
Octubre dulce (Actividades)

11, octubre



Hasta al más adicto a lo salado le gusta probar de vez en cuando algo un poco más dulce. La miel es uno de los alimentos dulces más naturales y deliciosos. Ahora puedes aprovechar para descubrir todos sus secretos, porque en la Finca Santa Elena ha llegado la temporada de la miel.

Te invitamos a dar un paseo por el fascinante mundo de las abejas y su producción. Y es que nuestra especie conoce la miel desde hace miles de años. Las pinturas rupestres que se han encontrado en nuestro país y en las que se representa la recolección de la miel es un ejemplo de su utilización como alimento y endulzante ya desde nuestro origen. En la cultura egipcia y en la griega era muy apreciada, incluso sagrada, y usaban habitualmente sus múltiples beneficios. Así se convirtió en una parte muy importante de la alimentación mediterránea y de todos los pueblos que bañaban el mar. Las abejas y la miel se nombran incluso en libros sagrados como la Biblia o el Corán, alabando también sus propiedades.

Pero, ¿cómo producen la miel las abejas? ¿Para qué la necesitan? La utilizan como alimento proteico. Para producir la miel, las abejas recolectan el néctar de las flores u otras secreciones de plantas o insectos. Después la transforman añadiendo una enzima que tienen en la saliva y guardándola más tarde en los paneles -con las famosas celdillas- para que madure. Así, las diferentes variedades de la miel se deben a las distintas clases de néctares que recogen las abejas.

Las abejas producen cerca de tres veces más cantidad de la que necesitan para sobrevivir, por lo que primero los seres humanos empezamos recogiendo el exceso de la miel, y más tarde se domesticaron las abejas para obtenerla como objetivo específico, lo que dio lugar a la apicultura.

Por su parte, como hemos dicho, sus usos y beneficios son múltiples: usos gastronómicos, medicinales o terapéuticos, y de conservación. Por ejemplo, en la antigua cocina andalusí encontramos numerosos ejemplos de platos elaborados con este producto, como el cordero a la miel, y que han permanecido en la tradición culinaria. La gastronomía española está plagada de

recetas con miel como ingrediente protagonista, destacando los postres.

En cuanto a su uso medicinal, tiene una composición nutricional privilegiada. Está compuesta de azúcares, sales minerales y vitaminas. Entre otras ventajas, facilita la digestión, tiene propiedades bactericidas y cicatrizantes, aporta energía de forma rápida, y sirve para la tos y el resfriado. La jalea real, por su lado, la producen las abejas obreras dentro de las colonias, y es la sustancia que alimenta a las larvas los primeros días. Es rica en vitaminas y se utiliza como suplemento dietético.

Y ahora, ¿te ha picado la curiosidad por este fantástico alimento? Ahora, desde octubre hasta marzo, en días soleados, se puede realizar en la Finca una actividad que consiste en una interesante charla introductoria sobre la miel, que dura alrededor de unos 45 minutos, sobre qué es la miel, que es el polen, la jalea real, cómo se trabajan las colmenas, y los beneficios de la apicultura y la polinización.

Después se hace una visita a las colmenas dentro de la propia Finca. La actividad pueden realizarla hasta seis personas y es obligatorio ponerse el traje especial que facilitaremos con careta, guantes y botas. Esta actividad será desarrollada por los apicultores profesionales M^a Jesús Catalá Climent y Miguel Ángel Climent Vidal. El precio es de cinco euros por persona.

Comentarios