



## **Manual gratis de Apicultura Extensiva Natural** **Colmenas que solo se abren para cosecharlas**

### **Para cosechar el pan de las abejas**

Creo firmemente que el pan de las abejas, es lo que se debiera comercializar en lugar del polen que se recoge en las trampas.

Y esto es así, porque el pan de las abejas es una maravilla como alimento, pero mucho más como medicamento, en una categoría de estos que es la superior:

La categoría de los medicamentos preventivos, la de los naturales, la de los poderosísimos, la categoría de los medicamentos sin contra indicaciones !!

Nosotros los apicultores, somos productores, con nuestras amadas abejas, de unos productos que más que alimentos, son medicina, si se tiene en cuenta el milenariamente sabio consejo que diera Hipócrates de la isla de Cos, el sabio que con justicia es considerado el padre de la medicina cuando dijo para los siglos:

*"Que tu alimento sea tu medicina, y que tu medicina sea tu alimento"*

Hay mucha diferencia, y no siempre reconocida, ni apreciada en su justo valor, entre el polen que se cosecha en la entrada de la colmena, el que queda en la trampa, y el que hay en el fondo de las celdas, el que ya está sellado con su capa de miel, listo para su uso como alimento por la población de la colmena, el llamado "pan de las abejas".

#### **Veamos:**

Las abejas inventaron, hace no menos de treinta y cinco millones de años el ensilado, un proceso por el cual se ponen productos orgánicos en un recipiente, se los comprime, y luego se lo cierra de manera hermética, para conseguir que no haya contacto con el oxígeno, para lograr una reacción anaeróbica, (proceso en el que no interviene el oxígeno) resultado de la cual, el producto final es mejor en términos alimenticios, que el que entró en el proceso.

Ver:

<http://es.wikipedia.org/wiki/Ensilado>

Ensilar, eso hacen las abejas de interior cuando comprimen el polen en el fondo de la celda que estén cargando entre todas, cada una pone la carga de polen en el fondo y la comprime con la cabeza, cuando llegan a la distancia en que los zánganos no pueden acceder porque no les entra el cuerpo en la celda, para evitar que esos golosos hagan estragos, cierran el polen comprimido con una capa de miel, lo que asegura el cierre perfecto y el comienzo del proceso anaeróbico.

Y las abejas ensilan el polen porque saben, sabias como son, que de otra manera es de difícil digestión, por las especiales defensas que tiene el polen, que trata de evitar que se rompa su dura "cáscara" de quitina antes de llegar a su anhelado destino de otra flor de su especie.

El resultado es el pan de las abejas, esa maravilla no bien estudiada, en la que hay sustancias de las conocidas y de las que nó, especialmente ENZIMAS por lo que creo que junto con el consumo de miel, es el más poderoso alimento que hay en todo el mundo.

En el planeta existen pueblos que son famosos por contener la mayor cantidad conocida de personas de mucha edad, en las que hay muchos centenarios, tales como los Abkhazians del Cáucaso en las costas de Mar Negro, los Vilcabambas de Ecuador y los Hunzas de Pakistán, donde está el famoso Shangri-lá, la tierra donde la juventud es eterna.

A muchos que se preguntan el porqué de que estos famosos pueblos tengan tantas personas que viven mucho y bien, se les escapa el hecho de que TODOS son pueblos que practican apicultura, por supuesto que de la forma más rudimentaria, pero no por ello menos sabia.

Me explico:

Estos pueblos son apicultores y/o juntadores de miel en el entorno, la manera de extraer la miel es por prensado de los panales, casi siempre de forma manual, el producido: la miel, es la moneda de cambio, con la que consiguen por trueque, los pocos elementos que no producen, lo que queda: LOS PANALES EXPRIMIDOS CON TODO EL POLEN QUE CONTIENEN es para su propio consumo:

**SE ALIMENTAN CON EL PAN DE LAS ABEJAS !!!**

Por supuesto que no quiero decir que esa sea la única razón por la que son tan longevos, pero tengo serias sospechas de que lo es en grado sumo.

Hay testimonios de que el consumo de los productos de la colmena alargan la vida, y son testimonios que vienen desde el fondo de los tiempos, de ello hablan las civilizaciones más antiguas, y en los países del primer mundo, en la actualidad, las compañías de seguros, que no son nada tontas para sacar sus cálculos, le cobran a los apicultores profesionales, las primas de seguro más bajas que hay, porque saben que la expectativa de vida de nosotros los apicultores, por el hecho de consumir los productos de la colmena, esa farmacia de la naturaleza, es la más alta de todas las profesiones, ASÍ DE SENCILLO.

### **Considerandos:**

Este maravilloso producto, propongo comercializarlo en su envase original, el trozo de panal en que ellas mismas lo ensilaron y guardaron, en el tamaño de un cubo, como si fuera un bombón.

Sería una mercadería que no podría ser imitada, pues no hay nadie, salvo las abejas, quien pueda producirlo, algo con lo que nos beneficiaríamos de manera substancial haciendo al mismo tiempo un aporte a la salud mundial de una importancia muy valiosa e inestimable.

Si se comercializara este producto de esa farmacia de la naturaleza que es la colmena, habría muchas ventajas para consumidores y productores y también para las abejas:

### **Ventaja para los consumidores:**

Podrían consumir un artículo de soberbias propiedades, predigerido por las abejas, potenciado por ellas, y de un modo que garantiza que el organismo lo aprovechará en un todo, no como sucede con el polen de trampa, que si no es molido (Esto no se lo explican al público en la inmensa mayoría de los casos) pasa por el tracto digestivo sin poder ser "abierto" pues está cada grano de polen recubierto por una capa de una substancia que el aparato digestivo no puede "abrir" con lo que es eliminado, casi igual que como fué ingerido, como lo enseñara el Doctor Eduardo Mario Bianchi del CEDIA de la provincia de Santiago del Estero en la República Argentina.

Si el pan de las abejas, se comercializara sumergido en miel, la conservación está asegurada, sin ningún costo ni uso de tecnología complicada.

### **Ventaja para los productores:**

Los productores se verían beneficiados por un modo de cosechar en que no habría que tener en cuenta tantos detalles, ni tanto gasto de mano de obra como con las trampas de polen que exigen un cuidado y una cantidad de veces en las que deben ser atendidas lo que dispara los gastos en mano de obra y movilidad, los más altos de la profesión, en especial este último.

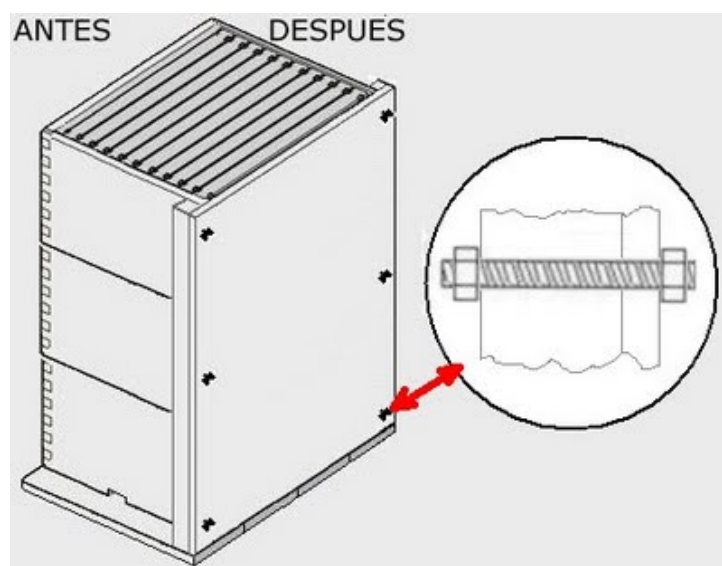
### **Ventaja para las abejas:**

Si los productores cosecharan el pan de las abejas, estas obtendrían ventajas substanciales, pues no se verían molestadas en grado sumo como lo son por las trampas de polen en uso, que entorpecen el normal desarrollo del trabajo de la colmena.

### **Propuesta:**

Como creo que no hay que opinar sin proponer, es que he ideado una modificación a la colmena para la técnica extensiva natural, que permita cosechar el pan de las abejas con un mínimo de gasto de mano de obra, de movilidad y de molestias para las abejas.

Las imágenes, como siempre, dicen más que mil palabras por lo que los invito a ver el siguiente dibujo:

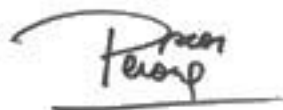


Con esta modificación en la que solo se agregaron listones de madera en ambos frentes del nido a los que se toma -con varilla roscada y tuercas o varilla roscada con tuercas atrás y mariposas adelante para que sea fácil sacarlas- una plancha de terciado grueso que hace de tapa lateral del nido, que reemplazará a las tablas que formaban el costado de cada caja, las que se sacarán, con lo que se podrá abrir por el costado el nido, quedando a la vista y a la disposición del apicultor los cuadros laterales que son donde colocan, la mayoría de las veces, el polen ensilado las abejas.

Esto permitirá cosechar el pan de las abejas en una sola vez, cumpliendo la filosofía de la técnica extensiva natural de darles mucha paz a las abejas, y de beneficiarnos con las substanciales disminuciones en los costos en los rubros de mano de obra y movilidad de nuestra profesión.

Por supuesto que la cosecha deberá ser hecha con mucha medida, con máximo cuidado de no excederse y poner en peligro, por avaricia, la salud y por ende la subsistencia de la colmena.

Esta "pescadora" especial para trabajar con polen se preparará con la modificación propuesta, con lo que se simplificará todo desde el inicio.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Oscar Perone', with a horizontal line underneath.