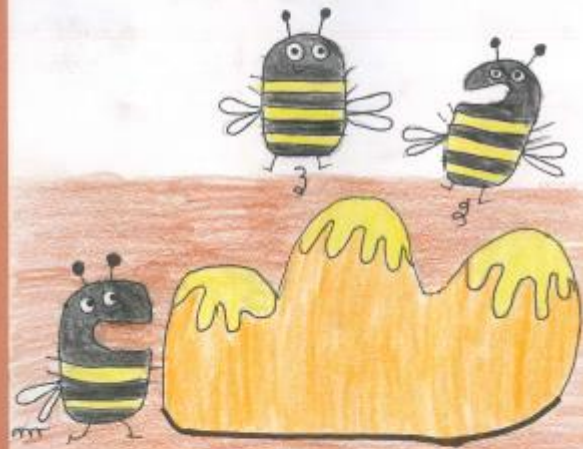


蜜蜂蜜



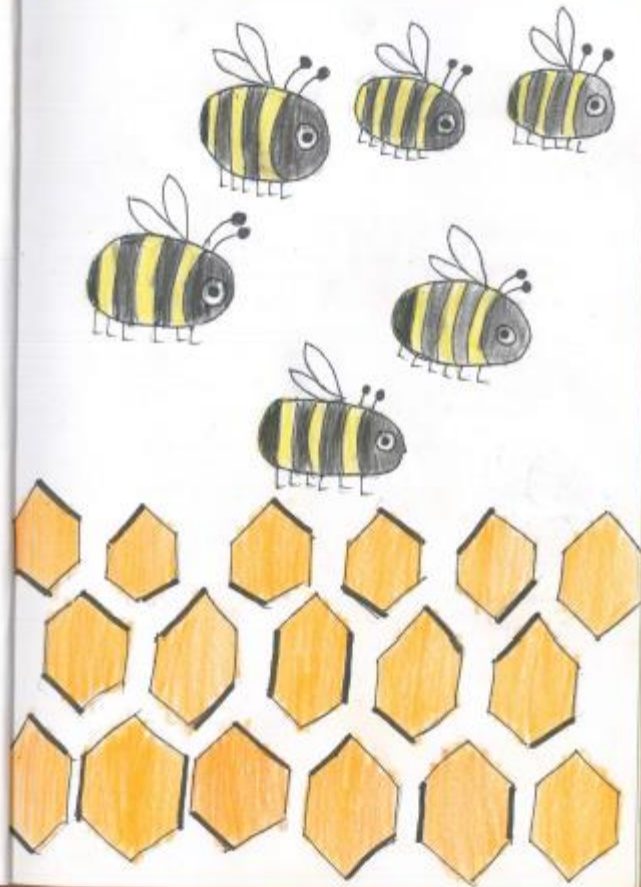
嗡嗡，蜜蜂老愛在吐司旁飛來飛去。這一点也不稀奇，因為就是牠們幫我們做出這蜂蜜，所有蜂窩裡的工蜂都還正在努力工作著。



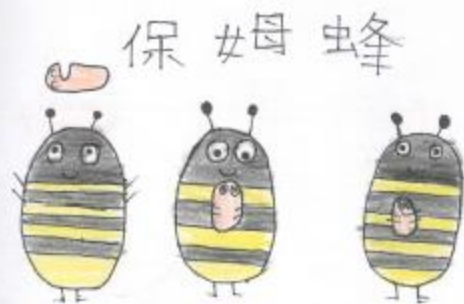
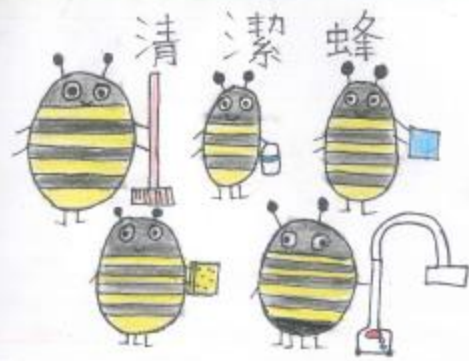
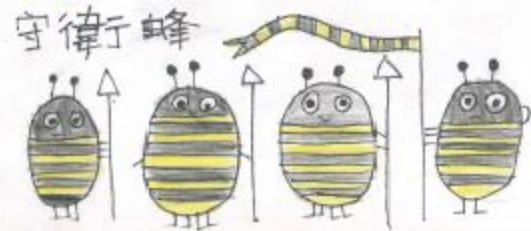
有些工蜂負責採
集花蜜，集結成一
小團後一路帶回
蜂巢。再由其他
工蜂將花蜜和牠
們的唾液混合在
一起，在一滴滴
儲存在六角形的
小窩裡。



蜜蜂在六角形小窩裡
塞入一些蠟，蜜蜂透
過翅膀的震動，讓蜂
蜜裡的水分蒸發。



牠們有具備專業建築
技能的工蜂。牠們有
一排堅守崗位的蜜蜂
小尖兵。牠們有專業
的清潔工蜂。牠們也
有二十四小時照顧周
全的保姆蜂。



蜜蜂是大自然中不可或缺的重要角色！採花蜜的過程中，蜜蜂能確保花粉從一朵花傳授到另一朵花。





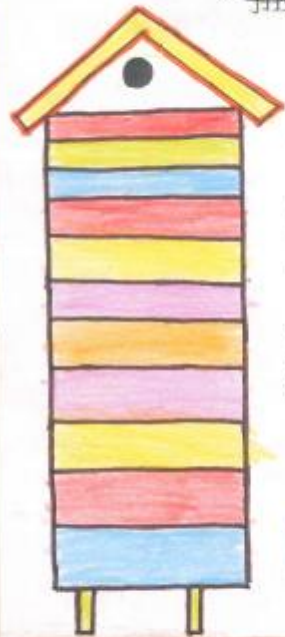
中常常們常
毒劑的毒
殺蟲劑
，某些瀕臨絕
種的花朵也使
蜜蜂們逐漸變
少。



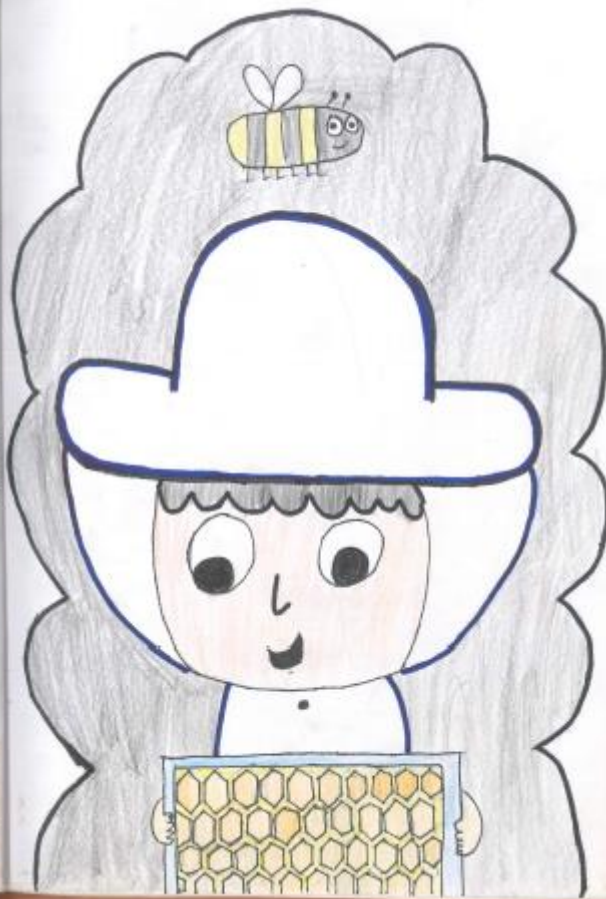


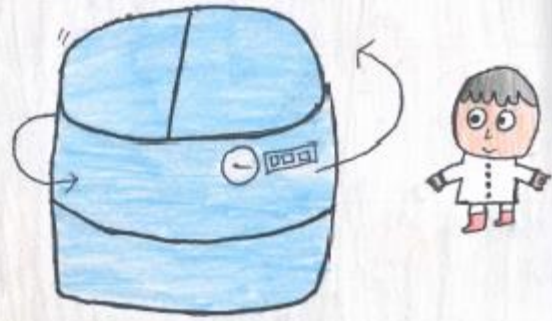
野生蜂巢會建築在類似樹洞那樣自然的洞穴中……如果是人工養殖蜜蜂就會自動將穴築在木製的養蜂箱裡，養蜂箱只有一個出入口讓蜜蜂飛進飛出。





當蜂巢的空間不夠
蜜蜂居住時,養蜂
人只需要再加一層
蜂窩板,像是房子
再加蓋天花板,為
了收集全部的蜂
蜜,養蜂人會將蜂
窩板拿到工廠處理。

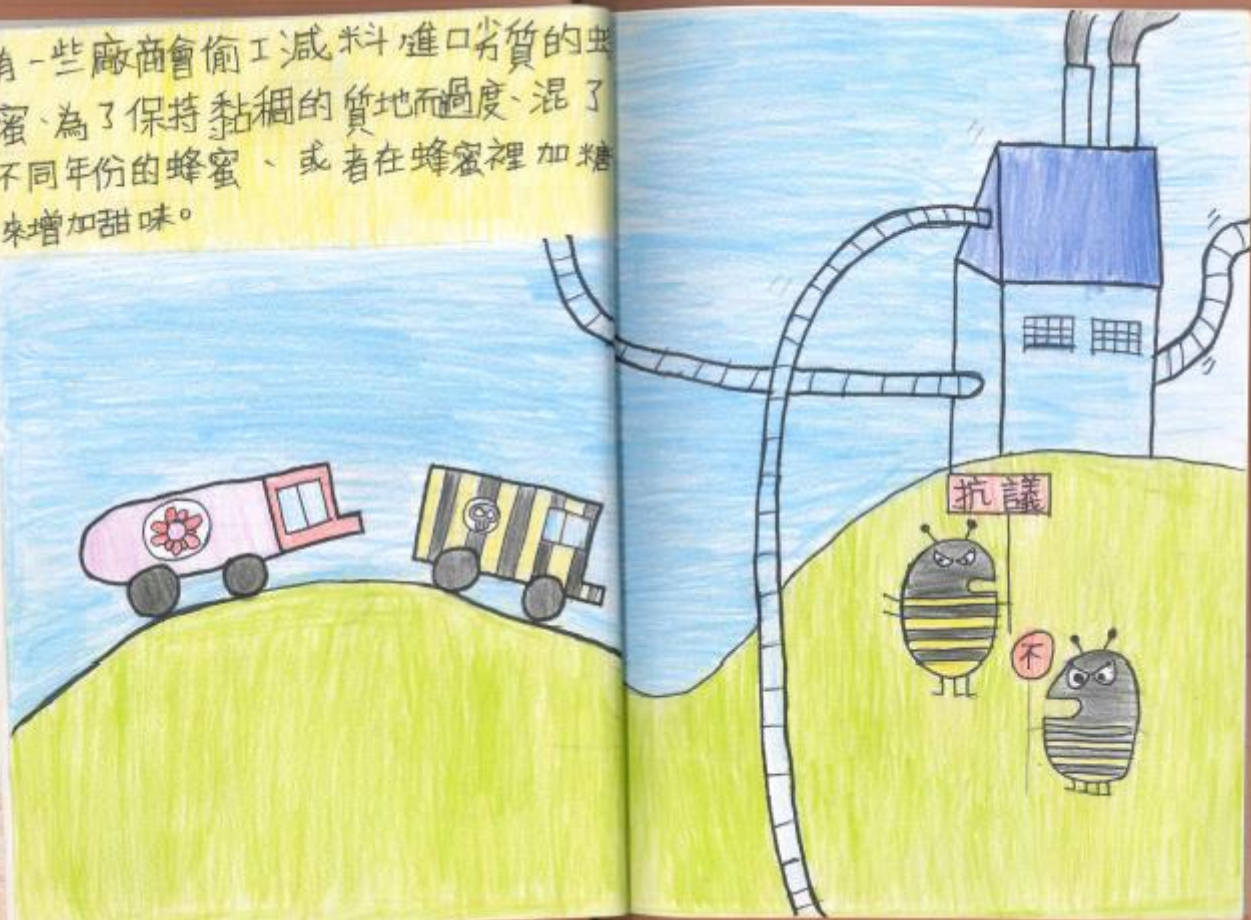




將蜂窩板放入一個像大型沙拉攪拌器的搖蜜機運轉得非常快速，因為離心力的關係，蜂蜜會從蜂窩板上脫離。



有一些廠商會偷工減料，進口劣質的蜂蜜，為了保持黏稠的質地而過度混了不同年份的蜂蜜，或者在蜂蜜裡加糖來增加甜味。





剛從蜂窩取下來的蜂蜜是液態
一但裝入在罐子裡就會漸漸
變得黏稠。



清爽或濃郁? 淺黃色或深棕色?
液態或濃稠? 這都取決於花的
種類, 因此也要看蜂巢是位於哪
個區域。



如果在城市裡養蜂呢?
那就產生城市風味的蜂蜜,
而這都要感謝市立公園裡的花
草樹木呢!

我為黃色帶有香甜風味，就是和優
格絕配的洋槐花蜜。棕色帶
點苦味，則是來自板栗樹花蜜。



洋槐花蜜



栗樹花蜜



而順口又帶點水果香味的……那一定是
薰衣草花蜜了！天啊，好臭啊！這是魚魚的嘔吐
物嗎？怎麼有龍涎香的味呢？真臭的但好像
又香香的……原來是歐石楠花蜜醇厚又特殊
的味道呀！幾乎是白色的，味道嘗起來像甘
藍菜的是什麼呢？那就是容易變得黏稠
的油菜籽花蜜。



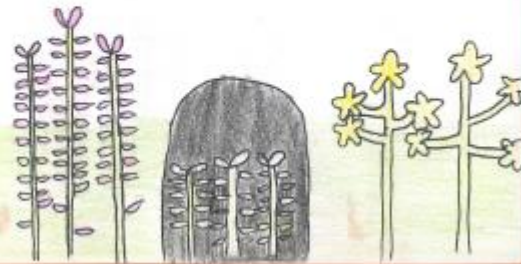
薰衣草花蜜



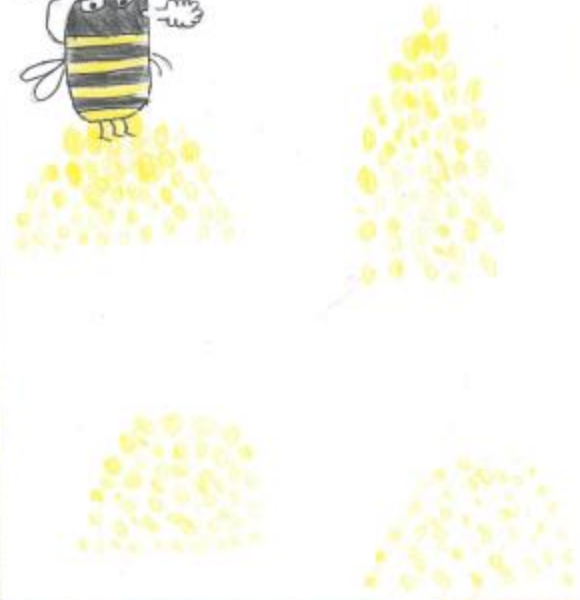
歐石楠花蜜



油菜籽花
蜜

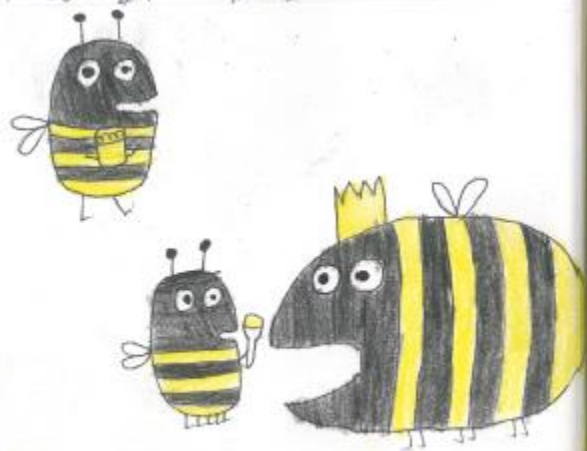


蜂蜜的種類只有這些嗎?當然不是
為了儲存糧食來過冬,蜜蜂會不斷的
尋找蜜源,牠們會將採集回來
的花粉集結成一團花粉球,藏在
蜂巢裡的蜂蜜周圍。這可是蜜蜂
們主要的蛋白質來源。



養蜂人將這些花粉球做
成膠囊和藥粉,花粉球
富含各種維生素喔!

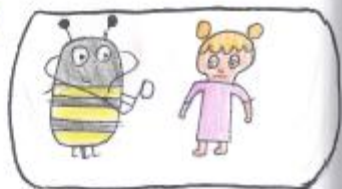
還有蜂王乳，蜂王乳可是女王蜂才能吃的呢！蜜蜂保姆們在工蜂的幼蟲卵孵化後的前三天，也會讓牠們吃一些蜂王乳。蜂王乳的味道非常甜美，和蜜蜂們用來填補蜂巢破洞的蜂膠一樣，都具備著為我們的身體阻擋病菌的功效。最後，我們應該對親愛的蜜蜂朋友說什麼呢？非常謝謝小蜜蜂覓食的時候，我們要和平相處喔！



蜂蜜中含有80%對身體有益的糖，能量和酵素。



蜂蜜還能緩和喉嚨痛的症狀，幫助人體抵抗病菌，減緩腸胃的不適。



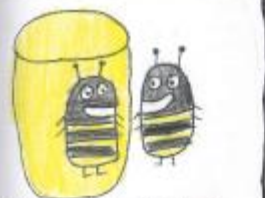
在法國，如果看到蜂蜜罐上有I.G.P和A.O.P的商標，不要緊張，那表示這罐蜂蜜從生產到加工都是經過歐盟認可的。I.G.P是環境保護區的認證標志，例如普羅旺斯的蜂蜜。A.O.P是原產的認證，例如來自斗西嘉的蜂蜜及哈日的冷杉蜜。



品質好的蜂蜜在哪裡呢？農夫們從生產到包裝全一手包辦，所以天然養蜂場的出罐蜂蜜就是品質的保證囉！



阿爾薩斯的冷杉蜂蜜和來自普羅旺斯鮮花的花蜜，可是都標有法國政府認可的「紅色標章」呢！

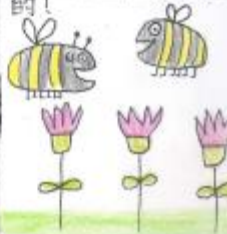


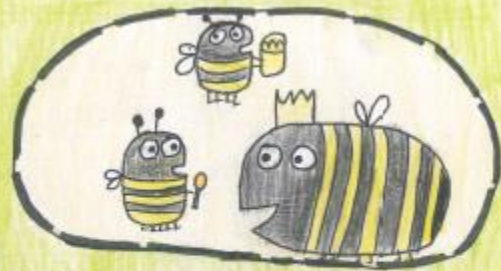
生產過程中完全以蜜蜂製造出來的蜂蜜，才能在包裝上標示「100%全天然」和「純蜂蜜」。

那知道是什麼花蜜，我們可以在標籤上看到答案，向日葵、茉莉、或是百里香……為了確保品質，花蜜的品種一定得標示出來囉！



蜂蜜罐上的有機認證表示：蜜蜂沒有經過抗生素的治療，而且蜜源來自森林裡的野花，或有機農場裡的作物。這種純天然的蜂蜜是最好的！





蜂巢裡的蜜蜂們各司其職……
蜜蜂對人類的生活貢獻了不少呢！
我們將深入了解蜂蜜的製程和採收
我們也要小心翼翼地照顧小蜜蜂們
因為牠們工作很認真！