

Вы любите мёд?

Начиная с мая месяца, встречаю на рынке за прилавками людей, продающих в баночках красивый жидкий мёд. Иногда подхожу, спрашиваю, что это? Все, как один, утверждают, что это – настоящий мёд! Вот о мёде и захотелось рассказать...



Что представляется вам под словом «мёд»? Янтарная сладкая густая жидкость, томно стекающая липкой лентой с ложки на кусочек белого хлеба? Ощущение жжения и мягкой горечи во рту при проглатывании? Разноцветные баночки с наклейками, где указаны сорта продукта?

Вы не любите мёд?? Наверняка вы не пробовали настоящего мёда! Вам попался продукт с таким названием, но был он переработанным сахаром, который варят и подставляют пчёлам. Псевдомёд отличить от настоящего трудно! Пасечники, конечно, разберутся быстро... Но мы – потребители, увы.... А вот получить настоящий мёд – это целая эпопея длиною в год!

Для меня мёд – это сборное понятие производства его пчёлами и таинство извлечения из ульев! Это – наша дача, улики, стоящие под крышей, в отгороженной от комнаты кладовке на мансарде. Оттуда, из ульев, после первого Спаса сын достаёт тяжеленные, до трёх килограммов одна, рамки с запечатанным пчёлами мёдом, и передаёт вниз отцу. А тот срезает «запечатку» и ставит их в медогонку, сразу по четыре рамки и начинает крутить ручку. Срабатывает центробежная сила – мёд вытекает. Тяжело выкачать мёд! Сама медогонка имеет большой вес, плюс тяжесть мёда – силу надо иметь немалую, чтобы справиться.

И вот из краника внизу бака медогонки в подставленную снизу посуду начинает течь мёд! Ах, какая необыкновенная вкусная прелесть! Густой, душистый, насыщенный миллионами мельчайших воздушных пузырьков, он течёт в огромный 40-литровый бидон.

Я наматываю на палец липкую сладкую ленту и облизываю палец, закрывая глаза от удовольствия...

Мёд в уликах при каждой выкачке может быть разного вкуса и цвета. Это уже, как старались пчёлы – с каких растений брали свой взятки. Если недалеко сеяли гречиху, то мохнатые труженицы устремлялись туда, и носились взад-вперёд, заполняя восковые соты. Получался тёмно-коричневый тягучий мёд, который кристаллизировался со временем большими зёрнышками-крупинками.

Если погода позволяла – если было тепло и влажно, то во время цветения лесной акации всего в ста метрах от дачи, все её белые душистые гроздья были усыпаны жужжащими пчёлами – не подходи! Активный взятки с акации давал светлый мёд молочного цвета нежнейшего запаха и вкуса. А однажды, когда нигде в округе не были засеяны поля – дохозяйничались! – мёд получился светло-жёлтым! Пчёлы взяли нектар из разнотравья, коим богаты окрестности нашего дачного посёлка. Как-то я шла от электрички к нашему домику, и, глядя по сторонам, считала, сколько же разновидностей трав встретится мне по пути. Угадайте, сколько насчитала? Не поверите, около сорока! И вот, на доброй половине цветущих трав были пчёлы!

Что же происходит? Как получается мёд? Оказывается, пчеласборщица берёт хоботком нектар со дна цветочных венчиков, перелетая с цветка на цветок. В медовом зобике пчелы собранный нектар смешивается с кислотами и ферментами пока пчела несёт его в улей.

Там садится на прилётную доску – маленькую дощечку-аэродром для взлёта и приземления. На входе, возле «ворот-летка», специального отверстия, её встречает стража-охрана. И, распознав таинственным образом «свою», пропускает в глубину улья. Здесь, на рамках, где пасечником натянуты тонкие листы душистой воины, и где пчёлы приготовили-оттянули ячейки-ёмкости для мёда, происходит передача-закладка обогащённого нектара для созревания.

И начинается процесс! Молодые пчёлы длительное время специальным образом обрабатывают принесенный нектар. Это и непрерывное постоянное обмахивание крылышками – так выводится из улика влажный воздух от испарения воды из нектара, и сложная циркуляция тёплого воздуха, необходимая для созревания мёда.

Несколько дней – и мёд готов! Содержание сахара в нём достигает 70-80 процентов. Пчёлы определяют этот момент, и запечатывают ячейки с готовым мёдом! Так они готовят себе запас еды на долгую зиму! А люди дерзко отнимают эти запасы!

Запечатанный мёд не прокисает, не гнивает, он универсален по своей структуре. Может храниться десятилетиями и даже столетиями при соответствующих условиях. Так при раскопках в Египте рядом с мумиями фараонов были найдены сосуды с мёдом, сохранившим свои качества. Известен исторический факт, что тело Александра Македонского, скончавшегося во время похода на Ближний Восток, было перевезено за

несколько тысяч километров в столицу Македонии для погребения, погруженным в мёд.

Для того, чтобы получить 1 кг мёда, рабочая пчела совершает 120 000 - 150 000 «ходов» за нектаром! Если, например, цветущее гречишное поле расположено за 1,5 км от пасеки, то пчела за одну «ходку» пролетает 3 км. Получается, что для производства 1 кг мёда пчела пролетает приблизительно 360 000 – 450 000 км. Это расстояние в 11 раз больше окружности Земли по экватору!

А как же пчёлы узнают – куда лететь за хорошим взятком? Вы слышали о танце пчелы?

Оказывается, таинственный танец пчелы – на самом деле - это зашифрованный ими путь от места сбора нектара к дому-улику и наоборот. Сколько же движений она совершает, и какие они? Выяснилось, что важно и то, и другое.

Те учёные, которые наблюдали через стекло за танцами пчёл снаружи и внутри улья, пришли к выводу, что пчёлы активно начинают танцевать, если находят место обильного взятка. Они совершают круговые, колебательные движения, также движутся и по прямой определённое количество раз в зависимости от расстояния. И всё это пчёлы соотносят с положением солнца. Так было доказано, что танец означает расстояние и направление, по которому нужно лететь за взятком. Огромный вклад в изучение сигнальных движений пчёл внёс австрийский зоолог Карл фон Фриш (1886-1982), который за эти работы в 1973 г. получил Нобелевскую премию.

Пчёлы-разведчицы, заведя свой танец, вовлекают в него всё больше и больше окружающих пчёл. Те копируют движения и даже дотрагиваются до разведчиц. И вот уже множество пчёл танцуют, повторяя одинаковые движения. Они уже выучили, куда и как далеко надо лететь! Когда количество собранного нектара на участке уменьшается, танцы пчёл ослабевают, как бы говоря, что туда уже нечего лететь!

Бывает, что в погоне за наживой, пчёлам дают варёный сахарный сироп, пчёлы за ночь перерабатывают его, и на следующий день искусственный, незапечатанный «мёд» уже можно выкачать. И продать. Понятно, что целебность его далека от настоящего, и плотность, и тягучесть, и вкусовые качества отличаются. Такой «мёд» при хранении у покупателя со временем разделяется на слои – вверху – жидкий сахарный сироп, а внизу – «гуща»... И вместе с сотами, и на пасеке можно тоже купить такой сахарный мёд... Один только пасечник знает, какой именно мёд продаёт он вам – из улья, который «для себя», где пчёлы не подкармливались сахаром летом, или же из улья «для продажи»... Потому лучше всё же покупать мёд в прозрачных банках загустевшим – тогда видна его однородность, осенью и у знакомых! Или у знакомых ваших знакомых!

Как же не попасться при покупке?

Есть, конечно, лабораторные методы. Но как быть - на рынке? Опытные пасечники знают, что жидким настоящий мёд продаётся только летом – в августе. В другое время настоящий мёд не бывает жидким! В августе идёт основная выкачка мёда. Позже мёд застывает, кристаллизуется и твердеет. И его можно купить «кусками», расфасованными в пергаментную бумагу. Должны быть хорошо видны мелкие или крупные крупинки, они же ощущаются при перекачивании во рту. Настоящий мёд имеет душистый запах, от него сильно першит в горле! Хочется немедленно выпить воды.

Ну, а жидкий мёд при покупке летом можно проверить, макнув в баночку пару спичек. Струя мёда, стекая, утончается, не прерываясь. При этом струйка-лента должна наматываться слоями друг на друга при вращении спичек – они видны. На поверхности будет образовываться горочка-башенка мёда, которая плавно растечётся. В мёде видны при этом образовавшиеся мельчайшие воздушные пузырьки.

Фальшивый же мёд поведет себя, как обыкновенный клей: будет обильно стекать, и капать со спички вниз, образуя брызги.

Осенью, зимой, весной нельзя покупать жидкий мёд. Он наверняка разогрет! А при нагреве больше 37 градусов мёд теряет свои целебные свойства и становится просто калорийной сладостью. По этой же причине мёд нельзя портить, растворяя его в горячем чае! Понятно, что купленный в магазине мёд, расфасованный в баночки, мы принимаем и употребляем как настоящий... Но вот, отправляясь за покупкой на рынок, обязательно берём с собою коробок спичек... И не забываем, что один литр настоящего мёда должен весить не меньше 1,4 кг!

Когда мой муж был здоров, то больше двадцати пяти лет активно занимался пчеловодством в свободное от работы время. Он освоил весь годовой цикл ухода за пчёлами. Это весенняя чистка, вставка рамок с новой вощиной, чтобы семьи не зароелись. Это вывод молодых пчелиных маток, взамен старых, удаление лишних маточников, чистка-добывание прополиса – ценного продукта пчеловодства, кормление пчёл на зиму, и много другого...

Всегда после выкачки мёда оставались куски старого воска с остатками мёда, которые он привозил домой. Валера клал их в большое сито, и мёд стекал в посудину. Так ещё добывалось несколько литров отличного мёда. А старый воск вытапливался кустарным, придуманным мужем способом. В баке, на водяной бане стояла небольшая тяжёлая кастрюля, на четверть заполненная водой. А сверху, на края бака привязывалась мешковая ткань, попросту – мешок, сложенный вдвое. В углубление мешка клались куски отработанной вошины, закрывались плотно крышкой. Придавливались грузом, и вся эта конструкция стояла-кипела на медленном огне весь день ... Воск капал на воду во внутренней кастрюле... Запахи витали невероятные! Весь подъезд нашей пятиэтажки пронизывался необыкновенным ароматом воска, мёда и колдовского таинства! Соседи заглядывали в гости, просили наделить мёдом, прополисом...

Осы и пчёлы, зачуяв ароматы, толпами слетались к нашему дому со всей округи! Надо было плотно закрывать окна-двери. Иначе их налетала полная кухня! К утру «конструкция» остывала, и можно было из небольшой внутренней кастрюли вынуть толстый застывший круг светло-оранжевого красивого душистого воска! Когда Валера стал болеть, то вытапливать воск приходилось мне... Это не трудно, только необходимо терпение... В магазине «Пчеловодство» у нас организован обмен воска на листы новой вошины. И вот, моими двух-трёх килограммовыми кругами вытопленного воска, принесёнными в магазин, любовались даже мужики-пасечники, интересовались, как получается такой красивый цвет и ровный круг...

У многих из них была совершенно другая технология получения воска, и мы с мужем делились рецептом...

То, что Валера много лет увлекался пчёлами, способствовало облегчению течения его сложной болезни. Многочисленные укусы пчёл, принесшие в организм лечебные микроэлементы, видимо и сейчас продолжают своё действие. Соприкосновение с пчёлами и продуктами их деятельности – воском, прополисом, маточным молочком (корм для личинок пчелы) и другими продлевают ему жизнь...

Как же люди приручили полезных полосатых насекомых?

Пчёлы были известны на протяжении веков. Ещё 30 000 000 лет тому назад существовали пчёлы, что доказывают их окаменелости в пластах мелового периода. Пчела появилась гораздо раньше человека.

В древних Египте, Ассирии, Индии, Китае, Палестине, Греции и других странах было развито пчеловодство. Уже тогда люди знали как о пищевых, так и о лечебных свойствах мёда. В X веке в Киевской Руси тоже началось пчеловодство - бортничество. Тогда оно было примитивным. Люди учились добывать мёд диких лесных пчёл, живущих в естественных дуплах. Позже стали разводить пчёл, специально выдалбливая в деревьях и в колодах искусственные дупла. В настоящее время пчёлы широко распространены, живут на мелких и крупных пасеках. И даже существует угроза их вымирания. Во многих странах гибнут целые колонии пчёл. И истинная причина этого явления до сих пор точно не установлена.

С химической точки зрения мёд – это сложная смесь. В его составе есть глюкоза, фруктоза, сахароза, декстрин, вода, белковые вещества, ферменты, органические кислоты, минеральные вещества, витамины и другие... При исследованиях в мёде было выявлено более тридцати макро и микроэлементов периодической системы элементов Менделеева. По своей калорийности мёд равен белой рыбе, телячьей печени, вяленой говядине, баранине, конденсированному молоку, чистому пшеничному хлебу. Питательная ценность 100 г мёда равна 225 г рыбьего жира, 90 г масляного сыра, 4 апельсинам, 120 ядрышкам ореха и 175 г молотого мяса.

Мёд может быть и опасен, если пчёлы собрали нектар с ядовитых растений. Детям до года мёд давать не рекомендуют, чтобы не вызвать аллергию. Все остальные люди могут употреблять его в разумных пределах.

Тогда сладкая смолянистая душистая масса принесёт удовольствие, радость и пользу.