

??? ???????

??? ??????? 160??



???????: ???? ??? ????????

????
89 ???.

?????? ??????? ?? ???????

?????????

The page is titled "ЯПОВЫЙ МЕД" (Lip Honey) in large blue letters. At the top left is a jar of honey labeled "Чистый мед" (Pure Honey). In the center is a decorative banner with the text "РУССКОЕ КУЛЬТУРНОЕ" above "ЯПОВЫЙ МЕД". To the right is an illustration of honey dripping from a wooden dipper onto a honeycomb, with two bees flying around.

В пчеловодстве ценится липовый мед, его легко определить с помощью цвета, чаще всего светло-желтый с янтарным оттенком, в некоторых ситуациях может обретать зеленый или серый цвет, обязательно липовый мед является прозрачным. Определить его можно с помощью характерного аромата и насыщенного необычного вкуса. Собирают его пчелы там, где много нектара в лесах, рощах. Обратите внимание, что настоящий мед с липы будет подвергаться процессу кристаллизации, только спустя 6 месяцев после того, как его разали.

Определить натуральность продукта можно после того, как он засахаривается, он отличается крупнозернистой структурой, чаще всего имеет белый цвет, может быть ярко-желтого. Издает аромат мяты, сразу же можно почувствовать стойкий липовый запах. Липовый мед ценится, пчелы его сбор осуществляют из жало-зеленых цветков растения. Продукт отличается душистым и тонким ароматом, в нем содержится глюкоза и аевалоза. На характеристике продукта не отражается сорт липы, он имеет лечебные свойства. Нужно учитывать, какого цвета липовый мед. Некоторые заблуждаются, умая, чем он темнее цвета, тем полезнее у него свойства, такой продукт насыщенный. Нет, это ложные выводы, липовый мед, хоть и имеет белый цвет, он очень полезен.

Некоторые пчеловоды сразу могут определить продукт, он имеет древесной, камфорный, бальзамический аромат. Белый цвет может немного поменять после того, как засахаривается. Определить продукт можно и помощью вкуса, он очень сладок, но не много горчит. Во рту может остаться небольшой терпкий привкус.

Засахаривается спустя 4 месяца, как его откачан и поместная в посуду, цвет начинает терять свою прозрачность, продукт обретает густую консистенцию, лечебные свойства и вкус сохраняются.

Состав натурального липового меда богатый. Пчелы любят работать с этим растением, они собирают сладкий нектар, затем перерабатывают его в своем организме. После откладывают в сотах из воска и запечатывают его. Там он подвергается процессу ферментации и полностью готов. В его состав входит немного воды, основную часть составляет фруктоза, небольшое количество глюкозы. Также ценится, потому что в состав входит много витаминов, тростникового сахара, ферментов, дубильное вещество.