

Как  
получается  
мёд



Мёд для нас приготавливают пчёлы. Весной они вылетают из ульев и отправляются собирать сладкий нектар цветов. Разумеется, пчёл разводят только в тех местах, где довольно мягкий климат и где много цветов. В тёплых странах пчёлы собирают в пять раз больше мёда, чем в прохладных.



Пчёлы умеют находить нектар в самых разных цветах.  
Пчела всасывает сладкий нектар хоботком.





В улье много сот, которые пчёлы сами делают из воска. Соты состоят из шестиугольных ячеек. В некоторых ячейках пчёлы хранят мёд для того, чтобы есть его, когда наступит зима и когда цветы завянут и исчезнут под снегом. В других ячейках находятся личинки, из которых потом появятся пчёлы.



Миша-пчеловод вынимает покрытые воском соты из улья. Для защиты от укусов пчёл он надел шляпу с сеткой. А ещё он окуривает пчёл из специальной трубки. Что же он делает? Миша очищает соты от воска, ставит их в центрифугу.





Соты начинают вращаться с большой скоростью, и мёд из них вытекает в специальное отверстие



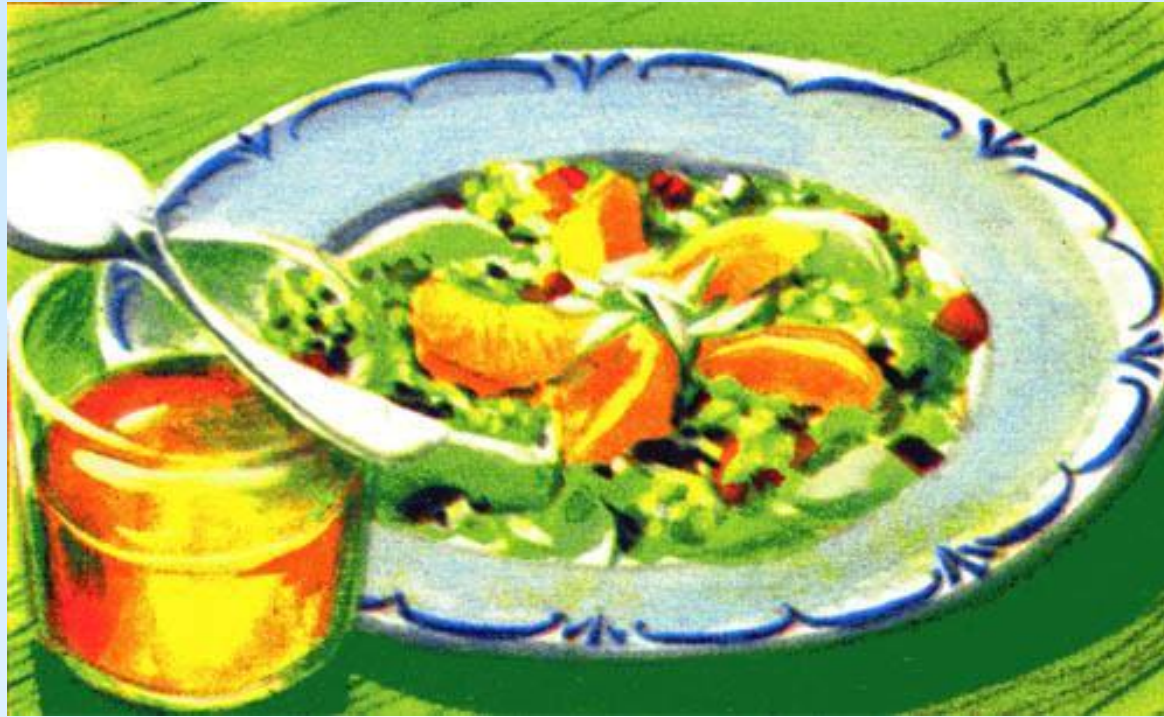
Пчеловоды всего мира работают одинаково. Трудно представить, как много мёда мы съедаем. Мёд - это естественный продукт. Он содержит важные для организма вещества и поэтому очень полезен.





Ты можешь добавлять в тесто вместо сахара - мёд. И от этого торты и пироги станут только вкуснее и полезнее. Существует много самых разных рецептов для приготовления вкусных печений с добавлением мёда. Миша предлагает тебе приготовить медовый салат.





Для четырёх порций: сто граммов овсяных хлопьев оставь на ночь в пол-литре яблочного сока. Утром очисти два апельсина, разделив их на дольки. У двух груш сними кожуру, а затем порежь плоды ровными кусочками. Один банан порежь кубиками. Смешай кусочки банана и груши, влей в них сок одного лимона. После этого положи овсяные хлопья и снова перемешай всё. Добавь в каждую порцию сливки и столовую ложку мёда. А теперь подавай гостям. Им очень понравится.