



Miód rzepakowy powstaje z nektaru rzepaku. Jest to jedna z roślin miododajnych, którą wszyscy znamy.

Miód ten w postaci patoki (płynnej) ma kolor jasnożółty lub żółty. Jego odcień zależy od ilości domieszki nektarów innych roślin. Charakteryzuje się tym, że jest miodem, który najszybciej krystalizuje, czyli przybiera postać krupca (skrystalizowaną) już nawet w ciągu tygodnia od miodobrania. Miód rzepakowy doskonale nadaje się do kremowania. Zarówno czysty miód rzepakowy skrystalizowany naturalnie jak i skremowany ma barwę białą. Skremowany ma konsystencję luźnego smalcu. Przypomnę, że krystalizacja jest naturalnym procesem zachodzącym w miodach - czyli: każdy prawdziwy miód krystalizuje.

Smak miodu rzepakowego jest delikatny. Chętnie jedzą go dzieci bo nie jest "słodki" - jeśli można tak powiedzieć o miodzie :-)

### **Miód rzepakowy:**

- wzmacnia serce, więc stosowany jest w chorobach układu krążenia,
- pozytywnie wpływa na wątrobę (ma działanie detoksykacyjne),
- wspomaga leczenie wrzodów żołądka i dwunastnicy,
- działa korzystnie na skórę - przyspiesza gojenie się ran,
- łagodzi kaszel, więc stosowany jest przy infekcjach gardła nosa i oskrzeli,
- używany jest w schorzeniach nerek i dróg moczowych,
- zalecany jest w stanach wyczerpania organizmu.

{loadposition related}