

Najbolje doma

BOJA JE VAŽNA Proljetni cvjetni med od vrbe, ive i uljane repice najčešće je vrlo svijetao, a tamnije je boje kestenov med, koji smatraju najzdravijim od svih vrsta. Dragocjeni medljikovac gotovo je crn. Pun je minerala, ali ga je katkad vrlo teško nabaviti jer nastaje samo u idealnim vremenskim uvjetima

Svaki med ima posebna ljekovita svojstva, ovisno o biljkama od kojih ga pčele rade i vremenskim prilikama tijekom sezone proizvodnje meda.

Sezona meda počinje u rano proljeće i traje sve do rujna, ponekad i listopada. Med je potpuno prirodan i neprerađen proizvod. Odlikuje se čistoćom te velikim postotkom vitamina i minerala. **- U Hrvatskoj** sezona meda starta s proljetnim cvjetnim medom. On nastaje tijekom cvatnje vrbe, ive, svih vrsta voća i uljane repice, a pčele ga proizvode do kraja travnja. Svijetle je, blago zlaćane boje i lagana okusa. Vrlo brzo se kristalizira. Nakon završetka perioda cvjetnog proljetnog meda sve se priprema za bagremov

med. On je vrlo popularan u svim europskim zemljama i Hrvatska ga mnogo izvozi. Pretpostavljamo da je to zbog njegova neutralnog okusa, gotovo tekuće teksture i činjenice da se uopće ne kristalizira - otkrio nam je Dalibor Herclik, dugogodišnji pčelar iz Bjelovarsko-bilogorske županije.

Bagremov med pčelarima može dati i do 70% ukupnog prinosa u sezoni. Također može potpuno podbaciti zbog nepovoljna vremena i jakih kiša, koje su česte u periodu cvatnje bagrema. Za područje oko rijeke Save karakterističan je med od amorge. Proizvodi se krajem svibnja i tipične je crvenkaste boje.

Medljikovac je mnogima slabo poznata vrsta. Zanimljiv je jer pčele

za njegovu proizvodnju ne koriste biljke nego kukce. Nametnici lisne uši prilikom napadanja hrasta, bukve ili jele luče poseban nektar, koji pčele sakupljaju i od njega rade med. Ako je med od lisnih uši hrasta, on je gotovo crn. Onaj od bukve ili jele je malo svjetliji. Medljikovac je specifičan jer za njegovu proizvodnju moraju postojati idealni vremenski uvjeti i sunčani dani kojima je prethodilo jako kišno proljeće.

- Ti su uvjeti lani u Gorskom kotaru bili zaslužni za proizvodnju mnogo medljikovca od jele, a u kontinentalnoj Hrvatskoj on je skoro podbacio - otkriva nam Herclik.

Kestenov med, koji se radi sredinom lipnja, odličan je za održavanje zdravlja krvotoka i za pre-

venciju bolesti želuca. On se najčešće proizvodi u okolici Petrinje, Kostajnice te oko Karlovca. Mnogima ne odgovara njegov okus, koji je gorkast i vrlo aromatičan.

Lipov med je raskošne zlatnožute boje te jakog mirisa i okusa. Tipičan je za područje cijele Bilogore, a pčele ga rade od kraja lipnja pa do rujna. Kestenov i lipov med se često ne proizvedu u velikim količinama zbog perioda suša koji su sve češći u lipnju.

Jesenski cvjetni med pčele rade nakon sakupljanja peluda sa svih biljaka koje cvjetaju od kraja srpnja pa sve do rujna. On je tamnije zlatne boje i aromatičniji je od proljetnog, cvjetnog, iako ga posljednjih godina nema puno zbog jakih ljetnih suša. (II)



Bagremov med dobar za liječenje dišnih putova

Med od bagrema najbolji je za tegobe dišnih putova te kod prevencije i liječenja prehlade. Vrlo je svijetle boje sa zelenkastim primjesama. Tekuće je i vodenaste teksture i gotovo se uopće ne kristalizira. Okus mu je neutralan i vrlo blag. Nakon konzumacije ne ostavlja u grlu karakteristično "peckanje" kao ostale vrste meda. Omiljen je u Njemačkoj, kamo su pčelari s područja Bjelovarsko-bilogorske županije prošle godine izvezli 24 tone i dogovorili daljnju suradnju.

