

Pastovaný krémový med - med výjimečně lahodný a vždy měkký



☼ *Poučení spotřebitelům:*

Pastování medu je fyzikální úprava spočívající v řízené krystalizaci tuhnutí medu. Krystalizace čili tuhnutí je přirozenou vlastností většiny druhů pravého včelího medu. Speciálně prováděným mícháním lze tuto krystalizaci ovlivnit tak, že med nevytvoří hrubé krystaly a neztuhne v pevnou hmotu, ale zkrystalizuje do velice jemných krystalků a jeho konsistence zůstane měkká. Takto upravený med nepřichází o žádně cenné látky (proces míchání se provádí za studena, přičemž do medu není nic přidáváno) a získá jemnou krémovou strukturu, která dá výrazně vyniknout jeho lahodné chuti.

Neupravený čili nepastovaný med může ztuhnout na velice pevnou hmotu a musí se pak rozehrávat, aby změkkl, čímž se med však většinou poškodí (ohřátím medu na více než 40—45 stupňů dochází k nenávratné ztrátě mnoha cenných léčivých látek). Med upravený pastováním však není nikdy zapotřebí ohřívát, stále je snadno použitelný i za studena.

Pastovaný krémový med se vždy snadno roztírá a přitom nestéká, dobře se rozpouští v nápojích a jeho konsistence je optimální pro konzumaci.

☼ Jediným vedlejším efektem pastování medu je zesvětlení barvy. Je to dáno jiným lomením světla na jemných krystalcích medu. Světle a středně žluté medy jsou v pastované formě téměř bílé. Tmavé medy se pastováním stanou okrovými či šedivě nažloutlými. Tato změna barvy je však bohatě nahrazena lepší a lahodnější chutí a příjemnější konsistencí.

Pastování medu je významným zhodnocením již tak výsočně kvalitní přírodní potravin, jakou je včelí med.

Pastovaný krémový med - med výjimečně lahodný a vždy měkký



☼ *Poučení spotřebitelům:*

Pastování medu je fyzikální úprava spočívající v řízené krystalizaci tuhnutí medu. Krystalizace čili tuhnutí je přirozenou vlastností většiny druhů pravého včelího medu. Speciálně prováděným mícháním lze tuto krystalizaci ovlivnit tak, že med nevytvoří hrubé krystaly a neztuhne v pevnou hmotu, ale zkrystalizuje do velice jemných krystalků a jeho konsistence zůstane měkká. Takto upravený med nepřichází o žádně cenné látky (proces míchání se provádí za studena, přičemž do medu není nic přidáváno) a získá jemnou krémovou strukturu, která dá výrazně vyniknout jeho lahodné chuti.

Neupravený čili nepastovaný med může ztuhnout na velice pevnou hmotu a musí se pak rozehrávat, aby změkkl, čímž se med však většinou poškodí (ohřátím medu na více než 40—45 stupňů dochází k nenávratné ztrátě mnoha cenných léčivých látek). Med upravený pastováním však není nikdy zapotřebí ohřívát, stále je snadno použitelný i za studena.

Pastovaný krémový med se vždy snadno roztírá a přitom nestéká, dobře se rozpouští v nápojích a jeho konsistence je optimální pro konzumaci.

☼ Jediným vedlejším efektem pastování medu je zesvětlení barvy. Je to dáno jiným lomením světla na jemných krystalcích medu. Světle a středně žluté medy jsou v pastované formě téměř bílé. Tmavé medy se pastováním stanou okrovými či šedivě nažloutlými. Tato změna barvy je však bohatě nahrazena lepší a lahodnější chutí a příjemnější konsistencí.

Pastování medu je významným zhodnocením již tak výsočně kvalitní přírodní potravin, jakou je včelí med.

Med

je vzácnou přírodní velice hodnotnou potravinou naprosto přírodního původu. Včely jej vytvářejí z nektaru sesbíraného v květech rostlin (většinou léčivých) anebo ze sladké šťavy stromů. V prvním případě je výsledný med světlý (říkáme mu květový) a v případě druhém vzniká med tmavý (nazýváme ho medovicový, někdy lesní). Oba druhy medu jsou stejně hodnotné. Někdo dává přednost medu květovému (světlému) a jiný medu lesnímu (tmavému), kterého je v naší zemi méně. Někteří upozorňují na to, že světlý med pocházející z květů obsahuje určité cenné látky, jež se v medu lesním nevyskytují.

Díky svému složení je med snadno stravitelný. Narozdíl od běžně používaného řepného cukru, který tělo musí nejprve složitě chemicky rozštěpit (čímž jsou namáhána játra), obsahuje med tzv. „jednoduché cukry“, které tělo využívá přímo. Kromě cukrů obsahuje med řadu dalších látek (rostlinné hormony, éterické oleje a dal.). Zvláště cenné jsou v medu obsažené enzymy.

Med koupný přímo od dobrého včelaře je zárukou sníženého obsahu vzácných léčivých složek.

Med byl dle zkušenosti našich předků odedávna považován za přírodní a velice účinný lék. A to nejen k léčení nemocí z nachlazení, nýbrž k podpoře léčení téměř všech nemocí (vyjma např. cukrovky).

Med

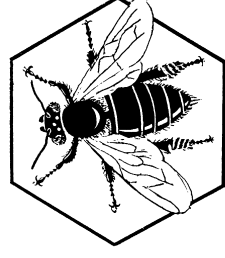
je vzácnou přírodní velice hodnotnou potravinou naprosto přírodního původu. Včely jej vytvářejí z nektaru sesbíraného v květech rostlin (většinou léčivých) anebo ze sladké šťavy stromů. V prvním případě je výsledný med světlý (říkáme mu květový) a v případě druhém vzniká med tmavý (nazýváme ho medovicový, někdy lesní). Oba druhy medu jsou stejně hodnotné. Někdo dává přednost medu květovému (světlému) a jiný medu lesnímu (tmavému), kterého je v naší zemi méně. Někteří upozorňují na to, že světlý med pocházející z květů obsahuje určité cenné látky, jež se v medu lesním nevyskytují.

Díky svému složení je med snadno stravitelný. Narozdíl od běžně používaného řepného cukru, který tělo musí nejprve složitě chemicky rozštěpit (čímž jsou namáhána játra), obsahuje med tzv. „jednoduché cukry“, které tělo využívá přímo. Kromě cukrů obsahuje med řadu dalších látek (rostlinné hormony, éterické oleje a dal.). Zvláště cenné jsou v medu obsažené enzymy.

Med koupný přímo od dobrého včelaře je zárukou sníženého obsahu vzácných léčivých složek.

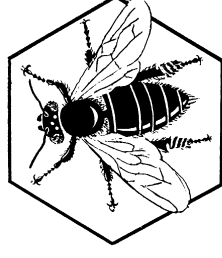
Med byl dle zkušenosti našich předků odedávna považován za přírodní a velice účinný lék. A to nejen k léčení nemocí z nachlazení, nýbrž k podpoře léčení téměř všech nemocí (vyjma např. cukrovky).

Pravý včelí MED



*„Med je příjemná potravina,
která vyjasňuje mysl
a prodlužuje život“
(Askepiades,
starořecký
lékař)*

Pravý včelí MED



*„Med je příjemná potravina,
která vyjasňuje mysl
a prodlužuje život“
(Askepiades,
starořecký
lékař)*