

PRODUKTY PSZCZELE

MIODY

Czym jest miód? Na to pytanie można znaleźć różne odpowiedzi, zależnie od tego, komu je zadamy. Większość ludzi odpowie, że jest to pożywna słodycz; młodzi porównają go do słodkiego pocatunku. Doświadczeni pszczelarze powiedzą, że jest to zebrany przez pszczoły dojrzały i odparowany nektar. Dla chemika – to węglowodan (cukier) złożony z fruktozy i glukozy. Lekarz orzeknie, że to substancja składająca się z cukrów prostych o właściwościach leczniczych. Natomiast biolog określi go jako dar natury składający się – oprócz cukrów – z enzymów, aminokwasów, witamin i minerałów.

Niewiele osób zna przyczyny krystalizacji miodów. Otóż, nie jest to spowodowane domieszką cukru buraczanego, a wręcz przeciwnie, przyczyną jest wysoka zawartość glukozy. Skrystalizowany miód nie traci swej wartości. Można go doprowadzić do stanu płynnego podgrzewając w kąpeli wodnej o temperaturze nie przekraczającej 40 st.C.

Ostatnio można spotkać miód kremowany; jest to miód, w którym proces krystalizacji został przerwany w sposób mechaniczny (specjalnym mieszadłem).

Miód należy przechowywać w czystych, szczelnie zamkniętych słoikach, co zapobiega dostaniu się do niego drożdżaków, a w konsekwencji –zapobiega fermentacji.

W handlu na naszym terenie spotkamy następujące odmiany miodów: wielokwiatowy, rzepakowy, akacjowy, lipowy, spadziowy, aczkolwiek rzadko kiedy bywa miód jednorodny. Najczęściej zawiera domieszkę nektaru z roślin łąkowych, leśnych oraz - specjalnie w tym celu uprawianych – roślin miododajnych i ziół, co wydatnie podwyższa jego wartość.



MIÓD WIELOKWIATOWY W zależności od terminu zbioru, co wiąże się z rodzajem pożytków, ma kolor od jasnokremowego do herbacianego. Zapach intensywny, smak zwykle łagodny, lecz zależy od gatunku kwiatów, z których był zebrany. Oprócz wartości odżywczych ma działanie uspakajające, lekko nasenne i wspomagające serce.

MIÓD RZEPAKOWY W stanie płynnym jest prawie bezbarwny lub lekko słomkowy z odcieniem zielonkawym, poskrystalizowaniu jest biały lub szarokremowy. Zapach ma zbliżony do zapachu rzepaku. Smak łagodny, nieco mdły i lekkogorzawy. Posiada unikalną kompozycję składników biologicznie czynnych oraz olejków eterycznych. Stosuje się go w niedomaganiach trzustki, układu pokarmowego, wątroby, nerek i cukrzycy.

MIÓD AKACJOWY Ma jasnokremową barwę, posiada lekki zapach akacji. Smak łagodny, bardzo słodki. Krystalizuje wolniej od innych miodów. Przydatny w leczeniu przewodu pokarmowego i układu moczowego.

MIÓD LIPOWY Ma barwę od zielonkawożółtej do jasnobursztynowej, po krystalizacji od białozółtej do złocisto--żółtej. Zapach intensywny- kwiatów lipy. Smak ostry, lekko piekący, często gorzkawy. Idealny na przeziębienia, choroby dróg oddechowych, regeneruje nabłonek, działa uspokajająco i lekko nasennie.

MIÓD SPADZIOWY Ze spadzi liściastej ma barwę brązową z brunatno-zielonkawym odcieniem. Smak jest słodki, lekko gorzkawy. Posiada właściwości przeciwalergiczne i uodparniające.

PYŁEK KWIATOWY

Pobrane z kwiatów pyłek pszczoły zbieraczki mieszają z odrobiną śliny lub nektaru i przynoszą do ula w koszykach znajdujących się na tylnej parze nóg. Pszczelarz pozyskuje pyłek od pszczoł za pomocą tzw. poławiacza pyłku. Pyłek jest źródłem białka dla rodziny pszczelej, jest on niezwykle cennym produktem odznaczającym się dużą wartością odżywczą jak i aktywnością biologiczną. Zawiera pełnowartościowe białko, lipidy, witaminy, enzymy oraz sole mineralne. Dotychczas w pyłku zidentyfikowano ponad 200 związków chemicznych. Posiada działanie antybakteryjne, antyanemiczne, regenerujące, obniża poziom cukru we krwi, ogranicza proces miażdżycy, podnosi kondycję, wzmacnia odporność organizmu, polepsza zdolność myślenia i koncentracji. Stosuje się go przy chorobach przewodu pokarmowego, wątroby, niedokrwistości, choroby wzroku i stanach chorobowych gruczołu krokowego. Zaleca się przyjmować pyłek przed jedzeniem rozmieszany w letniej wodzie lub herbacie w ilości ok. 20 g dziennie. Można łączyć z miodem.

PROPOLIS [kit pszczeli]

Jest to substancja zbierana przez pszczoły jako żywicznoskowa wydzielina pączków drzew. Pszczoły używają propolisu do zasklepienia wszelkich niepotrzebnych otworów w ulu. Ma on właściwości przeciwbakteryjne i przeciwgrzybiczne. Dzięki dużej aktywności biologicznej wykorzystuje się go w medycynie przy takich schorzeniach jak: oparzenia, trudno gojące się rany, owrzodzenia i stany zapalne dróg oddechowych, działa również regenerująco. W leczeniu używa się maści propolisowej i wyciągu spirytusowego.

Źródła informacji:

1. "O miodzie, pyłku i propolisie" – Henryk Skowron
2. Materiały z internetu
,Zebrał i udostępnił – Tadeusz Kąkol