■ Купляй, але правярай

МЁД МІФЫ І РЭАЛЬНАСЦЬ

Фота Анатоля КЛЕШЧУКА.

Сёння ў інтэрнэце можна знайсці багата інфармацыі пра мёд. Але, на жаль, аб гэтым карысным прадукце часам спрабуюць расказваць людзі з недастатковым вопытам і ведамі ў пчалярстве. Шкоду прыносяць і гандляры, мэта якіх збыць тавар любым чынам.
І ўсё ж, што трэба ведаць, каб не набыць фальсіфікаваны прадукт? Разгледзім некаторыя найбольш тыповыя памылкі.

1. Мёд — гэта лякарства

З пункту гледжання афіцыйнай медыцыны, мёд не з'яўляецца лекамі. Але, бясспрэчна, гэта карысны прадукт. У яго складзе ёсць макра- і мікраэлементы, амінакіслоты, у тым ліку незаменныя. Ферменты, якімі пчолы ўзбагачаюць мёд, дапамагаюць лепшаму праходжанню фізічных і хімічных працэсаў у целе чалавека. Мёд добра гоіць раны, выводзіць адпрацаваныя і шкодныя рэчывы, здымае напружанне, павышае імунітэт. Гэты прадукт змяшчае біялагічна актыўныя рэчывы, якія не падабаюцца шкодным мікробам і бактэрыям. Але вылечыць ледзь ці не ад усіх хвароб, як на мядовых кірмашах спрабуюць запэўніць прадаўцы, мёд не можа. Іншая справа, пры сістэматычным яго ўжыванні пэўныя медпрэпараты могуць і не спатрэбіцца.

2. Самы карысны мёд — гэта...

Часам гандляры пэўны від мёду падаюць як самы карысны. Але гэта, як правіла, усяго толькі маркетынгавы ход.

На самай справе вызначыць мёд, які быў бы самы карысны для ўсіх, немагчыма. Але менавіта для вас найлепшым з'явіцца той, які пасля дэгустацыі абярэ ваша ўласная экспрэс-лабараторыя. Калі пэўны мёд вам падаўся найлепшым, гэта значыць, што ў ім ёсць менавіта тыя кампаненты, якія патрэбныя вашаму арганізму.

3. Сапраўдны мёд павінен «драць горла»

Нядаўна адна з пакупніц заявіла: «Я бяру толькі той мёд, ад якога ў мяне пяршыць у горле. Іншыя лічу дрэннай якасці». Уласныя адчуванні пры выбары мёду важныя. Але трэба памятаць, што людзі могуць мець розную адчувальнасць да кампанентаў мёду. Напрыклад, у алергікаў любы мёд можа выклікаць пяршэнне. Адны гатункі — лёгкае, некаторыя — нават хваравітае. Я ж адчуваю невялікае раздражненне ў горле ў рэдкіх выпадках і звычайна пры дэгустацыі больш цёмных відаў мёду. Светлыя разнавіднасці з далікатным смакам і тонкім водарам, у якасці якіх зусім не сумняваюся, часцей не выклікаюць у мяне падобных адчуванняў.

4. Мёд нельга ўжываць пры дыябеце, а таксама алергікам

Яшчэ не так даўно лекары адназначна выключалі мёд з рацыёну дыябетыкаў. Сёння некаторыя віды мёду, у якіх больш фруктозы, чым глюкозы, могуць быць рэкамендаваныя ім. Больш за ўсё фруктозы змяшчае акацыевы мёд. Такі можа збірацца ва Украіне. У Гомельскай і Брэсцкай абласцях акацыі менш, чым у нашых суседзяў, але разнатраўе з мясцовай акацыяй таксама можа не выклікаць праблем. Фруктозы больш і ў цёмных відах мёду.

Калі алергія не выклікана падвышанай адчувальнасцю да прадуктаў пчалярства, то пошук свайго мёду трэба пачынаць са светлых гатункаў. Як правіла, яны менш складаныя. І ў выніку — менш алергенныя.

5. Сапраўдны мёд заўсёды крышталізуецца

Любы мёд, атрыманы з нектару кветак рана ці позна крышталізуецца. Рапсавы — можа «сесці» і за два тыдні. А калі пчаляр яго своечасова не адвіраваў, то такі мёд можа зацвярдзець нават у сотах. Крышталізацыя іншых відаў можа скончыцца праз два месяцы, праз паўгода і нават больш. Раней крышталізуецца мёд з раслін, якія даюць больш глюкозы, чым фруктозы. Часцей ён са светлым адценнем. Хутка «садзіцца» мёд, у складзе якога шмат дробных пылковых зерняў, такіх, напрыклад, як у дзьмухаўца. Падзевы мёд (ён атрымліваецца зараз у асноўным з сокаў дрэў: лісцяных — святлейшы, іглічных — цямнейшы) можа заставацца вадкім нават да наступнага сезона. Нектарна-падзевы мёд крышталізуецца даўжэй, чым кветкавыя віды мёду.

Шмат залежыць ад умоў захоўвання. Так, у шкляным і эмаліраваным посудзе мёд даўжэй не крышталізуецца. Працэс крышталізацыі паскараецца пры тэмпературы ніжэй за 15°С, у халадзільніку «сядзе» хутчэй любы мёд.

6. Сапраўдны мёд заўсёды мае яркі пах, цукровы — не пахне

На адным з мядовых кірмашоў мне прапаноўвалі купіць сунічны мёд з пахам свежых ягад. Іншым разам размаўляў з пакупніцай, якая шукала крапіўны мёд (некалі такі набыла на кірмашы). Дзякуючы цудам хіміі (на аснове фарбавальнікаў і араматызатараў са спецыяльных набораў) нескладана атрымаць сёння мёд ківі, банана, агурочны і інш. Так на кірмашах лягчэй прадаць тавар, якога шмат, і які слаба карыстаецца попытам.

Насамрэч, прадукт, атрыманы з пэўных меданосаў, звычайна мае пах мала падобны на водар іх кветак. Наўрад ці пчаляр, каб прыцягнуць вас, стане шукаць спосаб надаць больш моцны пах свайму мёду з пяшчотным, вытанчаным водарам. Затое ў гэтым цалкам можа атрымаць поспех знаходлівы прадавец. «Цукровасць» мёду па паху вызначыць немагчыма.

7. У большасці пчаляроў мёд — цукровы

Калі гаворка ідзе аб сапраўдных пчалярах (не тых, якія вырашылі адразу зарабіць шмат грошай, не грэбуючы нічым), то яны не кормяць цукровым сіропам пчол для павелічэння медазбору і атрымання таварнага мёду. Сапраўдны пчаляр шануе свае імя. Звычайна ён працягвае сямейную традыцыю.

8. Расслаенне — прыкмета фальшывасці мёду

Так, расслаенне можа казаць аб тым, што тут змяшаныя два розныя па ўласцівасці і якасці прадукты. Так робяць прадаўцы, якія не разлічваюць больш сустракацца з пакупніком. Свой фальшывы тавар яны прапануюць часам зусім танна.

Але расслаенне мёду можа паказваць і на тое, што мёд адвіраваны няспелым, гэта значыць з яго не выдалена лішняя вільгаць, працэс ферментацыі не скончыўся. З-за большай, чым належыць, масавай долі вады яго шчыльнасць ніжэйшая, вага, такім чынам, меншая, чым у такога ж аб'ёму спелага мёду. Пры пакаёвай тэмпературы ён можа і забродзіць. Фальшывым такі мёд не назавеш, але і якасным таксама. Калі не ўдалося вярнуць тавар, такі мёд лепш выкарыстоўваць для прыгатавання напояў альбо ў кулінарыі з тэрмаапрацоўкай.

Расслаенне мёду можа мець і іншыя прычыны. Напрыклад, узнікненне невялікага вадкага пласта над густым мёдам можа быць выклікана доўгім (часам больш за год) захоўваннем мёду пры пакаёвай тэмпературы. Моцнае прамое сонечнае святло ці знаходжанне мёду нават непрацяглы час пры тэмпературы, блізкай да 40° С таксама можа прывесці да гэтага.

Не выключана расслаенне з прычыны змешвання падчас віравання мёду розных перыядаў збору або з розных груп меданосаў ці пры купажаванні розных якасных відаў мёду аптовымі пастаўшчыкамі.

9. Мёд нельга захоўваць у халадзільніку

Агульнавядома, што пры нізкіх тэмпературах многія працэсы, у тым ліку разбуральныя, запавольваюцца. Мёд таксама даўжэй захавае свае карысныя ўласцівасці пры тэмпературы ніжэй за 5° С. І гэта асабліва важна, калі гаворка ідзе пра тоны прадуктаў. Людзі ж нарыхтоўваюць мёд для сябе з разлікам спажыць яго да новага ўраджаю альбо, калі застанецца, на наступны год. Таму любімы ласунак можна трымаць пры пакаёвай тэмпературы ў шчыльна закрытай тары (мёд убірае пахі, а нацягнуўшы вільгаці з паветра, можа нават забродзіць), у цёмным або зацененым месцы.

Няма нічога дрэннага ў тым, што вы будзеце трымаць мёд і ў халадзільніку. Але, каб адчуць тонкі смак і водар гэтага ласунку, нават маленькі слоічак спатрэбіцца на гадзіну-дзве выставіць у пакой. Да таго ж тугая кансістэнцыя яго пасля зацвярдзення на холадзе можа камусьці і не спадабацца.

10. Аналіз мёду можна зрабіць самому

Пакупнікі часцяком правяраюць, напрыклад, цягучасць, неперервальнасць мядовай ніткі на холадзе, складанне мёду «гармонікам», «горкай» у спякоту. Капанне мёду на паперу, скуру, расціранне яго пальцамі і іншыя прыёмы для неразумеючага чалавека горш, чым варажба на кафейнай гушчы. З гэтай прычыны рэкамендацый не даю. Адзінае, што датычыцца якасці, магу пазначыць вагу спелага мёду. Так, пры шчыльнасці мёду 1,4—1,44 г/см³, 1000 мл яго не могуць важыць 1,3 кг. (Хоць, пры спрытнасці фальсіфікатараў, і гэты крытэрый, не выключана, можна абысці).

Безумоўна, поўна і дакладна расказаць пра мёд можа толькі яго лабараторны аналіз. Продаж вялікай колькасці мёду патрабуе абавязковага пацвярджэння якасці прадукту ў лабараторыі. Пчаляры з пасекамі 30—40 сем'яў нярэдка правяраюць свой мёд самі. Але для пакупніка, думаю, больш важнейшае разуменне таго, што ён бярэ мёд не ў спрытнюгі, які па дакументах мае тры вуллі, а прадае з іх тры тоны невядома якога прадукту, а сапраўды ў пчаляра. Яго вопыт, веды, любоў да сваёй справы дазваляюць атрымліваць якасны і бяспечны прадукт.

Сяргей МЫЦЬКО,
намеснік старшыні Праўлення РГА «Беларускія пчаляры»

■

■ Карысна ведаць

Толькі ікра ды соль

«Бутэрброды з чырвонай ікрой — традыцыйны пачастунак на навагоднім стале! Але ж не ўсе ведаюць, на што трэба звяртаць увагу пры выбары гэтага далікатэсу ў краме. Стары Новы год на носе, таму спяшаюся падзяліцца сваім досведам, — піша пенсіянер, дачнік са шматгадовым стажам Яўген САЛАНОВІЧ.

— Па-першае, важна, з якой сыравіны выраблена ікра, якога яна гатунку і ці ёсць ДАСТ або ТУ на гэтую прадукцыю. Прадукт, выраблены з замарожанай сыравіны, значна саступае, па якасці свежасоленаму! Ікра першага гатунку лепшая па вонкавым выглядзе і сваім складзе, чым ікра другога гатунку. А ўказанне ДАСТу або ТУ азначае, што пры вытворчасці і расфасоўцы былі выкананыя ўсе неабходныя патрабаванні, а яны заўсёды больш жорсткія. Таксама ведайце, што на слоічку з ікрой абавязкова павінен быць указаны вытворца. Заўсёды спыняйце свой выбар на тым, які бліжэй да месца прамысловага адлову рыбы, бо гэта дае гарантыю, што гэтая рыба была свежая! А яшчэ трэба добра выбіраць праверанага пастаўшчыка чырвонай або чорнай ікры. Варта таксама звяртаць увагу на дадатковую маркіроўку

з указаннем віду рыбы, з якой выраблена ікра. Гэта можа быць гарбуша, кета, нерка, фарэль ці яшчэ якая-небудзь малавядомая нам рыбка. Улічваючы тэрміны іх нерасту, аптымальныя месяцы вырабу ікры ліпень-жнівень! На слоіку таксама павінны быць указаны тэрміны прыдатнасці і склад. Асноўныя інгрэдыенты — толькі ікра і соль. За рэдкім выключэннем дапускаецца наяўнасць кансерванту, які дадаецца ў мінімальнай колькасці для павелічэння тэрміну прыдатнасці гэтага далікатэсу!

Цікавы факт: першапачаткова чырвоная ікра не лічылася далікатэсам. Напрыклад, на Далёкім Усходзе Расіі яна была штодзённай ежай паляўнічых і рыбаловаў! Бо давала адчуванне сытасці і падтрымлівала сілы ў гэтых людзей! Больш за тое, сушаную ікру бралі з сабой вандроўнікі ў далёкія паездкі. А яшчэ, чырвонай ікрой даўней нават кармілі ездавых сабак, каб павялічыць іх цягавітасць і выносліваць! У Расію гэты прадукт трапіў толькі ў XVII—XX стагоддзях, але тады ён не карыстаўся папулярнасцю і прадаваўся практычна задарма! Толькі ў XX стагоддзі ікра набыла звыклы для нас выгляд — засолены! У савецкі час у розныя перыяды яна то была даступная ўсім слаям насельніцтва, то зноў сыходзіла ў разрад дэфіцыту! Так што ў маладосці мне даводзілася есці як чырвоную, так і чорную ікру вялікай лыжкай! А вось сёння зусім іншая справа, у нас у Беларусі перад Новым годам маленькі слоічак ікры абышоўся мне ў 8 рублёў і 88 капеек. Дорага гэта ці не? Усё, як кажуць, пазнаецца ў параўнанні. Напрыклад, у Расіі напярэдадні Новага года цэны на ікру падскочылі і перавысілі сярэднегадавую ў два-тры разы, што выклікала абурэнне ў асобных аматараў гэтага далікатэсу

■