

В. ТИХОМИРОВ

Мёд

**И ВСЕ ПРОДУКТЫ ПЧЕЛОВОДСТВА
КАК ВЫБРАТЬ И КАК ХРАНИТЬ**

КАРМАННЫЙ АТЛАС-ОПРЕДЕЛИТЕЛЬ



Карманный атлас-определитель

Вадим Тихомиров

**Мед и все продукты
пчеловодства. Как
выбрать и как хранить**

«АСТ»

2016

УДК 638(03)
ББК 46.91я2

Тихомиров В. В.

Мед и все продукты пчеловодства. Как выбрать и как хранить / В. В. Тихомиров — «АСТ», 2016 — (Карманный атлас-определитель)

ISBN 978-5-17-099926-2

Вы уже покупали облепиховый мед? А эвкалиптовый? Тогда книга, которую вы держите в руках, вам просто необходима. В первую очередь для того, чтобы выяснить наконец, есть ли вообще среди содержимого тех баночек, что выстроились в ряд в вашем шкафу после посещения очередной ярмарки, настоящий мед. Ну и конечно, вам понадобятся советы, как избежать новых ошибок при покупке этого уникального природного продукта, которые вам даст известный в нашей стране автор и пчеловод Вадим Тихомиров.

УДК 638(03)
ББК 46.91я2

ISBN 978-5-17-099926-2

© Тихомиров В. В., 2016
© АСТ, 2016

Содержание

Предисловие-предостережение	6
Главное о меде	8
Превращение нектара	8
Виды меда	10
Состав меда	11
Кристаллизация меда	12
Диастазное число	15
Тара для меда	17
Лечебные свойства меда	19
Энергетическая ценность меда	21
Температура хранения	22
Где и когда покупать мед	24
«Свой» пасечник	25
Ярмарки меда	28
Магазин	32
Мини-рынки	34
Покупка по объявлению	35
На дороге	36
Случайные люди	37
Откуда какой мед?	38
Конец ознакомительного фрагмента.	40

Вадим Витальевич Тихомиров
Мед и все продукты пчеловодства.
Как выбрать и как хранить

© Тихомиров В.В., 2016

© ООО «Издательство АСТ», 2016

Предисловие-предостережение

Мед любят миллионы людей по всему миру. Россияне не являются исключением. Более того, наши соотечественники разбираются в нем лучше, чем многие другие народы. А как иначе! Ведь на территории России произрастает самое большое количество медоносов – растений, выделяющих при цветении сладкий нектар. По данным ученых, их более тысячи, но дающих достаточно нектара – лишь пара сотен. А наиболее важных, с точки зрения продуктивного пчеловодства, и того меньше – несколько десятков. Но и этого достаточно, чтобы сделать рынок меда в России удивительно разнообразным и неповторимым.

К сожалению, этим пользуются и те, для кого мед стал средством банальной наживы. Каких только «сортов» вы не увидите на прилавках магазинов и ярмарок меда! Чего только не понапишут на этикетках и не понараскажут при личном контакте продавцы, чтобы удовлетворить «изысканный» вкус покупателя. Хотите «облепиховый»? Будет облепиховый. Нужен чисто клубничный? Да не вопрос! Мед ореховый? Вот он, как раз для вас и припасали! Одна моя знакомая принесла с рынка «мед из еловых шишечек», хвасталась покупкой и была счастлива! Что тут скажешь?! Беда!

Так как мед в России был испокон веку доступен и бедному и богатому, казалось бы, в нас на генетическом уровне должно сохраниться умение разбираться в сортах меда, а также отличать качественный продукт от балованного. Но нет. Современный человек, особенно горожане, начисто позабыл вековую информацию о, пожалуй, главном и старом как мир лакомстве – меде.



А засилье фальсификата в последнее время заставляет покупателя всегда быть настороже. Разумеется, окончательное заключение о качестве меда – наличии в нем примесей и его натуральности – может дать лишь специальная лаборатория. Но есть и простые способы, которые помогут покупателям в домашних условиях отсеять некоторые сомнения в качестве купленного ими меда. О них мы и расскажем в этой книге.

Читатели также научатся разбираться в видах меда и уже не попадутся на рекламные уловки недобросовестных продавцов-пчеловодов. Только хорошо информированный человек в состоянии лишить жулика прибыли. А если хотя бы каждый второй покупатель сможет отличить фальсификат от настоящего меда и его продуктов, возможно, «балованный» мед наконец-то исчезнет с прилавков, а поход на ярмарку меда перестанет быть русской рулеткой.



Желаем вам приятного и, самое главное, полезного прочтения! Тем более что автор постарался не перегружать текст излишней информацией, отразив в книге лишь только то, что действительно требуется знать о меде и продуктах пчеловодства, отправляясь за полезной и, увы, недешевой покупкой.

Главное о меде

Превращение нектара

Друзья мои, пора нам с вами разобраться, что же такое пчелиный мед, из чего его делают и как! Потому начнем.

Во-первых, запомним, что мед это сладкое, сиропообразное вещество, по крайней мере, так его характеризуют учебники.

Во-вторых, следует узнать, пчелиный мед это не просто бывший нектар, лишенный с помощью пчел влаги. Чтобы превратить сладкий сок цветков деревьев и растений или, на худой конец, пади (о том, что это такое, я расскажу чуть позже) в привычный и любимый нами продукт, пчелам необходимо хорошенько поработать в поисках медоносов, извлечению и доставке нектара в улей, транспортировке его к ячейкам, складированию и консервации. И за исключением первого и последнего этапов, пчелы во время этого «производственного конвейера» непрерывно переваривают нектар в своем зобике – полости, опутанной сетью кровеносных сосудов и железами внутренней секреции, – насыщая его важными ферментами, в частности инвертазой, без которых нектар так бы и остался нектаром.

...Фу, скажут некоторые, это что же получается, мед, который мы любим, это всего лишь отрывок пчелы? Ничего подобного, успокоим мы, наиболее мнительных и брезгливых. Здесь процесс намного интереснее и сложнее. У пчел, имеется два желудка: один – для своего собственного питания, второй – для наполнения нектаром «про запас». Как раз в нем-то пчелы и доставляют нектар в улей.

Чтобы его наполнить пчелке требуется облететь от 1000 до 1500 цветков, и не просто облететь, но и собрать с них нектар. Кстати, по сведению некоторых источников, из нектара, что соберет пчела за всю свою недолгую жизнь, можно сделать всего лишь один грамм меда. Немного, честно говоря! Поэтому в следующий раз задумайтесь, собравшись безжалостно смахнуть тряпкой со стола пролитую капельку меда, сколько трудов в нее было вложено.

Итак, взрослая полевая пчела, та, которая занята доставкой нектара, прилетает в улей, где ее встречают рабочие, более молодые, пчелы. От их слаженной работы и будет зависеть, каким станет будущий мед. А пока они принимают нектар и в течение некоторого времени пережевывают его, как коровы пережевывают жвачку. Что при этом происходит? Ферменты пчелиной слюны медленно, но уверенно расщепляют сложные сахара нектара на более простые. В итоге он становится легко усвояемым и предохраняется от порчи бактериями. В этом, отнюдь не сиюминутном, процессе принимают участие не одна, не две, а сотни пчел. Передаваемый от одной пчелы к другой нектар за 8–10 дней превращается в мед, при этом он значительно обогащается декстринами, увеличивающими его плотность, и усиливает свои бактерицидные свойства. Но и это не все. Нектар нужно «подсушить», и для этого пчелы его все время активно вентилируют своими крылышками. При скорости 26 400 взмахов в минуту они создают первоклассную циркуляцию воздуха в улье. В нектаре может быть от 40 до 75 % воды, в готовом меде всего лишь 18–20 %.

Вот так собранный нектар постепенно превращается в мед, который в итоге запечатывают восковыми крышечками в шестигранных сотах.

За хороший сезон пчелиная семья способна собрать до 150 кг меда.

В-третьих, категорически нельзя считать натуральным «сахарный» мед, полученный при подкормке пчел сахарным сиропом, который сплошь и рядом используется для фаль-

сификации натурального меда. Итак, собранный и переработанный пчелами нектар и есть натуральный мед.

Виды меда

Мед бывает **цветочный** и **падевый**.

Цветочный, в свою очередь, делится на **монофлорный** (если собран преимущественно из нектара одного растения) или **полифлорным** (если смешан нектар нескольких растений).

В зависимости от места сбора нектара – **лесным, луговым, полевым, горным** и т. д.



По технологическому способу получения он делится на несколько видов.

- Центробежный, т. е. откачанный с помощью медогонки.
- Самотечный, если он самостоятельно вытек из сотов.
- Битый, т. е. полученный в результате прессования сот.
- Топленый (капанец), вытекший под воздействием высоких температур. В старину это делали в хорошо натопленных банях, в теплых русских печах.

Состав меда

Одни источники сообщают, что в нем содержится ни много ни мало – более 300 химических и зольных веществ. Другие – идут дальше, уверяя, что в меде зафиксировано их более 500. Кто считал? Как? Когда? Об этом источники умалчивают.



Как ни крути, обе цифры внушают большое уважение к этому продукту. В нем есть углеводы, прежде всего глюкоза (38–40 %), фруктоза (32–35 %) и немного (2–3 %) сахарозы. Есть незаменимые аминокислоты, ферменты, разнообразные органические кислоты, немного витаминов. Только аромат связан с наличием более 120 химических веществ. В меде содержатся микроскопические зерна пыльцы, гормональные вещества растений и гормоны медоносных пчел. В нем найдены биологически активные соединения, повышающие прочность и эластичность стенок кровеносных капилляров и обладающие противовоспалительным и противоатеросклеротическим воздействием. Минеральные вещества, в виде солей, выполняют важнейшую биологическую роль. Взаимодействуя с ферментами, витаминами, мед влияет на возбудимость нервной системы, тканевое дыхание и процессы кроветворения.

По сути своей мед уникальное вещество, аккумулирующее в себе и солнечную энергию, и все лучшее и полезное, что вырабатывают медоносные растения. Если посмотреть книжки по народной медицине, то кажется, нет такого заболевания, которое нельзя было бы если не вылечить, то предупредить с помощью меда. Время от времени попадаются публикации о невероятном влиянии меда на иммунитет человека.

Кристаллизация меда

Мед кристаллизуется за два-три месяца. Засахаривается, или, как говорят пчеловоды, «садится». Это естественный процесс, при котором мед меняет свой цвет. Только мед в сотах, да с белой акации долго хранится в жидком виде.

Кристаллизация зависит от мелких зародышевых кристаллов, которые образуются при подсыхании нектара в засушливые годы, и от химического состава. Например, чем больше в нем глюкозы, тем кристаллизация выше.



Ученый пчеловод Анатолий Степанович Буткевич (1859–1942) опытным путем отыскал способы, которые давали возможность влиять на кристаллизацию меда и в зависимости от рыночного спроса получать продукт мелкой или крупной садки. Хорошая кристаллизация, как показатель высокого качества меда и его натуральности, облегчала сбыт, повышала цену на столичных рынках, где изысканный покупатель знал толк в этом продукте.

Чтобы получать крупную садку, сразу же после затаривания держал мед в тепле, однако обеспечивая к нему свободный доступ воздуха. В теплой среде мед кристаллизовался медленнее, с большими, зернистыми, изящными кристаллами. Крупка словно подчеркивала вкусовые и ароматические достоинства меда. Тогда, в дореволюционной России, такой мед пользовался особым спросом.

В холоде и наглухо закрытой посуде садка, наоборот, получалась мелкозернистой, мажущей, маслообразной, нежной. Но при необходимости и этот мед можно было сделать крупнозернистым, если расплавить и держать открытым в тепле.



До сих пор ученые не объяснили, на основании каких физических или химических процессов получается та или иная форма кристаллов. Сотрудник московской пчеловодной станции А. Губин еще в 1927 году тоже пришел к определенным выводам. Он считал, что грубые и твердые кристаллы образуются при медленной садке, мелкие – при быстрой. Мед из новых сотов засахаривается медленнее того, что откачан из старых.

Талантливым пчеловодом была выявлена закономерность: чем больше мед подвергался колебаниям температуры, тем крупнее становились его зерна.

Быстрее кристаллизация протекает при температуре 13–14 градусов. Повышение или понижение температуры вызывает задержку кристаллизации, а при 27–32 градусов мед большинства растений не кристаллизуется вовсе.

Солнечный свет в его исследованиях вызывал крупную садку. Вряд ли А. Губин тогда подозревал, что через много лет выяснится, что мед, всего три дня побывавший на солнце, теряет все свои лечебные качества.

Диастазное число

В лабораторных условиях это число помогает определить качество меда, а одно лишь его упоминание очень заморачивает перекупщиков меда на рынке. Что за диастазное число такое?



Как вы уже знаете, мед содержит ферменты, один из наиболее активных – диастаза, которая разлагает крахмал. Активность его и определяется по диастазному числу, которое используется как показатель его натуральности. Считается, что чем оно выше, тем лучше мед. У разных сортов меда оно разное. Самое низкое – у акациевого. В среднем 6–7, и эти цифры допустимы только для него. У всех остальных от 9 до 35–40. Хотя иногда ходят невероятные истории и о цифрах за 70. Одна из основных причин, влияющих на это число, –

сила пчелиной семьи. Чем больше пчел принимает участие в переработке нектара, тем и диастазы больше.



Сколько миллиметров однопроцентного раствора крахмала разложится за один час диастазой, содержащейся всего в одном грамме меда, это и есть диастазное число.

Все еще непонятно, что такое диастазное число? Хотите еще глубже разобраться в этом вопросе? Так вот, точная формулировка.

Не я сказал, источники сообщают!

Тара для меда

Лучшей тарой для жидкого меда, чем стеклянная посуда, пока ничего не придумано. Стекло само по себе химически нейтрально и не влияет на качество сохраняемого продукта.



Для длительного хранения больших запасов меда применяют липовые и буковые бочки (в нынешнее время большой дефицит) и емкости из нержавеющей стали. Тут тоже надо быть внимательным и убедиться, что металл качественен и при контакте с медом не испортит его. Хорошо отзываются о молочных алюминиевых флягах с резиновыми уплотнительными кольцами. Десятилетиями их использовали пчеловоды, и нареканий нет.



Лечебные свойства меда

Лечебные свойства меда были известны еще в древности. Почти четыре тысячи лет назад мед применялся в Египте для лечения ран и внутренних органов. Гениальный врач (отец медицины) и естествоиспытатель Гиппократ около 2400 лет назад сам активно ел мед и применял его при лечении многих заболеваний, не делая из этого никаких «врачебных» тайн, тем самым популяризуя мед не просто как лакомство, а лекарство. Зато и прожил 109 лет! Этим же путем шел великий таджикский врач, философ Авиценна, который тоже считал, что в меде скрыты отличные лечебные свойства. Кстати, в русских рукописных лечебниках есть масса рецептов, в состав которых входил мед.

Мед – диетический продукт и полезен и детям, и пожилым людям. Его изучали, изучают и все равно полностью он еще не изучен. Основное, что можно сказать о нем, что он сложный и важный продукт питания. Главным его компонентом является виноградный и плодовый сахара. Виноградный сахар (глюкоза) применяется в медицине для лечения многих заболеваний. Мед содержит ряд ферментов (инвертаза, диастаза, каталаза, пероксидаза, липаза), действие которых лежит в основе нормальной жизнедеятельности человека. Есть в меде минеральные соли: кальций, натрий, калий, магний, железо, хлор, фосфор, сера, йод, содержание которых в меде и в сыворотке крови почти одинаково.

Содержит мед антибактериальные вещества – ингибиторы, которые угнетают микробов, создают им неблагоприятные условия для размножения и развития, и они погибают.

В пчелином меде обнаружены витамины, органические кислоты (яблочная, винная, щавелевая, лимонная, муравьиная) растительный белок и биогенные стимуляторы.



Большое значение при лечении медом имеет и доза и время приема. Считается, что суточная доза для взрослого человека составляет от 100 до 200 грамм. То есть утром 30–60 г, днем 40–80 г, вечером 30–60 г. Принимать мед следует за полтора – два час до еды или через 3 часа после нее. Мед необходимо растворить в стакане теплой кипяченой воды

и медленно выпить. Хотя и тут есть свои ограничения. Есть такие люди, у которых повышенная чувствительность к меду. Им мед противопоказан. Как противопоказан мед страдающим ожирением и сахарным диабетом. Хотя имеются клинические испытания, что больные сахарным диабетом значительно легче переносят мед, чем сахар, благодаря наличию в нем левулезы. Но тут лучше посоветоваться с врачом.

Энергетическая ценность меда

В одном килограмме меда содержится 3150 килокалорий, что сопоставимо с калорийностью баранины, пшеничного хлеба, телячьей печени. Это единственный продукт, усваиваемый организмом на 100 процентов.



Температура хранения

Главное, не держать мед на свету, а температура его хранения не должна превышать 10 градусов. При более высокой температуре мед теряет свои качества, исходный уровень запаха и цвет.

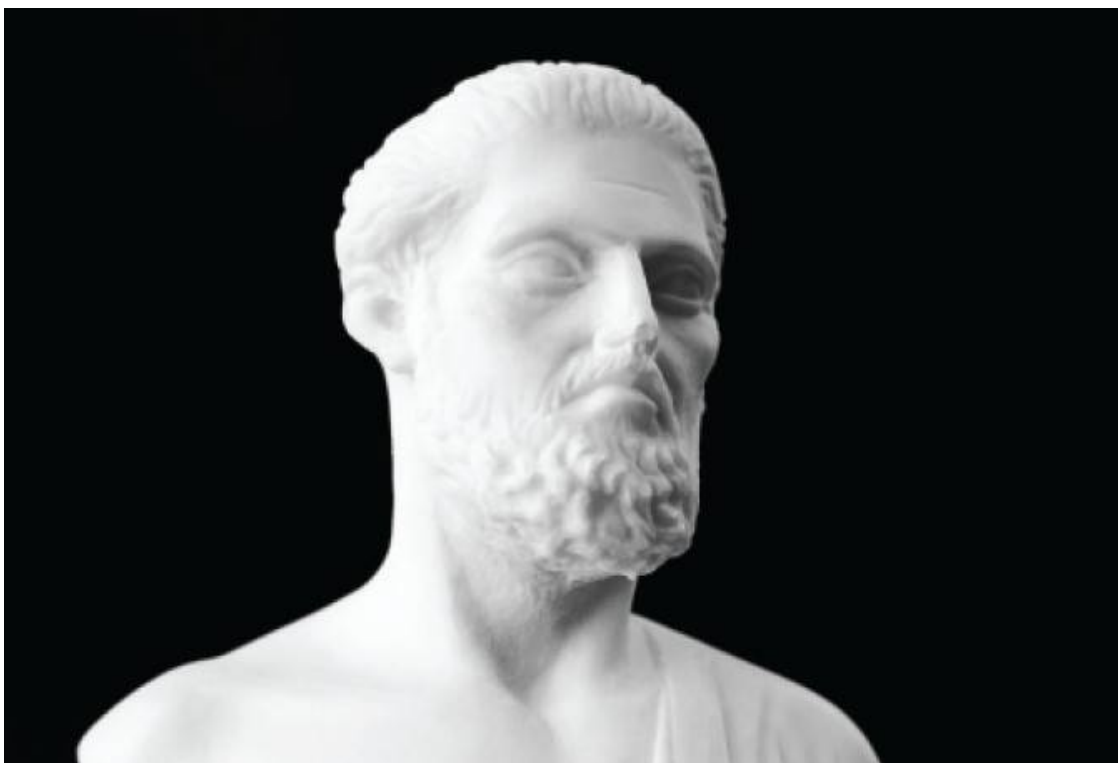


А при минусовой температуре в меду разрушаются многие витамины и аминокислоты.

Только факты

При подъеме в 1939 году парохода «Лузитания», затонувшего у берегов Ирландии в Первую мировую войну, в рацион водолазов, прежде чем они начали подъемные работы на большой глубине, включили пчелиный мед. В последние месяцы перед началом работ норма потребления меда была доведена до 680 граммов (полтора английских фунта) в день на каждого человека. Это составляло 20 килограммов в месяц. Для чего же давали водолазам столько меда?

Оказывается, мед делает человека более выносливым. Регулярное и повседневное употребление меда накапливает в мышечных тканях и в печени сложный углевод – гликоген. Во время сильного физического напряжения, когда человек (водолаз, спортсмен и т. д.) должен проявить особую выносливость и за короткий промежуток времени отдать максимум энергии, гликоген служит своего рода топливом, скрытая химическая энергия которого быстро превращается в мускульную энергию.



Врач древности Гиппократ две с половиной тысячи лет назад применял мед для лечебных целей и питался им сам. Прожил «отец медицины» 109 лет.

Культурным народам древности были известны консервирующие свойства меда. Тело Александра Македонского, погибшего во время одного из военных походов, было доставлено на родину погруженным в мед, и это предохранило останки великого завоевателя от разложения.

Мед, собранный с рододендрона, вереска чашецветного, горного лавра, андромеды, азалии, аконита, багульника болотного, бирючины обыкновенной, чемерицы, в чистом виде ядовит. Всего 50–100 граммов такого меда вызывает головную боль, рвоту, понос, бледность или посинение лица, учащенное сердцебиение, слабость, зуд, иногда судороги. Слава богу, что в чистом виде такого меда днем с огнем не найдешь!

Где и когда покупать мед



Медовый Спас – православный праздник в первый день Успенского поста 1 (14) августа. В России совершают малое водосвятие, начинают сбор меда и его освящение. Православная церковь в этот день отмечает Происхождения древ Креста Господня. Раньше только с Медового Спаса разрешалось есть освященный церковью мед.

Как правило, пик продаж меда в нашей стране приходится на август, на вторую его половину. Свежий и качественный мед появляется сразу после Главного медосбора, Медового Спаса и качки меда на многочисленных пасеках России.

Существует несколько способов приобретения меда. И мы рассмотрим их по степени риска купить некачественный или просто фальсифицированный продукт.

«Свой» пасечник

Наиболее грамотные ценители меда еще в июле называют знакомым (и, конечно, проверенным) пасечникам, чтобы определиться с ценой будущего меда и заказать себе нужное количество банок этого бесценного продукта.

Чтобы после 14 августа получить свой мед с запасом, на год вперед, что, по сути, является правильным шагом.

Во-первых, мед из «первых рук» не попадает перекупщикам, от которых можно ждать всего что угодно, в большинстве случаев не фальсифицируется (доброе имя порядочному пчеловоду всегда важнее прибыли).



Во-вторых, и это главное, мед не попадает под губительное действие солнечных лучей. Ведь пребывание на свету в течение лишь трех суток лишает его всех лечебных свойств.

В-третьих, этот способ хорош для городских покупателей еще и тем, что пчеловод в большинстве случаев развозит свой мед самостоятельно, прямо на квартиру или работу клиентам.

Многолетнее знакомство и личное общение позволяет гарантировать высокое качество меда и удовлетворить весь спектр интереса покупателя к продукту. Поинтересоваться, как шел сбор меда, и каков урожай, что за медоносы преимущественно цвели рядом с пасекой в этом году, и т. д. и т. п. – сам Бог велел! За спрос денег не берут. Достаточно ли знаний у пчеловода, чтобы удовлетворить ваши интересы, это уже другой вопрос, но вывод мы делаем однозначный – этот способ минимизирует риск приобрести фальшивку.

В конце концов, нашли же своего стоматолога, парикмахера и автомеханика!? И здесь не сложнее!

Что можно посоветовать покупателю, который хочет покупать мед таким способом?

При первом знакомстве обращаем внимание на чистоплотность пчеловода: во что одет, чисты ли его руки. Если ногти (бр-р-р...) длинные, а пальцы грязны, банка меда «с потеками», скажите такому «пчеловоду» прощай. Можно лишь в кошмарном сне представить себе, как он соблюдает правила гигиены при качке меда и что попадает внутрь медогонки! Есть огромное количество чистоплотных и аккуратных пчеловодов, которые будут только счастливы стать вашими постоянными поставщиками. И число их может быть у вас не один и не два, а несколько. Мед, поставленный из одного или нескольких регионов, сформирует ваш «золотой» годовой запас.

Этот способ еще хорош и тем, что у вас будет «обратная» связь с продавцом. Если вас, по какой-то причине (тут не стоит искать злой умысел), не устроит качество купленного меда, вы всегда сможете высказать свои претензии продавцу. А он, пока ваши претензии не переросли в конфликт или, хуже того, в неприязнь, сможет вернуть вам деньги или заменить брак, в данном случае мед, товаром надлежащего качества.

Ярмарки меда

По осени в городах открываются ярмарки меда. Этот способ покупки увеличивает риск приобрести некачественный мед, но тем не менее является у нас очень распространенным. Итак, в чем же может скрываться подвох?



Во-первых, рынок или ярмарка не страхуют на 100 процентов от фальсификата. Да, там проверяют мед на качество, но делается это только для части товара. Продавец передает в лабораторию 1 кг меда (высококачественного), а остальные 999 кг могут быть какими

угодно. Частенько под видом только что скачанного в ход идет и расплавленный мед прошлых урожаев. Наверное, это не очень страшно, если это сделано по технологии и при минимальной температуре, но кто выступит гарантом, если сам факт использования такого меда держится в глубокой тайне даже перед своими коллегами продавцами?



Во-вторых, мед, который выставляется во всей красе на продажу в лотках и бидонах, чаще всего бывает открытым для доступа пыли и взвешенных частиц. Руки продавцов, не знающие одноразовых перчаток, могут быть сомнительной чистоты. Почему на это стоит обратить свое внимание? Да потому, что купленный вами мед в дальнейшем не будет подвергаться тепловой обработке. Для него она просто убийственна. Мед напрямую попадает внутрь вашего организма, и, дай бог, чтобы кроме меда в нем ничего не было постороннего. Имейте в виду: излишняя брезгливость вам не повредит. Для себя же покупаете! Смотрите, где стоят фляги с медом, на каком прилавке, что собой представляет продавец. Чистоплотность – прежде всего!

В-третьих, учтите и вот еще что. Продающий мед на рынке или ярмарке может быть просто нанятым для этой цели человеком или просто перекупщиком, который не понимает значение меда как лечебного продукта. Он для него лишь источник пополнения своего кошелька. От этого качественный мед не становится менее качественным, но некачественный, благодаря многолетнему умению расхваливать свой товар, может запросто оказаться в вашем доме. А происходит это по причине излишней доверчивости покупателя, который «сам обманываться рад».

Знайте, что большая часть информации, указывающей на сорта меда, взята продавцом «с полочки». С большей степенью вероятности можно говорить об идентификации лишь монофлорных медов, таких как подсолнечниковый и гречишный, в местах, где в промышленных масштабах выращивается подсолнечник и гречиха, а в Сибири и на Дальнем Востоке липового меда в местах произрастаний липы. Все остальное «от лукавого». Даже при массовом «малиновом», а позже и «кипрейном» медосборах пчелы собирают нектар не только с малины и кипрея. В их распоряжении десятки источников нектара, и оттого состав меда

непредсказуем. Лично наблюдал, как продавцы, посмеиваясь, продавали из одной и той же фляги так называемый донниковый и т. н. малиновый мед. «Жить-то как-то надо!» Вот их аргумент. Главное для таких прохиндеев убедительно говорить, чтобы клиент поверил. Они вам и облепиховый мед предложат, и мед «из еловых шишечек», и целую массу других, экзотических названий сочинят. Тут бы ничего и страшного не было, если мед качественный, но иной раз «умельцы» для пущей убедительности добавляют в исходное сырье всякие эссенции, чтобы действительно пахло облепихой или, к примеру, каким-нибудь экзотическим фруктом. Не стоит даже прицениваться к такому меду. Здоровье дороже!

Запоминайте продавца в лицо, а лучше всего возьмите его телефон, вдруг пригодится и не только для выяснения отношений. Не исключено, что на рынке в толпе говорливых продавцов-посредников окажется нормальный пчеловод, продающий излишки своего меда. Того меда, который вам понравится, и у вас завяжутся с пасечником деловые отношения на многие годы вперед. Продавец этот может быть немногословным, не обладать энциклопедическими знаниями, вполне возможно, что он будет находиться не в своей тарелке, оттого что ему приходится стоять за прилавком, но он будет честен с вами и продаст мед наилучшего качества.

Так что и рынок может быть не так страшен, когда у вас голова на плечах и есть в этой голове какие-то познания в области производства меда. Надеюсь, прочитав эту книгу, вы уже не попадете под обаяние обманщиков и мед будете покупать с осторожностью.

Магазин

Покупка меда в магазине, конечно, минимизирует риски. Но только при условии, если мед соответствующим образом упакован. Если он, к примеру, хранится в защищенной от света упаковке. Однако, покупая такую продукцию, вы должны знать, что вместе с рисками у «промышленного» меда минимизируются и полезные качества. Потому что, к сожалению, чтобы выйти на рынок сбыта промышленному производителю упакованного меда требуется соблюсти ряд условий. Одно из них – пастеризация меда, когда при температурах выше 45 градусов (а это и 60 и 75 градусов) приходится нагревать мед. Для чего? Да чтобы не забродил. Неизвестно, при каких условиях его будут дальше хранить оптовики и магазины... Потому и вынуждены подстраховываться. Целебные свойства такого «пустого», лишенного жизненной силы меда приближаются к нулю, но спрос, к сожалению, не уменьшается. Вот и стоит повсеместно некая жидкая субстанция в крупных и мелких магазинах, заманивая людей не содержанием, а красивой упаковкой и громким названием. Оно вам надо?





Да, и еще! Никогда не покупайте в магазине мед «на развес». Природа такого меда требует тщательного расследования Шерлока Холмса и доктора Ватсона, а, как известно, эти два литературных персонажа слишком заняты, чтобы заниматься подобной ерундой. Так что, береженого Бог бережет!

Мини-рынки

Остерегайтесь покупать мед на мини-рынках и «развалах», не оборудованных специальной лабораторией для проверки качества меда.



Если, конечно, не собираетесь проехать до ближайшей больницы с какой-нибудь кишечной инфекцией. Возможно, и здесь у правила есть исключения, и однажды на мини-рынке вы купите самый лучший в мире мед, но будьте осторожны. Присмотритесь к продавцу! Поговорите с человеком, порасспрашивайте его о пасеке (после прочтения этой книги у вас уже будут общие темы) и опыте работы с пчелами, и, если он вызовет у вас доверие и вы примите решение о покупке, не берите сразу много. Лучше перестраховаться, чем потом жалеть о собственной глупости. Но если все «срастется», у вас может появиться свой постоянный поставщик меда! И, опять повторяю, будьте осторожны! Излишняя доверчивость здесь никому не нужна!

Покупка по объявлению

Один из способов приобретения меда – покупка по объявлению в газетах или в Интернете, когда пчеловоды предлагают свои услуги с доставкой на дом.

Этот способ ничуть не хуже покупки на рынке. Но тут уж вы сами должны полностью оценить риски. Вполне возможно, что это объявление поможет вам обрести постоянного и качественного поставщика, но, с равными шансами, вас может ждать и разочарование. При подобной покупке вы должны прежде всего познакомиться с человеком и проникнуться к нему доверием. И чтобы приобрести это самое доверие к продавцу, должен состояться разговор. Сначала по телефону, и лишь затем очная беседа. Если телефонная беседа настораживает вас, продавец груб и бестолков, избавьте себя от встречи с ним. Если вас все устраивает, договоритесь о приобретении минимальной партии, равной, к примеру, трехлитровой банке. Не стоит быть наивными и полагать, что продавец к вам поедет ради килограмма меда.

На дороге

Не покупайте мед и в деревнях с сомнительной экологией, особенно вдоль шумных автотрасс. Мед с такой пасеки может содержать всю таблицу Менделеева и рекомендован для потребления лишь отъявленным самоубийцам. Проезжайте мимо банок с медом, когда они расставлены прямо вдоль дороги под прямыми солнечными лучами. Это уже не мед! Продавец в этом случае просто вредитель!

Случайные люди

Никогда, ни при каких условиях, не покупайте мед с рук у неизвестных людей, которые стучатся вам в дверь! Никогда! На эти покупки должно быть наложено абсолютное табу. Ведь вы не купите мясо или колбасу у незнакомца за дверью? Или купите? Тогда вам к психиатру! Настоящие пчеловоды подобной практикой не занимаются. У настоящего пчеловода два пути: собственные многолетние покупатели и рынок.

Итак, самое главное в покупке меда – это ваше доверие к производителю, т. е. пасечнику. Если пасечник вам неизвестен, у вас нет с ним обратной связи – мед перестает быть безопасным, потому что за него никто не несет ответственности!

Откуда какой мед?

Мы с вами живем в России. И этим сказано очень многое. Благодаря различным климатическим зонам, на которых располагается ее территория, и разнообразию растительности, у нас такое большое количество источников медосбора, а стало быть, и сортов меда, что весь остальной мир может нам только тихо завидовать.

Главные весенние медоносы: разные породы ив, плодовые и ягодные культуры – **яблоня, груша, слива, вишня, черешня, айва, абрикос, персик, крыжовник, смородина, ежевика, ирга, акация белая, акация желтая, клен (остролистный), боярышник** и многие др.





Основным источником получения товарного меда являются липа, гречиха, подсолнечник, горчица, кориандр, хлопчатник, люцерна, эспарцет, клевер (белый и розовый), донник, кипрей, малина, дягиль сибирский, вереск. Эти медоносы, произрастающие в разных зонах, дают пчелам главный медосбор.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.