

LUDWIK DZIKOWSKI

ur. 1942



Miejsce i czas wydarzeń	Urzędów, współczesność
Słowa kluczowe	projekt Pszczelarstwo na Lubelszczyźnie. Nieopisana historia - Rzeczpospolita Pszczelarska ; współczesność ; pasieka Ludwika Dzikowskiego w Urzędowie ; pszczelarstwo ; Urzędów ; Zakościelne ; praca pszczelarza ; pszczoły ; miód ; dekrystalizacja miodu ; psucie miodu ; miód przemysłowy ; miód akacjowy ; krystalizacja miodu

Krystalizacja miodu

Wysoka temperatura zabija wszystkie związki mineralne i odżywcze, które znajdują się w miodzie. Jestem przeciwnikiem dekrystalizacji miodu nawet na tradycyjne sposoby – na gazie i w gorącej wodzie – dlatego, że to psuje produkt.

Kupny miód płynny, który nigdy się nie krystalizuje, a więc nie powraca do swojej pierwotnej konsystencji, jest bezwartościowy. To jest miód przemysłowy, piekarniczy – ale nie nadaje się jako produkt odżywczy lub leczniczy. Utarło się wśród konsumentów, że miód powinien być lejący cały czas – to wielki błąd. Ma płynną konsystencję tylko przez 2-3 tygodnie – po tym czasie w pełni naturalnie się krystalizuje. Najszybciej płynność traci miód rzepakowy, a najdłużej stan ciekły utrzymuje miód czysto akacjowy. Inne miody wielokwiatowe w przeciągu tygodnia lub dwóch mętnieją, a później pojawiają się kryształki. Spotykałem się z wypowiedziami niektórych konsumentów, że jakiś pszczelarz dosypał cukru, ale to nieprawda – miód krystalizuje się sam z siebie.

Data i miejsce nagrania	2016-04-08, Zakościelne k. Urzędowa
Rozmawiał/a	Tomasz Czajkowski
Prawa	Copyright © Ośrodek "Brama Grodzka - Teatr NN"