

**Антон Перепелица**

## **Испытание для принца**

Сказка Вильгельма Гауфа «Принц-самозванец» повествует об одном портновском подмастерье в Александрии по имени Лабакан, который был очень трудолюбивым и талантливым. Однако был у него и недостаток: он мнил себя несостоявшимся принцем. Всех это забавляло, а ему доставляло особое удовольствие. Бывает, оденет на себя дорогую одежду, за которую отдаст последние деньги, выйдет из дому и важно расхаживает по улице. И когда ему говорят: «В тебе пропадает принц, Лабакан», он очень радуется этому и отвечает: «Вы тоже это заметили?» или «Я уже давно об этом думал».

Однажды проездом в Александрии оказался брат царя, который отдал в мастерскую, где работал Лабакан, свою одежду, чтобы ему её починили. Подмастерье не выдержал соблазна, и украл эту одежду, ведь она оказалась ему как раз в пору. Купив недорогого коня, он отправился в сторону царства, где мог подумать, как умудриться стать принцем. По дороге ему встретился попутчик по имени Омар, тоже на коне. Омар был настоящим принцем, однако его родителям однажды предсказали, что до двадцати двух лет ему грозит опасность, что его вытеснит враг. Поэтому отец отдал своего новорожденного сына на воспитание своему другу, чтобы обезопасить сына.

И вот теперь, спустя двадцать два года, сын возвращался во дворец, чтобы по праву стать принцем. Опытавшим знаком был царский кинжал, который Омари дал друг царя, воспитывавший его все эти годы. Лабакан украл у Омара царский кинжал и его хорошего коня, и поскакал галопом во дворец, где выдал себя за долгожданного сына. И когда радости отца не было предела, во дворец приехал настоящий сын, однако Лабакан сказал, что знает его и что это безумный портной с Александрии.

Отец поверил Лабакану, но мать, когда увидела Омара, сказала, что именно он ей снился, и что он её сын. Тогда двух сыновей подвергли испытанию. В первом испытании каждый из них должен был сшить кафтан и пару штанов. Кто лучше сошьёт – тот и настоящий принц. Лабакан превосходно справился с этой работой, а вот у Омара ничего не получилось. Это была материнская хитрость, и Лабакан – портной, на неё попался. Однако отцу этого было не достаточно. Поэтому он подверг двух «сыновей» ещё одному испытанию: каждый по очереди должен был войти в комнату, где лежали две волшебные шкатулки, и выбрать из них ту, которая ему больше нравилась. Лабакан выбрал ту, на которой было написано «Счастье и

богатство», а когда вошёл Омар, то из двух он выбрал ту, на которой было написано «Честь и слава».

Когда волшебные шкатулки открылись, то в той, которую выбрал Омар, оказались золотая корона и скипетр, а в той, которую выбрал Лабакан, - большая иглолка и немного ниток.

Так Омара сделали принцем, каким он и являлся по сути, а Лабакан снова стал портным.

**Сказка – ложь, да в ней намёк...**

Сегодня сахар можно встретить в любом продуктовом магазине. Обладая прекрасными вкусовыми качествами и невысокой ценой, этому продукту не составило особого труда стать наиболее потребляемым в современном обществе. Сотни заводов работают над производством сахара. Затем его тоннами поставляют на рынки, откуда он попадает в наши дома. Мы даём сахар своим детям, мы едим его сами. День за днём, год за годом.

В настоящей книге мы познакомимся чуть ближе с этим продуктом, который для многих уже стал другом семьи. А также мы с вами узнаем и что-то новое о старом друге человечества под названием мёд. Мы подвергнем этих двух принцев испытаниям, благодаря которым узнаем, кому же из них дать место в своих домах. Ведь вы бы не стали впускать в дома незнакомцев и уступать им место за вашим столом день за днём и год за годом.

Итак, перед вами два принца: Сахар и Мёд. Оба заявляют о своём праве быть в вашем доме. Но только один из них, прошедший все наши испытания, окажется настоящим. И хотя вы уже наверняка знаете, кто есть кто, всё же будет интересно понаблюдать за их соревнованиями. Ведь не каждый день нам предоставляется такая возможность. Займите места согласно купленным билетам. Ваше место в первом ряду. Состязание начинается. Пусть победит сильнейший!

## **Мёд vs Сахар.**

### ***Первое испытание принцев: происхождение.***

В данном испытанием критерием истинности является максимальная приближённость к природе: чем природнее, чем меньше человек приложил свою руку, тем благороднее происхождение.

Для начала познакомимся с сахаром.

### *Первый источник сахара: сахарный тростник.*

«Многие столетия основным источником сахара для европейцев был мёд. Лишь после открытия тропических стран им стал сахарный тростник. Это растение, широко распространённое в тропических странах, было открыто туземцами в незапамятные времена.

Увидев его, европейцы стали привозить сахар в Европу как одну из экзотических сладостей. Но очень скоро он приобрёл всеобщее распространение.

В наши дни это растение специально выращивают во многих странах Центральной и Южной Америки. Тростник считается основным источником для производства сахара.

Вначале сахарный бизнес принадлежал только английским и датским матросам. В 1807 году французский император Наполеон завоевал почти всю Европу. Англия оставалась для него недосягаемой.

**Не было бы счастья, да несчастье помогло.**

Тогда Наполеон ввёл континентальную блокаду, запретив всю торговлю с Англией. И Европа оказалась без сахарного тростника. Такая ситуация продолжалась до тех пор, пока не обнаружили, что огромное количество сахара содержится в корнях сахарной свеклы.

### *Второй источник сахара: сахарная свекла.*

В отличие от сахарного тростника, сахарная свекла может расти в более холодном климате. Так родилось одно из важнейших производств в Западной Европе – добыча сахара из сахарной свеклы. По вкусовым качествам тростниковый сахар и сахар, полученный из свеклы, практически ничем не отличаются.

Сахарная свекла лучше всего растёт в глиняной почве. Она образует массивный корень, который выкапывают, освобождают от листьев и отправляют на сахарные заводы для переработки.

Там свеклу моют и режут на мелкие куски. Из них готовят сироп, который выпаривают в огромных печах. Постепенно вода испаряется, и от сиропа остаётся сахар и патока.

Патоку используют для приготовления варенья и компотов, а сахар очищают и употребляют к столу». [Электронный ресурс: <http://www.potomy.ru>].

*Производитель сахара: завод.*

Как же происходит процесс добычи из тростника или свеклы тех маленьких сладких белых крупинок, которые мы добавляем в чай? Отправимся с вами на обзорную экскурсию на завод по производству сахара.

«Процесс получения сахара-песка на свеклосахарных заводах складывается из следующих стадий:

- подача свеклы и очистка её от примесей;
- получение диффузионного сока из свекловичной стружки;
- очистка диффузионного сока;
- сгущение сока выпариванием;
- варка утфеля и получение кристаллического сахара;
- сушка, охлаждение и хранение сахара-песка.

Для того, чтобы все эти процессы осуществить, необходим целый комплекс оборудования, попадая в которое свекла изменяется до неузнаваемости.

Линия начинается с к комплекса оборудования для подготовки свеклы к производству, состоящего из свеклоподъёмной установки, гидротранспортёра, песколовушки, ботволовушки, камнеловушки и водоотделителя, а также свекломоечной машины.

Ведущий комплекс оборудования линии состоит из конвейера с магнитным сепаратором, свеклорезки, весов, диффузионной установки, шнекового пресса и сушилки для жома.

Следующий комплекс оборудования представляют фильтры с подогревательными устройствами, аппараты предварительной и основной дефекации, сатураторы, отстойники, сульфитаторы и фильтры.

Наиболее энергоёмким комплексом оборудования линии является выпарная установка с концентратором, а также вакуум-аппараты, мешалки и центрифуги.

Завершающий комплекс оборудования линии состоит из виброконвейера, сушильно-охладительной установки и вибросита». [Электронный ресурс: <http://www.znaytovar.ru>].

### ***Второе испытание принцев: одарённость.***

Как обидно, что при всей этой сложности технологического процесса полученный сахар не представляет для человека никакой биологической и питательной ценности, кроме калорий (калории дают человеку энергию). При промышленной обработке тростника и свеклы все полезные вещества этих растений теряются. Кроме калорий к плюсам сахара можно отнести также выработку организмом человека гормона счастья при потреблении сахара. И ВСЁ.

100 г. сахара содержат: вода 0,1 г, углеводы 99,9 г, железо 0,3 мг, кальций 2,0 мг, натрий 1,0 мг.

Какие же вещества содержит мёд?

«- углеводы, глюкоза, фруктоза, сахароза

- минеральные вещества – магний, железо, серу, хлор, йод, фосфор, соли кальция;

- белковые вещества – от 0,3 до 3,3 %

- воду – 18-20%

- микроэлементы – серебро, кремний, титан, цинк, хром, золото, барий, железо, медь, кальций и т. д.

- витамины – В2, В6, РР, С, Н, К, Е; фолиевую, пантотеновую, лимонную, молочную, винную, щавелевую, муравьиную и яблочную кислоты

- протеины – 0,5-15%

- в небольшом количестве эфирные масла» (Ю. В. Мейнгардт «Здоровье на крыльях пчелы. Медовый лечебник»).

«Мёд содержит в себе более 70 химических элементов, необходимых для жизни. Хорошо усваивается организмом человека, так как содержит 13–20 % воды, 75–80 % углеводов (глюкозу, фруктозу, сахарозу), витамины В1, В2, В6, Е, К, С, провитамин А (каротин), фолиевую кислоту и другие полезные микроэлементы и антибактериальные вещества. Кроме того, мед отличается высокой энергетической ценностью - в 100 г. мёда 335 ккал». Для

сравнения: в 100 г. сахара – 406 ккал. Как видим, мёд практически не уступает сахару по количеству энергетической ценности.

Теперь давайте отправимся на природный «завод» по производству мёда.

«Улей — это шедевр инженерного искусства, состоящий из расположенных рядами шестигранных ячеек с восковыми переборками. Хрустальный дворец, который мы называем сотами, построен молодыми пчелами, которым нет еще и семнадцати дней от роду. И тем не менее все ячейки в нем одного размера, имеют по шесть граней, обращенных попарно друг к другу. Стенки ячеек, толщиной всего в семь сотых миллиметра, все же настолько прочны, что один килограмм сот может выдержать по крайней мере 25 килограммов меда.

Откуда этим молоденьким пчелам известно, что шестигранник имеет наименьший периметр и поэтому требует наименьшего количества строительных материалов? Откуда они знают, что шестигранные ячейки — самый оптимальный и экономичный вариант? Кто научил их? И тем не менее они это делают без чертежей, кульманов и угломеров. И каждая ячейка идеальна — в ней как раз умещается пчела!

**«Любишь мёд... дружи с пчёлами...» (Сергей Фёдоров).**

Вы спросите, как они это делают? Они свешиваются гирляндами с потолка улья, или это может быть дупло дерева). Одна из пчел прикрепляется к потолку, другая цепляется ей за лапки, третья за лапки второй и т.д. Эти цепи из пчел удлиняются и, раскачиваясь, сцепляются друг с другом одна к одной, как бы образуя живой занавес.

Все это они проделывают для того, чтобы начать выделять воск. Дело в том, что с каждой стороны брюшка пчелы имеется по четыре специальных кармашка. И после того, как они таким вот образом провисят сутки, из этих кармашков начинает выделяться воск. Когда пчела почувствует, что ее воск созрел, она переползает по другим пчелам наверх, достает воск из кармашков, разжевывает его и нашлапывает на раму.

Сперва она просто укладывает воск в небольшую кучку. Затем лепит из нее подобие чашечки, забирается внутрь и начинает там елозить. И, по-видимому, вся эта возня создает вибрацию, которая позволяет судить об упругости и толщине перегородок. В результате получается совершенная

форма и необыкновенно тонкие перегородки. Так создаются соты». (Д. Вандеман «Не слепая вера»).

Итак, завод готов, теперь нужно поместить в него исходные материалы, чтобы получить мёд.

#### *Первый источник мёда: нектар.*

Натуральный мед по происхождению делится на три вида: цветочный, падевый и смешанный.

Цветочный мед получается в результате сбора и переработки пчелами нектара, который выделяется растениями.

Качество и характеристики натурального цветочного мёда зависят от многих факторов: порода пчёл, химический состав почвы, на которой произрастают медоносы, географическое расположение медоносов, погодные условия и др.

#### *Второй источник мёда: падь.*

Падевый мед пчелы производят, собирая падь (сладкую жидкость, выделяемую стеблями и листьями растений и содержащую сахароподобные, азотистые, минеральные и другие вещества) и медвяную росу (сладкие выделения тли). Из-за большого содержания минеральных веществ и декстринов падевый мед такой же ценный, как и цветочный. (Н. Н. Севастьянова «Лечение медом и продуктами пчеловодства»).

#### *Производитель мёда: пчела.*

Познакомьтесь с маленьким и скромным созданием, которое является ничем иным, как чудом Божьим. Итак, спонсор мёда – пчела.

«Когда весной просыпаются и расцветают первые медоносы, это означает, что для пчел пришло время активной работы. Первое, что делает пчела, это разыскивает цветы. Лётные пчёлы по своим функциям подразделяются на пчёл-разведчиц и пчёл-сборщиц. Пчёлы-разведчицы отыскивают источники нектара, набирают его, а затем летят в улей и сигнализируют пчёлам-сборщицам о местонахождении и природе найденного нектара при помощи своеобразного «танца-кружения», увлекая в него всё большее количество пчёл. После разведчица вновь устремляется к месту сбора нектара, за нею направляются из улья сборщицы, молибизованные на сбор корма». [Электронный ресурс: <http://www.berestoff.ru>].

«Иногда пчела-разведчица, возвратившись с пылью и нектаром, совершает своеобразный ритуал, который, по мнению многих учёных, является способом передачи информации о местонахождении источника нектара. Она раздаёт образчики нектара остальным пчёлам, приводя их в состояние возбуждения, а затем совершает на их глазах замысловатый танец, получивший название «танец живота» из-за того, что пчела при этом покачивает своим брюшком. В танце она описывает восьмёрки на фоне сот. И самое удивительное, что угол между плоскостью траектории её полета и сотами равен углу между горизонтальным направлением на источник нектара и направлением на Солнце.

**«Пчела никого не ест. Ей нужны не жертвы, а только дары. Но зато она сама одаривает по-царски» (В. Солоухин).**

Но это еще не всё. Число восьмёрок в минуту соответствует расстоянию до цветов. Но удивительное дело, это число обратно пропорционально расстоянию. То есть чем дальше цветы, тем меньше это число. Другими словами, если пчела описывает десять восьмёрок за пятнадцать секунд, то это значит, что луг находится почти в семи километрах. И обратите внимание: простые расчёты показывают, что это не просто арифметическая, а логарифмическая зависимость!

У пчелы есть три грузовых контейнера. Один из них — ёмкость внутри её тела, куда она собирает нектар. Кроме этого на задних лапках у неё имеется две корзинки для сбора пыльцы». (Д.Вандеман «Не слепая вера»).

«Нектар пчела собирает при помощи хоботка. Опускаясь на цветок, пчела с помощью органов вкуса, которые имеются у неё на ножках, определяет, есть в нём нектар или нет. В ротовой полости пчелы в нектар добавляется секрет слюнных желез, богатый различными ферментами, которые принимают участие в превращении цветочного нектара в мёд.

Пчёлы, принесшие нектар в улей, сами его в ячейки сот не складывают, а передают одной или нескольким молодым ульевым пчёлам-приёмщицам, которые занимаются в пчелиной семье приёмом нектара и последующей его переработкой. Переработка нектара в мёд состоит из испарения излишней воды, разложения сахара (сахарозы) на простые сахара (глюкозу и фруктозу), придания мёду кислой реакции и запечатывания заполненных мёдом ячеек восковыми крышечками.

Нектар в среднем содержит 50% сахара и столько же воды. Излишнюю воду пчёлы удаляют из нектара простым испарением. Для этого пчёлы раскладывают в ячейки небольшие капельки нектара, заполняя постепенно



им ячейки не более чем на четверть объёма. Новые порции нектара пчёлы подвешивают в виде маленьких капелек к верхней стенке ячеек. Одновременно пчёлы увеличивают вентиляцию улья, удаляя воздух, насыщенный водяными парами. По мере сгущения нектара пчёлы неоднократно переносят его из одних ячеек в другие. Созревающий мёд они переносят в верхнюю часть сот, подальше от летка, наполняя им ячейки доверху.

Разложение сахарозы на глюкозу и фруктозу происходит под влиянием фермента инвертазы. Набрав каплю нектара, пчела несколько раз выпускает жидкость на выпрямленный хоботок и затем снова всасывает её в медовый зобик. При этом каждый раз нектар смешивается с секретом, выделяемым пчёлами, и соприкасается с кислородом, который необходим для нормального хода гидролиза в мёде. Под влиянием попавших в нектар ферментов гидролиз сахарозы продолжается и в мёде, сложенном в ячейки. В результате данного процесса в составе мёда присутствует 70-75% натуральных легкоусвояемых сахаров – глюкозы и фруктозы и только 1-4% сахарозы.

Когда мёд созрел, т. е. количество влаги в нём осталось менее 21%, пчёлы запечатывают ячейки с мёдом восковыми крышечками. Такой мёд называется зрелым, и он готов к употреблению». [Электронный ресурс: <http://www.berestoff.ru>].

Итак, мы видим, что в первых двух испытаниях Сахар значительно уступает Мёду. Мёд имеет более благородное происхождение, его родословная тянется ещё с древности. И, к тому же, Мёд оказался более одарённым матушкой природой. Однако впереди этих двух принцев ждут ещё несколько непростых испытаний, в которых мы познакомимся с ними поближе, узнаем их нрав и увидим, какое влияние они оказывают на окружающих.

### ***Третье испытание принцев: характер.***

Сахар отличается по характеру. В его характере вы можете встретить разный цвет, вкус и запах. Один вид сахара считается более благородным, чем другой. Однако, он же и более гордый. Другой вид сахара имеет простой и открытый нрав, располагающий к себе множество людей. На характер сахара влияет географическое положение исходного сырья, из которого делают тот или иной сахар, а так же само исходное сырьё и способ его обработки.

Известны, к примеру, кленовый сахар (с 1760 г. зарегистрирован в Канаде), пальмовый сахар (это также «иностранец», его добывают из сока сахарной пальмы в основном в странах Юго-Восточной Азии). Имеется также хорошо популярный в наших краях свекловичный сахар, а также знакомый в Китае сорговый сахар, который добывают из сока сахарного сорго – растения семейства злаков, в стеблях которого содержится до 18 % сахара.

*Сахар отличается по цвету.*

Цветовая палитра сахара распространяется от привычного нам белого до очень тёмного.

Для ценителей тонкого вкуса предлагаем сахар с добавлением мелассы – жидкость янтарного цвета. Может использоваться для придания продуктам специфического аромата.

Сахар мягкий мелассовый (чёрный барбадосский) – мягкий, тонкий, влажный тростниковый сахар-сырец. Очень тёмного цвета и яркого вкуса и аромата, благодаря высокому содержанию мелассы.

*Сахар отличается по форме.*

Популярный. Сахар кристаллический – состоит из кристаллов белого цвета, представляет собой сахарный песок. Это наиболее знакомый тип сахара во всём мире. В зависимости от размеров кристалла, гранулированный сахар обеспечивает уникальные свойства сахарного песка. Помимо размера кристаллов, разнообразие в виды сахара вносят специальные добавки.

Изящный. Ультрамелкий сахар – обладает маленьким размером кристаллов. Этот сахар идеально подходит для приготовления мучных изделий. Он хорошо растворяется и его можно использовать также для подслащивания плодов и замороженных напитков.

**«В США выпускается интересное лекарство в таблетках под названием Obesal<sup>®</sup>. Основным его компонентом является сахар, а назначают такие таблетки детям при несущественных жалобах на здоровье. В чём особенность этого лекарства? Прочитайте название наоборот».**[Электронный ресурс: <http://www.shytok.net>].

Простой. Сахар жидкий представляет собой раствор белого сахара и может использоваться везде, также как и кристаллический сахар. В основном его применяют в пищевой продукции.

Инвертированный сироп. Инверсия или химическое расщепление сахарозы даёт смесь глюкозы и фруктозы. Такой сахар применяется только в промышленных целях.

Грубый. Сахар грубый. Его размер кристаллов крупнее обычного сахара. При высокой температуре грубый сахар весьма устойчив (благодаря особому методу обработки). Это свойство очень важно в производстве кондитерских изделий и ликёров.

Элегантный. Сахарная обсыпка. Этот сахар с самыми крупными кристаллами. Используется в кондитерском деле; хлебопекарных отраслях промышленности для обсыпания изделий. Грани больших кристаллов отражают свет, что придаёт продукции искрящийся вид.

*Сахар отличается по вкусу.*

«Солодовый сахар – получают из солода – бродильного продукта из проросших, высушенных и крупно смолотых злаков. В Японии уже свыше двух тысяч лет используют солодовый сахар, вырабатываемый из крахмалистого риса или проса. Солодовый сахар значительно менее сладкий, чем сахароза: его добавляют в хлебобулочные изделия и различные продукты детского питания.

Нерафинированный тростниковый сахар, чья буроватая окраска и особый живой аромат и вкус объясняются примесью мелассы – обволакивающей кристаллы тёмно-бурой сиропообразной жидкости со своеобразным запахом.

*Сахар отличается по запаху.*

Сахар светло-неочищенный. Используется так же, как и белый сахар. Имеет менее богатый аромат, в отличие от неочищенного тёмного.

Сахар обычный в основном используют в домашнем обиходе. Применяют в рецептах поваренных книг. Он хорошо используется и пищевыми предприятиями». [Электронный ресурс: [http:// www.sugar-info.narod.ru](http://www.sugar-info.narod.ru)].

Светлый или тёмный?

Как уже было отмечено выше, сахар имеет разный цвет: от светлого к тёмному. На вопрос, какому цвету сахара отдать предпочтение, исследователи дают недвусмысленный ответ: тёмному. Сахар тёмного цвета считается более качественным. Дело в том, что это неочищенный сахар. А мы с вами уже

могли увидеть ранее, что чем меньше человек прилагает руку к природному исходному материалу, тем более полезным и качественным считается продукт.

Неочищенный сахар имеет коричневый цвет. Также состоит из кристаллов сахара, покрытых паточным сиропом с естественным ароматом и цветом. Производится либо смешиванием белого сахара с патокой, либо специальным увариванием сахарного сиропа. Имеется большое количество разновидностей неочищенного сахара, которые различаются между собой главным образом по количеству содержащейся патоки. Светлый неочищенный сахар имеет менее интенсивный цвет и менее слабый аромат патоки, чем тёмный неочищенный.

Самый-самый.

Среди сахаров есть свои короли, отличающиеся от остальных либо своим особым вкусом, либо своим благородным происхождением, либо своим воздействием.

«Сахар фруктовый. Более качественный. Значительно мельче, чем обычный сахар. В основном используется в сухих смесях, так же для изготовления сухих напитков. Высокая степень однородности кристаллов предотвращает разделение или оседание меньших кристаллов на дно упаковки, что является важным качеством хороших сухих смесей.

Безусловно, самым полезным, если это слово уместно применить по отношению к сахару, является неочищенный или нерафинированный сахар коричневого цвета. Коричневый (неочищенный) сахар благодаря мелассе содержит целый комплекс полезных микроэлементов (кальций, магний, железо, фосфор, калий), хотя по калорийности слегка превосходит обычный белый.

Существует несколько видов коричневого (неочищенного или нерафинированного) сахара:

Demerara – сахар, обладающий специфическим насыщенным ароматом. Кристаллы относительно твёрдые, крупные, липкие, золотисто-бурого цвета.

Muskovado – сахар с сильным запахом мелассы, нерафинированный, кристаллизованный сразу после первого уваривания сока. Кристаллы крупнее, чем у обычного коричневого сахара.

Turbinado – частично рафинированный сахар-сырец, с поверхности которого значительная часть мелассы удалена паром или водой. Цвет его сухих и сыпучих крупных кристаллов – от светло-золотистого до бурого». [Электронный ресурс: [http:// www.sugar-info.narod.ru](http://www.sugar-info.narod.ru)].

«Когда мы потребляем рафинированный сахар вместе с другой пищей, богатой крахмалом, в желудке запускается процесс ферментации, и в результате образуются двуокись углерода, уксусная кислота, спирт и вода. Кроме воды все остальные продукты такого процесса вредны».

В нерафинированном сахаре (коричневого цвета) благодаря более грубой переработке сохраняются кальций, фосфор, железо, магний и калий. Он считается более полезным, чем рафинированный, однако даже нерафинированный сахар не дотягивает по своим полезным свойствам до мёда. Да и к тому же в упаковках с нерафинированным сахаром часто оказывается подкрашенный рафинированный».

Что ж, познакомившись поближе с сахаром, мы смогли увидеть, сколь разнообразен его нрав. И здесь, похоже, сахар выходит вперёд. Но не будем делать поспешных выводов, потому что не знаем, какие сюрпризы приготовил нам скромный мёд.

Если вы пробовали мёд, и он вам не понравился, возможно, вы пробовали не тот мёд, который вам по вкусу, и следует попробовать другой. Ведь у каждого мёда тоже есть свой «характер».

**В книге Притчей с мёдом сравнивается познание мудрости: такая же сладкая и приятная:**

**«Ешь, сын мой, мед, потому что он приятен, и сот, который сладок для гортани твоей: таково и познание мудрости для души твоей. Если ты нашел [ее], то есть будущность, и надежда твоя не потеряна. (Прит.24:13, 14).**

*Мёд отличается по цвету.*

От бесцветного, до красного или белого. Преобладает жёлтый цвет с оттенками: коричневым, золотистым, тёмным, красноватым, оливковым, зеленоватым. Цвет мёда зависит во многом от содержания воды: к примеру, люцерновый мёд – чем больше воды, тем темнее.

#### **1. Рецепт от Иоанна Крестителя: акриды с диким мёдом:**

**«Сам же Иоанн имел одежду из верблюжьего волоса и пояс кожаный на чреслах своих, а пищу его были акриды и дикий мед». (Матф.3:4).**

По-разному истолковывают, что подразумевается под словом акриды. По одной версии это разновидность саранчи. «Саранча считалась чистым насекомым (Лев 11:22), ее разрешалось употреблять в пищу. Саранчу варили в подсоленной воде или, высушив, размалывали и подмешивали к муке, из которой затем выпекали хлеб. Этот хлеб ели с медом». (Библейская энциклопедия Брокгауза).

«По закону, саранча принадлежит к чистым насекомым (Лев. 11:21 и дал.) и употреблялась в пищу бедняками (Мат. 3:4; русск. пер. акриды). До сих пор саранчу едят на Востоке и некоторые даже считают ее за лакомство. «Саранча продается нанизанной на веревочку на всех базарах в Аравии», говорит Нибур, от Баб-эль-Мандебского пролива до Басры. На горе Шамора я видел араба, набравшего полный мешок саранчи Саранча готовится различным способом. Один араб в Египте, которого мы попросили при нас съесть саранчу, бросил горсть на угли и затем стал есть одну за другой, отрывая голову и ножки Когда у арабов бывает много саранчи, то они сушат ее в печках или варят и едят с солью Арабы в Марокко сначала варят ее, а потом сушат на крышах. На базаре продаются целые корзины такой саранчи». (Библейский словарь Нюстрема).

Согласно другой версии, «он питался просто, плодами рожкового дерева и диким медом». (Комментарий Адвентистов седьмого дня). «Многие склонны полагать, что он был вегетарианцем, ибо питался только медом и акридами - плодами дерева "кароб" - бобовое дерево, произрастающее в Палестине». (М. Каминский «Жизнь без страха – это реально?»).

*Мёд отличается по вкусу.*

Любителям приторного вкуса мы бы посоветовали попробовать рапсовый мёд. Для любителей острых ощущений рекомендуем отведать боярышниковый мёд, имеющий горьковатый вкус. Васильковый мёд, каштановый (считается низкосортным) и вересковый (низкосортный) также подойдёт любителям горького. Сюда же можно отнести и табачный мёд, используемый в пищевой промышленности (имеет горьковатый вкус). Хотите ощутить на своём языке терпкий вкус - попробуйте гречишного или подсолнухового мёда, вам нравится вкус карамели, тогда только сегодня, и только для вас его величество дягильный мёд.

Лимонно-сладкий вкус у черешникового мёда, неприятным вкусом отличается эвкалиптовый мёд, но он ценится благодаря своим лечебным качествам. Нежный, приятный вкус и тонкий аромат у таких сортов мёда, как:

горчичный, ежевичный, змееголовниковый (из растения с названием змееголовник молдавский), ивовый мёд (отличается высокими вкусовыми качествами), кленовый, луговой (из нектара различных луговых цветков), мелиссовый, пустырниковый мёд (имеет специфический, но мягкий вкус), сурепковый мёд, тыквенный, тюльпановый, черничный, шалфейный.

Если вам нравятся менее эксцентричные личности, то вам подойдут кипрейный, клюквенный (менее сладкий, чем другие сорта мёда), и яблоневый виды мёда, имеющие слабо выраженный, тонкий вкус.

*Мёд отличается по запаху.*

Специфический аромат у дягильного и боярышникового, яркий аромат у клюквенного мёда, резкий пряный запах у лопухового мёда. Сильный аромат у морковного мёда, ярко-выраженный у одуванчикового, сильный у рябинового, приятный аромат у тюльпанового (из нектара с декоративного тюльпанового дерева). Исключительным ароматом обладает черничный мёд.

Удивительно, сколько неожиданных приятных сюрпризов преподнёс нам скромный и добрый мёд.

#### ***Четвёртое испытание принцев: влияние.***

**«Нравственное воздействие природы на любого человека измеряется правдой, которую она ему открыла». (Ралф Уолдо Эмерсон).**

Само употребление сахара, в каком бы то ни было виде, причиняет многие болезни.

«По новейшим данным исследователей сахароза (сахар): способствует снижению иммунитета (сахароза – химическое название сахара – эффективный иммунодепрессант, т. е. способствует снижению иммунитета), может вызвать нарушение минерального обмена. Способен привести к раздражительности, волнению, нарушению внимания, детским капризам. Снижает функциональную активность ферментов, способствует снижению сопротивляемости бактериальным инфекциям. Может вызвать повреждение почек, снижает уровень липопротеидов высокой плотности, ведёт к дефициту микроэлемента хрома. Способствует возникновению рака молочной железы, яичников, кишечника, предстательной железы, прямой кишки. Увеличивает уровень глюкозы и инсулина, вызывает дефицит микроэлемента меди, нарушает всасывание кальция и магния.

**«- Соль – это белый яд.**

- Так сахар же белый яд!

- Сахар – это сладкий яд». (Из к/ф «Любовь и голуби»).

Ухудшает зрение, увеличивает концентрацию нейромедиатора серотонина, может вызвать гипогликемию (понижение уровня глюкозы). Способствует повышению кислотности перевариваемой пищи, у детей может повысить уровень адреналина. Приводит к нарушению всасывания питательных веществ, ускоряет нарушение возрастных изменений. Способствует развитию алкоголизма, вызывает кариес. Способствует ожирению, увеличивает риск развития язвенного колита, ведёт к обострению язвенной болезни желудка и 12-ти перстной кишки. Может привести к развитию артрита, провоцирует приступы бронхиальной астмы, способствует возникновению грибковых заболеваний. Способен вызывать образование камней в желчном пузыре, увеличивает риск ишемической болезни сердца, провоцирует обострение хронического аппендицита.

**«Я говорил генералу Абрамсу заказывать мёд. Если вас не убьют из миномёта, то вас убьёт сахар». (Из к/ф «Запах женщины»).**

Способствует появлению геморроя, увеличивает вероятность варикозного расширения вен, может привести к подъёму уровня глюкозы и инсулина у женщин, пользующихся гормональными противозачаточными таблетками. Способствует возникновению пародонтоза, увеличивает риск развития остеопороза, увеличивает кислотность, может нарушить чувствительность к инсулину. Ведёт к снижению толерантности к глюкозе, может снизить выработку гормона роста. Способен увеличить уровень холестерина, способствует повышению систолического давления. У детей вызывает сонливость, может вызвать рассеянный склероз, вызывает головную боль.

**«Сахар засоряет сосуды и препятствует нормальной работе всего организма».**  
**(Е. Уайт Свидетельства для церкви – т.2).**

Нарушает всасывание белков, служит причиной пищевой аллергии, способствует развитию диабета. У беременных может вызвать токсикоз, провоцирует экзему у детей. Предрасполагает к развитию сердечно-сосудистых заболеваний, может нарушить структуру ДНК, вызывает нарушение структуры белков, изменяя структуру коллагена. Способствует раннему появлению морщин, предрасполагает к развитию катаракты, может приводить к повреждению сосудов. Ведёт к появлению свободных радикалов, провоцирует развитие атеросклероза, способствует возникновению эмфиземы лёгких». [Электронный ресурс: [http:// www.dobroweb.ru](http://www.dobroweb.ru)].



Ну, здесь уже всем становится понятным, что кандидат в принцы по имени Сахар не дотягивает до этого звания. Судя по всему, мёд и есть тот самый принц, которого мы ищем. Однако и у мёда можно найти недостатки, хоть и не столь многочисленные, как у сахара.

Одним из таких недостатков является имеющаяся у некоторых людей непереносимость мёда, проявляющаяся в аллергической реакции, повышении температуры тела, головокружении, тошноте, рвоте, расстройстве желудочно-кишечного тракта, крапивнице и пр. Причиной такой реакции может быть повышенная чувствительность организма данного человека к тому или иному компоненту мёда. Людям, у которых замечены данные признаки, лучше воздержаться от употребления мёда.

К «недостаткам» мёда можно отнести и крайности в его употреблении. Ежедневная среднесуточная доза употребления мёда для взрослого человека – 50-60 г.

Здоровое питание – это воздержание от всего, что вредно, и **умеренное** употребление того, что полезно. Пчелиный мёд нужно принимать утром натощак (для взрослых 1 ст. ложку, для детей до 12 лет 1 ч. ложку) после пробуждения, за 30-40 мин. До завтрака. А также с тёплым чаем за 30-40 минут до сна.

«Нашел ты мед, - ешь, сколько тебе потребно, чтобы не пресытиться им и не изbleвать его». (Прит.25:16).

**Библия предупреждает: вредно кушать много мёда.**

**«Как нехорошо есть много меду, так домогаться славы не есть слава».**  
(Прит.25:27).

Давайте теперь посмотрим, на положительное влияние, оказываемое мёдом на наш организм.

«-Мёд является антибактериальным, противогрибковым и антивирусным средством.

- Чайная ложка натурального мёда, данная ребёнку перед сном, действует как успокоительное средство, поможет быстрее уснуть и избежать энуреза.

**«Пчела даёт возможность излечивать наши болезни. Это лучший маленький друг, какой только имеется на свете» (Д. Мор).**

- мёд повышает энергетический уровень, жизненный тонус человека и придаёт сил.

- лечение кашля хорошо поддаётся мёду.

## **2. Рецепт от Елены Уайт: мёд и эвкалиптовое масло:**

**«Я уже рассказывала тебе о том, как лечу свое горло. Я беру стакан разогретого меда, капаю в него несколько капель эвкалиптового масла и как следует все это перемешиваю. Когда начинается кашель, я пью чайную ложку смеси, и облегчение наступает почти мгновенно Я всегда с неизменным успехом пользуюсь этим средством. Прошу тебя, применяй его, когда тебя мучает кашель. Возможно, этот рецепт кажется тебе слишком простым, и ты не сразу в него поверишь, но я испытывала его несколько лет на себе, поэтому рекомендую его». (Е. Уайт «Избранные вести». Письмо 20, 1909 г.).**

**«Я очень расстроилась, когда узнала, что сестра С. неважно себя чувствует. Я не могу предложить ей лучшего лекарства от кашля, чем масло эвкалипта с медом. В бокал с медом капни несколько капель масла эвкалипта, как следует перемешай и принимай всякий раз, когда начинается кашель. У меня сильно болело горло, но когда я применила это средство, все быстро прошло. Достаточно несколько раз употребить указанное лекарство, и кашель пройдет. Пользуясь моим рецептом, ты сможешь сама себя вылечить. Если исцеление не наступит мгновенно, пей лекарство снова и снова. Лучше всего делать это перед отходом ко сну». (Письмо 348, 1908 г. - одному из служителей).**

- мёд не вызывает брожение в желудке, поэтому может использоваться для того, чтобы подавить кислотное расстройство желудка

**В Библии с сотовым мёдом сравнивается приятная речь, которая оказывает на слушателя целебное воздействие:**

**«Приятная речь - сотовый мед, сладка для души и целебна для костей».**

**(Прит.16:24).**

- употребление натурального мёда помогает сократить мускульные судороги. Они происходят из-за низкого уровня кальция и высокого уровня фосфора в крови. Мёд приводит эти уровни в сбалансированное состояние.

- мёд используют при лечении анемии, так как в нём содержится много полезных веществ, в особенности железо и медь, а нормальный уровень гемоглобина в крови зависит от необходимого количества именно этих элементов в организме.

**Если слова человека сравниваются с мёдом, то Слова Божьи намного слаще мёда: «Как сладки гортани моей слова Твои! лучше меда устам моим». (Пс.118:103).**

- мёд применяют при всех видах кишечных расстройств, так как он является отличным антибактериальным средством

- при понижении содержания сахара в крови человек чувствует усталость и учащённое сердцебиение. Мёд устраняет эти неблагоприятные ощущения.

**«В мёде природа предоставила нам один из драгоценнейших даров» (Е. Цандер).**

- употребление натурального мёда помогает снизить уровень триглицеридов в организме. Их повышенное содержание может привести к сердечно-сосудистым и другим заболеваниям.

- употребление мёда помогает похудеть. Мёд имеет противоположную с жиром структуру, поэтому он помогает расщеплять жир». [Электронный ресурс: [http:// www.ayzdorov.ru](http://www.ayzdorov.ru)].

И это лишь часть перечня полезного воздействия мёда на организм человека.

Когда мы потребляем комплексные сахара, кушая фрукты или мёд, они разбиваются при переваривании на простые моносахариды – важные вещества для нашего здоровья.

**Мёд присутствовал в жизни таких знаменитых библейских персонажей, как Иаков, Самсон, Саул, Давид, Иоанн Креститель. Наконец, Сам Иисус Христос после Своего воскресения ел предложенный Ему апостолами сотовый мёд.**

Низшие сорта получают путём вытапливания мёда из сот на огне. Высшие сорта получают при центрифугировании мёда в специальных аппаратах. К высшим сортам относится мёд-самотёк, получаемый путём вытекания его из сот под действием собственной тяжести.

Заметим, что в Библии часто упоминается именно сотовый мёд. Сотовый мёд (стекает из сот, сложенных в тару) наиболее богат витаминами и антибиотиками.

### **3. Рецепт от мудрого царя Соломона: сотовый мёд с виноградным соком и молоком:**

**«Сотовый мед каплет из уст твоих, невеста; мед и молоко под языком твоим, и благоухание одежды твоей подобно благоуханию Ливана!» (Песн.4:11).**

Так вот откуда пошло название «медовый месяц»!

«Пришел я в сад мой, сестра моя, невеста; набрал мирры моей с ароматами моими, поел сотов моих с медом моим, напился вина моего с молоком моим. Ешьте, друзья, пейте и насыщайтесь, возлюбленные!» (Песн.5:1).

«В этой поэме любви "вино" /яин/ должно относиться к виноградному соку, по крайней мере, из-за двух причин. Прежде всего, чистый виноградный сок формирует для себя соответствующего спутника - этот напиток- свежее молоко, и оба напитка можно пить, "насыщаясь", без вреда для тела или ума». (С.Баккиоки«Вино в Библии»).

Мёд отличается по свойствам.

Барбарисовый – кровеостанавливающее средство, гречишный содержит большое количество железа и белков, действует на кишечную палочку. В Китае гречишный мёд является самым популярным.

**О мёде, как и о дереве жизни, упоминается в первой (Быт.43:11-15) и в последней книгах Библии (Откр.10:9,10).**

Иссоповый мед является антисептическим, ранозаживляющим, легким возбуждающим средством. Липовый мед обладает ценными питательными и лечебными качествами, содержит противомикробные вещества, известен отхаркивающим, противовоспалительным и легким слабительным действием и с успехом применяется при заболеваниях дыхательных путей (ангина, ринит, ларингит, бронхит и др.) как средство, укрепляющее сердце. Используется в лечении воспаления желудочно-кишечного тракта, при болезнях почек и желчного пузыря, применяется для заживления гнойных ран и ожогов.

Кстати о «липовом» мёде.

Существует натуральный и фальсифицированный мед. Фальсифицированный мёд получают путём скармливания пчёлам сахарного сиропа с соками или отварами некоторых растений. Или же подмешивают в мёд различные углеводные продукты – патоки, сахарный и глюкозно-фруктовый сиропы, желатин. Для товарного вида добавляют муку или крахмал. Такой мёд практически не имеет никакого запаха и не оказывает на человека лечебного воздействия.

**О сотовом мёде упоминает и Давид в 18 псалме: «Страх Господень чист, пребывает вовек. Суды Господни истина, все праведны; они вожденнее золота и**

**даже множества золота чистого, слаще меда и капель сота; и раб Твой охраняется ими, в соблюдении их великая награда». (Пс.18:10-12).**

Мятный мёд содержит большое количество витамина С, черешневый имеет противомикробные свойства и хорошо усваивается в организме, эвкалиптовый ценится по своим целебным качествам. Подсолнуховый мёд, как и гречишный, действует на кишечную палочку.

**«Не надо мне мёда твоего, и не надо мне жала твоего» (ШоломАлейхем).**

Это интересно:

Пьяный, или ядовитый, мед получается из нектара азалии, рододендрона и других ядовитых растений. При употреблении этого меда у человека возникают признаки опьянения, может появиться тошнота, головокружение, повыситься температура. При длительном хранении токсичность меда исчезает.

Самый-самый.

Акациевый мед считается одним из самых лучших и полезных сортов меда. Получается из нектара с цветков белой или желтой акации. Очень светлый, прозрачный, кристаллизуется медленно. Обладает нежным вкусом и тонким ароматом.

**«Прекрасным дезинфицирующим, противовоспалительным и отхаркивающим средством служит лук с чесноком, нарезанные кружочками. Они складываются слоями попеременно с пчелиным медом в баночку, закрываются и ставятся в теплое место, например, на батарею на 2-3 часа для выделения сока. Сок этот пить столовыми ложками несколько раз в день. Даже самый изнурительный сухой кашель и воспаление горла можно вылечить этим способом за очень короткое время». (Я. Шульц, Э.Уберхубер «[Лекарства из Божьей аптеки](#)»).**

Васильковый мед считается одним из самых полезных сортов меда, имеет зеленовато-желтый цвет, приятный запах и горьковатый привкус.

**«Лучший подарок, по-моему, мёд! Это и ослик сразу поймёт!» («Винни-Пух и день забот»).**

Гречишный мед имеет широкую цветовую палитру – от темно-желтого до темно-коричневого с красноватым оттенком, обладает приятным ароматом и своеобразным терпким вкусом, считается высокосортным, обладающим ценными лечебными свойствами, так как содержит большое количество железа и белков.

**Пророк Иезекииль тоже знал вкус мёда: «и сказал мне: сын человеческий! напитай чрево твое и наполни внутренность твою этим свитком, который Я даю тебе; и я съел, и было в устах моих сладко, как мед». (Иез.3:3).**

**Жидкий или засахаренный?**

Чистый мед остается жидким до тех пор, пока он запечатан в ячейках сот, находящихся в улье при температуре 20–30 °С, и сохраняет жидкую консистенцию лишь некоторое время, после чего кристаллизуется или, как говорят, засахаривается. Это указывает на его высокое качество.

Кристаллизация (засахаривание) меда – процесс естественный и на качество не влияет. Однако если мед стоит более 4 месяцев и не засахаривается, это говорит о его неполноценности. Исключение – люцерновый мёд: он быстро кристаллизуется, но при комнатной температуре может оставаться жидким на протяжении года.

Донниковый мед относится к лучшим сортам меда, имеет белый или светло-янтарный цвет, отличается нежным вкусом и ароматом с оттенком ванили.

**«Киевский князь Владимир, главный инициатор введения христианства на Руси, особенно возлюбил слова Иисуса Христа из Нагорной проповеди: «Блаженны милостивые, ибо они помилованы будут» (Мф.5:7). На княжеский двор стали приходить нищие и бедные, где им предлагалось вкушать пищу и брать определенную сумму денег из казны. Вспомнил князь и о страдающих различными телесными недугами. По приказу князя по улицам города отправились телеги, нагруженные хлебом, мясом, рыбой, плодами, медом и квасом». (А. В. Курников «Этика христианина»).**

Каменный мед очень редкий и своеобразный, так как его вырабатывают дикие пчелы, откладывая в расселинах каменных утесов. Этот мед имеет приятный аромат и превосходный вкус, он почти нелипкий и хорошо сохраняется в течение нескольких лет. Возможно, именно таким мёдом Бог хотел питать Свой народ, если бы они были Ему послушны: «О, если бы народ Мой слушал Меня и Израиль ходил Моими путями! Я скоро смирил бы врагов их и обратил бы руку Мою на притеснителей их: ненавидящие Господа раболепствовали бы им, а их благоденствие продолжалось бы навсегда; Я питал бы их туком пшеницы и насыщал бы их медом из скалы». (Пс.80:14-17).

**Дикий мед-мед, который готовится дикими пчелами и который находят в деревьях, равно и между камнями.**

Это интересно.

«Эльфийский мёд Турции является самым дорогим в мире и стоит 5000 евро (6800 долларов) за кг. Необычайный мёд извлекается из пещеры глубиной в 1800 метров в долине Сарикаир, город Артвин, на северо-востоке Турции.

По словам Гуная Гундуза, местного пчеловода, такая большая цена на эльфийский мёд обуславливается натуральным методом производства. Пещера богатая минералами улучшает качество мёда, добавляя дополнительную наценку. Гундуз, чья семья на протяжении трёх поколений занимается пчеловодством, впервые заметил, что пчёлы залетают в пещеру в 2009 году. Тогда он понял, что в пещере можно обнаружить мёд.

«При помощи профессиональных скалолазов, мы забрались в глубины пещеры и обнаружили на её сферических стенах 18 кг. мёда», - рассказывает он. Позже лаборатория из Франции исследовала мёд и подтвердила, что это семилетний, высококачественный, богатый минералами мёд». [Электронный ресурс: <http://www.bugaga.ru>].

#### **4. Рецепт от пророка Иезекииля: хлеб из лучшей пшеничной муки с мёдом и елеем:**

«Так украшалась ты золотом и серебром, и одежда твоя [была] виссон и шелк и узорчатые ткани; питалась ты хлебом из лучшей пшеничной муки, медом и елеем, и была чрезвычайно красива, и достигла царственного величия». (Иез.16:13).

Клеверный мед прозрачный, почти бесцветный, считается высокосортным, обладает тонким ароматом и своеобразным нежным вкусом.

**В Библии о мёде упоминается и в книге Иова (20:17). Следует отметить, что описываемые в книге Иова события предположительно происходят во II тысячелетии до Р. Хр.**

Лавандовый мед имеет приятный аромат и вкус. Он прозрачный, золотистого цвета. Этот мед относится к разряду первосортных.

Один мёд может быть более вязким, чем другой.

Липовый мед – один из лучших сортов меда, имеет сильный и приятный аромат цветущей липы и специфический вкус, который легко распознается даже в смеси с другим медом.

Если в сахаре тёмный цвет является показателем высокого качества, то в мёде светлые сорта считаются лучшими.

#### **5. Рецепт от пророка Исаии: мёд с маслом:**

**«По изобилию молока, которое они дадут, будет есть масло; маслом и медом будут питаться все, оставшиеся в этой земле». (Ис.7:22).**

«"Масло" в библейские времена представляло собой свернувшееся молоко, считающееся деликатесом во многих странах Востока даже поныне (см.Исх.3:17; Суд.5:25)». (Комментарий Адвентистов седьмого дня).

Малиновый мед относится к сортам меда самого высокого качества. Он имеет приятный аромат и хороший вкус.

Мятный мед считается высококачественным, имеет янтарный цвет и приятный аромат мяты, вырабатывается из нектара пахучих цветков мяты перечной и содержит большое количество витамина С. Он оказывает желчегонное, успокаивающее, болеутоляющее и антисептическое действие.

Осотовый мед имеет белый цвет, обладает ярко выраженным ароматом и вкусом. Этот мед также относится к первосортным сортам.

Это интересно.

В 3 веке н. э. «В некоторых церквях новокрещенным давали пить смесь молока с медом как символ Земли обетованной и воду как знак внутренней чистоты, но этот обычай исчез с повсеместным установлением литургического таинства евхаристии». (С. Д. Холл «Учение и жизнь ранней церкви»).

Резедовый мед имеет нежный вкус, приятный аромат и считается высокосортным.

Эспарцетовый мед очень прозрачный, светло-янтарного цвета, имеет приятный тонкий аромат и вкус. Медленно кристаллизуется очень мелкими кристаллами и представляет собой белую твердую массу с кремовым оттенком. Считается одним из самых ценных сортов меда.

Таким образом, мы с вами могли убедиться, что мёд не только красивый и вкусный, - он ещё и полезный. Видимо, природа предусмотрела такое разнообразие мёда, чтобы каждый мог найти себе мёд по вкусу.

### ***Пятое испытание принцев: ценность.***

Не всегда дорогое означает качественное, однако в нашем случае применение данного критерия уместно. Несомненно, мёд по стоимости в разы превышает стоимость сахара. Но и по ценности тоже. Это принц, а



общение с настоящим принцем – удовольствие не из дешёвых. Но и вознаграждение будет не из дешёвых.

#### **6. Рецепт от одиннадцати Апостолов: сотовый мёд с печёной рыбой:**

**«Они подали Ему часть печеной рыбы и сотового меда». (Лук.24:42).**

Итак, цена на мёд и цена на сахар – это последний экзамен для наших принцев. Сравнив, как люди оценивают мёд, и как они оценивают сахар, становится очевидным, что мёд люди считают более ценным продуктом питания и более качественным.

#### **Послесловие.**

Питание непосредственно влияет на духовную жизнь человека, поэтому важно сделать правильный выбор в вопросе того, что и сколько есть, а чего не есть.

Мы каждый день в своей жизни делаем выбор. Проснулся – и думаешь: полежать ещё две минутки, или встать – выбор. Позавтракать плотно, или выпить чашечку чая с бутербродом – выбор. Выйти из дому пораньше и прийти на работу (учёбу) вовремя или опоздать и оправдываться – выбор.

Мы делаем выбор и в таких серьёзных вопросах, как личная жизнь, карьера, здоровье. Каждый такой выбор может оказать решающее влияние на то, как сложится вся наша дальнейшая жизнь.

В Слове Божьем говорится о том, что в последние дни (время перед Вторым Пришествием Христа на Землю) люди должны будут сделать ещё один важный и роковой выбор в своей жизни: выбор, кому поклониться. В четырнадцатой главе книги Откровение мы читаем о двух категориях людей, сделавших свой выбор в вопросе поклонения. Библия предсказывает, что одна категория людей выберет поклониться Богу, сотворившему небо, и землю, море, и всё, что в них. А другая категория людей выберет поклониться зверю, или дьяволу.

Начинается эта глава с описания тех, кто выбрал поклониться Богу. Но уже в девятом стихе предсказано о том, что будут и выбравшие поклониться дьяволу. Что же отличает одну категорию людей от другой? Почему одни выбрали поклониться Богу, а другие – Божьему врагу? Что было у одних такого, чего не было у других?

Вопрос этот не праздный, так как затрагивает он предположительно именно то время, в которое мы живём, и вполне вероятно, что в

четырнадцатой главе пророческой книги Откровение находимся и мы с вами. В какой же категории мы находимся? Или как нам оказаться в категории тех, кто, в конце концов, сделает в своей жизни выбор поклониться живому Богу?

Для того, чтобы ответить на все эти вопросы, давайте вспомним, где в Библии описывается подобная история, в которой враждебная к Богу власть приказывает поклониться ей под угрозой смертной казни? Ответ мы находим в ещё одной пророческой книге – книге пророка Даниила.

В третьей главе книги пророка Даниила мы видим такую картину: вавилонский царь приказывает сделать огромного золотого истукана, а затем поклониться этому истукану. Кто не поклонится – будет сожжён в раскалённой печи. Поклонились все, кроме трёх еврейских юношей, которых в дальнейшем Бог избавил от огня.

Что же мы знаем об этих юношах, кроме того, что они были евреями? Мы знаем о том, что они (и также Даниил, который во время приказа поклониться истукану, по всей видимости, отсутствовал где-то по гос. делам, потому что если бы он был вместе с остальными друзьями, то наверняка тоже не поклонился бы истукану) самим Навуходоносором были поставлены над делами страны вавилонской. Мы знаем, что они верили в живого Бога. Верили не в глубине души, как некоторые сегодня верят, а по-настоящему. Их вера выражалась в том, что они:

1. Были людьми молитвы. «Что сделал Даниил, прежде чем истолковал сон Навуходоносора? Он помолился (2:17-19). Что он делал, когда оказался предметом заговора, а затем был брошен в львиный ров? Он молился (6:10). О ком идет речь в главе 9? О молящемся Данииле. Он был человеком молитвы. Жизнь, проводимая в искренней молитве, - это только половина секрета сохранения верности Богу среди враждебного мира.

2. Изучали Священное Писание. В девятой главе мы читаем о Данииле, исследующем "книги" и истолковывающем их. О каких книгах идет речь? О пророческих книгах Ветхого Завета, существующих к тому времени. В 11-м и 13-м стихах той же главы мы читаем о том, как он ссылается на "закон Моисея". Даниил читал и знал свою Библию».

3. Проявили Богу верность в вопросе питания. Об этом мы можем прочитать в первой главе: «Даниил положил в сердце своём не оскверняться яствами со стола царского и вином, какое пьёт царь, и потому просил начальника евнухов о том, чтобы не оскверняться ему». (Дан.1:8).

Что же это было за осквернение такое? Что было на царском столе такого, от чего Даниил и его трое друзей отказались?

Во-первых, там была пища, посвящённая идолам. «Хотя только часть пищи с царского стола предлагалась идолам, тем не менее, она вся была посвящена вавилонским божествам, и употребление ее считалось выражением почитания этих божеств... Даже если бы они только делали вид, что едят и пьют вино, это свидетельствовало бы об отречении от своей веры, соединении с язычеством и нарушении принципов закона Божьего». (Е. Уайт «Пророки и цари»).

Во вторых, «среди яств, подаваемых на царском столе, были и свинина, и мясо других животных, которое, согласно Моисееву закону, считалось нечистым и которое евреям было запрещено употреблять в пищу». (Е. Уайт «Основы здорового питания»). Ранее мы уже говорили о том, что Даниил изучал Священные Писания, в том числе и книгу Левит, где ясно написано: «Отличайте скот чистый от нечистого и птицу чистую от нечистой и не оскверняйте душ ваших скотом и птицею и всем пресмыкающимся по земле, что отличил Я, как нечистое. Будьте предо Мною святы, ибо Я свят Господь, и Я отделил вас от народов, чтобы вы были Мои» (Лев.20:25,26). В свои четырнадцать лет этот еврейский юноша, а также трое его друзей – Анания, Мисаил и Азария положили в сердце своём (приняли решение) питаться так, как угодно Богу.

Это привело к тому, что они оказались не только красивее, но и умнее всех остальных юношей, и Вавилонский царь Навуходоносор назначил их быть вассалами в завоёванных им землях. А Бог со Своей стороны за их верность в вопросе питания дал им не только ясное мышление, но и дал Даниилу способность истолковывать вещие сны, которые снились царю.

Вот такая история. Замечаете связь? В первой главе юноши выбирают проявить верность Богу в вопросе питания (попросили, чтобы им давали овощи и воду), а в третьей главе они отказываются поклониться золотому истукану. Что же было у них такого, чего не было у всех остальных? У них были ясное мышление, которое дала им их принципиальность в вопросе питания, а также искренняя любовь к Богу.

Поэтому смысл здорового питания не столько в том, чтобы дольше прожить, сколько в том, чтобы иметь ясное мышление, с помощью которого мы сможем распознать обман дьявола и остаться верными Богу. Вот почему от сахара лучше отказаться, ведь сахар как раз-таки препятствует

достижению данной цели. «Сахар неблагоприятно действует на желудок. Он вызывает брожение, а это **притупляет ум** и влияет на настроение человека, способствуя раздражительности». (Е. Уайт «Основы здорового питания»).

Кстати сделать это не так уж сложно - автор этой книги уже двенадцать лет не ест сахар. Лучше заменить сахар мёдом или фруктами, в которых заложены все необходимые для нас сахара и в том количестве, в каком они нам необходимы.

Библия показывает нам, насколько важно то, что мы едим, и как это может повлиять на вопрос нашего выбора либо в сторону Бога, либо в сторону дьявола. Давайте сделаем выбор быть верными Богу в вопросе питания. И это поможет нам быть в тесной связи со Христом.

Конечно же, на небе будут и те, которые ели сахар, потому что мы спасёмся не через употребление сахара или воздержание от него, а через веру в Иисуса Христа. Однако что такое вера? Даниил и трое его друзей показали нам, что вера должна проявляться в нашей жизни начиная с того, что мы едим, и заканчивая тем, кому мы поклоняемся. Пусть же в вашей жизни будет присутствовать эта спасительная вера, которая приведёт вас к познанию Господа и Его Слова.