

# Konec dobrý, všechno dobré



1. Zajímavé balení medu je hodnotnou prezentací i luxusním dárkem

Posledním měsícem v roce sice nekončí koloběh včelařských období, ale i tak se pro nás stává završením první včelařské sezony v případě, že jsme si obstarali oddělky letos z jara, případně jsme vytvořili svůj první med. Pakliže již nyní na své včelnici vidíme, že něco nedopadlo podle našich představ, je na místě přijít problému na kloub a příště se chyb vyvarovat.

Naopak, pokud si nejsme jisti nějakým pochybením, měli bychom mít stále na paměti, že včely zůstávají součástí přírody, potravních řetězců. Přirozený výběr, přes všechnu naši snahu, dává přežít těm životaschopnějším, s lepším genetickým potenciálem pro život, s vyšší odolností proti chorobám, škůdcům i zhoršenému životnímu prostředí. Příroda sama disponuje očistnými mechanismy, které regulují populaci živočichů na potřebnou mez, včely nevyjímaje. Svá včelstva se snažíme chovat v takové hustotě, kterou by v přírodě samy neakceptovaly. Výsledkem přílišného zavčelení v kombinaci s nedostatečným zdrojem potravy jsou oslabená včelstva, která se stanou předmětem loupeže, živoří a včelaři očekávaný užitek nepřinesou. Taková se stanou předmětem loupeže nebo dají brzo najevo, že jsou odkázána k životu a včelaři očekávaný užitek nepřinesou. Na malém prostoru se přenosu nakažlivých chorob nevyhneme i z důvodu častého zalétávání dělnic a především trubců, případně návštěvy stejného napajedla nebo omezených zdrojů snůšky.

## Včelí chleba – grunt

Nevyrovnaná výživa, případně monodieta s velkými pastevními prolukami, nedostatečná pylová pestrost nejen v předjaří, ale i v podletí, může být příčinou problémů, které se umocňují s množstvím včelstev

v doletové vzdálenosti. Svými zásahy se snažíme přirozené instinkty včel kontrolovat, nastavovat přírodě vyšší laťku, ale ona má své limity, které by si vnímavý včelař měl uvědomovat. Věnujme proto větší pozornost rozmanitosti včelí pastvy nejen pro zajímavější chuť medu či vyšší výnosy, ale především pro lepší výživu včel. Naši předkové dbali o biodiverzitu možná s menšími znalostmi o ekologii, ale s o to s větším úsilím. Každý statkář



2a. Otakar Zdych používá pastovací spirál z antikora

lemoval hranice svého pozemku vším, co potřeboval – vrbičky na košíky a zpevnění břehů potoka, lískové keře na oříšky, oplocení a hatě, rychle rostoucí topolové dřevo na otop, habrové porosty na zemědělské ruční náčiní, olšové a jasanové kmínky na oje, duby na žaludy pro zvířata, buky na stavební dřevo, akáty na ohrady, měkkou lípu na nábytek, jabloně v aleji pro pocestné, hrušně, třešně a švestky v sadu na povidla, křížaly, do buchet i na pálenku. Ale zároveň také ošetřil remízky šípem, hlohem, trnkou a dalšími keři jako domácí lékárnu pro sebe, svá i volně pasoucí se zvířata a bobulemi pro ptactvo. Práce s koňmi v lese neničila paseky s maliníkem, ostružiníkem a borůvkám a lužní lesy poskytovaly bohatou nadílku rostlin, jejichž semena rozšiřovala řeka sama. Dnes máme dotační programy na greening, revitalizujeme stará stromofadí, která ocení až naši potomci, zakládáme přírodní zahrady, ale stále málo odborníků prosazuje skladbu porostu užitečnou pro včely i ostatní hmyz. Sterilní hybridi, exotické lípy usmrcující čmeláky a okrasné keře vyžadující stálou úpravu živých plotů tím včelařství nepomůžeme. Aby výsadba pro včely doznala většího významu, nemůže být ojedinělá, ale měla by být alespoň skupinová. Komunikace s místním zemědělcem by se neměla odehrávat ve jménu výčitek za chemické koktejly, kterými možná napájí své porosty řepky, ale nabídkou úhrady semínka za výsev zelených pásů svazenky nebo komonice. Pokud budeme mít jistotu, že naše včely mají o výživu postaráno, můžeme další důvod případného neúspěchu hledat ve svém vědění.



2b. Pastovací hranol z antikora

## Učení, páni zkušení!

Nejen znalost včelařských metodik a postupů je zárukou správného pochopení přirozených vlastností a schopností včel. Anatomie včely není až tak důležitá pro vlastní včelařskou praxi; významná je znalost fyziologie, která se zabývá procesy a funkcí vnitřních orgánů a soustav. Včelstvo musíme vnímat jako superorganismus, jehož životaschopnost je založena na fungujících principech všech včelích kast, ale také plodu, voskového díla, zásob a vnějšího prostředí. Tomu se přizpůsobuje aktivita

## Nenajde se včelař, který by už nic nepotřeboval, všechno měl a nic ho nemohlo překvapit

matky, některých orgánů dělnic, přítomnost trubců a tím i reprodukce a regenerace včelstva. Pokud tyto zákonitosti poznáme, můžeme svou práci včelstvo podnítit v jeho přirozených pochodech (jarní rozvoj, stavba), čímž docílí lepšího využití obvyklého potenciálu (kladení matky, tvorba zásob), případně dalšími postupy některé přírodní cykly odvrátit (rojení), načasovat (chov matek, tvorba oddělků) nebo využít ve svůj prospěch (např. těžba mateří kašičky, pylu, propolisu). Člověk svou činností nemůže v běžném provozu včelstvo donutit k procesům, které by v daném období nebyly v souladu s přírodními pochody. Úspěšnost včelaře není dána rámkovou mírou či typem úlu, ale právě citem a respektem k těmto miliony let prověřeným funkčním systémům. Svými znalostmi tak můžeme přispět k tomu, aby naše včelstva byla silná, zdravá a spokojená.

Včelařství sebou nese i jeden krásný bonus. Pro vaše blízké bude vždy inspirací k obdarování nejen za dodávky medu a dalších včelích produktů. Nenajde se totiž včelař, který by už nic nepotřeboval, všechno měl a nic ho nemohlo překvapit. Stačí naslouchat, zeptat se přátel nebo si opsat tituly v knihovničce.

## Hladký jako med

Přirovnání, jaké použily děti v kroužku, není chybnou výslovností, ale opravdu se jedná o hladoučkou konzistenci pastového medu. Způsobů, jak upastovat (je to správný termín?? včelaři zřejmě vědí, o čem je řeč) ten nejlepší je skoro tolik, kolik je včelařů, kteří se tímto způsobem jediné povolené úpravy medu, prodáváného ze dvora, zabývají. Je zvláštní, že i když se pouze jedná o řízenou krystalizaci, med získává se svou změnou tuhosti a vzhledu i poněkud jiné chuťové parametry, než má ten výchozí. Co komu chutná, je otázkou pro rodinu i zákazníky. Pro tuto úpravu se

hodí medy, které samovolně dobře krystalizují. Pro mne má největší kouzlo pastový med řepkový. Perleťová barva s hedvábným efektem na povrchu vzbuzuje pocit hladkosti už na pohled. Nejen že je med stále stejný a už nikde neukápne, výborně se roztírá a v ústech se jen rozplývá. Pak už zůstává jen si zaexperimentovat a med ochutit klasickou skořicí, kakaem, hořkou čokoládou, vanilkovým luskem, pepřem, zázvorem a tím, co využijete ve sladké i slané kuchyni. Jen je nutné podotknout, že na takto upravené medy se již nevztahuje prodej ze dvora a jedná se o potravinářský výrobek se všemi legislativními povinnostmi, protože byly do medu přidány další složky. Těžko předvídat, zda by kontrolní orgán akceptoval na etiketě skořici v medu snáze než med se skořicí, ale dobrota to je.

Vlastní pastování není nikterak obtížné, pohodlně se dá se zvládnout s průměrně vybavenou dílnou i bez profesionálních pomůcek. Pomineme-li ty ruční, jejichž použití bude náročnější na čas i sílu, použijeme běžný stojan s klasickou vrtačkou a pastovací hranol nebo spirál z antikora nebo dřeva (obr. 2a, b). Nutný bude i jednoduchý mechanický časovač, který upravíme tak, aby každé 2 hodiny spínal na dobu 15 minut. Aby se do medu nedostávaly drobné nečistoty, zabezpečíme otvor ve víku dvojitým krytem (obr. 3). Med před pastováním ztekutíme, odstraníme pěnu, případně použijeme čerstvě vytočený a vyčeřený. Med vždy přecedíme přes jemný uhelón, který ho zbaví drobných nečistot z vytáčení a případně i nerozpuštěných větších krystalů. Necháme ho vychladnout, odstát a není na škodu, když se ztratí jeho průzračnost a zakalí se. Pastujeme v celém vědru, do kterého ponoříme pastovací zařízení. U spirálu případně po domácku vyrobených pomůcek dbáme, aby celá délka zákruť byla potopená v medu a nedocházelo k zašlehávání vzduchu. Zařízení si nejprve odzkoušíme nanečisto, abychom vyladili všechny výškové rozdíly a bezvadnou stabilitu celé sestavy (obr. 4). Před vlastním spuštěním můžeme celou várku zaočkovat kvalitně zpastovaným medem, jehož jemnosti bychom rádi dosáhli. Osobně postupuji tak, že do kbelíku s trochou medu přidám pastový med ze sklenice, s pomocí mačkadla na brambory promíchám obě hmoty dohromady a přidám zbývající med. Po krátkém promíchání už další práci přenechám vrtačce. Do 24 hodin je med zpravidla vhodný ke stočení do sklenic, nejlépe přes stáčecí nádobu (obr. 5), což je třeba udělat, dokud je med polotekutý a jeho konzistence ještě není konečná (obr. 6). Druhý den už ve sklenicích ztuhne do konečné podoby. Pokud se nám „povede“ tento čas promeškat, nezbyvá, než med



3. Vynalézavost při použití funkčních doplňků pastovacího zařízení



4. Stabilitě pastovací soupravy věnujeme dostatečnou pozornost



8.

Med ve slušivém firemním obalu může také být vhodným dárkem

opět trochu ztekutit a proces zopakovat. Další várku již zaočkovávám ponecháním zbytku medu ve vědru, kde se med pastoval, a jen přidám další. Konečný čas pastování se však bude lišit v závislosti na druhu medu (do pastování akátového medu bych se nepouštěla, stejně tak do výhradních medovicových), okolní teplotě (v horkém počasí se pastování nedaří), na použitém zařízení i celkovém objemu, který najednou pastujeme. Správný moment, kdy pastování ukončit, nelze přesně stanovit, hmota musí být dostatečně vazká, neprůhledná, za míchadlem se táhne zřetelná stopa, která působí v ostatním materiálu jako perletová kresba a má hedvábný lesk (obr. 6). Med musí mít hned od začátku kalení jemnou strukturu; když se ve hmotě objevují stopy po hrubších krystalech, konečný efekt nebude dobrý. Pokud nám na jeho jemnosti opravdu záleží, je lépe začít zase od ztekucení a přece-

zení. Na etiketu pak uvádíme to samé, co u medu neupraveného a označujeme jako PASTOVÝ. Pokud „naučíme“ zákazníka na tento typ medu, ubude nám práce s opakovaným ztekucováním medů, zpracování si

**Konečný čas pastování se bude lišit v závislosti na druhu medu, okolní teplotě, na použitém zařízení i celkovém objemu, který najednou pastujeme**

načasujeme do vhodného období, kdy není tolik práce, a můžeme si vytvořit dostatečnou zásobu. Efektivní jsou i dvojité a trojitá balení medů různého původu i konzistence (obr. 1, 8), pro které si lze zajistit i individuální potisky či samolepky. Pěkná sklenička medu je pak lepší a hodnotnější dárek než klasická bonboniéra.

## Poslední práce na včelnici

Po všech zabezpečovacích úkonech a dvou fumigacích zbývá v posledním měsíci provést ještě 3. ošetření, a to aerosolem. S tímto ošetřením obvykle přichází vysoce kvalitní důvěrník, který ovládá jak přístroj – aerosolový vyvíječ, tak způsob přípravy vhodného a účinného roztoku. Včelstvo se již vlivem nízkých teplot stáhlo do zimního chomáče a ošetření dýmem nebude tak účinné, jako jemná mlhovina z vyvíječe. Za nízkých teplot, pod 5 °C, je nutné použití jako nosného média lékařského acetonu, při teplotách vyšších postačí destilovaná voda. Deset dní po ošetření je podstatné důkladné očištění podložek; od této doby počítáme 30 dní, kdy neděláme v úlech žádné zásahy, až do vlastního odběru měli. Ale to už je jiná kapitola, nový rok a náplň pro dalšího průvodce včelařskými začátky.

Draží přátelé, na závěr ročního seriálu vám děkuji za pozorné sledování mých příspěvků, kterými jsem se snažila o srozumitelné vysvětlování souvislostí mezi potřebami včelstva, prostředím a prováděnými úkony, zejména z pohledu instruktora začínajících včelařů. Poděkování patří i mým učitelům a přátelům, kteří se dělili o své vědomosti se mnou a byli mi kritickými poradci. Pokud něco z mých poznatků přispěje k větší pohodě a spokojenosti vašich včelstev, pak má snaha nebyla marná a vaše čtení zbytečné. Nejen v novém roce, ale hlavně v dalších sezonách vám přeji hodně šťastných okamžiků u vašich včel, poznání mnoha dobrých přátel a bohatství přírody kolem nás.

Text a foto: Dana Belušová,  
ZO ČSV Kladno  
belusovad@seznam.cz



5.

Plnění sklenic pastovým medem přes stáček nádobu je pohodlné i hygienické



6.

Perletová kresba perfektně zpastovaného medu je ještě patrná i ve skleničkách



7.

Zákazníky oblíbené duomedy Otakara Zdycha  
Foto: Dan Míla