

There are no translations available.

Niebawem odbędzie się miodobranie. Spodziewam się miodu nawłociowego.

Poniżej kilka zdjęć pszczół zbierających pyłek i nektar z kwiatu nawłoci.

**Nawłóć pospolita** to roślina bardzo interesująca dla pszczelarzy i zielarzy. Wysokie, chwiejące się na wietrze łany złocistych kwiatów nawłoci kwitną przez całe lato aż do późnej jesieni - praktycznie do pierwszych przymrozków

Miód nawłociowy jest zdecydowanie trudniej dostępny niżeli inne rodzaje miodów, między innymi dlatego, że w okresie intensywnego nektarowania nawłoci większość pszczelarzy przygotowuje swoje rodziny pszczele do zimowli.

Miód nawłociowy ma kolor od słomkowego, żółtego po piękny jasnobursztynowy. W smaku jest słodki, ale wyczuwa się charakterystyczną, subtelną kwaśnawo-gorzkałą lub cytrynową nutę. Pachnie bardzo przyjemnie. Dla zachowania jak najdłuższego aromatu należy pamiętać o zamykaniu słoika. Każdy miód bardzo łatwo przechodzi innymi zapachami.

Miód nawłociowy dość szybko krystalizuje, tworząc apetyczny krem, który można łatwo rozsmarować na pieczywie.

**Właściwości zdrowotne miodu nawłociowego wynikają wprost z cech surowca dostarczającego nektaru:** nawłóć pomaga w zwalczaniu zakażeń i stanów zapalnych w drogach moczowych, kamicy nerkowej i w przypadku skąpomocz. Stosuje się ją też w leczeniu ran i owrzodzeń.

Podobnie działa miód nawłociowy. Dzięki swoim właściwościom antyśpetycznym, żółciopędnym i wzmacniającym organizm, polecany jest w leczeniu infekcji górnych dróg oddechowych, dróg żółciowych, stawów, nerek i prostaty. Dzięki sporej zawartości glukozy pozytywnie wpływa na kondycję mięśnia sercowego.

Wykazuje działanie moczopędne i żółciopędne, przeciwzapalne i dezynfekujące. Posiada dużo rutyny i kwercyny, które poprawiają ukrwienie nerek, a także żył kończyn dolnych.



{loadposition related}