



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.



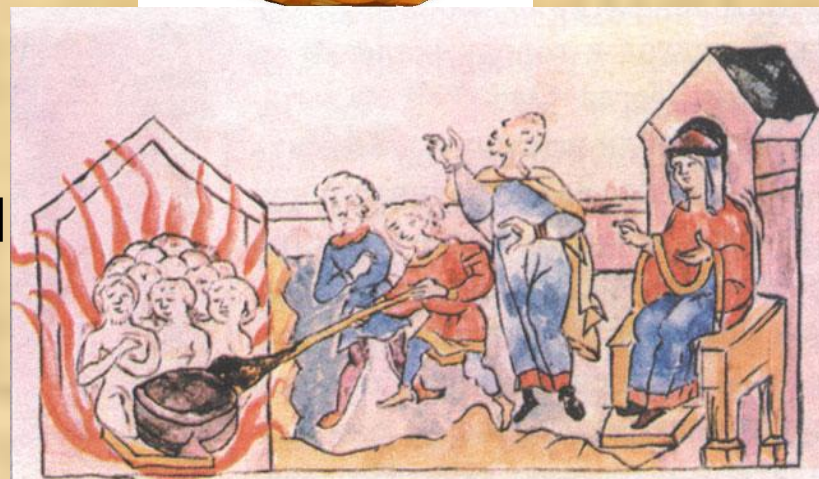
Что такое мёд?



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).

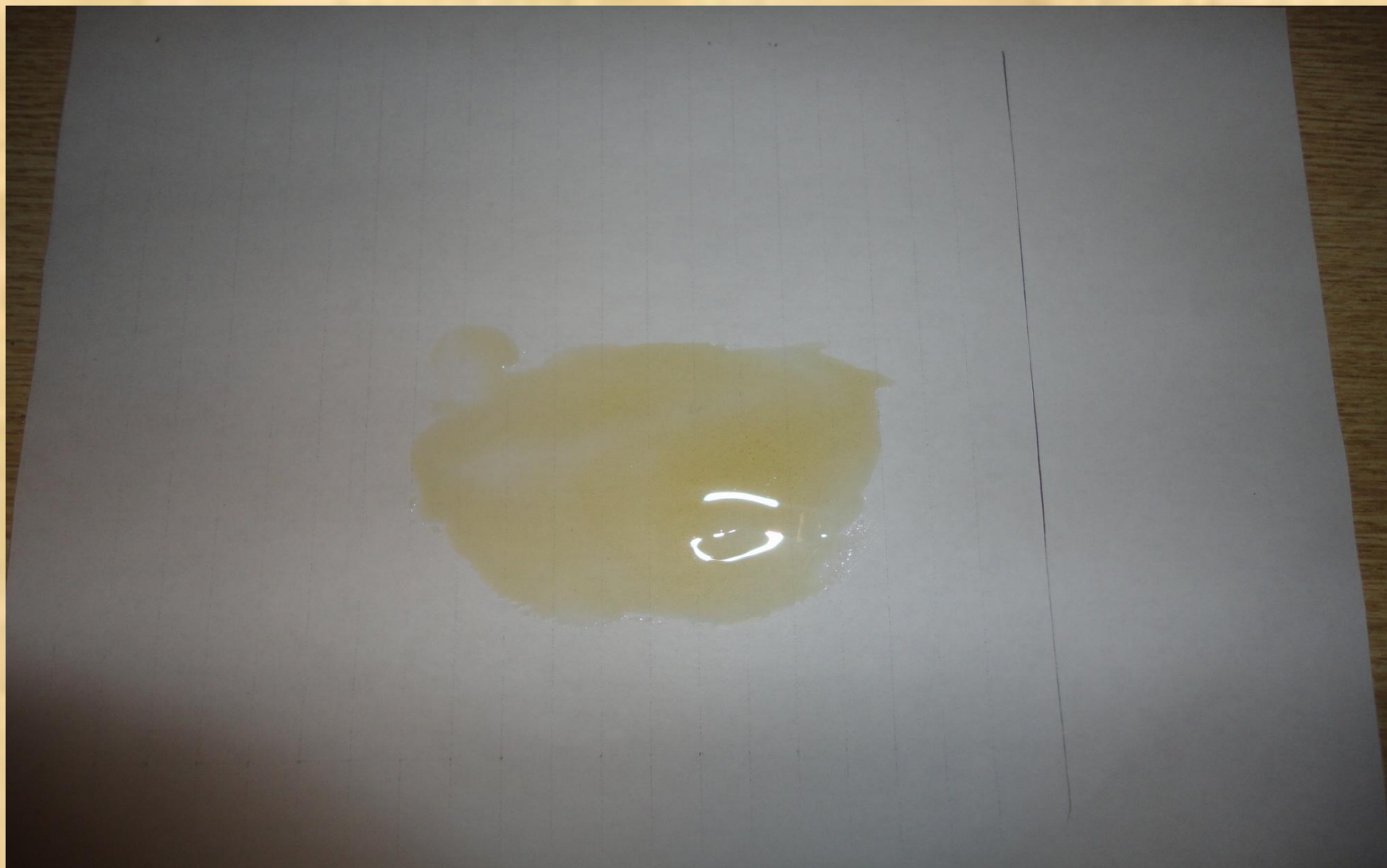


Целебный мёд

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



Так проверяют качество мёда йодом

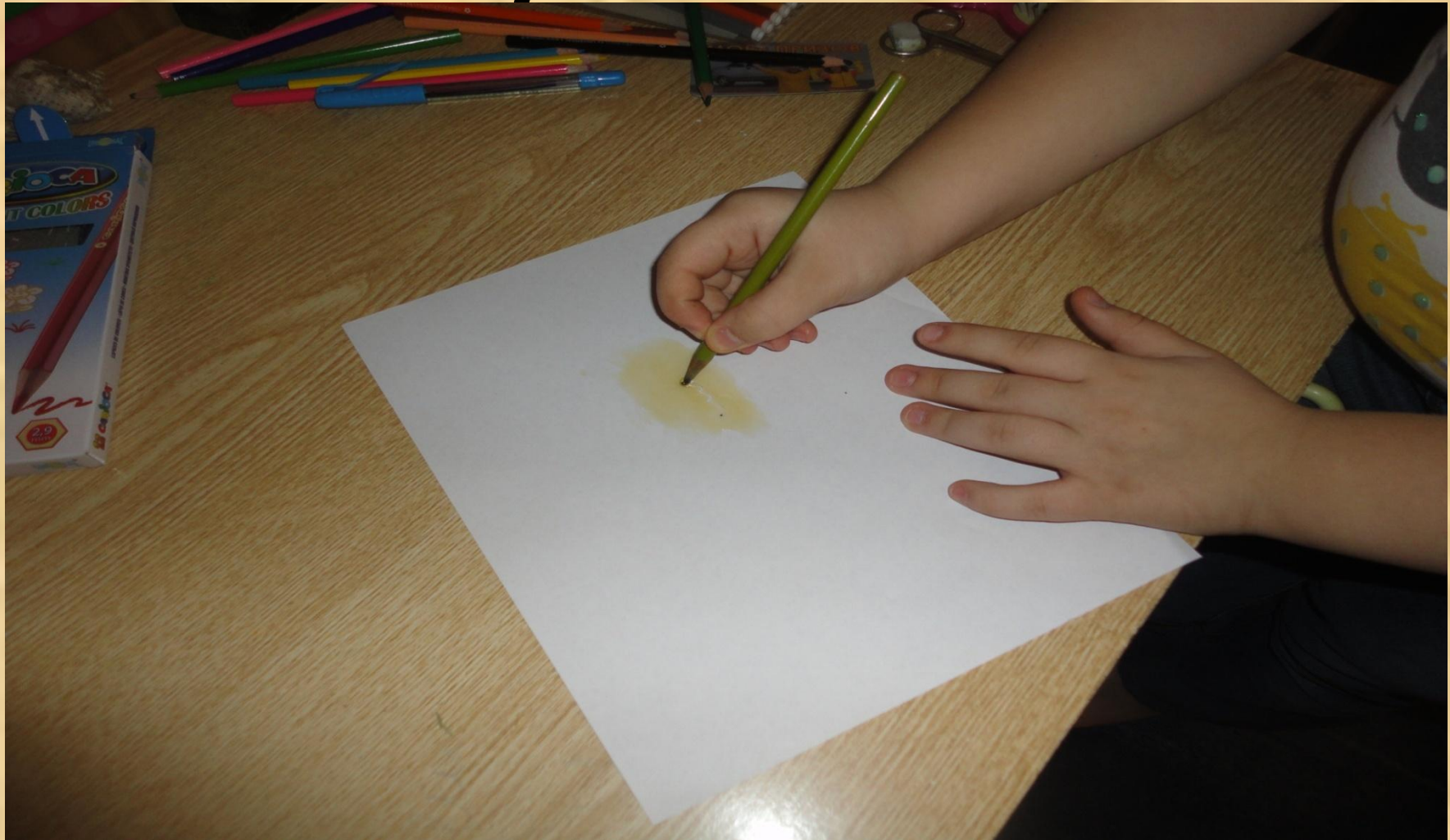




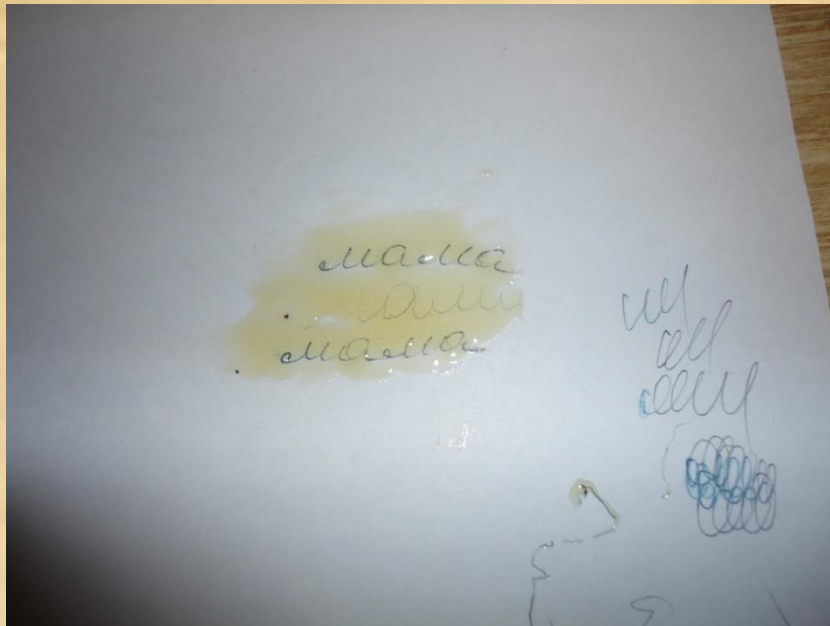
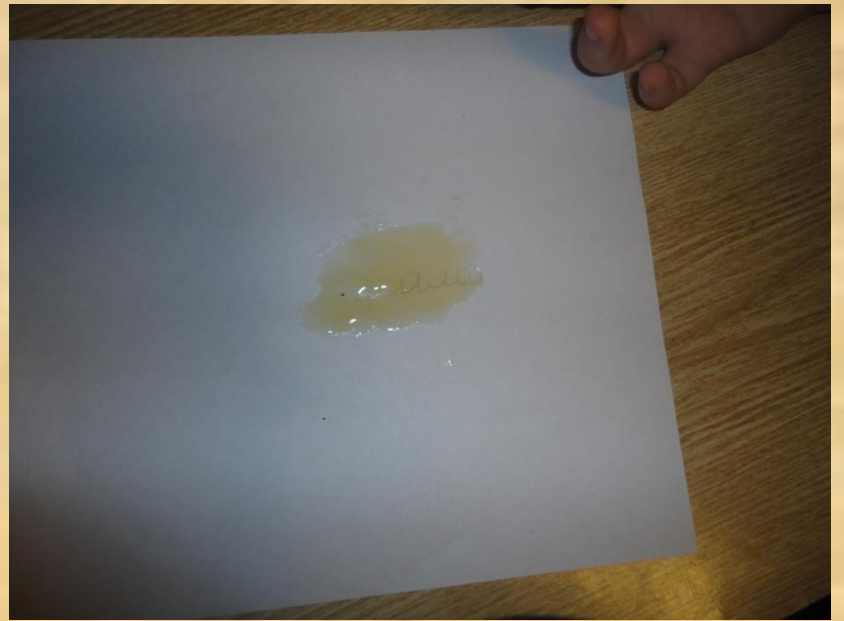




Так проверяют качество мёда химическим карандашом







Источники информации

Ресурсы интернета

*Спасибо
за внимание*

