PARTNERSHIP
WHITOUT BORDERS

Interreg
NEXT Hungary – Slovakia – Romania – Ukraine
Co-funded by the European Union

TRADITION CRAFT-CBC

Cross-border Support of Common Romania-Ukrainian Traditions and Crafts from Satu Mare County and Zakarpattia Region

About the project: **The main objective of the project is to preserve and develop the shared cultural heritage of Satu Mare County and Zakarpattya Region, with a special emphasis on traditional crafts and gastronomy. This cross-border initiative serves to strengthen cultural identity while building human connections between the two regions, thereby fostering cooperation between Romanian and Ukrainian communities.**

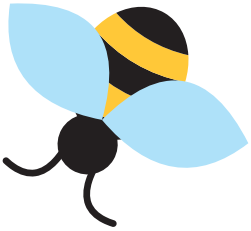
Project Partners: **Lead Partner: Association for Rural Development of Satu Mare**
Partner UA: Transcarpathian County Charitable Foundation „Pro Agricultura Carpatika"

Total budget: 319 328,10 EUR

Implementation: 2025 January – 2026 January

This publication has been produced with the financial assistance of the European Union. The contents of this publication are the sole responsibility of the Satu Mare Association for Rural Development and do not necessarily reflect the views of the European Union.

www.next.huskroua-cbc.eu



Child's Name:

. . . . . .

Class:

. . . . . .

Hi!

I am Bibi the bee and I would like to tell you a lot of interesting things.

My Little Bee – Lyrics

Buzz, buzz, buzz, my little bee,
Through the fields and meadows free,
Running from flower to flower,
Buzz, buzz, buzz, my little bee.

Buzz, buzz, buzz, my little bee,
Searching through the little blooms,
Gathering the honey from them,
Buzz, buzz, buzz, my little bee.

Buzz, buzz, buzz, my little bee,
We returned home with it all,
And brought back the finest food,
Buzz, buzz, buzz, my little bee.

Basic Knowledge About Bees!

The living layer of our planet has diverse landscapes. We tend to believe that only large geographic forces can shape the landscape, but small creatures can sometimes achieve great things through collaboration.

Bees are insects that build colonies and families, and their organization is considered the most advanced society on Earth. In a bee colony, there is only one queen (mother bee), and she leads the entire family. She can live up to 3 years. Only she can lay fertilized eggs from drones.

Worker Bee

Queen

Drones

Drones are male bees, of which only a few hundred live in the colony. Their presence is only necessary for reproduction. When their services are no longer needed, they are simply driven out of the hive. Worker bees make up the majority of the colony, are female, live a little over 40 days, and do most of the work. They represent 99.5% of the hive.

Inside a hive, up to 1,000 bees per day can be born from cells, and approximately the same number can die. Bees become foragers about 2–3 weeks after hatching, and in this role, they will end their life. Once out of the cell, they immediately get to work. Bees do their tasks instinctively. In the world of bees, there are no revolts or labor strikes. Everyone accepts their assigned role.

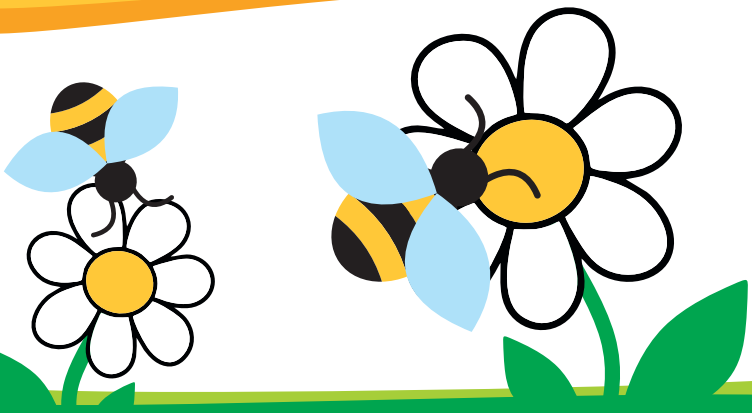
It's a misconception that worker bees do the same work their whole lives. They do not leave the hive for a long period after birth. In the first days, they are busy cleaning the honeycomb cells, after which they feed the brood. As time passes, they take on increasingly important positions.

At the age of 14 days, they already process pollen and nectar. Young workers also build the honeycomb. First, they construct vertical wax walls, and later the hexagonally aligned cells. These are used as cradles, homes, and living chambers. Later on, workers may take on the role of guards.

They can control the bees entering the hive and can keep intruders like wasps at bay. At the age of 21 days, they participate in activities outside the hive

Honey Production

Bees wait for the first rays of sunlight to reach the hive, and then they can begin their collecting work. Bees can travel up to 3 km from the hive. They can easily find their way back home by following the position of the sun. As summer progresses, fields rich in pollen become so full that bees sometimes spend only a few seconds on a flower before moving to the next one, thereby accomplishing pollination



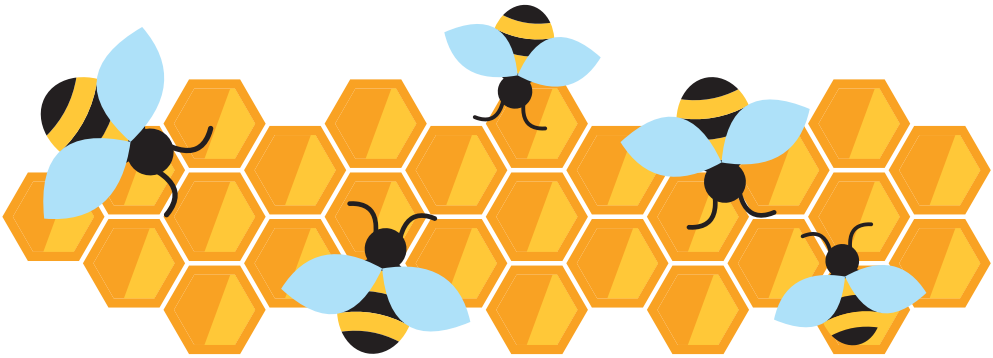
Pollen is a fine and light material. Bees can cover their entire body with it when they land on a flower, and then stick it to their hind legs to carry it more easily. They suck the nectar from the flower, which is stored in the bee's special stomach, where the nectar is collected and the honey-making process begins.

To produce one kilogram of honey, 20,000 round trips between the hive and the collection point are needed. This would be an incredible amount of work for just one bee. A colony of bees can have thousands of bees in motion. Work is divided among them in an extremely organized way. A bee collects only as much pollen and nectar as it can carry back home. Upon entry, gatekeeper bees check each arriving bee to see if it belongs to the hive and, if so, whether it has brought back pollen and nectar.

A hive with up to 70,000 bees is a very busy place, where nothing happens without a reason. Everyone knows their job.

The bee that has recently returned deposits the nectar, which has a high water content, into the hexagonal cells of the honeycomb. From there, the forager passes the task on to the honey-producing bees. As the drops of nectar are repeatedly absorbed and released, various enzymes are added to the processed material. These bees evaporate the excess water using the airflow generated by their wings, thickening the nectar and thus turning it into honey.

The maturation process is considered complete when the water content drops below 18%, and the honeycomb cells are sealed with a layer of wax. This ripened honey is then ready to be harvested by humans.



The relationship between honey and humans can be traced back at least to the Stone Age, when honey itself was used as bait for bears, although intentional honey production did not exist at that time. Around 9,000 years ago, bees were domesticated, being provided a home in artificial hives.

Traces of the first organized honey collection were discovered in what is now Turkey. Bees provided not only honey, but also the wax needed for lighting.

However, starting in the 17th century, much less honey and beeswax were needed, and new substances such as oil and paraffin emerged, which could be used more efficiently for lighting. The increasing refinement of sugar completely transformed the confectionery industry, and the use of honey became secondary.

Even so, honey is once again gaining ground in today's health-conscious eating habits. It is sweet, delicious, golden, and completely natural. For a long time, it was the only sweetener known and used by humans. For our ancestors, life would have been much less sweet without bees.

Bees produce honey for their own survival and feed on it during the winter. Professionals know when the right time is to harvest the honey. It all depends on perfect timing.The beekeeper opens the hive wearing proper protective clothing. The frames, sealed with wax and propolis, are taken apart to make them easier to remove from the hive.

They gently shake and brush the bees off their stand. With the help of smoke from natural substances used by beekeepers in smokers, the bees are calmed. The effect of the smoke lasts only a few minutes, but it is enough. Beekeepers place the frames in the frame box and remove them from the stand. Processing takes place elsewhere.

The capping fork, which resembles a comb, is used to remove the wax cappings that the bees have used to seal the finished honey. The beeswax is not wasted and is excellent for making candles. The honey will then be removed from the hive cells. The honey is extracted from the frames without damaging the comb. To efficiently extract the honey from the hive cells, a centrifuge is used, which spins at high speed, causing the honey to be centrifuged from the frames onto the walls of the drum. After a while, it flows to the bottom and is collected. Traditional manual centrifuges have now been replaced with machines that operate electrically. The beekeeper can spin between 30 and 40 frames at the same time.

Honey never spoils, even discoveries thousands of years old can be consumed, but it should be noted that after 2 years its beneficial effects significantly reduce.

During the cold season, the bees retreat into the hive and remain close to survive the unfavorable conditions. When the good weather comes, they continue their hard work

16 INTERESTING FACTS ABOUT BEES

1. The honeybee is the only insect in the world that provides food for humans

2. Their main role in nature is beneficial pollination! If they were to disappear, major problems would arise.

3. They can see beyond ultraviolet (UV) rays, which are invisible to us, so they can navigate on cloudy days.

4. Bees can fly a maximum distance of 2-3 km from the hive.

5. They can detect the shape of objects, but they can't see clearly. However, they can distinguish between white, black, yellow, blue, and green, but they are colorblind. They confuse orange and green with yellow, blue with purple and violet, and red with black.

6. Born mathematicians. They build hexagonal cells of the same size.

7. Bees can recognize human faces.

8. Like ants, bees can carry a weight several times greater than their body weight.

9. Bees typically visit 1,500 - 2,000 flowers a day. To produce 1 kg of honey, they need to visit over 2 million honey-rich flowers or up to 5 million less honey-rich flowers.

10 They do not have a vascular system, and their blood circulates freely between their organs. Their blood is pale, weak, yellowish-brown, almost colorless.

11 They know which flowers are more delicate, choosing the sweeter nectar from flowers that bloom at the same time.

12 They bring much less nectar into the hive than they actually collect, as a large portion of it is consumed during the process. The annual honey consumption of a hive is 60-70 kg.

13 They have a well-developed sense of smell. They can "smell" flowers from several kilometers away. They can distinguish between sweet, sour, salty, and bitter.

14 Their flight speed is between 25 and 40 km/h, depending on how much nectar they are carrying.

15 The birth of bees has been the subject of wonderful videos, but what many people don't know is that a colony is made up of a queen bee, 24,000 drones, and 50-60,000 worker bees. Each of them has its own role: the queen must take care of the brood by laying eggs, which can number up to 2,000 eggs in a productive season. All drones have to do is fertilize the new queen when she hatches. The task of the workers is divided across generations.

16 The nectar brought into the hives by the foragers is filtered by the young bees.

THE MOST POPULAR VARIETIES OF HONEY

Linden Honey

It is especially recommended for colds, due to its antiseptic properties. Thanks to its choline content, it prevents the calcification of blood vessels and inhibits fat deposition on the walls of blood vessels.

Nerve-calming properties: To combat insomnia, take 1-2 teaspoons of linden honey before going to bed. The effect is even more intense if mixed with warm milk.

Acacia Honey

Honey with general antiseptic, detoxifying, and expectorant properties. Effective in the treatment of upper respiratory diseases. It is also an excellent flavoring for beverages and cakes. Contains little pollen.

THE MOST POPULAR VARIETIES OF HONEY

Rapeseed Honey

This is a type of honey with lower acidity, so it can be consumed in cases of gastric acidity.
It is also recommended in cases of anemia due to its high iron content. Thanks to its high glucose content, it is beneficial for athletes as well as for those doing physical or mental work.

Its mild aroma makes it a consumer favorite for tea and coffee, as it does not alter the natural flavor of the beverage.

Mixed Spring Flower Honey

The health benefits of honey derived from the pollen of various plants are numerous.

To generally support the immune system, it is best to consume mixed flower honey.

DRAW YOUR OWN BEE!

PARTENERIAT
FĂRĂ FRONTIERE

Interreg
NEXT Hungary – Slovakia – Romania – Ukraine
Co-funded by the European Union

TRADITION CRAFT-CBC

Sprijin transfrontalier al tradițiilor și meșteșugurilor comune româno-ucrainene din județul Satu Mare și regiunea Zakarpattya

Despre proiect: **Obiectivul principal al proiectului este conservarea și dezvoltarea patrimoniului cultural comun al județului Satu Mare și al Transcarpatiei, cu accent pe meșteșugurile tradiționale și gastronomie. Pe lângă consolidarea identității culturale, inițiativa transfrontalieră va servi la dezvoltarea contactelor interumane între cele două regiuni, promovând astfel cooperarea între comunitățile românești și ucrainene.**

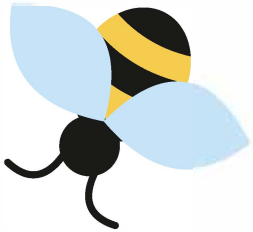
Partener: **Lead Partner: Asociația pentru Dezvoltarea Rurală Sătmăreană**
Partner UA: Fundația Caritabilă a regiunii Zarkarpattya „Pro Agricultura Carpatika"

Buget total: 319 328,10 EUR

Implementarea: Ianuarie 2025 – Ianuarie 2026

Această publicație a fost realizată cu sprijinul financiar al Uniunii Europene. Conținutul acestei publicații este responsabilitatea exclusivă a Asociația pentru Dezvoltarea Rurală Sătmăreană și nu reflectă neapărat punctele de vedere ale Uniunii Europene.

www.next.huskroua-cbc.eu



Numele copilului:

.....

Clasa:

.....

SALUT!
EU SUNT ALBINA BIBI ȘI AȘ VREA SĂ VĂ SPUN
O MULȚIME DE LUCRURI INTERESANTE!

Albinuța mea - versuri

Zum, zum, zum, albinuța mea,
Prin câmpii și prin răzoare,
Alergând din floare-n floare,
Zum, zum, zum, albinuța mea.

Zum, zum, zum, albinuța mea,
Căutăm prin floricele,
Și-adunăm mierea din ele.
Zum, zum, zum, albinuța mea.

Zum, zum, zum, albinuța mea,
Ne-am întors cu toate-acasă,
Și-am adus mâncare aleasă,
Zum, zum, zum, albinuța mea.

Cunoștințe de bază despre albinuțe!

Stratul viu al planetei noastre are peisaje diverse. Avem tendința de a crede că doar forțele geografice mari pot modela peisajul, dar creaturile mici pot realiza uneori lucruri măreț prin colaborare.

Albinele sunt insecte care construiesc colonii și familii, iar organizarea lor este considerată cea mai avansată societate de pe Pământ. Într-o colonie de albine, există o singură regină (albină mamă/ matcă), iar ea conduce întreaga familie. Ea poate trăi până la 3 ani. Numai ea poate depune ouăle fecundate de trântori.

Albine lucrătoare

Regină

Trântori

Trântorii sunt albine masculi, dintre care doar câteva sute trăiesc în colonie. Prezența lor este necesară doar pentru reproducere. Când serviciile lor nu mai sunt necesare, sunt pur și simplu alungați din stup. Lucrătoarele alcătuiesc cea mai mare parte a coloniei, sunt de sex feminin, trăiesc puțin peste 40 de zile și fac cea mai mare parte a muncii. Ele reprezintă 99,5% din stup.

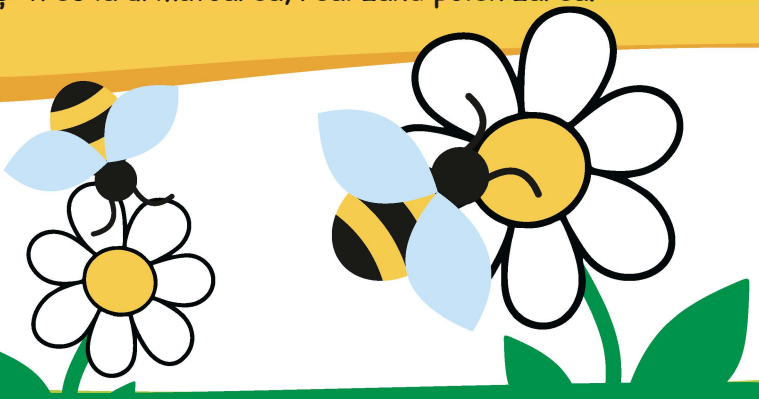
Într-un stup, până la 1.000 de albine pe zi pot să nască din celule și aproximativ același număr pot muri. Albinele devin culegătoare la aprox. 2-3 săptămâni de la eclozionare și in aceasta calitate își vor sfârsi viața. Odată ieșite din celulă, ele se apucă imediat de treabă. Albinele își fac treaba instinctiv. În lumea albinelor, nu există revolte sau greve de muncă. Toată lumea își acceptă sarcina atribuită. Este o concepție greșită că albinele muncitoare fac aceeași muncă toată viața lor. Ele nu părăsesc stupul pentru o perioadă lungă de timp după naștere. În primele zile sunt ocupate cu curățarea celulelor fagurilor, după care hrănesc puietul. Pe măsură ce trece timpul, ele ocupă poziții din ce în ce mai importante.

La vârsta de 14 zile, ele prelucrează deja polenul și nectarul. Tinerii lucrători își clădesc și fagul. Mai întâi construiesc pereți verticali de ceară, iar mai târziu celule aliniate în formă hexagonală. Acestea sunt folosite ca leagăn, locuințe și camere de locuit. Mai târziu, muncitoarele pot primi rolul de paznici.

Aceștia pot controla albinele care intră în stup și pot ține la distanță intrușii, cum ar fi viespile. La vârsta de 21 de zile, pot participa la activități în afara stupului.

Fabricarea mierii

Albinele așteaptă ca primele raze de soare să ajungă la stup și apoi pot începe munca de cules. Albinele se pot deplasa până la 3 km de la stup. Ele își pot găsi cu ușurință drumul spre casă urmărind poziția soarelui. Pe măsură ce vara avansează, câmpurile bogate în polen sunt pline până la refuz, uneori petrec doar câteva secunde pe o floare și trec la următoarea, realizând polenizarea.



Polenul este un material fin și ușor. Albinele își pot acoperi întregul corp cu el atunci când ajung pe floare, iar apoi îl pot lipi de picioarele din spate pentru a-l transporta mai ușor. Ele sug cu nectarul din floare, care este depozitat în stomacul special a albinei, unde se colectează nectarul și începe procesul de fabricare a mierii. Pentru a produce un kg de miere, este nevoie de 20.000 de ture între stup și punctul de colectare. Aceasta ar fi o muncă incredibil de mare pentru 1 albină. O colonie de albine poate avea mii de albine în mișcare. Munca este împărțită între ele într-un mod extrem de organizat. O albină colectează doar atâta polen și nectar cu cât poate zbura spre casă. La intrare, portarii întâmpină albinele care sosesc, verificând dacă albina colectoare aparține stupului și, în caz afirmativ, dacă a adus cu ea polen și nectar. Un stup cu până la 70.000 de albine este foarte ocupat, dar nimic nu se întâmplă fără un motiv. Fiecare își cunoaște treaba.

Albina care s-a întors recent depozitează nectarul, care are un conținut ridicat de apă, în celulele hexagonale a fagului. De aici, colectorul pasează sarcina celor care produc mierea. Pe măsură ce picăturile de nectar sunt absorbite și eliberate în mod repetat, diverse enzime sunt adăugate la materialul prelucrat. Aceștia evaporă excesul de apă cu ajutorul fluxului de aer generat de aripile lor, făcând nectarul mai gros, transformându-l astfel în miere. Procesul de maturare este considerat complet atunci când conținutul de apă scade sub 18%, iar fagurii de miere sunt acoperiți cu un strat de ceară. Această miere coaptă este gata să fie recoltată de către oameni.

Relația dintre miere și oameni poate fi urmărită cel puțin până în Epoca de Piatră, când mierea însăși era folosită ca momeală pentru urși, dar nu exista o producție conștientă de miere la acea vreme. În urmă cu aproximativ 9.000 de ani, albinele au fost domesticite, oferindu-le un cămin în stupi artificiali.

Urme ale primei colecții organizate de miere au fost descoperite în ceea ce este astăzi Turcia. Albinele nu furnizau doar miere, ci și ceara necesară pentru iluminat.

Cu toate acestea, începând cu secolul al XVII-lea, a fost nevoie de mult mai puțină miere și ceară de albine și au apărut noi substanțe, cum ar fi uleiul și parafina, care puteau fi utilizate mai eficient pentru iluminat. Rafinarea tot mai mare a zahărului a transformat complet industria dulciurilor, iar utilizarea mierii a ajuns în plan secund.

Cu toate acestea, mierea câștigă din nou teren în obiceiurile alimentare actuale, care țin cont de sănătate. Este dulce, delicioasă, aurie și complet naturală. Pentru o lungă perioadă de timp, a fost singurul îndulcitor cunoscut și folosit de oameni. Pentru strămoșii noștri, viața ar fi fost mai puțin dulce fără albine.

Albinele produc miere pentru propria subzistență și se hrănesc cu ea în timpul iernii. Profesioniștii știu când este momentul potrivit pentru a recolta mierea. Totul depinde de o sincronizare perfectă. Apicultorul deschide stupul purtând îmbrăcămintea de protecție adecvată. Ramele, sigilate cu ceară și propolis, sunt demontate pentru a fi mai ușor de scos din stup.

Aceștia scutură ușor și mătură albinele de pe postamentul lor. Cu ajutorul fumului din substanțe naturale folosite de apicultori în afumătoare albinele sunt calmate. Efectul fumului durează doar câteva minute, dar este suficient. Apicultorii așează ramele în cutia de rame și le îndepărtează de pe amplasament. Prelucrarea are loc în altă parte. Furculița de acoperire, care seamănă cu un pieptene, este folosită pentru a îndepărta învelișurile de ceară pe care albinele le-au folosit pentru a sigila mierea finită. Ceara de albine nu este irosită și este excelentă pentru fabricarea lumânărilor. Mierea va fi apoi îndepărtată din celulele fagului. Mierea este extrasă din rame fără a deteriora fagul. Pentru a extrage eficient mierea din celulele fagului se folosește o centrifugă, care se învârte cu viteză mare, astfel încât mierea este precipitată din rame pe pereții tamburului. După un timp, aceasta se scurge spre fund și se adună. Centrifugele manuale tradiționale au fost înlocuite în prezent cu mașini care acționează electric. Apicultorul poate învârti între 30 și 40 de rame în același timp.

Mierea nu se strică niciodată, chiar și descoperirile vechi de mii de ani pot fi consumate, dar trebuie ținut cont de faptul că după 2 ani efectele sale benefice se reduc semnificativ.

În timpul sezonului rece, albinele se retrag în stup și rămân apropiate pentru a supraviețui condițiilor nefavorabile. Când vine vremea bună, ele își continuă munca grea.

16 INFORMAȚII INTERESANTE DESPRE ALBINE

1. Albina de miere este singura insectă din lume care oferă hrană pentru oameni.
2. Principalul lor rol în natură este polenizarea utilă! Dacă ar dispărea, s-ar întâmpla probleme mari!
3. Ele pot vedea dincolo de radiațiile ultraviolete (UV), care sunt invizibile pentru noi, așa că pot naviga pe vreme înnorată.
4. Albinele zboară până la o distanță maximă de 2-3 km de stup.
5. Ele pot detecta forma obiectelor, nu pot vedea clar, dar pot distinge între alb, negru, galben, albastru, verde, dar sunt daltoniști. Ei confundă portocaliul și verdele cu galbenul, albastrul cu movul și violetul și roșul cu negrul.
6. Matematicieni înnăscuți. Ei construiesc numai celule de aceeași mărime.

7. Albinele pot recunoaște fețele umane.
8. La fel ca furnicile, albinele pot căra o greutate de câteva ori mai mare decât cea a corpului lor.
9. Albinele vizitează de obicei 1 500 - 2 000 de flori pe zi. Pentru a produce 1 kg de miere, ele trebuie să viziteze peste 2 milioane de flori bine miereate, până la 5 milioane de flori mai puțin miereate.

10 Nu au sistem vascular, sângele lor circulă liber între organele lor, iar sângele lor este palid, slab gălbui-maroniu, aproape incolor.

11 Ele știu care este mai delicată, alegând nectarul mai dulce din florile care înfloresc în același timp.

12 Aduc în stup mult mai puțin nectar decât colectează în realitate, deoarece o mare parte din el este consumat în timpul procesului. Consumul anual de miere al unui stup este de 60-70 kg.

13 Au un simț al mirosului bine dezvoltat. Pot "mirosi" florile de la câțiva kilometri distanță. Pot distinge dulce, acru, sărat și amar.

14 Viteza lor de zbor este cuprinsă între 25 și 40 km/h, în funcție de cât de încărcate sunt cu nectarul pe care îl colectează.

15 Nașterea albinelor a fost subiectul unor videoclipuri minunate, dar ceea ce multă lume nu știe este că o colonie este formată dintr-o albină mamă, 24.000 de trântori și 50-60.000 de albine lucrătoare. Fiecare dintre ele are treaba sa, regina trebuind să aibă grijă de puiet prin depunerea ouălor, care pot fi până la 2.000 de ouă într-un sezon productiv. Tot ce trebuie să facă trântorii este să fertilizeze noua regină care eclozează. Sarcina lucrătoarelor este împărțită pe generații.

16 Nectarul transportat în stupi de către culegătoare este filtrat de albinele tinere.

Cele mai cunoscute varietăți de miere

Miere de tei

Este recomandată mai ales pentru tuse, datorită proprietăților sale antiseptice. Datorită conținutului său de colină, previne calcifierea vaselor de sânge și inhibă depunerea de grăsime pe pereții vaselor de sânge. Proprietăți de calmare a nervilor: pentru a combate insomnia, luați 1-2 linguriță de miere de tei înainte de a merge la culcare. Efectul este și mai intens dacă este amestecat cu lapte călduț!

Miere de salcâm

Miere cu proprietăți generale antiseptice, detoxifiante și expectorante. Eficientă în tratamentul bolilor respiratorii superioare. Este, de asemenea, un excelent aromatizant pentru băuturi și prăjituri. Conține puțin polen.

Cele mai cunoscute varietăți de miere

Miere de rapiță

Acesta este un tip de miere mai puțin acidă, astfel încât poate fi consumată în caz de aciditate gastrică. De asemenea, este recomandată în caz de anemie, datorită conținutului său ridicat de fier. Datorită conținutului ridicat de glucoză, este benefică și pentru sportivi și pentru cei care fac muncă fizică și mentală. Aroma sa blândă îl face să fie preferată de consumatori pentru ceai și cafea: nu alterează aroma naturală a băuturii.

Miere de flori mixte de primăvară

Beneficiile pentru sănătate ale mierii, derivate din polenul diferitelor plante, sunt multiple. Pentru a ne susține sistemul imunitar în general, cel mai bine este să consumăm miere mixtă.

Desenează o imagine a albinei tale!

PARTNERSÉG
HATÁROK NÉLKÜL

Interreg
Co-funded by the European Union
NEXT Hungary – Slovakia – Romania – Ukraine

TRADITION CRAFT-CBC

Határon átnyúló együttműködési program a közös hagyományok és kézműves mesterségek megőrzésére Szatmár megye és Kárpátalja régióban

Projektről:

A projekt fő célja Szatmár megye és Kárpátalja közös kulturális örökségének megőrzése és fejlesztése, különös hangsúlyt fektetve a hagyományos kézművességre és gasztronómiára. A határokon átnyúló kezdeményezés a kulturális identitás megerősítése mellett az emberi kapcsolatok építését szolgálja a két régió között, elősegítve ezzel a román és ukrán közösségek együttműködését.

Partnerek:

Szatmár Vidékfejlesztéséért Egyesület, Románia
„Pro Agricultura Carpatika" Kárpátaljai Megyei Jótékonysági Alapítvány, Ukrajna

Teljes költségvetés: 319 328,10 EUR

Megvalósítási időszak: 2025 Január – 2026 Január

Ez a kiadvány az Európai Unió pénzügyi támogatásával készült. Tartalma kizárólag a Szatmár Vidékfejlesztéséért Egyesület felelőssége, és nem feltétlenül tükrözi az Európai Unió nézeteit.

www.next.huskroua-cbc.eu

(gyerek neve)

Sziasztok!
Én Bibi méhecske vagyok és szeretnék nektek sok érdekességet mesélni!

Mikor jókor reggel felszikkad a harmat,
A méhecske többé nem ismer nyugalmat.
Repdes ide s tova, virágról-virágra
Majd a ligetbe száll, majd a rónaságra.
Megnéz figyelmesen minden virágkelyhet,
S örül, ha egy kicsi mézrevalót lelhet.
Nem csügged, ha kevés méz van egy virágban,
„Sok kicsi sokra megy" – dúdolja magában.

Garay János: A méhecske

Ismerjük meg a méhek világát!

Földünk élettel átszőtt rétege változatos tájakkal rendelkezik. Hajlamosak vagyunk azt hinni, hogy a vidéket csak a nagy földrajzi erők képesek formálni, pedig apró teremtmények közös erővel olykor nagy dolgokat vihetnek véghez.

A méhek államalkotó rovarok, szerveződésüket a föld legfejlettebb társadalmának is tartják. Egy méhcsaládban csak egy királynő (anyaméh) lakik, ő irányítja az egész családot. Akár 3 évet is élhet. A herék által megtermékenyített petéket kizárólag csak ő rakhatja.

Dolgozó

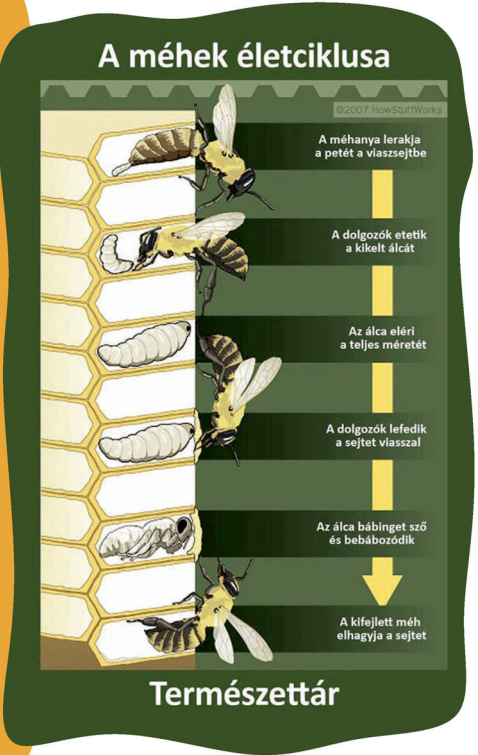
Anya

Here

A herék a hím méhek, belőlük alig néhány 100 él a kolóniában. Jelenlétük csupán a szaporodáshoz szükséges. Ha már nincs szükség a szolgálatukra, egyszerűen kiűzik őket a kaptárból. A dolgozók a méhcsalád legnagyobb számú tagjai, nőneműek, valamivel több mint 40 napig élnek, és a legtöbb munka rájuk hárul. Ők alkotják a kaptár 99,5 %-át.

Egy kaptárban naponta 1000 méh is kibújhat a sejtekből, és nagyjából ugyan ennyi el is pusztulhat. Az újszülött méhek könnyen kirágják magukat a sejtekből. A kibújást követően azonnal munkába is állnak. Nem tanítják meg őket az idősebbek semmire, ösztönösen teszik a dolgukat.

A méhek világában nincsenek lázadások, vagy munkasztrájkok. Mindenki elfogadja a kijelölt feladatát. Tévhit, hogy a dolgozók ugyanazt a munkát űzik egész életükön át. A születést követően még egy jó ideig nem hagyják el a kaptárt. Első napjaiban a sejtek takarításával foglalkoznak, ez után a lárvák etetése a feladatuk. Ahogy telik az idő egyre magasabb pozíciót töltenek be.



14 napos korukban már virágport dolgoznak fel és nektárt érlelnek. A lépet is a fiatal dolgozók építik. Legelőször függőleges viaszfalakat építenek, később erre kerülnek a hatszögletű formában igazított sejtek. Ezeket bölcsőnek, lakószobának és éléskamrának egyaránt használják. Később a dolgozók őrtevékenységet tölthetnek be. Ellenőrizhetik a bejövő méheket, távol tarthatják a betolakodókat, például a darazsakat. 21 napos korukban részt vehetnek a kaptáron kívüli munkában.

A MÉZKÉSZÍTÉS

A méhek várakozó állásban várják, hogy az első napsugarak elérjék a kaptárt s aztán indulhat a gyűjtögető munka. A méhek képesek akár 3 km-re is eltávolodni a kaptártól. A nap állásából tájékozódnak, így nem tévesztik el az irányt, könnyen hazatalálnak. A nyár előrehaladtával csak úgy roskadoznak a virágporban gazdag mezők, néha csupán néhány másodpercet töltenek egy virágon és szállnak is a következőre, ezzel elvégzik a beporzást.

A virágpor egy finom, könnyű anyag. A méhek a virágra való rászálláskor az egész testüket be tudják borítani vele, ezt utána a hátsó lábukra tapasztják, hogy könnyebben szállíthatóvá váljon. A szipókájukkal kiszívják a virágból a nektárt, amelyet a méhgyomorban tárolnak, már itt a gyűjtögetés során elkezdődik a mézkészítés. Egy kg méz előállításához 20 ezerszer kell fordulni a kaptár és a gyűjtögetőpont között. Ez elképesztően nagy munka lenne 1 méh számára. Egy méhcsaládból akár több ezren is úton lehetnek. A munkát magas fokon és jól szervezetten megosztják maguk között. Egy méh csak annyi virágport és nektárt gyűjt, amennyivel még haza bír repülni. A bejáratnál kapuőrök fogadják az érkezőket, itt ellenőrzik, hogy a gyűjtőméh ehhez a kaptárhoz tartozik-e és ha igen hozott-e magával virágport és nektárt. Az akár 70000 méhet számláló méhcsaládban nagy a munka, de semmi nem történik ok nélkül. Mindenki tudja a feladatát.

A nemrég visszatért méh a magas víztartalmú nektárt a hatszögletű lépsejtekbe raktározza. A gyűjtő innen átadja a feladatot a mézérlelő munkásoknak. A nektárcseppek többszöri felszívása és leadása során különböző enzimek kerülnek a feldolgozás alatt álló anyagba. A szárnyukkal keltett légáramlattal elpárologtatják a feleslegesen vizet, ez által a nektár sűrűbb és tartósabbá válik, így lesz belőle méz. Az érlelési folyamat akkor tekinthető késznek, ha a víztartalom 18% alá csökken, és a méhsejteket lefedik viaszréteggel. Ez a beérlelt állapotú méz kész arra, hogy az ember begyűjtse.

A méz és az ember kapcsolata bizonyíthatóan legalább a kőkorig nyúlik vissza, magát a mézet medvecsaléteknek használták, de ekkor még nem történt tudatos méztermelés. Mintegy 9000 évvel ezelőtt háziasították a méheket, otthont adva nekik a mesterséges kaptárakban.

Az első szervezett mézelvétel nyomait a mai Törökország területén találták meg. A méhektől nem csak mézet, hanem a világításhoz szükséges viaszt is kapott az ember.

A 17. századtól kezdve azonban jóval kevesebb mézre és méhviaszra volt szükség, új anyagok jelentek meg, mint az olaj és a parafin, ezeket hatékonyabban tudták felhasználni a világításhoz. Az egyre nagyobb mértéket öltő cukorfinomítás teljesen átalakította az édes ipart, a méz felhasználása háttérbe szorult.

Korunk egészségtudatos táplálkozási szokásaiban azonban ismét nagyobb teret hódít a méz fogyasztás. Édes, zamatos, arany színeben pompázik, ráadásul teljesen természetes. Sokáig az emberiség egyetlen édesítőszere volt. Őseink számára méhek nélkül kevésbé lett volna édes az élet.

A méhek a mézet saját ellátásukra termelik, ebből táplálkoznak a tél folyamán. A szakemberek tudják, hogy mikor jön el az idő a méz begyűjtésére. A tökéletes időzítésen múlik minden. A méhész a megfelelő védelmet biztosító öltözékben felnyitja a kaptárt. A viasszal és propolisszal leragasztott kereteket szét kell szedni, hogy a kaptárból könnyebben kivehetőek legyenek.

Óvatosan lerázzák és lesöprik a szorgoskodó méheket a lépről. A füstölőben természetes anyagok égnek, ezzel nyugtatják meg a méheket. A füst hatása csak néhány percig tart, ám ennyi pont elég. A méhészek a kereteket a kerethordozó ládába helyezik, és elszállítják a helyszínről. A feldolgozás más helyen történik. A fedelező villa egy fésűhöz hasonlít, ezzel eltávolítják a viaszfedeleket, amelyekkel a méhek korábban lezárták az elkészült mézet. A méhviasz sem veszik kárba, gyertyák készítésére kiváló. A fedelezés után szembetaláljuk magunkat a mézzel. Ezután azt el kell távolítani a lép sejtjeiből. A mézet a lép megsértése nélkül kipergetik a keretekből. A pergető úgy működik, mint egy centrifuga, nagy sebességgel forog így kicsapódik a méz a keretekből a pergető dobjának falára. Egy idő után az aljára folyik és összegyűl. A hagyományos kézi pergetőket ma már felváltották az elektromos meghajtású gépek. Egyszerre 30-40 keretet is ki tud vele pergetni a méhész.

A méz sosem romlik meg, akár a több ezeréves leletek is elfogyaszthatóak, ugyanakkor jó észben tartani, hogy 2 év után a jótékony hatásai jelentősen lecsökkennek.

A hideg időszakban a méhek behúzódnak a kaptárba, és szorosan egymáshoz helyezkedve vészelik át a kedvezőtlen körülményeket. A jó idő beköszöntével folyatják szorgalmas munkájukat.

16 ÉRDEKES TÉNY A MÉHEKRŐL

1. A mézelő méh az egyetlen rovar a világon, ami ételt szolgáltat az embernek.
2. Legfőbb szerepük a természetben a hasznos beporzás! Nagy baj történne, ha eltűnnének!
3. A nekünk láthatatlan ibolyán túli sugárzást (UV) is látják, így tudnak tájékozódni felhős időben is.
4. A méhek legföljebb 2-3 km távolságba repülnek ki a kaptártól.
5. A tárgyak alakját érzékelik, nem látnak élesen, de megkülönböztetik a fehér, fekete, sárga, kék, zöld színeket, de színtévesztők. Sárgával tévesztik össze a narancsot és a zöldet, kékkel a bíbort és az ibolyát és a pirosat feketének látják.
6. Született matematikusok. Kizárólag azonos méretű sejteket építenek.

7. A méhek képes felismerni az emberi arcokat.
8. A hangyához hasonlóan, a méhek testük tömegének többszörösét is elbírják.
9. Nincs érrendszerük, vérük szabadon mozog szerveik között, vérük halvány, gyengén sárgás barnás színű, majdnem színtelen.

10 A méhek általában 1 500 – 2 000 virágot látogatnak naponta. 1 kg mézhez több mint 2 millió jól mézelő virágot kell meglátogatniuk, kevésbé mézelőből akár 5 milliót is.

11 Tudják melyik a finomabb, az egyszerre nyíló virágok közül az édesebb nektárút választják.

12 A kaptárba jóval kevesebb nektárt visznek, mint amennyit valójában összegyűjtenek, mivel nagy részét közben elfogyasztják. Egy méhcsalád évi mézfogyasztása 60-70 kg.

13 Jól kifejlett szaglással rendelkeznek. A virágok illatát több kilométerről is „megérzik". Megkülönböztetik az édest, a savanyút, a sóst és a keserűt.

14 Repülési sebességük 25-40 km/h, attól függően, mennyire leterheltek az összegyűjtött nektárral.

15 A méhek születéséről csodás videót készítettek már, de azt sokan nem tudják, hogy egy méhcsalád egy anyából, pár ezer heréből, és 50-60 ezer dolgozó méhből áll. Mindenkinek megvan a maga feladata, az anyának, hogy gondoskodjon az ivadékokról petézés formájában, ami produktív időszakban akár 2000 pete is lehet. A heréknek mindössze az a feladatuk, hogy megtermékenyítsék a kikelt új anyát. A munkások teendője generációként oszlik meg.

16 A dolgozók által a kaptárakba hordott nektárt a fiatal méhek besűrítik.

Legismertebb mézfajták

Hársméz

Fertőtlenítő hatása miatt főként köhögés ellen javasolják. Kolin tartalmának köszönhetően akadályozza a vérerek elmeszesedését, gátolja a zsírlerakódást az erek falán. Idegnyugtató tulajdonságú: álmatlanság leküzdésére lefekvés előtt fogyasszunk 1-2 kávéskanál hársmézet. Langyos tejbe keverve még intenzívebben hat!

Akácméz

Általános fertőtlenítő, méregtelenítő és köhögéscsillapító hatású méz. Hatékonyan alkalmazható felső légúti megbetegedések kezelésére. Italok és sütemények ízesítésére is kiválóan alkalmas. Kevés virágport tartalmaz.

Legismertebb mézfajták

Repceméz

Kevésbé savas mézfajta, így gyomor-savtúltengés esetén is fogyasztható. Magas vastartalma miatt vérszegénység ellen is ajánlott. Magas szőlőcukor tartalmának köszönhetően előnyös sportolóknak és szellemi-fizikai munkát végzőknek is. Enyhe zamata miatt előszeretettel használják tea, kávé ízesítésére: nem módosítja az italok természetes aromáját.

Tavaszi vegyes virágméz

A különféle növényekről származó nektárokból eredően a méz egészségre gyakorolt hatása is többféle.

Immunrendszerünk általános támogatására célszerűbb vegyes mézet fogyasztani.

ПАРТНЕРСТВО
БЕЗ КОРДОНІВ

Interreg
NEXT Hungary – Slovakia – Romania – Ukraine
Co-funded by the European Union

TRADITION CRAFT-CBC

Збереження спільних ремесел і традицій українсько-румунського транскордонного регіону: Закарпаття і Сату Маре

Про проект:

Проєкт спрямований на збереження та розвиток спільної культурної спадщини повіту Сату Маре та Закарпаття з особливим акцентом на традиційних ремеслах і гастрономії. Поглиблюючи транскордонну співпрацю між українськими та румунськими громадами, він сприяє зміцненню культурної ідентичності та розвитку зв'язків на рівні мешканців прикордонних регіонів.

Партнери:

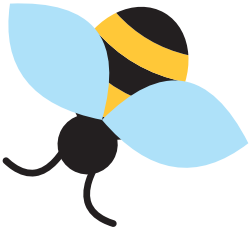
Асоціація сільського розвитку Сату Маре (Румунія)
Закарпатський Обласний Благодійний Фонд "Про Агрікультура Карпатіка" (Україна)

Загальний бюджет проєкту: 319 328,10 EUR

Період реалізації: 2025 січень - 2026 січень

Цю матеріал створено за фінансової підтримки Європейського Союзу. Його зміст є виключною відповідальністю Асоціація сільського розвитку Сату Маре (Румунія) і не обов'язково відображає погляди Європейського Союзу.

www.next.huskroua-cbc.eu



ІМ'Я ДИТИНИ

КЛАС

ВІТАЮ!

Я БДЖІЛКА БІБІ І ХОЧУ РОЗПОВІСТИ ТОБІ БАГАТО ЦІКАВОГО

МОЯ БДЖІЛКА – ВІРШ

Гудь, гудь, гудь, моя бджілка,
Через поля і через яри,
Бігаючи від квітки до квітки,
Гудь, гудь, гудь, моя бджілка.

Гудь, гудь, гудь, моя бджілка,
Шукаємо по квітах,
І мед з них збираємо.
Гудь, гудь, гудь, моя бджілка.

Гудь, гудь, гудь, моя бджілка,
І додому повернулись,
Добірну їжу принесли,
Гудь, гудь, гудь, моя бджілка.

БАЗОВІ ЗНАННЯ ПРО БДЖІЛ

Живий шар нашої планети відрізняється різноманітністю ландшафтів. Ми схильні думати, що лише великі географічні сили можуть формувати ландшафт, але малі істоти іноді можуть досягти великих результатів завдяки співпраці.

Бджоли - це комахи, які створюють колонії та сім'ї, а їх організація вважається найрозвиненішим суспільством на Землі. У бджолиній сім'ї є тільки одна матка (бджоло-матка), і вона керує всією сім'єю. Вона може прожити до 3 років. Тільки вона може відкладати запліднені яйця трутнів.

Dolgozó

Anya

Here

Трутні – бджолині чоловічі особини, яких у колонії живе лише декілька сотень. Їх присутність необхідна тільки для розмноження. Коли їхні послуги більше не потрібні, їх просто виганяють із вулика. Робочі бджоли складають більшість колонії, є самками, живуть трохи більше 40 днів і виконують більшу частину роботи. Вони становлять 99,5% вулика.

У вулику за добу з відкладених маткою яєць може вилупитися до 1000 бджіл і приблизно стільки ж може загинути. Бджоли стають збиральницями приблизно через 2-3 тижні після вилуплення і в цій якості вони і закінчать своє життя

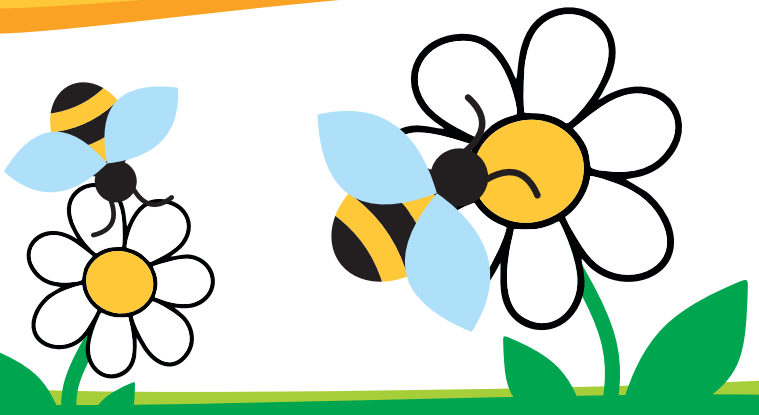
Вийшовши з клітини, вони одразу беруться до роботи. Бджоли виконують свою роботу інстинктивно. У світі бджіл немає бунтів і робітничих страйків. Кожен приймає поставлене завдання. Це помилкова думка, що робочі бджоли все життя виконують одну і ту ж роботу. Вони довго не залишають вулик після народження. У перші дні вони зайняті очищенням стільників, після чого годують розплід. З часом вони займають все більш важливі посади.

4-денному віці вони вже займаються переробкою пилку і нектару. Молоді працівники також будують свої стільники.. Спочатку вони будують вертикальні стінки з воску, а пізніше комірки, вирівняні у формі шестикутника. Вони використовуються як колиски, житло, вітальні. Пізніше робітниці можуть отримати роль охоронців.

Вони можуть контролювати потрапляння бджіл у вулик і тримати подалі зловмисників, наприклад ос. У віці 21 дня вони можуть брати участь у діяльності поза вуликом.

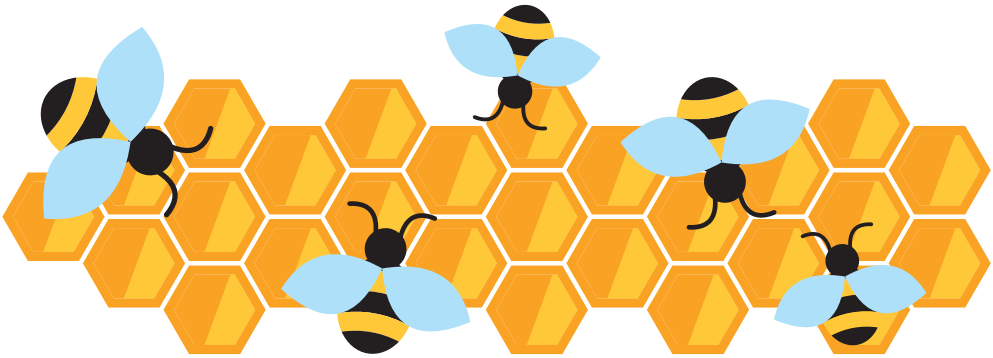
Виробництво меду:

Бджоли чекають, поки перші сонячні промені досягнуть вулика, і тоді вони можуть почати збирати врожай. Бджоли можуть віддалятися від вулика на відстань до 3 км. Вони легко знаходять дорогу додому, стежачи за положенням сонця. З настанням літа багаті на пилок поля заповнюються вщерть, іноді бджоли витрачають лише декілька секунд на одну квітку та переходять до наступної, запилюючи її.



Пилок - тонкий і легкий матеріал. Бджоли можуть покрити ним все своє тіло, коли сідають на квітку, а потім приклеїти до задніх ніг, щоб було легше носити. З квітки вони висмоктують нектар, який зберігається в спеціальному шлунку бджоли, де він збирається і починається процес медоутворення.
Щоб отримати один кг меду, потрібно 20 000 обертів між вуликом і точкою збору. Це була б неймовірно велика робота для 1 бджоли. Бджолина колонія може мати тисячі бджіл у русі. Робота розподілена між ними надзвичайно організовано. Бджола збирає стільки пилку та нектару, скільки може нести, щоб прилетіти додому. Біля входу прилітаючих бджіл зустрічають сторожі, перевіряючи, чи належить бджола-збирач до вулика, і якщо так, то чи принесла вона з собою пилок і нектар. Вулик із 70 000 бджіл дуже зайнятий, але нічого не відбувається без причини. Кожен знає свою роботу.

Нещодавно повернута бджола зберігає нектар, який має високий вміст води, у шестикутних комірках стільника. Звідси збирач передає завдання тим, хто виробляє мед. Оскільки краплі нектару постійно поглинаються та вивільняються, до обробленого матеріалу додаються різні ферменти. Вони випаровують зайву воду за допомогою повітряного потоку, створюваного їхніми крилами, роблячи нектар густішим, таким чином перетворюючи його на мед. Процес дозрівання вважається закінченим, коли вміст води падає нижче 18% і стільники покриваються шаром воску. Цей стиглий мед готовий до збирання людьми.



Зв'язок між медом і людиною можна простежити принаймні до кам'яного віку, коли сам мед використовувався як приманка для ведмедів, але свідомого виробництва меду в той час не було. Близько 9000 років тому бджіл одомашнили, влаштувавши їм дім у штучних вуликах.

Сліди першого організованого збору меду були виявлені на території сучасної Туреччини. Бджоли давали не тільки мед, але й віск, необхідний для освітлення

Проте з XVII – го сторіччя меду та воску було потрібно набагато менше, і з'явилися нові речовини, такі як олія та парафін, які можна було використовувати більш ефективно для освітлення. Посилення рафінування цукру повністю змінило кондитерську промисловість, і використання меду відійшло на другий план.

Проте мед знову набирає популярності в сучасних харчових звичках, які піклуються про своє здоров'я. Він солодкий, смачний, золотистий і повністю натуральний. Довгий час це був єдиний підсолоджувач, відомий і використовуваний людьми. Для наших предків без бджіл життя було б менш солодким.

Бджоли виробляють мед для власного існування і харчуються ним протягом зими. Професіонали знають, коли краще збирати мед. Все залежить від ідеального часу. Пасічник відкриває вулик у відповідному захисному одязі. Рамки, запечатані воском і прополісом, розбирають, щоб їх було легше витягти з вулика.

Вони обережно струшують і змітають бджіл з сідала. За допомогою диму з природних речовин, які використовують бджолярі в коптильнях, заспокоюють бджіл. Дія диму триває лише декілька хвилин, але цього достатньо. Пасічники поміщають рамки в рамковий ящик і прибирають їх з ділянки. Обробка відбувається в іншому місці. Закупоркова вилка, яка нагадує гребінець, використовується для видалення воскових покривів, якими бджоли запечатували готовий мед. Бджолиний віск не витрачається даремно і чудово підходить для виготовлення свічок.

Потім мед буде видалено з клітин стільника. Мед відбирають з рамок, не пошкоджуючи стільник. Для ефективного відкачування меду з стільників використовується центрифуга, яка обертається на високій швидкості, завдяки чому мед осідає з рамок на стінки барабана. Через деякий час він стікає на дно і збирається. Традиційні ручні центрифуги тепер замінені машинами з електричним приводом. Одночасно бджоляр може відкрутити від 30 до 40 рамок.

Мед ніколи не псується, можна вживати навіть знахідки, яким тисячі років, але слід враховувати, що через 2 роки його корисна дія значно зменшується.

У холодну пору року бджоли ховаються у вулик і тримаються поруч, щоб вижити в несприятливих умовах. Коли погода хороша, вони продовжують свою важку роботу.

16 цікавих фактів про бджіл

1. Медоносна бджола — єдина комаха у світі, яка є джерелом їжі для людини.

2. Їх основна роль у природі – корисне запилення! Якби воно зникло, трапилася б велика біда!

3. Вони можуть бачити за межами ультрафіолетового (УФ) випромінювання, яке невидиме для нас, тому вони можуть орієнтуватися в похмуру погоду

4. Бджоли відлітають на максимальну відстань 2-3 км від вулика.

5. Вони можуть розпізнавати форму предметів, вони не бачать чітко, але вони можуть розрізняти білий, чорний, жовтий, синій, зелений, але вони дальтоніки. Вони плутають помаранчевий і зелений з жовтим, синій з фіолетовим і фіолетовим, червоний з чорним.

6. Уроджені математики. Вони будують тільки клітини однакового розміру.

7. Бджоли можуть розпізнавати людські обличчя

8. Як і мурахи, бджоли можуть нести вагу, яка в кілька разів перевищує вагу їх власного тіла.

9. Бджоли зазвичай відвідують 1500-2000 квіток на день. Щоб отримати 1 кг меду, вони повинні відвідати понад 2 мільйони добре медоносних квіток і до 5 мільйонів немедоносних квіток.

10 У них немає судинної системи, їхня кров вільно циркулює між органами, а кров у них бліда, ледь помітно жовтувато-коричнева, майже безбарвна.

11 Вони знають, що делікатніше, вибираючи солодший нектар із квітів, які розквітають одночасно.

12 Вони приносять у вулик набагато менше нектару, ніж насправді збирають, тому що значна частина його споживається в процесі. Річна витрата меду з вулика становить 60-70 кг.

13 У них добре розвинений нюх. Можуть «нюхати» квіти за кілька кілометрів. Розрізняють солодке, кисле, солоне та гірке.

14 Їхня швидкість польоту становить від 25 до 40 км/год, залежно від того, наскільки вони завантажені нектаром, який збирають.

15 Народження бджіл було темою чудових відео, але багато людей не знають, що колонія складається з бджолиної матки, 24 000 трутнів і 50-60 000 робочих бджіл. У кожного своя робота, а матка повинна піклуватися про розплід, відкладаючи яйця, які можуть становити до 2000 яєць за продуктивний сезон. Все, що потрібно зробити трутням, це запліднити нову матку, яка вилупилася. Праця робітників поділяється на покоління.

16 Нектар, який доставляють у вулики збиральниці, фільтрують молоді бджоли.

Найвідоміші сорти меду

Липовий мед

Особливо рекомендується при кашлі, завдяки своїм антисептичним властивостям. Завдяки вмісту холіну він запобігає кальцифікації кровоносних судин і перешкоджає відкладенню жиру на стінках кровоносних судин. Заспокійливі властивості: для боротьби з безсонням приймайте перед сном 1-2 чайні ложки липового меду. Ефект ще більш інтенсивний, якщо змішати з теплим молоком!

Акацієвий мед

Мед із загальними антисептичними, дезінтоксикаційними та відхаркувальними властивостями. Ефективний при лікуванні захворювань верхніх дихальних шляхів. Це також чудовий ароматизатор для напоїв і тортів. Містить мало пилку

Найвідоміші сорти меду

Ріпаковий мед

Це менш кислий вид меду, тому його можна вживати при підвищеній кислотності шлунка. Його також рекомендують при анемії через високий вміст заліза. Завдяки високому вмісту глюкози він також корисний для спортсменів і тих, хто займається фізичною та розумовою працею. М'який аромат робить його улюбленим серед споживачів до чаю та кави: він не змінює природний смак напою.

Змішаний весняний квітковий мед

(Поліфлорний мед, різнотрав'я)
Користь меду, отриманого з пилку різних рослин, величезна. Щоб підтримати нашу імунну систему в цілому, найкраще вживати змішаний мед.

НАМАЛЮЙ СВОЮ БДЖІЛКУ!

www.next.huskroua-cbc.eu