

BALLI KÖŞE



ARILAR HAKKINDA

- ✓ Ana arıların iğneleri, düzgün olup işçi arıların iğnelerinden daha uzundur.
- ✓ Ana arılar iğnelerini diğer ana arılara karşı kullanırlar.
- ✓ Havanın tamamen kapalı olduğu durumlarda arılar güneşi ve ışınlarını net bir şekilde görürler. Bu yetenek, insanların göremediği UV ışınlarını çok iyi görmelerinden kaynaklanır.
- ✓ Kovan içine giren yabancı yağmacı arılar 2-heptanon fermonu ile işaretlenerek diğer bireyler tarafından kovana dışına atılırlar.
- ✓ Bir çay kaşığı balın oluşması için 12 işçi arının ömürleri boyunca çalışması gerekmektedir.
- ✓ Bir bal arısının 4 kanadı vardır.
- ✓ Bir bal arısı bir seferlik polen toplama gezisinde 50-100 çiçeği ziyaret eder.
- ✓ Bal arıları bir peteği doldurabilmek için 100 bin km kanat çırpması gerekmektedir.
- ✓ Bir koloninin 1 kilo bal üretmesi ve yaşamını sürdürebilmesi için 8 kilo bal tüketmesi gerekmektedir.
- ✓ Her bir bal peteğinin 6 yüzü vardır.

©2007 by Harry Martin



ARI SÖZLERİ

- ✓ Ağzında balı olan arının kuyruğunda da iğnesi vardır.
- ✓ Arı, bal alacağı çiçeği çok iyi bilir.
- ✓ Arı gibi eri olanın dağ kadar yeri olur.
- ✓ Arı gibi çalış, aslan gibi ye.
- ✓ Arı iyi olursa balı Bağdat'tan getirir.
- ✓ Arı kovanına çomak sokulmaz.
- ✓ Arıya bak bal olsun, dağa bak baş olsun.
- ✓ Arıyı duman, insanı iman yola getirir.
- ✓ Besledim arı, kalmadı sızı.
- ✓ Kapsında arısı olanın kesesinde sarısı olur.



BALLA GELEN LEZZET

Ballı Tahinli Sarma

(6-8 Kişilik)

MALZEMELER

- 3 Yufka
- 1.5 Su Bardağı Tahin
- 1 Su Bardağı Bal
- 1 Su Bardağı Dövülmüş Fındık
- 1 Tatlı Kaşığı Mahlep
- 1 Yumurta Sarısı
- 1/2 Su Bardağı Pudra Şekeri

HAZIRLANIŞI

Çukur bir kapta tahin, bal, mahlep ve dövülmüş fındığı iyice karıştırın. Bir yufkayı tezgaha yayın. Hazırladığınız harcın üçte birini yufkanın üzerine yayın. İkinci yufkayı harcın üzerine yayarak aynı işlemi tekrarlayın.

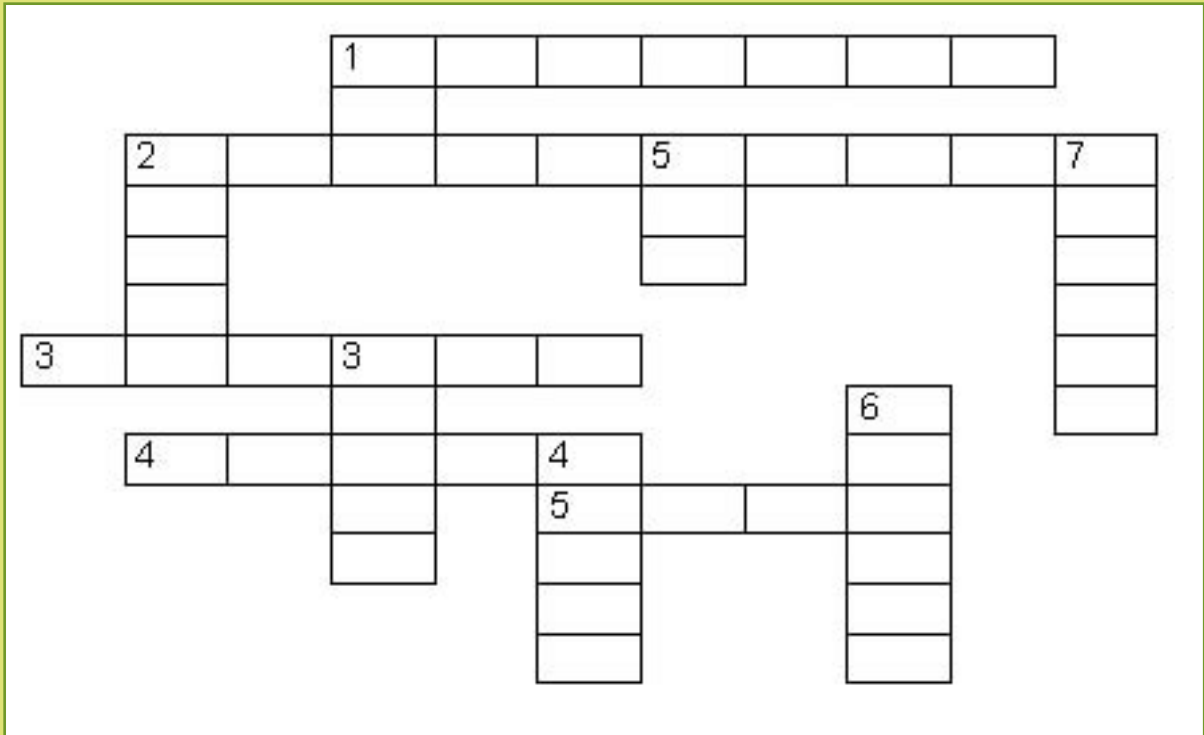
Üçüncü yufkanın üzerine de kalan harcı yaydıktan sonra, yufkayı ortadan ikiye bölün.

Yuvarlak kısmından başlayarak yufkayı rulo şeklinde sarın. Yufkanın diğer yansı için de aynı işlemi uyguladıktan sonra 5 cm eninde verev olarak dilimlere ayırın.

Dilimleri tepsiye yerleştirip üzerlerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında kızarana kadar pişirin. Servis tabağına alıp üzerlerine pudra şekeri serpin.

Afiyet Olsun

ÇAPRAZ BULMACA



Soldan Sağa

1. Bal arılarının petek yapımında kullandığı madde.
2. Polenin, çiçeğin dişi organının üstüne taşınması.
3. Arı kolonisini yöneten birey.
4. Bal arılarının bal depoladığı yer.
5. Çoğalmak amacıyla kovana terk eden arı topluluğu.

Yukarıdan Aşağıya

1. Bal arılarının nektardan elde ettiği besin maddesi.
2. Çiçek erkek üreme birimi.
3. Çiçeklerin polen üreten erkek organı.
4. Bal arılarının içerisinde yaşadığı ortam.
5. Koloniyi oluşturan birey.
6. Bal arısı topluluğu.
7. Çiçeklerden toplanan ve bal elde edilen sıvı.





Arıcılık Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü
PK.10 / ORDU

Telefon : 0452 256 23 41

Faks : 0452 256 24 71

E-mail: aricilik@aricilik.gov.tr

www.aricilik.gov.tr