

Zvonimir Vasić, Leskovac

Poštovane kolege pčelari, u toku rada sa proizvodnim društvima, pčelar, u košnicu, dodaje dve, vrlo bitne, stvari za tehnologiju pčelarenja: pogače i satne osnove.

POGAČE

Surova je činjenica da su paše, iz godine u godinu, sve oskudnije, a meda za vrcanje sve manje i manje. Ova činjenica, nespremnost pčelara da primeni nove tendencije u tehnici pčelarenja, kao i osetan pad životnog standarda, dovode do toga da pčelinja društva u zimu ulaze sa manjim zalihama hrane nego što je to potrebno.

Zbog nedostatka hrane u košnici, matica smanjuje obim legla, a samim tim i produkciju pčela. Od takvih društava ne treba očekivati viškove meda, polena voska i propolisa, a najmanje što možemo očekivati je uspešno prezimljavanje i kvalitetan prolećni razvoj. Takvim društvima, u toku zime, ne mogu pomoći ni najkvalitetnije pogače.

Veći deo sadržaja pogače čini složeni šećer – saharoza, koju pčele ne mogu da koriste dok je

ne invertuju (razlože) na proste šećere – fruktozu i glukozu. Ovakva prerada saharoze kod pčela izaziva dodatni napor i crpi energiju društva. Samo jaka i vitalna društva mogu, u zimskom periodu, koristiti pogaču bez posledica. To znači da, uz pogaču, pčele moraju, obavezno, imati dovoljne zalihe meda. Te zalihe pčelar mora, pre zime, odgovorno kontrolisati.

Ukoliko, u rano proleće, dodamo pogaču namenjenu prolećnom razvoju pčela, ona će prourokovati povećanu potrošnju hrane. U društvima sa malim zalihama meda, dodatak pogače, dovešće do toga da pčele, pored pogače, upotrebe i preostali med. Na taj način, društvo ostaje, u potpunosti, bez hrane. Neiskusni pčelari ovakvo stanje pripisaće upotrebljenoj pogači, a veoma teško će priznati svoju grešku kada je u pitanju ostavljena količina zimskih zaliha.

Nasuprot ovakvom načinu pčelarenja, postoji i način koji podrazumeva mnogo hrane za zimovanje, uz dodatak pogače. Uslov za efikasno korišćenje pogače je da ona bude napravljena od šećera poznatog kvaliteta (šećerne repe), sa invertom koji sprečava isušivanje i stvrdnjavanje. Bitno je da šećer bude fino samleven da ga pčele ne bi krunile i prosipale po podnjači.

Pogača ne sme da se pravi sa prirodnim medom, zato što se, na taj način, mogu preneti razne bolesti pčela i legla. Mnogi pčelari greše, misleći da med sa sopstvenog, zdravog, pčelinjaka ne može biti zaražen, ne uvažavajući, pri tom, činjenicu da med može biti izložen kontaminaciji usled grabeži sa tuđeg pčelinjaka.

KALENDAR KORIŠĆENJA POGAČA TOKOM GODINE

Oktobar – decembar

Dopuna zimske hrane.

Dodavanje leka u cilju sprečavanja razvoja nozeme.

Januar

Dopuna hrane.

Dodavanje leka u cilju uništavanja preostalih spora nozeme.

Iniciranje matice na intenzivnije polaganje jaja, u cilju bržeg razvoja društva.

Januar – april

Dopuna hrane.

PVC folija utopljava društvo, a pčele, sa nje, uzimaju kondenzovanu vodu.

Pčele, oslabljene zimom, kroz pogaču dobijaju veoma potrebne vitamine i minerale.

Kroz pogaču se može dodati cvetni prah ili njegova zamena.

Ukoliko društvo izgubi kontakt sa hranom i krene u stranu, pogača je ta koja povezuje levu i desnu stranu i ostvaruje kontakt sa pčelama.

Odredjeni sastojci u pogači povećavaju leglo do 30%.

Jun – jul

Posle bagremove paše veoma često nastaje bezpašni period, pa društvo koje nema dovoljno hrane, nema ni kontinuitet legla. Primenom pogače premošćavamo bezpašni period i poboljšavamo izgradnju saća.

Povećanje nagona za unos cvetnog praha.

Avgust – septembar

Važna intervencija jer se tada formira pčela koja će da zimuje i bitno je da društvo bude što brojnije.

Dopuna zimske hrane.

Pojačan unos polena usled stimulativnog prihranjivanja.

Rojevi

Stalno prisustvo pogače kod rojeva je neophodno, zbog što bržeg razvoje, kako bi roj stigao da ojača i da, sa što više pčela, udje u zimu.

Proizvodnja matica

Prilikom proizvodnje matica koriste se specijalne, obogaćene pogače sa polenom, zahvaljujući kojima mlade pčele intenzivnije hrane matičnjake.

SATNE OSNOVE

Sirovina za izradu satnih osnova mora biti visoko kvalitetan vosak, dobijen isključivo sa sopstvenog pčelinjaka. Tako dobijenom vosku ne smeju se dodavati nikakvi surogati u vidu naftnih derivata i ostalih, veštačkih, zamena za vosak.

Prilikom pretapanja starog saća i voštanih poklopaca, obaveza pčelara je da vodi računa da u posudi ima sloj vode, minimum 7 – 10 santimetara, da ne bi došlo do zagorevanja voska. Tako istopljeni vosak ne sme se sipati u hladnu vodu, već ga treba ostaviti u vodi u kojoj se kuvao, da bi se što bolje istaložio. Kada se kolut voska ohladi i izvadi iz posude, potrebno je, što bolje, odstraniti sve nečistoće koje su se izdvojile na dnu koluta. Izbegavati otapanje voska u posudama od korozivnih materijala, zato što dolazi do neželjenih reakcija koje degradiraju kvalitet voska. Poželjno je vosak otapati u prohromskim sudovima.

Istorija satnih osnova počinje u Nemačkoj, davne 1857. godine, kada je napravljena prva presa. Tehnologija izrade satnih osnova se, kroz istoriju, usavršavala, da bi danas mogli da izdvojimo dve metode koje se, najčešće, primenjuju, a to su:

- metoda toplog valjanja, gde se rastopljeni vosak direktno dovodi na valjke, koji ostavljaju reljefni trag u vidu početka ćelija saća i
- metoda hladnog valjanja voska, gde se rastopljeni vosak posebnim postupkom izvlači u traku i hladi, a zatim provlači kroz set valjaka, koji, na hladno, utiskuju početke ćelija u idealom odnosu i rasporedu.

Potrebno je naglasiti da hladno valjane satne osnove, za razliku od osnova dobijenih toplim valjanjem, imaju daleko bolje fizičke osobine. Potpuno su elastične i ne mogu pući ni na nižim temperaturama, što sa toplo valjanim osnovama, nije slučaj. Takodje, imaju veliku žilavost i čvrstoću, a dno osnova i počeci ćelija su savršenog oblika i rasporeda.

Veoma bitna operacija kod proizvodnje satnih osnova je sterilizacija voska. Ovim se isključuje svaka mogućnost prenošenja bolesti pčela ili legla, pošto se ova operacija odigrava na 120

stepeni Celzijusa, u trajanju od 30 minuta.

Da bi satne osnove ispunile vaša očekivanja potrebno je:

- satne osnove uraditi, po mogućnosti, od voska sa Vašeg pčelinjaka i uz Vaše prisustvo;
- tri meseca pre planiranja ugradnje nabaviti satne osnove, jer će se, u tom periodu, vratiti njihova kristalna struktura molekula, koja se remeti svakim pretapanjem i one će biti jače;
- osnove treba da budu na toplom mestu bar 48 sati pre ugradnje, jer ako ih ugradimo hladne, doći će do deformacije u toploj košnici;
 - u ramu, iznad donje letvice i pored bočnih letvica, potrebno je napraviti razmak 8 – 10 mm između osnove i letvica;
 - nikada ramove sa ugradjenim osnovama, kao rezervu, ne držati u košnicama sa pčelama, jer će doći do njihovog krivljenja;
 - ram sa osnovom dodavati samo jakim društvima i u vreme kada ima jake paše ili prihrane.

Iz svega ovog nameće se zaključak: pogače i satne osnove, kao bitan input treba nabaviti od proverenih i sertifikvanih proizvođača.

Svaki vid organizovanog nastupa u vidu udruživanja pčelara i interesnih grupa, omogućiće povoljniju nabavku repromaterijala, po pristupačnijim cenama, a u korist kvaliteta.

Na kraju, nemojmo zaboraviti i večito pravilo privredjivanja da prvo treba uložiti, pa onda očekivati rezultate.

Imajući u vidu sve napred izneseno, a na bazi tridesetogodišnjeg iskustva u radu sa pčelama, smeštenih u oko 500 proizvodnih društava, odlučili smo da pomognemo sebi i drugim pčelarima i osnovali firmu API – TRADE u Leskovcu, za proizvodnju satnih osnova i pogača za pčele. Odlučili smo da naši proizvodi moraju da budu vrhunskog kvaliteta, sa dostavom na kućnu adresu, bilo preko predstavnika ili tamo gde ih nema, direktnom dostavom na kućnu adresu.

Razvili smo dve vrste pogača:

- osnovnu pogaču, za jesenju i zimsku prihranu pčela, koja u svom sastavu ima saharozu, fruktozu, glukozu, vitamine, minerale, nozucid i morsku so. Pogača se izuzetno dobro pokazala kao preventiva za nozemu i kao dopuna zimskim zalihama hrane;
- obogaćenu pogaču, koja u svom sastavu ima saharozu, fruktozu, glukozu, vitamine, minerale, morsku so, forsapin i zamenu cvetnog praha. Pogača se koristi u proleće, za dopunu hrane i povećanje legla.

Za pogače garantujemo da ne cure na ramove, da na podnjaču ne pada ni malo trunja (ne krune se), da je trajno elastična i da je pčele uzimaju bez problema, tako da ostane samo suva folija.

Što se tiče satnih osnova, odlučili smo se za proizvodnju sistemom hladnog valjanja. To je odlučeno na bazi razgovora sa stručnjacima fabrike proizvođača valjaka Riče, u Nemačkoj, kao i na osnovu podatka da se, u svetu, u 95% slučajeva proizvode hladno valjane satne osnove.

Ovim načinom rada se obezbeđuju mnoge prednosti u odnosu na satne osnove izgradjene na toplo. To je trajno elastična osnova, koja se ne lomi ni na nižim temperaturama, a pčele je lakše prihvataju i brže izgradjuju saće.

Satne osnove radimo samo od voska sa srpskih pčelinjaka, ne dodajući nikakve surogate u vidu parafina i slično. Zbog toga se većina srpskih pčelara odlučila da koristi ove osnove, a njima se, uveliko, pridružuju pčelari iz susednih zemalja.

Pčelarima proizvodimo osnove od njihovog voska i u njihovom prisustvu.

U septembru 2012. godine, kupili smo valjke najnovije generacije, kod kojih je ćelijski početak mnogo veći, a ćelija dublja, tako da je satna osnova stabilnija, a pri tom je zadržala istu težinu. Širina ćelije je standardna – 5,4mm ili 800 ćelija po kvadratnom decimetru.

Mnogo više o nama i našoj proizvodnji možete da pogledate na našoj internet stranici www.a-pitrade.rs, a informacije možete dobiti preko telefona 063/871-65-45 ili 063/418-096.

Srdačan pozdrav

Zvonimir Vasić{jcomments on}

