***Слайд 1* Мёд и его полезные свойства**

***Слайд 2*** **Жидкость**, получаемая медоносными пчелами в результате переработки нектара цветков или пади (сладкая жидкость растительного или животного происхождения, собираемая пчелами, как и нектар, с растений), вязкая, сладкая, с приятным запахом (букетом), называется **мёдом**.

***Слайд 3***  **Мёд – это ценный комплекс питательных элементов**, которые так необходимы человеческому организму. Известно, что мед уже в глубокой древности был признан прекрасным продуктом питания. Этот замечательный дар природы, в создании которого участвуют пчела и цветок, наши древние предки использовали и как ценное лекарственное средство от множества болезней.

***Слайд 4***  **Разновидности мёда**

Натуральный мёд по происхождению может быть

**Цветочный мед-**  **Падевый мед-**

продукт переработки пчелами пчелы делают из собираемых ими

нектара растений сладких выделений листьев,

 стеблей растений

***Слайд 5***

|  |  |
| --- | --- |
| **Органолептические****показатели** | **Характеристика меда** **Цветочного Падевого**  |
| **Цвет** | От бесцветного до коричневого. Преобладают светлые тона за исключением гречишного, верескового и каштанового.  | От светло-янтарного до темно-бурого. С хвойных деревьев светлых, а с лиственных очень темных тонов.  |
| **Аромат** | Специфический, чистый, приятный, от слабого нежного до сильного.  | Менее выражен. |
| **Вкус** | Сладкий, нежный, приятный, без посторонних привкусов (каштановый мёд с горьковатым привкусом).  | Сладкий, менее приятный, иногда с горьковатым привкусом.  |
| **Консистенция** | До кристаллизации сиропообразная, в процессе садки очень вязкая, после кристаллизации плотная. Расслаивание не допускается.  |
| **Кристаллизация** | От мелкозернистой до крупнозернистой.  |

***Слайд 6*** Мёд, полученный из нектара в основном одного вида растений, называют *монофлерным* (гречишный, липовый, клеверный, ивовый, рапсовый, фацелиевый, и т. д.), из нектара нескольких видов растений – *полифлерным*, а в зависимости от места сбора нектара – лесным, луговым, полевым, горным, и т. д.

 В зависимости от региона произрастания растений различают мёд дальневосточный, алтайский, башкирский, белорусский, украинский, русский, и т. д.

 По способу получения (отбора), т. е. по технологическому признаку, мёд делят на *центробежный* (жидкий или закристаллизовавшийся мёд); *сотовый*, *или секционный* (мёд в сотах с запечатанными ячейками); *самотечный* (мёд, стекший из сотов, сложенных в тару); *битый, мятый, или прессованный* (вытекший в результате сминания, прессования сотов); *топленный* , *или банный* (мёд, вытекающий из сотов под воздействием высоких температур).

***Слайд 7*  Монофлерные сорта мёда**

***Слайд 8* Липовый мёд**

Характеризуется приятным ароматом, резким специфическим вкусом и светло-желтым или светло-янтарным цветом. В жидком виде он прозрачно-водянистый; при кристаллизации приобретает крупнозернистую структуру, становится почти белым.

У него замечательный аромат, густой интенсивный вкус. Естественно, мёд из липы можно получать лишь в районах произрастания липовых деревьев — это рощи, липовые леса. Настоящий липец обычно кристаллизируется через 7 месяцев после разлива.

Мятный, стойкий бальзамический аромат напоминает сладкий запах цветов липы. Мёд из липы, как и остальные сорта мёда, содержит великое множество биологически ценных продуктов (аминокислоты, минеральные соли, витамины), он обладает бактерицидными свойствами, укрепляет иммунитет. Целебный липовый мёд восстанавливает и укрепляет жизненные силы, прекрасно помогает при лечении гриппа, простуд и бронхитов. Целебные свойства мёда не ограничиваются лечением ангин, ларингитов, бронхиальной астмы. Он обладает повышенным потогонным действием. Его применяют при лечении желудочно-кишечного тракта, почечных и желчных заболеваниях, как сердечно-укрепляющее средство. Липовый мёд применяют при лечении ожогов и гнойных ран, он улучшает зрение. Его используют при лечении экзем, маститов, циститов, при туберкулезе — в паре с козьим молоком. Мёд из нектара липы является признанным средством при лечении свинки, кори и судорог у детей.

***Слайд 9* Гречишный мёд**

Обладает светло-коричневым цветом с красноватым оттенком, сильным приятным ароматом и хорошим вкусом, по которым его легко отличить от других видов мёдов.

## Гречишный мёд делают пчёлы из нектара, собираемого на полях гречихи. Пчелы собирают нектар с небольших, белых или розовых цветов, цветущих в июле и августе. Гречишный мед является медом с высоким содержанием активных ферментов, [естественных антибиотиков](http://xn--80akhbydgbhx.com/chesnok-i-ego-polza-dlya-zdorovya-cheloveka.html). При хранении мед становится темно-коричневого, почти черного цвета и, следовательно, считается самым темным из всех видов меда. Он кристаллизуется очень медленно, становится неоднородным. После кристаллизации мед становится немного прозрачнее. Гречишный мед, полезные свойства которого сохраняются и после 6 месяцев хранения в различных условиях, не теряет своей активности в отношении стафилококков и золотистого стафилококка, и кишечной палочки. Его применяют при сердечно - сосудистых заболеваниях, защите печени и легких, железодефицитной анемии и других заболеваниях.

***Слайд 10* Рапсовый мёд**

Светло-желтого цвета, имеет слабо выраженный приятный аромат и вкус, быстро кристаллизуется (даже в сотах).

Наибольшее производство этого мёда приходится на Беларусь, поскольку именно здесь выращивается большое количество рапса. Рапс — это сельскохозяйственная техническая кормовая культура, которая содержит много эфирных масел. Поэтому и мёд, собранный с этого растения, обладает специфическими качествами: у него характерный насыщенно-сладкий приторный вкус с легко ощутимой горчинкой. Такой сорт мёда имеет несколько резковатый запах, который вскоре после откачки улетучивается. Неспецифические свойства совершенно не отражаются на целебности и питательности продукта, а потому не дают никакого повода сомневаться в полезности и натуральности мёда. Однако, несмотря на эти характеристики, **польза рапсового мёда** не оставляет никаких сомнений. Он содержит бор, положительно влияющий на щитовидную железу и костные ткани. Поэтому такой мёд изумительно полезен женщинам климактерического возраста, и не только. Бор еще является незаменимым элементом для селезенки и кровеносной системы. Врачи отмечают особую уникальность мёда как отличного средства для вывода из человеческого организма токсинов, соединений тяжелых металлов и промышленных ядов. Мёд из рапса оказывает целительное влияние на печень и желчевыводящие пути, эффективен при лечении кашля, быстрого заживления ожоговых ран и язв, лечении желудка и кишечника. А также не уступает в косметологии, например, незаменим в приготовлении освежающих смесей и масок.

***Слайд 11***  **Донниковый мёд**

Донниковый мёд светло-янтарного или слегка золотистого цвета, отличается очень нежным и приятным вкусом и ароматом; кристаллизуется медленно, образуя мелкозернистую массу белого цвета.

Донник (буркун, донная трава, сладкий клевер) - это двухлетнее растение семейства бобовых. Стебель высокий, прямой, до 1м, при основании деревянистый, плотный, ветвистый. Листья тройчатые. Цветы мотыльковые по форме, желтые, пахучие, собраны в удлиненные кисти. Высокосахаристый нектар донника прозрачный с сильным запахом свежего сена. Этот запах невозможно перепутать ни с каким другим. Поэтому запорожским казакам легко было узнать друг друга по запаху табака, так как они подсыпали донник в кисет. Да и сейчас он добавляется в самые престижные сорта трубочного табака. Нектар донника легкодоступен пчелам. Плоды — мелкие бобы, яйцевидной формы. Одно растение дает до 17 000 семян. Донник - один из самых лучших медоносов. Обильно выделяя нектар, он цветет два месяца и более, с июля и по сентябрь. Донниковый мёд - один из самых полезных сортов. Его цвет зависит от вида донника (белого или лекарственного), с которого пчелы собирали мед и от почвы, на которой рос донник. У мёда из белого донника вкус более острый, и в аромате присутствует ванильный оттенок. Вкус специфический, слегка горьковатый, а лекарственный донник по характеристики с точностью наоборот. Донниковый мёд – это лекарство, созданное природой, которое не вызывает раздражения желудка и не убивает его микрофлору, а наоборот залечивает все слабые его места.

***Слайд 12* Фацелиевый мёд**

Может иметь светло-зеленый или белый цвет; он обладает нежным ароматом и приятным тонким вкусом, кристаллизуется очень медленно, образуя тестообразную массу.

Пчелы добывают данный сорт меда из цветков [медоносной фацелии](http://bochkameda.net/medonosy/lyubimoe-pchelamy-rastenie-faceliya-medonos.html), которая считается одним из лучших медоносных растений. Это невысокое растение с синеватыми соцветиями из семейства водолистниковых с давних пор известно пчеловодам. Оно является ценным медоносом летнего взятка. Фацелия характеризуется большим количеством выделяемого нектара, нетребовательна к почве, цветет долго, к заморозкам устойчива. С одного гектара растения пчелы собирают от 500 до 1000 кг мёда, причем медопродуктивность связана напрямую с обилием цветков. Фацелию выращивают в Европейской части России и на юге Западной Сибири, в первую очередь, специально для получения ценной пыльцы. Это одно из тех редких растений, на которых можно видеть пчел даже после захода солнца. Опытные пчеловоды высевают данный медонос в четыре этапа (начиная с ранней весны). Одни растения отцветают, зацветают другие, так продолжается до поздней осени. Тем самым обеспечивается сбор мёда в течение всего лета и осени. Фацелиевый мёд, прежде всего, применяется как диетический продукт при заболеваниях печени и желудка, при тошноте, изжоге, гастрите с пониженной кислотностью. Мёд из нектара фацелии заживляет язвенные поверхности слизистой оболочки желудка и одновременно оказывает укрепляющее воздействие на организм, в частности на нервную систему. Мёд данного сорта также эффективно используется в лечении заболеваний сердечно-сосудистой системы. Улучшает память. Кроме всего этого, он оказывает болеутоляющее, антибактериальное, жаропонижающее действие. Применяется при желче- и мочекаменной болезнях. Мёд хорошо снабжает организм необходимыми микроэлементами: железом, кальцием, калием, ванадием, никелем, серебром, марганцем, хромом, цинком, кобальтом, стронцием и т.д., также фацелиевый мёд оказывает тонизирующее действие, является мощным источником энергии, повышает иммунитет, нормализует сон и т.д. Вдобавок ко всему этому он используется для профилактики простуды, его длительное применение повышает защитные силы организма. Примерный срок хранения фацелиевого мёда – один год при комнатной температуре. По его истечении мед начинает терять свои полезные свойства.

***Слайд 13* Сурепковый мёд**

Обладает светло-желтым цветом, слабо выраженным ароматом, очень быстро кристаллизуется, образуя достаточно твердую массу (в сотах тоже).

Сурепкой называется распространенное сорное растение, растущее на заболоченных, увлажненных почвах. Обильно цветет желтыми цветами, выделяющими нектар. Начинает цветение ранней весной и в течение месяца радует насекомых приятным нектаром. За это время пчелы собирают достаточное количество меда, так как сурепка признана хорошим медоносом. С одного гектара пчелы собирают до 40 кг монофлерного нектара. Сурепковый мёд, благодаря содержанию активных веществ растения, обладает полезными свойствами для организма человека. Сурепковый мёд содержит большое количество глюкозы, что обуславливает его быструю кристаллизацию. Благодаря глюкозе, сурепковый мёд активирует деятельность головного мозга, улучшает память, питает сердечную мышцу и печень. Его рекомендуют для питания людям, страдающим ишемией, слабостью сердечной деятельности. Сурепковый мёд применяют при стрессах, депрессиях, нервных болезнях как успокаивающее, нормализующее сон средство. Большое количество витамина С и противомикробных веществ, которые содержит этот мёд, обуславливает его способность противостоять простудным заболеваниям.

***Слайд 14* Клеверный мёд**

Почти прозрачен, с тонким, нежным и приятным ароматом, обладает высокими вкусовыми качествами.

По вкусовым показателям клеверный мёд ничем особенным не отличается. Вкус мягкий с легким ароматом цветов. Пчеловоды рекомендуют это лакомство любителям конфетного послевкусия. Клеверный мёд легко усваивается организмом. Готовый продукт по консистенции густой и плотной текстуры. Так как он собирается весной, то легко кристаллизуется. Со временем становится более зернистым и теряет прозрачность. Такой продукт сохраняет все свои полезные свойства. Лечебные свойства этого продукта пчеловодства используются при лечении нарывов, ожогов, труднозаживающих ран. **Используют клеверный мёд в гинекологии для лечения заболеваний, вызванных стафилококком и другими грамположительными бактериями.** При простудных заболеваниях клеверный мёд, как и липовый, на первом месте. Его можно ежедневно съедать по чайной ложке натощак в профилактических целях. Есть положительные результаты в лечении заболеваний желудка и двенадцатиперстной кишки. Замечены мочегонные свойства продукта. В сочетании с лекарственными препаратами клеверный мёд способен значительно усилить лечебный эффект. Маски, обертывания, крема на основе клеверного мёда повышают тонус кожи и способствуют общему омолаживанию организма.

***Слайд 15*  Кипрейный мёд**

Водянисто-прозрачного цвета с зеленоватым оттенком, ярко выраженного аромата и вкуса не имеет; после откачки из сотов очень быстро превращается в маслообразную массу.

Нектар получают с пыльцы кипрея, в народе растение известно как Иван-чай. Оно представляется собой ярко-красные лиловые цветы, часто их встретить можно на полевых дорогах. Подробнее, Кипрей произрастает в лесу, около дорог, просек, торфяного болота. Травянистый вид растения со стеблем в 1,5 метра, листья небольшого размера, в них содержится большое количество дубильного вещества, слизь, разные масла. Растение богат на фосфорные элементы, кальций, содержится немного кобальта.

Одним из полезных продуктов для нервной системы является кипрейный мёд, с помощью его можно избавиться от бессонницы, предотвратить нервный срыв. Кипрейный мёд используется: для укрепления сосудистых стенок, мышц сердца, улучшения работы пищеварительной системы, пчелиный продукт поможет избавиться от хронических запоров, поноса, изжоги, он имеет обволакивающие частицы, используют при малокровии, заболеваниях кровеносной системы, при проблемах с нервами, когда долгое время беспокоит бессонница, нужно принимать нектар, мужчинам продукт необходимо употреблять при простатите, так можно избавиться от неприятной симптоматики, если беспокоят постоянные головные боли, обязательно введите в рацион питания полезную сладость, принимать пчелиный продукт при судорожном состоянии, от хронических судорог он не поможет избавиться, но, если его длительное время употреблять, за счет того, что в нем есть полезные свойства, можно уменьшить количество судорог, полезен кипрейный мёд в лактационный период. Этот мёд входит в состав разных скрабов, кремов, за счет его кожа шелковистая, мягкая. В давние времена кипрейный мед использовали для бани, также обладает антимикробным, противовоспалитель- ным воздействием на организм. С помощью его можно излечить фурункулез, избавиться от гнойных нарывов.

***Слайд 16* Багульниковый мёд**

Темно-коричневого цвета с ярко выраженным специфическим запахом самого растения, при употреблении вызывает общую слабость организма, обильное потовыделение, головокружение и тошноту (перед употреблением желательно прогреть его на водяной бане).

Багульник до 1,5 м высоты с кожистыми продолговатыми листьями, сверху они темно-зеленые и блестящие, снизу покрыты рыжеватым пушком и мелкими железками. Цветы правильные, белые или красноватые, на концах стеблей собраны в зонтиковидное соцветие. Цветы и листья имеют сильный одуряющий запах, что объясняется выделением ядовитого эфирного масла. Цветы выделяют много нектара и пыльцы. Пчелы охотно их посещают. Цветет он весь июнь. Мёд, полученный с багульника, имеет токсическое свойство — вызывает головокружение у человека, почему его иногда называют «пьяным медом». Ядовитые свойства этого мёда объясняются наличием в нем большого количества пыльцы, которую пчелы собирают одновременно с нектаром. Пыльца и обладает ядовитыми свойствами. Нектар же не ядовит. В практике сильное отравление людей мёдом с багульника наблюдается очень редко. Обуславливается это, видимо, тем, что пчелы, как правило, собирают нектар и пыльцу не только с одного багульника, но и с других, одновременно цветущих медоносных растений, в результате чего мёд бывает смешанный и токсического действия не оказывает.

***Слайд 17* Вересковый мёд**

Вересковый мёд темно-желтого цвета с красноватым оттенком, на вкус терпкий и несколько горьковатый, обладает способностью быстро сгущаться в сотах, становясь желеобразным и тягучим.

Вересковый мёд [пчелы](http://bochkameda.net/pro-pchel/kak-pchely-delayut-med-ekskurs-v-prirodu.html) изготовляют, собирая нектар с декоративных дикорастущих кустарников. Вереск - вечнозеленый, многолетний ветвистый кустарник, отменный медонос, не боящийся ни дождей, ни засухи. Вересковые пустоши Шотландии занимают 75% от всех мировых вересковых полей. Примерно раз в 25 лет или чаще, в зависимости от интенсивности роста растения, кустарники выжигаются, чтобы омолодить их. Эти [кустарники](http://bochkameda.net/medonosy/pchelinoe-pastbishhe-medonosnyj-kustarnik.html) цветут в июле и августе красивыми розовато-сиреневыми цветами. Вересковый мёд собирают во второй половине лета. Нектароносность вереска зависит от влажности почвы и воздуха. В сухие годы болотный вереск выделяет нектара больше, чем горный, и взяток с него устойчивый. В дождливые же годы хорошо развивается горный вереск и дает гораздо больше нектара, чем болотный. Цветет растение долго: с одного цветка пчелы могут собирать нектар от трех до семи дней. Мёд из вереска используется как мочегонное средство при водянке сердечного происхождения, при заболеваниях мочевого пузыря и почек. Применяется он также при [лечении](http://bochkameda.net/med-v-narodnoj-medicine/lechenie-medom-dary-prirody.html) подагры и ревматизма. Вересковым мёдом лечат бронхиальную астму, инфекционный полиартрит. Кроме того, благодаря уникальному составу мёда из вереска его используют при болезнях желудка и кишечника. Он обладает антимикробными и противокислотными свойствами. Поэтому его рекомендуют при пониженной кислотности желудка, а также как хорошее вяжущее средство при устойчивых поносах. В качестве наружного применения его используют при воспалениях слизистой ротовой полости для интенсивного полоскания. Вересковый мёд рекомендуется как общеукрепляющее и улучшающее аппетит средство. Мёд из вереска помогает при чрезмерной нервной возбудимости, судорожных состояниях, бессоннице, ипохондрии, бессоннице, головные боли, неврастении. Прием на ночь ложечки верескового мёда гарантирует крепкий и спокойный сон. Используется мёд и в косметических средствах в виде различных [масок для лица](http://bochkameda.net/med-v-kosmetologii/maski-iz-meda-prostoj-sposob-uxoda-za-kozhej.html), скрабов для тела.

***Слайд 18* Вересковый мёд (С. Маршак)**

Из вереска напиток

Забыт давным-давно.
А был он слаще меда,
Пьянее, чем вино.
В котлах его варили
И пили всей семьей
Малютки-медовары
В пещерах под землей.

Пришел король шотландский,
Безжалостный к врагам,
Погнал он бедных пиктов
К скалистым берегам.
На вересковом поле
На поле боевом
Лежал живой на мертвом
И мертвый - на живом.

Лето в стране настало,
Вереск опять цветет,
Но некому готовить
Вересковый мед.
В своих могилках тесных,
В горах родной земли
Малютки-медовары
Приют себе нашли.

Король по склону едет
Над морем на коне,
А рядом реют чайки
С дорогой наравне.
Король глядит угрюмо:
"Опять в краю моем
Цветет медвяный вереск,
А меда мы не пьем!"

Но вот его вассалы
Приметили двоих
Последних медоваров,
Оставшихся в живых.
Вышли они из-под камня,
Щурясь на белый свет, -
Старый горбатый карлик
И мальчик пятнадцати лет.

К берегу моря крутому
Их привели на допрос,
Но ни один из пленных
Слова не произнес.
Сидел король шотландский,
Не шевелясь, в седле.
А маленькие люди
Стояли на земле.

Гневно король промолвил:
- Пытка обоих ждет,
Если не скажете, черти,
Как вы готовили мед!
Сын и отец молчали,
Стоя у края скалы.
Вереск звенел над ними,
В море - катились валы.

И вдруг голосок раздался:
- Слушай, шотландский король,
Поговорить с тобою
С глазу на глаз позволь!
Старость боится смерти.
Жизнь я изменой куплю,

Выдам заветную тайну! –

Карлик сказал королю.

***Слайд 19***

Голос его воробьиный
Резко и четко звучал:
- Тайну давно бы я выдал,
Если бы сын не мешал!
Мальчику жизни не жалко,
Гибель ему нипочем.
Мне продавать свою совесть
Совестно будет при нем.
Пускай его крепко свяжут
И бросят в пучину вод,
А я научу шотландцев
Готовить старинный мед!

Сильный шотландский воин
Мальчика крепко связал
И бросил в открытое море
С прибрежных отвесных скал.
Волны над ним сомкнулись.
Замер последний крик...
И эхом ему ответил
С обрыва отец-старик.

-Правду сказал я, шотландцы,
От сына я ждал беды.
Не верил я в стойкость юных,
Не бреющих бороды.
А мне костер не страшен.
Пускай со мной умрет
Моя святая тайна -
Мой вересковый мед!

***Слайд 20* Ивовый мёд**

Золотисто-желтого цвета с типичным ивовым ароматом и немного горьковатым привкусом, при кристаллизации становится крупнозернистым и приобретает кремовый оттенок.

Ивовый мёд - ранний весенний сорт мёда, он обладает оригинальными вкусовыми качествами и полезными свойствами. Считается, что в благоприятный год с теплой весной одна пчелиная семья способна собрать за сезон более 10 кг мёда. В годы холодных или поздних весн мёд ценится выше из-за малого количества медосбора. В определенный период с ивы пчелы собирают падь, но падевый мёд обладает неприятным вкусом и кислым запахом, поэтому встречается мало любителей этого сорта. Активный компонент (салициловая кислота), из-за которого ивовый мёд является одним из самых полезных, считается универсальным в лечении. Ивовый мёд обладает свойством понижать жар, противостоять воспалительным процессам, чему способствует его «дар» ускорять потоотделение. Лечение ангины, ларингита, насморка, бронхита, бронхиальной астмы, трахеита не обходится без употребления этого продукта. Считается, что он незаменимый помощник врачей и при лечении гепатита.
С нарушениями работы желудочно-кишечного тракта и с заболеваниями почек также можно бороться с помощью этого вкусного и полезного продукта.
В качестве местного лечения ивовый мёд используется при ожогах и гнойных ранах. Эта сладость обладает успокаивающим, обезболивающим и антисептическим эффектом.

***Слайд 21* Крушиновый мёд**

Светло-коричневого, несколько мутноватого цвета, со слабым ароматом и своеобразным вкусом; после кристаллизации становится мутно-коричневатым.

**Крушина ломкая, крушина ольховидная** — кустарник высотой 2—5 м семейства крушиновых. Листья простые, длиной 8—10 см, очередные, иногда попарно-сближенные, заострённые, глянцевитые. Цветки крушины мелкие, узкоколокольчатые, обоеполые и однополые, сидят на цветоножках по 2—7 в пазухах листьев. Венчик светло-зеленоватый, изнутри желтоватый, иногда розоватый, 5-лепестковый. Тычинок 5. Пыльца серая.

**Растёт крушина ломкая** в подлеске хвойных и смешанных лесов, на зарастающих болотах, по берегам рек и озёр. Цветёт с начала лета, 50—60 суток. Часто на ветвях можно одновременно наблюдать бутоны и распустившиеся цветки

Мёд с крушины ломкой относится к мёдам невысокого качества. Крушиновый мёд редко встречается в чистом виде. Чаще всего он представлен в смеси с малиновым или ивовым. Крушиновый мёд богат микроэлементами, другими важными целебными веществами. Снимает усталость, нервное напряжение, полезен при простудном заболевании.

***Слайд 22* Малиновый мёд**

Обладает светло-золотистым цветом и исключительно приятным ароматом и вкусом.

Малиновый мёд получают из перги цветков одноименного растения. Нектар характеризуется легким ароматом ягод, содержит активные вещества малины. Его получают в северной лесной зоне России (Костромская, Кировская, Вологодская области), на Кавказе, на Дальнем Востоке, Приморье, в таежной части РФ. Нектар отличается высокими органолептическими свойствами, при регулярном употреблении оказывает стойкое благоприятное воздействие на организм человека. Малиновый мёд является природным источником углеводов, минералов, витаминов, ферментов, органических кислот. Сбалансированный состав нектара схож с составом человеческой крови, при регулярном употреблении улучшается её качество. Микроэлементы в составе представлены в большом разнообразии. Среди них кальций, йод, серебро, медь, цинк, кремний, железо. Минералы легко усваиваются из природной массы нектара, восполняют недостаток микроэлементов, питают клетки, участвуют в обменных процессах. Малиновый мёд так же, как и варенье из ягод, прекрасно помогает при воспалительных заболеваниях верхних дыхательных путей. Им лечат ангину, бронхит, насморк, грипп, болезни носоглотки. Употребление нектара во время болезни позволяет избежать осложнений, укрепить иммунитет, снять такие симптомы простуды, как насморк, кашель, ринит, отечность. Мёд обладает ярко выраженными противовоспалительными, бактерицидными, регенерирующими, кровоостанавливающими свойствами, поэтому эффективно справляется с гнойными ранами, порезами, болезнями ротовой полости, слизистых. Он незаменим как источник легко усваиваемых углеводов фруктозы и глюкозы.  Давно известно свойство нектара очищать организм на клеточном уровне, выводить токсины, тяжелые металлы и радиацию. Малиновый мёд рекомендуют употреблять населению, проживающему в неблагополучных по экологии районах. Для лечения стрессов, депрессивных состояний, неврозов, бессонницы рекомендуют ежедневно употреблять этот мёд – свойства его успокаивать нервную систему человека известны давно. Как источник глюкозы малиновый мёд хорошо воздействует на сердечно сосудистую систему организма. Глюкоза питает сердце и головной мозг, активные компоненты нектара снимают спазмы сосудов, нормализуют артериальное давление, снижают сердцебиение, уровень холестерина в крови. Наличие большого количества консервирующих компонентов и ферментов, являющихся катализатором обменных процессов организма, обусловили применение нектара в косметологии с целью эффективного омоложения, восстановления функций кожи. Медовые маски, ванны, обертывания, массаж широко используют в косметических кабинетах как средство уменьшения морщин, увеличения тургора кожи, укрепления волос и ногтей.

***Слайд 23* Эспарцетовый мёд**

По внешнему виду он прозрачный, цвет его желтовато-золотистый, этот мёд напоминает кварцевый кристалл, обладает густой консистенцией. Кристаллизация этого подарка пчел происходит крайне медленно, постепенно он превращается в густую белую (с кремовым оттенком) массу, которая по своему виду напоминает сало. Такой мёд пахнет розами, его аромат очень нежный и крайне тонкий. сладкий, очень нежный, такой мед не горчит и не оставляет после себя приторной сладости.

Из сибирского вида растения получают эспарцетовый мёд. Растение относится к травянистому и многолетнему виду растения, имеет лечебные свойства. Встретить его можно в поле, лугу, лесной, степной зонах. Цвести может в течение одного месяца. Эспарцет – кормовой вид, любит произрастать в черноземной почве, также там, где в земле содержится мергель, известь. Пчелы любят эспарцет за его яркую окраску, цветки у него красные, могут быть розовыми. Собираются в кисть в виде конуса, начинают рано распускаться, после того как сады полностью отцветают, эспарцет еще месяц может активно цвести.

Эспарцетовый мёд свойства свои «показал» людям уже давно. Мёд из нектара цветков эспарцета считается одним из самых ценных сортов. Его химический состав очень богатый: в нем много биологически активных и минеральных веществ, а также витаминов, ферментов, аскорбиновой кислоты, каротина, рутина и других веществ. Эспарцетовый мёд полезные свойства свои проявляет не только при употреблении в пищу, но и как лекарственное средство. Многие люди используют его активно и держат постоянно в домашних аптечках. Если останавливаться на фармакологических свойствах такого мёда, то среди них можно назвать следующие: он заживляет раны, является хорошим антибактериальным и антимикробным средством,  а также противоопухолевым средством. Несомненно, что одним из наиболее значимых качеств мёда из эспарцета является его способность укреплять организм. Он способен повышать умственную и физическую способность, помогает повысить устойчивость к разным токсинам, способствует восстановлению тканей, их росту в организме человека. При ухудшении памяти, отставании в росте, снижении иммунитета, пониженном гемоглобине в эритроцитах, анемии, нарушении обмена веществ, а также при радиационном облучении – эспарцетовый мёд — это лучший помощник. Мёд из цветков эспарцета отлично справляется с воспалениями, для чего его как принимают внутрь, так и для полосканий. Он помогает восстанавливать микрофлору желудочно-кишечного тракта, помогает регулировать секрецию самого кишечника, при язвенных болезнях, гастритах, запорах, энтероколитах и других заболеваниях.

***Слайд 24* Жабреевый мёд**

Он обладает светло-желтым цветом, имеет слабо выраженный вкус сладости, по консистенции маслообразный, кристаллизуется медленно.

Жабрей, он же Пикульник. В переводе с латыни слово делится на два значения - кошка или ласка и вид(облик).  Само растение похоже на мордочку маленького хищника. Жабрей, является хорошим медоносом, так же пчелы собирают с него пыльцу. Существует несколько разновидностей этого растения. Учёные биологи считают что жабрей сорняк, но ни пчёлы.

Мёд, также как и растение имеет лекарственные свойства. Рекомендуется при бронхиальном катаре с густой мокротой, при кашле, бронхиальной астме. Прописывается при анемии, а вместе с хвощом — как средство, помогающее при лечении туберкулеза легких. Применяется горячий настой из 3 чайных ложек сырья на 2 стакана кипятка (суточная доза). Этот мёд увеличивают силу, регулирует артериальное давление, скорость кровотока, увеличивают диурез. Применяют при хроническом запоре, метеоризме, при заболеваниях печени и желчного пузыря, отёках сердечного и почечного происхождения, нарушениях менструального цикла. Известно что мёд этого растения повышает потенцию, воздействует как противоопухолевое и антигельминтное средство, уменьшает и прекращает воспалительные процессы, а также применяется при лечении экземы и псориаза.

***Слайд 25* Акациевый мёд**

Чаще всего бывает желтым светлого оттенка или вовсе прозрачен. Продукт отличается своеобразным цветочным ароматом, необычным вкусом, в нем не содержится горечь, которая есть в другом сорте – каштана, гречки. Кристаллизация проходит медленно, после похож на сало.

В пчеловодстве ценится акациевый мёд, могут его собирать с разных видов акации, больше всего ценится – белый и желтый сорт акации, от этого зависит, какой будет пчелиный продукт, его цвет, аромат. В конце весны акация начинает цвести, это происходит до двух недель, являются медоносом максимум одну неделю, пчелы с одного гектара растения могут собрать около тысячи килограмм продукции. Обратите внимание, что белая акация любит условия подходящие для нее. Часто, когда жарко, сухо ветер, белая акация не способна выделять много нектара. **Пчелы собирают нектар в конце весны, начале лета, на его сбор уходит немного времени.**  Вкус у акациевого продукта необычный, она имеет полезные свойства. После того как человек пробует продукт такого сорта, вкус во рту является цветочным и терпким. В состав продукта входит винный, плодовый сахар. Это лучшее седативное средство, с помощью его можно излечить заболевания нервной системы, сахарный диабет. Акациевый мёд является лучшим противомикробным средство, с помощью его можно очистить кишечник, желудок, желчную и почечную системы. Мёд поможет излечить заболевания глаз – глаукому, инфекционный конъюнктивит, сложную катаракту, для этого мёд нужно наполовину развести водой очищенной, затем на ночь закапывать. В продукте содержится ценный витамин группы А, этим объясняется его польза. **Акациевый мёд содержит большое количество полезных веществ – фруктозу, ее быстро усваивает организм, поэтому рекомендуется включить продукт в детское питание и для диабетиков.** За счет того, что акациевые мёд не является аллергическим продуктом, имеет лечебные свойства, его рекомендуют употреблять детям. В его состав входят ферменты, каротин, за счет их можно улучшить пищеварительный процесс. Продукт является лучшим антисептическим средством с помощью его можно излечить заболевания глаз, особенно хорошо помогает от конъюнктивита, можно устранить экзему, нейродерматит. Наружно используют этот мёд в виде растворов, мазей. Если регулярно включить в рацион питания, можно излечить гипертонические заболевания, это лучшее седативное средство, с помощью его можно избавиться от психического расстройства, нервных срывах. **Полезные свойства продукта дают возможность излечить заболевания желудка, кишечника, почечные, печеночные, глазные.** Акациевый мёд поможет улучшить состояние кожи, пропитать ее. Часто его используют для масок, они помогут омолодить кожу. Это лучшее средство с помощью его можно излечить экзему, избавится от угрей, другие заболевания кожи.

***Слайд 26*  Синяковый мёд**

Синяковый мед по праву считается первоклассным продуктом. Он имеет характерный светлый цвет и густую консистенцию, а вкус невозможно спутать с другими видами. Он имеет нежный, абсолютно не приторный вкус. Послевкусие тоже практически не чувствуется. Продукт совершенно не дает горечи. Аромат этого продукта не резкий, довольно приятный и имеет легкий оттенок луговых трав. Кристаллизируется медленно, после имеет светло-бежевый цвет.

Пчелы собирают этот мёд с растения под названием синяк, имеющего ярко выраженный синий цвет. Растет цветок преимущественно на Алтае, где считается сорняком. Иногда его специально высевают возле пасеки, так как растение имеет отличную медоносность – до 400 кг с 1 га сплошных насаждений. Синяк никогда не будет расти в плохих экологических условия. Его невозможно найти возле дорог или больших городов, благодаря чему продукты из этого растения всегда отличаются чистотой и натуральностью. Синяк считается ядовитым растением, ни одна из его частей не употребляется в пищу животными. Но на основе этой травы готовится множество полезных народных средств. Кроме того, часть полезных свойств передается и в нектар, который собирают пчелы. Таким образом, мёд из этого растения получает полезные свойства, из-за чего его ценность еще больше возрастает. Мёд из синяка имеет почти такие же лечебные свойства, как и растение, из которого его получают. Чаще всего его применяют внешне. Известно, что такой мёд отлично помогает при ушибах, ожогах и ранах. Он оказывает хороший заживляющий и болеутоляющий эффект. Компресс из него способен вылечить даже гнойную рану. На его основе в промышленных масштабах изготавливают кремы и мази, предназначенные для ухода за кожей и помогающие при воспалениях. Внутреннее применение продукта и средств на его основе также оказывает положительное влияние на организм. Также синяковый мёд хорошо помогает при заболеваниях сосудов и атеросклерозе. Даже простое употребление этого мёда без каких-либо добавок помогает успокоиться и расслабиться, а также избавиться от кашля. Этот продукт можно добавлять в чай или молоко, получая вкусный и полезный напиток.

***Слайд 27*  Шалфейный мёд**

Является ароматным прозрачным нектаром янтарного и темно-золотистого цвета. По вкусовым характеристикам нежный с горчинкой. По консистенции маслообразный, кристаллизуется медленно.

Шалфей — ценнейшее растение по полезным и лечебным свойствам. Растет повсеместно, поэтому его сбор не представляет трудностей. Шалфейный мёд широко используют в народной, эстетической медицине для лечения кожных, воспалительных заболеваний, для профилактики болезней внутренних органов. Он содержит всю гамму активных веществ самого шалфея, благодаря чему имеет широкий спектр применения в лечении недугов. При лор-заболеваниях и заболеваниях верхних дыхательных путей это лечебное лакомство употребляют в натуральном виде утром натощак. Шалфейный мёд обладает противовоспалительными и дезинфицирующими свойствами, что помогает снять отек при воспалении горла и способствует разжижению мокроты. Мочегонные и слабительные свойства этого продукта делают его незаменимым лекарством при лечении желудочно-кишечных заболеваний и болезнях печени. При лечении болезней почек и желчного пузыря также рекомендуют употреблять это полезное лекарство. Спектр применения этого мёда очень широк. Не обойдем вниманием и применение мёда шалфейного при расстройствах нервной системы в качестве успокоительного средства. Мёд шалфейный используют не только внутренне, но и наружно: при лечении гнойных ран, ожогов, в растворах для полосканий при стоматите и пародонтозе. Полезный продукт – полезен во всем. Косметология также не обошла своим вниманием этот мёд. Применяется наружно в рецептах масок для лица, для коррекции фигуры и смягчения огрубевшей кожи рук. Дезинфицирующие свойства шалфейного мёда способствуют более быстрому затягиванию мелких порезов и ран.

***Слайд 28*  Шандровый мёд**

По цвету мёд очень чистый и прозрачный. Шандровый мед относится к светлым медам и обладает исключительно приятным ароматом и высокими вкусовыми качествами. Кристаллизация средней продолжительности.

 Пчелы добывают этот мед из нектара серо-белых цветков ветвистого многолетнего растения шандры белой, или конской мяты, на Кавказе, в Средней Азии. Пчелы охотно посещают шандру, цветки которой привлекают их своим концентрированным сладким и очень пахучим нектаром. С гектара цветущей шандры пчелы собирают 50 кг очень хорошего меда. Шандра – это многолетнее растение, высота достигает пределов 15—65 см. Стебель разветвленный от основания, прямостоячий, беловатоопушенный четырехгранный, тупой. Шандра обыкновенная применяется главным образом в народной медицине. Используется надземная часть растения в стадии цветения. Шандра и также шандровый мёд способствует выделению мокроты при воспалениях дыхательных путей, при остром и хроническом бронхите, коклюше, старческой и спастической астме.

***Слайд 29*  Полифлерные сорта мёда**

***Слайд 30*** **Плодовый мёд**

 Имеет светло-янтарный цвет, исключительно приятный вкус и нежный аромат: продолжительное время не кристаллизуется.

Плодовый (фруктовый) мёд пчёлы собирают с садовых ягодных и плодовых растений (малины, яблони, лимона, апельсина, мандарина, рябины). В состав плодового мёда входит до 45% фруктозы, 31% глюкозы, рутин, каротин, натрий, калий, кальций, марганец, большое количество витамина С. Плодовый мёд проявляет противомикробные, общеукрепляющие свойства, укрепляет иммунитет, помогает при ишемической болезни сердца, болезнях почек, печени, желудочно-кишечного тракта, простуде, гриппе.

***Слайд 31*  Луговой мёд**

Обладает светло-желтым или светло-коричневым цветом, нежным и приятным вкусом и ароматом, напоминающим букет цветущей на лугах нектароносной флоры.

Луговой мёд пасечники относят к первосортному. Для его получения пчелам требуется собирать нектар среди разнотравья и цветов, растущих на лугах. Это растения: донник, клевер, чабер, одуванчик, тимьян, шалфей, люцерна, подмаренник и др.  Время сбора лугового меда является период с июня по август. Когда приходит время [кристаллизации](http://receptymeda.ru/kristallizaciya-myoda.htm), луговой мёд образует мелкозернистую равномерную структуру. При дегустации лугового мёда его отличиями будут **густая консистенция**, непрозрачность; **приторный аромат**, с легким намеком на гречишный сорт. Вкус этого мёда порой бывает приторно-сладким. Как и многие другие сорта натурального мёда, луговой является природной кладовой полезных веществ и необходимых человеку микроэлементов. Ежедневное употребление небольшими порциями лугового мёда во многом способно улучшить состояние всех внутренних органов и поднять жизненный тонус и успокоить нервную систему. Цветочный мёд в своем составе имеет большое количество глюкозы, полезной фруктозы, витаминно-минеральные вещества, достаточное количество ферментов. Пчелиный продукт разнотравье помогает вывести лишнее количество бактерий, микробов с организма, остановить воспалительный процесс, избавиться от боли. Лечат им кишечник, печень и укрепляют иммунную систему. Цветочный мёд является полезным продуктом. Рекомендуют утром на голодный желудок употреблять по одной чайной ложке, так вы всегда будете спокойны, энергетически заряжены. Особенно полезен нектар после перенесенной операции, серьезной болезни.

***Слайд 32*  Полевой мёд**

Имеет цвет от светло-янтарного до светло-коричневого, ароматный букет и приятный вкус, быстро кристаллизуется.

Полевой мёд из разнотравья считается наиболее популярным и распространенным сортом во всем мире. Луговые цветы в диком виде произрастают повсеместно, цветут практически весь летний период. Пчелы с удовольствием собирают нектар с разных растений и трав, среди которых тимьян, шалфей, душица, шиповник, бодяк, зверобой, паслен, чертополох, пастушья сумка, цикорий, валериана. Пчеловоды устанавливают пасеки рядом с дикорастущими растениями с ранней весны и качают разнотравный нектар до поздней осени. Полевой мёд получается очень вкусный, ароматный, в свежем виде густой и прозрачный. Он является наиболее распространенным, недорогим и часто покупаемым сортом. Полевой мёд обладает массой полезных свойств для организма, так как 80% всех степных и луговых трав являются лекарственными, применяются в народной медицине, представляют ценность в фармакологии. К таким травам относятся душица, чабрец, горчица, пастушья сумка, валериана, шалфей, чистотел, кровохлебка, шиповник, клевер, иван-чай, кипрей, одуванчик, ромашка, тимьян и другие. Цветочный мёд с преобладанием перги чабреца или богородской травы обладает отхаркивающими, бактерицидными, мочегонным, улучшающим пищеварение свойствами. Цветочный мёд, собранный с полей зверобоя, применяют при лечении кожных нарывов, язв, чирьев, незаживающих ран. Нектар с цветков душицы хорошо помогает при заболеваниях дыхательных путей, ЖКТ, при болезнях полости рта. Незаменим для детей с выраженными признаками рахита, золотухи. Полевой мёд имеет сбалансированный состав, позволяющий легко усваиваться в желудке человека. Снабжает организм витаминами, минералами, глюкозой, органическими кислотами, ферментами, и другими веществами, необходимыми для обменных процессов. Разнотравный нектар обладает омолаживающим, очищающим, тонизирующим, иммуностимулирующим свойствами, восстанавливает обменные процессы в организме, запускает процессы регенерации тканей, снабжает органы питательными веществами.

 ***Слайд 33* Лесной мёд**

Имеет светло-желтый или светло-коричневый цвет (но он не всегда более темный, чем луговой и полевой), обладает высокими ароматическими и вкусовыми свойствами, кристаллизуется долгое время.

Необычные полезные свойства имеет лесной мёд, он исцеляет организм. Это элитный пчелиный продукт, имеет необычный вкус. Нектар собирается пчелами, для этого они используют лесные угодья, где находится большое количество красивых ландышей, ароматного чабра, вкусной земляники, малины, черники. Любят работать пчелы в лесу с душицей, кипреем, тимьяном, земляникой, черёмухой, дикой яблоней, кленом и др.  Современное пчеловодство расставляет улья в лесные угодья, когда начинают цвести травы. Сбор мёда начинается в середине лета, заканчивают все работы в начале осени. Доказано, что редко лесной мёд является чисто цветочным, в нем всегда содержится немного пади, состав продукта будет зависеть от этого компонента. Лесной мёд рекомендуют употреблять как общеукрепляющее, болеутоляющее, профилактическое средство. Нектар обладает ярко выраженным иммуностимулирующим свойством. Благодаря низкому содержанию сахарозы, нектар можно есть диабетикам: он не вызывает рецидива болезни, не требует выработки инсулина поджелудочной железой для переработки. Глюкоза в составе является прекрасным питанием для мышечной массы тела, сердца, печени, головного мозга. Спортсменам, школьникам, студентам, творческим людям, чья профессия связана с высокими умственными нагрузками, обязательно нужно включать в рацион питания этот мёд. Противовоспалительные и антисептические свойства используют для лечения воспалений, открытых ран, гнойных образований (фурункулов, угрей). Полоскание медовым раствором снижает количество болезнетворных бактерий во рту, лечит стоматит, ангину, воспаления слизистых оболочек, устраняет неприятный запах. Регулярное употребление восстанавливает деятельность сердечно сосудистой системы: улучшает кровообращение, состав крови, повышает уровень гемоглобина, снижает артериальное давление, укрепляет сердечную мышцу, стенки сосудов. Лесной мёд хорошо употреблять при малокровии, анемии, авитаминозе, гипертонии. Он действует как мягкое успокаивающее нервной системы человека. Регулярное употребление избавляет от бессонницы, улучшает настроение, лечит депрессию, стресс, устраняет нервное напряжение, синдром беспричинной тревоги. Лесной мёд мягко удаляет из организма токсины, шлаки, продукты распада, соли тяжелых металлов, радиоактивные вещества. Лидером среди других сортов можно считать лесной мёд в лечении простудных заболеваний верхних дыхательных путей.  Он прекрасно усваивается желудочно-кишечным трактом, мягко воздействует на кишечник, нормализует стул, микрофлору, лечит такие воспалительные заболевания, как язва, гастрит, устраняет симптомы тошноты, изжоги. Полезно употреблять нектар для профилактики заболеваний желудка и кишечника. Врачи рекомендуют ежедневно употреблять лесной мёд – полезные свойства нектара благотворно влияют на все системы и органы человеческого организма. Также его употребляют как омолаживающее, укрепляющее, регенерирующее средство применяется в косметологических кабинетах для процедур массажа, лифтинга, очищения, смягчения кожи лица и тела.

***Слайд 34*  Падевый мёд**

 Падевый мёд получается из-за того, что при недостатке или  отсутствии цветочного нектара пчёлы собирают сладкие выделения (падь) листьев растений и некоторых насекомых. Соответственно, различают два вида пади: *растительную* и *животную*. *Растительная падь* (или медвяная роса) скапливается на листьях и стеблях различных растений. *Животная падь*, или собственно падь, представляет собой выделения насекомых: тлей, медведок, червецов, листоблошек и других. Падь отличается от нектара гораздо большим содержанием белков, минеральных солей и кислот. Соответственно, в падевом мёде содержится большое количество минеральных веществ, декстринов, органических кислот и золы. Эти составляющие делают падевый мёд непригодным для пчёл. В зимний период от питания падевым мёдом опонашиваются и погибают. *Для человека – наоборот – падевый мед, настоящий кладезь микроэлементов.* Диастазное число падевых медов значительно выше, чем у цветочных. Кристаллизация крупнозернистая с водянистым отслоем, длительное время может вообще не кристаллизоваться.

В Западной Европе, где падь является основным источником медосбора, падевый мёд называют цветным и он дороже цветочного в несколько раз.

 Падевый мёд обычно тёмно-зелёного цвета. Он гуще цветочного, по сладости не отличается от него, но иногда имеет неприятный, горьковатый вкус, своеобразный слабый аромат. Собранный с деревьев лиственных пород, он бурого, почти чёрного цвета с зеленоватым оттенком, с ели – тёмно-зелёный, с пихты – золотисто-жёлтый, с тополя – коричневый, с дуба – тёмно-коричневый. Мёд, полученный из пади от разных деревьев, может быть почти чёрным дёгтеобразным. Кристаллы его крупные с жидкой субстанцией между ними. Падевый мёд более гигроскопичен, чем цветочный, быстро прокисает, особенно если он не запечатан в ячейках.

***Слайд 35* Учимся распознавать настоящий мёд**

Сенсорно определяют: *цвет мёда* – визуально при дневном освещении; *аромат* – при нагревании 30-40 г мёда в закрытом крышке боксе (стакане) на водяной бане при температуре 40-50 градусов в течение 10 мин; *консистенцию (вязкость)* – по характеру стекания мёда. Не кристаллизуются или медленно кристаллизуются падевые мёды, мёды, подвергающиеся нагреванию при расфасовке в мелкую тару, а также отдельные фальсифицированные мёды. Поэтому оценивать качество мёда только по характеру кристаллизации нельзя. Мёд не должен содержать трупов пчёл, кусочков воска, частиц травы, других посторонних примесей, а также воздушных пузырьков, вышедших на поверхность в момент отстаивания после откачки. Качественный мёд не должен пениться, что является признаком его незрелости, развития процессов брожения, ухудшения вкусовых и питательных свойств.

***Слайд 36***  Для определения наличия в мёде примесей со дна тары, в которой он хранится, берут пробу, добавляют немного чистой воды (лучше дистиллированной); после растворения мёда примесь (например, сахарной пыли), если она имеется, проявится в осадке. Глубокая экспертиза натуральности и доброкачественности мёда проводится лабораторно-химическими методами. Натуральный пчелиный мёд сохраняет хорошие вкусовые качества и свойственный ему аромат при хранении его в зрелом виде и в оптимальных условиях.

***Слайд 37* Хранение мёда**

***Лучшей тарой для хранения мёда*** являются стеклянные банки различной емкости, эмалированная и пластмассовая посуда, плотно закрывающаяся крышками. Хорошо хранится мёд в алюминиевых (молочных) флягах, емкостях из нержавеющей стали с резиновыми уплотнительными кольцами. Мёд в сотах лучше хранить, используя для этого специально изготовленные ящики или запасные ульи, оборудованные защитными средствами от грызунов, а в теплое время года – дополнительно от моли. ***Для длительного хранения мёда*** в больших количествах наиболее часто используют емкости из нержавеющей стали, липовые буковые бочки.

***Слайд 38*  Картинки**

***Слайд 39* Полезные свойства мёда**

* Антибактериальное действие. Пчелиный мёд зачастую успешно используют для лечения даже гнойных ран.
* Противовоспалительное действие. Пчелиный мёд обладает свойством снимать как внутренние, так и внешние воспалительные процессы в организме человека.
* Общеукрепляющее и тонизирующее действие. Оно объясняется уникальным химическим составом пчелиного мёда: он содержит большое количество различных витаминов и микроэлементов, необходимых человеку ферментов, минералов.

***Слайд 40*** О пользе мёда говорит то, что он помогает поддерживать уровень сахара в крови на одном уровне, без резких скачков. Мёд - источник медленных углеводов. Сахара из мёда усваиваются медленно, при этом не появляется сильного чувства голода, организм сохраняет необходимую жизненную энергию, происходит правильное сжигание жиров.

***Слайд 41*  И ещё о пользе мёда!**

* Мёд прекрасно действует на нашу нервную систему, успокаивает ее, снимает состояние стресса, стимулирует сердечную мышцу.
* О пользе мёда для укрепления иммунитета нужно помнить всегда! И тогда в осенне-зимний период вы не будете встречаться с простудой и гриппом.
* О количестве витаминов, аминокислот и минералов в мёде можно говорить долго: здесь и витамины группы В, и фолиевая кислота, калий, железо, магний, кальций, марганец, цинк, фосфор, селен! Люди, соблюдающие диеты, прекрасно знают способность мёда поддерживать силы при ограничении количества калорий.
* Уже в Древнем Китае и Древнем Египте мёд в малых дозах давали новорожденным детям и грудничкам. Было замечено, что такие дети были более здоровыми, талантливыми, быстрее развивались и умственно, и физически.

***Слайд 42*  Интересные факты о мёде**

Одна из легенд гласит: самый выдающийся врач древности, Гиппократ, прожил 110 лет, и все это время употреблял мёд. А ведь в те времена средняя продолжительность жизни не превышала и 40 лет. Это еще раз доказывает - Гиппократ знал толк в медицине. Кроме того, в Древней Греции мёд считался еще и пищей богов.

***Слайд 43*  Интересные факты о мёде**

В одиннадцатом веке мёд был настолько в цене, что все немецкие крестьяне были обязаны в качестве оплаты своим феодалам отдавать только мёд и воск.

***Слайд 44*  Интересные факты о мёде**

Довольно любопытным образом индусы изображали на картинах своего бога Вишну. Вместо человеческой головы они рисовали пчелиную голову. Тем самым индусы подчеркивали важность домашних пчел и производимого ими мёда.

***Слайд 45*** В народном календаре есть особый день, связанный с культурой пчеловодства - 2 октября. Это день  Зосимы и Савватия, пчельников. В период со 2 по 10 октября проходит пчелиная девятина.  По народным поверьям в это время нужно каждое утро на голодный желудок съедать по чайной ложке мёда, запивая теплой водой. Так мёд становится  лекарством от всех болезней.

***Слайд 46* Вывод**

Благодаря богатому содержанию редуцирующих сахаров (инвентированных сахаров, моносахаров), легко усваивающихся организмом человека, мёд является очень важным пищевым, энергетическим и диетическим продуктом. Поэтому и потреблять мёд полезно всем: взрослым, главным образом, при большом физическом напряжении сил, спортсменам, детям в период роста и пожилым людям.

 ***Слайд 47* Будьте здоровы!**

.

**Деревянные бочонки для меда**

Деревянные бочонки для меда Цена: 105 руб / шт. Предлагаем бочонки с Вашим логотипом и резными медведями! Бочонок 0.2 кг. Цена 105 руб./шт. Бочонок 0.5 кг. Цена 140 руб./шт. Бочонок 1 кг. Цена 190 руб./шт. Бочонок 2 кг кг. Цена 360 руб./шт. Бочонок 3 кг кг. Цена 430 руб./шт. т. 8 9379338335 e-mail: bochonki@mail.ru сайт: http://bochonkimed.ru/

|  |  |
| --- | --- |
| Телефон: | **89379338335** |
| Email: | bochonkimed@yandex.ru |
| Сайт: | [www.bochonkimed.ru](http://www.pchely-med.ru/go.php?url=www.bochonkimed.ru) |
| Контакт: | Александр |