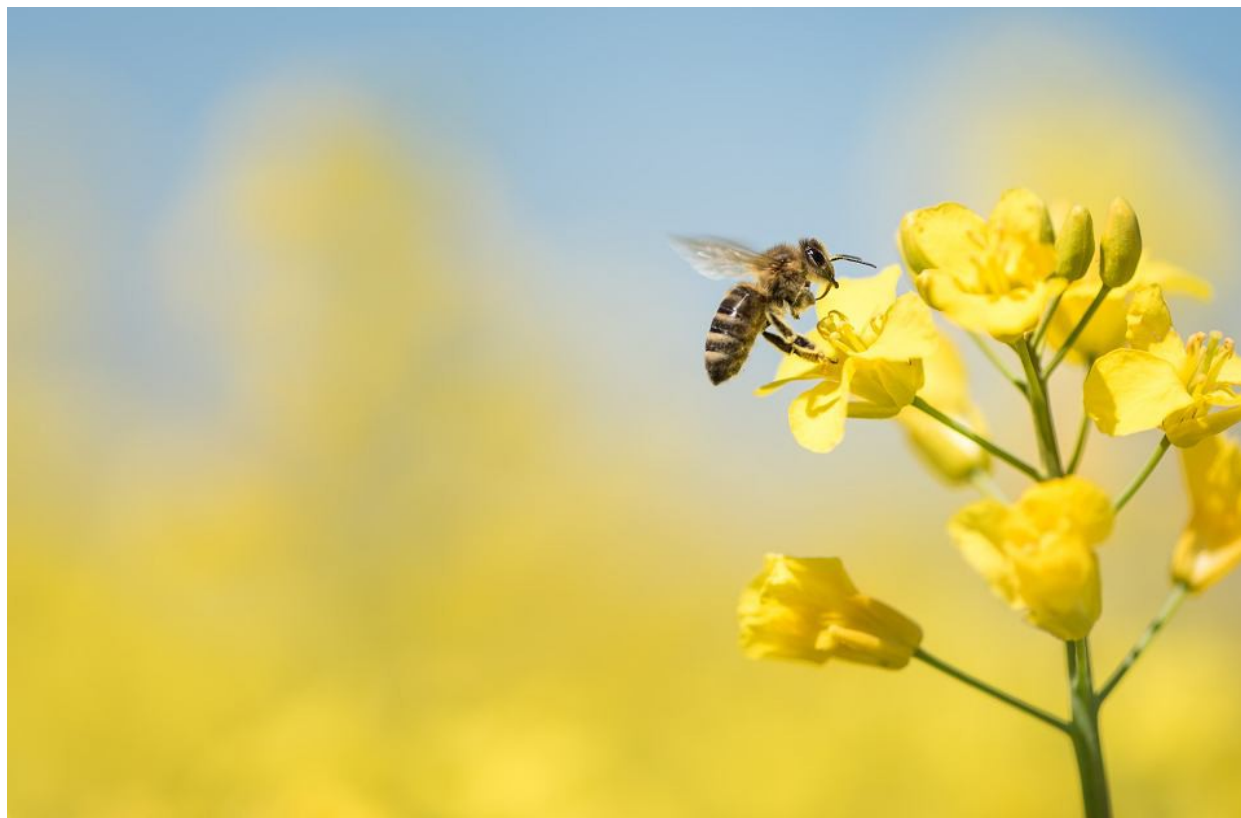


Dziś Światowy Dzień Pszczół.

To najważniejsze zwierzęta na świecie.



Bez pszczół nie byłoby ludzi. To nie tylko producenci miodu, ale również - poprzez zapylenie - kluczowe ogniwo w produkcji żywności. A jednak pszczołom grozi wielkie niebezpieczeństwo.

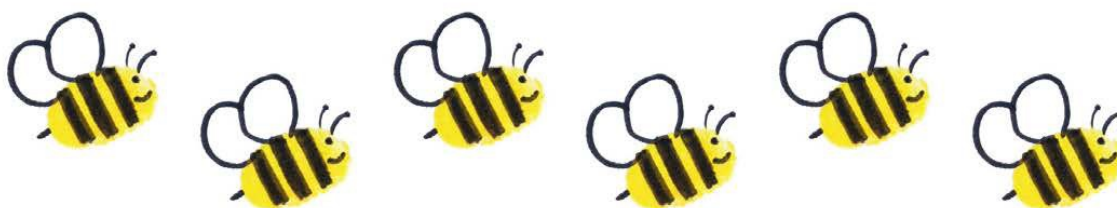
Nie musisz lubić miodu i leczyć się propolisem, żeby los pszczół nie zaprzętał ci myśli. Jakie są twoje ulubione owoce, bez których warzyw nie mógłbyś/mogłabyś żyć? Czym różni się trzmiel od pszczoły miodnej? Jak przebiega proces zapylenia? Jakie są przyczyny ginięcia pszczół? Jak pomóc zapyłaczom? Jakie właściwości mają różne miody? Postaram się udzielić odpowiedzi na te pytania.

Stempelek z palca

Materiały:

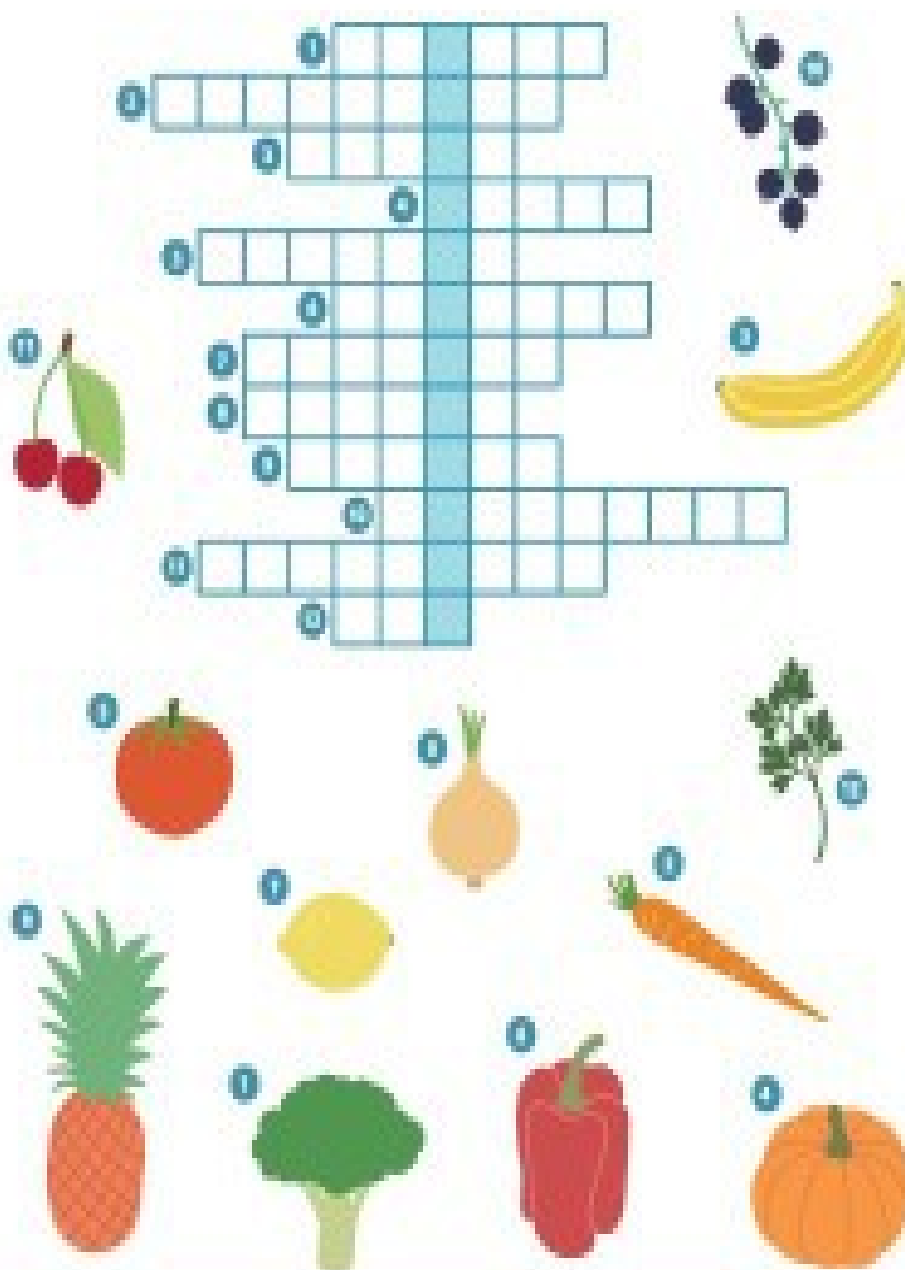
papier, żółty tusz lub farba, czarny mazak lub cienkopis, opcjonalnie inne materiały plastyczne takie jak farby, kredki, papier kolorowy.

Zastanów się co ma przedstawiać twój obrazek: ul z pszczołami, pszczoły w sadzie czy na kwietnej łące, podniebny taniec pszczoł? A może jeszcze coś innego? Następnie naszkicuj najważniejsze elementy. Weź żółty tusz lub farbę, jako stempelki wykorzystaj swoje palce. Odbij żółte palce na kartce. To będą pszczoły. Zrób ich od razu tyle ile ma być na pracy i pozostaw do wyschnięcia. Umyj ręce, a pracę pozostaw do wyschnięcia. Gdy pszczoły będą już suche, czarnym mazakiem lub cienkopisem narysuj im paski, skrzydełka, żądkło, oczy i czułki. Dorysuj, domaluj lub doklej pozostałe elementy obrazka. Gotowe!



Krzyżówka – rośliny owadopylne

Rozwiąż krzyżówkę. Zapamiętaj, że wszystkie owoce i warzywa, które się w niej pojawią, zawierają siewniki rośliny-owadopylnej zapylającej.





MIÓD WIELOKWIATOWY

Najczęściej spotykany miód, którego smak i kolor zależny jest od nektaru z jakiego powstał. Od jasnożółtego po ciemnoherbaciany, ma łagodny smak. Jest lekkostrawny, dodaje energii, wzmacnia organizm i podnosi odporność. Stosowany przy przeziębieniach, alergiach, katarze siennym, chorobach serca.



MIÓD LIPOWY

To bardzo aromatyczny jasnożółty miód, zapach kwiatów lipy i lekko piekący smak. Działa uspokajająco, antystresowo, przeciwskurczowo, napotnie, wykrztuśnie i lekko nasennie. Stosowany przy bezsenności, kaszlu, objawach grypy, przewlekłych przeziębieniach.



MIÓD GRYCZANY

Ciemnobrązowy miód o intensywnym, ostrym smaku. Uzupelnia niedobory żelaza i magnezu w organizmie, działa odtruwająco. Stosowany przy zapaleniu nerek, nadciśnieniu, wzmacnia układ odpornościowy, przyspiesza gojenie ran i zrostanie kości, posiada właściwości antybiotyczne.

Ze względu na silny aromat używany do wypieków i produkcji miodów pitnych.



MIÓD AKACJOWY

Miód jest jasnożółty, jest prawie przezroczysty. Ma delikatny, łagodny, nieco mdły smak i pachnie kwiatami robinii akacjowej. Bardzo wolno się krystalizuje. Zawiera dużo fruktozy i może zastępować cukier osobom chorym na cukrzycę. Polecany przy schorzeniach układu pokarmowego. Niezastąpiony przy nadkwaśności i wrzodach przewodu pokarmowego.

