

Οι φαρμακευτικές ιδιότητες της γύρης

Από το βιβλίο
ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ
ΤΩΝ ΜΕΛΙΣΣΩΝ

άερα και τὰ τινάγματα. Ἐπίσης ἐπικάθεται πάνω στὰ φτερά και στὰ ἄλλα μέρη τῆς ἐπιφάνειας τῶν ἐντόμων πού χώνονται στοῦ ἄνθος γιά ν' ἀπορροφήσουν μέ τήν προβοσκίδα τους τὸ νέκταρ πού ὑπάρχει στοῦ δάθος αὐτοῦ.

Οἱ ὠριμοὶ κόκκοι τῆς γύρης πού θὰ πέσουν πάνω στοῦ στίγμα τοῦ ὑπερου (θηλυκὸ γεννητικὸ ὄργανο) βλασταίνουν. Τὰ λεπτότατα βλαστάρια φθάνουν ὡς τὰ ὠάρια πού ὑπάρχουν στή δάση τοῦ ὑπερου και τὰ γονιμοποιοῦν. Μετὰ τήν γονιμοποίηση τὰ ὠάρια ἀναπτύσσονται κι ἐξελίσσονται σὲ σπέρματα.

Νὰ ἔχετε ὑπ' ὄψη σας ὅτι ὑπάρχουν 1) ἔρμαφρόδιτα ἄνθη. Σαυτὰ ὑπάρχουν ἀρσενικά ὄργανα (στήμονες) και θηλυκὰ ὄργανα (ὑπερος). Τὰ δένδρα πού φέρουν ἔρμαφρόδιτα ἄνθη λέγονται μόνονικα. Τέτοια εἶναι ὄλα τὰ

θηλυκὰ ἄνθη. Τέτοια εἶναι ἡ καρυδιά, θαλανιδιά, καστανιά, φουντουκιά. Τὰ ἀρσενικά ἄνθη σχηματίζουν ἴουλους. Ἀπὸ τὰ ποώδη φυτὰ ἔχουν ἀρσενικά και θηλυκὰ ἄνθη πάνω στοῦ ἴδιο φυτῷ, ἀλλὰ σὲ διαφορετικές θέσεις: ἡ κολοκυθιά, πεπονιά, καρπουζιά, ἀγγουριά.

Οἱ μέλισσες μαζεῦουν τήν γύρη και τήν τοποθετοῦν σὲ κουβαράκια στὰ πανεράκια πού ὑπάρχουν στὰ πισινὰ πόδια τους.

Γιά νὰ μαζέψει ἡ μέλισσα τὴν γύρη κάθεται πάνω στοῦ ἄνθος, κρεμιέται στή θέση αὐτή. Μὲ τὰ στοματικά της ὄργανα — τήν ἀπάνω και τήν κάτω σιαγόνα — καθῶς και μέ τὴν γλώσσα ἀνοίγει τοὺς ἀνθῆρες, στήν περίπτωση πού δὲν εἶναι ἀκόμα ὠριμοὶ γιά ν' ἀνοίξουν μονάχοι τους.

Μὲ τὰ δαγκώματα και τίς ἄλλες γρήγορες κινήσεις πού κάμνουν τὰ ὄρ-

τοὺς κόκκους τῆς γύρης και σχηματίζει μέ αὐτοὺς δῶλους. Στὸ διάστημα αὐτὸ πού συλλέγει τήν γύρη δρέχει συνεχῶς τοὺς κόκκους μέ τήν γλώσσα της. Γιά τὸν σκοπὸ αὐτὸν χρησιμοποιοῦν τὸ μέλι πού μεταφέρουν μαζί τους ἀπὸ τήν κυψέλη μέσα στήν κοιλότητα πού ὀνομάζεται πρόλοβος, εἴτε μέ τὸ νέκταρ πού ἔχουν ἀπορροφήσει ἀπὸ τὰ ἄνθη πού ἐπισκέπτονται.

Μὲ τὸ πρῶτο ζευγάρι τῶν ποδιῶν μαζεῦει ἡ μέλισσα τήν γύρη, πού εἶναι πάνω στοῦ κεφάλι της και γύρω ἀπὸ τὸν λαιμὸ της. Ἡ ἐργασία της αὐτὴ διευκολύνεται ἀπὸ τίς βούρτσες πού ὑπάρχουν στίς πρῶτες ἀρθρώσεις τῶν ταρσῶν. Ταυτόχρονα μέ τήν γλώσσα της πού τήν κινεῖ συνεχῶς ὑγραίνει τοὺς κόκκους τῆς γύρης.

Μὲ τὸ δεύτερο ζευγάρι τῶν ποδιῶν μαζεῦει μέ τὸν ἴδιο τρόπο ἀπὸ τὸν θώρα-

ΤΟ ΜΕΛΙ,
Η ΓΥΡΗ
Ο ΒΑΣΙΛΙΚΟΣ
ΠΟΛΤΟΣ
ΕΧΟΥΝ ΙΣΧΥΡΗ
ΑΝΤΙΒΙΟΤΙΚΗ
ΔΥΝΑΜΗ

κα τή γύρη, καθώς και έ-
κείνη που επικάθεται πά-
νω στα μπροστινά πόδια.

Τή γύρη που μαζεύουν
από τα δύο μπροστινά
ζευγάρια των ποδιών τήν
μεταδιβάζουν, όπως είναι
μουσκεμένη στο τρίτο ζευ-
γάρι των ποδιών, όπου
πιάνεται από τις βούρτσες
της. Με γρήγορες κινή-
σεις, με τρίψιμο των πο-
διών μεταφέρει τή γύρη ά-
πό τή βούρτσα του ενός
πισινοῦ ποδιού στο χτένι
του άλλου πισινοῦ ποδιού.

Ταυτοχρονα τήν μάζα
τῆς γύρης που παίρνει ά-
πό τὸ χτένι τήν σπρώ-
χνει μέσα σε βαθύλωμα -
τό πανεράκι. Έκεί στιθά-
ζει τὸν δῶλο. Αὐτός συγ-
κρατεῖται από τις σκληρές
τρίχες. Με τις βούρτσες
του δεξιού ποδιού γεμίζει
τά πανεράκια του άριστε-
ρου ποδιού.

Όλες αυτές τις εργασί-
ες τις εκτελεί ή μέλισσα
με τέτοια καταπληκτική
ταχύτητα, ώστε είναι δύ-
σκολο να τις παρακολου-
θήσει ο παρατηρητής σε
όλες τις φάσεις.

Σιγά σιγά προσθέτουν
στούς δῶλους τῆς γύρης
κι άλλους κόκκους, που
τούς μαζεύουν από τα δι-
άφορα μέρη του σώματος,
όποτε αυξάνεται ο όγκος
τους.

Κατά τήν επιστροφή
της στην κυψέλη ή μέλισ-
σα άποσπᾶ με τὸν μοχλό
του δεύτερου ζευγαριού
των ποδιών της δύο θῶ-
λους τῆς γύρης και τούς
τοποθετεί μέσα στο κελί.

Τήν παραπέρα επεξερ-
γασία και έναποθήκευση
τήν εκτελοῦν οι νέες μέ-
λισσες που εργάζονται

στο έσωτερικό τῆς κυψέ-
λης. Τή μάζα τῆς γύρης
τήν στιθάζουν, αφού τήν
υποβάλλουν προηγουμέ-
νως σε διάφορες επεξεργα-
σίες, σε στρώματα μέσα
στα κελιά.

Ή γύρη που στιθάζουν
στα κελιά αποτελείται ά-
πό κόκκους που προέρχον-
ται από διάφορα άνθη, έ-
νω, συνήθως ή γύρη που
μεταφέρει ή κάθε μέλισσα
χωριστά αποτελείται από
κόκκους γύρης, μόνο ενός
φυτού.

Οι μέλισσες σκεπάζουν
τά κελιά, που έχουν γε-
μίσει με γύρη μ' ένα στρώ-
μα μελιού για να διατηρεί-
ται.

Σε κάθε ταξίδι της ή μέ-
λισσα μεταφέρει 15 περί-
που χιλιοστόγραμμα γύ-
ρης. Το φορτίο τῆς γύρης
τό συλλέγει περίπου σε
15 λεπτά κι δσες φορές
τά άνθη που επισκέπτον-
ται περιέχουν μεγάλη πο-
σότητα γύρης, όπως του
καλαμποκιού, μόνο σε 5
λεπτά.

Ή μέλισσα τις ήμέρες
που μαζεύει γύρη κάνει
40 έξόδους. Ό αριθμός
αὐτός μπορεί να είναι μι-
κρότερος ή μεγαλύτερος.
Αὐτό εξαρτιέται από τὸ
είδος των λουλουδιών κι'
από τις άλλες συνθήκες.

Ένα σμήνος μπορεί να
μεταφέρει τήν ήμέρα 1 κι-
λό γύρη και τὸν χρόνο, ά-
νάλογα με τις ανάγκες, 30
ως 50 κιλά.

Οι μέλισσες με τήν γύ-
ρη τρέφουν τὸν γόνο, έ-
φοδιάζουν τούς αδένες
τους με τις αναγκαίες για
τις λειτουργίες τους ουσί-
ες. Αὐτοί παράγουν τὸν
βασιλικό πολτό, τὸ κερι,

τά ένζυμα που μεταβάλ-
λουν τὸ ζάχαρο σε γλυκό-
ζη και λεβουζόλη.

Οι μέλισσες προτιμᾶν
να μαζεύουν τή γύρη από
τὸ άνθη που παράγουν τὸ
πιό ωφέλιμο είδος γύρης.
Άποφεύγουν τήν γύρη
των κωνοφόρων (πεῦκα,
έλαια, κ.λ.).

Άπό τις αναλύσεις δια-
πιστώθηκε ότι ή γύρη έ-
νός άνθους είναι διαφορε-
τική άπ' εκείνη των άλ-
λων. Διαφορετικά άμυνο-
ξέα, ένζυμα κι άλλα συ-
στατικά περιέχονται σε
κάθε είδος.

Ή θρεπτική αξία τῆς
γύρης για τὸν ανθρώπινο
όργανισμό είναι μεγάλη.
Περιέχονται σαυτήν πρω-
τεΐνες, που αποτελοῦνται
από άμινοξέα πολὺ χρή-
σιμα: κυστίνη, τρυπτοφά-
νη, μεθιονίκη, φενυλαμίνη,
άργινίνη, λευκίνη, ισολευ-
κίνη, λυσίνη, γλουταμινι-
κό όξύ.

Στή γύρη περιέχονται
πολλές βιταμίνες και σε
μεγάλη αναλογία, ή βιτα-
μίνη E ή άνευρίνη, ριμπο-
φλαβίνη, πυριδοξίνη, παν-
τοθενικό όξύ, άσκορβιτικό
όξύ, φολικό όξύ, καροτί-
νη, ρουτίνη, τοκαφερόλη.
Είναι, επίσης, πλούσια σε
μεταλλικά στοιχεία, μα-
γνήσιο, χαλκό, σίδηρο,
φωσφόρο, θείο, ασβέστιο.

Τὸ μέλι, ή γύρη, ο βα-
σλικός πολτός κι ή πρό-
πολη έχουν ισχυρή αντιβι-
οτική δύναμη, που προσ-
τατεύει τὰ σμήνη από τις
επιδημίες.

Όσοι θέλουν να αυξή-
σουν τὸ σωματικό τους
βάρος να τρώγουν γύρη
και μέλι.

Με τήν γύρη θεραπεύε-

ΣΤΗ ΓΥΡΗ
ΠΕΡΙΕΧΟΝΤΑΙ
ΠΟΛΛΕΣ
ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ
ΚΑΙ ΠΟΛΛΑ
ΩΦΕΛΙΜΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Η ΘΡΕΠΤΙΚΗ
ΑΞΙΑ ΤΗΣ
ΓΥΡΗΣ
ΓΙΑ ΤΟΝ
ΑΝΘΡΩΠΙΝΟ
ΟΡΓΑΝΙΣΜΟ
ΕΙΝΑΙ ΜΕΓΑΛΗ

ται ή επίμονη δυσκοιλιότητα, ή κολίτιδα και οί περισσότερες περιπτώσεις ασθενών που πάσχουν από χρόνια διάρροια, έντερίτιδα κι άλλες παθήσεις τοῦ εντέρου.

Θεραπεία με γύρη επιβάλλεται να κάμνουν όσοι νιώθουν αδυναμία έπειτα από μια εξαντλητική εργασία και στο διάστημα που επακολουθεί μετά την ανάρρωση από την γρίπη κι άλλες βαριές αρρώστιες.

Ίδιαίτερα ωφέλιμη είναι ή γύρη στα διανοητικά καθυστερημένα παιδιά, καθώς και στα καχεκτικά.

Άρρωστοι που έπασχαν από ζαχαρώδη διαβήτη απαλλάχθηκαν από όλα τα έννοχλήματα.

Για την συλλογή της γύρης έχουν επινοήσει διάφορα εργαλεία.

Έπειδή ή γύρη παθαίνει ζυμώσεις, για να εμποδίσουμε αυτές είναι αναγκαίο να την ξηραίνουμε. Αυτό το πετυχαίνουμε απλώνοντας αυτήν σε λεπτό στρώμα και σε τόπο σκιερό.

Έπειδή ή γεύση της γύρης είναι πικρή είναι αναγκαίο να την ανακατεύουμε με μέλι.

Η βλαστική ικανότητα της γύρης εξαφανίζεται μετά μία είτε δύο ήμέρες. Αυτό οφείλεται στην επίδραση που ασκούν πάνω στους κόκκους ορισμένα έκκρίματα που παρασκευάζουν οί αδένες.

Όσοι τρώγουν γύρη νιώθουν από τις πρώτες ήμέρες εξαιρετική εϋφορία κι ευεξία.

ΕΝΑ Σ
ΘΕΡΑΙ
ΜΕΣΟ

ΜΕ
ΣΧ
ΤΙ
Ε'