

Зрелый, густой, с терпким вкусом и неповторимым ароматом - таким должен быть настоящий мед. Выбор качественного продукта - это целое искусство, однако несколько простых советов, представленных в материале, помогут вам сориентироваться в богатстве медового ассортимента.

Выбор качественного меда — целое искусство. Хороший мед должен быть созревшим. Пчелы добавляют в него особые вещества, которые не дают меду портиться. В незрелом меде много воды, кроме того, он хуже хранится.

Зрелый мед должен быть густым. Проведите небольшой тест: зачерпните ложкой мед и медленно вращайте ее. Мед должен заворачиваться вокруг ложки, а не стекать вниз. Если вы зачерпнете мед и дадите ему стекать обратно в банку, он не должен моментально смешиваться с ее содержимым. Густой мед сначала образует горку на поверхности. Незрелый мед будет течь тонкой струйкой и быстро выровняется.

Зрелый мед намного тяжелее воды. Качество продукта можно определить по весу и объему. Имейте в виду, что 1 л хорошего меда весит не меньше, чем 1,4 кг. При взвешивании не забудьте вычестить из общей массы



Иногда в мед добавляют крахмальную патоку. Выявить ее можно с помощью нашатырного спирта. Он вступает в химическую реакцию с серной кислотой, которую используют при приготовлении патоки. Нашатырный спирт по капле нужно добавлять в раствор меда в воде (1:2). Если в нем есть патока, раствор поменяет цвет на бурый.

Вместо натурального меда вам могут продать искусственный. Проще всего их можно различить на вкус. Натуральный мед имеет приятный терпкий вкус. Он быстро растворяется во рту, не оставляя никакого осадка. Привкус карамели говорит о том, что мед разогревали. Продукт, прошедший тепловую обработку, теряет полезные свойства.



В натуральном меде могут быть включения — воск или пыльца. Если их нет совсем, значит, мед был сделан из патоки, овощных и фруктовых соков и других веществ. Искусственный мед не вреден для здоровья, но он не обладает полезными свойствами натурального. Искусственный мед не кристаллизуется.

Существует так называемый падевый мед. Такой мед пчелы собирают не с цветков растений, а с листьев. Он состоит из сладких выделений насекомых, например, тлей, и медвяной росы листьев. Иногда падевый мед имеет неприятный вкус. Он не так плох, как может показаться: в таком меде есть полезные микроэлементы, которых нет в цветочном. Падевый мед имеет меньший, по сравнению с цветочным, срок хранения.

Отличить падевый мед от цветочного можно с помощью специального теста. Растворите мед в воде в соотношении 1:2. Добавьте в раствор 96%-ный этиловый спирт — на 1 часть раствора необходимо 10 частей спирта. Хорошо встряхните раствор: если он помутнел, перед вами смесь цветочного и падевого меда. Если при встряхивании выпал осадок, то это

чистый падевый мед. Этот тест не подходит для гречишного и верескового меда.

Так называемый сахарный мед появляется, если пчеловод кормит пчел сахарным сиропом. В результате получается продукт низкого качества, по свойствам больше похожий на сахар, чем на мед. Его можно отличить по виду. Во-первых, сахарный мед слишком светлый. Во-вторых, по вкусу он напоминает сладкую воду. В-третьих, он слишком жидкий, плохо кристаллизуется.

Если вы покупаете мед в сотах, то можете быть уверены в том, что мед произведен пчелами. Однако существует вероятность, что в сотах находится низкокачественный сахарный мед.

Натуральный мед может быть опасным для здоровья, если пчелы собирали нектар с ядовитых растений, например, аконита. Получившийся в результате мед называют "пьяным". Известны случаи отравления ядовитым медом. Он может вызывать головную боль, головокружение, рвоту и обморок.

Чтобы мёд приносил исключительно пользу вашему здоровью, не поленитесь оценить качество покупки перед употреблением. А при необходимости можете сдать мёд в лабораторию для экспертной оценки качества.

ВЫБОР МЕДА

