

Ботанические сорта натурального цветочного меда

Акациевый (белоакациевый) мед считается одним из самых лучших сортов. В жидком виде прозрачен, при кристаллизации (засахаривании) становится белым, мелкозернистым, напоминающим снег. Пчелы также собирают нектар из цветков желтой акации. Этот мед очень светлый, но при кристаллизации становится салыстым, белого цвета, средней зернистости. Желтый акациевый мед также относится к числу лучших сортов.

Барбарисовый мед золотисто-желтого цвета, ароматный и нежный на вкус. Пчелы энергично перерабатывают нектар цветков ягодного кустарника барбариса обыкновенного, произрастающего в европейской части России, в Крыму и широко культивируемого как ценное кровоостанавливающее средство.

Будяковый мед относится к первосортным. Он бывает бесцветным, зеленоватым, золотистым (светло-янтарным), обладает приятным ароматом и вкусом. При кристаллизации становится мелкозернистым. Пчелы энергично собирают его с красивых малиновых цветков сорняка с колючими стеблями и листьями сероватого цвета — будяка, чертополоха поникающего.

Бурачниковый мед получается из нектара крупных красивых голубых цветков бурачника — огуречной травы. Бурачник выращивают как ценный медонос и лекарственное растение. Мед обладает приятным вкусом, прозрачный, светлый.

Васильковый мед — зеленовато-желтого цвета, обладает приятным, напоминающим запах миндаля ароматом и своеобразным, слегка горьковатым привкусом. Василек синий, или полевой, является хорошим медоносом.

Вересковый мед получают из нектара мелких розовых цветков ветвистого вечнозеленого кустарника вереска обыкновенного, распространенного в западных и северных степных районах Украины, в западных и северо-западных районах России, в Белоруссии. Вересковый мед темного, темно-желтого и красно-бурого цвета со слабым ароматом, приятным или терпким горьковатым вкусом. Относится к низким сортам меда. Обладает способностью загустевать в студень-желе с большим количеством воздушных пузырьков, которые могут подниматься на поверхность. При перемешивании или взбалтывании студнеобразная структура верескового меда разрушается, и он вновь становится жидким, но в дальнейшем снова загустевает. Это свойство называется тиксотропией. Небольшими тиксотропическими свойствами обладает и гречишный мед. После удаления из верескового меда белковых веществ тиксотропические свойства теряются.

Горчичный мед — продукт, собранный с крупных желтых цветков белой горчицы, произрастающей на Украине, Белоруссии, в европейской части России. В жидком состоянии он имеет приятный золотисто-желтый цвет, а позднее приобретает желто-кремовый оттенок. Кристаллизуется мелкими кристаллами. Имеет приятный аромат, сладкий вкус. Обладает высокими питательными и лечебными свойствами, благодаря которым рекомендуется при заболеваниях дыхательных путей.

Горошковый мед собирают с цветков горошка тонколистного, произрастающего в степях Сибири.

Гречишный мед производят повсеместно, но главным образом — в центральных и южных районах России, на Украине. Цвет меда — от темно-желтого и красноватого до темно-коричневого; отличается острым своеобразным вкусом и приятным ароматом.

Закристаллизовывается в однородную, чаще всего крупнозернистую массу темно-желтого цвета. Некоторые дегустаторы отмечают, что при употреблении в пищу гречишного меда он «щекочет горло».

В большинстве случаев гречишный мед оценивается как высокосортный и обладающий лечебными свойствами. Он содержит больше белка и железа, нежели другие ботанические сорта меда. В связи с этим такой мед рекомендуется принимать при лечении малокровия. В народе говорят: «Темный мед бледнолицым очень полезен».

Дягильный мед пчелы собирают с цветков дягиля лекарственного, широко распространенного в России, Крыму, Беларуси, на Украине.

Донниковый мед — очень светлый, белый или светло-янтарный. Отличается нежным приятным вкусом и ароматом, напоминающим ванильный. Оценивается как один из лучших сортов. Пчелы собирают его с ярко-желтых цветков донника лекарственного или желтого. Он быстро кристаллизуется. Благодаря высоким питательным и лечебным качествам пользуется большой популярностью. Рекомендуется при заболеваниях органов дыхания, простудных заболеваниях, головной боли, бессоннице. В США донниковый мед оценивается как один из лучших сортов; он составляет 50—70% от общего количества всех медов, поступающих в продажу.

Ежевичный мед пчелы собирают с цветков широко распространенных кустарников ежевики. Он прозрачен как вода и обладает высокими вкусовыми и лечебными качествами и тонким ароматом.

Змееголовниковый мед — светлый, прозрачный, с приятным ароматом и вкусом. Пчелы готовят его из нектара сине-фиолетовых цветков змееголовника молдавского, произрастающего на Кавказе, Алтае, Украине. Змееголовник относится к очень ценным медоносным растениям, так как содержит большое количество высокосахаристого нектара с лимонным запахом.

Ивовый мед — золотисто-желтого цвета, при кристаллизации становится мелкозернистым, приобретает кремовый оттенок, обладает высокими вкусовыми качествами. Пчелы энергично собирают его с цветков различных видов деревьев и кустарников ивы, которых насчитывается около 170.

Иссоповый мед по своим органолептическим свойствам относится к первосортным образцам. Нектар для этого меда пчелы собирают с темно-голубых цветков лекарственного и медоносного полукустарникового растения иссопа.

Каменный мед — редкостный и своеобразный. Собирают его дикие пчелы, откладывая в расселинах каменных утесов. Этот мед палевого цвета, с приятным ароматом, хороший на вкус. Соты с медом содержат мало воска и представляют собой одно кристаллизованное

вещество, которое для употребления приходится откалывать кусочками, как леденец. В отличие от обычного пчелиного меда, каменный мед почти не липок и в связи с этим не требует специальной тары. Он хорошо сохраняется без изменения своих качеств в течение нескольких лет. Часто называется также абхазским медом.

Каштановый мед имеет темный цвет, обладает слабым ароматом, неприятный на вкус. Для приготовления этого меда пчелы собирают нектар из цветков каштанового дерева, растущего главным образом в Крыму и Закавказье.

Пчелы производят также мед из нектара колокольчатых бело-розовых цветков декоративного дерева каштана конского. Этот мед, в отличие от первого, прозрачный (бесцветный), жидкий, но легко и быстро кристаллизуется, иногда горчит. Каштановый мед относится к разряду низкосортных.

Кипрейный мед — прозрачен, с зеленоватым оттенком, при кристаллизации становится белым в виде снежных крупинок, а иногда напоминает сливкообразную или мелкозернистую массу. При нагревании становится желтым, обладает очень слабым нежным ароматом и не имеет определенно выраженного медового вкуса, поэтому покупатели нередко не признают его натуральности. Этот мед приходится купаживать чаще, чем другие сорта. Мед пчелы заготавливают из нектара красивых лилово-красных цветков кипрея узколистного (иван-чая), встречающегося в диком виде довольно часто.

Клеверный мед — светлый, почти бесцветный, прозрачный, иногда с зеленоватым оттенком, с нежным ароматом и приятным своеобразным вкусом. Быстро кристаллизуется в твердую белую мелкокристаллическую массу. Относится к высокосортным, первоклассным медам.

Кленовый мед относится к светлым сортам меда, обладает прекрасными вкусовыми качествами. Пчелы энергично собирают его с красивых желтовато-зеленых цветков клена остролистного, встречающегося почти во всех лесах России, Украины, Беларуси.

Клюквенный мед производится пчелами из нектара цветков клюквы. Имеет красивый цвет, нежный вкус, очень ароматный, менее сладкий, чем другие сорта меда (вероятно, из-за большой кислотности). В США пользуется большим спросом.

Лавандовый мед относится к разряду первосортных. Этот золотистого цвета прозрачный мед, обладающий нежным ароматом и приятным вкусом, пчелы вырабатывают из нектара светло-синих или голубовато-фиолетовых цветков многолетнего эфиромасличного растения лаванды. Возделывается лаванда на южном берегу Крыма, на Кубани и на Кавказе. Лавандовый мед относится к первосортным.

Липовый мед собирается повсеместно и считается среди населения одним из лучших. Благодаря исключительно приятному вкусу ценится высоко. Острый вкус характерен для среднерусских медов и, в частности, для уфимского «липца». Липовый дальневосточный мед очень нежный и ароматный. Свежее откачаный на медогонке, этот мед очень душист, обычно прозрачен, слабо-желтого или зеленоватого цвета. Уфимский (башкирский) липовый мед, так называемый липец,— бесцветный, при кристаллизации становится белым, с золотистым оттенком и крупнозернистой массой. Амурский (дальневосточный) липовый мед мутновато-желтоватого цвета. Все образцы липового меда обладают превосходным специфическим ароматом и замечательным вкусом, несмотря на ощущение слабой горечи,

которая, однако, быстро исчезает. Кристаллизуется мед в твердую белую массу, имеет крупнозернистую садку.

В липовом меде обнаружены кристаллы щавелевокислого кальция. Считают, что содержание этих кристаллов характерно только для липового меда. Их обнаружение может служить дополнительным признаком установления сорта липового меда.

Липовый мед пчелы вырабатывают из нектара цветков липы, который обладает высокими медоносными качествами.

Липовый мед имеет ценные питательные и лечебные свойства. Его антибактериальное действие проявляется относительно грамположительных и грамотрицательных микроорганизмов, а также относительно инфузорий, амёб и трихомонад. Он содержит летучие, нелетучие и мало летучие противомикробные вещества, обладает отхаркивающим, противовоспалительным и легким слабительным действием. С успехом применяется при заболеваниях дыхательных путей (ангина, насморк, ларингит, бронхит, бронхиальная астма), как средство, укрепляющее сердце, при воспалении желудочно-кишечного тракта, при болезнях почек и желчного пузыря. Обладает хорошим местным действием при гнойных ранах и ожогах.

Иногда липовый мед имеет светло-желтую или зеленовато-серую окраску, что происходит от попадания падевого меда. (Падь на липе бывает часто.)

В народной медицине липовый мед широко применяется при простуде, главным образом как потогонное средство.

Лопуховый мед обладает резким пряным запахом, имеет темно-оливковый цвет, очень тягуч. Нектар для получения этого меда пчелы собирают с мелких темно-розовых цветков лопуха войлочного и лопуха большого. Этот нектар красивого желтоватого цвета, иногда может иметь зеленоватый оттенок, обладает сильным приятным пряным запахом.

Мед, собранный с цветков лопуха войлочного (паутинистого), имеет оливковый цвет, светлый, вязкий, легко наворачивается на ложку.

Луговой мед имеет золотисто-желтый, иногда желто-коричневый цвет, приятный аромат, хороший вкус. Луговой («сборный») мед пчелы вырабатывают из нектара различных луговых цветков.

Люцерновый мед пчелы собирают с лиловых или фиолетовых цветков люцерны посевной. Свежеоткачанный мед имеет различные оттенки — от совершенно прозрачного до золотистого янтарного; быстро кристаллизуется, приобретая белый цвет, и напоминает своей консистенцией густые сливки. Цвет зависит от содержания воды: чем меньше водность, тем цвет меда светлее. Этот мед обладает приятным ароматом и специфическим привкусом. Если мед хранить в теплой комнате, то он может оставаться жидким в течение года.

Малиновый мед относится к светлым сортам меда самого высокого качества, имеет приятный аромат и хороший вкус. Сотовый мед с малины обладает нежными вкусовыми качествами и словно тает во рту. Этот мед пчелы делают из нектара цветков лесной и садовой малины. Благодаря тому что цветок малины опрокинут вниз, пчела, извлекая нектар, находится как бы под естественным навесом или зонтиком и может работать даже во время дождя.

Мелиссовый мед имеет прозрачный цвет, приятный аромат и вкус. Пчелы заготавливают его из нектара светло-фиолетовых или розовых с сильным запахом цветков мелиссы. Пчелы очень любят запах мелиссы.

Морковный мед имеет темно-желтый цвет, сильный аромат. Пчелы вырабатывают его из нектара душистых белых цветков зонтикообразных соцветий культурного двулетнего растения — моркови.

Мятный мед пчелы вырабатывают из нектара пахучих цветков многолетнего эфиромасличного и пряного растения мяты перечной, которая дает обильные сборы высококачественного меда. Этот мед обладает янтарным цветом и приятным ароматом мяты. Мятный мед считается высококачественным в Западной Европе. Этот мед содержит много витамина С, оказывает желчегонное, успокаивающее, болеутоляющее и антисептическое действие.

Одуванчиковый мед имеет золотисто-желтый цвет, очень густой, вязкий, быстро кристаллизующийся, с сильным запахом и резкий на вкус. Этот мед пчелы получают из нектара широко известного и распространенного сорняка — одуванчика.

Осотовый мед имеет белый цвет, ароматный, вкусный. Этот первосортный мед пчелы вырабатывают из нектара, собранного с многочисленных золотисто-желтых цветков сорного растения осота.

Подсолнечниковый мед имеет золотистый цвет, слабый аромат и терпкий вкус. Быстро кристаллизуется. При кристаллизации становится светло-янтарным, иногда даже с зеленоватым оттенком. Этот мед обладает ценными диетическими и лечебными свойствами.

Пустырниковый мед — очень тяжелый, светло-желтого цвета, со специфическим, но нерезким вкусом. Нектар пчелы собирают с бледно-фиолетовых цветков медоносного растения пустырника.

Рапсовый мед имеет цвет от белого до интенсивно-желтого, слабый аромат и приторный вкус, густой, быстро кристаллизуется. Плохо растворяется в воде и при длительном хранении быстро закисает. Пчелы готовят его из нектара цветков рапса.

Резедовый мед относится к категории высокосортных, обладает приятным ароматом, а по вкусу может соперничать с липовым. Пчелы вырабатывают этот мед из нектара цветков резеды пахучей, которая является хорошим медоносом.

Рябиновый мед имеет красный цвет, сильный аромат и хорошие вкусовые качества. При кристаллизации образуется крупнозернистая масса. Пчелы заготавливают мед из нектара цветков рябины.

Сурепковый мед имеет зеленовато-желтый цвет, обладает слабым ароматом, но приятным вкусом. Для длительного хранения малоприспособлен. Вырабатывается из нектара золотисто-

желтых цветков сурепки.

Тыквенный мед имеет золотисто-желтый цвет, приятный вкус, довольно быстро кристаллизуется. Пчелы заготавливают его с больших золотистых цветков тыквы.

Тюльпановый мед имеет красноватый цвет, обладает приятным ароматом и хорошим вкусом. Пчелы собирают этот мед с зеленовато-красноватого декоративного тюльпанового дерева. Это дерево — хороший медонос, так как содержит наибольшее количество нектара, по сравнению с другими медоносными субтропическими растениями.

Фацелиевый мед имеет светло-зеленый или белый цвет, обладает нежным ароматом и приятным тонким вкусом. Принадлежит к лучшим сортам. После кристаллизации напоминает тесто. Готовится из нектара цветков фацелии, которая считается хорошим медоносом.

Хлопковый мед — очень светлый и только после кристаллизации становится белым, имеет своеобразный аромат и нежный вкус. Мед, собранный пчелами с листьев хлопчатника, по вкусовым качествам ничем не отличается от меда, собранного с крупных цветков хлопчатника.

Черешневый мед. В некоторых районах Украины и южных районах России есть большие площади черешневых насаждений, которые также являются медоносными. Из нектара цветков черешни пчелы вырабатывают черешневый мед. Он обладает характерным лимонно-сладким вкусом, имеет бело-желтый цвет, приятный аромат. Хорошо воспринимается организмом. Обладает противомикробными свойствами.

Черничный мед обладает исключительным ароматом, приятным вкусом и имеет красноватый цвет. Вырабатывается пчелами из нектара цветков черники.

Шалфейный мед имеет светло-янтарный или темно-золотистый цвет, обладает нежным приятным ароматом, хорошим вкусом. Вырабатывается из цветков шалфея аптечного.

Эвкалиптовый мед — неприятный на вкус, но высоко ценится, так как применяется в народной медицине для лечения туберкулеза легких. Пчелы вырабатывают этот мед из нектара крупных одиночных цветков с многочисленными тычинками вечнозеленого дерева эвкалипта круглого, культивируемого главным образом в субтропиках.

Эспарцетовый мед относится к ценным сортам. Он светло-янтарного цвета, прозрачный как кристалл, имеет приятный тонкий аромат и вкус. Медленно кристаллизуется очень мелкими кристаллами. В осевшем виде представляет собой белую твердую массу с кремовым оттенком, напоминающую по виду сало.

Заготавливается пчелами из нектара растения эспарцета посевного, или виколистного, произрастающего в диком виде. Кроме нектара пчелы берут с эспарцета коричнево-желтую пыльцу. По имеющимся данным, в период цветения эспарцета его пыльца является господствующей в любой пчелиной обножке.

Яблоне́вый мед имеет светло-желтый цвет, очень тонкий аромат и вкус, быстро кристаллизуется. Готовится из нектара цветков яблони.

Литература: Лавренова Г.В. Медовая аптека. - М.: АСТ; СПб.: Астрель-СПБ, 2005.
<http://www.ast.ru/> ООО "Издательство АСТ", <http://www.astrel.spb.ru/> ООО "Астрель-СПБ"

© Гришин Михаил, 2014 г., mail@grishinmv.ru, <http://www.medoviy.ru>