

# „Płynne złoto”

A wooden honey dipper is shown pouring a thick, golden stream of honey into a clear glass jar. The background is a warm, orange-brown gradient, and the honey's viscosity is clearly visible as it falls.

**Powiatowa Stacja  
Sanitarno – Epidemiologiczna  
we Wrześni**

**Klaudia Zbieranek**

# „PŁYNNNE ZŁOTO” CZYLI MIÓD

**Miód**- słodki produkt spożywczy wytwarzany przez owady tj. **pszczoły**.

Miód może mieć konsystencję gęstego płynu lub stałą, a barwę od białej, poprzez jasnożółtą aż do brunatno-brązowej.

W zależności od surowca, jaki powstał miód, wyróżnia się miody:

- **nektarowe**,
- **spadziowe**,
- **mieszane** (nektarowo – spadziowe lub spadziowo – nektarowe).



# „PŁYNNE ZŁOTO” CZYLI MIÓD

Miód w postaci **płynnej** nosi nazwę **patoka**, w postaci **zestalonej** (skryształizowanej) **krupiec**.  
Spożywa się także **miód plastrowy**.



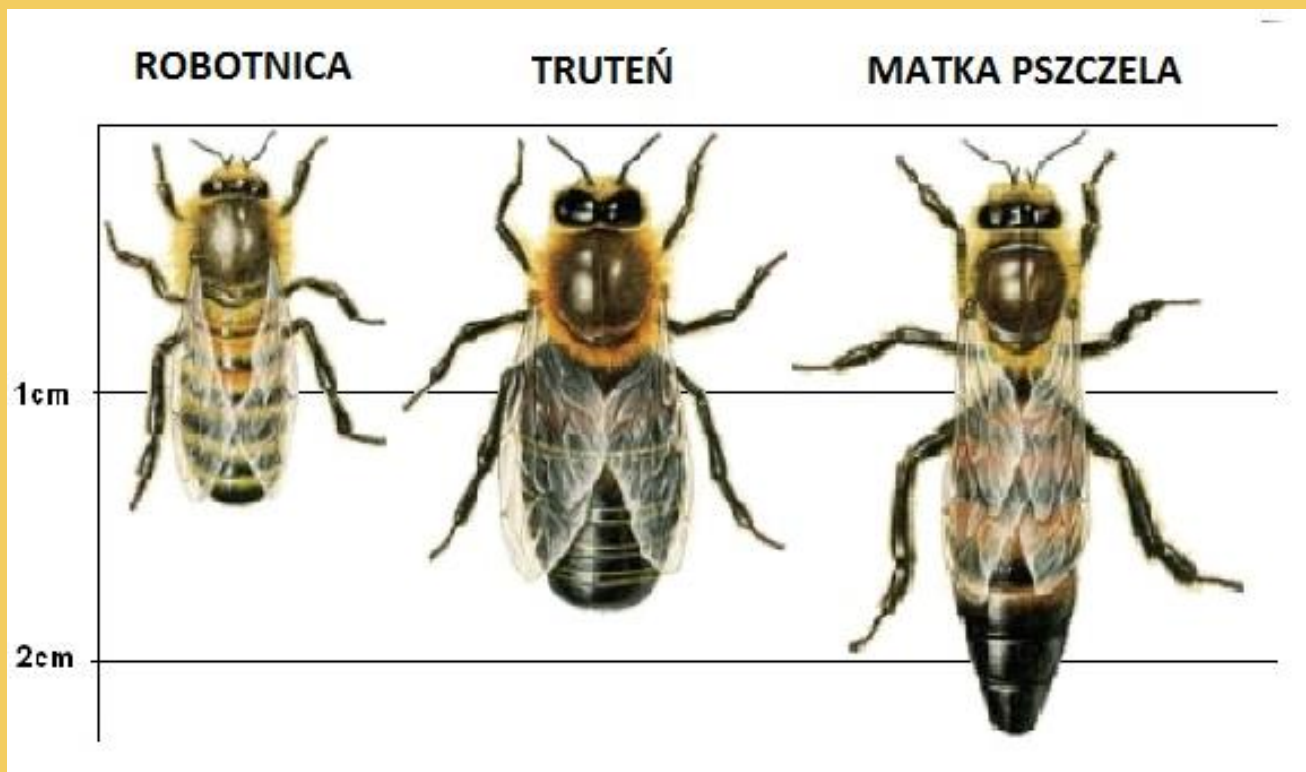
# PSZCZOŁY

**Pszczoły** to bardzo pożyteczne owady. Zapylają kwiaty drzew i krzewów owocowych. Pszczoły z nektaru kwiatów lub ze spadzi produkują **miód**. Pszczoły produkują również **wosk**, który jest używany do wyrobu naturalnych świec.



# PSZCZOŁY

Pszczoły żyją w rodzinach. Pszczelą rodzinę tworzy **Królowa- Matka, pszczoły robotnice** oraz **trutnie**.





# JAK RATOWAĆ PSZCZOŁY?

Pszczoły to bardzo ważne ogniwo w naszym ekosystemie,  
jednak co roku ich populacja maleje.  
Co możemy zrobić?



**Zasadź ogród** przyjazny  
dla pszczół



**Adoptuj pszczołę,**  
dotuj organizacje  
propszczelarskie



**Dziel się informacjami**  
o tym, jak ważne dla  
ekosystemu są pszczoły



**Załącz pasiekę**  
pszczół miodnych



**Kupuj regionalne  
produkty miodowe,**  
wspieraj lokalnych  
pszczelarzy



**Nie wypalaj traw**





# ULE

Pszczoły  
mieszkają w  
ulach.



Ule tworzą  
pasiekę.



Pszczoły  
gromadzą miód  
w komórkach  
plastrów.





# PSZCZELARZ

**Pszczelarz** opiekuje się pasieką i wybiera miód. Pszczelarz ma **specjalny strój i narzędzia**:

- **kapelusz pszczelarski z siatką**- chroniący twarz przed użądleniami,
- **podkurzacz**- służący do odymiania pszczoł, dzięki czemu pszczoły nie są agresywne.









zmiotka pszczelarska

omiatanie plastrów  
i spędzanie pszczół z powalek



podkurzacz

odymianie rozdrażnionych  
pszczół



drut nierdzewny

wtapianie węzy oraz walka  
z chorobami pszczelimi



nóż lub widelec

odsklepianie wosku  
z ramek pszczelich



dłuto z rozpierakiem

wykorzystywane do wielu  
podstawowych czynności



sito do miodu

filtracja miodu po  
zakończeniu miodobrania



**miodarka**

odwirowywanie ramek  
z miodem



**ramki i węża**

miejsce do budowania  
plastrów przez pszczoły



**ule**

całoroczny dom  
dla owadów



**transportówka**

przewożenie ramek  
lub rojów pszczelich



**pojemniki na miód**

wykorzystywane do wielu  
podstawowych czynności



**etykiety**

oznaczenie miodu  
- data produkcji, gatunek

# JAK POWSTAJE MIÓD?

Aby uzyskać 1 łyżeczkę miodu, pszczoła musi odwiedzić ok. 6 000 kwiatów.

## Jak powstaje miód?

1. Pszczoły zapylają kwiaty i pobierają nektar.
2. Pszczoły znoszą nektar do ula.
3. Pszczoły składają nektar do plastrów z wosku, a pszczoły robotnice przetwarzają go na miód.
4. Pszczelarz wyjmuje z ula wypełnione miodem plastry i wkłada plastry miodu do wirówki.
5. Odwirowany miód od razu nadaje się do spożycia.





# RODZAJE MIODU

**Rodzaj miodu** zależy od tego, z jakich roślin pszczoły zbierały nektar. Kolor miodu zależy od nektaru.



# RODZAJE MIODU

**Miód  
mniszkowy**



**Miód  
gryczany**



**Miód  
malinowy**



**Miód  
lawendowy**



**Miód  
akacjowy**



**Miód  
wielokwiatow  
y**



**Miód lipowy**



**Miód  
wrzosowy**



# Dbajmy o pszczoły!

## Kosztujmy miód!

**Miód manuka**  
wysokie właściwości  
antybakteryjne, poprawia  
krążenie krwi

**Miód koniczynowy**  
działa wykrztuśnie,  
napotnie, przeciwzapalnie  
i moczopędnie

**Miód nawłociowy**  
wysoka aktywność  
antybiotyczna

**Miód nostrykowy**  
uspokajająco  
i nasennie

**Miód malinowy**  
przeziębienia, schorzenia  
górnych dróg oddechowych,  
nieżyt żołądka, jelit

**Miód faceliowy**  
przeziębienia  
i nieżyt żołądka

**Miód mniszkowy**  
choroby układu  
pokarmowego

**Miód lipowy**  
schorzenia  
sercowo-naczyniowe

**Miód spadziowy**  
przeziębienia  
i poważniejsze choroby  
np. zapalenie płuc

**Miód gryczany**  
schorzenia układu  
krążenia, szczególnie  
na tle miażdżycowym

**Miód rzepakowy**  
wpływa na poszerzenie  
naczyń wieńcowych oraz  
zapobiega nadciśnieniu

**Miód wielokwiatowy**  
naturalny antybiotyk,  
który hamuje rozwój  
niepożądanych bakterii

**Miód akacjowy**  
regeneracja  
organizmu

  
Ministerstwo Zdrowia





# PRODUKTY Z MIODU

**Miód stosowany jest jako składnik:**

- Lekarstw,
- Kosmetyków,
- Figurek z wosku,
- Plastrów na rany,
- Świec zapachowych,
- Past do polerowania karoserii,
- Środków do pielęgnacji ceramiki, mebli, tapicerki i odzieży skórzanej,





# CO ZAWIERA MIÓD?

## Pszczeli produkt zawiera:

- potas, fosfor, magnez, wapń, żelazo,
- kwas foliowy,
- przeciwutleniacze,
- wysoko wartościowe białko,
- aminokwasy,
- enzymy,
- hormony (acetylocholina)
- witaminy, przede wszystkim B1, B2, B3, B6, B12, PP, P, C, D, K i wiele innych.



Wszystkie te substancje (nawet w śladowych ilościach) **pozytywnie wpływają na organizm ludzki.**



# ZALETY MIODU

- Przyspiesza gojenie ran,
- Redukuje swędzenie po ugryzieniu komarów,
- Pobudza do pracy mózg,
- Wzmacnia serce,
- Wzmacnia układ immunologiczny,
- Leczy wrzodu żołądka,
- Pomaga przy leczeniu kaszlu i bólu gardła,
- Pomaga poprawić wyniki sportowe i w nauce,
- Pomaga na przeziębienie i problemy z gardłem,
- Skraca czas regeneracji organizmu,
- Posiada właściwości antybakteryjne,
- Działa nasennie,
- Obniża ciśnienie tętnicze krwi,
- Miód jest zdrowszy i mniej kaloryczny niż cukier,



# PAMIĘTAJ !!!

## PAMIĘTAJ!

Aby miód nie stracił swoich właściwości przez wiele lat, trzeba się z nim odpowiednio obchodzić



Przechowuj w szczelnie zamkniętych słoikach



Chroń przed światłem



Zadbaj o odpowiednią temp. przechowywania



Nie rozpuszczaj we wrzątku



# CIEKAWOSTKI

- Do najślawniejszych na świecie należą **miody tymiankowe**, pochodzące **ze wzgórz w Grecji**.
- **W Polsce** najczęściej kupowanym miodem jest **miód lipowy**,
- **Miód elficki** (miód Elvish z Turcji) to najdroższy miód na świecie- ok. 5-7 000 zł za 1 kg miodu,
- Osoby, które chorują **na cukrzyce** lub mają problemy **z nadwagą** powinni unikać miodu,
- Miód od dawna służył pielęgnacji urody,
- Miód w temperaturze **powyżej 50 °C** traci swoje właściwości,
- Zamknięty słoiczek przechowywany w chłodnym miejscu nie straci swych wartości nawet przez 23 lata,





*Światowy  
Dzień Pszczół*

20 MAJA

