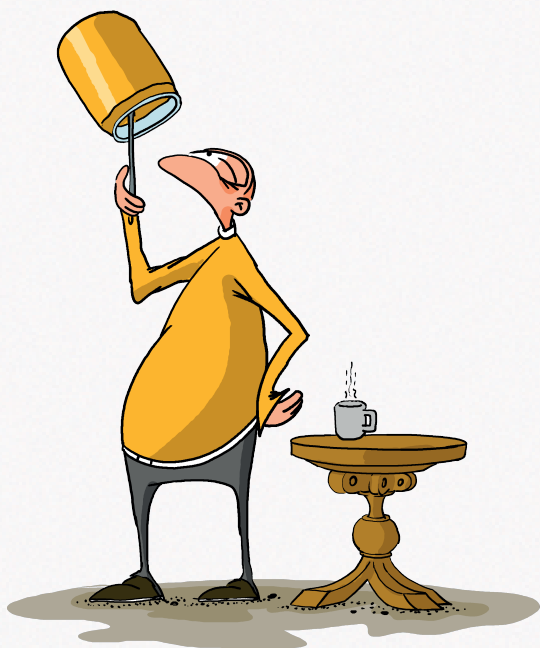


Krystalizace medu



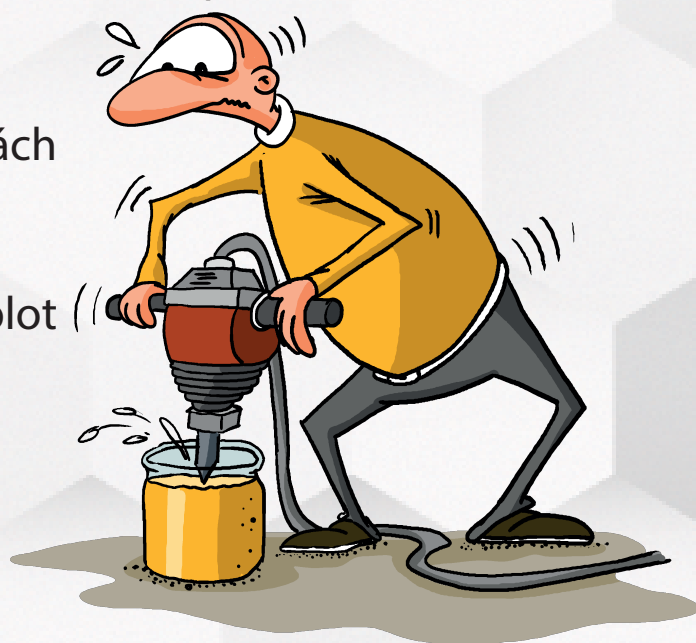
Med světlý květový, který pochází z nektaru květů, obsahuje větší množství glukózy, tedy cukru hroznového. Tyto světlé medy díky malým krystalkům glukózy a četným pylovým zrnkům krystalizují poměrně brzy. Často už za několik týdnů po vytočení. Naproti tomu tmavý medovicový med obsahuje více ovocného cukru, čili fruktózy. Proto tedy krystalizuje později. Lesní medy nebo čistý akátový med podléhá krystalizaci skutečně většinou až po několika měsících. Nezávisle na původu by měl ale každý

med zhruba do roku ztuhnout, tedy zkrystalizovat. Pokud k tomu nedojde, existuje vážné podezření, že byl proces zrání medu násilně zastaven a kvalita medu proto utrpěla. Nejčastěji se tak může stát vystavením medu vysokým teplotám nebo po drastické filtraci medu, při které byla odstraněna pylová zrna (krystalizační centra).

Tím se ovšem bohužel odstraní nebo zničí řada prospěšných látek, pro které si med ceníme. V horším případě to znamená, že do něj výrobce přidal látky, které zabraňují krystalizaci. Doba nástupu krystalizace medu závisí kromě složení cukrů v medu i na skladovacích podmínkách.

Med proto ukládejte v uzavřených nádobách a skladujte při teplotách 15–20 °C.

Neprospívá mu ani výraznější kolísání teplot ani dlouhodobé působení světla.



Rozehřívání medu

Med samozřejmě lze bezpečně a šetrně uvést znovu do tekutého stavu, ale vždy se jedná o pouze dočasné řešení, neboť kvalitní a nepoškozený med vždy opět zkrystalizuje. Je proto dobré udržovat v tekutém stavu vždy jen tu sklenici, kterou v danou dobu používáte. Rozehřívat všechny Vaše zásoby najednou nemá moc smysl.

V domácích podmínkách je pro šetrné rozehřátí medu nejlepší využít vodní lázeň. V hrnci ohřejete vodu na maximálně 40 °C a ponoříte do ní zavřenou sklenici medu. Pokud nemáte po ruce teploměr, můžete využít svůj prst. Dokud ve vodě udržíte prst, měla by být teplota v pořádku.

Další možností je využití horkovzdušné trouby, kde správnou teplotu jednoduše nastavíte a nemusíte ji neustále kontrolovat.

Nikdy však k rozehřátí medu nepoužívejte mikrovlnou troubu!!!

V každém případě buďte připraveni na to, že tento proces nějakou dobu zabere a určitě to není otázka několika minut.



Skladování a trvanlivost

Med je potravina složená z několika set látek, které jako celek mají na lidský organismus velmi blahodárny vliv. Některé z nich mají neomezenou trvanlivost (např. minerály), jiné může délka a způsob skladování ovlivnit. Mezi ty, o nichž víme, že jejich biologická aktivita časem klesá, patří enzymy. U medu jsou to hlavně glukozooxidáza, invertáza a diastáza. U dlouho skladovaného medu nedojde ke zkáze jako u některých jiných potravin, ale k postupné ztrátě původních aktivit a obsahu citlivějších mikro-nutrientů. Roli hrají teplota, délka skladování a obsah vody. Při běžných podmínkách, to znamená do 25 °C, vydrží med v plné kvalitě rok i dva. Podmínka skladovací teploty nemá žádnou limitní hodnotu (nepředpokládám, že by někdo skladoval med při teplotě vyšší než 40 °C). Obecně platí, že když snížíme teplotu prostředí o 10 stupňů, zpomalí se rychlost chemických reakcí dvakrát až třikrát. V chladném sklepě lze tedy med skladovat roky bez měřitelné změny kvality.

Med lehce vstřebává vodu a to i ve formě páry. Nenechávejte tedy sklenici medu otevřenou zbytečně dlouho a používejte k nabírání jen suchou lžičku.

Nemusíte se tedy vůbec bát skladovat med v suchu, temnu a chladu delší dobu. Jednu sklenici, kterou aktuálně konzumujete, si nechte klidně někde po ruce při pokojové teplotě.

Med nebude tak ztuhlý a za dobu, než sklenici spotřebujete, se mu nic nestane.

Teplota [°C]	Doba poklesu aktivity diastázy na polovinu
10	35 let
20	4 roky
25	18 měsíců
30	7 měsíců

Druhy medů

Medy dělíme do dvou základních skupin a to na medy květové a medovicové. **Květový med** vyrábějí včelky z nektaru květů rostlin. Z tohoto důvodu obsahuje květový med i velké množství pylových zrněk, které k rozkvetlým rostlinám samozřejmě neodmyslitelně patří. Květové medy jsou obecně více sladké a světlejší barvy. Nejčastěji od světle žluté po světle hnědou v závislosti na zdroji nektaru. Chuť květového medu lze charakterizovat jako jemnou, sladkou a harmonickou. Rovněž je zapotřebí počítat s poměrně rychlou krystalizací a tedy následnou tuhou konzistencí.

Včelaři si jsou vědomi, že konzumentům časná krystalizace nektarových medů vadí. Proto, aby předešli přirozenému tuhnutí medu, upravují ho na **pastovaný med**. Je to velmi šetrné ošetření medu. Pastování spočívá na principu, že v počátku krystalizace včelař med denně několik dnů po sobě mechanicky šetrně promíchává, až do doby, kdy produkt získá konzistenci pasty. Pastovaný med se dobře odebírá ze sklenice, nestéká z krajíce chleba a svou krémovitou konzistencí a krásnou perleťovou barvu neztrácí ani v sebekrutějším mrazu. Navíc tu máte záruku, že med nebyl nijak výrazně poškozený. Poškozené medy totiž nevytvářejí pastu.

Medovicové medy (někdy nazývané lesní) vyrábějí včely ze sladiny produkované hmyzem, jako jsou mšice, puklice a jiné. Tento hmyz se velmi často vyskytuje v lesních porostech, což vysvětluje i již zmiňované označení lesní med. Medovicové medy jsou tmavé, chuťově velmi výrazné a celkově méně sladké. Obsahují jen malé množství pylu, což oddaluje jejich krystalizaci.

