

Dieser Text wurde leider noch nicht übersetzt... :-)

Přestože včelařím teprve nedlouho, často narážím na různé bludy a pověry o medu. Připravil jsem proto pro Vás krátké povídání o medu a jeho vlastnostech...



Který med je nejlepší?

Na tuto otázku většina laiků, nevčelařů, odpoví "**tmavý lesní**". Mezi včelaři je tento med nazýván medovicový. K tomu si neodpustím citovat ze starých knížek:

Medovice (...) ne-li všechna, tedy skoro všechna, jest barvy tmavé a vůně špatné. Medovicový med (...) na medové pečivo jakžtakž se hodí, ale na stůl nikdy přijíti nesmí, ani tehdy, je-li s jiným smíšen. Medovice škodí nejen lidem, ale i včelám, tím více, musejí-li na ní zimovati. (...) Medovice dává med méně cenný, neboť obsahuje mnoho dextrinu, čímž se liší podstatně od nektaru . (Fr. Vohnout, Včelařova čítanka, 1925)

Medovicový med je tmavé barvy - nelahodí oku a je nevhodný pro tabuli. Představuje velký problém pro včelaře, který má na mysli zisk a je to velká škoda, že medovici včely vůbec sbírají. Malé množství medovice, přimíchané do čistého medu zkazí barvu a med je prakticky neprodejný. Medovicový med nikdy nekrystalizuje, na rozdíl od dobrého medu. (A. Pettigrew, Handy book of bees, 1889)

Není to legrační čtení? Současná módní obliba "tmavého lesního" medu je navíc ryze střeoevropskou záležitostí, ve "zbytku světa" nadále přetrvává obliba světlých květových nektarových medů.

Opravdu chcete vědět, který med je nejlepší? Odpověď je zcela jednoduchá: **ten co Vám nejvíce chutná!**

Kritéria hodnocení medu

V obchodech bývá med označován jako "květový" a "medovicový", podle původu. Omezit se na toto dělení je totéž jako bychom dělili víno na "bílé" a "červené". Stejně jako kvalitní víno si i kvalitní med zaslouží více pozornosti.

Pokud se nechceme řídit módou a kupovat jen "tmavý lesní", můžeme si vybírat z pestré škály [vůní, chutí, barev a konzistence](#)

. Spíše než v obchodě uspějeme ovšem spíše přímo u včelařů. Můžeme pak ochutnat med [lipový](#)

, pampeliškový, z

[ovocných stromů](#)

, vrb, malin, ostružin,

[jetele](#)

a nebo ještě spíše (ani včelař většinou neví z čeho jeho včely med přinesly) různé místní

přírozené směsi, typické pro daný rok a roční období. Mým snem je dožít se doby, kdy se med bude prodávat s označením např. "Krkonošský jarní, ročník 2010". Až vyzkoušíme české medy, můžeme vyjet do zahraničí a na dovolené ochutnat místní speciality. Z evropských medů lze doporučit zejména medy jižních států (Řecko, bývalá Jugoslávie), které jsou velmi aromatické a pak královnu mezi medy,

[med vřesový](#)

(severozápadní Evropa).

Vlastnosti medu

Vůně

Typicky medová, více či méně výrazná, s jemným buketem po květech, ze kterých pochází. Aroma se ztrácí stárnutím, nevhodným uskladněním (v teple, na světle, v nevhodné nádobě - častou chybou je např. použití starých omnia víček s pachem po okurkách) a také zahřátím na vyšší teplotu (zejména při průmyslovém zpracování). **Chuť**

Více či méně sladká, typická u jednodruhových medů, značně odlišnou chuť mají medy medovicové. **Barva**

Může přecházet od téměř vodové ([akátový med](#)) až po tmavě hnědou ([medovicové medy](#)). Většina medů je medově žlutá, někdy se vyskytuje zelenavý nádech. Medy zkrystalizované jsou výrazně světlejší, zvláště pokud byly upraveny

[pastováním](#)

Konzistence (textura)

Med může být tekutý nebo zkrystalizovaný. Dlouhodobě tekuté zůstávají prakticky výhradně jen medy [akátové](#) , které jsou řídce tekuté, a některé medy [medovicové](#) , které jsou naopak značně viskózní. Důležitá je konzistence u medů zkrystalizovaných. Může být od hrubě škrablavé (přírozně zkrystalizovaný

[lipový med](#)

) až po jemnou, lahodně rozplývavou (pastovaný

[řepkový](#)

a

[jetelový](#)

med). Zvláštní tixotropní konzistenci má med

[vřesový](#)

Typické vlastnosti jednotlivých druhů medu

Medy dělíme podle původu na

- květové, nektarové, tj. pocházející z nektaru tvořeného ve květech hmyzosubných rostlin

- medovicové, které včely tvoří z výmětů mšic a červců parazitujících na některých rostlinách.

Dále medy dělíme podle *konkrétní rostliny*, ze které pocházejí, charakteristika je převzata většinou ze Včelařské encyklopedie Jaroslava Svobody (1956):

Akát Akátový med je bezbarvý až nažloutlý se zelenavým nádechem, zvláště výrazné vůně a chuti po akátových květech. Čistý akátový med jako jeden z mála medů zůstává velmi dlouho tekutý.

Jetel, vojtěška, vičenec Produkují nažloutlý med výborné chuti. Krystalizuje sněhobíle v celé hmotě, dá se krájet a balit do papírových obalů jako máslo. Vynikající pro [pastování](#)

. Populární zejména v severní Americe.

Lípa

Nektarový lipový med je jedním z našich nejkvalitnějších medů. Bývá zlatožlutý, čirý, má typickou lipovou vůni a chuť. Po zkrystalizování má typickou "škrablavou" konzistenci.

Luční květy

Takzvaný luční med je smíšený med z různých rostlin, nejčastěji malin, ostružin a vrbovky. Často obsahuje i medovici a má pak tmavší barvu.

Medovice

Medovicové medy jsou vždy tmavší než nektarové, od červenohnědých až po tmavohnědé, často se zelenavým nádechem. Je to způsobeno vyšším obsahem rostlinných barviv a minerálních látek. Mají typickou lahodnou chuť způsobenou vyšším obsahem dextrinů. Jsou velmi viskozní a zůstávají až na výjimky (např. modřínový med) dlouho tekuté. Pocházejí od různých producentů (mšic, červců) parazitujících na různých rostlinách. Nejčastěji medovicový med pochází ze smrku, jedle, borovice, dubu, lípy a javorů.

Ovocné stromy

Med z ovocných stromů je světle nažloutlý, znamenité vůně a chuti. Snadno a brzy krystalizuje.

Pohanka

Pohankový med je hnědé barvy, nelibé vůně, hustě kašovitý, částečně krystalický. V Rusku, na Ukrajině a v Polsku je velmi ceněn pro své léčivé účinky. Je také vynikající pro pečení; pečivo s přídavkem pohankového medu zůstá dlouho vláčné.

Řepka olejka a jiné brukvovité

Med z řepky, hořčice a jiných brukvovitých je žlutý až citronově žlutý, krystalizuje během několika dnů po vytočení v celé hmotě. Obsahuje brasiny, látky s protirakovinnými účinky. Vynikající med pro pastování.

Vřes

Vřesový med je jedním z nejlepších a nejdražších medů. Má červenohnědou barvu a výraznou vůni a chuť. Je gelovité konzistence, často obsahuje bubliny vzduchu. Je tixotropní, po zamíchání na krátkou chvíli zkapalní, ale brzy opět zgelovatí.

Volně převzato ze stránek Vítí Vydry (<http://vitavydra.sweb.cz/kvalita.html>)