

Pastovaný med

Obľúbenosť pastovaného medu neustále rastie, najmä pre jeho nesporné výhody. Tu sú uvedené aspoň niektoré z nich:

- Netečie
- Netuhne
- Má výbornú chuť
- Je jemný
- Má zachované všetky biologicky aktívne látky
- Vydrží i niekoľko rokov v nezmenenej kvalite a konzistencii



Čo je to vlastne pastovaný med?

Každoročne v máji vidíme na Slovensku veľké lány rozkvitnutej repky olejnej (lat. *Brassica napus napus*). Je to ozimná kultúrna plodina pestovaná pre svoje olejnaté semená využívané najmä na výrobu olejov. **Repka** sa pestuje v dvoch formách - ako ozimná a jarná. Je to **významná včelomilná rastlina**, znášky včiel sú vo forme peľu, alebo nektáru.

Včelári môžu v závislosti od lokality vytočiť buď **jednodruhový repkový med**, alebo **zmiešané medy**, napríklad zo spomínanej repky, ovocných stromov a púpavy.

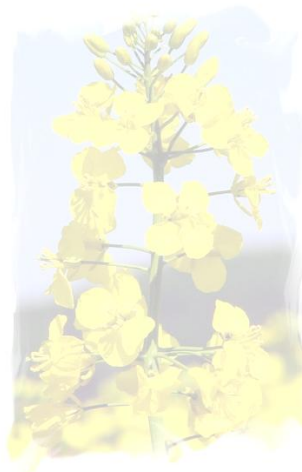
Jednodruhový repkový med, alebo uvedený zmiešaný med s prevahou repkového medu veľmi rýchlo kryštalizuje (nesprávne cukrovatie). **Kryštalizácia medu je prirodzená vlastnosť medu**, preto každý med skôr či neskôr skryštalizuje.

Rozdielnosť spôsobujú podiely ovocného a hroznového cukru v mede.

Med s vysokým podielom hroznového cukru (glukózy) kryštalizuje rýchlejšie, med s vyšším podielom ovocného cukru (fruktózy) pomalšie.

Keďže včelári sú veľmi vzdelaní a mysliaci ľudia, prišli na to, ako bez akýchkoľvek prídavných látok pripraviť konzumentom takýto med ku konzumácii pri zvýšení stupňa „užívateľského komfortu“. Takýto med (za dodržania hygienických podmienok) počas doby kryštalizácie mechanicky miešajú a tým sa dosiahne, že po ukončení doby prirodzenej kryštalizácie zostane **med ako pasta**. Miešaním sa vlastne rozdrvia kryštáliky medu a následne už med nestuhne, ani nijako inak nemení svoju konzistenciu. Toto vysvetlenie je zámerne zjednodušené pre potreby laickej verejnosti. Zjednodušene povedané – **pastovaný med je miešaný med**.

Na zdravie!



vo Veľkých Levároch
dňa 28.9. 2007
Ján Puškáč, včelár

tel.:0903 219 276