



KRYSTALIZACE MEDU – ZNÁMKA KVALITY

Med je harmonicky vyvážená směs nejrůznějších látek, které se stále proměňují a navzájem reagují. To probíhá okamžitě od doby prvního kontaktu včely s nektarem nebo medovicí, kdy včela přidává do nasbíraného rostlinného materiálu výměšky svých hlitanových žlázek, které obsahují celou řadu enzymů. Tyto enzymy způsobí štěpení nevstřebatelných složitých cukrů na využitelné jednoduché cukry. Celý proces lze označit jako zrání medu. Zrání medu probíhá nepřetržitě během jeho uložení v plástech a pokračuje po medobraní i ve sklenici, kterou si odnášíte od včelaře.

Jeho zevním projevem je ale změna skupenství medu. Med přestává být tekutý a tuhne, tedy krystalizuje. Za jak dlouho nám med ve sklenici zkrystalizuje, to záleží na vzájemném poměru dvou hlavních jednoduchých cukrů obsažených v medu.

KDY A PROČ KRYSTALIZUJE MED

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 zastavený 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. Takže ideální místo pro uskladnění sklenice s medem





v domácnosti je spížní skříň nebo komora. Také nezapomeňte sklenici s medem vždy pečlivě uzavřít víčkem. Med pohlcuje vzdušnou vlhkost, jinak řečeno jeho povrchová vrstva nasává ze vzduchu vodu. Vodou zředěný med pak může zkvasit a je znehodnocený.

CHCETE OPĚT TEKUTÝ MED? SNADNÁ POMOC

Zkrystalizovaný med lze poměrně jednoduše bez ztráty kvality ztekutit. Většinou k tomu můžeme využít vodní lázeň. Sklenici medu postavíme do hrnce na složenou utěrku, kolem nalijeme vodu a zahříváme tak dlouho, až má voda teplotu 45–50 °C. Potom vypneme zdroj tepla, necháme vodu trochu vychladnout a vše opakujeme tak dlouho, až je celý obsah sklenice tekutý. Lze využít i elektrickou horkovzdušnou troubu s ventilátorem, kde na termostatu opět nastavíme 50 °C. V zimě můžete postavit sklenici s medem na teplý radiátor ústředního topení. Nenechávejte zde med zbytečně dlouho. Jakmile je opět tekutý, uskladněte ho v chladnu a temnu. Nevhodné jsou mikrovlnné trouby, protože mikrovlny snižují kvalitu medu.



PASTOVÝ MED VYDRŽÍ I MRAZY

Včelaři si jsou vědomi, že českým konzumentům časná krystalizace nektarových medů vadí. Proto, aby předešli klasickému a přirozenému tuhnutí medu, upravují ho tak zvaným pastováním. Je to velmi šetrné ošetření medu. Technologie pastování spočívá na poznatku, že v počátku krystalizace včelař med denně několik dnů po sobě mechanicky šetrně promíchává, až do doby, kdy produkt získá konzistenci pasty. Med sice opět zkrystalizoval, ale ve velmi malých krystalcích, díky kterým si uchovává vláčnost. Pastový med se dobře odebírá ze sklenice, nestéká z krajíce chleba a svou krémovitou konzistencí neztrácí ani v sebekrutějším mrazu, jak se o tom přesvědčili čeští polárníci. Navíc tu máte záruku, že med nebyl nijak výrazně poškozený. Poškozené medy totiž nevytvářejí pastu. Tyto pastové medy získávají stále větší oblibu a pro včelaře je to na druhé straně cesta, jak zhodnotit a zatraktivnit vysoce kvalitní světlé, květové medy.



Jak už jsme uvedli, krystalizace medu je jeho přirozenou vlastností. Je to projev toho, že med nebyl nijak porušený a že uchovává všechny látky, které mají na naše zdraví příznivý vliv. Jeho šetrným ošetřením, tedy pastováním nebo ztekucováním, neznehodnocujete jeho kvalitu. Proto ošetření medu vždy musí být prováděno citlivě a s určitou znalostí problematiky. Doufám, že toto malé připomenutí alespoň drobně přispěje k tomu, abyste z medu mohli čerpat životní sílu, zdraví a optimismus.

