

Pięć uli i 300 tys. pszczół na dachu Akademii Górniczo-Hutniczej



Na dachu Wydziału Inżynierii Materiałowej i Ceramiki AGH w Krakowie stanęło pięć uli, w których miód produkować będzie 300 tys. pszczół. *Pszczoly masowo giną, chcemy zwrócić uwagę na ten problem* – mówi PAP inicjatorka przedsięwzięcia dr Anna Nyczyk-Malinowska.

Pasieki w mieście nie są nowością. W Krakowie można spotkać pasjonatów, którzy hodują pszczoły w swoich ogrodach. Nie są nowością także hodowle pszczół na dachach budynków – w Warszawie ule znajdują się m.in. na kamienicach, galeriach handlowych, hotelu.

W Krakowie jednak pasieka na dachu to nowość i wzbudza zdziwienie, podziw, ale i strach wśród mieszkańców.

Nie ma się czego obawiać. Pszczoły nie atakują dla zasady, tylko w samoobronie. Teraz są zajęte zbieraniem nektaru, więc nie będą fruwać po mieście i żądlić przechodniów – uspokaja dr Nyczyk-Malinowska, naukowiec z AGH.

Owadom nie przeszkadza hałas i zanieczyszczenia.

Pszczoly czują się tu nawet lepiej niż na terenach wiejskich, gdzie stosowane są środki ochrony roślin, które użyte o niewłaściwej porze mogą bardzo szkodzić pszczołom – zauważa.

Podkreśla też, że wokół uczelni jest wiele zielonych miejsc, w których rosną m.in. lipy i akacje. Park Jordana, Błonia, Planty – to stąd pszczoły mogą czerpać nektar. Nie ma zagrożenia, że miód z tego nektaru będzie zanieczyszczony, gorszej jakości.

Pszczoly zbierają nektar na bieżąco, zaraz po tym, jak roślina nektaruje. Jeśli pszczoła pobierze zanieczyszczony nektar, to umiera, często nie jest w stanie nawet dolecieć do ula – wyjaśnia naukowiec z AGH.

Za ok. dwa, trzy tygodnie zakończy się nektarowanie i wtedy będzie można wybierać z ula miód lipowy. W jednym ulu pszczoły mogą wyprodukować ok. 10 litrów tego miodu.

Ule na dachu AGH to prywatna inicjatywa dr Nyczyk-Malinowskiej, która fascynuje się pszczelarstwem. Pszczoły na pasiekę na wierzchołku uczelni sprowadziła także z własnej hodowli. Możliwe, że w przyszłości projekt nabierze charakteru naukowo-badawczego.

Celem inicjatywy jest oswojenie krakowian z pszczołami i zwrócenie uwagi na masowe giniecie owadów.

Pszczołom zawdzięczamy nie tylko miód i inne produkty pszczele, ale są one niezbędne w procesie

produkcji żywności, ponieważ to one zapylają owoce i warzywa, które później kupujemy w sklepie. Warto sobie uświadomić, że aż jedna trzecia żywności na świecie zależy od zapylania pszczół i innych owadów zapylających - podsumowuje naukowiec z AGH.

[PAP - Nauka w Polsce](#)

fot. pixabay.com