



PRAVÝ SLOVENSKÝ MED

Z VÝCHODOSLOVENSKEJ NÍŽINY

Ing. Ján Girman, Skog SK spol. s r.o. je výrobca kvalitného medu oprávnený používať ochrannú známku Slovenského zväzu včelárov číslo 214 649 - Slovenský med registrovaný pod číslom 1334/ 214 649

V dvoch našich včelnicach vyrábame pre Vás nektárové a medovicové medy:

REPKOVÝ MED

Repka olejná je vo včelárskom roku prvá významná medonosná rastlina. Začína kvitnúť približne v polovici apríla v kvete je tri týždne. Repkový je biely a veľmi rýchlo kryštalizuje. Obsahuje veľké množstvo esenciálnych aminokyselín a sú mu pripisované protirakovinové účinky.

AGÁTOVÝ MED

Začiatok kvitnutia agátu sa prelína s koncom kvetu repky olejnej, preto je dôležité včas odobrať všetok repkový med a uvoľniť miesto znáške agátu. Agátový kvet je háklivý na poveternostné podmienky, na znášku z neho sa nedá stopercentne spoľahnúť. Med z agátu je svetložltý, má charakteristickú vôňu. Má posilňujúce účinky, je vhodný pri ochoreniach horných dýchacích ciest.

ZMIEŠANÉ KVETOVÉ MEDY

Ide prevažne o prirodzenú zmes medov ovocných stromov a lúčnych kvetov. Tieto medy sú ľahko stráviteľné vďaka vyššiemu obsahu jednoduchých cukrov. Obsahujú pelové zrná rôznych rastlín, ktoré obohacujú med o významné prírodné látky s povzbudzujúcimi účinkami, rastlinné hormóny, éterické oleje, aromatické látky a pod. Kvetové medy sú veľmi cenné v prírodnom lekárstve.

LESNÝ MED

V našich podmienkach ide často o kombináciu medu z nektáru lesných rastlín a medovice. Vzácnosťou je čistý medovicový med. Medovica je produktom hmyzu na drevinách breza, javor, dub, buk a jedľa. Takýto med má antibakteriálne a protizápalové účinky. Takisto je vhodný pri ochoreniach pečene a tráviaceho traktu.

Budúci rok pre Vás pripravujeme:

FACÉLIOVÝ MED

Facélia vratičolistá je rastlina, z ktorej je med najsladší. Med z nej má jemne citrónovú, lahodnú a príjemnú vôňu pripomínajúcu kvet. Farba tohto medu je svetlá, priehľadná a mierne opalovitá. Vďaka vysokému obsahu fruktózy sa ťažko kryštalizuje. Je ľahko stráviteľný, posilňuje imunitný systém, ovplyvňuje cholesterol v krvi.

Včelári podporujú
a spolupracujú s PK Delfín
Bratislava

+421 918 333 836

+421 907 525 707

jan.girman@gmail.com

Ing. Ján Girman, Štefánikova 17, 071 01 Michalovce

PK DELFÍN



BRATISLAVA



O MEDE

Z chemického hľadiska je med koncentrovaný vodný roztok cukrov. Včely nasávajú sladké šťavy z rastlín (nektár z kvetov alebo medovicu z listov a ihličia) do medových vachov a obohacujú ich enzýmami z hltanových žliaz. Enzým invertáza štiepi sacharózu (repný cukor) na glukózu (hroznový cukor) a fruktózu (ovocný cukor). Vzniká slatina, ktorú ukladajú v plástoch, a ktorú musia zahustiť. Včely slatinu neustále prekladajú z bunky do bunky, pričom mávaním krídel vháňajú teplý vzduch, vďaka ktorému sa odparuje voda. Slatina je v neustálom pohybe až do jej zahustenia na potrebnú mieru – t.j. 20% obsahu vody. Hlavná časť prebytočnej vody sa musí odpariť v priebehu jedného dňa. Dozrievanie medu v bunkách, teda odparovanie a obohacovanie o enzýmy trvá 3 až 5 dní. Zrelý med včely v bunkách zaviečkujú tenkou vrstvou vosku.

KRYŠTALIZÁCIA

Kryštalizácia medu je prirodzený proces, ktorého priebeh je závislý od viacerých faktorov. Kryštalizácia začne vtedy, keď je med ako roztok cukrov konkrétnym cukrom nasýtený. Hranicu nasýtenia má každý cukor inú a tak sa med správa podľa toho, ktoré cukry a v akej koncentrácii obsahuje.

MIKROVLNKA

Ohrevanie v mikrovlnke za účelom rozpustenia skryštalizovaného medu sa neodporúča - nie je možné kontrolovať teplotu ohrevu. Roztopený med sa hromadí v hornej časti objemu a môže až karamelizovať, kým v strede objemu je stále tuhý. Takýmto ohrevom sa zničia všetky enzýmy a med sa stáva bezcennou sladkou tekutinou.

HORÚCI ČAJ

Bežný zvyk slovenských domácností - osladiť práve vylúhovaný horúci čaj medom nemá žiadny zmysel. Vysoká teplota ničí všetky vzácne zložky medu a ten sa, podobne ako pri ohreve v mikrovlnke, stáva obyčajným umelým sladidlom. Aby všetka práca včiel aj včelára nevyšla navänoč, čaj pred osladením medom treba nechať vychladnúť na 35 - 40°C.

SKLADOVANIE

Med je potrebné skladovať v chladnom (menej ako 15°C), suchom a tmavom prostredí bez prístupu výrazných pachov, vo vzduchotesne uzatvorených nádobách, ktoré zabránia pohlčovaniu vody z okolia.

ZLOŽENIE MEDU

Cukry (cca 80 - 85%)

fruktóza, glukóza, sacharóza, melecitóza, dextríny
Zastúpenie jednotlivých cukrov sa mení podľa druhu medu.

Voda (max. 20%)

Minerály (cca 0,5%)

bór, vanád, draslík, vápnik, horčík, mangán,
molybdén, nikel, titan, zinok
Med sa rýchlo a takmer 100% vstrebáva do krvi
a tak zvyšuje obsah minerálov v nej.

Enzýmy

invertáza, diastáza, kataláza

Voľné organické kyseliny

Vitamíny

hlavne vitamíny skupiny B

Inhibítory

Vďaka inhibítoru med nikdy nesplesnivie a nerozmnožujú sa v ňom žiadne chorobopodné organizmy, je antibakteriálny.

