



*Презентация по теме: «Мёд»*

*Подготовила ученица 3 «В» класса*

*Цыба Дарья Владимировна*

*Руководитель: Сафиулина Л.Р.*

# Содержание:

- Что такое «мед»?
- Из истории меда.
- Виды меда.
- Как делают мед.
- Побочные продукты меда.
- Падевый мед.
- Целебный мед.
- Как выбирать и хранить мёд.
- Словарь.
- Список литературы.



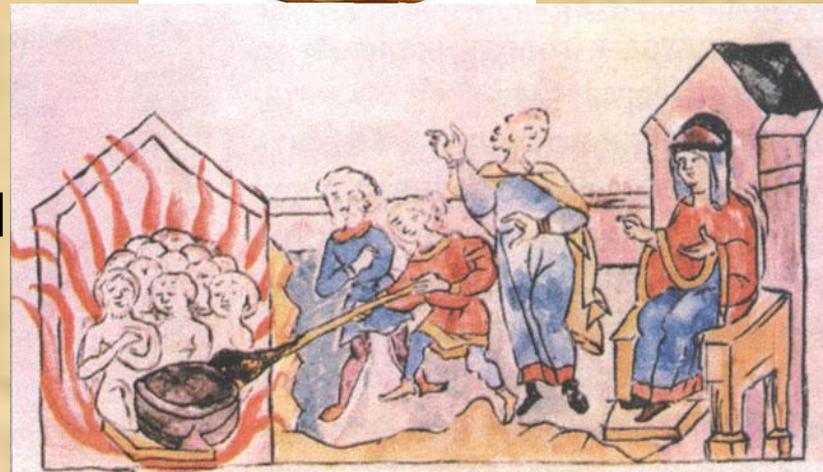
# Что такое мёд?



**Мёд** - это сладкая, вязкая, тягучая жидкость, которую производят пчелы из цветочного нектара.

# *Из истории меда*

- Мед использовался людьми еще с древних времен, как в пищу, так и в медицинских целях. Многие столетия к меду относились как к священному продукту, как из-за его необычайной сладости, так и из-за его редкого появления. Мед также использовался для разнообразных косметических и медицинских целей.



# Виды меда



Мёд может быть более плотным или более жидким, почти белым или совсем коричневым. По этому критерию мед делится на цветочный и падевый.



# *Как делают мед.*



# *Побочные продукты меда.*

В процессе производства меда возникает четыре основных побочных продукта:

**ВОСК, ПЫЛЬЦА, МАТОЧНОЕ МОЛОЧКО И  
ПРОПОЛИС.**



# *Падевый мёд*

**Падевый мёд** – это мёд, из сладких выделений некоторых насекомых (животного происхождения) и из медвяной росы – сахаристых веществ некоторых растений, таких как липа (растительного происхождения).



# *Целебный мёд*

- Как минимум последние 2 700 лет мед используется как средство для лечения множества заболеваний путем внутреннего и наружного применения.





# *Так проверяют качество мёда йодом*

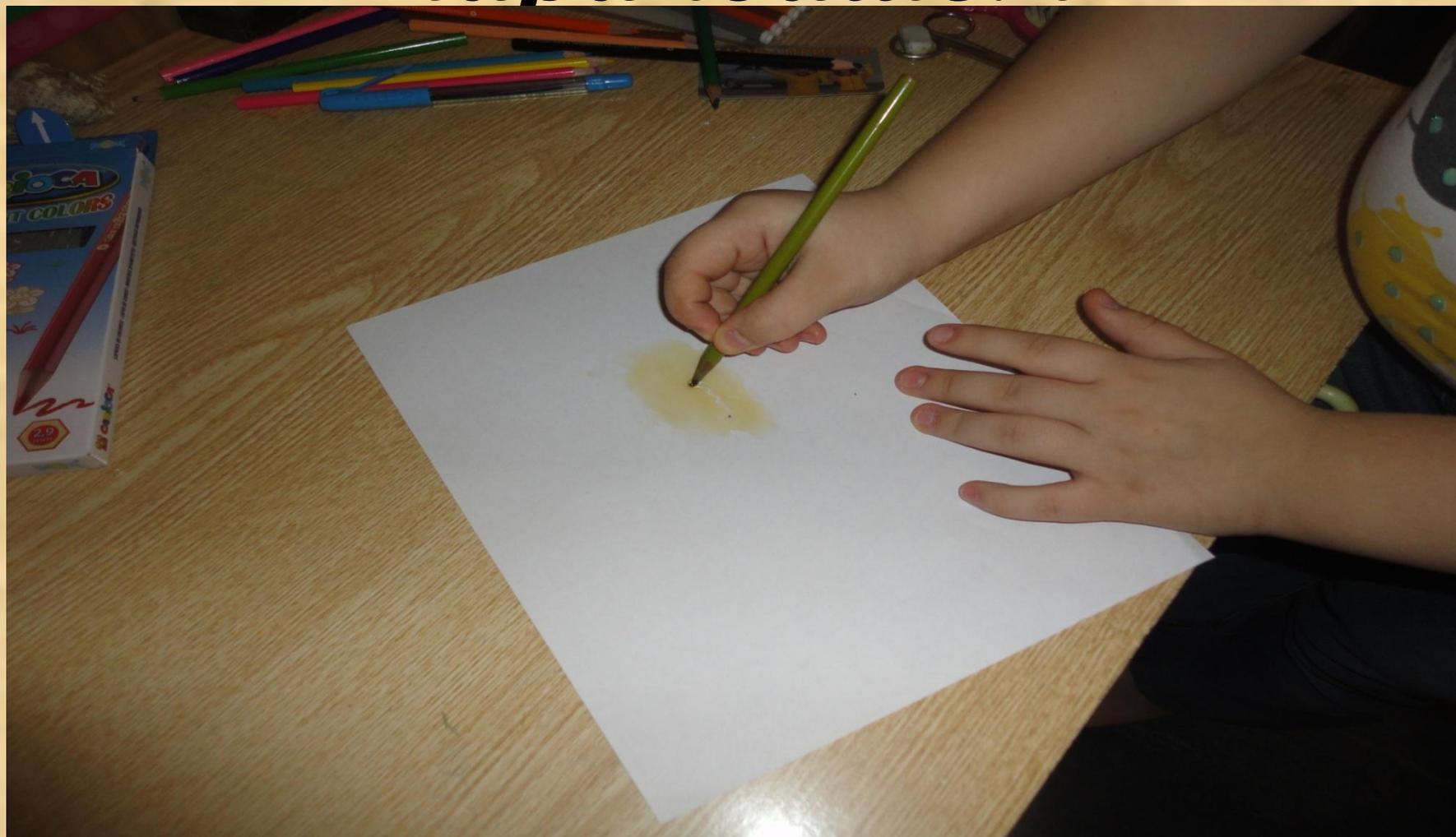




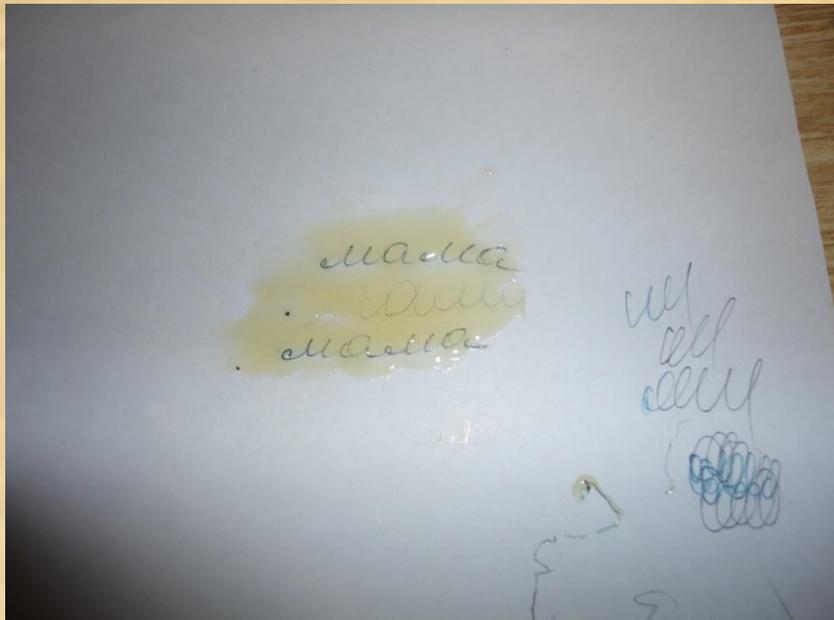
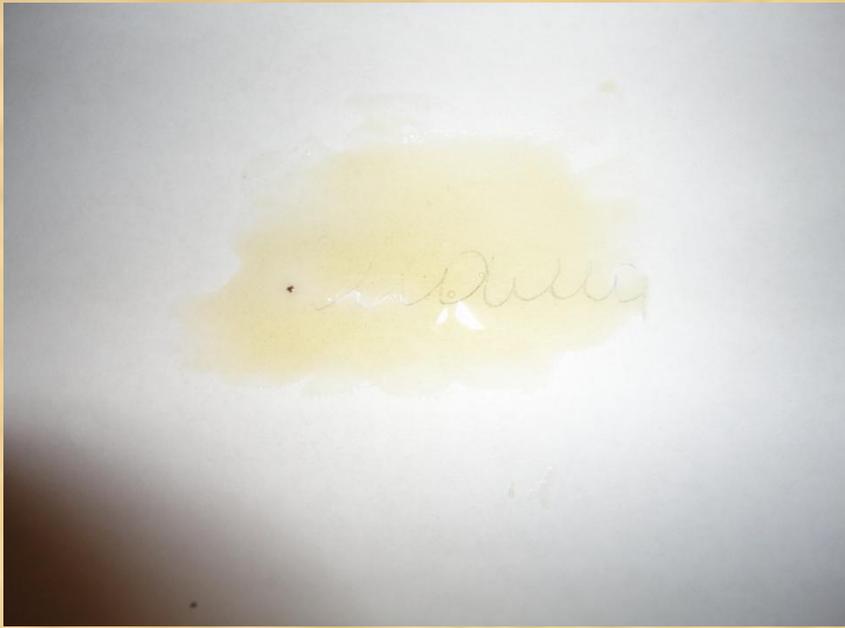




# Так проверяют качество мёда химическим карандашом







***Источники информации***

***Ресурсы интернета***

*Спасибо  
за внимание*

