

There are no translations available.

Miód taki w większości wypadków jest jasny, a tylko nieliczne jego rodzaje mają odcień od ciemnożółtego do brązowego. Miody kwiatowe odznaczają się wyraźnym aromatem.

Miód pochodzi z nektaru najczęściej różnych roślin, ale pszczelarze mogą uzyskiwać miody odmianowe, powstające przy ogromnej przewodze nektaru jednej rośliny. Miody takie odbiera się z ula zaraz po przekwitnięciu danej rośliny miododajnej. Określa się je nazwą rośliny, z której głównie pochodzą, np. miód rzepakowy.

Rodzaje miódów odmianowych:

- Miód rzepakowy ? w stanie płynnym kolor słomkowy. Krystalizuje się szybko, w ciągu kilku dni po odbiorze. Po skryształizowaniu jest biały lub kremowy, o konsystencji drobnoziarnistej, mazistej. W smaku bardzo słodki. Zapach kwitnącego rzepaku, raczej nieprzyjemny; z czasem woń słabnie. Miód o największej ilości glukozy i aminokwasów.

- Miód wrzosowy ? w stanie płynnym kolor ciemnobrunatny, a konsystencja galaretowata. Krystalizuje się dość szybko. Po skryształizowaniu pomarańczowy lub ciemnobrunatny, o konsystencji drobnoziarnistej. Smak lekko gorzkawy, ostry. Zapach kwiatów wrzosu, silny.

- Miód gryczany ? szczególnie nadaje się do wyrobu miódów pitnych. Duża zawartość kwasów sprawia, że fermentacja napojów przebiega prawidłowo, a silny aromat i swoisty ostry smak czyni napoje miodowe bardziej pikantnymi. W stanie płynnym, kolor ciemnoherbacianny do brunatnego. Po skryształizowaniu kolor brązowy, konsystencja gruboziarnista, przy czym na powierzchni często pozostaje warstwa rzadkiego miodu. Miód o silnym zapachu kwiatu gryki, smak ostry, lekko piekący.

- Miód akacjowy ? w stanie płynnym kolor bezbarwny lub jasnosłomkowy, długo nie krystalizuje się. Stan skryształizowany ? kolor jasnosłomkowy, kremowy. Miód o słabym zapachu kwiatu akacji, mdły. Odznacza się znacznie większą zawartością sacharozy niż wszystkie inne miody nektarowe. Jest lubiany przez dzieci.

- Miód lipowy ? w stanie płynnym kolor żółty lub zielonkawożółty. Konsystencją i barwą przypomina olej rycynowy. Po skryształizowaniu ma kolor żółtopomarańczowy lub brunatny, konsystencję drobnoziarnistą, krupkowatą. Miód o wyraźnym zapachu lipy. Ostry w smaku, z lekką goryczką.

- Miód koniczynowy ? w stanie płynnym barwa słomkowożółta, zapach kwiatów koniczyny, nikły. Po skryształizowaniu barwa jasnożółta, smak bardzo słodki, łagodny, ale nieco mdły. Miód z koniczyny czerwonej jest jaśniejszy i długo pozostaje w stanie płynnym. Po skryształizowaniu jest prawie biały. Ma wyraźny, niespotykany w innych miodach, kwaskowaty posmak.

- Miód bławatkowy ? barwa złocistożółta, zapach bławatka, miód o ostrym, charakterystycznym smaku.

- Miód manuka ? w stanie płynnym kolor dość ciemny. Jest to miód uzyskiwany na Nowej Zelandii z kwiatów rośliny manuka. Ostry w smaku, intensywny w zapachu, ma bardzo cenione właściwości lecznicze. Miody te są segregowane na podstawie siły oddziaływania wyrażanej czynnikiem UMF (Unique Manuka Factor) lub MGO (od ilości czynnika metylglyoxal opisanego przez profesora Thomasa Henle'a).

- Miód malinowy ? w stanie płynnym kolor żółtawy. Po skryształizowaniu żółtożółcisty. W smaku łagodny, lekko kwaskowaty, o lekkim zapachu malin. Lubiany przez dzieci.

- Miód mniszkowy ? pozyskiwany z kwiatów mniszka lekarskiego. W stanie płynnym jasnobrązowy, o charakterystycznej, ciągliwej konsystencji i intensywnym zapachu. Wskutek dużej zawartości glukozy krystalizuje szybko ? w ciągu kilku tygodni od odebrania przybiera w całej objętości konsystencję mazistą i stopniowo twardnieje. W stanie stałym barwa żółta, często z białymi wykwitami. W smaku bardzo słodki (uchodzi za najśłodszy z krajowych miodów) i wyrazisty.

Miód wielokwiatowy ? w stanie płynnym kolor żółty. Po skryształizowaniu kolor jasnobrązowy. Łagodny, o woskowym zapachu. Może też posiadać różne barwy i smak, uzależnione od rodzaju oblatywanego kwiatu.

- Miód cząbrowy ? w stanie płynnym kolor ciemno bursztynowy do herbacianego. Po skryształizowaniu kolor jasnobrązowy. Ostry swoisty smak pieprzowo-ziółowy o charakterystycznym zapachu kwiatu cząbrzu. Jako jeden z nielicznych dorównuje, a nawet przewyższa swymi właściwościami biotycznymi słynne miody królewskie czy papieskie, jak dawniej nazywano najprzedniejsze miody ze spadzi iglastej. Posiada ponad 1020 mg/kg wolnych aminokwasów, gdy uważany za najbardziej wartościowy pod tym względem miód nektarowy: gryczany ? 720 mg/kg, a najdroższy na naszym rynku wrzosowy ? 368 mg/kg[1]. Miód cząbrowy jest w Polsce mało znany, ale tam gdzie się go pozyskuje na większą skalę, np. w Chorwacji, jest niezwykle ceniony i osiąga najwyższe ceny. Posiada silne właściwości antyseptyczne, a nawet antybiotyczne. Jest polecany przy niestrawnościach i problemach żołądkowych o podłożu bakteryjnym, stanach zapalnych górnych dróg oddechowych i typowych jesiennych problemach z gardłem. W połączeniu z czerwonym winem, w którym wcześniej macerowane były gałązki cząbrzu, stanowi niezastąpiony środek wzmacniający organizm. Tradycyjnie w Polsce pozyskiwany na Kujawach.

{loadposition related}