

Medové mohúry po celý rok

Najsladšie a najkrajšie sviatky roka sa nezadržateľne blížia. Osladíme si ich teda tým najlepším a najsladším pravým včelím medom. A pretože vybrať si z ponuky rôznych druhov je skutočne náročná úloha, pozreli sme sa na tie, čo ponúkajú obchody s potravinami.

Sladidlo aj liečivo

Okrem vysokého obsahu ľahko stráviteľných cukrov obsahuje med celý rad vitamínov, najmä skupiny B, z minerálnych látok železo, meď, vápnik a horčík, stopové prvky a v neposlednom rade aj enzýmy, triesloviny, organické kyseliny a bielkovinové substancie. Im vďačí za svoje antibakteriálne a liečivé účinky. Tie využívali v medicíne už starí Egypťania.

Najsladší zo všetkých testov

Takéto sladké a lepivé chvíle sme v našej redakčnej kuchyni pri testovaní naozaj ešte nezažili! Boli sladké doslova ako med! A trochu sa mi prilipla aj myš počítača na stolovú dosku. No

verte-neverte, vybrať favorita medzi takmer rovnako sladkými a voňavými medmi sa nám skrátka nepodarilo!

Jednotlivé druhy medov, najmä lesný, majú svoju charakteristickú chuť aj vôňu a je vecou vášho individuálneho chuťového vkusu, ktorému dáte prednosť. Na otázku, ktorý med je najlepší, odpovedajú aj včelári, že ten, ktorý vám najviac chutí. Tak sme sa tentoraz rozhodli, že favorita redakcie neurčíme. Konštatujeme iba, že najlepšie sú medy v biokvalite a medy jasne určeného pôvodu a druhu. A len tak mimochodom, ak dáte prednosť slovenským výrobkom, nebudete sklamaní.



Čo so skryštalizovaným medom

Kryštalizácia medu nie je chybou, ale naopak, zárukou toho, že máte pred sebou pravý, chemicky neošetrený med. Ak vám tuhá konzistencia medu prekáža, stačí, ak ponoríte otvorený pohár do vodného kúpeľa s teplotou asi 40°. Pri vyšších teplotách sa môžu zničiť hodnotné látky, ktoré prírodný med obsahuje.

Testovali sme:

APIMED, Agátový med

Tento med pochádza zo Slovenska, konkrétne z Dolnej Krupěj a výrobca uvádza na obale, že ide o 100 % prírodný produkt. Neuveriteľne sladký med má skutočne typickú príjemnú chuť agátového medu, i keď vo voni agát trochu absentuje. V pohári nájdete skvelý med krásne priehľadnej svetložltej farby a pomerne riedkej tekutej konzistencie. 470 g balenie stojí **3,59 € (108,15 Sk)**.



★★★★

Savap, Med kvetový

Pôvod výrobku je zahmlený vrstvou kryštalizovaného medu, ktorý nájdete na spodku pohárika. Aby sme boli konkrétni, výrobca i krajina pôvodu zostali na obale inkognito. Informáciu o pôvode medu z krajín EÚ a mimo EÚ nájdete len na viečku. Med má tmavšiu farbu a pomerne výraznú kvetovo-medovú vôňu. Vo výrazne sladkej a medovo príjemnej chuti akoby bolo trochu cítiť aj jemný náznak lesného medu. Konzistencia je dosť riedka, hoci na okraji a na spodku pohárika bol med skryštalizovaný. 250 g balenie stojí **1,38 € (41,57 Sk)**.



★★★

Medokomerc, Med lesný

Súboj s lesným medom od včelára by tento výrobok s veľkou pravdepodobnosťou nevyhrál, ale „les“ v jeho chuti predsa len cítiť. Med má typickú arómu aj tmavšiu farbu lesného medu. Na prvé prečítanie obalu by sa mohlo zdať, že ide o niektorý z českých lesov, lebo výrobca má sídlo v susednom Česku. Ide o zmes medov z krajín EÚ a mimo EÚ. Konzistencia je výrazne tekutá. 250 g balenie stojí **1,69 € (50,91 Sk)**.



★★★

Clever, lesný med zmiešaný

Nepotrebuje ani okuliare, aby ste si všimli, že tento med je v slovenskej verzii názvu „lesný zmiešaný“ a v českej verzii len „lesný“. Slovenský názov je presnejší, lebo ide o zmes nektárových aj medovicových – teda kvetových a lesných – druhov medu. Chuť medu je pomerne príjemne vyvážená, farba pod vplyvom lesných zložiek tmavšia a vo voni nájdete oba spomínané komponenty. Pre jeden z obchodných reťazcov ho vyrába český Medokomerc. Jeho pôvod je podľa údajov na obale ešte medzinárodnejší než pôsobenie obchodného reťazca, ktorý s ním obchoduje. 500 g balenie stojí **2,35 € (70,80 Sk)**.



★★★

Albert, Bio med kvetový

Ekológia vás osloví už z grafického spracovania obalu. Nájdete na ňom aj informácie o tom, čím sa med kvality bio líši od bežného. Slovenský výrobca ho vyrobil z medu, ktorý nazbierali české včely. A zaslúžia si pochvalu. Jeho chuť je veľmi príjemná a prirodzená, pričom sladkosť nepôsobí príkro. Vo voni zacítite okrem nektáru kvetov aj vôňu včelieho vosku. Veľmi dobrý je aj vizuálny dojem, med má krásnu zlatistú farbu a primerane tekutú konzistenciu. 250 g balenie stojí **2,99 € (90,07 Sk)**.



★★★★★

Biolinie, Med kvetový bio

Zdá sa, že slovenské včely sa v produkcii medu aj v kvetoch skutočne vyznajú! Tento med si vás získa jemnou, výrazne sladkou typickou chuťou nektárových medov. Zážitok z jeho konzumácie dotvára krásna jantárová farba a kvetová vôňa v kombinácii s aromatickou stopou včelieho vosku. Med vám zaručene nebude stekať z chleba, má výrazne tuhú scukornatenú konzistenciu. Na obale nájdete stručnú informáciu o účinkoch medu, parametroch medov biokvality a jeho použití. Med pochádzajúci zo Slovenska predáva český predajca. 250 g balenie stojí **3,99 € (120,20 Sk)**.



★★★★★

Vianočný „turrón de Alicante“

Pravý „turrón“ z Alicante musí obsahovať aspoň 60 % mandlí.

pre 4 osoby

Potrebuje:

- 1 kg medu ● 250 g kryštalového cukru ● 2 bielky ● 1,8 kg ošúpaných pražených sladkých mandlí ● tortové oplátky

Postup:

1. Med zohrievame v hrnci na veľmi miernom plameni, kým sa neodparí všetka voda (asi 45 minút). Pridáme cukor a zmes miešame ďalej, najlepšie drevenou vareškou.

2. Z bielkov vyšľaháme tuhý sneh a primiešame do zmesi.
3. Dôkladne premiešame a trochu povaríme na miernom plameni. Za stáleho miešania pridáme mandle a zmes dobre premiešame, aby sa suroviny rovnomerne spojili.
4. Masu vylejeme do formy vloženej oblátkami alebo papierom na pečenie a necháme vychladnúť. Vychladnutý turrón vyberieme z formy a nakrájame.

Vianoce s medom po španielsky

V Španielsku sa Vianoce neobídu bez prípravy klasickej sladkosti s názvom „turrón“, ktorá trochu pripomína turecký med. V rôznych oblastiach sa turrón pripravuje podľa špecifických regionálnych receptov a pridávajú sa doň rôzne druhy orieškov alebo sušeného ovocia. Tento recept pochádza, ako vraví názov, z Alicante v južnej časti Katalánska.

