

volupat una tècnica força depurada que consisteix a xuclar amb una palla la mel de les bresques i sortir-se'n escòpols del fidel exèrcit alat. Són molt llèpols i el dolç xarop els torna bojós.

La mel és el producte elaborat per les abelles a partir del nèctar de les flors, o de secrecions de parts vives de les plantes que lliben, transformen, combinen amb substàncies específiques pròpies, emmagatzemen i deixen madurar a les bresques de l'arna.

Les abelles treballen sempre que el fred i la lluminositat o permetin. Aquestes condicions són òptimes a la Mediterrània. A més a més tenim flors melíferes en abundor: romani, farigola, espigol, saboritja, botja, argelaga, cipell, card panical, etc. El ventall mai s'acaba, cal afegir també tots els arbres conreats. Això fa que la nostra mel sigui de les millors del món.

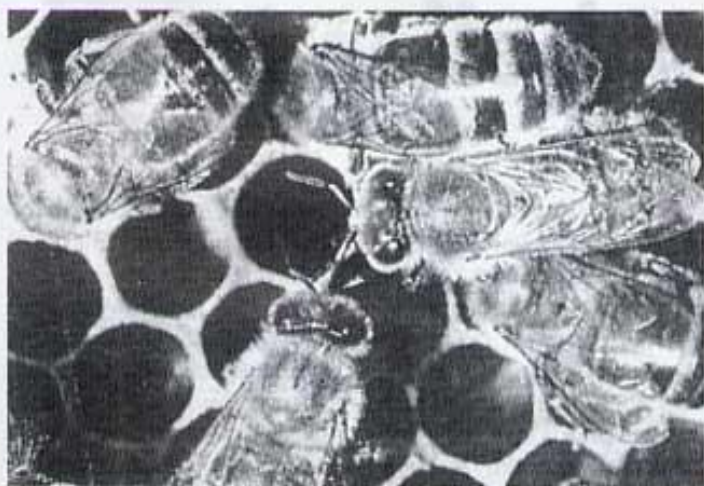
Quan no hi ha cap espècie de flor que hi predomini clarament s'anomena polifloral o mil flors. Si procedeix d'una determinada flor, aquesta li transmet les seves característiques aromàtiques i de gust, llavors es tracta d'una mel monofloral.

En algunes comarques hi

ha una col·laboració entre pagesos i apicultors que beneficia amb dues parts. L'abella és un insecte polinizador, augmenten el rendiment de les collites en percentatges que poden arribar fins al cinquanta per cent.

La mel és energia pura, és una dissolució concentrada de sucres simples i petites quantitats de proteïnes i matèria grassa. També conté vitamines, substàncies minerals i àcids orgànics, etc. És un aliment molt apreciat. Endemés diuen que remedia l'anèmia, l'escorbut i el raquitisme.

Degut a l'alt percentatge de sucres i el baix percentatge d'aigua, la mel és un producte de fàcil conservació. Malgrat tot, és aconsellable guardar-la en envàs tancat i en lloc fosc. A llarg termini i sotmesa a l'acció de altes temperatures s'envelleix i perd a poc a poc llurs característiques. La cristallització de la mel és natural i no vol dir que sigui malmesa, escalfant-la suauement li torna sa fluïdesa habitual, (abans d'endolcir els bunyols i les figues albardades, si fa temps que és dins la gerra, cal escalfar-la). Sempre ha endolcit la pastisseria tradicional, dins i tot, el seu toc màgic ha enriquit alguns plats salats prou coneguts.



Bresca i abelles.

Cal parlar-ne també d'altres productes que s'hi troben a l'arna:

El pol·len, pols emesa per les anteres de les flors per a fecundar els òculs, és usat com a complement dietètic.

La gelea reial, secreció d'unes glàndules de les obreres de menys de quinze dies de vida que servix d'aliment de les larves i de la reina, és un producte força escàs emprat en cosmètica i en dermatologia.

La cera, producte segregat per les obreres després del quinze dia de vida que, forma part de l'estructura de les bresques, es recicla per aprofitar-la de bell nou en apicultura (dins les caixes s'hi fiquen bresques iniciades), també s'usa a les indústries

químiques i farmacèutiques.

El pròpolis, substància elaborada per les abelles a partir de resines i gomes vegetals, se'n serveixen per tapar els forats i les esquerdes dels ruscs i per a recobrir el cos dels petits animals o dels insectes grossos morts dins del rusc. També se n'aprofita la farmacologia i la medicina.

Me'n recordo molt bé quan mon pare reparava els basos vells ataquinant els petits forats amb llana d'ovella i els més grans amb trossos de suro units per filferro. Un cop l'eixam d'abelles era dintre començaven a encimentar amb el pròpolis les petites esclertes que ens havien passat desapercebudes, el mateix que la llana i el filferro.

novedades

ISABEL



C/. Dr. Boix Moliner, 8

Teléfono 46 61 35

Les Coves de Vinromá

BAR - RESTAURANTE

MESÓN DEL REINO

C/ SANT ANTONI, 12

TELÉFONO 964 / 42 61 87

12185 LES COVES

