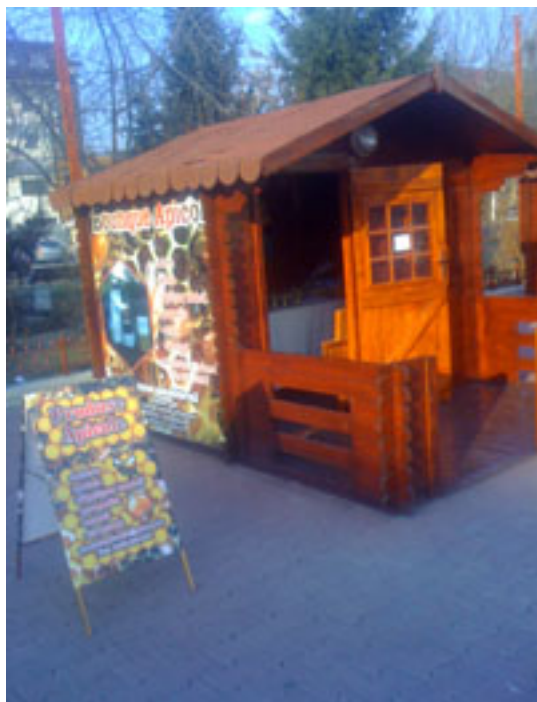




Nu mai este nevoie să convingem pe nimeni cât de sănătos este consumul regulat de miere de albine. Dar știm cum trebuie aleasă și consumată mierea?

Din păcate, există multe metode de falsificare a mierilor. În afară de hrănirea familiilor de albine cu melasă, cea mai josnică metodă este aceea de a fierbe zahăr în infuzia unor plante, până când fiertura este adusă la consistența mierii. Cumpărătorul trebuie să știe măcar atât: mierile false nu zaharisesc, în timp ce toate mierile veritabile cristalizează (în afară de mierea de mână și cea de salcâm! Dacă vă cumpărați o miere cristalizată, acest aspect oferindu-vă garanția că mierea este veritabilă și doriți să o mâncați în stare lichidă sau să o folosiți ca îndulcitor în diferite ceaiuri, dl Apostoiu recomandă ca lichefierea să se facă la temperaturi care să nu depășească 40°C: Să nu uităm că mierea este produsă la temperaturi care nu depășesc 35-37°C în interiorul stupului. Dar nici magazinele Apicola nu oferă miere zaharisită. Deși au un personal relativ calificat, greutatea cu care se manipulează o astfel de miere și recipientul fac ca mierea să fie supusă temperaturii care o degradează. Mai mult, spune dl Apostoiu, soarele care "bate" pe tarabele piețelor scade valoarea terapeutică a mierii, aceasta fiind fotosensibilă. Mierea este produsă în întunericul stupului și dacă am face acestuia un perete de sticlă, albinele l-ar opaciza imediat cu propolis. Știu ele ce știu! De aceea, este bine ca mierea să fie expusă în ambalaje opace.



www.bucurestiapineo.ro vă așteptăm la magazinul nostru de la rondul Primăriei Otopeni,