναι ένας προσομοιωτής πτήσεων, ο οποίος αποκαλύπτει πώς οι μέλισσες εντοπίζουν πηγές τροφής με την όραση και την όσφρησή τους. Μέσα στον προσομοιωτή, οι μέλισσες συνδέονται με έναν ειδικό μοχλό ένα πηδάλιο

που ακολουθεί με ακρίβεια τις κινήσεις τους χωρίς να τις επηρεάζει. Κατά την «πτήση», η μέλισσα περιβάλλεται από ένα εικονικό τοπίο. Όταν αποφασίσει να πετάξει προς μια συγκεκριμένη κατεύθυνση, το τηδάλιο δίνει σήμα σε ένα κομπιούτερ, το οποίο μεταβάλλει το τοπίο, δίνοντας στη μέλισσα την εντύπωση ότι κινείται πάνω από αυτό. Ταυτόχρονα, μέσα από ένα ειδικό σύστημα αερισμού, φτάνουν στη μέλισσα διάφορες μυρωδιές, ανάλογα με την πορεία της «πτήσης». Με τον τρόπο αυτό, οι επιστήμονες σχηματίζουν μια λεπτομερέστατη εικόνα των ερεθισμάτων με βάση τα οποία προσανατολίζεται η μέλισσα.

Τα πειράματα δείχνουν ότι οι μέλισσες έχουν πολύ εξατομικευμένες προτιμήσεις, οι οποίες πιθανότατα διαμορφώνονται από τις ξεχωριστές εμπειρίες που έχει η καθεμιά τους στη διάρκεια της ζωής της. Οι μέλισσες δεν είναι απλώς κοινωνικά ζώα, είναι και άκρως ανα-

Με οδηγό την όσφρηση

Έχει αποδειχθεί ότι οι μέλισσες αποθηκεύουν στη μνήμη τους ένα εντυπωσιακό αρχείο με διαφορετικές μυρωδιές. Σε ένα πείραμα, ο Γερμανός βιολόγος Randolph Menzel εξέθεσε έντομα σε μια μακρά ακολουθία από διάφορες οσμές, μερικές από τις οποίες οδηγούσαν σε ανταμοιβή υπό μορφή ζάχαρης. Οι μέλισσες ανέπτυξαν αμέσως εξαρτημένα αντανακλαστικά και έμαθαν να αντιδρούν στις μυρωδιές που είχαν συνδέσει με την επιβράβευση. Έτσι, οι ερευνητές ανακάλυψαν ότι ο εγκέφαλος των μικρών αυτών εντόμων έχει την ικανότητα να διακρίνει τουλάχιστον 50 μυρωδιές.

Ένα άλλο πείραμα έδειξε ότι οι μέλισσες – σε αντίθεση, π.χ. με τις μύγες – έχουν το ίδιο γούστο με τους ανθρώπους όσον αφορά τις ευχάριστες και τις δυσάρεστες οσμές.

Πηγή:

Περιοδικό Science Illustrated (Τεύχος 4 / 2005).

Με την γνωστή πάντα ποιότητα!!!

ΚΥΨΕΛΕΣ ΧΑΛΚΙΔΟΣ

ΕΥΑΓ. Δ. ΑΛΕΞΑΝΔΡΗΣ & υιοί

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

ΜΥΤΙΚΑΣ ΧΑΛΚΙΔΑΣ - Τηλ.: 2221 0 51140 (πρωί), 2221 0 52990 (απόγευμα)

ΧΟΥΧΟΥΤΑΣ ΑΛΕΞ. ΓΕΩΡΓΙΟΣ

ΒΙΟΤΕΧΝΙΑ ΤΕΧΝΗΤΩΝ ΚΗΡΗΘΡΩΝ
ΕΜΠΟΡΙΑ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΩΝ ΕΙΔΩΝ

ΝΙΚΗΤΗ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ
ΤΗΛ. 23750 22219 FAX 23750 22854

ΚΗΡΗΘΡΕΣ ΑΠΟ 100% ΦΥΣΙΚΟ ΚΕΡΙ

Η ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΕΓΓΥΑΤΑΙ ΤΗΝ ΛΥΣΗΝ ΤΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

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

Προέλευση & τύποι μελιών

Το μέλι, η ευρέως γνωστή φυσική πηγή βιοενέργειας, είναι ένα πολύ σύνθετο προϊόν. Ας αρχίσουμε διαβάζοντας προσεκτικά μερικούς συνηθισμένους ορισμούς για το μέλι:

Νέο συλλογικό λεξικό του Webster, 1979: «*Το μέλι είναι ένα γλυκό κολλώδες υλικό που εξάγεται περίτεχνα από το νέκταρ των λουλουδιών στο σάκο μελιού των διάφορων μελισσών*». Αυτός ο συνηθισμένος ορισμός δεν είναι ακριβής επειδή:

- το μέλι παράγεται όχι μόνο από το **νέκταρ** των λουλουδιών, αλλά και από τον **οπό** («χυμό») που υπάρχει στα ζωντανά μέρη ορισμένων δέντρων (φύλλα, φλοιός)
- η ωρίμανση του μελιού πραγματοποιείται όχι μόνο στο «σάκο μελιού των διάφορων μελισσών», αλλά ακόμα και μέσα α) στις κηρήθρες τους, μέσω σύνθετων φυσικο-

χημικών μηχανισμών (**εξάτμιση**)

β) μέσω ενός ειδικού πολύ ενδιαφέροντος μηχανισμού αποκαλούμενου «**τροφόλαξη**», ο οποίος είναι ένα είδος «φιλιού» μεταξύ όλων των μελισσών που συμμετέχουν στην ωρίμανση του μελιού.

Η τροφόλαξη σημαίνει ακριβέστερα μεταφορά των μικροσκοπικών σταγόνων του νέκταρ ή του μη-ωριμασμένου μελιού (που έχει πάρα πολύ νερό) από μια μέλισσα σε άλλη. Μέσω αυτών των μεταφορών, το νέκταρ κάνει «βαθμιαία» το υψηλό περιεχόμενο ύδατος που περιέχει.

Σε έναν από τους επίσημους ορισμούς που δόθηκε στο μέλι το 1974 από τους Ευρωπαίους (Οδηγία Κοινοβουλίου - 74-409-Κεντρική και Ανατολική Ευρώπη- http://www.apiculture.com/databases/directive_ue.htm) μπορούμε να διαβάσουμε:

«*Καταλαβαίνει κάνεις το μέλι ως τρόφιμο που*

...Καταλαβαίνει κανείς το μέλι ως τρόφιμο που γίνεται από τις μελιτογόνες μέλισσες αρχίζοντας από το νέκταρ του λουλουδιού ή από τις εκκρίσεις που προκύπτουν από τα ζωντανά μέρη των φυτών ή από τις εκκρίσεις που βρίσκονται εκεί. Το νέκταρ των λουλουδιών ή / και οι λοιπές εκκρίσεις συλλέγονται, μετατρέπονται, συνδυασμένες με συγκεκριμένες ουσίες που παράγονται από τις ίδιες τις



γίνεται από τις μελιτογόνες μέλισσες αρχίζοντας από το νέκταρ του λουλουδιού ή από τις εκκρίσεις που προκύπτουν από τα ζωντανά μέρη των φυτών ή από τις εκκρίσεις που βρίσκονται εκεί. Το νέκταρ των λουλουδιών ή / και οι λοιπές εκκρίσεις συλλέγονται, μετατρέπονται, συνδυασμένες με συγκεκριμένες ουσίες που παράγονται από τις ίδιες τις μέλισσες, αποθηκεύονται και αφήνονται για ωρίμανση στις κηρήθρες της κυψέλης. Αυτό το τρόφιμο μπορεί να είναι ρευστό, παχύρρευστο ή κοκκοποιημένο».

Ας εξηγήσουμε και ας σχολιάσουμε τώρα, με απλά λόγια, τι σημαίνει αυτός ο άριστος ορισμός του μελιού:

- **«το μέλι είναι τρόφιμο»** από την άποψη του μελισσοκόμου και του καταναλωτή. Θα δούμε αργότερα ότι το μέλι είναι επίσης ένα **φυσικό φάρμακο**

- **«μελιτογόνες μέλισσες»**. Ο μόνος τύπος εντόμου ή μέλισσας που μπορεί να φτιάξει το κλασικό μέλι είναι οι μέλισσες του είδους **«Apis mellifera»**. Εντούτοις υπάρχει ένα είδος μέλισσας χωρίς κεντρί στην Κεντρική Αμερική (*Melippona*), η οποία παράγει ένα άριστο «ιατρικό» μέλι που χρησιμοποιείται στη θεραπεία των ασθενειών των ματιών

- οι **«εκκρίσεις που προκύπτουν από τα ζωντανά μέρη των φυτών»** είναι οι «χυμοί» ή ο **«οπός»** που εκκρίνεται από ορισμένους τύπους φυτών ή δέντρων όπως τα πεύκα, οι βελανιδιές κ.λ.π., ειδικά την άνοιξη και τις θερμές ημέρες. Αυτός ο τύπος έκκρισης των φυτών που γίνεται μέσω μιας φυσιολογικής κανονικής διαδικασίας, την οποία θα δούμε αργότερα στα «μαθήματα» μελιτώματος, είναι μια μάλλον μικρή πηγή μελιού (μέλι μελιτώματος)

- **«από τις εκκρίσεις που βρίσκονται εκεί»** σημαίνει τις εκκρίσεις που έρχονται στην επιφάνεια του φύλλου και του φλοιού μέσω της βοήθειας ειδικών εντόμων αποκαλούμενων αφίδες, οι οποίες «τσιμπάνε» τα φύλλα κατά παρόμοιο τρόπο με αυτόν των κουνουπιών αναζητώντας τροφή. Αυτός ο χυμός που λαμβάνεται από τα έντομα είναι πλούσιος σε υδατάνθρακες και μέταλλα και φυσικά είναι ελκυστικός και για τις μέλισσές μας

- **«Το νέκταρ των λουλουδιών ή / και οι λοιπές εκκρίσεις συλλέγονται, μετατρέπονται, συνδυασμένες με συγκεκριμένες**

ουσίες που γίνονται από τις μέλισσες» δείχνει

ότι το μέλι είναι πράγματι προϊόν που παράγεται από τις μέλισσες και όχι μόνο ένα απλό νέκταρ.

Ακόμα κι αν για μερικούς μπορεί να είναι δυσάρεστο, το μέλι προ-κωνεύεται, στη «στομαχική τροφή» της αποικίας των μελισσών. Αυτή η προ-κόνευση είναι εξαιρετικά σημαντική και εξηγεί τις περισσότερες από τις ειδικές φαρμακολογικές ιδιότητες του μελιού που είναι πλούσιο σε ουσίες φτιαγμένες από τη μέλισσα, κυρίως σε **ένζυμα** και **ζύμες**.

- **«αποθηκεύονται και αφήνονται για ωρίμανση στις κηρήθρες της κυψέλης»** σημαίνει ότι ένα ωριμασμένο μέλι πρέπει να έχει μια συγκεκριμένη ποσοτική σύνθεση, ειδικά στην περιεκτικότητα σε νερό. Κατά συνέπεια, ένα «ωριμασμένο» μέλι πρέπει να έχει **όχι περισσότερο από 20-23% νερό**

- **«Αυτό το τρόφιμο μπορεί να είναι ρευστό, παχύρρευστο ή κοκκοποιημένο»**. Η συνειδητοποίηση, ειδικά κατά την εξήγηση στους πελάτες σας, ότι το κοκκοποιημένο μέλι δεν είναι αλλοιωμένο με ζάχαρη, αλλά ένα 100%φυσικό προϊόν, είναι πολύ σημαντική.

Συμπερασματικά, μπορούμε να δηλώσουμε ότι το μέλι έχει διαφορετική φυτική (λουλούδια) και ζωική προέλευση (αφίδες). Το μέλι μπορεί να ταξινομηθεί, σύμφωνα με την αυτή τη διαφορετική προέλευσή του, απλά ως:

- **μέλι από νέκταρ (λουλούδια)** και
- μέλι που σχετίζεται με δέντρα ή / και αφίδες (**μέλι μελιτώματος**).

Ανάλογα με τη **προέλευση ανθέων** του μελιού, έχουμε θεωρητικά εκατοντάδες διαφορετικούς **τύπους** μελιών:

- μέλι λεβάντας, μέλι θυμαριού
- μέλι γλυκολεμονιάς, μέλι ακακίας
- μέλι μέντας, μέλι ερείκης



- μέλι τριφυλλιού, μέλι κοριάνδρου, μέλι μάραθου κλπ.

Ανάλογα με τη **μέθοδο εξαγωγής**, οι μελισσοκόμοι διακρίνουν διάφορους τύπους μελιών:

- **μέλι κηρήθρας** (μέλι που πωλείται μαζί με τον περιέκτη του, την κέρινη κηρήθρα). Είναι ο καλύτερος τύπος μελιού για χρήση σε ασθένειες της στοματικής κοιλότητας και του πεπτικού συστήματος

- **κοινό μέλι** που συνδυάζεται με κομμάτια μελιού κηρήθρας και μπορεί να χρησιμοποιηθεί εσωτερικά αλλά και εξωτερικά σε διάφορες ασθένειες

- **dripping (στάγδην) μέλι** (γαλλικά: miel égoutté). Ένας ειδικός τύπος βιο-επεξεργασμένου μελιού που λαμβάνεται με τη χρησιμοποίηση των βαρυτικών δυνάμεων. Ο μελισσοκόμος απλώς ανοίγει την κηρήθρα και αφήνει το μέλι να ρεύσει αργά προς τα κάτω, χωρίς χρησιμοποίηση οποιωνδήποτε άλλων φυσικών «δυνάμεων». Αυτός ο τύπος μελιού περιέχει ένα ελάχιστο ποσό αέρα και κατά συνέπεια είναι καλύτερα προστατευμένος από οξειδωτικές αντιδράσεις

- **μέλι φυγοκεντρήσεως**. Μέλι που λαμβάνεται με την περιστροφή των αποσφραγισμένων κηρήθρων. Αυτή είναι η πιο συνηθισμένη μέθοδος που συναντάται στη μελισσοκομία, ειδικά μεταξύ των μεγάλων μελισσοκόμων που δεν έχουν το χρόνο να χρησιμοποιήσουν άλλες «πιο χρονοβόρες» μεθόδους

- **μέλι πιέσεως**. Μέλι που λαμβάνεται με «πίεση» των κηρήθρων, με ή χωρίς θέρμανση. Η άποψη της μελισσοθεραπείας για το συγκεκριμένο τύπο μελιού είναι ότι το «κρύο **μέλι πιέσεως**» είναι πολύ καλύτερο από το «ζεστό **μέλι πιέσεως**».

Ανάλογα με τον τελικό προορισμό του (χρήση) μπορούμε να κατατάξουμε το μέλι σε:

- **μέλι για τη συνήθη οικιακή κατανάλωση** ή διατροφικό μέλι,

- **βιομηχανικό μέλι** που χρησιμοποιείται στις βιομηχανίες τροφίμων και ποτών,

- **γλυκαντικό μέλι**, που προστίθεται σε άλλα τρόφιμα,

- **συντηρητικό μέλι**, μέλι που χρησιμοποιείται για την συντήρηση άλλων τροφίμων, για

παράδειγμα φρούτων, ή άλλων μελισσοκομικών προϊόντων όπως η γύρη μελισσών ή ο βασιλικός πολτός,

- **φαρμακευτικό μέλι** που χρησιμοποιείται στην μελισσοθεραπεία,

- **καλλυντικό μέλι** που χρησιμοποιείται σε διάφορα καλλυντικά σκευάσματα και προϊόντα,

- **«τεχνικό μέλι»**, δηλαδή μέλι που χρησιμοποιείται

- στην παρασκευή ορισμένων από τα μπαλάνια του γκολφ (...!),

- για μείωση του θορύβου που κάνει το σπάσιμο παραθύρων από διαρρήκτες (μια περίπτωση στην Αυστραλία)...

- κλπ.



Όπως βλέπουμε από τις προαναφερόμενες κατατάξεις και περιγραφές, το μέλι είναι ένα εξαιρετικά πολύπλοκο προϊόν και οι χρήσεις του είναι επίσης πολύ πολύπλοκες, μερικές φορές πέρα από τα όρια της φαντασίας.

Είναι πολύ σημαντικό να θυμόμαστε ότι το μέλι έχει μεγάλη ποικιλία ως προς τη σύσταση, τη βοτανική και ζωική προέλευση.

Παρά τη μεγάλη ποικιλομορφία του, θα δούμε αργότερα ότι το μέλι ανεξαρτήτως της προέλευσής του, έχει συγκεκριμένα **κοινά χαρακτηριστικά** και **σύνθεση**, τα οποία είναι πολύ σημαντικά για τη χρήση του στην μελισσοθεραπεία.

Dr Med. Stefan Stangaci
Apitherapy Internet Course
drstangaci@apitherapy.de



**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**

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.



Οι συχνότερες & πιο σημαντικές ερωτήσεις στη Μελισσοθεραπεία

Dr Med. Stefan Stangaci

President of the German Apitherapy Society

Ποια είναι τα καλύτερα προϊόντα μελισσών και τα καλύτερα πρωτόκολλα Μελισσοθεραπείας για τη βελτίωση της υγείας, της ομορφιάς και της δύναμης;

Τα καλύτερα προϊόντα μελισσών είναι αυτά που μπορούν να βελτιώσουν την υγεία, τη δύναμη ή την ομορφιά μας. Για να ξέρουμε πώς να επιλέξουμε τα καλύτερα προϊόντα μελισσών πρέπει να ακολουθήσουμε τις ακόλουθες **οδηγίες**:

• τα καλύτερα προϊόντα μελισσών είναι τα φρέσκα, που συλλέγονται και επεξεργάζονται στις περιοχές όπου ζούμε.

Αυτά τα προϊόντα μπορούν συνήθως να εξασφαλίσουν το μέγιστο των θεραπευτικών ουσιών και των ενεργών ενώσεων που χρειάζεται ο οργανισμός μας. Εάν τα τοπικά προϊόντα μελισσών δεν είναι επαρκώς διαθέσιμα, μπορούμε να παραγγείλουμε άλλα. Το ιδανικό θα ήταν τα προϊόντα αυτά να προέρχονται επίσης από την ευρύτερη περιοχή στην οποία ζούμε. Ο λόγος είναι ότι οι μέλισσες συλλέγουν τα προϊόντα αυτά από τα φυτά και τα δέντρα που έχουν προσαρμοστεί απόλυτα στις κλιματολογικές συνθήκες στις οποίες ζούμε και εμείς. Τα φυτά που φυτρώνουν στα βουνά εκκρίνουν περισσότερο βιο-φλαβονοειδή από ότι τα φυτά που βρίσκονται στο ύψος της στάθμης της θάλασσας, λόγω του υψηλότερου επιπέδου ακτινοβολίας στα βουνά. Κατά συνέπεια, το μέλι και η πρόπολη που προέρχονται από τα βουνά προστατεύουν καλύτερα τους ανθρώπους που ζουν στην ίδια περιοχή, από ότι τα προϊόντα που προέρχονται / συλλέγονται σε παραθαλάσσιες περιοχές. Το ίδιο ισχύει και για τους ανθρώπους που πάσχουν από αλλεργίες στη

γύρη (αλλεργικό συνάχι)· εάν η γύρη μελισσών συλλεχθεί από την ίδια περιοχή στην οποία ζει ο ασθενής, και χορηγηθεί σε πολύ μικρές δόσεις στην αρχή, με αργή αύξηση της χορηγηθείσας ποσότητας, μετά από τα γεύματα, η πιθανότητα να απευαισθητοποιηθεί ο ασθενής από την αλλεργία είναι μεγαλύτερη. Η εξήγηση βρίσκεται στο γεγονός ότι τα αλλεργιογόνα της γύρης που είναι παρόντα στην ατμόσφαιρα της συγκεκριμένης πόλης / περιοχής θα ανευρίσκονται οπωσδήποτε, σε πολύ μικρά ποσά, και στη γύρη μελισσών που συλλέγεται από τις μέλισσες της ίδιας περιοχής, αλλά είναι πιο πιθανό να μην βρίσκονται στην ίδια ποσότητα στη γύρη μελισσών που θα συλλεχθεί σε μια περιοχή που απέχει περισσότερο από 30 χλμ.

• μόλις αποφασίσουμε να χρησιμοποιήσουμε τα τοπικά προϊόντα μελισσών και μπορούμε να τα προμηθευτούμε σε αρκετή ποσότητα, πρέπει να ρωτήσουμε τους τοπικούς ιατρούς και τους φαρμακοποιούς ποιους είναι οι καλύτεροι τρόποι χορήγησης. Σ' αυτό το στάδιο οι γιατροί θα πρέπει να ζητήσουν από τους φαρμακοποιούς να προετοιμάσουν συγκεκριμένα για κάθε ασθενή (εάν είναι απαραίτητο) την κατάλληλη συνταγή / προϊόν που μπορεί να επιδράσει γρηγορότερα στην περιοχή που πάσχει. Εάν έχουμε επιπεφυκίτιδα (φλεγμονή του ματιού) παραδειγματός χάριν, πρέπει να χρησιμοποιήσουμε κυρίως κολλύρια και όχι υπόθετα...

Παρατίθεται ένας πίνακας που μπορεί να σας προσανατολίσει στο να ρωτήσετε τους τοπικούς γιατρούς / φαρμακοποιούς για μια πιο συγκεκριμένη μέθοδο χορήγησης:



Σύστημα / Όργανο / Ιστός προς θεραπεία	Καλύτερες φαρμακολογικές μορφές	Μέθοδος χορήγησης
Νευρικό σύστημα	Από του στόματος χορήγηση: φρέσκα προϊόντα μελισσών, ή τουλάχιστον φρεσκοκατεψυγμένα, σε οποιαδήποτε μορφή κατάλληλη για κατάποση (μίγματα μελιού-γύρης, ταμπλέτες, κάψουλες, σκόνη, κόκκοι, βάμματα, σιρόπια, σε μορφή υγρών, χυμών, κ.λ.π.)· δηλητήριο μελισσών σε μορφή διαλύματος για έγχυση στα σημεία βελονισμού· αλοιφές ή/και κρέμες για την διέγερση της ροής του αίματος στην περιοχή της κεφαλής και της σπονδυλικής στήλης.	Από του στόματος (προϊόντα που καταπίνονται). Ενέσιμο δηλητήριο μελισσών ή/και τοιπήματα με κεντρί μελισσών που εφαρμόζονται στα επίτινα σημεία ή/και στα σημεία βελονισμού/τους μεσημβριούς.
Ενδοκρινολογικό σύστημα	Όπως ανωτέρω. Πρέπει να προτιμώνται τα σκευάσματα που παραμένουν εύκολα κάτω από τη γλώσσα για 4-5 λεπτά το ελάχιστο.	Όπως ανωτέρω, αλλά τα σημεία βελονισμού που θα ενεργοποιηθούν θα διαφέρουν αναλόγως με τη θέση του ενδοκρινούς αδένου που θεραπεύεται σε κάθε περίπτωση.
Ανοσοποιητικό σύστημα	Όπως ανωτέρω + υπόθετα με βάση τη πρόπολη.	Όπως ανωτέρω, αλλά τα σημεία βελονισμού που θα ενεργοποιηθούν θα επιλεγθούν συγκεκριμένα από τον ειδικό στον μελισσοβελονισμό.
Πρόσωπο	Κρέμες, αλοιφές ή/και μάσκες με όλα τα προϊόντα μελισσών + μορφές για στοματική χρήση + διαλύματα δηλητηρίου μελισσών για το μικρο-μελισσοβελονισμό.	Τοπική εφαρμογή σύμφωνα με τους σχετικούς κανόνες κοσμητολογίας, ιδανικά στα σχετικά σημεία βελονισμού του προσώπου· κατάποση των στοματικών μορφών μετά από μύση ή/και απορρόφηση των πρόσφατα συλλεχθέντων (κατεψυγμένων) ακατέργαστων προϊόντων μέλισσας.
Μάτια	Κολλύρια + αλοιφές και κρέμες + από του στόματος φαρμακολογικές μορφές προς κατάποση.	Κολλύρια στον σάκο του επιπεφυκότος + αλοιφές και κρέμες που μπορούν να εφαρμοστούν στις βλεφαρίδες και στα περιβάλλοντα σημεία βελονισμού + από του στόματος μορφές προς κατάποση.
Μύτη	Σταγόνες για τη μύτη + διαλύματα για εισπνοές με μέλι, εκχύλισμα πρόπολης και αιθέρια έλαια + μίγματα πρόπολης – μελιού με βάση ηλιέλαιο ή ελαιόλαδο, +αλοιφές + στοματικές μορφές + διαλύματα δηλητηρίου μελισσών.	Ρίχνοντας το διάλυμα σταγόνων για τη μύτη σε μικρά ποσά + εισπνέοντας τους ατμούς του ειδικού διαλύματος για εισπνοή + χορηγώντας επιφανειακά τα κρεμώδη ελαιούχα μίγματα στα ρουθούνια (όχι πάρα πολύ βαθιά) + διέγερση των τοπικών σημείων βελονισμού με αλοιφές/ κρέμες ή/και μικρο-ενέσιμο δηλητήριο μελισσών για μικρο- μελισσοβελονισμό + καταπίνοντας τις στοματικές μορφές (ιδανικά, εκτός από τις κάψουλες, αφού τις πιπιλίσετε για τουλάχιστον 3 λεπτά)
Αυτιά	Μίγματα πρόπολης – μελιού με βάση ηλιέλαιο ή ελαιόλαδο+ διαλύματα για εισπνοές με μέλι, εκχύλισμα πρόπολης και αιθέρια έλαια + αλοιφές/ κρέμες + από του στόματος μορφές + διαλύματα δηλητηρίου μελισσών + κεριά για τα αυτιά.	Με ήπια εισαγωγή των κρεμωδών ελαιούχων μιγμάτων στην εξωτερική είσοδο των αυτιών, σε πολύ μικρή ποσότητα + διέγερση των τοπικών σημείων βελονισμού με αλοιφές/ κρέμες ή/και μικρο-ενέσιμο δηλητήριο μελισσών για μικρο- μελισσοβελονισμό + εισπνέοντας τους ατμούς από τα ειδικά διαλύματα για εισπνοή + καταπίνοντας τις από του στόματος μορφές (ιδανικά, εκτός από τις κάψουλες, αφού τις πιπιλίσετε για τουλάχιστον 3 λεπτά) + συγκεκριμένη εφαρμογή κεριού μελισσών για τα αυτιά.
Στόμα	Διάφορα μίγματα μελιού-γύρης -πρόπολης-βασιλικού πολτού+ υδατικό εκχύλισμα πρόπολης +βάμμα πρόπολης+ τσίχλα + οδοντόκρεμα με πρόπολη + από του στόματος μορφές + διάλυμα δηλητηρίου μελισσών.	Τοπική εφαρμογή μέσα στο στόμα + κατάποση των από του στόματος μορφών + μελισσοβελονισμός ή/και μικρο- μελισσοβελονισμός στα τοπικά βιοενεργά σημεία + ενέσιμο δηλητήριο μελισσών στα απόμακρα σημεία βελονισμού που σχετίζονται ενεργειακά με τους στοματικούς ιστούς.
Κεφάλι	Υγρές μορφές + ενέσιμο μη αλκοολούχο εκχύλισμα πρόπολης + κρυσταλλωμένο μέλι (μικρή ποσότητα) αναμειγμένη με εκχυλίσματα πρόπολης, βασιλικό πολτό και φρέσκια γύρη μελισσών + από του στόματος μορφές.	Διεγείρετε τα σημεία βελονισμού του κεφαλιού και του λαιμού με τις αλοιφές + μέσω μικρο- μελισσοβελονισμού + καταπιείτε τις στοματικές μορφές (αφού πιπιλίσετε για τουλάχιστον 3 λεπτά, εκτός από τις κάψουλες).
Δόντια	Υγρές μορφές + ενέσιμο μη αλκοολούχο εκχύλισμα πρόπολης + κρυσταλλωμένο μέλι (μικρή ποσότητα) αναμειγμένη με εκχυλίσματα πρόπολης, βασιλικό πολτό και φρέσκια γύρη μελισσών + από του στόματος μορφές.	Ζητήστε από τον οδοντίατρό σας να εφαρμόσει πάνω και κάτω από τα ούλα που περιβάλλουν τα προσβεβλημένο/α δόντι/α μίγματα προϊόντων μέλισσας, ανάλογα με την τοπική πάθηση + καταπιείτε τις από του στόματος μορφές + διεγείρετε τα σχετικά με τα δόντια σημεία βελονισμού.
Λαιμός	Όπως ανωτέρω.	Όπως ανωτέρω, αλλά χρησιμοποιήστε τα σχετικά με το λαιμό σημεία βελονισμού.

Σύστημα / Όργανο / Ιστός προς θεραπεία	Καλύτερες φαρμακολογικές μορφές	Μέθοδος χορήγησης
Πλάτη	Κρέμες και αλοιφές δηλητηρίου μελισσών και πρόπολης + ακατέργαστο μέλι + καταπλάσματα με κεριά μελισσών και πρόπολη + διαλύματα δηλητηρίου μελισσών + από του στόματος μορφές.	Όπως ανωτέρω, αλλά χωρίς ένεση των διαλυμάτων δηλητηρίου μελισσών, λόγω της υψηλότερης ευαισθησίας του δέρματος (εξαιρέση: μικρο- μελισσοβελονισμός) + βρώση των ακατέργαστων, φρέσκων (κατεψυγμένων) προϊόντων μελισσών.
Στήθος	Κρέμες και αλοιφές δηλητηρίου μελισσών και πρόπολης + ακατέργαστο μέλι + καταπλάσματα με κεριά μελισσών και πρόπολη + διαλύματα δηλητηρίου μελισσών + από του στόματος μορφές.	Όπως ανωτέρω, αλλά χωρίς ένεση των διαλυμάτων δηλητηρίου μελισσών, λόγω της υψηλότερης ευαισθησίας του δέρματος (εξαιρέση: μικρο- μελισσοβελονισμός) + βρώση των ακατέργαστων, φρέσκων (κατεψυγμένων) προϊόντων μελισσών.
Κοιλία	Όπως ανωτέρω.	Όπως ανωτέρω.
Άνω και κάτω άκρα	Κρέμες και αλοιφές δηλητηρίου μελισσών και πρόπολης + καταπλάσματα με κεριά μελισσών και πρόπολη + ενέσιμα διαλύματα δηλητηρίου μελισσών + από του στόματος μορφές.	Όπως ανωτέρω: τα καλύτερα σημεία βελονισμού βρίσκονται στο "Yang", πιο τριχωτές περιοχές.
Πέλματα ποδιών	Αλοιφές δηλητηρίου μελισσών και πρόπολης + καταπλάσματα με κεριά μελισσών και πρόπολη + από του στόματος μορφές.	Χρήση των κρεμών ή/και των αλοιφών στις περιοχές ρεφλεξολογίας (ρεφλεξοθεραπεία = Fusssohlenreflexmassage).
Καρδιαγγειακό σύστημα & αίμα	Όλες οι από του στόματος μορφές + αλοιφές + ενέσιμα διαλύματα + κεντριά μελισσών + υπόθετα.	Κατάποση των από του στόματος μορφών μετά από τουλάχιστον 4-5 λεπτά μάζησης ή/και ρουφήγματος, διέγερση των σημείων βελονισμού με αλοιφές, ενέσεις ή/και (μικρο) κεντριά μελισσών +/- χρήση υπόθετων ή αλοιφών σε περιπτώσεις αιμορροΐδων.
Πεπτικό σύστημα	Όλες οι από του στόματος μορφές, με χρήση ανάλογη της απόστασης από το «στόχο» + ενέσιμα διαλύματα + υπόθετα δηλητηρίου μελισσών.	Υγρά ή φρέσκα «κοκτέιλ» για θεραπεία του στόματος, του οισοφάγου, του στομαχίου και του λεπτού εντέρου: κάψουλες, στερεά κομμάτια πρόπολης και υπόθετα για το παχύ έντερο, + διέγερση των σημείων βελονισμού σύμφωνα με τη θέση των προσβεβλημένων οργάνων.
Αναπνευστικό σύστημα	Διαλύματα για εισπνοές + κρέμες/ αλοιφές + καταπλάσματα + ενέσιμα διαλύματα + τσίχλα με πρόπολη + από του στόματος μορφές, κυρίως εκχυλίσμα βουτύρου - πρόπολης σε περιπτώσεις φυματώσεως.	Εισπνοή μέσω της μύτης: διέγερση της μύτης, του στήθους και της πλάτης (μεταξύ της μιας ωμοπλάτης και της άλλης) με αλοιφές ή/και ενέσιμα διαλύματα δηλητηρίου μελισσών + καταπίνοντας τις από του στόματος μορφές.
Ουρογεννητικό σύστημα	Για γυναίκες: υπόθετα + κολπικά υπόθετα + κρέμες και αλοιφές + κολπικά διαλύματα με πρόπολη ή/και βασιλικό πολτό + ενέσιμα διαλύματα + από του στόματος μορφές, ειδικά εκχυλίσματα πρόπολης + φρεσκοκατεψυγμένο βασιλικό πολτό. Για άντρες: Υπόθετα + κρέμες και αλοιφές + ενέσιμα διαλύματα + από του στόματος μορφές, ειδικά εκχυλίσματα πρόπολης + παρασκευάσματα και προϊόντα γύρης.	Τοπική χρήση των υπόθετων (ενδο -πρωκτικά) + τοπική διέγερση των σημείων βελονισμού με κρέμες ή/και αλοιφές + διαλύματα που χρησιμοποιούνται από τις γυναίκες ενδοκοιλιακά. Κατάποση των από του στόματος μορφών.
Οστεοαρθρικό και μυϊκό σύστημα	Αλοιφές δηλητηρίου μελισσών και πρόπολης + ενέσιμο δηλητήριο μελισσών + κεντριά μελισσών + από του στόματος μορφές + θερμά/κρύα καταπλάσματα πρόπολης – κεριού μελισσών.	Τοπική διέγερση των προσβεβλημένων ιστών και των σημείων βελονισμού περιλαμβανομένου του μικρο- βελονισμού + ήπια «έγχυση» των αλοιφών δηλητηρίου μελισσών και πρόπολης μέσω των συγκεκριμένων μεθόδων για τη φυσιοθεραπεία (όπως η ήλεκτρο - και η rhotophoresis) + εφαρμογή των καταπλάσμάτων ανάλογα με τα τοπικά σημεία και τα συμπτώματα + κατάποση των από του στόματος μορφών, ειδικά των εκχυλισμάτων πρόπολης.
Δέρμα	Ακατέργαστα, φρεσκοσυλλεχθέντα μέλι, πρόπολη, βασιλικό πολτό και γύρη σε διάφορα εκχυλίσματα και κοκτέιλ + αλοιφές και κρέμες + από του στόματος μορφές + (μικρο) κεντριά μελισσών + σαμπουάν, σαπουνία και λουσινόν με προϊόντα μελισσών ανάλογα με τον τύπο δέρματος ή/και την ασθένεια που έχετε.	Τοπική εφαρμογή ανάλογα με τα συμπτώματα και τα σημεία της προσβεβλημένης περιοχής. Φαρμακευτικό μέλι για τις βαθιές πληγές και Βάμμα πρόπολης για τα επιφανειακά δερματικά και επιδερμικά τραύματα.

Ποιες είναι συνήθως οι καλύτερες δόσεις;

Εκείνες που ανακουφίζουν και κατά συνέπεια βελτιώνουν άμεσα ή μακροπρόθεσμα την υγεία, τη δύναμη και την ομορφιά μας. Συνιστάται πάντα (εκτός από τα έκτακτα περιστατικά, όπως τα εγκαύματα παντός τύπου) να χρησιμοποιηθούν τα προϊόντα μελισσών αρχικά σε πολύ μικρές δόσεις (ώστε να εξετασθεί το ενδεχόμενο πιθανής αλλεργίας ή δυσανεξίας), από το να γίνει βαθμιαία αύξηση έως ότου εμφανιστεί σαφής βελτίωση (βλ. τη σχέση χρόνου/ποσότητας).

Ποια είναι τα καλύτερα φαρμακολογικά παρασκευάσματα ή/και προϊόντα για εμένα;

Εκείνα που φθάνουν γρηγορότερα και σε αρκετή ποσότητα στους προσβεβλημένους ιστούς, στα όργανα ή στα συστήματα του σώματός σας. Να ρωτάτε πάντα το γιατρό και το φαρμακοποιό σας για το ποιες είναι οι καλύτερες μορφές. Χρησιμοποιείστε επίσης, ως οδηγό, τον παραπάνω πίνακα.

Ποιος είναι ο καλύτερος τρόπος χορήγησης των προϊόντων των μελισσών για την υγεία, τη δύναμη και την ομορφιά μου;

Το ιδανικό είναι να χορηγηθούν όσο το δυνατόν περισσότερες από τις φαρμακολογικές μορφές (βλ. ανωτέρω), για να είστε βέβαιοι ότι θα φθάσετε στην προσβεβλημένη περιοχή με αρκετές θεραπευτικές ουσίες, οξυγόνο και ενεργές θεραπευτικές ενώσεις.

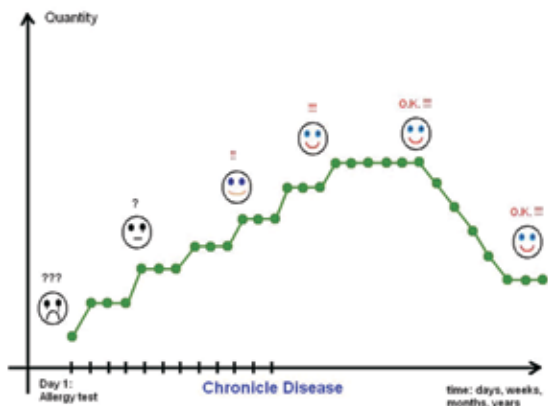
Ποιες είναι οι καλύτερες δόσεις και οι μέθοδοι χορήγησης για τα παιδιά και τους ηλικιωμένους;

Για παιδιά κάτω των 3 ετών είναι το 1/4 της δόσης ενός ενήλικου. Για παιδιά από 3 έως 8 έτη είναι καλύτερο να χρησιμοποιηθεί το 1/3 της δόσης ενός ενήλικα και για παιδιά από 8 έως 12 έτη, χρησιμοποιήστε το μισό (1/2) της δόσης ενός ενήλικα.

Ποια είναι η καλύτερη σχέση χρόνου/ποσότητας για εμένα όταν χρησιμοποιώ τα προϊόντα των μελισσών για την υγεία μου; Για πόσο και σε τι ποσότητα θα πάρω τα προϊόντα αυτά;

Για τις ασθένειες που έχουν λιγότερα συμπτώματα από ότι συνήθως (όπως οι ασθένειες του αίματος ή τους καρκίνους στα αρχικά στάδια) το επίπεδο του «χαμόγελου» μπορεί να ληφθεί μέσω συγκεκριμένης εργαστηριακής ανάλυσης.

Μετά από την πλήρη θεραπεία/τη βελτίωση μπορούν να γίνουν μικρές διακοπές, σύμφωνα



με τη συμβουλή του γιατρού.

Υπάρχουν κάποιες δυσμενείς αντιδράσεις όταν παίρνω τα προϊόντα μελισσών μαζί με άλλες θεραπείες ή όταν ακολουθώ μελισσοθεραπεία ταυτόχρονα με άλλες μεθόδους θεραπείας;

Συνήθως όχι, αλλά σε μερικές περιπτώσεις η χρήση της θεραπείας με δηλητήριο μελισσών είναι περιορισμένη για όσους λαμβάνουν φάρμακα για την καρδιά. Επίσης, οι ασθενείς με ρευματισμούς και πολλαπλή σκλήρυνση ενθαρρύνονται συνήθως να απέχουν από τη λήψη αντιφλεγμονωδών φαρμάκων με στεροειδή ή όχι, κατά τη διάρκεια της θεραπείας με δηλητήριο μελισσών. Στις περιπτώσεις που ο γιατρός σας όρισε υποχρεωτικά μερικά φάρμακα, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τα «ήπια» προϊόντα μελισσών όπως το μέλι, τη γύρη μελισσών, το βασιλικό πολτό και την πρόπολη, και μόλις βελτιωθεί η κατάσταση, με τη σύμφωνη γνώμη του γιατρού σας, μπορείτε να αρχίσετε και τη θεραπεία με δηλητήριο μελισσών.

Ποιοι μπορούν να ασκήσουν τη θεραπεία με δηλητήριο μελισσών;

Μόνο οι εξουσιοδοτημένοι ιατροί (MD) και οι φυσικοθεραπευτές γιατροί (HP) μπορούν να εκχύσουν τα διάφορα εκχυλίσματα των προϊόντων των μελισσών ή/και το δηλητήριο μελισσών σε μορφή διαλύματος.

Όμως, οποιοσδήποτε μπορεί να χρησιμοποιήσει αλοιφές με δηλητήριο μελισσών και πρόπολη, αλλά χρειάζεται να ακολουθούνται οι οδηγίες χρήσης.

Πώς μπορούμε να βελτιώσουμε την αποτελεσματικότητα των προϊόντων των μελισσών μέσω άλλων συνταγών ή/και μεθόδων θεραπείας; Η διατροφή και ο τρόπος ζωής μου έχουν σημαντικό ρόλο στην Μελισσοθεραπεία;

Πρέπει να χρησιμοποιείται οποιαδήποτε άλλη μέθοδος ή θεραπεία που μπορεί να βελτιώσει την απορρόφηση των θεραπευτικών ουσιών που σχετίζονται με τα προϊόντα των μελισσών ή/και των ενεργών ενώσεων.

Επίσης, πρέπει να χρησιμοποιείται οποιαδήποτε άλλη μέθοδος θεραπείας που αποτοξινώνει το σώμα, το μυαλό και το πνεύμα.

Μόλις φθάσουν οι απαραίτητες θεραπευτικές ουσίες, το ύδωρ και το οξυγόνο στην προσβεβλημένη περιοχή σε τέλεια ποσότητα και ποιότητα, πρέπει να αρχίσει η αναγέννηση/ βελτίωσή της. Σε αυτήν την φάση, μια πολύ καλή τοπική ή γενική χαλάρωση του συστήματος (ύπνος) μπορεί να κάνει θαύματα. Μάθετε και χρησιμοποιήστε οποιαδήποτε τεχνική χαλάρωσης, γιόγκα, Tai ji Quan που σας συνιστά ο ψυχοθεραπευτής σας προκειμένου να έχετε γρηγορότερα τα επιθυμητά αποτελέσματα.

Όλα τα ζωντανά κύτταρα του σώματός μας χρειάζονται εκτός από τις θεραπευτικές ουσίες, το ύδωρ και το οξυγόνο, ένα αρκετά θερμό περιβάλλον· έτσι μάθετε να χρησιμοποιείτε καθημερινά τεχνικές μασάζ και σωματικής αγωγής (γυμναστική).

Η υγεία μας εξαρτάται 50% από τη διατροφής μας, 40% από τον τρόπο ζωής μας και μόνο

10% από τις θεραπείες που εφαρμόζουμε, οπότε βεβαιωθείτε ότι έχετε μια πολύ καλή διατροφή, ειδική για τις ανάγκες του σώματός σας και για την κατάστασή σας. Σ' αυτό, θα σας βοηθήσουν παρά πολύ και οι ειδικές συμβουλές του διατροφολόγου σας (ιδανικά εάν ειδικεύεται στην Ayurveda).

Ποιες είναι οι σημαντικότερες αντενδείξεις και τα όρια των προϊόντων των μελισσών;

Οι αλλεργίες (ειδικά η αλλεργία στο δηλητήριο μελισσών), οι δυσανεξίες (ειδικά στο μέλι και τη γύρη) και η υπερβολική (μη-ελεγχόμενη) χρήση του μελιού σε περιπτώσεις διαβήτη τύπου 1.

Εάν η δόση επιλέγεται σωστά και η μέθοδος χορήγησης είναι κατάλληλη, ακόμη και οι άνθρωποι που φυσιολογικά παρουσιάζουν δυσανεξία στη χρήση των προϊόντων των μελισσών μπορούν να τα χρησιμοποιήσουν, αλλά φυσικά ΜΟΝΟ υπό αυστηρό ιατρικό έλεγχο.

Πού μπορώ να βρω πιο ειδικές πληροφορίες;

Ζητήστε τη βοήθεια των μελισσοθεραπευτών που είναι μέλη της πλησιέστερης κοινότητας Μελισσοθεραπείας και θα σας δοθεί!

Βιβλιοπαρουσίαση



Ο ΒΑΣΙΛΙΚΟΣ ΠΟΛΤΟΣ ΤΩΝ ΜΕΛΙΣΣΩΝ

Θανάσης Μπίρας

Ο βασιλικός πολτός των μελισσών «επαναστατικά» διπλοκοιταγμένος. Τόσο από την πλευρά του «χρήστη» (καταναλωτή) του και την αναγκαία και κυρίως σωστή ενημέρωσή του, ώστε να γνωρίζει τι «παίρνει», όσον ακόμη, και του παραγωγού του, όπου μέσα από την παρουσίαση – ανάπτυξη μιας νέας «ανατρεπτικής» μεθόδου, ανοίγεται ένας μοναδικός πλέον «μονόδρομος» οικονομοτεχνικά ασύλληπτα πρωτοποριακός και σε σχέση με τις ισχύουσες και καθιερωμένες διεθνώς, ασύγκριτα πρωτότυπος και πρακτικός.

Μια μέθοδος που και θα συζητηθεί πολύ, αλλά κυρίως και πολύ σύντομα θα καθιερωθεί παγκοσμίως!

Πληροφορίες: τηλ. 210 9702647.

meli
terra

λιακάδα spread μελιού με σπόρους & ξηρούς καρπούς

δημιουργήσαμε την ιδανική βάση του πρωϊνού!

Η meliterra 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

Batik

Το μπατίκ εδώ και αιώνες θεωρείται τέχνη αλλά και χειροτεχνία. Στην Ιάβα της Ινδονησίας, το μπατίκ είναι μέρος μιας αρχαίας παράδοσης, και μερικά από τα πιο εκλεκτά μπατίκ στον κόσμο φτιάχνονται ακόμα εκεί. Το σύγχρονο μπατίκ, οφείλοντας πολλά στο παρελθόν, είναι εμφανώς διαφορετικό από το παραδοσιακό και επίσημο στυλ. Για παράδειγμα, στο σύγχρονο μπατίκ, ο καλλιτέχνης μπορεί να χρησιμοποιήσει τη χαρακτηριστική για την αφαίρεση βαφής, stencils, διαφορετικά εργαλεία για κέρωμα και βαφή, συνταγές κεριών με διαφορετική ανθεκτικότητα και να δουλέψει με το μετάξι, το βαμβάκι, το μαλλί, το δέρμα, το χαρτί ή ακόμα με το ξύλο και τα κεραμικά. Το μπατίκ είναι ιστορικά από τις πιο εκφραστικές και εξευγενισμένες μεθόδους που ακόμα διατηρείται. Η διευρυμένη σειρά τεχνικών προσφέρει στον καλλιτέχνη την ευκαιρία να ερευνήσει μια μοναδική διαδικασία με έναν εύκαμπτο και συναρπαστικό τρόπο...

Διαδικασία

Το λειωμένο κερι (στην Ιάβα ονομάζεται *malam*) εφαρμόζεται στο ύφασμα πριν βυθιστεί στη χρωστική ουσία. Είναι κοινό για τους ανθρώπους που ασχολούνται με αυτή την τεχνική, να χρησιμοποιούν ένα μίγμα κεριού μελισσών και κεριού παραφίνης.

Το κερι της μέλισσας θα μείνει στο ύφασμα και το κερι παραφίνης θα επιτρέψει το σπάσιμο, το οποίο είναι ένα χαρακτηριστικό του μπατίκ. Όπου έχει εμποτιστεί το κερι στο ύφασμα, η χρωστική ουσία δεν θα το διαπεράσει. Μερικές

φορές διάφορα χρώματα χρησιμοποιούνται, με μια σειρά από βήματα βαφής, ξήρασης και κηρώματος.

Οι λεπτές γραμμές κεριών γίνονται με μια *λοξή* βελόνα ή ένα *tjanting*, ένα ξύλινο με λαβή ερ-



γαλίο με ένα μικροσκοπικό μεταλλικό φλιτζάνι που έχει μικρά στόμια, από τα οποία το κερι ρέει. Άλλες μέθοδοι εφαρμογής του κεριού μέσα στο ύφασμα είναι η έγχυση του υγρού κεριού (χρωματίζοντας το κερι με μια βούρτσα και απλώνουμε το καυτό κερι ώστε να φράξουμε τα ξύλινα ή τα μεταλλικά καλούπια κάνοντας σχέδια στο ύφασμα).

Μετά από την τελευταία βαφή, το ύφασμα απλώνεται για να στεγνώσει. Κατόπιν βυθίζεται σε έναν διαλυτικό για να διαλυθεί το κερι, ή

σιδερώνεται μεταξύ πετσετών, χαρτιών ή εφημερίδων ώστε να απορροφήσει το κερι και να αποκαλυφθούν τα βαθιά πλούσια χρώματα και οι λεπτές ζάρρες που δίνουν στο μπατίκ το χαρακτήρα του. Αυτή η παραδοσιακή μέθοδος



κατασκευής μπατίκ καλείται *Μπατίκ Tulis*.

Η εφεύρεση των χάλκινων καλούπιών ή *cap* που ανέπτυξαν οι κάτοικοι της Ιάβας έκανε την επανάσταση στην παραγωγή μπατίκ. Κατάφεραν να παράγουν υψηλής ποιότητας και περίπλοκα σχέδια πολύ γρηγορότερα από κάποιον που θα μπορούσε ενδεχομένως να το κάνει με την ζωγραφική. Αυτή η μέθοδος φραγμού του χαλκού με εφαρμοσμένο λειωμένο κερι ονομάζεται *Μπατίκ Cap*.

Το ινδονησιακό μπατίκ που χρησιμοποιείται κυρίως για ρούχα έχει κανονικά ένα περίπλοκο σχέδιο. Οι πιο παλιοί, φορούν κυρίως τα φυσικά χρώματα ενώ οι σύγχρονοι έχουν περισσότερη ποικιλία χρωμάτων. Κάποια μπατίκ μπορεί να είναι μυστηριακά, αλλά πολύ σπάνια χρησιμοποιούνται για ρούχα. Μερικά μπορούν να φέρουν απεικονίσεις ζώων και ανθρώπων.

Επιμέλεια: Ηλίας Παρασκευόπουλος

Πρόπολη και καρκίνος

Dr Domerego Roch,

Βιολόγος, αντιπρόεδρος της Arimondia
Apitherapy standing committee

Χειρουργείο, χημειοθεραπεία, ραδιοθεραπεία... Η αλλοπαθητική ιατρική εξυμνεί συνεχώς την αρχή της συμπληρωματικότητας στις θεραπείες για τον καρκίνο, των οποίων τα συνδυασμένα αποτελέσματα ωφελούν σε σημαντικό βαθμό τους ασθενείς. Μέσα στα πλαίσια αυτής της αξιόπαινης προσπάθειας να βελτιωθούν και να επιταχυνθούν οι διαδικασίες της θεραπείας, ήρθε ίσως η στιγμή να στραφεί το ενδιαφέρον μας προς ένα άλλο είδος συμπληρωματικότητας, αυτό της πράσινης ιατρικής.

Σε πολλές χώρες, οι αντικαρκινικές ιδιότητες της πρόπολης είναι αντικείμενο πολυάριθμων επιστημονικών μελετών και οι οποίες έχουν σε μεγάλο βαθμό αποδειχθεί. Η απόδειξη αυτών έγκειται στη λογική, στην ακρίβεια και σε επιχειρήματα.

Σήμερα, είναι γνωστός ο ακριβής τρόπος με τον οποίο είναι δυνατό να χρησιμοποιηθεί η φυσική αυτή ουσία για να ενισχύσει αποτελεσματικά την αντιμετώπιση διάφορων μορφών καρκίνου. Εκκυλίσματα πρόπολης, επανασυμπυκνωμένα σε συνδυασμένα ενεργά συστατικά, καθιστούν την πρόπολη απαραίτητο συμπλήρωμα στις θεραπείες του καρκίνου.

Οι παραπάνω συνδυασμοί καταπολεμούν την ανάπτυξη των καρκινικών κυττάρων με διάφορους μηχανισμούς:

1. Αντιοξειδωτική δράση: Η οξείδωση των κυττάρων είναι μία από τις πιο συχνές αιτίες καρκίνου. Τα φλαβονοειδή και άλλα συστατικά της πράσινης πρόπολης έχουν σε μεγάλο βαθμό αντιοξειδωτική δράση (*Popeskovic, et al, 1980*). Έχει αποδειχθεί η ικανότητά τους να αιχμαλωτίζουν τα αντιδραστικά είδη οξυγόνου και να προστατεύουν από την οξείδωση τα λιπίδια της μεμβράνης και τη βιταμίνη C.

Μία μελέτη για την αντιοξειδωτική δράση της πρόπολης αποδεικνύει ότι το αποτέλεσμα αυτό οφείλεται σε δύο από τα συστατικά της, κυρίως στο φαινολικό εστέρα του καφεϊκού οξέος και τη γαλαγγίνη. Το εκκύλισμα πρόπολης παρουσιάζει την ιδιότητα της αιχμαλώτισης των ελεύθερων ριζών (scavenging effect) αναλογική προς τη δόση, της σημαντικής αναστολής της δραστηριότητας της ξανθοξειδάσης καθώς και

τη δυνατότητα αποτροπής της οξείδωσης των λιπιδίων. Πρέπει να σημειωθεί ότι το εκκύλισμα πρόπολης με τον καφεϊκό όξινο φαινολικό εστέρα είναι πιο ενεργό από ότι το εκκύλισμα χωρίς τον καφεϊκό όξινο φαινολικό εστέρα. Το τελευταίο αυτό, χρησιμοποιημένο απομονωμένο, παρουσιάζει ισχυρή αντιοξειδωτική δράση, η οποία είναι πιο ισχυρή από εκείνης της γαλαγγίνης. Τα πειράματα απέδειξαν ότι ο καφεϊκός όξινος φαινολικός εστέρας συμβάλλει σημαντικά στην αντιοξειδωτική δράση της πρόπολης. (*A. Rouso. 2002*).



2. Άμεση αντικαρκινική δράση: Το αιθυλικό εκκύλισμα της πράσινης πρόπολη έδειξε *in vitro* ότι μετατρέπει τα καρκινικά ανθρώπινα κύτταρα του ήπατος και των ωοθηκών, αναστέλλοντας κατά τον τρόπο αυτόν την ανάπτυξή τους (*Matsuno, 1992*). Η κυτταροτοξική αυτή επίδραση οφείλεται στις ουσίες της πρόπολης: κερκετίνη, καφεϊκό οξύ και διτερπένια τύπου κλεροδανίου. Η τελευταία ουσία παρουσιάζει ενισχυμένη τοξικότητα έναντι των κυττάρων που είναι υπεύθυνα για τη δημιουργία όγκων. Επίσης, άλλες μελέτες *in vitro* κατέληξαν σε κυτταροτοξικά και κυτταροστατικά αποτελέσματα έναντι των καρκινικών κυττάρων των ωοθηκών και του σαρκόματος σε ποντίκια. (*Ross, 1990*). Ο καφεϊκός όξινος φαινολικός εστέρας παρουσιάζει κυτταροτοξική δράση σε ανθρώπινα και ζωικά καρκινικά κύτταρα: καρκίνωμα του μαστού, μελάνωμα, καρκίνος του εντέρου και καρ-

κίνωμα των νεφρών (*Grunberger et al, 1988*).

Η κυτταροτοξική δράση του καφεϊκού όξινου φαινολικού εστέρα έγκκειται σε πολλούς μηχανισμούς (επαγωγή απόπτωσης των αλλοιωμένων κυττάρων, αναστολή του παράγοντα μεταγραφής NF-kB). Πρόσφατα, ανακαλύφθηκε η δράση του στην αποκατάσταση της διακυτταρικής επικοινωνίας δια των χασματοσυνδέσεων (Gap Junctional Intercellular communication / GJIC), παράγοντας που διαδραματίζει σημαντικό ρόλο στον έλεγχο της ομοιόστασης των πολυκυτταρικών οργανισμών και στη ρύθμιση του πολλαπλασιασμού, της διαφοροποίησης και της απόπτωσης των κυττάρων. Η ανεπάρκεια του GJIC παίζει σημαντικό ρόλο κατά την αρχική περίοδο της καρκινογένεσης. Εντούτοις, η παρουσία του είναι στενά συνδεδεμένη με την καταστολή των καρκινικών φαινοτύπων.

Μία άλλη απομονωμένη ουσία της πράσινης πρόπολης, η Anterpipline C, παρουσιάζει in vitro κυτταροτοξική αποτελεσματικότητα έναντι των ανθρώπινων κυττάρων του γαστρικού καρκινώματος, του καρκινώματος των πνευμόνων, καθώς και των καρκινικών κυττάρων του εντέρου, όπως αποδεικνύουν μελέτες σε ποντίκια. (*Kimoto, et al, 1995*).

Γενικότερα, τα μονοτερπένια, και ιδιαίτερα αυτά που βρίσκονται στο βασικό έλαιο της *Melaleuca alternifolia* (α-πινένιο, β-πινένιο) έχουν αντικαρκινική δράση. Αναστέλλουν το μηχανισμό μεταγραφής της μικρής πρωτεΐνης G, αναστέλλοντας έτσι τη μετατροπή και αλλοιώνοντας την έκφραση των γονιδίων.

Μία μελέτη αποδεικνύει τη συμβολή τους στη μείωση των όγκων του μαστού. (*Environmental Health perspectives 105, Supplement 4, June 1997*)

3. Ενίσχυση της ανοσοποιητικής δραστηριότητας: Η πρόπολη μπορεί να ενισχύσει την αντίδραση του ανοσοποιητικού συστήματος σε ποντίκια (*Manolova et al, 1987*). Πρόσφατα, Ιάπωνες ερευνητές απέδειξαν τη σχέση του εκχυλίσματος της πρόπολης με την ενεργοποίηση των μακροφάγων που συνδέονται με τις ανοσοποιητικές λειτουργίες του ανθρώπινου οργανισμού (*Moriyasu, et al, 1993*). Επίσης, η πρόπολη ενεργοποιεί τα κύτταρα που ευθύνονται για την παραγωγή κυτταροκινών. Άλλες μελέτες απέδειξαν ότι η πρόπολη είναι δυνατό να καταστείλει το διπλασιασμό του HIV-1 και να διαμορφώσει in vitro την ανοσοποιητική αντίδραση (*Harish, et al, 1997*).

4. Πιο αποτελεσματική η πρόπολη από ότι

μεμονωμένα τα συστατικά της: Συγκεκριμένα συστατικά, γνωστά για την αντικαρκινική τους δράση και τα οποία περιέχονται στην πρόπολη, αποδείχτηκαν λιγότερο αποτελεσματικά στον έλεγχο της εκδήλωσης μεταστάσεων όταν χορηγούνται μεμονωμένα από ότι όταν δίνονται άμεσα με την πρόπολη σε ποντίκια.

Τα ποντίκια χωρίς θεραπεία εκδήλωσαν κατά μέσο όρο 62 μεταστάσεις. Με ενέσεις καφεϊκού οξέος, ο αριθμός έπεσε σε 43 κατά μέσο όρο, και σε 22 με την πρόπολη. Οι ερευνητές κατέληξαν ότι υπάρχει σε μεγάλο βαθμό συνέργεια ανάμεσα στα διαφορετικά συστατικά και η οποία μεγιστοποιεί τη δράση τους. (Να σημειωθεί ότι αν η αγωγή χορηγηθεί προληπτικά, δηλαδή πριν την εμφάνιση του καρκίνου, τα αποτελέσματα είναι ακόμα πιο θεαματικά.)

5. Η πρόπολη ενισχύει την αποτελεσματικότητα της χημειοθεραπείας: Δύο είδη μελετών έρχονται να ενισχύσουν το παραπάνω συμπέρασμα. Η πρώτη πραγματοποιήθηκε από ομάδα του Ζάγκρεμπ. Αρχικά, η μελέτη, επισημαίνει ότι η πρόπολη αποδείχτηκε πιο αποτελεσματική από ότι ένα προϊόν που συνήθως χρησιμοποιείται στη χημειοθεραπεία, την επιρουμικίνη. Για 62 μεταστάσεις που εκδηλώθηκαν κατά μέσο όρο σε ποντίκια χωρίς χορήγηση θεραπείας, η χημειοθεραπεία πέτυχε να μειώσει τον αριθμό τους σε 28 κατά μέσο όρο, και η πρόπολη σε 15!! Βέβαια, δεν τίθεται το ζήτημα της αντικατάστασης της πρώτης με τη δεύτερη, καθώς στη συνέχεια, οι Κροάτες ερευνητές αποδεικνύουν ότι συνδυάζοντας τη χημειοθεραπεία και την πρόπολη, ο αριθμός των μεταστάσεων πέφτει σε 4!

Μία άλλη έρευνα, προερχόμενη από Ιάπωνες αυτή τη φορά, καταλήγει σε ανάλογο αποτέλεσμα όσον αφορά το μέγεθος των όγκων. Ο συνδυασμός της μιτομυκίνης ή της 5-FU, δύο παραγόντων της θεραπείας του καρκίνου, με την πρόπολη είναι δυνατό να εμποδίσει την ανάπτυξη των όγκων σε περίοδο μόλις τριών εβδομάδων, ενώ η χημειοθεραπεία αυτό που κάνει δεν είναι παρά να την επιβραδύνει.

6. Η πρόπολη βελτιώνει την ποιότητα του αίματος κατά τη διάρκεια της θεραπείας: Οι παρενέργειες της χημειοθεραπείας είναι ευρέως γνωστές. Μεταξύ αυτών, οι επιπτώσεις στην ποιότητα του αίματος, και ιδιαίτερα η μείωση του αριθμού των λευκών και ερυθρών αιμοσφαιρίων θέτει κάποιες φορές σε κίνδυνο τη συνέχιση της θεραπείας. Ή αλλιώς θα λέγαμε ότι είναι μία καταστροφική συνέπεια στις πε-

ρισσότερες των υποθέσεων. Ακόμα και σε αυτήν την περίπτωση, αν συνδυαστεί η πρόπολη και η χημειοθεραπεία, τα αποτελέσματα είναι εντυπωσιακά. Τα λευκά αιμοσφαίρια εξακολουθούν να μειώνονται, μόνο που τώρα ο ρυθμός μείωσης είναι κατά το ήμισυ μικρότερος. Όσον αφορά τα ερυθρά αιμοσφαίρια, ο αριθμός τους επανέρχεται συνήθως στο φυσιολογικό έπειτα από περίοδο 35 ημερών θεραπείας.

Συμπέρασμα:

Συνοπτικά, είναι δυνατό να επιβεβαιωθεί ότι η χρήση της πρόπολης συμβάλλει σημαντικά και είναι αναπόσπαστος παράγοντας της πρόληψης και της θεραπείας του καρκίνου, χωρίς, βέβαια, ποτέ να καταργείται η κλασική ιατρική.

ΑΙΘΕΡΙΟ ΝΕΚΤΑΡ



ΣΤΥΛΙΑΝΟΣ ΠΑΝΕΤΑΣ
ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΟΣ

Κιν.: 6932 577083
Τηλ.: 210 6459779



Επιλεγμένες Βασίλισσες
ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Διαθέτουμε επιλεγμένες βασίλισσες ποιότητας, μελοπαραγωγικές, υγιείς, με ανθεκτικότητα στις ασθένειες, καθώς παραφυάδες, κοφίνια και μελισσοδέματα.

Η πολύχρονη πείρα μας, η εξειδίκευση και ο άριτος εξοπλισμός μας, εγγυώνται υψηλά επίπεδα απόδοσης στην παραγωγή σας.

ΝΙΚΟΣ ΛΥΜΠΕΡΟΠΟΥΛΟΣ
Για παραγγελίες: Τηλ. 27310.27045 & 27824 - Σπάρτη

ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑ Α. ΑΜΑΞΑ

Διαθέτουμε με αξιοπιστία τα αγνά προϊόντα της μέλισσας

- Μέλι ανθέων και ελάτου Βυτίνας
- Βασιλικό ποητό
- Γύρη, πρόπολη και κερι

Αμαξιάς Αντώνης
Νέα Μανολλάδα Ηλείας
τηλ. 2623072848, 6977656285

- ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΑ ΕΦΟΔΙΑ
- ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ
- ΚΥΨΕΛΕΣ
- ΣΥΣΚΕΥΕΣ ΒΑΣΙΛΟΤΡΟΦΙΑΣ
- ΓΥΡΗ - ΣΟΓΙΑ
- ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΑΤΟ ΓΥΡΗΣ
- ΜΕΛΙΣΣΟΤΡΟΦΕΣ
- ΥΛΙΚΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ
- ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΕΣ ΜΕΛΕΤΕΣ



ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΟ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΚΡΗΤΗΣ

Στο Εργαστήριό μας λιώνουμε τις μαύρες κηρήθρες με ατμό στους 150°C χωρίς να κοπούν από τα πλαίσια και παίρνουμε καθαρό κερι αποστειρωμένο



ΚΗΡΗΘΡΕΣ ΑΠΟ ΚΕΡΙ ΜΕΛΙΣΣΑΣ



ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΕΙΕΣ - ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ - ΠΩΛΗΣΗ ΧΟΝΔΡΙΚΗ - ΛΙΑΝΙΚΗ

ΧΑΡΑ ΠΑΝΑΓΙΩΤΑΚΗ - ΓΙΑΝΝΗΣ ΔΕΡΜΙΤΖΑΚΗΣ Ο.Ε.

ΒΕΛΙΣΑΡΙΟΥ 3, (ΕΣΤΑΥΡΩΜΕΝΟΣ) - ΗΡΑΚΛΕΙΟ ΚΡΗΤΗΣ - ΤΗΛ./FAX: 2810 259637, ΚΙΝ: 6936847990, 6932913631

ΜΕΘΟΔΟΙ ΑΠΟΤΡΟΠΗΣ ΤΗΣ ΡΥΠΑΝΣΗΣ ΤΟΥ ΜΕΛΙΟΥ ΜΕ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΑ ΦΑΡΜΑΚΑ

4^ο μέρος: Πόσο απαραίτητη είναι η οριστική απομάκρυνση των ρυπασμένων κηρηθρών από την ανακύκλωση του κεριού

Μιχαήλ Υφαντίδης

Καθηγητής Μελισσοκομίας στη Γεωπονική Σχολή του Α.Π.Θ.
Ομιλία σε σεμινάριο μελισσοκόμων στο Εθνικό Ινστιτούτο Μελισσοκομίας
Άγιος Μάμας, 6-7 Σεπτεμβρίου 2008

9 Πριν από όλα, ο Έλληνας μελισσοκόμος θα πρέπει να γνωρίζει αναφορικά ειδικότερα με την κηροσκορινή (όπως ήδη εδώ και πάνω από δέκα έτη το γνωρίζουν οι μελισσοκόμοι άλλων προοδευμένων χωρών), ότι «*το παραδικλωροβενζόλιο δεν απομακρύνεται από το κερι, όταν λιώνουμε τις παλιές κηρήθρες με οποιοδήποτε τρόπο. Η ουσία αυτή ρυπαίνει τα φύλλα κηρήθρας και ακολούθως διεισδύει στο μέλι. Όταν το μέλι ρυπανθεί μια φορά με παραδικλωροβενζόλιο, θα παραμείνει πλέον ρυπασμένο*» (Wallner 1992). Σε αντίθεση με τον Wallner (1992), οι Θρασυβούλου και Τανανάκη (2004) διαβεβαιώνουν εφησυχάζοντας τον Έλληνα μελισσοκόμο σχετικά με το παραδικλωροβενζόλιο (ΠαΔιΒε) ότι «*Το κερι όταν ξαναχρησιμοποιηθεί δίνει πολύ μικρές ποσότητες PDCB (<10 ppb)...*».

Την ανεπιθύμητη ιδιότητα του ΠαΔιΒε, της μόνιμης δηλαδή ενσωμάτωσής του στο κερι (Wallner 1992, Θρασυβούλου και Τανανάκη 2004) ανεξάρτητα από το αν η συγκεντρώνση της ουσίας αυτής στο κερι μειώνεται (Θρασυβούλου και Τανανάκη 2004) ή παραμένει σταθερή (Wallner 1992), την έχουν ατυχώς και όλες ανεξαιρέτως οι ουσίες, οι οποίες χρησιμοποιούνται όχι για την προστασία των κηρηθρών από τον κηρόσκορο αλλά εναντίον του ακάρεος βαρρόα. Οι ουσίες αυτές είναι το μαλαθείο, το αουοντόλ, το περιζίν, το απιστάν, το μαυρίκ, το τακτικ, το μιτάκ, κ.ά. Όπως και πάλι διαβεβαιώνουν οι Θρασυβούλου και Τανανάκη (2004) «... Κατά το λιώσιμο της παλιάς κηρήθρας τα υπολείμματα (αυτών των ουσιών) μεταφέρονται στα φύλλα κηρήθρας μάλιστα σε **υψηλότερες συγκεντρώσεις** (σχεδόν διπλάσιες)... »

Ανεξάρτητα επίσης από την πιο πάνω προφανή **αντιφατικότητα** των επιστημονικών απόψεων, για το ποιες τοξικές ουσίες λιγοστεύουν και ποιες αυξάνονται στο κερι που προέρχεται από παλιές κηρήθρες, ο Έλληνας μελισσοκόμος σίγουρα **εφησυχάζει**, όταν του παρέχεται η διαβεβαίωση ότι οι «*πολύ μικρές ποσότητες PDCB (<10pp), ... είναι ανεκτές (!; στη συμβατική μελισσοκομία (Θρασυβούλου και Τανανάκη 2004). Εδώ, βεβαιώς και*» οφείλαν οι αρθρογράφοι να είναι πιο κατατοπιστικοί και να ενημερώσουν τους αναγνώστες της Μελισσοκομικής Επιθεώρησης, αν με τον όρο «*συμβατική μελισσοκομία*» εννοούν μόνον την ελληνική ή αντίθετα και την απανταχού μελισσοκομία και επίσης οφείλαν να διευκρινίσουν από πότε και με ποια συγκεκριμένη νομική πράξη (τίνος κράτους, της Ελλάδας, της Ε.Ε κ.λπ.) «... *έγιαν ανεκτές*» οι συγκεντρώσεις αυτές του PDCB (ΠαΔιΒε) στο μέλι.

Πάντως ακόμη και με αυτές τις αδιευκρίνιστες διαβεβαιώσεις ο Έλληνας μελισσοκόμος, μάλλον δεν έχει καμιά επιφύλαξη, να αγοράζει φύλλα κηρήθρας από την ελληνική αγορά (προκειμένου να αντικαταστήσει τις παλιές δικές του κηρήθρες), αδιαφορώντας για το αν αυτά τα φύλλα προέρχονται ή όχι από παλιές κηρήθρες με επιβάρυνση από ΠαΔιΒε. Χωρίς καμία αμφιβολία ο Έλληνας μελισσοκόμος έχοντας πια ανακουφιστεί με την ανεκτικότητα του ελληνικού κράτους για τα 10 ppb PDCB στο μέλι βλέπει ή ακούει μάλλον με θυμηδία τα περι χρησιμοποίησης του Φο.Με.Θ. για την ριζική απαλλαγή των κηρηθρών και κατ' επέκταση του μελιού του από το ΠαΔιΒε αλλά και από τα άλλα συνθετικά ακαρεοκτόνα φάρμακα.

Ο Έλληνας μελισσοκόμος ενδεχομένως να εφησυχάζει προς το παρόν και επειδή ο ίδιος ασμένως αποδέχεται την κατά την προσωπική μου άποψη καινοφανή αντίληψη, ότι δηλαδή *άλλο η «νομιμότητα» και άλλο η «επικινδυνότητα»* (Θραουβούλου 2005) μιας ουσίας - κατάλοιπο στα τρόφιμα. Προσωπικά θεωρώ ότι η **«νομιμότητα»** (ως έννοια και ως εφαρμογή) έχει «επινοηθεί» στις ευνομούμενες χώρες ακριβώς για να εμπλουτίσει τη φαρέτρα της κοινωνίας προκειμένου να αντιμετωπισθεί η **«επικινδυνότητα»**, είτε αυτή προέρχεται γενικότερα από εγκληματικές πράξεις είτε απλώς από τρόφιμα με καρκινογόνες, τοξικές κ.ο.κ. ουσίες. Αυτό, παρ' όλων ότι είναι αυτονόητο και αυταπόδεικτο, επισημαίνεται με ενάργεια μέσα **και** στον υπ' αριθ. 396/2005 Κανονισμό του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 23^{ης} Φεβρουαρίου του 2005: Η εφαρμογή των όσων διαλαμβάνονται στο κείμενο αυτό αποσκοπεί **«στην προστασία της δημόσιας υγείας»**. Και για όσους ενδεχομένως αυτό εξακολουθεί να μην είναι αρκετά σαφές, θα χρειαστεί μάλλον να διευκρινίσουμε, ότι η προστασία της δημόσιας υγείας συντελείται μέσω της **νομιμότητας** (διάφοροι Κανονισμοί της Ε.Ε.) εξαιτίας ακριβώς της **επικινδυνότητας** συγκεκριμένων ουσιών στα τρόφιμα και βεβαίως και στο μέλι. Ωστε, **προσβάλλει μάλλον την κοινή λογική** ο ισχυρισμός ότι *«άλλο η νομιμότητα και άλλο η επικινδυνότητα»* και σίγουρα εγγείρει ερωτηματικά η απερίφραστη δημοσίως επίκλησή του.

Τόσος όμως οι πιο πολλοί Έλληνες μελισσοκόμοι και πιο παντός οι Έλληνες καταναλωτές(!) (οι τελευταίοι μάλλον στο σύνολό τους) να μη γνωρίζουν, ότι το ΠαΔιΒε εντάσσεται στις ουσίες με **«σαφείς ενδείξεις καρκινογένεσης»** (=clear evidence of carcinogenesis) σε ποντίκια, σύμφωνα με μια από τις πιο αξιόπιστες πηγές στον κόσμο, που είναι το Υπουργείο των Η.Π.Α για την Υγεία και τις Υπηρεσίες του Πολίτη (DHHS 1987). Την ίδια πηγή και επιπλέον τα επίσης διεθνώς αναγνωρισμένα ερευνητικά κέντρα α) το Διεθνές Γραφείο για την Έρευνα του Καρκίνου (IARC) και β) το Γραφείο Προστασίας Περιβάλλοντος (EPA) επικαλείται για την καρκινογόνο δράση του ΠαΔιΒε σχετικά πρόσφατα και η Τανανάκη (2004). Λόγω λοιπόν της καρκινογόνου ιδιότητάς του το ΠαΔιΒε δεν εγκρίνεται για κτηνιατρική χρήση στην Ε.Ε. εδώ και δεκαέξι ολόκληρα χρόνια. Καρκινογόνες (και όχι μόνον) ουσίες υπάγονται στο παράρτημα (Annex) IV του υπ' αριθ.

2377/90 Κανονισμού της Ε.Ο.Κ και για αυτές προβλέπεται **να μην ορίζονται «ανώτερα επιτρεπτά όρια» καταλοίπων (MRL !!!)** (βλ. και Θραουβούλου 2005). Απλώς τέτοιες ουσίες αποσύρονται από την ευρωπαϊκή αγορά.

Παρόλα αυτά η ελληνική Πολιτεία μέσω του ΕΦΕΤ συγκρότησε επιστημονική επιτροπή, η οποία επιφορτίστηκε να γνωμοδοτήσει για τη θεσμοθέτηση αποδεκτών ορίων της ουσίας 1,4,παραδιχλωροβενζόλιο. Προφανώς(;) στην εισήγηση αυτής της επιτροπής θα πρέπει να στηρίχθηκε η θεσμοθέτηση των 10 ppb ως MRL για το μέλι στη χώρα μας. Μήπως κάπως έτσι, δηλαδή μέσω της νομιμότητας καθιερώθηκε το παραδιχλωροβενζόλιο στη *«συμβατική μελισσοκομία»* ως μη επικίνδυνο για τον Έλληνα καταναλωτή; Μήπως λοιπόν ο Έλληνας καταναλωτής καταναλίσκει μέλι με MRL (!) του ΠαΒιΔε... *«νόμιμα και με την άδεια της αστυνομίας»;* (η ανευθυνότητα της συλλογικότητας;!)

Αν έτσι έχουν τα πράγματα, τότε η αυθαιρέτη αυτή «ρύθμιση» του ελληνικού κράτους είναι κυριολεκτικά και μεταφορικά μόνον για **«σωτερική κατανάλωση»**, διότι απλώς δεν μπορεί να υπερσχύει του κανονισμού της Ε.Ε. Δεν μπορεί δηλαδή το ελληνικό μέλι με κατάλοιπα ΠαΔιΒε (έστω και κάτω από 10ppb) να νομιμοποιηθεί στην ευρωπαϊκή αγορά. Οι «κουτόφραγκοι» δεν τρώνε «κουτόμελο». Αλλιώς δεν θα είχαν ήδη προ 14ετίας αποσύρει τη ναφθαλίνη και την κηροσοκρίνη από την αγορά της Ευρώπης. Τα φορτία τέτοιου μελιού μάλλον θα επιστρέφονται στους Έλληνες εμπόρους και διακινητές μελιού από τις Βρυξέλες, εάν σε αυτά εντοπίζονται κατάλοιπα του ΠαΔιΒε, ως **επικίνδυνα** για τη δημόσια υγεία και επομένως ως **μη νόμιμα**. Και έπειτα θα μας φταίνε οι «συκοφάντες» του ελληνικού μελιού, *«τα συμφέροντα των εταιρειών..»* (Θραουβούλου 2005), τα Μ.Μ.Ε κ.ο.κ. Θα φταίνε δηλαδή όλοι οι άλλοι εκτός από το μεγαλύτερο μέρος της ελληνικής επιστημονικής κοινότητας, που με αδικαιολόγητη καθυστέρηση δέκα περίπου ετών ανακάλυψε με πειράματα (Θραουβούλου 2004a, Τανανάκη 2004) το προφανές, ότι δηλαδή δεν ήταν δυνατόν παρά να υπάρχει και στο ελληνικό μέλι το καρκινογόνο παραδιχλωροβενζόλιο και όσες άλλες παρεμφερείς συνθετικές ουσίες χρησιμοποιούνται εναντίον του κηρόσκορου (όπως π.χ. η ναφθαλίνη). Επαναλαμβάνεται εδώ ότι πριν από 14 συναπτά έτη είναι δημοσιευμένη σχετική **πρωτότυπη** εργασία - ορόσημο του Wallner (1992) για το ότι το ΠαΔιΒε ρυπαίνει ανεπανόρθωτα το κερί και

ένδεκα επίσης συναπτά έτη (*Υφαντίδης 1995*) από τότε που η πληροφορία αυτή βρίσκεται στη διάθεση του κάθε ενδιαφερόμενου Έλληνα μελισσοκόμου (επιστήμονα ή πρακτικού).

Και ο μεν μελισσοκομικός κόσμος (επαγγελματίες ερασιτέχνες παραγωγοί, συσκευαστές και διακινητές μελιού) μπορεί να νοιώθει μια προσωρινή ανακούφιση έως και «ευγνωμοσύνη», αφού «νόμιμα» πλέον μπορεί να διακινεί το ρυπασμένο με ΠαΒιΔε μέλι του στο εσωτερικό της χώρας, χάρη στο «επίτευγμα» των διάφορων συλλογικών οργάνων της ελληνικής πολιτείας το τεράστιο όμως **ηθικό θέμα**, του να προσφέρουμε στο Έλληνα καταναλωτή μέλι με καρκινογόνο ουσία, παραμένει ακέραιο και ο καθένας ας αναλάβει τις προσωπικές του ευθύνες οι οποίες είναι δεδομένες όσο και αυτές επιχειρείται να καλυφθούν κάτω από τον μανδύα της συλλογικότητας (η δημοκρατία της πλειοψηφίας).



Εξάλλου, η αισιόδοξη πρόβλεψη-διαβεβαίωση που έγινε πριν από δύο χρόνια (*Θρασυβούλου και Τανανάκη 2004*), ότι δηλαδή «*οι δυσμενείς εντυπώσεις που δημιουργήθηκαν για την ποιότητα των προϊόντων της μέλισσας από την παρουσία υπολειμμάτων κηροσκορίνης θα περιοριστούν όταν το παραδικλωροβενζόλιο, δεν επαληθεύθηκε κατ' αρχήν για «φετινό» μέλι εκείνης της χρονιάς (2003) αλλά ούτε και της επόμενης (2004) και της μεθεπόμενης (2005). Διότι έως και σήμερα (6 Σεπτέμβρη 2006) δεν υπήρξε κατ' αρχήν η σχετική ενημέρωση μελισσοκόμων αλλά πρωτίστως και των κατα-*

ναλωτών για αποτελέσματα των απαραίτητων αναλύσεων, τουλάχιστον από όσο προσωπικά μπόρεσα να διαπιστώσω από την αναζήτηση της σχετικής πληροφορίας στο περιοδικό της «Μελισσοκομικής Επιθεώρησης». Το μόνο που ανακάλυψα εκεί είναι ο αναφερθείς ήδη πιο πάνω αυθαίρετος καθ' όλα καθορισμός των 10ppb παραδικλωροβενζόλιου ως MRL. Και μόλις έστω και μετά από τρία χρόνια διαβάζει κανείς την κατά τα φαινόμενα παρήγορη(;) ανακοίνωση στο τελευταίο τεύχος του ίδιου περιοδικού (σ. 303), ότι δηλαδή «...στην επιστημονική συνάντηση της Επιστημονικής Εταιρείας Μελισσοκομίας-Σηροτροφίας θα παρουσιαστούν τα πρόσφατα αποτελέσματα από τις αναλύσεις ελληνικών μελιών εσοδείας 2003-2006 σχετικά με τα υπολείματα p-DCB, ναφθαλενίου και διβρωμοαιθανίου.....»

Ασφαλώς και η συζήτηση για την επικινδυνότητα και τα άλλα ηχηρά παρόμοια επικεντρώνεται τα τρία τελευταία χρόνια στο ΠαΔιΒε, επειδή μόνον γι' αυτό δημιουργήθηκε ο σχετικός «σάλος». Αλλά το θέμα των καταλοίπων στο μέλι, όπως είδαμε, αφορά και αρκετές άλλες συνθετικές ουσίες, που χρησιμοποιούνται μέσα στις κυψέλες για την καταπολέμηση της βαρρόα (*Θρασυβούλου και Τανανάκη 2004*), όπως βεβαίως αφορά και τα αντιβιοτικά. Για όλα αυτά επιλέγει και πάλι η ελληνική μελισσοκομική κοινότητα την τακτική του **στρουθοκαμηλισμού**, όπως το έχει πράξει από το 1995 και εντεύθεν (ειδικά με το ΠαΔιΒε) με οδυνηρές και μακροχρόνιες όμως συνέπειες για την μελισσοκομία.

10. Επίλογος

Ως ένας από τους πρώτους διδάξαντες στον Έλληνα μελισσοκόμο τη χρήση του Πα.Βι.Δε στη χώρα μας αναλαμβάνω προσωπικά το μερίδιο της ευθύνη μου έως το 1995. Εάν το ίδιο δεν γίνει κάποτε και από τους άλλους και τους όποιους υπεύθυνους για τη χρήση αυτής της ουσίας έως το 2003, στη χώρα μας τότε είναι πλέον ή βέβαιο ότι η ελληνική μελισσοκομία θα δοκιμαστεί και στο μέλλον από παρόμοιες καταστάσεις. Έτσι γίνεται νομοτελειακά παντού και πάντοτε, όταν δεν αναγνωρίζουμε ο καθένας ευθαρσώς και δημόσια την προσωπική του ευθύνη, όταν δηλαδή δεν διδασκόμαστε από τα δικά μας προσωπικά λάθη, αλλά αντίθετα αναζητούμε σε τρίτους τις αιτίες για τα κακώς κείμενα και τους επιρρίπτουμε τις όποιες ευθύνες.

Αλλά και ο Έλληνας μελισσοκόμος, **τελευταίος** βέβαια από όλους μας, οφείλει από εδώ και πέρα να αναλάβει και αυτός τις δικές του προσωπικές ευθύνες για το δικό του μέλι. Να φροντίσει δηλαδή να παράγει με τα μελίσινα του **μέλι απαλλαγμένο από κατάλοιπα φαρμάκων**, όπως το προτείνει με τα συγκεκριμένα μέτρα της η μη συμβατική μελισσοκομία. Οι εύκολες ζητωκραυγές για το ελληνικό γενικώς μέλι αποδείχθηκαν όχι μόνον αναποτελεσματικές αλλά σε τελική ανάλυση και καταστροφικές για τους Έλληνες μελισσοκόμους. Με τέτοιες συμπεριφορές καλύπτεται τεχνηέντως η ατομική ευθύνη κάτω από τη συλλογική ανευθυνότητα.

Βιβλιογραφία

Akopian L. N., Smimov A. M. Disinfection of apiaris with AFB and infested by wax moths. *Veterinarya Moscow, USSR* 7:28-30. (Apicol. Abstr., 6051 88)

Bindernagel J. 1932. Chalcbrood. *Bee world* 13: 78-80.

Cantwell G. M. & Smith L. J. 1970. Control of the greater wax moth *Galleria mellonella* in honey comb and combhoney. *Am. Bee J.* 100(11):118

Cantwell G. H., Shimanuki H., 1970. The use of heat to control nosema and increase production for the commercial beekeeper. *A. Bee J.* 110:263.

Greatti M & D' Agaro M. 1992 . Control of *Galleria mellonella* and *Achroia grisella* with carbon dioxide. *L' Apicol Mod.* 83(4):123-128

Hansen H. and Brodsgaard, C. J. 1999. American foulbrood: a review of its biology, diagnosis and control. *Bee World* 80(1):5-23.

Micheal, A. S. 1964. Ethylene oxide. A fumigant for control of pests and parasites of the honey bee. *Clean. in Bee Cult*

Shimanuki H. 1967. Ethylene oxide and control of American foulbrood: a progress report. *Am. Bee J.* 107290-291

U.S. Department of health and human services 1987. Toxicology and carcinogenesis studies of 1,4-dichlorobenzene (cas No 106-46-7) in F344/N rats and B6C3F1 mice. Pp.64.

Wallner K. 1992. The residues of P-Dichlorobenzene in Wax and Honey. *Am. Bee J.* 132(8):538-541.

Waltenberger, D. 1984. Erfahrungen mit Bienen aus dem Brutschrank. *Imkerfreund* 36(9):336-637.

Θρασυβούλου Α. 1998. Πρακτική Μελισσοκομία – Προβλήματα αιτίες και λύσεις. Εκδόσεις «Μελισσοκομική Επιθεώρηση» Ν. Παππάς, Μεσημέρι Θεσσαλονίκης. σ. 255.

Θρασυβούλου Α. 2004α. Τα πραγματικά γεγονότα για το θέμα της κηροσκορίνης. «Μελισσοκομική Επιθεώρηση» 18(1):5-6.

Θρασυβούλου Α. 2004β. Γιατί και σε τι θα πρέπει να αναλυθεί ένα δείγμα μελιού. *Μελισσοκομική Επιθεώρηση* 18(6):326-328.

Θρασυβούλου Α. 2005. Υπολείμματα αντιβιοτικά στο μέλι. Νομιμότητα, καταλληλότητα & επικυδυνότητα. *Μελισσοκομική Επιθεώρηση* 19(2):71-75.

Θρασυβούλου Α. και Ταναανάκη Χ. 2004. Μέλι μόνο από καθαρές κηρήθρες το 2004. *Μελισσοκομική Επιθεώρηση* 18(2):73-77

Λιάκος Β. 2006. Αμερικάνικη σηψηγονία. Το μεγάλο πρόβλημα των ημερών μας. «Ήρθε ο καιρός να καθαρίσει η ήρα από το σάρον». *Μελισσοκομική Επιθεώρηση* 20(4):196-199.

Ταναανάκη, Χρ. 2004. Γενικές πληροφορίες για το 1,4-δichloro-benzόλιο. «Μελισσοκομική Επιθεώρηση» 18(1): 44-45.

Υφαντίδης Μ. Δ. 1984. Μελισσοκομία – Επιστήμη και Εφαρμογή. Εκδόσεις Ευαγ. Τσολακόπουλου, Θεσσαλονίκη. σ 577.

Υφαντίδης Μ. Δ. 1995. Παθήσεις του μελισσιού. Ετυπώσεις Δ. Αλπντή, Θεσσαλονίκη, σ. 289.

Υφαντίδης, Μ. Δ. 2000. Ο Φορητός Μελισσοκομικός Θερμοθάλαμος επώασης και εκκόλαψης σφραγισμένου εργατικού γόνου. «Μελισσοκομική Επιθεώρηση» 15(12) :521-524.

Υφαντίδης, Μ. Δ. 2002. Καταπολέμηση της βαρρόα σε τεχνητά. Πρακτικά 1^{ου} Επιστημονικού Συνεδρίου Μελισσοκομίας - Σηροτροφίας:419-427.

Υφαντίδης Μ. Δ. 2003. Καταπολέμηση βαρρόα με την τεχνική των χειμερινών σμαριών. Πρακτικά του 1^{ου} Διεθνούς Συμποσίου για Αποτροπή Καταλοίπων στο Μέλι. 10-11 Οκτωβρίου Celle Germany *www.Arimondia O.R.G.*

Υφαντίδης Μ. Δ. 2005α. Η σύγχρονη μελισσοκομία ως επιστήμη και πράξη. Εκδόσεις «Μελισσοκομική Επιθεώρηση» Ν. Παππά, Μεσημέρι Θεσσαλονίκης.

Υφαντίδης Μ. Δ. 2005β Ο Φο.Με.Θ. ως μέσον αντιμετώπισης του προβλήματος των καταλοίπων του παραδichlorobenzόλιου και λοιπών φαρμάκων στις κηρήθρες. *Μελισσοκομική Επιθεώρηση* 19(3):150-152.

Υφαντίδης Μ. Δ. 2006. Μια νέα τεχνική για τη δημιουργία χειμερινών σμαριών, με στόχο τον περιορισμό της ρύπανσης του μελιού από μελισσοκομικά φάρμακα. 20(2) :77-81

Υφαντίδης Μ. Δ. και Χατζόπουλος Στ. 2005. Περιορισμός της διασποράς μολυσματικών παθήσεων του μελισσιού και αποτροπή εισβολέων στην κυψέλη. «Μελισσοκομική Επιθεώρηση» 19(1):19-22

Χαριζάνης, Π. Χ. 1996. Μέλιση και Μελισσοκομική Τεχνική. Εκδόσεις Γιακούδη-Γαπούλη, Θεσσαλονίκη.

Χαριζάνης Π. και Λαμπρινός Γ. 2005. Ψυκτικοί θάλαμοι για την αντιμετώπιση του κηροσκορού. «Μελισσοκομική Επιθεώρηση» 19(3):160-162.

ΒΙΟΤΕΧΝΙΑ ΚΥΨΕΛΩΝ

Βασίλειος Γεωργίου Παπαιώαννου

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

ΕΙΔΙΚΕΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ:

Πενταράκια, εξαράκια, κυψελίδια διαφόρων ειδών, τροφοδότες ξύλινοι.

ΠΑΗΡΟΦΟΡΙΕΣ:

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

Νηστεία & διατροφή

Η νηστεία αποτελεί μία από τις παραδόσεις του Χριστιανισμού. Επειδή όμως από την νηστεία αυτή αποκλείονται μεγάλες ομάδες τροφών όπως το κρέας, το ψάρι, το αυγό και τα γαλακτοκομικά, όσοι επιθυμούν να την ακολουθήσουν θα πρέπει να γνωρίζουν και τους τρόπους με τους οποίους θα καλύψουν τις ανάγκες τους σε σημαντικά θρεπτικά συστατικά που βρίσκονται σε αυτές τις τροφές. Στην προσπάθεια αυτή, τα προϊόντα της μέλισσας - πλούσια σε θρεπτικά συστατικά και πηγές άμεσα αφομοιώσιμης ενέργειας - ήταν πάντα σύμμαχοι του οργανισμού μας.

Οι τροφές που απαγορεύονται ιδιαίτερα κατά την διάρκεια της νηστείας της Σαρακοστής αποτελούν κύριες πηγές πρωτεΐνης, σιδήρου, ασβεστίου, βιταμίνης D, βιταμίνης B₁₂ και ριβοφλαβίνης. Για το λόγο αυτό συστήνεται να αποφεύγουν την νηστεία τόσο μεγάλης διάρκειας τα άτομα με αυξημένες απαιτήσεις σε

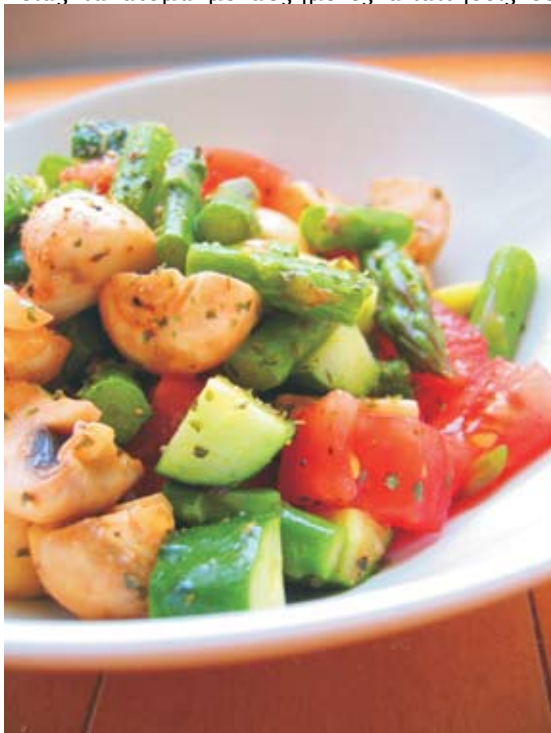
Ευάγγελος Ζουμπανέας, Κλινικός Διαιτολόγος
diatrofi@internet.gr

αυτά τα θρεπτικά συστατικά, όπως είναι τα παιδιά, οι εγκυμονούσες, οι θηλάζουσες και τα άτομα που πάσχουν από αναιμία ή σοβαρή μορφή οστεοπόρωσης.

Ένα μεγάλο ζήτημα κατά τη διάρκεια της νηστείας είναι η επάρκεια σε πρωτεΐνη. Αυτό που δεν γνωρίζουν οι περισσότεροι είναι ότι **η τροφή των μυώνων είναι η πρωτεΐνη όπως επίσης ότι από πρωτεΐνη αποτελούνται όλα τα βασικά δομικά μέρη του σώματός μας.**

Η απλή βιοχημική διεργασία που πρέπει να γνωρίζουμε είναι η εξής: Πρώτα απ' όλα μία οποιαδήποτε πρωτεΐνη αποτελείται από διαφορετικά κάθε φορά αμινοξέα. Φαντασθείτε για παράδειγμα ότι η πρωτεΐνη είναι ένα μεγάλο κομπολόι και οι χάντρες του τα απαραίτητα αμινοξέα που φτιάχνουν - συνθέτουν το κομπολόι - πρωτεΐνη. Τα αμινοξέα που περιέχονται στις πρωτεΐνες των τροφών (και ιδιαίτερα αυτά που ονομάζουμε **απαραίτητα αμινοξέα** διότι ο ανθρώπινος οργανισμός δεν μπορεί να τα συνθέσει από μόνος του) είναι αυτά που χρησιμοποιεί για τις ανάγκες του. Δηλαδή αφού διασπάσει τις πρωτεΐνες των τροφών και απελευθερώσει τα αμινοξέα τότε με αυτά συνθέτει τις δικές του πρωτεΐνες. Στη συνέχεια οι πρωτεΐνες αυτές με τη βοήθεια βιταμινών, μετάλλων και ενζύμων, χρησιμοποιούνται σε διάφορες χημικές διεργασίες, μεταξύ των οποίων η αναπαραγωγή και η θρέψη των μυϊκών ιστών του σώματος. **Όταν παίρνουμε ακριβώς την πρωτεΐνη που χρειαζόμαστε, τότε πετυχαίνουμε τη σωστή θρέψη των ιστών του σώματός μας.** Όταν παίρνουμε λιγότερη, τότε οι ίδιοι οι μύες του σώματος αποσυντίθενται για να καλύψουν τις ανάγκες του. Όταν παίρνουμε περισσότερη, τότε το πλεόνασμα γίνεται λίπος κουράζοντας ταυτόχρονα και τα νεφρά που αποβάλλουν τα άχρηστα συστατικά της πλεονάζουσας πρωτεΐνης.

Οι απαιτήσεις σε **πρωτεΐνη** μπορούν να καλυφθούν σχετικά εύκολα από τις φυτικές πηγές όπως είναι τα όσπρια, οι ξηροί καρποί, το ταχίνι και ο καλβάς που θα πρέπει να καταναλώνονται σε καθημερινή βάση αλλά και τα θα-



λασσινά (σουπιά, καλαμάρι, γαρίδες, χταπόδι κλπ) τα οποία μπορούν να αποτελούν κύριο γεύμα 2-3 φορές την εβδομάδα.

Ο **σίδηρος** είναι το θρεπτικό συστατικό που καλύπτεται δυσκολότερα από τις φυτικές τροφές. Πηγές σιδήρου που θα πρέπει να καταναλώνονται καθημερινά στην νηστεία είναι τα όσπρια και τα εμπλουτισμένα δημητριακά (π.χ. δημητριακά πρωινού) ενώ ιδιαίτερα πλούσια είναι και τα οστρακοειδή. Η κατανάλωση των φυτικών πηγών σιδήρου θα πρέπει να συνοδεύεται και από κατανάλωση πηγών βιταμίνης C (πορτοκάλι, λεμόνι, κουνουπίδι, πιπεριές κλπ) που ευνοούν την απορρόφησή του.

Όσον αφορά το **ασβέστιο** φυτικές πηγές του αποτελούν τα αμύγδαλα, τα πράσινα φυλλώδη λαχανικά, τα αποξηραμένα σύκα, το ταχίνι και τα προϊόντα σόγιας όπως γάλα, τυρί και tofu.

Όσον αφορά την **βιταμίνη B₁₂** αυτή βρίσκεται μόνο σε ζωικές τροφές και επομένως η μοναδική πηγή κατά την νηστεία είναι τα θαλασσινά. Η **ριβοφλαβίνη** μπορεί να καλυφθεί με κατανάλωση ταχινιού, σησαμιού, ηλιόσπορων, αμυγδάλων, αποξηραμένων φρούτων (κυρίως βερίκοκα και δαμάσκηνα) και σόγιας.

Τέλος, για την **βιταμίνη D** φαίνεται να επαρκεί η καθημερινή έκθεση στον ήλιο καθώς η συγκεκριμένη βιταμίνη μπορεί να συντεθεί εφόσον βέβαια υπάρχει και η πρόδρομος μορφή της αποθηκευμένη στο σώμα.

Εφόσον το άτομο που ξεκινάει την νηστεία βρίσκεται ήδη σε καλή θρεπτική κατάσταση (μέσω ισορροπημένης διατροφής τους προηγούμενους μήνες) και εμπεριέχει όσο το δυνατόν μεγαλύτερη ποικιλία τροφών στο διαιτολόγιο του είναι σχεδόν απίθανο να παρουσιάσει κάποια έλλειψη θρεπτικού συστατικού.

ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΟ ΝΗΣΤΙΣΙΜΟ

1^η επιλογή

ΠΡΩΙΝΟ

Ένα μπολ με 2 κουταλιές δημητριακά τύπου bran flakes

2 κουταλιές άψητους ξηρούς καρπούς (π.χ. 10 αμύγδαλα, 3 ολόκληρα καρύδια)

1 κουταλάκι σταφίδες

1 μήλο ή ένα πορτοκάλι

ΠΡΟΓΕΥΜΑ

Ένα φρούτο και

2 μεγάλα κριτσίνια με ηλιόσπορο ή 10 αμύγδαλα και 2 καρύδια

ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ

Σαλάτα (περίπου 2 φλιτζάνια) με 1 κουταλιά της σούπας ελαιόλαδο

Μια μερίδα ρύζι χταπόδι με κοφτό μακαρονάκι (περίπου 1,5 φλιτζάνι)

Και 1 φέτα ψωμί ολικής αλέσεως

ΑΠΟΓΕΥΜΑΤΙΝΟ

Ένα φρούτο και μια μπάρα παστέλι (περ.20gr)

ή 2 μπισκότα τύπου digestive γεμιστά με 1 κουταλάκι spread μελιού με ταχίνι και ξηρούς καρπούς

ΒΡΑΔΙΝΟ

Ένα Κρητικό παξιμάδι με 2 κουταλιές της σούπας νηστίσιμο τυρί

1 μικρή ντομάτα τριμμένη

1 κουταλάκι του γλυκού ελαιόλαδο

5 ελιές και λίγη ρίγανη

2^η επιλογή

ΠΡΩΙΝΟ

1 φρούτο ή 1 ποτήρι φρέσκο χυμό και 1 φρυγανιά με 1 κουταλάκι του γλυκού μέλι και 1½ κουταλάκι τριμμένους ξηρούς καρπούς

1 φρυγανιά με 1 κουταλάκι του γλυκού spread μελιού με ταχίνι και ξηρούς καρπούς

ΠΡΟΓΕΥΜΑ

Ένα φρούτο και 2 κράκερ σικάλεως ή ένα κουλούρι Θεσσαλονίκης

ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ

Μια μερίδα φακές (περίπου 2 φλιτζάνια) ή μια μερίδα φασολάκια ή αγκινάρες με καρότο και πατάτα (περίπου 1,5 φλιτζάνι)

με 10 μέτριες ελιές ή μια κουταλιά ταραμοσαλάτα και μια φέτα ψωμί ολικής αλέσεως

ΑΠΟΓΕΥΜΑΤΙΝΟ

Ένα φρούτο και μια λεπτή φέτα σιμιγδαλένιο χαλβά ή 40 γραμμάρια χαλβά τύπου Μακεδονικό

ΒΡΑΔΙΝΟ

Σαλάτα με ένα φλιτζάνι μαυρομάτικα φασόλια ή λευκά πιάζ, με 5 ελιές και 1 φέτα ψωμί ολικής αλέσεως

ή ρυζοσαλάτα με 2 φλιτζάνια σαλάτα με λάχανο, μαρούλι, καρότο

½ φλιτζάνι βρασμένο ρύζι μπασμάτι με 1 κουταλιά της σούπας ελαιόλαδο

και 2 μέτριες βραστές γαρίδες κομμένες σε μικρά κομμάτια.

ΜΕΛΟΠΙΤΑ ΜΕ ΚΥΔΩΝΙΑ

Από τη **Μαρία Λόη**

ΤΙ ΕΧΟΥΜΕ:

Για την πίτα:

- ½ κιλό** τυρί μυζήθρα ανάλατη θρυμματισμένη
- 300γρ.** κρέμα γάλακτος
- 1** κυδώνι, ξεφλουδισμένο και πολτοποιημένο
- 5** κρόκους αβγών
- 1 φλιτζ.** αμυγδαλόψιχα, ασπρισμένη και τριμμένη
- ½ φλιτζ.** μέλι
- 1** λαδόκολλα

Για τη σάλτσα:

- 1** κυδώνι ξεφλουδισμένο, κομμένο σε κομματάκια
- ½ φλιτζ.** μέλι
- 1 κουταλάκι** μαύρη ζάχαρη
- ½ κουταλάκι** γλυκάνισο, τριμμένο στη μύτη από το κουταλάκι μοσχοκάρυδο

Για το γαρνίρισμα: Κανέλα

ΤΙ ΚΑΝΟΥΜΕ:

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180°C.

Σε ένα μπολ ανακατεύουμε το τυρί με την κρέμα γάλακτος, προσθέτουμε τους κρόκους των αβγών, την αμυγδαλόψιχα, το κυδώνι και το μέλι.

Ανακατεύουμε καλά, ώστε το μείγμα να γίνει ομογενές και στη συνέχεια, το ρίχνουμε σε μια φόρμα στρωμένη με τη λαδόκολλα.

Ψήνουμε στον προθερμασμένο φούρνο για περίπου 50 λεπτά.

Κατόπιν, βγάζουμε τη φόρμα από τον φούρνο, αφήνουμε τη μελόπιτα να κρυώσει λίγο και τη βάζουμε στο ψυγείο για 2-3 ώρες για να παγώσει.

Λίγο πριν βάλουμε τη μελόπιτα από το ψυγείο, ετοιμάζουμε τη σάλτσα. Ρίχνουμε σε ένα αντικολλητικό τηγάνι τη ζάχαρη, το μέλι, ανακατεύουμε ώστε να ενωθούν και προσθέτουμε το κυδώνι και τα μπαχαρικά.

Τα αφήνουμε να βράσουν για περίπου 10 λεπτά, ανακατεύοντας για να μην κολλήσουν και κατεβάζουμε το τηγάνι από τη φωτιά.

Βγάζουμε τη μελόπιτα από το ψυγείο, την κόβουμε σε κομμάτια και σερβίρουμε, περικυλώνοντας με 2-3 κουταλιές από τη σάλτσα και πασπαλίζοντας τα με κανέλα.



ΣΚΟΝΗ ΜΑΣΤΙΧΑΣ ΧΙΟΥ

Στη σειρά mastihashotherapy, κυκλοφορεί το διατροφικό σκεύασμα με σκόνη Μαστίχας Χίου και ινουλίνη, μοναδικός συνδυασμός που συμβάλει στην καλή λειτουργία και την υγιεινή του πεπτικού συστήματος.

Η Μαστίχα Χίου χρησιμοποιείται παραδοσιακά ως μέσο για την ανακούφιση των στομαχικών διαταραχών, ενώ σύγχρονες επιστημονικές μελέτες, που δημοσιεύονται σε διεθνή περιοδικά, επιβεβαιώνουν την ευεργετική συνεισφορά της στην υγιεινή του γαστρεντερικού συστήματος. Άλλες επιστημονικές έρευνες επιβεβαιώνουν ότι το μοναδικό αυτό φυσικό προϊόν παρουσιάζει μια σειρά από ευεργετικές ιδιότητες για τον ανθρώπινο οργανισμό (αντιοξειδωτική, αντιμικροβιακή



και αντιφλεγμονώδη δράση).

Η Ινουλίνη, είναι φυτική ίνα που απομονώνεται από ρίζες ραδικιού και συνεισφέρει αποδεδειγμένα στην ανάπτυξη των ωφέλιμων βακτηρίων του εντέρου (bifidus).

Το προϊόν είναι κατάλληλο και για διαβητικούς.

Θα το βρείτε **ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ** στα φαρμακεία.



Η εταιρεία **KARABINIS MEDICAL** πιστή στο όραμα της παροχής εξειδικευμένης γνώσης στις κατηγορίες ενασχόλησης της και προώθησης προϊόντων «υψηλής ποιότητας» με στόχο την αναβάθμιση της διαδικασίας πρόληψης υγείας, το 2007 έκανε την είσοδο της στην ελληνική αγορά συμπληρωμάτων διατροφής με την ολοκληρωμένη και πιστοποιημένη σειρά της ιταλικής εταιρείας E S I spa.

Η E S I spa κατέχει ηγετική θέση παγκοσμίως ως παραγωγός εταιρεία συμπληρωμάτων διατροφής, δημιουργώντας 1000 επιλεκτικά σημεία πώλησης φυτοθεραπευτικών προϊόντων στο κανάλι του φαρμακείου.

Για μια ζωή...την δική σας!

Αποκλειστικός αντιπρόσωπος για την Ελλάδα:

KARABINIS MEDICAL

Λ.Λαυρίου 151,

Παιανία 190 02

Αθήνα

Τηλ: 210 66.45.751,

Fax: 210 66.46.000.



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

ΤΗΛΕΦΩΝΟ

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ

T. K.

FAX

ΑΦΜ

Τρόπος που επιθυμώ να πληρώσω:

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

ΥΠΟΓΡΑΦΗ

ΤΕΥΧΟΣ 1
ΦΘΙΝΟΠΩΡΟ - ΧΕΙΜΩΝΑΣ 2004-05



Τα προηγούμενα τεύχη του Μελιάματος

ΤΕΥΧΟΣ 2
ΑΝΟΙΞΗ - ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ 2005



ΤΕΥΧΟΣ 3
ΦΘΙΝΟΠΩΡΟ - ΧΕΙΜΩΝΑΣ 2005-06



ΤΕΥΧΟΣ 4
ΑΝΟΙΞΗ - ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ 2006



ΤΕΥΧΟΣ 5
ΦΘΙΝΟΠΩΡΟ - ΧΕΙΜΩΝΑΣ 2006-07



ΤΕΥΧΟΣ 6
ΑΝΟΙΞΗ - ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ 2007



ΤΕΥΧΟΣ 7
ΦΘΙΝΟΠΩΡΟ - ΧΕΙΜΩΝΑΣ 2007-08



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, έλαιο μελιού με μαστίχα και νέα τσίλλα ELMA plus με 15% μαστίχα.

**Αποκλειστικά
στα φαρμακεία**



ΕΛΤΙΜΩΜΕΝΟ
ΑΥΘΗΓΟ ΠΡΟΪΟΝ
ΟΡΓΑΝΟ ΑΠΟΤΟΙΧΩΤΗ
ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥ

ΕΝΩΣΗ
ΜΑΣΤΙΧΟΠΟΡΩΝ ΧΙΟΥ
ΠΡΟΤΕΚΟ ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑΣ
ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ

ασφαλείς συνθήκες εργασίας!

www.kyrka.gr



ΚΥΨΕΛΕΣ
ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΕΣ
ΚΗΡΗΘΕΣ



- ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΕΣ
ΑΝΑΛΥΣΕΙΣ
ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΩΝ
ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ
& ΜΕΛΙΣΣΩΝ



ΖΑΧΑΡΟΖΥΜΑΡΑ
ΜΕΛΙΤΟΞΑΓΩΓΕΙΣ
ΒΑΡΕΛΙΑ - ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΙΔΗ
ΦΑΡΜΑΚΑ



Για ασφάλεια και σωστό χτίσιμο
ΚΗΡΗΘΕΣ απαλλαγμένες
από φάρμακα από 100%
κερί μελισσών.



κύρκα[®] ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΟΣ
ΚΥΚΛΟΣ

ΝΕΑ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ

Ολυμπονικών 69, 15344, Γλυκά Νερά, Αττική
Τηλ.: 210 9750198, 210 6610771
Τηλ./Fax: 210 9754572

www.kyrka.gr