

bowiem znaczenia dla pszczół, ani dla pszczelarza, ale mogą być przyczyną wznowienia czerwienia matki, co w tym okresie nie jest wskazane, co więcej w okresie tym w rodzinie w ogóle nie powinno być czerwiu. Dopóty możemy zaglądać do uli, dopóki nie jest uwiązany kłab zimowy.

Praktycznie o tej porze wszystkie prace związane z zazimowaniem rodzin powinny być wykonane, ale tym pszczelarzom, którzy nie mogli lub zapomnieli, jeszcze raz przypominam, aby wyjęli z rodzin paski warzobójcze. Zdarza się, że listopad śniegiem sypie, ale śnieg ten leży krótko, może więc pszczelarz w tym okresie porządkować teren pasieczyska, a mianowicie rozgarnąć kretowiska, uprzątnąć ścięte drzewa, gałęzie. Należy usunąć z pasieczyska zgrabione liście, gdyż stanowią siedlisko dla mysz i gryzonie, które podczas „uśpionej czujności pszczół”, mogą dostać się przez wylotki lub szpary do wnętrza ula i grasując w okresie zimy doprowadzają do wyniszczenia rodziny pszczelej. Nie radzę rozpalać ogniska i wypalać trawy na pasieczysku. Pomimo, że nie ma zagrożenia pożarowego to zapach dymu niepokoi pszczoły. Poza tym wypalanie trawy niszczy środowisko naturalne, o które zwłaszcza pszczelarz dbać powinien.

Dbamy o porządek w magazynie. Segregujemy plastry i wycinamy susz do przetopu. W celu utrudnienia motylicy i myszom niszczenia plastrów, zawieszamy je na regałach z zachowaniem odstępów wielkości 2 cm, a w razie potrzeby zastosujemy środki chemiczne (kwas lodowato-octowy, zatrute ziarno). W magazynach z plastrami powinna być zapewniona odpowiednia wentylacja i niska temperatura.

W pracowni pszczelarskiej powinno być wyznaczone pomieszczenie do wirowania miodu oraz przechowywania produktów pszczelich, wyposażone w sprzęt i naczynia do konfekcjonowania miodu odpowiadające normom unijnym (blacha nierdzewna, szkło). Miód pszczeli jest produktem higroskopijnym i wchłania obce zapachy, dlatego przechowywany powinien być w szczelnie zamkniętych naczyniach, w pomieszczeniu o wilgotność w granicach 65% i temperaturze 5-6 °C. Wzrost temperatury zwiększa poziom HMF w miodzie (im wyższa temperatura tym szybciej miód się starzeje).

Kolejny sezon pszczelarski już poza nami, mimo to często do niego wracamy, analizujemy efekty pracy pszczół i pośrednio efekty swojej pracy. Szukamy odpowiedzi na pytania, które zrodziły się w trakcie praktykowania z pszczołami, zwłaszcza w tym sezonie.