

## عن قطاع النحل في فلسطين:

1-بلغ عدد خلايا النحل في فلسطين للعام 2021 (المحافظات الشمالية والمحافظات الجنوبية) حوالي 86000 خلية بانتاج متوقع لهذا العام بمعدل افتراضي 10 كغم / خلية للعام 2021 وقد بدأ القطف من المحافظات الجنوبية والاغوار في منتصف شهر نيسان بمعدل 10 كغم/خلية، وامتد القطف الى المناطق الاخرى،اي ما يقارب 860 طن متوقع مع نهاية عام 2021، مع العلم ان هذا الرقم مرشح للزيادة حسب القطفات المتبقية، ويعمل في قطاع النحل حوالي 2000 نحال، كما يعمل في مدخلات الانتاج ومخرجاته والعمالة في المناحل ما يزيد على 5000 الاف شخص ما بين عامل فني وحرفي، وتاجار مدخلات انتاج وتجارة المنتجات النحلية.

## ماهو العسل؟

شراب كثيف القوام، طيب المذاق، طبيعي، ذو طعم ورائحة مميزين، تختلف الوانه(من المائي الشفاف الى البني الداكن)، تجمععه شغالات النحل من رحيق ازهار النباتات (عسل الرحيق)، او من افرازات النباتات الحية، او من افرازات الحشرات التي تمتص عصارة النباتات في الاجزاء الحية منها ( عسل الندوة)، وتحوله من خلال مزجه مع مواد النحل الخاصة الى شراب كثيف القوام داخل الاقراص الشمعية حتى ينضج،وله قيمة غذائية عالية وخصائص علاجية. ( غني بالسكريات منها السكروز والجلوكوز، والفركتوز، والملتوز و20 سكر آخر).

## صفات العسل الفلسطيني:

العسل الفلسطيني هو من أجود أنواع العسل اقليمياً وعالمياً حيث حصل على 5 جوائز اقليمية ودولية، وهو نتاج مناطق بيئية غنية بالتنوع الحيوي النباتي، وكذلك بمناخات متعددة ابتداءً من الاغوار ومروراً بشفا الغور ثم السهول الداخلية ثم الساحل وشبه الساحل، صعوداً الى المناطق الجبلية بما يوازي 8-9 قطفات عسل في العام.

## خاصية تبلور العسل :

تبلور العسل (تحبب، تجمد، تسكر، تجرش): عبارة عن تغير طبيعي في العسل السائل نتيجة عوامل عديدة، حيث يكون العسل سائلاً لجزاً عند نضجه، ثم يأخذ بالتبلور تدريجياً إلى أن يتجمد وهنا تدور الكثير من التساؤلات حول هذا التبلور او التجرش أو التسكر وقد يحصل اطباع لدى الكثير من الناس بأن هذا العسل مغشوش وغير طبيعي لكن هذه الآراء بالتأكيد غير صحيحة ولا تستند إلى المنطق العلمي والتجربة العلمية، فكل عسل نقي طبيعي ممكن أن يتبلور.

## الأعسال الموجودة في فلسطين:

تختلف أنواع العسل المنتج في فلسطين تبعاً لعوامل كثيرة ومتداخلة، منها: اختلاف أنواع النحل، واختلاف المرعى، من أشجار وأزهار وتربة وعوامل بيئية، تشمل العوامل المناخية، والجغرافية، ومن أشهر أنواع العسل المنتج في فلسطين:

العسل الجبلي: يتميز العسل الجبلي بلزوجته العالية"، عسل جبلي: الرباط الفقوع، عسل الكينا، عسل الازهار البرية، عسل حبة البركة ( القرحة)، عسل الزعتر( الزحيف، والزعتر البلدي)، عسل سدر الدوم ( صيفي وخريفي)، عسل الكزبرة، عسل الربيض ربيعي ( السدر الشوكي متساقط الاوراق)

# خصائص العسل الفلسطيني

2021



عسل الأعشاب الطبية " اليانسون والكمون " وهو غني بالزيوت الطيارة ذات القيمة الغذائية والعلاجية العالية، عسل السمسم، عسل السنديان (عسل الندوة)، عسل التفاح، عسل اللوزيات وهو غير مستساغ للإنسان ( يغذى به النحل)، عسل الحمضيات وهو من أحسن الأنواع يكاد أن يكون معدوماً، وله رائحة ممتازة، وهو حالياً اقل انواع العسل، عسل البرسيم وهو في السهول الشمالية ومرج ابن عامر والسهول الداخلية.

## ما هي منتجات خلية النحل في فلسطين؟:

- الطرود والخلايا - العسل
- غذاء الملكات - حبوب اللقاح
- سم النحل - شمع النحل
- البروبوليس - حضنه النحل
- الجومو جينات (عصير يرققات الذكور)
- خبز النحل. - الخلائط والكريمات.
- تلقيح النباتات - هواء خلية النحل



الإدارة العامة للإرشاد والتنمية الريفية  
وزارة الزراعة الفلسطينية  
2021

تصميم ومراجعة  
دائرة الإعلام الزراعي  
م. أحمد الأسمر

اعداد  
دائرة النحل  
م. وليد لطلوح