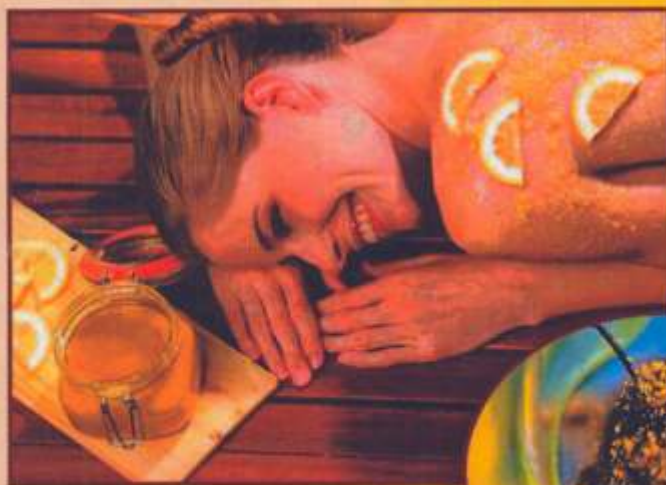


Л. С. Соколенко
С. В. Строяновський
Д. П. Плахтій

ХАРЧОВІ ТА ЛІКУВАЛЬНІ ВЛАСТИВОСТІ ПРОДУКТІВ БДЖІЛЬНИЦТВА. ОСНОВИ АПІВАЛЕОЛОГІЇ



УДК 612.766:796

ББК 28.903.7

X22

Соколенко Л. С.

X22 **Харчові та лікувальні властивості продуктів бджільництва. Основи апівалеології / Л. С. Соколенко, С. В. Строяновський, Д. П. Плахтій ; за ред. П. Д. Плахтія. – Кам'янець-Подільський : ПП «Медобори-2006», 2017. – 92 с.**

У книзі представлені дані науковців, пасічників і спеціалістів народної медицини з проблеми використання меду, прополісу, квіткового пилку, перги, воску, маточного молочка, гомогенату трутневих личинок, бджолоотрути, підмору, воскової молі в оздоровленні та лікуванні людини.

Окремими розділами в брошурі представлені дані медової кулінарії і використання меду для виготовлення медових напоїв.

Для широкого кола читачів.

УДК 612.766:796

ББК 28.903.7

© П. Д. Плахтій, 2017

РОЗДІЛ I. МЕДОВА КУЛІНАРІЯ

Мед здавна входив до складу багатьох кулінарних рецептів народів світу. Найчастіше його використовують при випіканні борошняних виробів та для приготування солодоців. Додавання меду в тісто при випіканні кондвиробів, приготуванні напоїв значно поліпшує їх поживність і смакові якості. Готуючи вироби з медом, варто прислухатися до таких порад:

- для підсолоджування дріжджового тіста мед треба додавати тільки наприкінці дріжджування. Це збереже запах і смак меду;
- при виготовленні медового печива в питну соду бажано додавати кілька крапель лимонної кислоти або оцту;
- мед менш солодкий, ніж цукор, тому в їжу його треба додавати більше або, крім меду, додати ще й цукор;
- під час випікання кондитерських виробів слід дотримуватись належної температури – помірної (130-180°C), середньої (180-220°C) або високої (220-280°C), залежно від тіста, форми і розміру виробу, що випікається. Для дрібних виробів, звичайно, потрібна вища температура, а для великих і товстих – нижча, оскільки вони довше випікаються.

Дієтичні та лікувальні страви з медом

Морква з медом. 875 г моркви, 200 г меду, 200 г сметани. Сиру моркву добре промити і натерти на тертці з дрібними отворами. Перед вживанням сиру морквяну кашку змішати з медом і сметаною.

Проросла пшениця з капустою і яблуками. 4-5 ст. л. пророслої пшениці, по 100 г капусти і яблука, 200 г кисляку, 1 ст. л. меду, 1 лимон. Капусту нашаткувати тонкою соломкою, додати яблука, нарізані дрібними кубиками, проростки і кисляк, збитий з медом і лимонним соком. Розмішати страву і відразу ж подавати до столу.

Локшина молочна з медом. 750 мл молока, 50 г локшини, 1 ст. л. меду, 1 ст. л. вершкового масла, сіль за смаком. У кипляче молоко всипати локшину, додати сіль, мед і варити упродовж 20 хв; коли локшина стане м'якою, додати вершкове масло.

Картопля молода з медом. 12-15 бульб картоплі, 300 г меду, трішки ванільного цукру. Дрібні неочищені бульби картоплі поміс-

Науково-популярне видання

Соколенко Людмила Степанівна
Строяновський Василь Станіславович
Плахтій Данило Петрович

ХАРЧОВІ ТА ЛІКУВАЛЬНІ ВЛАСТИВОСТІ ПРОДУКТІВ БДЖІЛЬНИЦТВА. ОСНОВИ АПІВАЛЕОЛОГІЇ

Оригінал-макет – Грозний А. Б.
Дизайн обкладинки – Зарицька У. М.

Підписано до друку 23.01.2017. Формат 60x84/16.
Гарнітура Times. Друк офсетний. Ум. друк. арк. 5,37.
Наклад 500 прим. Зам. № 51.

Підготовлено до друку у видавництві ПП «Медобори-2006»
32343, Хмельницька обл., Кам'янець-Подільський р-н,
с. Довжок, пров. Радянський, 6а. Тел./факс: (03849) 9-09-45.
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК №3025 від 09.11.2007 р.
www.drukarnya.com, e-mail: medobory@i.ua

Надруковано у друкарні ПП Мошак М. І.
32300, Хмельницька обл., м. Кам'янець-Подільський,
вул. Іоанно-Предтечинська, 2. Тел./факс (03849) 2-72-01.
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК № 867 від 22.03.2002 р.