

## Природный лекарь—мед



Несмотря на то, что в наше время полки магазинов заставлены всевозможными товарами, найти натуральные и безвредные для здоровья продукты — дело не простое. А ведь продукты должны быть ещё и полезными. Такая же ситуация обстоит и с мёдом. Проходит большое количество ярмарок и выставок мёда, много вариантов представлено в магазинах, продукт под названием «мёд» вовсе не является дефицитным, но найти настоящий мёд — непросто. Мёд — один из самых часто фальсифицированных продуктов. Что же такое **натуральный мёд**? Это нектар, собранный пчёлами с медоносных растений и переработанный ими в мёд. Пчелы при этом не должны подкармливаться сахарным сиропом.

Участие пищевой промышленности исключается. В настоящее время можно купить продукт под названием «мёд», к которому никогда не прикасались пчёлы, произведённый с помощью достижений современной науки. Дело это менее хлопотное и результат производства можно спрогнозировать, но вот ждать целебных свойств от такого «мёда» не стоит. По вкусу он сильно уступает натуральному мёду. Если «суррогат» продаётся в магазине, то мелкими буквами на банке можно прочитать его состав — сахар и другие компоненты.

**Пчеловодство** — дело не простое. Для того чтобы получить мёд, мало построить ульи и закупить пчелиные семьи. На объём медосбора влияют различные факторы, среди них погода — дождливая, слишком ветреная, засушливая мешает пчеловодству; наличие растений-медоносов в диапазоне, доступном для пчелы; здоровье пчелиных семей и многие др. В неурожайные года собранного мёда едва ли хватит пчелиным семьям, чтобы прокормиться в течение зимы. Об урожайности пасеки можно судить, лишь оценивая результат несколько лет. Только неустанные усилия и опыт пасечников приводят к появлению качественного продукта. Из-за таких непростых условий у многих пасечников появляется соблазн применять различные манипуляции, мало кто из них вспоминает закон причины и следствия. Мед подразделяется на два вида: цветочный и падевый. Несмотря на то, что в наше время полки магазинов заставлены всевозможными товарами, найти натуральные и безвредные для здоровья продукты — дело не простое. А ведь продукты должны быть ещё и полезными. Такая же

ситуация обстоит и с мёдом. Проходит большое количество ярмарок и выставок мёда, много вариантов представлено в магазинах, продукт под названием «мёд» вовсе не является дефицитным, но найти настоящий мёд — непросто. Мёд — один из самых часто фальсифицированных продуктов.

**Цветочный мед** производится пчелами из нектара, собранного с цветов. Любой мёд — донниковый, разнотравье, подсолнуховый, гречишный, клеверный, рапсовый и другие относятся к цветочным медам.

Другой вид мёда более редкий — падевый, он может быть животного или растительного происхождения. Падевый мёд животного происхождения собирается с некоторых видов насекомых, выделяющих сладкий сок. Одним из таких насекомых является тля. Падевый мёд растительного происхождения собирается с почек некоторых видов деревьев (орешник, ясень, дуб, клён, ясеня, некоторые виды ели и пихты, плодовые деревья), выделяющих в жаркую осеннюю погоду сок. Такая «роса» называется медвяной. Вкус падевого меда отличается, иногда ему свойственна горчинка, по наличию которой опытные пчеловоды могут его определить. По цвету он более тёмный, от тёмно-коричневого до черного.

Далее мы будем рассматривать цветочный мёд как более распространённый. Мёд издавна славится своими полезными свойствами, считается средством для обретения долголетия и безболезненной старости. Вот лишь некоторые полезные свойства мёда:

1. Витамин и микроэлементы, входящие в его состав, помогают поддерживать здоровье
2. Оказывает бактерицидное действие
3. Нормализует деятельность желудочно-кишечного тракта
4. Ускоряет регенерацию тканей
5. Тонизирует организм
6. Стимулирует функцию внутренних органов

Цвет натурального мёда может варьироваться от практически *бесцветного* до тёмно-коричневого в зависимости от вида медоноса. Чем темнее мёд, тем больше минеральных и других веществ в нём содержится.

Благодаря содержанию эфирных масел в нектаре, собранном с цветов, мёд при нормальных условиях обладает ароматом, который также отличается в зависимости от вида. При этом южные сорта мёда обладают более ощутимым ароматом по сравнению с северными. В холодном виде мёд пахнет слабее, поскольку испарение эфирных масел происходит медленнее. Мёд также отличается в зависимости от времени и места сбора и даже от породы пчёл, что его собирали.

Самый верный способ купить качественный натуральный мёд — приобрести его у добрых знакомых, которые не ставят во главу угла обогащение, а стремятся делиться с людьми качественным продуктом. Но, к сожалению, возможность приобретать мёд у друзей и проверенных людей есть не у всех. Мёд должен быть созревшим. После того как нектар собран, пчёлы продолжают над ним работать еще около недели.

За это время выпаривается лишняя влага, сложные сахара расщепляются на простые, мёд наполняется ферментами. Недобросовестные пасечники в ущерб качеству продукта выкачивают мёд, не дожидаясь того момента, когда он будет готов (только после готовности мёда пчёлы запечатывают его в сотах воском). Как отличить зрелый мёд?

**1.** Он более густой, красиво и плавно стекает с ложки упругими нитями, не сразу становится равномерным на поверхности. Можно провести такой эксперимент — если при температуре 20 градусов зачерпнуть мёд столовой ложкой, а затем начать вращать её горизонтально, мёд будет удерживаться на её поверхности, плавно перетекая то на одну, то на другую её часть, наворачиваться на ложку — мёд зрелый. Незрелый мёд будет, не задерживаясь, стекать вниз тонкой струйкой или даже капать.

**2.** Вес мёда. Мёд — тяжелый продукт, он весит больше воды. При нормальной влажности менее 21% 1 литр мёда весит более 1,4 кг (не считая тары).

**3.** Определение качества мёда по органолептическим свойствам. Конечно же, мёд должен быть сладким. Горьковатый привкус свойственен только нескольким видам мёда, таким как каштановый и липовый. Мёд должен растворяться полностью во рту. Съев ложечку мёда можно ощутить лёгкое раздражение, покалывание слизистых оболочек горла. Понюхайте мёд, почувствуйте его аромат. Мёд с примесью сахара не обладает ароматом и выраженным вкусом. Кисловатого запаха быть не должно, он может свидетельствовать о начавшемся брожении.

Карамельный привкус и аромат свидетельствуют о том, что мёд подвергался нагреванию. В натуральном мёде возможно наличие небольших частиц — пыльцы, воска, иногда, в случае плохой фильтрации могут присутствовать крылышки или другие части насекомых. Согласно старинным апокрифам, райские реки текут молоком, вином и мёдом; от корня мирового дерева исходят 12 молочных и медовых источников. По сербским верованиям, мёд получается из утренней росы и зари как дар богов, он разлит по цветам и листьям, и его собирают пчёлы. Как божественный напиток он, так же как и молоко, никогда не одалживали, поскольку это опасно для обеих сторон, но давали даром или продавали; запрещалось давать мёд и воск цыганке, разливать его и бросать на землю воск (хорв.). Бытует убеждение, что дьявол ест всё, кроме мёда, и не терпит запаха воска.