

Décembre 2023 - #Le Miel et ses secrets

Rucher de Le Passage



Les nouvelles de votre rucher...

Les deux ruches situées au centre de votre village ont été installées sur une nouvelle structure en bois qui leur permettra d'être plus protégées de l'humidité du sol.

La récolte de miel s'est faite en juillet et a été très prolifique. La totalité de cette récolte a été mise en pots de 250g et livrée à la mairie.

C'est un miel de fleurs complet car autour du rucher on y retrouve de l'Aubépine, de l'Acacia, du Tilleul et de nombreuses fleurs de vos jardins.

La seule inquiétude a été causée par la présence des frelons asiatiques à partir de début septembre qui attaquaient les abeilles à la sortie de la ruche. Nous avons été obligés d'enlever les ruches durant un mois pour soulager l'essaïm de la pression des frelons.

Fin octobre les essaims ont été préparés pour l'hivernage qui se terminera début mars selon la météo.



BEE QUIZZ'

1- Combien de fleurs doit visiter l'abeille pour faire 500 g de miel?

- ☐ 500 000
- ☐ 4 900 000
- ☐ 8 7 000 000

2 - L' Hydromel est une boisson d'eau et de miel fermentée pouvant aller jusqu'à 18°?

- ☐ vrai
- ☐ faux

3 - Le miel se conserve ?

- ☐ au réfrigérateur
- ☐ à température ambiante

Réponses :
1 - 8 7 000 000 ;
2 - vrai (de 10° à 18°) ;
3 - T° ambiante



Courageuses abeilles...

Si le miel est avant tout la nourriture des abeilles pendant toute l'année, l'apiculteur prélève respectueusement une partie pour régaler nos papilles. Dans de bonnes conditions, les abeilles fabriquent plus de miel qu'elles n'ont besoin. Mais n'oublions que le miel est précieux, pour faire un kilo les abeilles butinent des millions de fleurs en sélectionnant soigneusement les fleurs. Elles parcourent des milliers d'aller-retour du soir au matin.



Le miellat

Le miellat est un miel que les abeilles fabriquent avec l'aide des insectes tels les pucerons. En effet, les pucerons mangent la sève des arbres et excrètent un liquide épais et visqueux, le miellat, que les abeilles butinent au même titre que le nectar des fleurs. Elles font ainsi un miel aux teintes noires à fort pouvoir minéralisant. Les miels de sapin et de chêne sont des miellats.

Les bienfaits du miel

Le miel est un superaliment, il contient à lui seul des glucides variés, des enzymes, des acides organiques, des acides aminés, des lipides et des éléments minéraux.

Il a de nombreux atouts (régule la glycémie, réduit le stress, antiseptique, cicatrisant...) et peut remplacer aisément le sucre dans vos recettes.

Pour retrouver tous ces bienfaits choisissez un miel de qualité et de préférence local.

