

recept za sirup :

Omjer 1 kg šećera i 6 dl vode je najekonomičniji omjer šećera i vode jer se s njim stvaraju najveće zalihe, a pčele se najmanje troše pri preradi sirupa (ventiliranje, invertiranje itd.) Dobro je na 1 l sirupa dodati 1 g [limunske kiseline](#) (zbog bržeg invertiranja). Sirup se ne smije kuhati jer time stvaramo veliki HMF!!! Pomiješamo vodu **bez klora** (sa izvora ili kišnicu ili ako nemate takvu vodu onda ostavite vani u kantama da klor ispari za 3 dana tj. 72 sata ili dodajte po litri vode 1 gram [askrobinska kiselina](#) (vitamin C) , 100 litara vode dodamo 100 g askrobinske kiseline (<http://www.bh-index.com/saznajte-kako-ukloniti-hlor-iz-vode/>) . Nakon toga dodamo 4 % [EM PROBITIKA U SIRUP](#). I tako ostavimo 14 dana , da dobre bakterije iz [EM PROBIOTIKA](#) prerade šećer .Tako napravljen sirup se neće pokvariti niti nakon 6 mjeseci . Po kili šećera dodamo 1 gram soli na ukupnu količinu šećera (primjer 100 kg šećera 100 grama soli) i 1 ml rastvora kobalt klorida za stimulaciju matice po kili šećera (primjer 100 kg šećera 100 mililitara kobalt klorida rastvora).Kasnije napravimo smjesu od 3 djela obezmašćenog sojinog brašna , 1 djela obranog mlijeka u prahu ,1 dio suhog pivskog kvasca, te na tu smjesu dodamo 20 % peluda , kako bi pčele bolje prihvatile ovakvu pogaču . Zbog okusa i mirisa . Pelud treba biti osušena da bi je mogli sitno mljeti . Te tu smjesu dobro izmiješamo i kasnije u nju dodajemo samljeveni šećer .Ovisno o vremenskim uvjetima u prirodi pojačavamo količinu proteinske smjese u odnosu na mljeveni šećer pa čak i do 15 % , no preporuka je oko 6 - 10 % u normalnim uvjetima u prirodi .Tako miješamo sve dok ne dobijemo željenu gustoću , tvrdoću pogače . Po meni je bolje da je pogača mekša jer se pčele manje troše pri preradi proteina i šećera. To jest mekša ih pogača ne iscrpljuje i pčele manje troše svoje masno tkivo i manje izlijeću u potrazi za vodom . Što nije poželjno u hladnijim mjesecima .

recept za pogače :

U razdoblju kada u prirodi nema peluda , proljeće ili kasna jesen . Ili kada želimo proizvoditi matičnu mliječ a nemamo dovoljno peluda da stavimo u pogaču omjer šećera ili meda tj. suhe tvari i bjelančevina iz peludi, mlijeka, kvasca, obezmašćenog sojinog brašna je

100 % naprema 15 % u korist šećera

1. * 100 kg sitno [mljevenog šećera](#)
 - * 5 kg obezmašćeno sojino brašno
 - * 2,5 kg obranog mlijeka u prahu
 - * 2,5 kg suhog [pivskog kvasca](#)
 - * 1.6 kg sušenog sitno mljevenog peluda
 - * 100 ml rastvora [kobalt klorida](#) (ako želimo dodatno stimulirati maticu)
 - * 100 g [askrobinska kiselina](#)

0038591322221 viber & whats app



te na ovu količinu dodajemo 20 - 25 % tekućine .To može biti med kojeg prije prokuhamo do 40 C ili sirup koji smo prije pripremili sa [EM probiotikom](#) na prije navedeni način . Ili pola med i pola prije napravljen sirup . Ovako napravljena tekućina potiče šećer na prirodnu invertazu bez HMFa . No svakako treba paziti da je med zdravstveno ispravan . Sigurni je je zato raditi sa sirupom ali je bolje raditi kada je omjer sirupa i meda pola - pola

- * 100 grama soli
- * neposredno prije davanja pogače po pčeljinjoj zajednici bi trebalo dodati 1-2 ml [Nozevita](#) ovisno o jačini zajednice , to jest da su pogače friško napravljene sa [Nozevitom](#) .

[Nozevit](#) obično koristimo u proljeće kada se rađaju mlade pčele ili u augustu , kasno ljeto kada izlaze dugovječne zimske pčele .

.....

U razdoblju kada u prirodi ima relativno dosta peluda , kroz sezonu. Poželjno za nukleuse

omjer šećera ili meda te suhe tvari - bjelančevina iz peludi, mlijeka, kvasca, obezmašćenog sojinog brašna je :

100 % naprema 10 % u korist šećera

2. * 100 kg sitno [mljevenog šećera](#)
 - * 3,5 kg obezmašćeno sojino brašno
 - * 1,8 kg obranog mlijeka u prahu
 - * 1,8 kg suhog [pivskog kvasca](#)
 - * 1.5 kg sušenog sitno mljevenog peluda
 - * 100 ml rastvora [kobalt klorida](#) (ako želimo dodatno stimulirati maticu)
 - * 100 g [askrobinska kiselina](#)

0038591322221 viber & whats app



te na ovu količinu dodajemo 20 - 25 % tekućine .To može biti med kojeg prije prokuhamo do 40 C ili sirup koji smo prije pripremili sa EM probiotikom na prije navedeni način . Ili pola med i pola prije napravljen sirup . Ovako napravljena tekućina potiče šećer na prirodnu invertazu bez HMFa . No svakako treba paziti da je med zdravstveno ispravan . Sigurni je je zato raditi sa sirupom ali je bolje raditi kada je omjer sirupa i meda pola - pola

- * 100 grama soli
- * neposredno prije davanja pogače po pčeljinjoj zajednici bi trebalo dodati 1-2 ml [Nozevita](#) ovisno o jačini zajednice , to jest da su pogače friško napravljene sa [Nozevitom](#) .

[Nozevit](#) obično koristimo u proljeće kada se rađaju mlade pčele ili u augustu , kasno ljeto kada izlaze dugovječne zimske pčele .

.....

U razdoblju kada u prirodi ima dosta peluda , kroz sezonu. Poželjno dodavati kada sakupljamo pelud da bi pčelama nadomjestili bjelančevine koje im uzimamo sa sakupljanjem peluda iz prirode .

omjer šećera ili meda te suhe tvari - bjelančevina iz peludi, mlijeka, kvasca, obezmašćenog sojinog brašna je

100 % naprema 6 % u korist šećera

3. * 100 kg sitno [mljevenog šećera](#)
* 3 kg obezmašćeno sojino brašno
* 1 kg obranog mlijeka u prahu
* 1 kg suhog [pivskog kvasca](#)
* 1 kg sušenog sitno mljevenog peluda
* 100 ml rastvora [kobalt klorida](#) (ako želimo dodatno stimulirati maticu)
* 100 g [askrobinska kiselina](#)

0038591322221 viber & whats app



te na ovu količinu dodajemo 20 - 25 % tekućine .To može biti med kojeg prije prokuhamo do 40 C ili sirup koji smo prije pripremili sa [EM probiotikom](#) na prije navedeni način . Ili pola med i pola prije napravljen sirup . Ovako napravljena tekućina potiče šećer na prirodnu invertazu bez HMFa . No svakako treba paziti da je med zdravstveno ispravan . Sigurni je je zato raditi sa sirupom ali je bolje raditi kada je omjer sirupa i meda pola - pola

- * 100 grama soli
* neposredno prije davanja pogače po pčeljinjoj zajednici bi trebalo dodati 1-2 ml [Nozevita](#) ovisno o jačini zajednice , to jest da su pogače friško napravljene sa [Nozevitom](#) .

[Nozevit](#) obično koristimo u proljeće kada se rađaju mlade pčele ili u augustu , kasno ljeto kada izlaze dugovječne zimske pčele .

.....
omjer šećera ili meda te suhe tvari - bjelancevina iz peludi,mljeka,kvasca, obezmašćenog sojinog brašna je

100 % naprema 6 % u korist šećera

4. * 100 kg sitno [mljevenog šećera](#)
* 2 kg obezmašćeno sojino brašno
* 1 kg obranog mlijeka u prahu
* 1 kg suhog [pivskog kvasca](#)
* 2 kg sušenog sitno mljevenog peluda
* 100 ml rastvora [kobalt klorida](#) (ako želimo dodatno stimulirati maticu)
* 100 g [askrobinska kiselina](#)
* 0,5 – 1 kg po želji je moguće dodati proteine sirutke , no cijenom su često skuplji od samog peluda tako da je to na izbor

0038591322221 viber & whats app



te na ovu količinu dodajemo 20 - 25 % tekućine .To može biti med kojeg prije prokuhamo do 40 C ili sirup koji smo prije pripremili sa [EM probiotikom](#) na prije navedeni način . Ili pola med i pola prije napravljen sirup . Ovako napravljena tekućina potiče šećer na prirodnu invertazu bez HMFa . No svakako treba paziti da je med zdravstveno ispravan . Sigurni je je zato raditi sa sirupom ali je bolje raditi kada je omjer sirupa i meda pola - pola

- * 100 grama soli
* neposredno prije davanja pogače po pčeljinjoj zajednici bi trebalo dodati 1-2 ml [Nozevita](#) ovisno o jačini zajednice , to jest da su pogače friško napravljene sa [Nozevitom](#) .

[Nozevit](#) obično koristimo u proljeće kada se rađaju mlade pčele ili u augustu , kasno ljeto kada izlaze dugovječne zimske pčele .

recept za sirup koji koristimo za prihranu pčela za zimu ili tokom sezone :

Sirup za pčele možemo raditi u bilo kojem omjeru po primjeru 3* ili 4* s time da omjer sirupa povećamo u korist sirupa na 100 % naprema 6 % . To jest 100 kg šećera 50 litara vode bez klora i u taj sirup dodamo 4 deci EM PROBIOTIKA te tako ostavimo 14 dana . Zatim po potrebi 3 kg obezmašćeno sojino brašno , 1 kg obranog mlijeka u prahu , 1 kg suhog [pivskog kvasca](#) , 1 kg sušenog sitno mljevenog peluda, 100 ml rastvora [kobalt klorida](#) (ako želimo dodatno stimulirati maticu) , neposredno prije davanja sirupa po pčeljinjoj zajednici bi trebalo dodati 1-2 ml [Nozevita](#) ovisno o jačini zajednice .Dobili smo vrlo rijetku proteinsku hranu koju dajemo pčelama zapakiramo kao pogače .Te ostavimo na satonoše .

recept za stimulativni sirup u proljeće i koji koristimo za stimulativnu prihranu pčela tokom sezone ako nema peluda u prirodi :

Ako u sirup dodamo 10-20 % neobranog (punomasnog) mlijeka u prahu imat ćemo iste rezultate u količini legla kao da hranimo pčele sa medom

Znači na 100 kg šećera dodamo , 48 litara vode bez klora pomješamo sa 1.4 kg mlijeka punomasnog u prahu. Te dodamo po želji [EM PROBIOTIK](#) ,[NOZEVIT](#) ,[kobalt klorid](#). Dajemo svaka 2 dana po 200 ml u hranilice kao svaki drugi sirup .

Talijani rade na ovaj način :

- 1) 10 kg šećera , 10 litara vode ,300 grama obranog mlijeka u prahu , 120 grama neaktivnog pivskog kvasca , 200 grama ljekovitog bilja i sok od limuna
- 2) na primjer 100 000 grama pogače (100 kg)od proteina tijesto: 40 000 grama (40 L) koncentriranog sirupa (2 šećer : 1 voda bez klora) , 25 000 grama (25 kg) soje brašna, 35 000 (35 kg) grama šećera u prahu)
- 3) VAŽNO :nikada ne smije sadržavati vrijednost sirovog proteina od više od 15% inače mogu biti toksični za pčele. Količina tijesta za distribuciju je oko 1000-2000 grama po zajednici

0038591322221 viber & whats app

