

Ο μελισσοκομικός εξοπλισμός



Με τον όρο «μελισσοκομικός εξοπλισμός» εννοούμε όλα τα εργαλεία (καπνιστήρι, ξέστρο), η ενδυμασία (μάσκα, γάντια), ο εξοπλισμός εξαγωγής του μελιού που χρησιμοποιεί ο μελισσοκόμος στην επιχείρησή του. ο βασικότερο όμως στοιχείο του μελισσοκομικού υλικού είναι οι κυψέλες. Στην πορεία του χρόνου, ο μελισσοκόμος χρησιμοποίησε πολλές διαφορετικές, πριν καταλήξει στην ξύλινη κυψέλη, με τα δέκα πλαίσια κηρήθρας.



Εικόνα 1. Κυψέλη όχι συμπληρωμένη με 10 πλαίσια (γι'αυτό και οι μέλισσες έχτισαν μόνες τους κηρήθρες)

Τα πλαίσια κηρήθρας δίνουν τη δυνατότητα ευκολότερων χειρισμών (βγαίνουν και μπαίνουν εύκολα τα «τελάρα») και επιθεώρησης, μειώνουν το κόστος, καθώς μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν μετά τον τρύγο (όπως αναφέρθηκε σε προηγούμενη παρουσίαση απαιτείται η κατανάλωση 8 κιλών μελιού από τις μέλισσες, για την παραγωγή ενός κιλού κεριού). Επίσης, για τη μείωση του κόστους, χρειάζεται να συντηρούμε και να διατηρούμε σε καλή κατάσταση τις κυψέλες μας.

Η προσεκτική αγορά του μελισσοκομικού υλικού, η αρχική περιποίηση του, βάψιμο, στοκάρισμα κλπ, η μεταχείριση του κατά τη διάρκεια της χρήσης του στην ύπαιθρο, η τακτική συντήρηση του (ελαφρές επισκευές) και η έγκαιρη απόφαση απόσυρσης του και αντικατάστασης με νέο καινούριο υλικό, συντελούν στη διευκόλυνση των εργασιών, στη μειωμένη εμφάνιση ασθενειών, στη βελτίωση της ποιότητας των προϊόντων της μέλισσας και στη μείωση του κόστους παραγωγής.

Οι σωστές «κινήσεις» των μελισσοκόμων, οι προσεκτικοί και κατάλληλοι χειρισμοί, κατά περίπτωση και εποχή, ιδιαίτερα την περίοδο της άνοιξης, θα κρίνει την επιτυχία της μελισσοκομικής επιχείρησης. Πρέπει να τονισθεί ότι για να έχει αποτέλεσμα η προσπάθεια χρειάζεται να συνεχίζεται όλο το χρόνο, όμως την άνοιξη, η ανάπτυξη των μελισσιών είναι εκπληκτική, εκρηκτική, εντυπωσιακή και βάζει τα θεμέλια της επιτυχημένης χρονιάς. Οι μελισσοκόμοι από την πλευρά τους είναι ή θα πρέπει να είναι έτοιμοι, να εκμεταλλευθούν αυτή την επερχόμενη άνοδο των μελισσιών σε γόνο και στη συνέχεια σε πληθυσμό, να την υποβοηθήσουν και να την υποστηρίξουν με τις κατάλληλες ενέργειες.

Ετοιμασία μελισσοκομικού εξοπλισμού

Το χρονικό διάστημα του χειμώνα, είναι αφιερωμένο κυρίως στις εργασίες στην αποθήκη. Ωστόσο ακόμη και την άνοιξη υπάρχει διαθέσιμος χρόνος και πιθανότατα ανάγκες, για

ολοκλήρωση των εργασιών συντήρησης, επισκευής και προετοιμασίας του μελισσοκομικού εξοπλισμού.



Εικόνα 2. Περιποίηση του μελισσοκομικού εξοπλισμού

Ο πρώτος μήνας της άνοιξης, ο Μάρτιος εκτιμάται ότι «μοιράζει» την απαιτούμενη εργασία σε μια μελισσοκομική επιχείρηση, σε εργασίες υπαίθρου και αποθήκης. Μάλιστα όσο πιο όψιμη είναι η περιοχή ή η χρονιά, τόσο περισσότερο ο μελισσοκόμος απασχολείται στη συντήρηση και επισκευή του υλικού το Μάρτιο. Η επισκευή των κυψελών που προκύπτουν από τις χειμερινές απώλειες ή η αντικατάσταση των εμφανώς φθαρμένων, μπορεί να γίνει μόνο αν ζεστάνει ο καιρός και είναι δυνατή η **ακίνδυνη αλλαγή των φθαρμένων** με καινούριες ή επισκευασμένες.

Η επισκευή των φθαρμένων κυψελών έχει στόχο την **παράταση του χρόνου ζωής** τους, τη **μείωση του κόστους παραγωγής** μελιού, τη **διευκόλυνση πολλαπλασιασμού** του αριθμού των μελισσιών μας στο αμέσως προσεχές διάστημα, τέλος Απριλίου -αρχές Ιουνίου και τη **διευκόλυνση των μεταφορών**.

Η δυνατότητα επισκευής των κυψελών και των συναφών υλικών, καπάκια, βάσεις κυψελών, όροφοι κλπ, εξαρτάται από το βαθμό και την έκταση καταστροφής τους, την ικανότητα μας στις ξυλουργικές εργασίες και στο μηχανολογικό εξοπλισμό που διαθέτουμε. Τα παραπάνω, σε συνάρτηση με το κόστος προμήθειας καινούριων κυψελών και λοιπού εξοπλισμού, θα καθορίσουν ποιες κυψέλες (παλιές, χρησιμοποιημένες, σε κάποιο βαθμό κατεστραμμένες) θα οδηγηθούν σε οριστική απόσυρση. Τα πλεονεκτήματα των καινούριων κυψελών είναι προφανή, το κόστος όμως απόκτησής τους μεγάλο και δυσβάσταχτο, για τους επαγγελματίες μελισσοκόμους. Η καλή αρχική μεταχείριση του υλικού, η προσεκτική χρήση του, οι λίγες μετακινήσεις στο χρόνο και προπαντός η καλή ποιότητα των υλικών κατασκευής, αυξάνουν τη διάρκεια ζωής και μειώνει το κόστος παραγωγής των προϊόντων της κυψέλης.