

CEZARY KRUK

ur. 1962; Nałęczów



Miejsce i czas wydarzeń	Polska, współczesność
Słowa kluczowe	Projekt Pszczelarstwo na Lubelszczyźnie. Nieopisana historia – Rzeczpospolita Pszczelarska, historia pszczelarstwa, historia pszczelarstwa, właściwości miodu

Miód ze starożytnych piramid

Bardzo lubię miód lipowy, miód gryczany, miód z mniszka. Jakbym miał wybrać, to bym wybrał lipowy. Bardzo aromatyczny, dobry na przeziębienie. Każdy miód jest leczniczy. Są państwa, które promują rodzimy miód. W Nowej Zelandii istnieje rodzina o nazwie manuka. I akcja promocyjna przekonała konsumentów, że jest to miód najlepszy na świecie i ten miód jest droższy od naszego rodzimego miodu. Zdaniem profesora Czarneckiego, jak się go pytałem, czy ten miód jest dwadzieścia razy lepszy, to odpowiedział, że ten miód się niczym nie różni od miodu nawłociowego czy mniszkowego. Za tym, że jest tak drogi stała reklama. Mamy świetne miody, które niczym nie ustępują najlepszym miodom, ja myślę, że są lepsze nawet.

Uważam, że pszczelarz drobny może konkurować z wielkimi firmami, z miodem z Zachodu, miodem z supermarketów jakością. Powinien promować miód rozlewany na zimno. Miód odwirować, dać do odstojnika, zebrać pianę, okruszy, lać na zimno i promować konsumpcję miodu skryzalizowanego, który jest gwarancją jakości. Wielkie firmy, wielcy rozlewnicy miód dekrystalizują. Niektórzy nie przestrzegają reżimu temperatury. Drobny pszczelarz może z tym konkurować zawartością miodu w miodzie, tak zwane HMF, hydroksymetylofurfural. To nie jest substancja szkodliwa, to produkt, który powstaje z rozpadu cukru. Miód z eksportu ma jej dwa razy więcej, miód świeży krajowy ma pięć miligramów do dziesięciu miligramów. Norma dopuszcza czterdzieści. Miód z Afryki, z Azji ma osiemdziesiąt.

Obróbka termiczna to ogromna strata wartości biologicznych miodu, związków fenolowych, olejków eterycznych, aminokwasów. Działanie miodu, ale rozlanego na zimno utrzymuje się półtora roku, a potem maleje. Choć miód ma wartość energetyczną wiele, wiele lat. Nawet sto lat i ten słoik będzie do zjedzenia. Miód był odkryty w piramidzie egipskiej sprzed czterech tysięcy lat. Najpierw zaniepokoił archeologów, dali psom, zjadły i nic się im nie stało. I kilku odważniaków - w XIX

wieku ludzie byli odważniejsi niż teraz - zjadło, stwierdziło, że był jeszcze lepki, słodki i smaczny.

Data i miejsce nagrania	2016-08-09, Lublin
Rozmawiał/a	Piotr Lasota
Transkrypcja	Katarzyna Kuć-Czajkowska, Michał Krzyżanowski
Redakcja	Małgorzata Maciejewska, Michał Krzyżanowski
Prawa	Copyright © Ośrodek "Brama Grodzka - Teatr NN"