



ВОЛШЕБНЫЙ
УЛЕЙ
МЁД.
ЗНАЧЕНИЕ.
ПРИМЕНЕНИЕ



СОРТА МЁДА



СОРТА МЁДА

- *Липовый*
- *Акациевый*
- *Подсолнечниковый*
- *Гречишный*
- *Малиновый*
- *Тыквенный*
- *Одуванчиковый*
- *Морковный*



КАК ПРАВИЛЬНО ВЫБРАТЬ МЁД

- ❖ Мёд иногда разбавляют водой, добавляют сироп, крахмал, муку, опилки, мел



ПРАВИЛЬНЫЙ МЁД – ДЕЛАЮТ ПРАВИЛЬНЫЕ ПЧЕЛЫ



ПРАВИЛЬНЫЙ МЁД

- Правильный мёд должен плавно стекать с ложки
- Емкость должна быть керамической или стеклянной.
- Покрутите баночку с мёдом. Состав должен быть однородным и должен оставлять на стенках толстый слой мёда.
- Температура хранения меда не должна достигать 40°C , так как при ней он теряет свои полезные свойства.

ЛОЖКА ДЕГТЯ В БОЧКУ МЕДА

Вред мёда: * при температуре больше 45° С начинается разрушение ферментов в мёде, а при температуре больше 60-80° С в мёде образуется канцероген

- Он, как и конфеты, приводит к ожирению и развитию сахарного диабета, – при это страдает поджелудочная железа (если съедать его по многу)
 - * Мёд приводит к возникновению кариеса, сильнее чем даже сахар, так как он остается на зубной эмали значительно дольше и его трудно устранить от туда.
- *Мёд вызывает различные аллергические реакции, которые могут носить как внешний характер, так и внутренний.



ПРИМЕНЕНИЕ МЁДА В МЕДИЦИНЕ

- * Наружное применение
- * Ингаляции
- * Прием внутрь
- самого мёда и
лекарств, созданных
на его основе



ПРИМЕНЕНИЕ МЁДА В

КОСМЕТИЧЕСКОЙ СФЕРЕ

- * косметические средства на основе мёда помогают восстановить и поддержать естественный уровень влаги в коже
- * Прополис традиционно используют для лечения и укрепления волос любого типа
- * Пчелиный воск является великолепным натуральным скрабом.
- * Маточное молочко пчел стимулирует обменные процессы в коже, придавая ей эластичность. Способствует активной регенерации кожи, нормализует жировой баланс, оказывает общеукрепляющее, тонизирующее и антисептическое действие



МЁД В КУЛИНАРИИ

* Его успешно добавляют в десерты, маринады, каши, соусы, напитки. Получаются очень вкусные блюда из овощей и мяса с добавлением меда

* в состав меда, входят вещества (антиоксиданты), которые не дают продуктам окисляться и портиться. Поэтому мед, как природный консервант хорошо добавлять в различные блюда, а особенно в салаты.

* мед это готовый продукт, полностью готовый к употреблению, всякое термическое подогревание (больше 40*) способствует к снижению его питательных свойств, и вдобавок в нем появляются вредные вещества.

