

**DEJTE PŘEDNOST VYŠŠÍ KVALITĚ
PŘED NÍŽŠÍ CENOU!**

CO JE TO MED?

Med je produktem včel. Včely sbírají nektar z květů nebo medovici ze živých částí rostlin. Tyto šťávy přetvářejí a kombinují se svými specifickými látkami. Takto získaný produkt uskladňují a nechávají zrát v plástech.

Med je potravinou přírodního sacharidového charakteru. Kromě jednoduchých cukrů obsahuje minerální látky, vitaminy, aromatické látky a také bílkoviny, tuky a celou řadou jiných látek.

JAKÝ MED ZNÁME?

Podle původu místa a doby sběru známe med květový a medovicový.

Květový med je směsí nektaru různých rostlin, ale může být i jednodruhový (řepkový, akátový, jetelový, lípový atd.).

Medovicový med (označovaný často jako lesní) pochází z medovice lesních stromů.



KTERÝ MED JE KVALITNĚJŠÍ – KVĚTOVÝ ČI MEDOVICOVÝ?

Na tuto otázku nelze jednoznačně odpovědět. Oba druhy medu mají totiž pro zachování zdraví člověka obrovský význam.

Květový med má většinou světlejší barvu. Je snadno stravitelný díky většímu obsahu glukózy (hroznového cukru) a fruktózy (ovocného cukru). Obsahuje pylová zrna rostlin, rostlinné hormony, éterické oleje, aromatické látky. Je velmi vhodný pro děti, rekonvalescenty, sportovce aj.

Medovicový med je zpravidla tmavší, což způsobují rostlinná barviva obsažená v míze dřevin.

Obsahuje větší množství minerálních látek a stopových prvků. Tento med je vhodný pro lidi s akutním nebo vleklým onemocněním dýchacích cest a pro nízký obsah bílkovin je velice vhodný pro pacienty s onemocněním ledvin.

PROČ NĚKTERÉ MEDY KRYSTALIZUJÍ HNED PO VYTOČENÍ A JINÉ POZDĚJI?

Kvalitní a správně ošetřený med krystalizuje vždy. Je to známka jeho pravosti a kvality! Květový med krystalizuje zpravidla dříve než medovicový. Krystalizace květových medů je způsobena většinou vyšším obsahem glukózy, která má specifickou vlastnost vytvářet krystaly. Vyšší obsah fruktózy a dextransů způsobují u medovicového medu zachování tekutého stavu po delší dobu.



ZNAMENÁ KRYSTALIZACE MEDU JEHO NÍŽŠÍ KVALITU?

Ne! Krystalizace je přirozená vlastnost medu. Zkrystalizovaný produkt si uchovává všechny svoje vlastnosti a cenné látky.

CO JE TO PASTOVÝ MED?

Pastový (od slova pasta) med je speciálně upravený produkt. Vzniká opakovaným mechanickým pohybem (mícháním). Tento pohyb řídí přirozenou krystalizaci medu a zmenšuje velikost krystalů. Výsledkem míchání je plnohodnotný med krémové konzistence. Proto se pastovému medu říká také krémový. Krémová konzistence medu se v průběhu času nemění. Pastový med je zpracováván bez zahřívání a bez jakýchkoli přísad. Zachovává si všechny látky a je stejně hodnotný jako „tekutý“ med.

JAK MED USKLADŇOVAT?

Vysoký obsah cukrů v produktu má konzervační účinky. Med tedy konzervuje sám sebe. Z prostředí přijímá vlhkost, proto ho vždy skladujeme v uzavřených nádobách (sklo, keramika aj.) umístěných do suchých a tmavých místností.

MŮŽEME ZKRYSTALIZOVANÝ MED ROZEHRĚVAT?

Ano, můžeme. Musíme být ale velice opatrní. Zkrystalizovaný med je možné zahřívát v otevřené sklenici ponořené do vodní lázně teplé nejvýše 45 °C. Při přehřátí medu (teplota nad 50 °C) se ničí některé hodnotné látky.

KTERÝ MED JE KVALITNÍ?

V naší zemi je dostupný med tuzemský a dovážený.

Velmi vysokou kvalitu tuzemského medu zajišťují velmi přísná hygienická a veterinární opatření, jež naši včelaři přísně dodržují. Český med je ve světě uznáván za vysoce kvalitní produkt, proto je také dražší než dovážený med.

Zákazník by si při nákupu medu v obchodu měl dát velký pozor!

Státní zemědělská a potravinářská inspekce (SZPI) totiž opakovaně zjistila často v dovozových medech cizorodé látky.

Jejich přítomnost v medu naše přísné normy nepovolují. Český svaz včelařů doporučuje lidem nakupovat med přímo od chovatele včel. Ten je nejlepší zárukou kvality.

Každý konzument by proto měl mít svého včelaře – dodavatele medu.

