

Волшебные свойства мёда



Содержание

- Происхождение меда
- На пасеке
- Сорты меда
- Продукты пчеловодства
- Необыкновенные свойства мёда
- Способы определения качества мёда
- Заключение
- Литература
- Приложение



Цель:

изучить полезные свойства меда



Задачи:

- 1. Узнать историю происхождения меда.**
- 2. Изучить состав, свойства меда**
- 3. Наблюдение и опыты.**
- 4. Сделать выводы.**

Гипотеза

- *Предположим, что качественный мед можно определить опытным*





Объект исследования: мёд

Предмет исследования: свойства и качество меда

Методы исследования:

1. Анализ литературы.
2. Систематизация знаний.
3. Выявление способов определения качественного меда.
4. Исследование, наблюдение, проверка опытным путем.

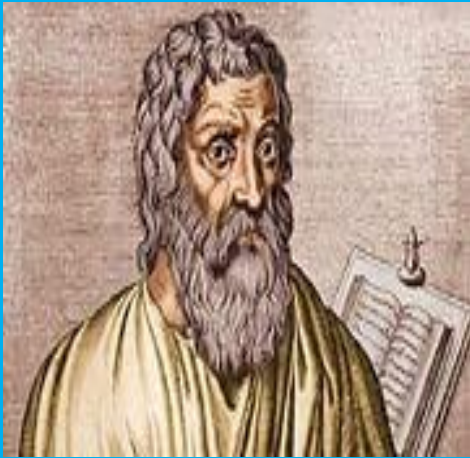
История происхождения меда

Испания



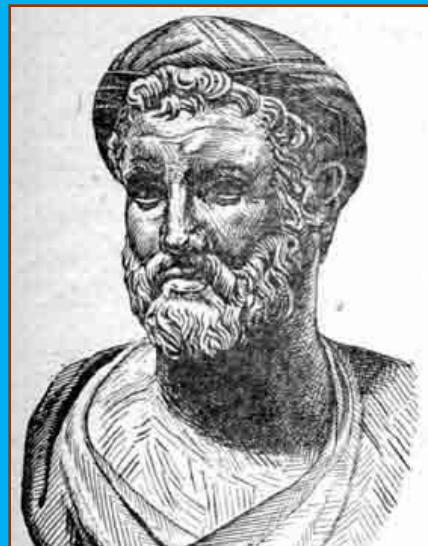
Египет



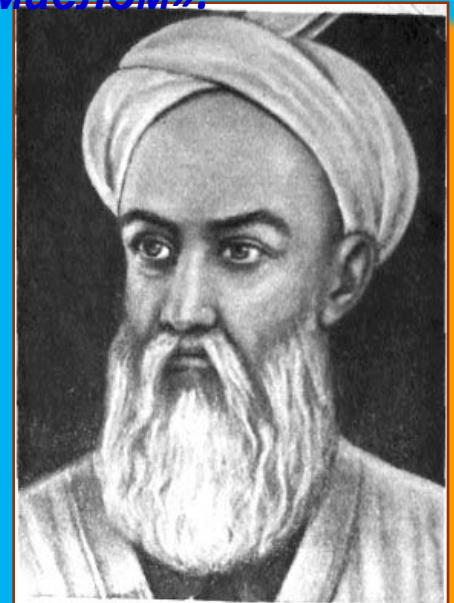


Знаменитый математик Древней Греции Пифагор утверждал, что он дожил до глубокой старости потому, что постоянно употреблял мед.

Гениальный врач и мыслитель древности Гиппократ, живший примерно 2500 лет назад, успешно применял мед при лечении многих заболеваний, а также сам употреблял его в пищу. Он говорил: «Мед, принимаемый с другой пищей, питателен и дает хороший цвет лица».



Древнегреческий философ Демокрит, проживший 110 лет, говорил, что для сохранения здоровья «внутренности следует орошать медом, а наружности маслом».



На пасеке. Тамарак.



Производство меда



- Производство мёда начинается с того момента, как рабочая пчела покидает улей для сбора нектара или пыльцы. Если пчёлы не находят нектара, они собирают всевозможные сладкие жидкости. Небольшую дозу проглоченного нектара пчела использует для своего питания, остальное несет в улей и передает пчеле – приемщице. Нектар пчелой – приемщицей подвергается сложной переработке, после которой она отыскивает свободную шестигранную восковую ячейку, куда откладывает каплю нектара.
- В нектаре содержится от много воды, и для того, чтобы приготовить мёд, пчёлы должны удалить иногда её большую часть. Это достигается тем, что каждую каплю пчёлы многократно переносят из одной восковой ячейки в другую, третью и так далее, до тех пор, пока не испарится часть влаги и мёд не станет густым.
- Заполнив ячейку мёдом, пчёлы запечатывают её воском. Запечатанный мёд продолжает созревать ещё 3-4 недели.



Сотовый мед

С давних времен ценился мед в сотах, доказано, что польза от него значительная. В его состав входит большое количество всех продуктов пчеловодства – немного прополиса, воска, меда. Сотовый мед тот, который не извлекается, его продают в рамках, предварительно режут на небольшие прямоугольные части. Продукт, который находится внутри сот, мед жидкий.

Способ извлечения меда



Виды меда



- *Липовый*
- *Луговой*
- *Полевой*
- *Майский*
- *Горный*
- *Яблоневый*
- *и огромное множество других сортов*

Виды меда

Цветочный мед



Гречишный мед

Гречишный мёд – продукт темно-коричневого цвета, который получают из цветов гречки . Этот сорт мёда ценен тем, что содержит больше железа и белка, по сравнению с белыми сортами. Гречишный мёд славится своим противовоспалительным воздействием. Сам мёд очень душистый, имеет приятный вкус, в жидком виде купить его можно в июле. Народная медицина широко использует данный сорт в виде настоек, который принимают при кожных заболеваниях, нарушениях работы сердца, повышенном давлении. Благодаря содержанию железа мёд рекомендуют употреблять людям

Хранение мёда

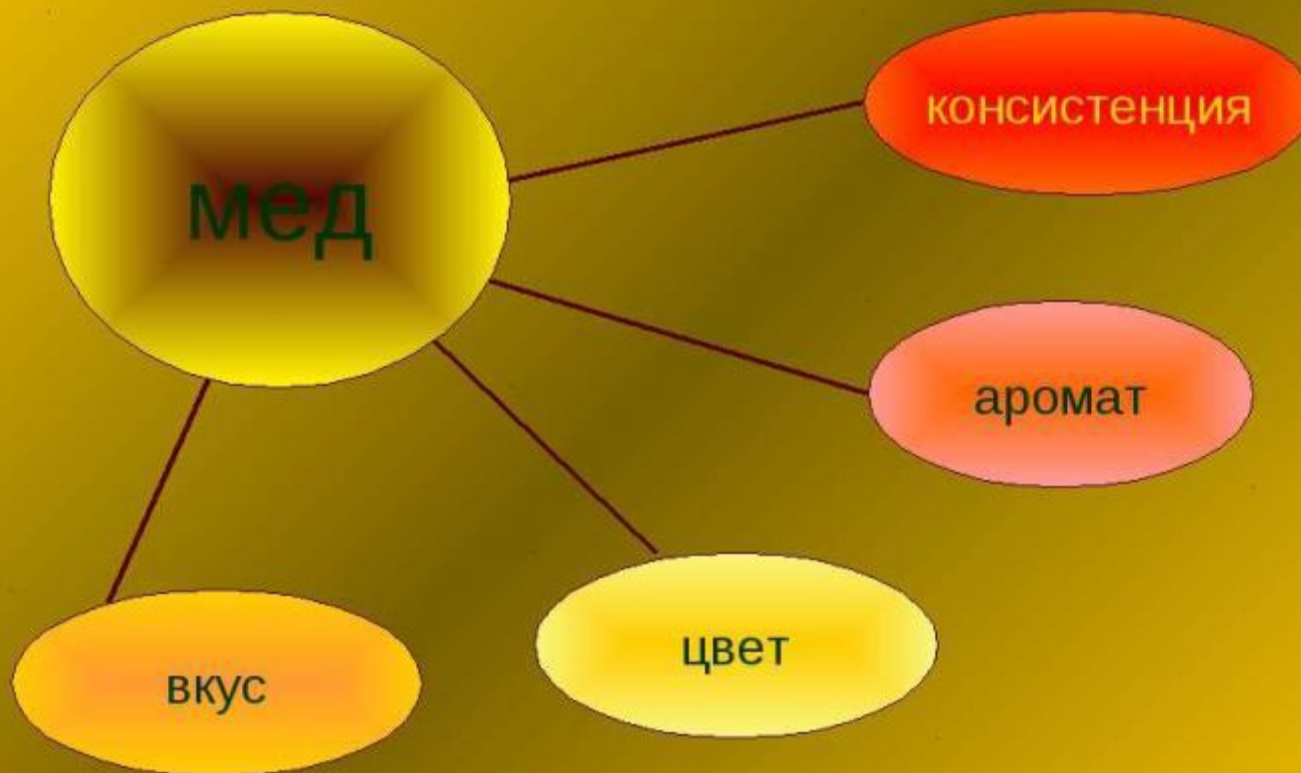
- Мёд нельзя хранить в металлической посуде, в холодильнике, он боится солнца и тепла.
- Лучшее место для мёда там, где сухо, прохладно и ничем не пахнет.
- Хранят мёд в стеклянной, глиняной, фарфоровой посуде, плотно закрытой крышкой



Продукты пчеловодства



Физические свойства меда



Физические свойства меда

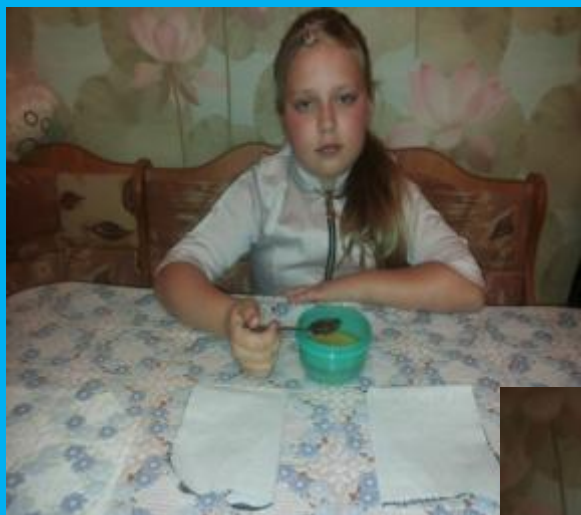
Цвет – цвет мёда зависит от его сорта, в любом случае натуральный мёд должен быть чистым и прозрачным не зависимо от его цвета. Мёд, в который предварительно добавили сахар при внимательном рассмотрении покажется немного мутноватым, иногда в нем даже можно разглядеть осадок.

Аромат – натуральный мёд известен своим душистым ароматом. Сахар, который иногда добавляют в мёд, искажает природный запах мёда, а на вкус такой продукт больше напоминает подслащенную воду.

Консистенция (густота) – мёд должен иметь нежную консистенцию, легко впитывается в кожу, фальсифицированный продукт имеет грубую структуру, при растирании оставляет комочки

Вязкость- если мед настоящий, то он тянется вслед за палочкой длинной непрерывной нитью, а когда эта нить прервётся, то она целиком опустится, образуя на поверхности мёда башенку, которая затем медленно разойдется. Фальшивый же мёд поведёт себя, как клей.

ОПЫТ №1



Проверю, добавлена ли в мёд вода и сахар? Для этого на салфетку капнула мёд и положила кристаллизованный мёд. Он не растёкся и не образовал влажное пятно – значит, мёд натуральный.

Опыт №2

Погрузила ложку в ёмкость с мёдом.
Вытаскивая ложку, оцениваю характер стекания мёда. Наш мёд образовал ленточку и сиделся горочкой. Значит, мёд хороший.



ОПЫТ №3



Мёд легко растираю между пальцами и он не оставляет комочков, чего не скажешь о подделке. Значит мёд настоящий.



ОПЫТ №4

Капну мёд на бумагу. Зажгу бумагу спичкой. Бумага обгорела и не стала коричневой, при этом мёд не горит и не стал плавиться. Мёд качественный.

ОПЫТ №5

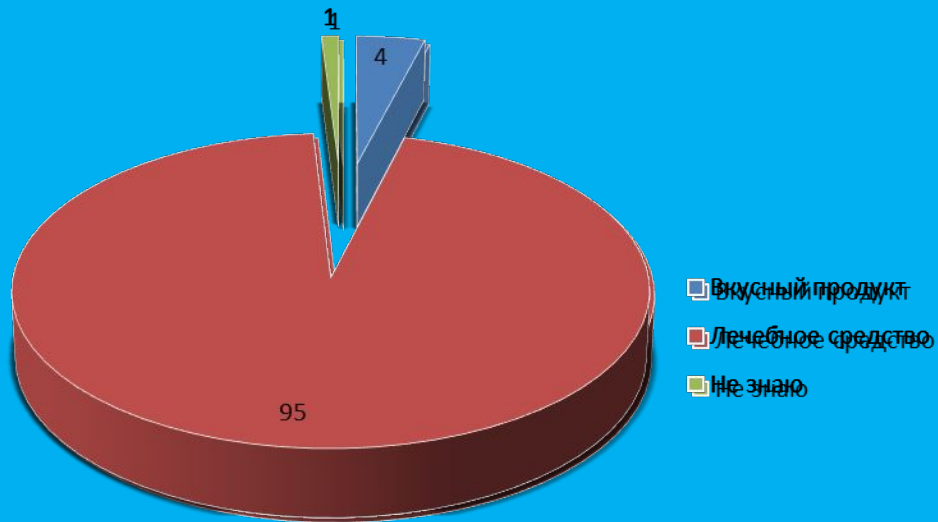


Окуну химический карандаш в капельку меда, а затем проведем им по листку бумаги. Если в мед добавляли сахар то полоса станет фиолетовой, а если нет то она будет желтой.

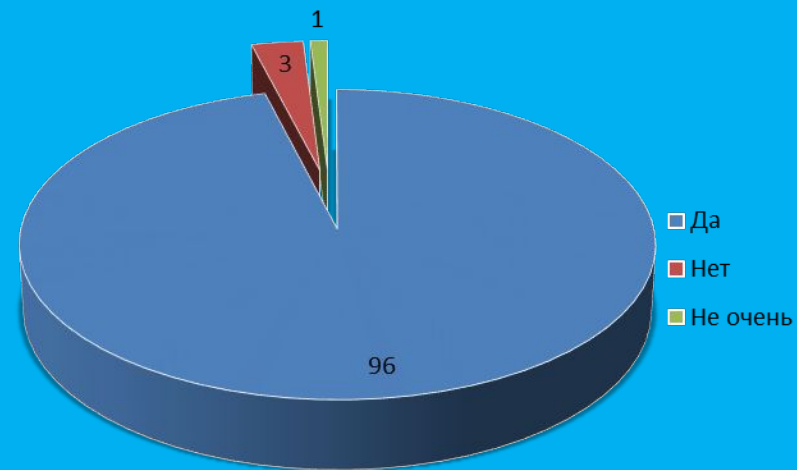
Анкета

- Любишь ли ты мёд?
- Мёд может применяться в медицине?
- Как ты думаешь, мёд используют в косметологии ?

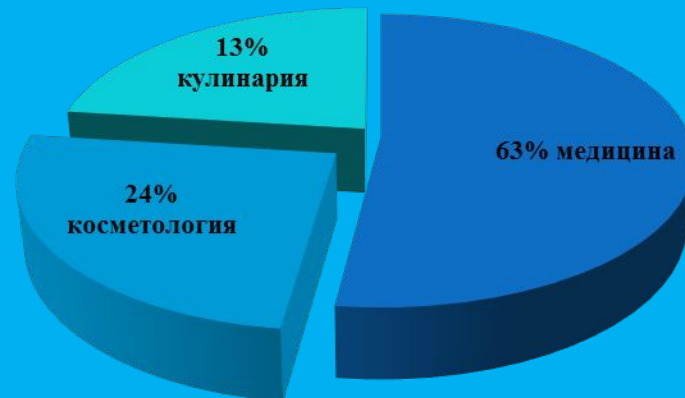
Мёд - это вкусный продукт или лечебное средство?



Любите ли вы мёд?



Где используется мёд?



Медовая кулинария



- ✓ Чтобы фрукты к зиме не утратили свежего вкуса, разрежьте их на небольшие кусочки и залейте смесью из одного стакана воды и двух стаканов меда;
- ✓ мед можно использовать также и для украшения фруктового пюре;
- ✓ для приготовления блинов замените сахар, входящий в рецепт их приготовления, на мед. Вкус блинов от этого только выиграет;
- ✓ йогурт с медом в пропорциях по вкусу – отличный десерт;
- ✓ смешайте сливочное масло с медом и нанесите данную смесь на какую-либо выпечку (сладкий пирог или торт) и получите прекрасную и достойную замену традиционной

Мед в косметологии



- прежде чем отправиться в ванную для принятия душа, небольшое количество меда наложите на кожу лица и похлопывайте по ней пальцами до тех пор, пока кожа не станет липкой. Эта незатейливая процедура, во-первых, поможет улучшить кровообращение и, во-вторых, придаст коже лица естественное сияние.
- для полоскания волос в теплую воду добавьте мед. Результат – придание блеска волосам.
- смешайте часть меда с яблочным соком. В результате такая маска укрепит вашу кожу и смягчит ее.

Хочешь меду - береги природу!

Памятник пчеле в Москве



Памятник пчеле в г.
Тамбов



Выводы



- Мёд является чудесным даром природы.
- Мёд помогает человеку сохранить молодость, красоту, быть умным, а самое главное здоровым!
- Мёд не только вкуснейший, но и необыкновенно ценный и полезный продукт.

Цели на будущее:

Провести исследование качества меда на наличие примесей:

- Наличие крахмала или муки
- Наличие мела
- Наличие сахарной (свекловичной патоки)
- Определение признаков брожения

**Спасибо за
внимание!**

