

Juanma realizará el viaje de su vida junto a Candela, una abeja muy especial, con la que descubrirá un alimento excepcional la Miel de Málaga.

Este libro contiene un taller de lectura con actividades didácticas que te acercarán a la Miel de Málaga.

Antonio de Benito (Arcos de Jalón, Soria) es escritor especializado en literatura infantil con más de 300 libros publicados.

Raúl Lázaro Alonso (Logroño, La Rioja), estudió ilustración y animación. Sus creaciones destilan humor y sensibilidad. Colaborador con el autor en varios libros infantiles.



asociación
MALAGUEÑA
de apicultores



Junta de Andalucía
Consejería de Agricultura,
Pesca, Agua y Desarrollo Rural



ASOCIACIÓN
APICULTORES
ANDALUCÍA
A. A. A.

sabor
a má
laga
PRODUCTOS
AGRICOLAS
DE LA PROVINCIA

“Publicación realizada con la financiación del Programa Nacional Apícola, campaña 2023.”

Antonio de Benito

Ilustraciones:
Raúl Lázaro Alonso

La abeja Candela y
La Miel de Málaga



La abeja Candela y
La Miel de Málaga

Antonio de Benito





- ¡Qué cuadro tan precioso estás pintando, abuela! –exclamó Juanma.
- Ya sabes, la pintura ha sido mi pasión junto a mi profesión de veterinaria –respondió la abuela dando algunos retoques al lienzo.
- Yo aún no sé qué seré de mayor. Ni siquiera sé qué trabajo de fin de curso voy a realizar...
- Seguro que te llegará la inspiración en cualquier momento, Juanma.

En ese preciso momento una abeja del cuadro cobró vida propia y sobrevoló la cabeza de Juanma.

- Hola, Juanma, me llamo **Candela**, soy **la abeja del Museo de la Miel**, en Colmenar, nuestro pueblo.
- ¡Puedo comunicarme con una abeja, fantástico! –exclamó el chaval.
- Soy experta en comunicación, puedo ayudarte con tu problema.

BZZZZZ

- ¿Qué es ese zumbido? ¿Sale de esa tablet que llevas? –preguntó Juanma.
- Efectivamente, es la “zumbitabled”. Cada vez que emita su zumbido característico, te explicará algo sobre la **Miel de Málaga**. Realizaremos un viaje mágico, ¿te atreves? –propuso Candela.



La abeja se posó en el alféizar, desplegó sus dos pares de alas, que cada vez fueron haciéndose más y más grandes. Juanma se acercó a la ventana, subió al tórax de la abeja y el viaje comenzó.

- ¡Qué cantidad de almendros, Candela!

Sí, Juanma, ya acaba el invierno y las abejas comenzamos a salir de la colmena para recolectar el **néctar de las flores**, lo llevamos a la colmena y allí lo transformamos en miel, que es nuestro alimento. La miel se guarda y almacena en los **panales**. Además, las abejas ayudamos a las flores con la **polinización**.

- ¿Poliniquéee?

- La polinización es algo importantísimo para la vida. Cuando vamos de flor en flor buscando el néctar, nos embadurnamos de polen, que transportamos a otras flores. Así las plantas pueden reproducirse, es decir, dar frutos saludables y deliciosos con semillas en su interior para generar nuevas plantas.

- Entonces... ¿Mucha de la comida diaria depende de la polinización que realizan los insectos como las abejas melíferas? –dedujo Juanma.

Candela soltó una risita y asintió diciendo:

- Juanma, ¿Te apetece probar las mieles que tenemos en la provincia de Málaga?

- ¿Cuántas mieles hay?
¡Yo nunca las he probado!
-exclamó Juanma.



- Hay mieles de cada flor, especialmente de las flores que producen mucho néctar, la llamamos flora melífera. Ponemos rumbo a nuestro viaje por las 8 variedades de miel de Málaga. ¡No pierdas detalle, atento, comenzamos por nuestro primer destino!

Bzzzzz, zumbó la zumbitablet.

MIEL DE MILFLORES

"También se llama **"multifloral"**, porque las abejas liban el néctar de muchas flores diferentes y no destaca ninguna en particular. Depende si estas flores crecen en zonas de costa, praderas, montaña, zonas secas o barrancos húmedos... Hay gran variedad de flores que dan miel y pueden tener un color más claro o más oscuro, si contienen más minerales. **Se recolecta al final del verano** y es un excelente sustitutivo del azúcar; además de endulzar tus bebidas favoritas, el yogurt, la cuajada, las tortitas y crepes, helados... aporta vitaminas y minerales".

Te propongo un postre muy fácil de hacer –sugirió Candela.

La receta de Candela

Postre de fruta con Miel de Milflores

Ingredientes: un plátano, un puñado de fresas, un kiwi, una cucharadita de limón y **Miel de Milflores**.

Limpia las fresas. Pela el kiwi y el plátano. Corta en trocitos la fruta, añade una cucharadita de limón y una cucharada de Miel de Milflores. ¡Mezcla bien y listo para tomar!



- Qué buena idea usar la miel en la cocina –dijo Juanma.

- ¡Sí, desde hace mucho tiempo!

Hay pinturas rupestres en la zona del Levante español (Cova de L'Aranya, en Bicorp) donde vemos cómo **"los prehistóricos"** ya recolectaban miel. ¡¡Hace más de ocho mil años!! –explicó Candela–. Prepárate, nos vamos al valle del Guadalhorce.

Bzzzzz, sonó nuevamente la zumbitablet.

MIEL DE AZAHAR

"Procede de las flores de los cítricos, es decir, limoneros, mandarinos, pomelos y el más conocido, el naranjo, cultivo que procede de Asia y China. Azahar en árabe significa blanca, como las flores del naranjo. Esta miel se produce en las zonas costeras de Málaga y en el **Valle del Guadalhorce**. Florece entre abril y mayo y perfuma todo el campo y las ciudades. La miel de azahar es de color ámbar muy claro.". Y si no puedes dormir, prueba a tomar leche calentita con una cucharada de miel de azahar, que está recomendada como calmante, relajante y... ¡a descansar!".



La receta de Candela
**Queso fresco de cabra malagueña
con Miel de Azahar.**

Ingredientes: queso fresco de cabra, **Miel de Azahar** y polen de abeja.

Corta el queso en lonchas gruesas y riégalas con Miel de Azahar. Decoras a tu gusto con un poco de polen de abeja.

- Desde Colmenar hasta casi la misma playa... –comentó Juanma.

- Efectivamente, en Málaga los apicultores cuentan con una marca de garantía, “Miel de Málaga”, que certifica y garantiza la calidad de la miel. Gracias a la Asociación Malagueña de Apicultores, que trabaja para producir las mejores mieles del mundo, pronto podremos etiquetar las mieles de la provincia con la **D.O.P. MIEL DE MÁLAGA**

- ¿Qué es una DOP? –preguntó Juanma.

- Es un **sello de calidad** que otorga la **Unión Europea** y que reconoce que, gracias al buen hacer de los apicultores y las características de nuestro ecosistema, la Miel de Málaga es genuina, única. Es un modo de proteger las mieles que se producen y envasan en la provincia de Málaga. Así podremos diferenciar las mieles de calidad. Ahora sigamos el viaje por las costas de Málaga, donde disfrutaremos de...

Bzzzzz, volvió a zumbiar la zumbitablet



MIEL DE ROMERO

"El romero es una planta silvestre abundante en la provincia de Málaga. Es de floración temprana y si el tiempo es bueno puede producir una segunda floración en otoño. En las zonas próximas a la costa, los romeros florecen antes que en otras zonas de monte del interior de la provincia, por eso las abejas aprovechan sus tempranas flores. El romero es una planta aromática y atractiva para las abejas. La miel de romero es de color claro. Ten en cuenta que **la miel es un alimento vivo**. En invierno, con las bajas temperaturas, se solidifica y cristaliza y esta miel de romero puede ser casi blanca. **Truco: si la miel se cristaliza** y quieres que vuelva a estar líquida otra vez, ponla al baño María. Pregunta a los mayores de casa, ellos sabrán cómo hacerlo. No intentes calentarla en microondas, porque así la miel perderá sus magníficas propiedades al cocerse. Es mejor hacerlo a baja temperatura, menos 50 grados, despacito y hasta que se vuelva líquida.

La receta de Candela

Limonada con Miel de Romero

Ingredientes: zumo de dos limones, un litro de agua, ramitas de romero para decorar y **Miel de Romero**.

Puedes hacer una versión de **Limonada para deportistas** a modo de **Bebida Isotónica Alcalina** añadiendo una cucharadita de sal marina y otra de bicarbonato de sodio.

- Si estás cansado, Juanma, la miel de romero mejorará tu estado físico y mental...
-añadió Candela.



- Ahora me siento genial, pero lo tendré en cuenta –repuso Juanma emocionado.
- Esta vez no es necesario ir muy lejos para descubrir...

Bzzzzz, sonó la zumbitabeta nuevamente.

MIEL DE TOMILLO

"En los tomillares vive el tomillo, planta tradicional del **monte Mediterráneo**. El tomillo se ha usado como condimento en la cocina como aderezo de las aceitunas. Las abejas malagueñas, como Candela, producen miel de tomillo para curar la tos, el asma y los problemas respiratorios, la tensión arterial... Puedes observar algún tono rojizo y es muy apreciada para cocinar".

La receta de Candela Infusión para la tos

Ingredientes: una taza de agua caliente, una cucharada de orégano, dos cucharadas de zumo de limón y una de **Miel de Tomillo**.

Con el orégano hacemos un té y lo colamos. Cuando esté templado agregamos el zumo de limón y, finalmente, la miel de tomillo. Puedes tomarlo o hacer gárgaras. ¡Pruébalo, funciona!



- Eres la reina de la cocina, Candela... Quizá también seas la reina de la colmena –dijo Juanma pensativo.

- Cada **colonia de abejas** tiene su **reina**, que es la encargada de poner huevos. Yo solo soy una de las aproximadamente 35.000 obreras que viven en una colmena. Las obreras cuidamos de las crías, construimos los panales con nuestra cera, producimos miel y jalea real, otro excelente alimento. Con la jalea se alimenta toda su vida la reina y también las crías después de salir de los huevos.

- ¡Tengo que probar la jalea real! –exclamó Juanma.

- Prometido, ahora cázate las botas de agua porque vamos hasta la ribera del río para disfrutar de...

Bzzzzz zumbó la zumbitabeta.



MIEL DE EUCALIPTO

"El eucalipto es un árbol típico de Australia, donde hay muchísimas especies. La mayor parte de la miel de Málaga procede del eucalipto negro, aunque también hay eucalipto blanco. Crece en las riberas de los ríos, porque necesita mucha humedad. Si tomas miel de eucalipto, cuidarás tus pulmones para no resfriarte. La miel de eucalipto es de color ámbar claro con unos curiosos tonos verdosos. Es una de las mieles de Málaga con un aroma particular, a madera mojada.

La receta de Candela

Postre de naranjas y Miel de Eucalipto

Ingredientes: dos naranjas grandes, nueces pecanas, nata montada, canela y **Miel de Eucalipto**.

Pela las naranjas y las cortas en rodajas. Pon un poco de nata encima. Decora con las nueces y rocía todo con la miel. Finalmente, espolvorea con canela al gusto.

- Deliciosa receta tras un día de duro trabajo... –comentó Juanma.

- Las **abejas** obreras somos muy trabajadoras, cuidamos que la colmena esté lo mejor posible. Cuando ya somos mayores y tenemos experiencia, salimos al campo a obtener néctar, polen de flores, propóleos y agua. Eso se llama **pecorear** –explico Candela.

- Claro, sin agua no hay vida.

- Por eso debemos cuidar cada gota... Y del río nos vamos hasta las montañas, allí te mostraré...

Bzzzzz, sonó de nuevo el zumbido de la original tablet.



MIEL DE CASTAÑO

"El castaño es un árbol grande, puede medir treinta metros. En otoño, sus hojas se caen, es un árbol de hoja caduca, y un poco después, en noviembre, dan el fruto: la castaña. La miel de castaño es de color ámbar algo oscuro y tiene olor como a madera, de sabor dulce pero poco empalagoso, porque tiene notas amargas y saladas que puede combinar bien para hacer postres. Es muy rica en hierro y en polen y te ayudará a activar la circulación de la sangre".

La receta de Candela

Tostadas con zurrapa roja y Miel de Castaño

Ingredientes: unas rebanadas de buen pan cateto, zurrapa roja y **Miel de Castaño**.

Tuesta a tu gusto una rebanada de pan. La untas de zurrapa roja y añades la Miel de Castaño que te apetezca. Además de ser una merienda o desayuno riquísimo, te dará mucha energía.

- Claro, hay que tener mucha energía para no zanganear –dijo Juanma.

- Hablando de **zánganos**, en cada colmena hay entre doscientos y mil –explicó Candela-. Se encargan de fecundar a las reinas que nacen cada temporada y ayudan con sus potentes alas a regular la temperatura de la colmena. Todo en la colmena está perfectamente organizado. Nadie zanganear, como pasa con los humanos.

Bzzzzz, se escuchó el sonido de la zumbitabla.

MIEL DE AGUACATE

"El aguacate es un árbol que produce unas flores muy pequeñas de color amarillo-verdoso, de las que se obtiene la miel. Estas flores también dan una fruta, el aguacate, que se cultiva abundantemente en la franja costera andaluza, sobre todo en la **Axarquía**. El color de la miel de aguacate es ámbar muy oscuro, casi negro y no suele cristalizarse fácilmente. Tiene un gusto muy característico, porque es dulce con un toque de sabor salado por su alto contenido en hierro, por lo que está indicada para personas con anemia".



La receta de Candela

Ensalada con "Sabor a Málaga" aliñada con Miel de Aguacate

Una receta fácil para cenar, que tú mismo puedes hacer para sorprender a tu familia.

Ingredientes: una *lechuga malagueña*, *tomate huevo toro*, queso de cabra cortado en cubitos y aceitunas aloreñas. Para el aderezo: tres cucharadas de aceite de oliva, dos de vinagre, una pizca de pimienta negra molida, sal, mostaza (opcional) y **Miel de Aguacate**.

Para el aderezo, coloca en un tazón pequeño todos los ingredientes, excepto el aceite, y mézclalos bien. Vierte poco a poco el aceite, mezclando constantemente con un batidor de varillas, hasta obtener una emulsión y rocíala por toda la ensalada. ¡Y buen provecho!

- Me encantan los aguacates. A las abejas también, supongo... Yo pensaba que para hacer Miel de Aguacate se metería en el tarro de miel un aguacate –sonrió Juanma.

- Siempre somos las abejas quienes la producimos y son los apicultores los encargados de retirar la cantidad justa para que la disfrutéis vosotros. El resto permanece en la colmena, almacenado en la despensa que tenemos para el invierno, cuando ya no hay flores. Vayamos al bosque –propuso Candela.

Bzzzzz, sonó nuevamente el zumbido mágico.



MIEL DE BOSQUE

"En los barrancos húmedos de la franja costera malagueña crecen alcornoques y en las zonas montañosas del interior, las encinas. A mediados de agosto, solo cuando hay humedad suficiente, las bellotas comienzan a rezumar savia, las abejas recolectan este líquido muy oscuro llamado "mielato" y el néctar de otras flores del entorno, lo juntan en la colmena y producen la Miel de Bosque o de Mielada. Suele tener un sabor fuerte, porque contiene muchas sales minerales, por lo que es recomendable contra el cansancio o la anemia".



La receta de Candela

Trufas de chocolate con Miel de Bosque y polen

Ingredientes: tres cucharadas de almendra molida, una de semillas de girasol y calabaza, dos de copos finos de avena, dos de queso crema, una de cacao en polvo y una de **Miel de Bosque**. Para decorar, polen de abeja.

Se mezcla todo bien para formar las bolitas. Es más fácil si te untas las manos con aceite. Para decorar las trufas puedes rebozarlas usando polen, cacao o almendras molidas. ¡Es un postre delicioso!

- Cada vez que vaya al bosque me acordaré que allí también producen miel las abejas –comentó Juanma.





- Las abejas podemos hacer **miel monofloral**, donde abunda el néctar de las flores de una planta, como en el caso del aguacate, castaño, eucalipto, azahar... En otras ocasiones usamos varias flores, como la Miel de Bosque y la Miel de Milflores. –añadió Candela.

- ¡Ahora entiendo por qué la miel es un **producto natural**, tan sano y con un sabor y aroma diferente según las flores que la produzcan!

El mundo de las abejas es un gran desconocido. ¡Quiero ser apicultor de mayor! –exclamó Juanma.

- De momento, estudia y trabaja mucho como hacemos las abejas de Málaga –aconsejó Candela–. Ahora te llevaré de regreso a **Colmenar**, el **PUEBLO CON SABOR A MIEL**.

De pronto, Juanma abrió los ojos y miró el cuadro que tenía delante.

- ¿Te gusta, Juanma? ¿Ya sabes sobre qué vas a realizar tu trabajo? –preguntó la abuela.

- Eres la mejor abuela del mundo, pintora y veterinaria. Me voy a mi habitación a realizar el trabajo. ¿Vienes conmigo, Candela?

La abuela sonrió cariñosamente mientras Candela, la abeja de la Miel de Málaga, salía nuevamente del cuadro en busca de nuevas aventuras.

¡¡¡BZZZZZ, sonó la zumbitabla de Candela!!!



JUEGA Y APRENDE CON CANDELA

Ahora que ya has leído el cuento, te propongo que continúes divirtiéndote y aprendiendo algo más sobre la Miel de Málaga.

¿Recuerdas?

¿Cuál de estas mieles no se cita en el cuento, pero existe también en Málaga? Marca la respuesta correcta.

- Miel de Tomillo. Miel de Castaño.
 Miel de Brezo. Miel por ordenador.

Sabías que...

Antiguamente durante las fiestas de Candelaria en el pueblo de Colmenar, las velas que alumbran a la Virgen eran de cera natural, de las abejas como Candela, del mismo pueblo de Colmenar.



Sopa de Miel de Málaga

Busca en esta sopa de letras las palabras relacionadas con el cuento:

Abeja

Candela

Juanma

Apicultor

Málaga

Colmenar

Polinizar

Miel

P	O	L	I	N	I	J	U	A	N
O	A	P	I	C	U	L	T	O	R
L	J	U	Z	A	B	C	R	W	A
I	J	A	G	A	L	A	M	B	Z
N	A	P	I	C	N	N	L	U	I
I	P	O	L	E	M	D	A	F	N
M	Z	A	M	R	T	E	L	O	I
I	Q	L	P	O	V	L	E	Ñ	L
J	O	A	J	E	B	A	I	G	O
C	A	M	N	A	U	J	M	S	P



En orden

Ordena del 1 al 4 según estos sucesos aparecen el cuento.

- ¡Quiero ser apicultor de mayor! –exclamó Juanma.
 ¡Qué cantidad de almendros, Candela!
 Claro, hay que tener mucha energía para no zanganear.
 ¿Qué es una DOP? –preguntó Juanma.



Para reflexionar

Escribe a Candela. Dile lo que más te ha gustado del cuento, lo que has aprendido de las abejas y su importancia para la vida, la polinización o cualquier detalle. Mándale un correo a **museo@museodelamiel.com** Candela siempre se comunicará contigo.



No está permitida la reproducción parcial ni total de este libro sin el correspondiente permiso de los autores del Copyright.

© Edición: Asociación Malagueña de Apicultores
© Texto: Antonio de Benito | © Ilustraciones: Raúl Lázaro Alonso
Diseño y maquetación: Patricia Méndez
Depósito Legal: LR 744-2023