EL ZANGANO

BOLETÍN INFORMATIVO BIMESTRAL

www.asapibur.org

ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE APICULTORES BURGALESES
Naves Taglosa, 209 - Pol. Ind. Gamonal-Villimar 09007 BURGOS

Nº 189 NOVIEMBRE - DICIEMBRE 2018

Pag. **SUMARIO**

3.....XXIX Fiesta de la Abeja.
6.....Balance de los Cursos de Apicultura.
9.....X Feria de Torrelavega
10...Tratamientos varroosis: Comunicado.
11...Polen y pan de abejas, por F. Chicote
22...Los bosquimanos.
26...Flora apícola: La amapola.
27...La vida de las abejas. M. Maeterlinck
28...Predicción del Tiempo.
30...El rincón de sentir. Miel sobre Hojuelas
31...Solicitud de Ingreso en la Asociación.
32...Panal de Humor. El Zangasí

EL ZÁNGANO

BOLETÍN INFORMATIVO BIMESTRAL

www.asapibur.org

Nº 189 **NOV - DIC 2018**

EDITA:
ASOCIACIÓN PROVINCIAL
DE APICULTORES BURGALESES

Naves Taglosa, nave 209
Pol. Ind. Gamonal-Villimar
CP 09007 BURGOS

asociacionapicultoresburgos@gmail.com

NOTA DE LA REDACCIÓN: Dados los variados cauces de procedencia de las fotografías, en este número, no es posible atribuirles una autoría cierta. Agradecemos las aportaciones de todos-as.

REDACCIÓN:
Junta Directiva de la
AS.API.BUR

COORDINACIÓN:
Joseba Legarreta

COLABORACIONES:

Buenaventura Buendía
Maurice Maeterlinck
Josebamiel Eroa

Para contactar
con la redacción de
El Zángano,
enviar artículos, fotografías,
dibujos, opiniones, sugerencias,
etc...
elzanganoburgos@outlook.es

REPRODUCCIÓN:
Impression
Aranda de Duero (Burgos)

Depósito Legal: BU-47-1990

La redacción de EL ZÁNGANO no se identifica necesariamente con el contenido de los artículos firmados. Su autor/a es responsable de los mismos. Se autoriza la reproducción de cualquier artículo, citando la fuente y enviando un ejemplar a la Asociación Provincial de Apicultores Burgaleses.

XXIX FIESTA DE LA ABEJA
Reportaje gráfico

Arriba: *Tras muchas semanas con apacibles temperaturas, al frío burgalés se le ocurrió aparecer por la Plaza de S. Agustín la mañana del Domingo 7 de Octubre, dejando a nuestro stand divulgativo sin visitas que echarse a la carpa. Agradecemos su esfuerzo a nuestros madrugadores compañeros. El desfile con caretas y ahumadores hubo de suspenderse.*

Centro: *Juan Carlos Merino fue el ponente en la primera charla de la mañana. Este apicultor profesional, estudioso e influencer apícola en redes, habló para unos 70 asistentes acerca de las causas de la mortandad de las abejas. A su derecha en la foto, la apicultora María del Río, asistente informática en esta charla.*

Koldo Belasko (de espaldas en la foto) atendió amablemente a los apicultores que se acercaron tras la segunda charla de la mañana: "Manejo eficiente de las colmenas a lo largo del año".

Arriba: *En el restaurante, una mesa con apicultores y acompañantes.*
Abajo izda: *Andrés Escolar, Director del CIFP de Albillos, entrega el Diploma a uno de los alumnos (Jesús, Nivel Desarrollo) en presencia de Esther Sáiz*
Abajo dcha: *Yolanda Martínez muestra la placa que le entregó la Presidenta en nombre de los apicultores de la provincia, como merecido reconocimiento a una profesional que destaca por su actividad en la difusión de una apicultura de calidad y que es, además, uno de los motores de la AS.API.BUR.*
Inferior: *Alumnos de los Cursos de Apicultura posan tras recibir sus Diplomas. ¡Enhorabuena apicultores!*

Discurso de Esther Sáiz, presidenta de AS.API.BUR:

¡Bienvenidos socios, socias, familiares y acompañantes!

Ya ha trascurrido un año desde nuestro encuentro en la anterior Fiesta de la Abeja, y compruebo que caras conocidas repiten, por lo que supongo quedaron satisfechos el año anterior y quieren, como coloquialmente se dice: "*más y mejor"*, y a la vez también compruebo que hay caras nuevas, lo que me gratifica y espero que queden igualmente satisfechos.

En el largo recorrido de fiestas y lugares para su celebración, ya estamos en la veintinueve e iremos a por la treinta, hemos abarcado todos los extremos de la provincia en sus diferentes pueblos y ahora pretendemos abarcar todas las zonas de la ciudad en sus diferentes barrios.

Este año ha resultado agraciado el Barrio de San Agustín, por eso hemos elegido su plaza para que los habitantes de la zona Sur de la ciudad y todos aquellos que paseando por sus calles hayan querido acercarse sepan que a la Abeja, insecto volador y desconocido para muchos, hasta temido por sus aguijonazos, se le celebra una vez al año una Fiesta, y es la Asociación de Apicultores de Burgos la que la homenajea de esta forma. Esta fiesta se hace una vez que la recolección del rico producto depositado y elaborado en sus moradas de forma ordenada en panales y celdillas, ha concluido para muchos, aunque ya sé que no para todos, y con su fiesta queremos agradecerles su ardua labor durante toda la temporada, pero también queremos protegerlas, difundir su importancia social, tanto al publico desconocedor de la materia, mediante la divulgación social a través de las carpas instaladas en la Plaza para dar a conocer los instrumentos usados en la actividad, así como los productos de la colmena, y también hemos querido para los ya veteranos en la materia, sin excluir a los profanos, dar un enfoque didáctico mediante la impartición de conferencias debatiéndose alguno de los problemas de la apicultura, como es la mortandad de las abejas y presentando las técnicas para facilitar el manejo de las colmenas. En este momento aprovecho para agradecer la colaboración de los dos ponentes, que haciendo una pausa en su actividad han querido estar hoy con nosotros. Pero la fiesta no solo pretende recordar a la Abeja y su importancia, si no también pretende que como ellas en su colmena se organizan para su actividad, el apicultor, su fiel amigo, tenga también un día para que se reúna con sus colegas para charlar, compartir experiencias y confraternizar, participando en las diferentes actividades que para ello, y en este día, la Asociación ha querido organizar. Así que, agradeciendo vuestra asistencia así como participación, os deseo

¡BUEN PROVECHO Y FELIZ FIESTA DE LA ABEJA¡

BALANCE DE LOS CURSOS DE APICULTURA 2018

por Joseba Legarreta

Este año las cosas han ido de cara en los Cursos de Apicultura que auspicia la Asociación. Por un lado, se han podido impartir los dos niveles: Iniciación y Desarrollo, que han sido subvencionados por la Junta de Castilla y León, con lo que esta vez el alumnado (20 por Nivel) no ha tenido que rascarse el bolsillo. Por otro, el Centro Integrado de Formación Profesional "Príncipe Felipe" de Albillos, donde se desarrollan los Cursos, ha continuado aportando medios para completar y renovar, en la medida de las posibilidades, el equipamiento necesario. Incluso la climatología nos ha permitido realizar las prácticas, que se han llevado a cabo sin casi imprevistos.

Varios alumnos recogiendo datos para el estudio Poll-Ole-GI SUDOE, en cooperación con biólogos de la Universidad de Coimbra (Portugal) y la UBU. En las ocho colonias colocadas en el colmenar de Albillos (cinco de estudio, dos de control y una de observación) se ha realizado quincenalmente un seguimiento de su evolución.

Han sido 50 horas teórico-prácticas por Nivel. El formato de estos cursos no se reduce a uno o dos fines de semana, como suele ser habitual, sino que se extiende desde abril a septiembre, abarcando prácticamente toda la temporada apícola, con lo que el seguimiento de la evolución de las colmenas es paralelo al de cualquiera de nuestros colmenares, con lo que las nociones teóricas y prácticas adquiridas se pueden aplicar a continuación.
Aparte de las horas académicas, muchos alumnos han acudido a convocatorias extraordinarias (que les han permitido aumentar sus conocimientos y destreza) tanto para colaborar en el estudio de los biólogos portugueses como para atender a las necesidades del colmenar. Esta temporada, entre la enjambrazón y la extraordinaria cosecha de miel (600 kg), todas las manos enguantadas eran pocas.

El 14 de julio, los alumnos del Curso Nivel Desarrollo visitaron las instalaciones de "Apiespinosa", donde Yolanda Martínez explicó a los alumnos el funcionamiento de una empresa apícola profesional.

Prácticas en un colmenar de Yolanda en Espinosa de los Monteros.

Comenzamos en abril con 18 colmenas, débiles tras un invierno que se había llevado 3 (una de ellas por un vuelco). Durante el Curso terminamos de colocar las colmenas sobre raíles metálicos apoyados en bloques de hormigón, para aumentar su estabilidad y facilidad de manejo.

Sustituimos varias reinas dudosas, como corresponde hacer a la salida del invierno. Administramos alimentación de apoyo al tiempo que introducíamos panales aislantes para reducir el espacio en las colmenas con poca población pero buena genética. En mes y medio habían llenado la cámara de cría con magníficas puestas.

La enjambrazón también nos ha traído un poco de cabeza y varios enjambres se escaparon sin remedio. De las particiones que se han hecho como prácticas, han prosperado con reina aceptable, 24. La mitad de ellos se ha quedado en el colmenar y la otra mitad han sido la recompensa para los alumnos colaboradores en el proyecto Poll-Ole-GI-SUDOE, cuyos resultados comunicaremos en cuanto vean la luz. A punto de retirar los tratamientos de otoño, y después de las reuniones que hicimos en septiembre, había en el colmenar 27 colmenas con reservas, listas para afrontar el invierno.

Pero lo mejor de estos Cursos, sin ninguna duda, es la calidad humana de los alumnos, su disposición, entusiasmo y capacidad de aprendizaje. Gracias a todas y a todos.

*José Luis (Nivel Desarrollo) muestra un panal de más de **5Kg** procedente de nuestras colmenas de Albillos, que triunfó en la Fiesta de la Abeja . (Si en la foto aparenta liviandad es porque José Luis está superfuerte)*

X FERIA DE TORRELAVEGA

El 20 y 21 de octubre de 2018 tuvo lugar la X Feria Nacional Apícola de Cantabria, conocida entre nosotros como "la feria de Torrelavega", con un elevado número de expositores de diversas procedencias y gran afluencia de visitantes, varias docenas de los cuales eran apicultores-as de Burgos. Estos, como modernos Julio Césares: *"llegaron, vieron y compraron"*. No en vano es nuestra feria de referencia y cita obligada al final de cada temporada.

Según las impresiones recogidas a pie de feria, la organización se merece una nota alta (un *Sol Sostenido,* acorde con la falta de lluvias de este verano en Cantabria, causa de su baja producción de miel).
Las charlas tuvieron mucho interés en general. Destacables fueron los ponentes andaluces por su nivel didáctico y claridad expositiva .
Por poner un pero, el sistema de sonido de la carpa podría haber sido mejor. A buen seguro, lo será en la próxima edición.

En la web de la Asociación

www.asapibur.org

Se encuentran los enlaces para ver los videos de las charlas, fotos y crónica de la feria.

"Tarta de queso y miel"
Primer premio del X Concurso de postres con Miel
(Categoría: Postres Tradicionales)
¿Con quién hay que hablar para ser jurado de este concurso?

TRATAMIENTOS CONTRA LA VARROA

Comunicado de la Consejería de Agricultura y Ganadería De la Junta de Castilla y León

La Jefa del Servicio de Producción Ganadera, Mª Ángeles Muñoz, nos recuerda en un comunicado la importancia y obligatoriedad del tratamiento contra la varroosis en nuestras colmenas, tal y como se indica en el Real Decreto 608/2006, de 19 de mayo, por el que se establece y regula un Programa nacional de lucha y control de las enfermedades de las abejas. Además, para ser beneficiario de la Ayuda a la Producción y Comercialización de la miel, un requisito de obligado cumplimiento es hacer un tratamiento frente a la varroosis a todas las colmenas de la explotación de acuerdo con el mencionado Real Decreto 608/2006. Por tanto, para poder recibir esa ayuda es obligatorio realizar el tratamiento entre los meses de septiembre a noviembre y que se realice con un medicamento autorizado por la Agencia Española de Medicamentos y Productos Sanitarios.

Zángano recién nacido con varroa

Para consultar la lista de medicamentos autorizados:
Https://www.aemps.gob.es/medicamentosVeterinarios/saludVeterinaria/Med-abejas/home.htm

CUOTA POR LA NAVE

El 2 de noviembre se enviaron los recibos de la primera parte del pago de la nueva sede de la Asociación, por importe de 75 Euros.

POLEN Y PAN DE ABEJAS

por Florencio Chicote (*)

El polen: De la flor al envase

Cada bolita de polen que la abeja aporta a la colmena se compone de una multitud de cuerpos microscópicos (de 20 a 40 micrones como promedio).
Estos granos microscópicos constituyen los gametos fecundantes masculinos en las plantas superiores. La abeja lo recolecta para usarlo como nutriente proteico.

Abeja recogiendo polen de un sauce

Para poder transportarlo hasta la colmena, la abeja lo humedece con secreciones salivares, añadiéndole mayor valor nutritivo y formando las conocidas bolitas de 2 a 3 mm.

Por medio de trampas caza-polen, el apicultor lo recoge a la entrada de la colmena, procediendo posteriormente a limpiarlo y secarlo para evitar su fermentación y su consecuente deterioro.

Una vez secado y envasado, el polen puede conservarse durante un año, al cabo del cual va perdiendo sus propiedades.

Propiedades químicas del polen

El análisis químico del polen muestra un promedio de 25% de proteínas, siendo el único alimento que contiene, por sí sólo, los 22 aminoácidos esenciales, necesarios para el sostenimiento de la vida humana.

Contiene, además, vitaminas y hormonas vegetales de fácil asimilación por los seres humanos, así como carbohidratos, enzimas, ácidos orgánicos, minerales, etc.

Polen de diversos colores procedentes de especies botánicas diversas

PROPIEDADES DE ALGUNOS COMPONENTES DEL POLEN

Carbohidratos + vitaminas + minerales: Aporte de energía, así como estimulante de las defensas.
Vitamina C+ vitamina P +Rutina: Fortalecedor y dilatador de los capilares del sistema vascular sanguíneo, estimulante general y proporcionador de euforia.
Enzimas: Estimulantes del metabolismo celular.
Diastasas: Reguladoras de los procesos vitales.
Ácidos grasos insaturados: Impiden la formación de las placas de colesterol.
Ausinas, brasinas, giberilinas y kininas: Reguladoras del crecimiento.
Leucina: Equilibrador energético.
Lisina: Renovación de glóbulos rojos y hematíes.
Valina: Fortifica las células de las vísceras y de los músculos.
Metionina: Regulador del hígado.
Vitamina B1: Equilibrador nervioso.
Vitamina B2: Regulariza el funcionamiento del sistema nervioso central.
Vitamina D + calcio: Aporte de calcio a los huesos.
Potasio: Necesario para la actividad cardiaca, endocrina y celular.
Magnesio: Interviene en diversos metabolismos y refuerza las defensas.
Sílice: Forma parte de huesos, piel, cabellos, uñas, dientes, corazón, páncreas.
Manganeso: Mineral de la vitalidad, es un gran tónico muscular.
Azufre: Proporciona elasticidad general y es antiescleroso.
Hierro + cobre: Condicionante de la función respiratoria.
Cobre: Responsable de la integridad del hígado, del páncreas y la sangre.
Selenio: (Entre otros oligoelementos) Disminuye la posibilidad de cáncer y reduce el envejecimiento de las células. La presencia de este mineral en el cuerpo humano tiene una gran importancia. Su carencia provoca disfunciones en el organismo. El selenio, que se encuentra en cantidades mínimas en los alimentos vegetales, en pescados, en la carne, en la leche no aporta todo lo que el cuerpo

necesita. El selenio presente en el polen supera para el mismo peso en 5.000 veces al de otros alimentos. Este oligoelemento se encuentra en la célula fecundante es decir, en el interior del grano, cubierto por la exina.

Propiedades nutricionales del polen

Desde los tiempos más remotos, el polen ha sido considerado como uno de los alimentos más completos, ya que contiene todos los elementos bioquímicos indispensables para la vida, siendo, por lo tanto, el alimento más rico que existe en la naturaleza.

Es un buen tónico y un estimulante, generador de bienestar y euforia, afrodisiaco, así como un reequilibrador funcional que actúa natural y armoniosamente. A su vez es desintoxicante del organismo

Abejas recolectoras de polen

Contraindicaciones

No hay contraindicaciones. Quienes sufran de insuficiencia renal, podrán tomar polen, aunque conviene que lo consulten con su médico. Los obesos pueden tomarlo, pues si el polen hace engordar

a las personas delgadas, no hace aumentar peso a quienes no lo necesitan. Antes bien, al favorecer numerosos metabolismos, tiene una acción que favorece las curas de adelgazamiento y el tratamiento de la celulitis.

Grado de aprovechamiento por el organismo humano

Observados al microscopio, los granos de polen aparecen como esferas recubiertas por una sustancia celulósica (la exina) similar a la madera por su dureza. Estudios realizados en Francia demuestran que nuestros jugos gástricos y nuestro tiempo de tránsito intestinal, no alcanzan a absorber más de un 30% del polen ingerido, evacuándose el 70% restante como fibra vegetal. Por eso la abeja, con un sistema digestivo mucho más primitivo que el nuestro, consume el polen mezclado con la miel.

Diversos granos de polen vistos al microscopio

Conversión del polen en pan de abejas

Veamos qué hace la abeja con las pelotas de polen que logra introducir en la colmena. Las mezcla con miel y las deposita en celdas recubiertas interiormente con propóleos. El resultado es el

llamado "**pan de abejas**", que pese a la gran inestabilidad del polen, logra ser conservado durante meses en el interior de la colmena con temperaturas del orden de los 37ºC y altos índices de humedad.

Polen recién almacenado en el panal, antes de fermentar y formar el "pan de abejas"

La función que cumple la miel, por su contenido de humedad del 18%, es el de humectar la exina. De ese modo esta dura protección celulósica se hincha y se resquebraja, dejando disponible el precioso contenido interior del minúsculo grano, produciéndose a continuación la fermentación láctica.

Y precisamente la miel, con su poder conservante, cumple otra importante función, estabilizando la delicada riqueza nutritiva y terapéutica contenida en el interior del grano de polen.

En esta tarea colabora también el propóleo, que además de su capacidad como conservante, aporta la riqueza de sus más de doscientos elementos constitutivos y sus veinte propiedades científicamente demostradas.

Conservación del pan de abejas

Sin cuidados especiales, el pan de abejas puede conservar sus propiedades durante 17 años, mientras que, como queda dicho, el polen recolectado antes de entrar en la colmena solamente puede conservarse durante un año.

Trozo de panal con pan de abejas en sus celdillas

Valor nutricional del pan de abejas

En sentido general, el pan de abejas posee el mismo valor nutricional que el polen, pero el organismo humano lo asimila tres veces más que este último.

Es rico en proteínas de alto valor biológico, es decir, aporta, en cantidad adecuada, los aminoácidos esenciales, así llamados porque no son sintetizados por el organismo. Por último, si las alergias al polen son raras, son completamente desconocidas en el caso del pan de abejas.

Propiedades biológicas del pan de abejas

El consumo humano del pan de abejas eleva las propiedades inmunológicas, mejora la capacidad de adaptación del organismo, contribuye a disminuir la fatiga, juega un papel importante en la alimentación dietética. El pan de abejas se emplea en el tratamiento de la colitis, diarrea crónica, diarreas, hepatitis, enfermedades nerviosas y la anemia.

Los usos que se le dan al pan de abejas como producto terapéutico, brindan resultados maravillosos al cabo de sólo pocos días. Posee todas las indicaciones del polen: anemia, trastornos circulatorios cerebrales y traumatismos craneales, infarto, gastritis, hepatitis, úlcera gastroduodenal, alergia, gripe, pérdida de la libido y esterilidad masculina y alcoholismo.

Este producto puede ser absorbido por la mucosa de la boca, como si fuera un bombón. Lo más conveniente sería mantenerlo varios segundos en la boca sin tragar, así como no tomar agua durante la hora siguiente para no diluirlo. La dosis recomendada es de 2 g/día para un adulto y 0,5 g/día para los niños.

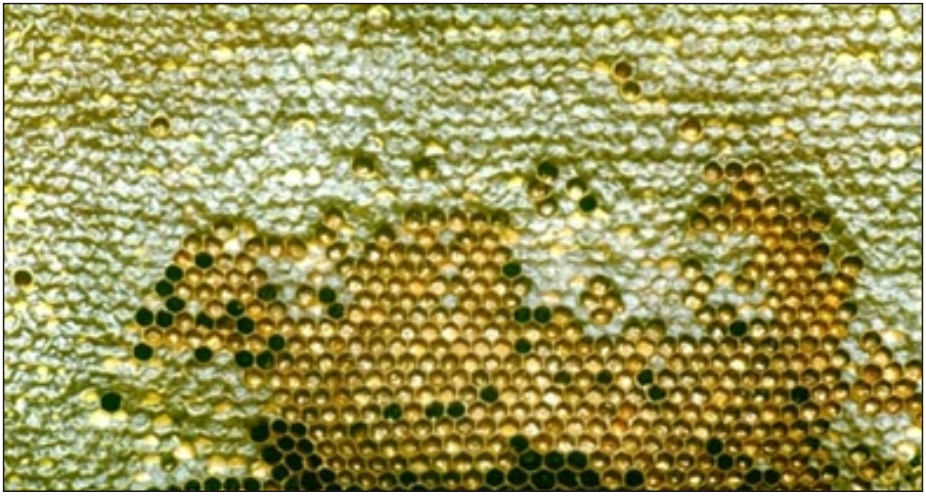
El pan de abejas alivia los trastornos de memoria en las personas ancianas y corrige las carencias de potasio.

Pan de abejas recolectado y dispuesto para el consumo humano

Comparación del pan de abejas con la jalea real

La jalea real, compuesto natural de gran eficiencia, presenta un problema de inestabilidad fuera de la colmena, donde, pese a estar a 37ºC de temperatura, no se degrada. Pero una vez extraída de la colmena, es necesario conservarla a menos de 2ºC para que no pierda sus propiedades. Ahora bien, ¿quién puede garantizar una cadena de frío desde la colmena hasta la boca del consumidor?

En el caso del pan de abejas, estamos frente a un compuesto que nos brinda un 90% de las propiedades de la jalea real más otras propiedades extras a nivel nutricional por su contenido en aminoácidos, minerales y vitaminas- sin requerimientos especiales de conservación, gracias al poder estabilizante y conservante de la miel (irónicamente, la miel no logra estabilizar la jalea real cuando se mezclan estos dos elementos, cosa que sí hace con el polen, al cual predigiere).



Trozo de panal bien provisto de miel y pan de abejas

Digestión del pan de abejas por el organismo humano

A nivel de asimilación, el ser humano comparte necesidades con las abejas. Recientes estudios franceses demuestran que sólo un 30% del polen ingerido seco en granos logra ser absorbido en

nuestro tránsito intestinal, evacuándose el resto como fibra vegetal. Esto se debe a la exina, recubrimiento celulósico que envuelve a cada microscópico grano de polen.

En el pan de abejas la miel humecta a la exina y la resquebraja, estabilizando luego el delicado contenido interior del grano con su gran poder conservante.

Por esta razón, una pequeña cantidad de pan de abejas otorga más resultados que dosis mayores de polen seco. Además de mejorar la asimilación y la conservación, el pan de abejas otorga beneficios extras, derivados de la sinergia del polen, la miel y el propóleos, muy superiores a la suma de las partes.

Propiedades e indicaciones del pan de abejas

Es un suplemento dietético de altísima calidad, que permite suplir carencias de la moderna alimentación refinada, contrarrestar los efectos de la contaminación ambiental y atenuar el desgaste psicofísico que produce el estrés. Además es aconsejado para personas sujetas a exigencias puntuales de todo tipo: intelectuales, conductores, trabajadores nocturnos, etc.

Del mismo modo, los individuos asténicos y de edad avanzada obtienen gran beneficio de este producto, incrementando el vigor, la resistencia al esfuerzo y el bienestar general.

Su consumo está indicado para personas de todas las edades. Ayuda a mantener la salud de las personas sanas y se ha observado que contribuye a mejorar estados de delgadez, disturbios de la memoria, fragilidad cutánea, cansancio ocular, estados depresivos, pérdida de apetito, caída del cabello, embarazos y lactancias, impotencia sexual, estreñimiento, prostatismo, arterioesclerosis, diarreas, anemias...

En los deportistas se aprecian los siguientes resultados: mejora la performance, la capacidad de trabajo y la voluntad de entrenamiento, retarda la aparición del cansancio físico y psíquico, incrementa la masa muscular sin alterar el tejido adiposo, y aumenta el potencial oxirreductor celular y la respuesta cardiovascular.Todo ello sin los efectos colaterales de los productos químicos a los cuales reemplaza.

Obtención del pan de abejas

El pan de abejas se encuentra almacenado en las celdillas de la periferia de los panales de cría y en mayor medida en los panales contiguos al último panal de puesta de cada lado del nido, al cual sirve de tapa.

No se conoce ningún procedimiento fácil y rápido para sacar el contenido de cada celdilla, siendo necesario retirar una a una la masa de cada celda, lo cual presenta un inconveniente si se piensa en comercializar este producto. Ahora bien, si lo que se pretende es obtener el pan de abejas para el consumo propio, puede uno tomarse la molestia, ya que las cantidades necesarias son limitadas. Con el pan de abejas de los panales extremos del nido, daría para el consumo familiar durante varios meses.

El día que alguien invente un sistema para su obtención, ese día podrá pensarse en su comercialización, previa la correspondiente campaña promocional. Hay un potencial enorme, y muchos apicultores podrían encontrar un filón dedicándose a esta tarea, con el añadido de saber que están aportando enormes beneficios a la salud y bienestar de sus clientes.

(*) Trabajo compuesto a partir de fuentes fiables de internet

CONVOCATORIAS

JORNADA APÍCOLA EN PALENCIA

El próximo **Sábado 25 de noviembre** se celebrará una Jornada Apícola organizada por la Asociación Palentina de Apicultores, con la colaboración de URZAPA. Se tratarán, entre otros temas, la nutrición proteica, las diferencias entre la apicultura convencional y la ecológica, los beneficios e inconvenientes de producir miel en ecológico, tratamientos antivarroa ecológicos... Entre los ponentes se encuentran Lourdes Martínez, Alexia López, Patricia Combarros y Urbano González.

Aforo limitado.Inscripción imprescindible:

asociacionpalentinaapicultores@gmail.com

Toda la información en:

www.asapibur.org

LOS BOSQUIMANOS DE LA RESERVA DEL KALAHARI (BOSTWANA)

PASTORES DE ABEJAS

La tradición dice que los bosquimanos vinieron al mundo sobre un nenúfar en el que una abeja había transportado a la "mantis religiosa" junto con una semilla de la que nacieron los primeros miembros de su estirpe al morir la abeja.

Abejas y miel tienen una gran importancia en la vida de los bosquimanos, que se consideran "pastores de abejas".

Las colmenas conocidas son visitadas cuando una serie de señales naturales indican la presencia de miel. Existe un pajarillo llamado "*Indicator indicator",* muy parecido al pinzón, al que le gusta muchísimo la miel, pero que es demasiado endeble para forzar una colmena. Por ello se ofrece para hacer de "guía" a cualquiera, hombre o animal, que le ayude a conseguir la miel.

Los escritos de los viejos misioneros de la Provincia del Cabo, en Sudáfrica, cuentan que, en sus primeros encuentros con los apicultores blancos o negros, el robo de una colmena era considerado como un grave delito por el jefe bosquimano de la zona. *"Si los demás hombres tienen vacas y ovejas, nosotros*

reivindicamos el pastoreo de las abejas, que viven exclusivamente del néctar de las flores".

N´adima, el Ser Supremo, no ha concebido la Naturaleza para el beneficio exclusivo del hombre. Por esa razón, los bosquimanos no cazan ni recolectan más que lo necesario para vivir, y cambian a menudo de asentamiento para no agotar los frutos de la tierra.

Este es un modo de pensar que los antropólogos definen como "preneolítico" y que la mayor parte de la humanidad abandonó hace más de diez mil años. Es la única población en la ya larga historia africana que ha vivido durante tanto tiempo en un mismo medio ambiente sin deteriorarlo y sin apenas alterar su aspecto.

Mujeres bosquimanas con niños

Organización social

La sociedad tradicional de los bosquimanos está organizada en bandas de caza que generalmente comprenden varios grupos familiares. Al igual que sucede con los animales del Kalahari, el secreto de su supervivencia es la movilidad.

Los bosquimanos son de pequeña estatura (un metro y medio) y de carácter tranquilo y acogedor. En el primer contacto con ellos no hay gestos; todo adquiere un tono natural con tan sólo una mirada y una sonrisa.
Por la noche, sentados entorno a la hoguera, oírles hablar es como escuchar música. Alguien entona un canto estremecedor que habla de una estrella de hierro capaz de llevar a los hombres hasta la luna, del frío de la noche y de los animales que ya no están aquí.
La solidaridad es el significado mismo de la convivencia; los frutos de la caza y la recolección son distribuídos entre todos, y de lo que se recoge no se desperdicia nada. Siguen el ritmo natural del día y pasan las calurosas horas centrales descansando, en el campo, dedicando su tiempo a hablar con los demás, a jugar con los niños y a instruírlos.

Alimentación

Las plantas son la base de su alimentación y también tienen uso medicinal; de su recolección se encargan las mujeres, que, recorriendo a veces distancias considerables con sus largos bastones y siempre acompañadas por los más pequeños, saben perfectamente cómo encontrar los preciosos y secretos frutos del desierto.
De los 262 animales que conocen, son más de 80 los que cazan, aunque también hay animales-tabú, que tienen prohibido matar, como el elefante, porque, según dicen, tiene una inteligencia muy parecida a la humana.

Desgraciadamente, es una cultura que está agonizando sin haber dejado aún atrás la prehistoria. Expulsados progresivamente de los territorios más aptos para la agricultura, los bosquimanos se han ido adaptando con el tiempo a aquellos espacios en los que iban siendo confinados, en los márgenes más extremos del desierto.
Cuando el último de los bosquimanos haya abandonado su cultura, un caudal inmenso de conocimientos se habrá perdido para siempre, porque solamente ellos conocen verdaderamente los secretos de las plantas del desierto… pero sobre todo, se habrá perdido su profunda amabilidad y simpatía.

AMAPOLA

Por F.N. Howes

"Papaver sp.: Papaveráceas"
También llamada: Ababol, amapol, adormidera silvestre, papola,

Las amapolas, tanto las silvestres como las cultivadas, dan mucho polen; este es por lo general de color oscuro y parece que gusta mucho a las abejas, pues visitan las flores en gran cantidad, incluso cuando tienen disponibles otras flores que también se lo ofrecen, y lo mismo podemos decir de los abejorros.
Así, no es extraordinario ver en las grandes flores sencillas de las adormideras o amapolas orientales tres o cuatro abejas, gozando a la vez de la rica y generosa provisión de polen que la planta les ofrece.
Parece muy probable que las amapolas den también algo de néctar en determinadas ocasiones, particularmente la amapola común, clásica de los trigales, o *Papaver rhoeas* .
También hay referencias acerca del efecto narcótico o estupefaciente que las amapolas pueden tener sobre las abejas.
Un autor alemán dice que el 90% de las abejas que volvían de un campo de amapolas cargadas de polen, tenían sus dificultades para encontrar la piquera de su colmena *(Bee World*, 1937, 47). Comoquiera que el opio procede de unas amapolas o adormideras, esto quizá no sea tan sorprendente.

LA VIDA DE LAS ABEJAS

por Maurice Maeterlinck

(Premio Nobel de Literatura, 1911)

Traducción de Agustín Gil Lasierra

LIBRO SEGUNDO

El enjambre

VIII

Saben pues, prever las aventuras del día, más peligroso de su existencia. Hoy, en efecto, entregadas a las preocupaciones y a los azares quizá prodigiosos del gran acto, no tendrán tiempo de visitar los jardines y los prados y mañana, pasado, es posible que sople el viento o llueva, que sus alas se hielen y que las flores no se abran. Sin esta previsión las aguardaría el hambre y la muerte.

Nadie acudiría en socorro de nadie. De ciudad a ciudad, ni se conocen ni se ayudan jamás. Hasta ocurre que el apicultor instala la colmena en que ha recogido a la vieja reina y el racimo de abejas que la rodea, precisamente al lado de la colmena que acaban de abandonar.

Sea cual sea el desastre que las hiera, diríase que han olvidado irrevocablemente la paz, la felicidad laboriosa, las enormes riquezas y la seguridad de su antiguo palacio, y todas, una por una, hasta la última, morirán de frío y de hambre en torno de su desdichada soberana, antes que volver a su casa natal, cuyo buen olor de abundancia que no es más que el perfume de su trabajo pasado, penetra hasta su desolación.

IX

He aquí algo, se dirá, que no harían los hombres, uno de los hechos demostrativos de que, a pesar de las maravillas de esa organización, no hay en ella ni inteligencia ni conciencia verdaderas. ¿Qué sabemos? Fuera de que es muy admisible que haya en otros seres una inteligencia de otra naturaleza que la nuestra, y que produzca efectos muy diferentes sin ser por eso muy inferiores ¿somos acaso, y sin salir de nuestra pequeña parroquia humana, tan buenos jueces de las cosas del "espíritu"? Basta que veamos dos o tres personas que hablen y se agiten detrás de una ventana sin oír lo que dicen para que nos sea muy difícil adivinar el pensamiento que las mueve.

¿Creéis que un habitante de Marte o de Venus que, desde lo alto de una montaña viera ir y venir por las calles y las plazas públicas de nuestras ciudades, los pequeños puntos negros que somos en el espacio, se formaría ante el espectáculo de nuestros movimientos, de nuestros edificios, de nuestros canales, de nuestras máquinas, una idea exacta de nuestra inteligencia, de nuestra moral, de nuestra manera de amar, de pensar, de esperar, en una palabra, de nuestro ser íntimo y real? Se limitaría a determinar algunos hechos bastante sorprendentes, como lo hacemos en la colmena, y sacaría de ellos probablemente, consecuencias tan inciertas, tan erróneas como las nuestras.

En todo caso, mucho le costaría descubrir en "nuestros pequeños puntos negros" la gran dirección moral, el admirable sentimiento unánime que brilla en la colmena. "¿A dónde van?- se preguntaría después de habernos observado durante años o siglos, ¿qué hacen? ¿Obedecen a algún dios? No veo nada que conduzca sus pasos. Un día parecen edificar y amontonar pequeñas cosas, y al día siguiente, las destruyen y desparraman. Van y vienen, se reúnen y se dispersan, pero no se sabe lo que desean. Ofrecen una multitud de espectáculos inexplicables. Algunos hay, por ejemplo, que no hacen movimiento alguno. Se les reconoce por su pelaje.

Más lustroso; a menudo son también más voluminosos que los demás. Ocupan mansiones diez o veinte veces más vastas, más ingeniosamente ordenadas y más ricas que las moradas comunes.

PREDICCIÓN DEL TIEMPO
Mirando al cielo (93)

por Buenaventura Buendía

Queridos feligreses, digo… apicultores. Heme aquí de nuevo, frente a la pantalla del ordenador, dispuesto a transmitiros mi amplia sabiduría sobre los fríos; las calorinas; los chubascos, los aguaceros, las lloviznas y los chaparrones; sobre las nubes borrascosas y las blancas nevadas; las inundaciones y las sequías. En fin, a informaros sobre todo aquello que os quita el sueño y de lo que no podéis escapar.

Pero antes de entrar en materia, quiero haceros partícipes de algunos aspectos de mi vida privada. Se trata del devenir del pueblo Villarriba de Abajo. Ese pueblo que desde hace un porrón de años me dispensa una acogida envidiable y que me ha permitido, sin ningún impuesto, montar el observatorio meteorológico de Peñaguda.

Villarriba de Abajo es un pueblo al que no se puede llegar por carretera, pues arrastra un castigo impuesto por el gobierno español a principio del siglo XIX, por haberse puesto del lado de los franceses durante la guerra de la independencia. Con el paso del tiempo, sus habitantes han ido cambiando poco a poco hasta convertirse en patriotas españoles, pero aún no les ha llegado la hora para ser levantado el castigo.

Os cuento todo esto porque esta gente me ha hecho una propuesta que puede resultar inverosímil, pero que puede darles buenos resultados si las cosas se hacen con inteligencia. Se trata de las próximas elecciones municipales. Me han propuesto, ni más ni menos, que me presente como cabeza de la única lista electoral.

El actual alcalde es el padre de Elena, ya sabéis, esa chica de 20 añitos, ojos de luna llena y rostro de amapola. Le dijo Elena a su padre que se puede conseguir que la carretera llegue al pueblo aprovechando el tirón mediático de Buenaventura Buendía, el que sería apoyado por todos los

apicultores de la provincia de Burgos y sus alrededores. El alcalde se lo tomó en serio y reunió a todo el pueblo en una asamblea, en la que con 314 votos a favor, ninguno en contra y ninguna abstención, se aprobó que el único candidato a la alcaldía en las próximas elecciones sería el menda.

Yo no estaba presente, pues como forastero no tenía derecho a asistir a la asamblea. Fui informado por los miembros de un comité que se formó en la misma reunión. Quedé estupefacto, pues nunca creí que pudiera suceder algo semejante. Dispongo de poco tiempo para negarme o aceptar la propuesta, pero ya me han hecho saber que hasta la fecha, todos aquellos que se han negado a cumplir la voluntad del pueblo, han sido colgados en la picota de Peñaguda. Creo que esto es una exageración, que solamente es una forma de presionarme. Habrá que andarse con cuidado.

Nunca tuve inclinación alguna por entrar en política, pero ahora, a la vista de que el pueblo ha depositado su confianza en mis influencias, parece que me está entrando un cosquilleo…

Pero no. Me debo a vosotros. Si acepto, no podré dedicar mi tiempo a las previsiones meteoroleras que con tanto interés esperáis cada dos meses, esas previsiones que os llegan a través de la revista El Zángano. No puedo permitirme tal deslealtad hacia esos más de 400 amigos que sois los apicultores de la provincia de Burgos. Elena me presiona para que acepte el puesto de alcalde, que lo de las previsiones puede quedar en sus manos, pues ya tiene la experiencia necesaria. Incluso me dice que yo estoy un poco anticuado, a mis 82 años, y que para los tiempos actuales es ella la que está mejor preparada.

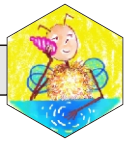
No sé, no se… Estoy hecho un lío. Si no acepto, me convertiré en el enemigo número uno de las gentes del pueblo. Si acepto y no consigo que el gobierno haga la carretera, ¿Cuál será la respuesta de los vecinos de Villarriba de Abajo? ¿Y qué reacción experimentaréis vosotros, los sufridos apicultores si os dejo en la estacada sin mis valiosas previsiones?

Bueno, ya os iré informando.

¿Lo veis? Ya estoy restando tiempo para enviaros mis previsiones. Hasta se me ha olvidado pedirle a Elena su parte en las mismas. Como no me da tiempo ya para entrar en detalles, conformaros, para lo que nos queda de noviembre, diciembre y enero, con este **resumen**:

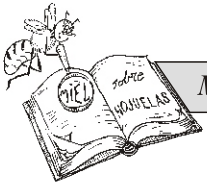
Las cosas, meteorológicamente hablando, serán una copia exacta de lo sucedido el año pasado para este mismo periodo. Basta con que repaséis las páginas del número correspondiente de El Zángano.

SALUDÍSIMOS



"Durante mucho tiempo, muchos de nosotros hemos apreciado el mundo por el placer que nos proporcionan los objetos y no por la belleza inherente del presente.
Le otorgamos valor a las cosas que en el pasado nos han ayudado o a las que son susceptibles de ser útiles en el futuro.
Pero la verdadera apreciación se origina en el mismo momento, sólo por ser como es.
Cuando nos centramos en la utilidad de algo, su brillo se nos escapa.
Su resplandor se desvía hacia un tiempo imaginario, en el cual podremos utilizar el objeto de manera significativa.
Con creatividad e intuición seremos capaces de acceder a una magia inagotable. Todo lo que descubrimos nos afecta personalmente. Tenemos la sensación de volver a casa"

Rodney Smith



MIEL SOBRE HOJUELAS

Aportado por: A.M.R.

"El verano ha venido hoy a mi ventana, zumbando y suspirando... y han venido las **abejas**, trovadoras de la corte del bosque florecido.
Es el tiempo de sentarse quieto frente a ti, el tiempo de contarte, en un ocio mudo y rebosante, la ofrenda de la vida"

Rabindranath Tagore (Gitanjali)

ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE APICULTORES BURGALESES

Naves Taglosa, nave 209
Polígono Industrial Gamonal-Villimar
CP 09007 BURGOS

asociacionapicultoresburgos@gmail.com
www.aspibur.org

SOLICITUD DE INGRESO EN LA ASOCIACIÓN

Nombre y apellidos.....
Profesión..... Fecha de nacimiento.....
Calle.....nº..... piso..... letra.....
Localidad.....CP.....
Provincia..... Tel..... DNI.....
Correo electrónico.....
Domiciliación: Caja o Banco.....
Nº cuenta ES- _

Cantidad de colmenas..... Situadas en.....
Nº de Explotación del colmenar.....
Deseo recibir EL ZÁNGANO por e-mail ⬡ en papel ⬡

Solicito pertenecer como socio-a a la Asociación Provincial de Apicultores Burgaleses (AS.API.BUR), para lo cual envío el justificante de ingreso de la cuota (*) del ejercicio actual, con lo que me considero socio-a de pleno derecho si en el plazo de un mes no he recibido notificación en contra de mi ingreso, en cuyo caso me devolverían el dinero abonado.

(*) Si el ingreso se realiza en el primer trimestre del año, la cantidad a abonar será la cuota íntegra (40 Euros). Si el ingreso se realiza en el segundo semestre, se abonará la mitad de la cuota (20 Euros).
En cualquiera de los casos, deberá hacerse el ingreso en la cuenta:

IBERCAJA ES34 2085 4877 0903 3032 9112 o bien,
LACAIXA ES48 2100 3341 6922 0002 0045

Día..... Mes..... Año.....

Por favor, no arranque esta hoja. Haga una fotocopia, rellene los datos y envíela a la AS.API.BUR junto al justificante de ingreso.

PANAL DE HUMOR

"EL ZANGASI"

"SE ACERCA EL INVIERNO"

LOTERÍA DE NAVIDAD

98.409

A su disposición en:

Administración de Lotería nº7
"El Gato Negro" C/ Avellanos, nº 2
Burgos

... Y no olviden que la sede abre los jueves de 6 a 8 h.
(Excepto agosto)