



Здоровый Образ Жизни

и долголетие

ЛЕЧЕНИЕ МЕДОМ

и продуктами пчеловодства



рион классик

Здоровый образ жизни и долголетие

**Лечение медом и
продуктами пчеловодства**

«РИПОЛ Классик»

2013

Лечение медом и продуктами пчеловодства / «РИПОЛ Классик»,
2013 — (Здоровый образ жизни и долголетие)

Мед и другие продукты пчеловодства люди используют с древности для лечения различных болезней. На страницах этой книги вы найдете рецепты самых эффективных лекарственных препаратов из меда, маточного молочка, перги, прополиса и пчелиного яда.

, 2013

© РИПОЛ Классик, 2013

Содержание

Введение	5
Конец ознакомительного фрагмента.	8

Надежда Николаевна Севастьянова

Лечение медом и продуктами пчеловодства

Введение

Человечество издавна ценит и использует целебные и питательные свойства продуктов пчеловодства. Не зря говорили на Руси: «У хорошего пчеловода нет плохого года». Мед, воск, прополис, маточное молочко, пчелиный яд, пчелиный хлеб, цветочная пыльца нередко оказывались более эффективными при лечении каких-либо недугов, чем другие лекарственные средства, так как в продуктах пчеловодства содержится огромное количество витаминов и полезных для человека микроэлементов.

Более 2000 лет назад великий врач Гиппократ мечтал о том, чтобы лекарственные вещества обладали питательными свойствами, а продукты питания действовали как лекарства. Именно в пчелином меде и других продуктах пчеловодства удивительно удачно сочетаются эти два свойства. Гиппократ говорил: «Если вы заболели и ничего не помогает, обратитесь к пчелам».

Мед – это сладкий природный продукт, представляющий собой нектар, частично переваренный в зобе медоносной пчелы. Он содержит в себе более 70 химических элементов, необходимых для жизни. Мед хорошо усваивается организмом человека, так как содержит 13–20 % воды, 75–80 % углеводов (глюкозу, фруктозу, сахарозу), витамины В₁, В₂, В₆, Е, К, С, провитамин А (каротин), фолиевую кислоту и другие полезные микроэлементы и антибактериальные вещества. Кроме того, мед отличается высокой энергетической ценностью.

Из всех других подсластителей многие люди выбирают именно мед не только из-за его полезности, но и из-за его аромата и особого вкуса.

Существует натуральный и фальсифицированный мед.

Натуральный мед по происхождению делится на три вида: цветочный, падевый и смешанный.

Цветочный мед получается в результате сбора и переработки пчелами нектара, который выделяется растениями.

Мед для лечения применяют с древнейших времен. Еще Авиценна утверждал, что если утром съедать гранат, в полдень – пищу, фаршированную луком, а перед сном – мед, то кровь будет чистой.

Падевый мед пчелы производят, собирая падь (сладкую жидкость, выделяемую стеблями и листьями растений и содержащую сахароподобные, азотистые, минеральные и другие вещества) и медвяную росу (сладкие выделения тли). Из-за большого содержания минеральных веществ и декстринов падевый мед такой же ценный, как и цветочный.

Свежий мед представляет собой сладкую вязкую полупрозрачную ароматическую массу. Чистый мед остается жидким до тех пор, пока он запечатан в ячейках сот, находящихся в улье при температуре 20–30 °С, и сохраняет жидкую консистенцию лишь некоторое время, после чего кристаллизуется или, как говорят, засахаривается. Это указывает на его высокое качество.

Консистенция меда зависит не только от концентрации сахаров, но и от их вида. Мед, содержащий большие фруктозы (левулозы), более жидкий, чем мед, в котором содержится больше глюкозы или других высших сахаров.

Сортов цветочного меда очень много. Мед, получающийся при переработке пчелами нектара с одного растения, называется монофлерным, если же он собран с нескольких растений,

то это полифлерный мед. Если смешивают различные сорта меда с целью изменения каких-либо качеств (вкуса, аромата, цвета), мед называется купажированным.

Из цветочных монофлерных медов наиболее известны перечисленные ниже виды.

Акациевый мед считается одним из самых лучших и полезных сортов меда. Получается из нектара с цветков белой или желтой акации. Очень светлый, прозрачный, кристаллизуется медленно. Обладает нежным вкусом и тонким ароматом.

Барбарисовый мед имеет золотисто-желтый цвет, перерабатывается из нектара цветков ягодного кустарника барбариса, считается великолепным кровоостанавливающим средством.

Боярышниковый мед высококачественный, имеет горьковатый вкус и специфический аромат, темного цвета.

Васильковый мед считается одним из самых полезных сортов меда, имеет зелено-жёлтый цвет, приятный запах и горьковатый привкус.

Вересковый мед вырабатывается из нектара цветков кустарника вереска обыкновенного, считается медом невысокого сорта. Он может быть темного цвета, иногда с красноватым оттенком, обладает приятным или слегка горьковатым вкусом, имеет слабый аромат.

Горошковый мед производится пчелами из нектара с цветков горошка тонколистного, он прозрачный, имеет приятный вкус и тонкий аромат.

Кристаллизация (засахаривание) меда – процесс естественный и на качество не влияет. Однако, если мед стоит более 4 месяцев и не засахаривается, это говорит о его неполноценности.

Горчичный мед обладает высокими питательными и лечебными свойствами, имеет белый или золотисто-желтый цвет, тонкий аромат, приятный сладкий вкус. Горчичный мед быстро кристаллизуется, превращаясь в светлую мелкозернистую массу.

Гречишный мед имеет широкую цветовую палитру – от темно-желтого до темно-коричневого с красноватым оттенком, обладает приятным ароматом и своеобразным терпким вкусом, считается высокосортным, обладающим ценными лечебными свойствами, так как содержит большое количество железа и белков.

Донниковый мед относится к лучшим сортам меда, имеет белый или светло-янтарный цвет, отличается нежным вкусом и ароматом с оттенком ванили.

Дягильный (дягилевый) мед темно-коричневого или густо-янтарного цвета, обладает специфическим вкусом и ароматом, напоминающим запах карамели, отличается мощными оздоровительными свойствами. Вязкий, кристаллизуется очень медленно.

Ежевичный мед водянисто-прозрачный, с тонким ароматом, имеет высокие вкусовые и лечебные качества.

Змееголовниковый мед светлый, прозрачный, обладает приятным вкусом и ароматом. Змееголовник молдавский относится к очень ценным медоносным растениям, так как дает большое количество высокосахаристого нектара с лимонным запахом.

Ивовый мед золотисто-желтого цвета, отличается высокими вкусовыми качествами, при кристаллизации становится мелкозернистым, приобретая кремовый оттенок.

Иссоповый мед является антисептическим, ранозаживляющим, легким возбуждающим средством.

Каменный мед очень редкий и своеобразный, так как его вырабатывают дикие пчелы, откладывая в расселинах каменных утесов. Этот мед имеет приятный аромат и превосходный вкус, он почти нелипкий и хорошо сохраняется в течение нескольких лет.

Каштановый мед обычно темного цвета, имеет слабый аромат и горьковатый, не очень приятный вкус. Этот мед относят к числу низкосортных.

Кипрейный мед производится пчелами из пыльцы и нектара цветов кипрея узколистного (иван-чай), у него очень слабый нежный вкус. Этот мед прозрачный, почти бесцветный.

Клеверный мед прозрачный, почти бесцветный, считается высокосортным, обладает тонким ароматом и своеобразным нежным вкусом.

Кленовый мед светлого цвета, имеет тонкий аромат и прекрасные вкусовые качества.

Клюквенный мед красивого цвета, обладает ярким ароматом и нежным вкусом, так как он менее сладкий, чем другие сорта меда.

Лавандовый мед имеет приятный аромат и вкус. Он прозрачный, золотистого цвета. Этот мед относится к разряду первосортных.

Липовый мед – один из лучших сортов меда, имеет сильный и приятный аромат цветущей липы и специфический вкус, который легко распознается даже в смеси с другим медом. Цвет меда белый, иногда совершенно прозрачный, нередко светло-янтарный, реже желтоватый или зеленоватый. В жидком виде мед прозрачно-водянистый, после кристаллизации получается мелкозернистая или похожая на сало масса.

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.