

# ЛЕКАРСТВА из улья



**Валентина Книженко и Виктор Ёлкин** — известные в Украине популяризаторы меда и продуктов пчеловодства. При возрождении старинных рецептов лекарств из улья они провели кропотливую работу по изучению многолетнего опыта нескольких поколений профессиональных пчеловодов, а также научные исследования в этой сфере. Источником вдохновения и крепкого здоровья для авторов являются не только семейные пасеки в Николаевской и Харьковской областях, но и сами продукты пчеловодства, которые они и члены их семей употребляют каждый день.

Авторы этой книги утверждают: лекарства из улья способны творить чудеса в исцелении от многих болезней! Вы узнаете, каким бывает натуральный мед, чем он полезен для вашего организма, как приготовить домашние лекарства и косметические средства из улья, научитесь использовать целебные свойства меда и других пчелиных продуктов, забудете о проблемах со здоровьем. Также вы узнаете о:

- Правде и мифах о натуральном меде
- Как определять качество меда
- Целебных свойствах меда и продуктов пчеловодства
- Рецептах домашних лекарств и апитерапии
- Натуральных средствах по уходу за кожей и волосами

Публикуется при содействии



ТМ Медок [www.medok.com](http://www.medok.com)

[www.bookclub.ua](http://www.bookclub.ua)

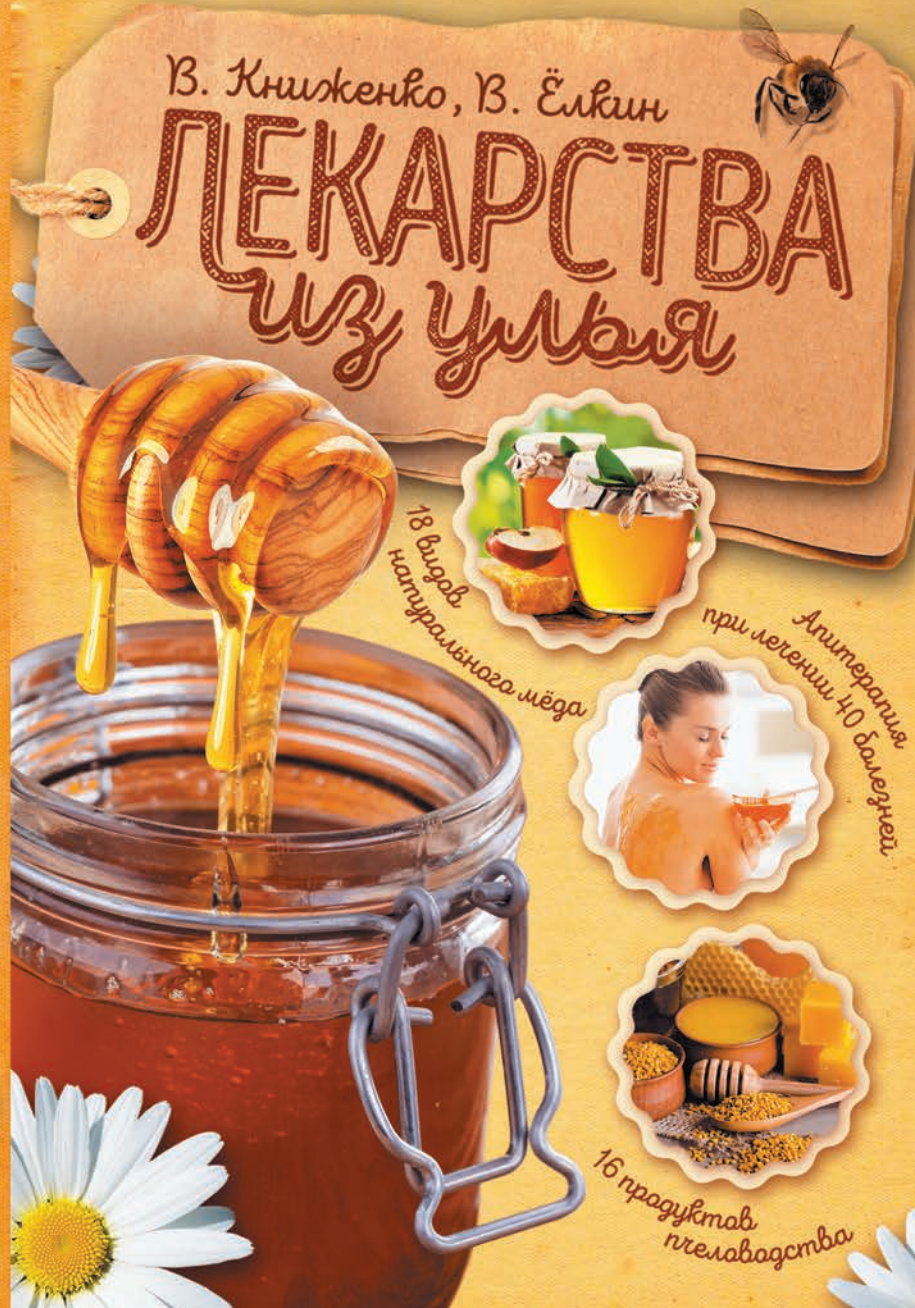
ISBN 978-617-12-3411-6



9 786171 123411 6

В. Книженко  
В. Ёлкин

ЛЕКАРСТВА  
из улья



# В. Книженко, В. Ёлкин ЛЕКАРСТВА из улья



18 видов  
натурального меда

Апитерапия  
при лечении 40 болезней

16 продуктов  
пчеловодства







В. Книженко, В. Ёлкин

# ЛЕКАРСТВА ИЗ УЛЬЯ

ХАРЬКОВ  КЛУБ  
2017  СЕМЕЙНОГО  
ДОСУГА



УДК 615.89  
К53



Никакая часть данного издания не может быть  
скопирована или воспроизведена в любой форме  
без письменного разрешения издательства

Дизайнер обложки *Алина Ачкасова*

- © Depositphotos.com/ andreyuu, jag\_cz, CITAlliance. iquazu, Valentyn\_Volkov, Soyka564, обложка, 2017
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2017
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2017

ISBN 978-617-12-3411-6

## ОТ АВТОРОВ ЗАЧЕМ ВАМ ЧИТАТЬ ЭТУ КНИГУ?

*На самом деле, цель энциклопедии — собрать знания, рассеянные по свету, привести их в систему, понятную для людей ныне живущих, и передать тем, кто придет после нас, с тем, чтобы труд предшествующих веков не стал бесполезным для веков последующих, и чтобы наши потомки, обогащенные знаниями, стали добрее и счастливее, и чтобы мы не канули в вечность, не сумев послужить грядущим поколениям.*

*Дени Дидро*

В современном мире полки магазинов и супермаркетов переполнены продуктами питания, качество которых не выдерживает никакой критики. Внимательно почитайте надписи на этикетках — консерванты, красители, искусственные заменители и т.п. в ассортименте. Перед нами последние достижения пищевой промышленности: «колбаса без мяса», «сыр без молока», «печенье без масла и яиц»... **И все это мы покупаем и едим, а самое печальное — кормим этим своих детей и внуков. Как результат, хронические дисбактериозы, запоры и аллергии, отсутствие иммунитета, лишний вес и целый букет болезней!**

Данные проблемы приобретают катастрофический характер и уже практически никого не оставляют равнодушными (конечно, за исключением тех, кто производит всю эту «чудо-еду!»). Наиболее активны в этом отношении производители различных лекарственных препаратов, которые с экранов телевизоров увлеченно рассказывают о чудодейственной силе той или иной цветной таблетки. Однако и здесь не все так просто, и все больше людей понимают, что фармацевтические препараты не являются панацеей от всех бед, а их употребление может принести организму не только пользу, но и вред.

**Если вы устали быть жертвой промышленной цивилизации и ищите ответы на вопросы: «Как быть здоровым в современном мире?», «Какие продукты несут пользу для здоровья?», «Как вырастить здоровых детей и внуков?» и т.д., вам ОБЯЗАТЕЛЬНО НУЖНО ПРОЧИТАТЬ книгу, которую вы сейчас держите в своих руках.**

Все дело в том, что ее авторы — обычные люди, которые до недавнего времени ходили в те же самые супермаркеты и аптеки, но в какой-то момент поняли, что нужно срочно изменить свою жизнь, пока не стало слишком поздно. Они стали усиленно искать ответы на эти жизненно важные вопросы, и им повезло — они нашли их в **ПЧЕЛИНОМ УЛЬЕ**.

Конечно, на первых порах многое вызывало сомнение и даже недоверие: «Неужели на самом деле все так просто? А истина совсем рядом?» Как известно, лучшим критерием истины является практика. И практика наглядно показала, что это действительно так, ведь **УСПЕШНЫЙ ЛИЧНЫЙ ОПЫТ УПОТРЕБЛЕНИЯ ЛЕКАРСТВ ИЗ УЛЬЯ ПРЕВЗОШЕЛ ВСЕ САМЫЕ СМЕЛЫЕ ОЖИДАНИЯ!**

«Лекарства из улья? — спросите вы. — О чем эта книга, и зачем мне тратить свое время на ее чтение?» И будете абсолютно правы. Ведь в XXI веке мы страдаем от избытка информации, а нашим главным дефицитом становится свободное время.

Мы не будем злоупотреблять вашим временем и сразу же скажем, что это **ОСОБАЯ КНИГА**, которую написали практики, уже много лет работающие с этими удивительными продуктами.

Именно благодаря этому мы собрали большое количество **реальных историй успешного исцеления лекарствами из улья!** Но самые главные истории — наши личные, ведь **каждый из нас ежедневно употребляет продукты пчеловодства**. Эти удивительные продукты навсегда изменили нашу жизнь к лучшему, и мы по собственному опыту знаем, что **ЛЕКАРСТВА ИЗ УЛЬЯ СПОСОБНЫ ТВОРИТЬ ЧУДЕСА В ИСЦЕЛЕНИИ ОТ РАЗЛИЧНЫХ БОЛЕЗНЕЙ!**

Важно подчеркнуть, что методы и препараты апитерапии (лечения продуктами пчеловодства) еще только проходят клинические испытания, несмотря на многовековые традиции их использования в народной медицине. Обо всем этом мы постараемся рассказать вам как можно подробнее.

Вы заинтригованы? Тогда внимательно читайте книгу ценителя меда, получайте простые ответы на самые сложные вопросы, и вы ни на минуту не пожалеете о времени, потраченном на это увлекательное чтение. Хотим сразу вас предупредить, что эта книга может кардинально изменить вашу жизнь! Ведь после того, как вы ее дочитаете, вы станете жить по принципу **«НЕТ ВРЕМЕНИ БОЛЕТЬ!»**

**Приятного чтения!**

**С уважением,  
коллектив авторов**





**ЧАСТЬ 1**  
**ПРАВДА И МИФЫ**  
**О НАТУРАЛЬНОМ МЕДЕ**

## ГЛАВА 1. ЧТО ТАКОЕ МЕД?

Натуральный мед — один из самых древнейших продуктов на Земле. Но, несмотря на это, жизнь пчелиной семьи всегда была окутана тайной. И даже сейчас, спустя тысячелетия, количество мифов и легенд о меде и продуктах пчеловодства не уменьшается.

### **Вопрос № 1: «Что такое мед?»**

Чтобы получить научный и достоверный ответ на этот вопрос, обратимся к официальным документам.

Итак, **согласно Национальному стандарту Украины ДСТУ 4497:2005 «Мед натуральный»** — «...мед натуральный квітковий і мед натуральний квітковий з домішкою паді — натуральна солодка речовина, що виробляється медоносними бджолами з нектару квітів або виділень з живих частин рослин або з комах, які паразитують на живих частинах рослин, які бджоли збирають, перетворюють змішуванням з особливими речовинами, що ними виробляються, заготовляють та залишають у медових стільниках для визрівання і досягнення потрібної кондиції...».

К сожалению, данное определение натурального меда довольно сложное, поэтому мы «переведем» его с научного языка на простой и понятный каждому: **«МЕД НАТУРАЛЬНЫЙ ЦВЕТОЧНЫЙ — это натуральное слад-**

**кое вещество, которое производят медоносные пчелы из нектара цветов. В собранный нектар пчелы добавляют свои ферменты и оставляют в медовых сотах для созревания».**

Вот так получается этот удивительный продукт, который природа создала на благо пчел и здоровья человека.

## ГЛАВА 2. КАК ПЧЕЛЫ ДЕЛАЮТ МЕД?

Медоносные пчелы долго и упорно трудятся, прежде чем капелька цветочного нектара, собранная ранним утром с полевого цветка, станет зрелым медовым сотом.

Судите сами: **для выработки 1 кг меда пчела должна посетить примерно 10 млн. медоносных цветов.** Своим хоботком она собирает нектар и наполняет им медовый желудочек, затем летит в свой улей.

**В час пчела пролетает 65 км,** т.е. по скорости может сравниться со скорым поездом. Даже с ношей, достигающей 0,75 веса ее тела, пчела пролетает 30 км в час.

Подсчитано, что **для сбора 1 кг меда пчеле нужно принести 120—150 тыс. нош нектара.** Если цветы, с которых пчела берет взятки, находятся в 1,5 км от улья, то пчелотруженице, пролетающей для каждой ноши 3 км, придется проделать путь от 360 тыс. км. Это расстояние в 8,5—11 раз превосходит окружность земного шара по экватору.

Пчела проходит через леток мимо пчелиной стражи, бдительно и зорко следящей за тем, чтобы чужая пчела или другое насекомое не проникли в улей. В улье пчелу встречают ее крылатые сестры — приемщицы нектара. Они освобождают сборщицу от нектара и некоторое время хранят его в своем медовом желудочке, где нектар продолжает подвергаться сложной переработке, начавшейся еще в желудочке пчелы-сборщицы.

Интересно наблюдать, как пчела-приемщица раздвигает верхние челюсти и выдвигает немного вперед и вниз свой хоботок, на поверхности которого появляется капля нектара. Затем пчела втягивает эту каплю снова, а хоботок прячет. Эта процедура — периодическое выпускание капельки нектара на слегка выдвинутый хоботок и втягивание ее обратно в медовый желудочек — повторяется 120—140 раз. Только после этого пчела отыскивает свободную восковую ячейку, куда и откладывает каплю нектара. Однако эта капля еще не превратилась в капельку меда: другие пчелы будут продолжать сложную работу по превращению нектара в мед, обогащая его своими ферментами и удаляя лишнюю влагу.

Если пчелы-приемщицы бывают загружены работой, пчелы-сборщицы подвешивают свой груз — каплю нектара — к верхней стенке восковой ячейки. Это весьма интересный и практически важный прием, так как висячие капли имеют большую поверхность испарения, благодаря чему из нектара интенсивно испаряется влага. Нектар содержит от 40 до 60 % воды, а для приготовления меда пчелы должны удалить до 3/4 этого количества. Это достигается тем, что каждую каплю пчелы многократно переносят из одной восковой ячейки в другую, третью и так далее — до тех пор, пока испарится часть влаги и незрелый мед (полуфабрикат) станет густым.

Множество пчел кропотливо хлопочет над одной каплей меда. Взмахами своих крыльев (**каждая пчела делает 26 400 взмахов в минуту**) они создают дополнительную циркуляцию воздуха в улье, ускоряющую процесс испарения. Кроме этого чисто физического процесса существенное значение имеет также сгущение нектара в медовом



желудочке пчелы-работницы. При этом капелька нектара уменьшается в объеме за счет всасывания воды клетками медового желудка.

В организме пчелы капелька нектара обогащается ферментами, органическими кислотами, обеззараживающими веществами и т.д. Капля нектара из медового желудка пчелы опять попадает в восковую ячейку — и так повторяется до тех пор, пока нектар не превратится в мед, содержащий уже только 18—20 % воды.

Восковые ячейки, наполненные доверху медом, пчелы запечатывают восковыми крышечками, и в таком виде мед может храниться в течение многих лет.

## ГЛАВА 3. ИЗ ЧЕГО СОСТОИТ МЕД И КАКОВЫ ЕГО СВОЙСТВА?

**Натуральный мед, произведенный пчелами из цветочного нектара, имеет следующий состав:**

- **углеводы** (свыше 40 различных видов), основные из которых — глюкоза, фруктоза, сахароза, мальтоза — составляют в общей сложности около 70% меда. Вместе с второстепенными углеводами их доля может достигать до 80%. Все они относятся к наиболее легко усваиваемым организмом человека веществам;
- **вода** — около 20%;
- **протеины** — от 0,2 до 2%. Отчасти это продукты выделений желез пчелы (животные протеины), отчасти продукты нектара растений (растительные протеины);
- **аминокислоты** (звенья белков) — среднее содержание составляет около 0,1%. Присутствует широкий набор свободных аминокислот, зависящий от региона и типа взятка. При их отсутствии пропадают его ароматические вещества, поскольку белковые ферменты (ферменты) формируют и поддерживают состав меда по всем основным компонентам;
- **органические кислоты** — 0,3% (придают кислую реакцию меду);
- **неорганические кислоты** — 0,03% (придают кислую реакцию меду);

- **минеральные вещества** — 0,14%. Попадают в мед из нектара с пылью медоносных растений. Обнаружено 37 различных химических элементов, находящихся в наиболее приемлемой форме для усвоения организмом человека;
- **энзимы** — вещества белковой природы, попадающие в мед с нектаром и пылью медоносных растений, секретом желез пчел, дрожжевой микрофлорой. Установлено наличие в меде свыше 15 разных видов ферментов (основные и самые активные из них — диастаза, инвертаза, каталаза);
- **декстрины** — углеводы, образовавшиеся при ферментативном расщеплении крахмала;
- **витамины** — попадают в мед с пылью и секретом желез пчел. Больше всего в меде витамина С — до 2—4 мг/100 г;
- **фитонциды** — биологически активные вещества, вырабатываемые растениями и обладающие способностью подавлять рост и развитие микроорганизмов или убивать их. В мед они попадают с нектаром и пылью медоносов, от ботанического состава которых зависит химический состав фитонцидов, их свойства и бактерицидное действие;
- **ароматические вещества** — летучие органические соединения, обуславливающие аромат меда, переходящие из нектара медоносных растений. Чем дольше хранится мед, особенно в тепле, тем меньше остается в нем исходных ароматических соединений нектара. Цветочный аромат для каждого меда различен, медовый — характерен для всех медов;
- **пыльца растений** — 0,5 %. Она является важным индикатором натуральности меда и его ботанического и регионального происхождения.

Итак, **основная составляющая натурального меда — углеводы (простые сахара)**. Именно эти натуральные простые сахара делают мед диетическим и удивительно полезным продуктом. Благодаря своей высокой калорийности, даже в малых дозах мед может быть хорошим источником энергии.

### Пищевая и энергетическая ценность 100 г меда

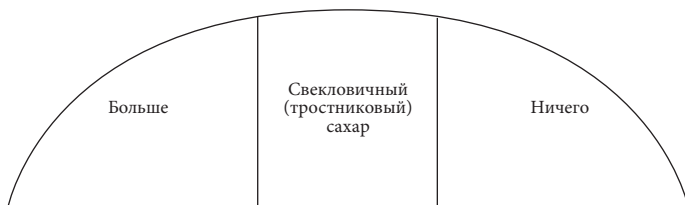
Название продукта	Белки, г	Углеводы, г	Витамины, мг				Энергетическая ценность, ккал
			В1	В2	РР	С	
Мед натуральный	0,8	74,8	0,01	0,03	0,20	2,0	314

**Натуральный мед слаще сахара в 1,5 раза и быстрее вызывает чувство насыщения сладким (полезно при похудении)!**

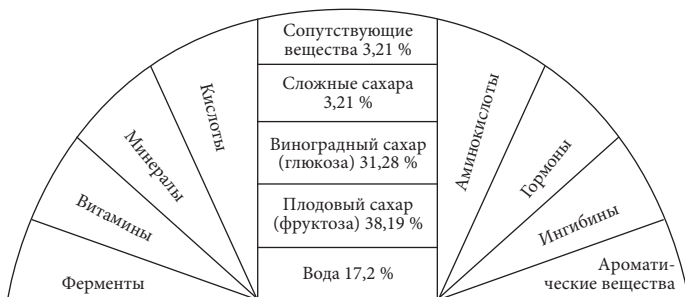
Важно знать, что, если **столовый (свекловичный, тростниковый) сахар и крахмал** подвергаются процессу инверсии в желудочно-кишечном тракте под влиянием ферментов, превращаясь в простые сахара, то мед — уже готовый к усвоению организмом продукт, переработанный пчелами.

Организм здорового человека способен переваривать сахара. Но для больного, у которого не хватает двух ферментов: инвертазы и амилазы, а пищеварительная система малоактивна, **потребление меда имеет большое значение**, так как при этом организм избавляется от излишней нагрузки по осуществлению процесса инверсии сахаров.

## Сравнительная характеристика микроэлементного состава



### ЧТО СОДЕРЖИТ СТОЛОВЫЙ САХАР?



### ЧТО СОДЕРЖИТ МЕД?

По мнению известного американского врача Д. С. Джарвиса, активно использовавшего мед для лечения пациентов, этот продукт пчеловодства имеет **ряд неоспоримых преимуществ над другими сахарами:**

- не раздражает слизистую пищеварительного тракта;
- легко и быстро усваивается организмом;
- быстро освобождает необходимую энергию;
- позволяет спортсменам и физкультурникам, расходующим много энергии, быстро восстанавливать силы;

- легче всех других сахаров пропускается почками;
- оказывает естественное слегка послабляющее действие;
- оказывает успокаивающее (седативное) влияние на организм;
- это доступный и недорогой продукт.

**Натуральный мед имеет следующие свойства:**

- иммуностимулирующие;
- бактерицидные;
- противогрибковые;
- противорадиационные;
- противовоспалительные;
- регенерирующие;
- смягчающие;
- общеукрепляющие;
- успокаивающие (при неврозах, неврастении, повышенной возбудимости, головных болях);
- улучшение обмена веществ;
- улучшение кроветворения;
- нормализация деятельности ЖКТ;
- предупреждение запоров;
- снятие нервного напряжения, психологических стрессов и депрессии;
- благотворное действие на печень;
- благотворное действие на сердечно-сосудистую систему.

**Длительное применение меда увеличивает защитные функции организма и укрепляет иммунитет.**



## ГЛАВА 4. КАКИМ БЫВАЕТ МЕД?

Многие люди часто задают вопрос: «Каким должен быть натуральный мед?» Вопрос вроде бы простой, но ответить на него нелегко. Все дело в том, что благодаря обилию и многообразию медоносных растений, произрастающих в разных частях нашей планеты, в каждой местности трудолюбивые пчелы собирают разный мед. Каждый мед несет в себе свойства тех растений, с которых он собран. Поэтому каждый мед уникален и отличается по цвету, вкусу, составу, консистенции, свойствам и т.д.

**Наиболее распространены следующие классификации меда:**

- **По происхождению**

Согласно Национальному стандарту Украины ДСТУ 4497:2005 «Мед натуральный», по происхождению мед натуральный делят на **цветочный** (монофлерный или полифлерный) и **цветочный с примесями пади**. Падь — это сладкая густая жидкость, которую выделяют листоблошки, тля и другие насекомые, которые живут на растениях и употребляют их сок.

Капли этой жидкости падают с листьев деревьев, из-за чего их и называли падью. Свежая падь по химическому составу незначительно отличается от нектара. Она также со-

держит сахароподобные, азотистые, минеральные и другие вещества. Кроме того, пчелы могут собирать и выделяющиеся из стеблей и листьев соки самих растений (например дуба, клена, вербы, сосны), которые называют **медвяной или медовой росой**.

В свою очередь, **монофлерный** мед содержит пыльцевые зерна преимущественно одного вида растений. **Полифлерный** мед содержит пыльцевые зерна нескольких видов растений.

- **По способу получения (добычи)**

Согласно Национальному стандарту Украины ДСТУ 4497:2005 «Мед натуральный», по способу получения различают мед натуральный **центрифугированный, прессовый и сотовый**. В настоящее время практически весь мед, который попадает к потребителю, является центрифугированным, за исключением сотового, который хранится в его естественном виде — в пчелиных сотах. В старину были распространены меда **битые, мятые и банные**. К примеру, банный мед получали путем вытекания его из сотов, поставленных в баню.

- **По виду медоноса (сорту)**

Название меда зависит от вида растений, с которых собран нектар. По ботаническому происхождению мед бывает монофлерным и полифлерным, это означает, что он собран с одного вида растения или что там их целый букет. Монофлерным считается мед, если пыльцы с одного растения в его составе больше 30—50%, а совершенно чистый мед без примесей других растений найти практически невозможно. Считается, что наиболее полезен мед, собранный с множества разных растений — **степное разнотравье, лесное разнотравье**, поскольку такой мед несет в себе свойства

целого букета медоносов. Этот мед можно считать лучшим общеукрепляющим средством. Действие монофлерных или сортовых медов имеет более узкую направленность и определяется полезными свойствами того растения, с которого они собраны. К сортовым медам относятся **гречишный, подсолнечниковый, эспарцетовый, донниковый, липовый, акациевый, горчичный, шалфейный, кориандровый** и др.

- **По месту сбора**

Иногда мед называют в соответствии с местностью и (или) угодьями, где пчелы собирали нектар. Например, **дальневосточный, башкирский, карпатский, луговой, лесной, горный**.

- **По цвету**

Согласно Национальному стандарту Украины ДСТУ 4497:2005 «Мед натуральный», возможны следующие цвета меда: бесцветный, белый, светло-желтый, желтый, темно-желтый, темный с различными оттенками.

Бытует мнение, что наиболее качественными являются светлые сорта меда. Однако это заблуждение, так как цвет меда обусловлен его природными свойствами. Некоторые врачи считают, что более полезен для организма человека темноокрашенный мед, так как в нем содержится больше минеральных веществ.

- **По консистенции**

По консистенции *центробежный* мед может быть жидким или закристаллизовавшимся («севшим»). **Жидкий мед** — нормальное состояние свежего меда после откачки из сотов (обычно это мед текущего пчеловодного сезона). Жидкий мед имеет разную степень густоты (вязкости). Вязкость меда зависит от большего или меньшего содержания

в нем воды и отчасти от температуры окружающего воздуха. Жидкий мед может получаться также нагреванием закристаллизовавшегося меда, при этом могут теряться некоторые полезные свойства меда. Слишком жидкий мед может свидетельствовать о недостаточной выдержке его в сотах, его называют «незрелым».

**Закристаллизовавшийся («севший») мед** образуется естественным путем из жидкого меда. Севший мед не теряет своих свойств в результате кристаллизации. В севшем меде в зависимости от величины кристаллов различают **крупнозернистую, мелкозернистую и «салообразную» садку**. В крупнозернистом меде сrostки кристаллов сахара бывают более 0,5 мм в диаметре, в мелкозернистом — менее 0,5 мм, но еще различимы невооруженным глазом. Иногда закристаллизовавшийся мед имеет настолько мелкие кристаллы, что масса меда кажется однородной, «салообразной».

Кристаллизация натурального меда свидетельствует о большом содержании в нем виноградного сахара — глюкозы. Фруктоза не кристаллизуется, поэтому сорта меда, содержащие много фруктозы, плохо кристаллизуются (например каштановый мед или мед с белой акации). **Кристаллизация меда — это нормальное природное явление, не ухудшающее ценных качеств меда.** Жидкий мед сохраняется, как правило, в сотах. Хотя некоторые сорта меда могут закристаллизоваться и в сотах (в частности подсолнечный мед и мед с сурепки, рапса, горчицы). Скорость его кристаллизации зависит от температуры окружающего воздуха. В сухом и теплом помещении, особенно при хранении в недостаточно плотно закрытой таре, когда с поверхности может испариться вода, мед кристаллизуется быстрее, чем в холодном помещении.

Мед, запечатанный в сотах, независимо от того, находится ли он в улье или хранится в кладовой, засахаривается очень медленно и чаще способен сохраняться в жидком виде в течение многих (осенних и зимних) месяцев. Однако стоит его выкачать из рамок, как неминуемо начнется сравнительно быстрый процесс кристаллизации. Вначале появляются мельчайшие зародышевые кристаллы (крупинки) сахара. Эти отдельные кристаллы и являются центрами дальнейшей кристаллизации меда. Сначала они разрастаются, образуя комки кристаллов, а потом отдельные комки кристаллов соединяются друг с другом, охватывая кристаллизацией всю массу меда. При этом кристаллы, как более тяжелые, постепенно оседают на дно. Вот почему засахаривание происходит вначале в нижней части емкости с медом, а затем постепенно распространяется вверх. Считается, что **кристаллизация откачанного (центробежного) меда говорит о натуральности, доброкачественности и зрелости меда.**

Как видите, ответить на вопрос: «Каким бывает (или каким должен быть) натуральный мед?» одновременно и сложно, и просто. Ведь **ДВУХ АБСОЛЮТНО ОДИНАКОВЫХ МЕДОВ ПРОСТО НЕ БЫВАЕТ!** Каждый мед уникален и неповторим. Поистине, это чудо природы! И природа настолько щедра к человеку, что сделала это чудо доступным для него во всем его разнообразии.

Картина разнообразия натуральных медов не будет полной, если мы не скажем о вкусе и аромате меда. Ведь эти две характеристики продукта едва ли не самые важные для потребителя.

Национальный стандарт Украины ДСТУ 4497:2005 «Мед натуральный» определяет допустимые вкусы меда как

«сладкий, нежный, приятный, терпкий, раздражает слизистую оболочку ротовой полости, без посторонних привкусов», а возможные ароматы — как «специфический, приятный, слабый, сильный, нежный, без посторонних запахов».

**А теперь, уважаемые читатели, внимание! Как вы сами могли убедиться, мед может быть абсолютно разным по происхождению, цвету, вкусу, консистенции, запаху и т.д. ГЛАВНОЕ, ЧТОБЫ ОН БЫЛ НАТУРАЛЬНЫМ И ПОНРАВИЛСЯ ВАМ НА ВКУС! Поэтому обязательным правилом при выборе меда должна быть ДЕГУСТАЦИЯ! Ведь когда вы пробуете мед, вкусовые рецепторы во рту определяют его микроэлементный состав и, соответственно, необходимость или бесполезность этих элементов для вашего организма. Обязательно дегустируйте мед, ведь только так вы сможете найти СВОЙ ЛЮБИМЫЙ МЕД, который станет для вас наилучшим и самым полезным!**



## ГЛАВА 5. ЧЕМ ОТЛИЧАЮТСЯ РАЗЛИЧНЫЕ СОРТА МЕДА?

Натуральный мед — всегда неповторимый продукт, а различные сорта меда существенно отличаются друг от друга. Важно знать, что **ДОСТОВЕРНО СОРТ МЕДА МОЖНО ОПРЕДЕЛИТЬ ТОЛЬКО В ЛАБОРАТОРИИ НА ОСНОВАНИИ ПЫЛЬЦЕВОГО АНАЛИЗА.**

В каждом меде содержатся пыльцевые зерна тех растений-медоносов, с которых пчелы собирали нектар. Соответственно, **сортовым** или **монофлерным** может называться мед, произведенный из нектара **преимущественно** одного растения.

Естественно, трудно ожидать, что пчела в поисках нектара будет специально разыскивать растения одного определенного вида. Поэтому чистый монофлерный мед встречается очень редко. Однако в местностях, где преобладает тот или иной медонос, большая часть нектара собирается именно с его цветков. В результате **пчелы вырабатывают мед, имеющий специфический цвет, вкус и аромат, соответствующие этому преобладающему виду.** Незначительные примеси меда из нектара с других медоносов не влияют на его свойства, поэтому такой мед получает название по имени основного растения-медоноса (липовый мед, гречишный мед, акациевый мед, подсолнечниковый и т. д.).

В настоящее время читателям доступно большое количество литературы, посвященной сортам меда. Большое количество информации также можно найти на различных сайтах в сети Интернет. Однако при внимательном прочтении нередко оказывается, что описание сортовых медов у разных авторов существенно различается. В данной ситуации читатель задается резонным вопросом: «Кто прав?»

Вы будете немало удивлены, но в данном случае все авторы могут быть правы одновременно. Естественно, мы говорим исключительно о профессионалах и знатоках предмета. А мнения их могут отличаться только потому, что живут они в разных местах и пишут о медах, собранных в своей местности. Как мы уже говорили, даже в одной местности (одной медоносной флоре) не бывает двух одинаковых медов. Если же сравнивать меда даже одного сорта, но собранные в разных регионах, отличие будет еще более существенным. Возьмем, к примеру, легендарный липовый мед. В жидком состоянии в разных регионах цвет этого меда может колебаться от красноватого до светло-желтого с зеленоватым оттенком. Соответственно, и вкусовые характеристики этих медов также будут существенно отличаться.

Таким образом, **РАЗНЫЕ СОРТА МЕДА СУЩЕСТВЕННО ОТЛИЧАЮТСЯ ПО СОСТАВУ, ЦВЕТУ, ЗАПАХУ, ВКУСУ, КОНСИСТЕНЦИИ И ПОЛЕЗНЫМ СВОЙСТВАМ. МЕДА ОДНОГО И ТОГО ЖЕ СОРТА, СОБРАННЫЕ В РАЗНЫХ РЕГИОНАХ, ТАКЖЕ ИМЕЮТ РАЗЛИЧИЯ.** Поэтому, покупая сортовой мед, обязательно попробуйте его на вкус, чтобы найти именно тот мед, который вы искали.

# **ПРИЛОЖЕНИЯ**

# ПРИЛОЖЕНИЕ 1

## СОДЕРЖАНИЕ ВИТАМИНОВ В ПРОДУКТАХ ПЧЕЛОВОДСТВА

	Мед	Пыль-ца	Перга	Маточ-ное молочко	Трутне-вый гомогенат	Пропо-лис
<b>В<sub>1</sub></b> Тиамин	+	+	+	+	+	+
<b>В<sub>2</sub></b> Рибофла-вин	+	+	+	+	+	+
<b>В<sub>3</sub>, РР</b> Ниацин (никоти-новая кислота)	+	++	+	+	+	
<b>В<sub>6</sub></b> Пиридо-ксин	+	+	+	+	+	+
<b>В<sub>12</sub></b> Кобаламин Цианкоба-ламин		+	+	+		
<b>В<sub>9</sub></b> Фолацин (фолиевая кислота)		+	+			

	Мед	Пыль-ца	Перга	Маточ-ное молочко	Трутне-вый гомогенат	Пропо-лис
<b>Витамин Н Биотин</b>		+	+	+		
<b>В<sub>5</sub> Пантоте-новая кислота</b>	+	+	+		+	
<b>С Аскорби-новая кислота</b>	++	++	++	+		+
<b>А Ретинол, бета-каро-тин</b>		+	+	+	+	
<b>Е Токоферол</b>		++	+		+	+
<b>К Филлохи-нон</b>		+	+			

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2**  
**СОДЕРЖАНИЕ МИНЕРАЛЬНЫХ**  
**ВЕЩЕСТВ В ПРОДУКТАХ**  
**ПЧЕЛОВОДСТВА**

	Мед	Пыльца	Перга	Маточное молочко	Трутневый гомогенат	Прополис
Калий	++	++	++	+	++	+
Кальций	+	++	++	+	++	+
Натрий	++	++	+	+	++	+
Железо	+	+	++	++	+	+
Цинк	+	+	+	++	+	++
Магний	+	++	++	+	+	+
Фосфор	++	++	+	++	++	+
Медь	+	+	+	+	+	+
Хром	+	+	+	+	+	+
Селен		+	+	+	+	+
Бор	+	+	+	++	++	
Кобальт	+	+	+	+	+	+

## ПРИЛОЖЕНИЕ 3. КАЛЕНДАРЬ ЦВЕТЕНИЯ МЕДОНОСНЫХ РАСТЕНИЙ ПО УКРАИНЕ

Для того чтобы самостоятельно определить, когда конкретный сорт меда появится в продаже, необходимо учесть несколько факторов:

1. В какой период (месяц) цветет растение-медонос;
2. Продолжительность его цветения;
3. Погодные условия (ранняя/поздняя весна, жаркое/дождливое лето и пр.);
4. Регион произрастания (юг/север, степь/лес и пр.);
5. Время, необходимое для созревания нектара в улье (не менее недели);
6. Время, необходимое для откачки меда, его транспортировки и фасовки (1—1,5 недели).

В результате мед повлется в продаже через 2—2,5 недели после окончания цветения растения-медоноса. Однако четких границ нет, и нужно принимать во внимание все вышеперечисленные факторы.







Название медоносных растений	Период и продолжительность цветения растений-медоносов											
	Май, дни		Июнь, дни		Июль, дни		Август, дни		Сентябрь, дни			
	1—10	10—20	1—10	10—20	1—10	10—20	1—10	10—20	1—10	10—20	1—10	10—20
Подсол-нечник*						Цветет 20—30 дней						
Гречиха*												
Растороп-ша*												
Вереск*												Цветет до заморозков

\* **Примечание** — звездочкой (\*) обозначены те растения-медоносы, которые являются основными, массовыми источниками нектара и могут стать источниками монофлерных сортов меда (например гречишного, липового, акациевого). Нектар остальных растений может примешиваться лишь в определенном процентном соотношении в полифлерном меде (например «Степное разнотравье»).

## Содержание

<b>От авторов. Зачем вам читать эту книгу?</b> . . . . .	5
<b>Часть 1. Правда и мифы о натуральном меде</b> . . . . .	9
Глава 1. Что такое мед? . . . . .	10
Глава 2. Как пчелы делают мед? . . . . .	12
Глава 3. Из чего состоит мед и каковы его свойства? . . . . .	15
Глава 4. Каким бывает мед? . . . . .	20
Глава 5. Чем отличаются различные сорта меда? . . . . .	26
Глава 6. Характеристики сортовых медов . . . . .	28
Глава 7. Сотовый мед. . . . .	52
Глава 8. Фальсификация меда . . . . .	54
Глава 9. Искусственный мед . . . . .	58
Глава 10. Ядовитый («пьяный») мед . . . . .	60
Глава 11. Правила хранения меда. . . . .	62
Глава 12. Брожение меда . . . . .	64
Глава 13. Зацветание меда (белый «снег» на поверхности). . . . .	67
Глава 14. Употребление меда и противопоказания . . . . .	69
Глава 15. О чем молчат пчеловоды или сколько стоит натуральный мед на самом деле ? . . . . .	72
<b>Часть 2. Продукты пчеловодства — это лекарства из улья</b> . . . . .	75
Глава 1. Воск пчелиный. . . . .	78
Глава 2. Забрус (восковые крышечки медовых сотов) . . . . .	88

Глава 3. Маточное молочко (королевское желе) .....	93
Глава 4. Настойка из личинок восковой моли (20 %) .....	102
Глава 5. Перга (пчелиный хлеб) .....	112
Глава 6. Подмор пчелиный. ....	118
Глава 7. Прополис (пчелиный клей) .....	129
Глава 8. Пыльца цветочная (пчелиная обножка) .....	147
Глава 9. Трутневый гомогенат (трутневое молочко, гомогенат трутневых личинок) .....	157
Глава 10. Существуют ли эффективные и безопасные лекарства? .....	164
<b>Часть 3. Рецепты здоровья из пчелиного улья. ....</b>	<b>167</b>
Глава 1. Лечебные свойства различных сортов меда .....	168
Глава 2. Пыльца цветочная, перга и наше здоровье .....	170
Глава 3. Сердце и мед .....	180
Глава 4. Зубы и мед .....	182
Глава 5. Дети и мед .....	184
Глава 6. Дети и пчелиное маточное молочко .....	187
Глава 7. Мед и продукты пчеловодства в спорте. ....	193
Глава 8. Мед в домашней косметологии .....	204
Глава 9. Рекомендации по употреблению продуктов пчеловодства при лечении различных заболеваний .....	207
Глава 10. Пять лучших рецептов домашних лекарств с продуктами пчеловодства .....	245
Глава 11. Пять правил употребления продуктов пчеловодства .....	247
<b>Заключение .....</b>	<b>250</b>
<b>Список использованной литературы .....</b>	<b>258</b>
<b>Приложения .....</b>	<b>261</b>

Популярне видання

*КНИЖЕНКО Валентина Анатоліївна  
ЙОЛКІН Віктор Анатолійович*

## **Ліки з вулика**

*(російською мовою)*

Керівник проекту *С. І. Мозгова*  
Відповідальний за випуск *Н. О. Мищенко*  
Редактор *А. О. Колубакіна*  
Художній редактор *А. В. Ачкасова*  
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*

Підписано до друку 04.07.2017. Формат 70x100/32. Друк офсетний.  
Гарнітура «Minion Pro». Ум. друк. арк. 10,965.  
Наклад 6000 пр. Зам. № .

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»  
Св. № ДК65 від 26.05.2000  
61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а  
E-mail: [corp@bookclub.ua](mailto:corp@bookclub.ua)

Віддруковано у ПАТ «Білоцерківська книжкова фабрика»  
09117, м. Біла Церква, вул. Леся Курбаса, 4  
впроваджена система управління якістю  
згідно з міжнародним стандартом DIN EN ISO 9001:2000

Популярное издание

*КНИЖЕНКО Валентина Анатольевна  
ЁЛКИН Виктор Анатольевич*

## **Лекарства из улья**

Руководитель проекта *С. И. Мозговая*  
Ответственный за выпуск *Н. А. Мищенко*  
Редактор *А. А. Колубакина*  
Художественный редактор *А. В. Ачкасова*  
Технический редактор *В. Г. Евлахов*

Подписано в печать 04.07.2017. Формат 70x100/32. Печать офсетная.  
Гарнитура «Minion Pro». Усл. печ. л. 10,965.  
Тираж 6000 экз. Зак. № .

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»  
Св. № ДК65 от 26.05.2000  
61140, Харьков-140, просп. Гагарина, 20а  
E-mail: [corp@bookclub.ua](mailto:corp@bookclub.ua)

Отпечатано в ПАО «Белоцерковская книжная фабрика»  
09117, г. Белая Церковь, ул. Леся Курбаса, 4  
внедрена система управления качеством  
согласно международному стандарту DIN EN ISO 9001:2000

**УКРАИНА**

- по телефонам справочной службы  
(050) 113-93-93 (МТС); (093)170-03-93 (life)  
(067) 332-93-93 (Киевстар); (057) 783-88-88
- на сайте Клуба: [www.bookclub.ua](http://www.bookclub.ua)
- в сети фирменных магазинов см. адреса на сайте Клуба или по QR-коду



Высылается бесплатный каталог

**Для оптовых клиентов**

**Харьков**

тел./факс +38(057)703-44-57  
e-mail: [trade@bookclub.ua](mailto:trade@bookclub.ua)  
[www.trade.bookclub.ua](http://www.trade.bookclub.ua)

**Киев**

тел./факс +38(067)575-27-55  
e-mail: [kyiv@bookclub.ua](mailto:kyiv@bookclub.ua)

**Одесса**

тел./факс +38(067)572-44-28  
e-mail: [odessa@bookclub.ua](mailto:odessa@bookclub.ua)

**Приглашаем к сотрудничеству  
авторов**

e-mail: [publish@bookclub.ua](mailto:publish@bookclub.ua)

**Приглашаем к сотрудничеству художников,  
переводчиков, редакторов**

e-mail: [editor@bookclub.ua](mailto:editor@bookclub.ua)

Ліки з вулика здатні творити чудеса і зцілювати від різних хвороб! Відкрийте цю книгу — і ви дізнаєтеся, яким буває натуральний мед, чим він корисний для вашого організму, як приготувати домашні ліки й косметичні засоби з вулика. Авітаміноз, імунodefіцит, бронхіт, цироз печінки, тромбоз, невроз, депресія й навіть безпліддя — мед допоможе вам позбавитися від багатьох серйозних проблем. Ви навчитеся використовувати цілющі властивості меду й інших бджолиних продуктів і незабаром забудете про хвороби!

**Книженко В. А., Ёлкин В. А.**

**К53** Лекарства из улья / В. А. Книженко, В. А. Ёлкин. — Харьков : Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», 2017. — 272 с.

ISBN 978-617-12-3411-6

Лекарства из улья способны творить чудеса и исцелять от различных болезней! Открывайте эту книгу — и вы узнаете, каким бывает натуральный мед, чем он полезен для вашего организма, как приготовить домашние лекарства и косметические средства из улья. Авітаміноз, імунodefіцит, бронхіт, цирроз печени, тромбоз, невроз, депресія и даже бесплодие — мед поможет вам избавиться от многих серьезных проблем. Вы научитесь использовать целебные свойства меда и других пчелиных продуктов и вскоре забудете о болезнях!

**УДК 615.89**