

# Башкирский мёд



# Продукция пчеловодства

Мёд



Воск



Прополис



Пчелиный яд



Маточное молочко



Перга (пчелиный хлеб)



## Мёд очень полезен для здоровья.

Мед нормализует работу многих внутренних органов, улучшает состав крови, повышает иммунитет, является мощным источником энергии, предохраняет организм от преждевременного старения.

В годы Великой Отечественной войны многие медицинские учреждения успешно применяли мёд как наружное лечебное средство при заживлении ран, ожогов и при лечении гнойниковых болезней кожи.

Мед используют как общеукрепляющее, тонизирующее, восстанавливающее силы средство.

Натуральный мед обладает неповторимыми вкусовыми свойствами.

Мед часто используют в косметических препаратах, так как хорошо смягчает кожу, повышает ее тонус, устраняет сухость и шелушение.



# Состав мёда

Лечебному эффекту меда способствуют его **богатый состав**: мед содержит сахара, минеральные вещества, микроэлементы, витамины, ферменты, биологически активные вещества, витамины Н, К, пантотеновую и фолиевую кислоты, хлор, цинк, алюминий, бор, кремний, хром, литий, никель, свинец, олово, титан, осмий, так необходимые организму.

## Мёд



### Состав на 100 граммов:

Углеводы - 81 г

Белки - 0,8 г

Жиры - 0 г

100 граммов = 308,2 калорий



Мёд, в отличие от обычного сахара, не нуждается в долгом процессе переваривания в организме человека. Оказывается, за нас это уже сделали трудолюбивые пчелы. Любому человеку для укрепления общего состояния здоровья не помешают 4-6 чайных ложек мёда в сутки. Спортсменам полезно употреблять медовый «допинг» за 30 минут до начала соревнований.

Как выбрать правильный и натуральный мёд, как проверить и определить качество мёда, чтобы действительная бочка пользы, оказалась в нашей ложке мёда?  
И какой мёд не нужно покупать?



# Правильный мёд

## Памятка покупателю

Чтобы купить мёд, нужно знать некоторые «хитрости».

**Способ 1.** Настоящий зрелый мёд быстро кристаллизуется (засахаривается).

Качественный мёд должен **быть густой, но не слишком**. При комнатной температуре он наматывается на ложку, как лента. Фальшивый же мёд поведет себя, как клей: будет обильно стекать и капать с палочки вниз, образуя брызги.

Если мёд незрелый, значит он жидкий, содержит много воды, стекает с ложки и быстро закисает.

Если мёд слишком белый, значит это сахарный мёд и пчёлы собирали не пыльцу, а «паслись» на сахарном сиропе.

Если цвет слишком тёмный, а от мёда исходит слабый запах карамели, значит это расплавленный мёд.



**Способ 2.** Натуральный цветочный мед обладает **приятным запахом**. Фальсифицированный мед запаха не имеет. Исключение составляют некоторые цветочные меда, которые обладают еле уловимым запахом.

**Способ 3.** У настоящего меда **консистенция тонкая** нежная. Мед легко растирается между пальцами и впитывается в кожу, чего не скажешь о подделке. У фальсифицированного меда структура грубая, при растирании на пальцах остаются комочки.

**Способ 4.** Проверьте, добавлена ли в мед **вода**. Для этого на лист низкосортной бумаги, которая хорошо впитывает влагу, капните мед. Если он растечется по бумаге, образуя влажные пятна, или даже просочится сквозь нее – это фальшивый мед.



**Способ 5.** Если в теплой воде мёд полностью **растворился** – он качественный. Появление осадка указывает на примеси.

**Способ 6.** Иногда в засахаренный мёд **добавляют крахмал**. В таком случае можно проверить его на подлинность одной каплей йода – крахмал выдаст себя синим цветом.



**Способ 7.** Если при добавлении **уксусной эссенции** раствор мёда зашипит, «закипит» – в меде есть мел.

**Способ 8.** Небольшое количество меда также можно положить на бумажку и **поджечь**: настоящий продукт не горит, а тот, в котором много сахара, будет обугливаться и издавать характерный запах жженого сахара. А мед будет плавиться.





## **Как правильно хранить мёд.**

Оказывается:

- .Мёд боится света, хранить его – в темноте.
- .Мёд боится нагревания, в горячем чае теряет все свои лечебные свойства.
- 3. Не хранить в холодильнике (влажность).
- 4. Хранить в закрытой стеклянной банке в сухом и прохладном месте.
- 5. В пластиковой посуде хранить не больше недели.
- 6. Мёд быстро впитывает все посторонние запахи (химические, рыбы, квашенной капусты и др.)

**Если соблюдать все эти правила – мёд не потеряет своих качеств долгие годы.**

