

● БЕСЕДЫ О ПИТАНИИ

такого кормления, начиная от сравнительно безобидного подкормывания в качестве весенней подкормки небольшой лепёшкой сваренного сахара с травами и заканчивая рытьём канав перед ульями и заполнением их патокой (дешёвым отходом кондитерского производства). Патоку из-за запаха нельзя использовать для прямого разливания мёда, но если пчёлы достаточно хорошо собирают и перерабатывают её, существенно увеличивается «производительность». Очевидно, что количество чистого мёда в товарном мёде при этом сокращается, а доходы с пчёлы растут.

Синтетический мёд. Наихудший вид мёда. Современная химическая наука научилась синтезировать вещества, при добавлении которых в сахарный сироп можно получить вкус, напоминающий вкус мёда. Продаются синтетический мёд, маскирующая под натуральный, по цене примерно в 1,5—2 раза ниже обычной. В классическом варианте на баночке есть этикетка с надписью «Мёд» и очень мелкой, почти нечитаемой припиской: «состав — сахар, ароматизаторы идентичные натуральным, загустители натуральные...». По вкусу синтетический мёд определяется сравнительно легко, если вы достаточно число раз употребляли настоящий, натуральный мёд. Суррогат — невкусный.

«Химический» мёд. Когда пчёлы болеют, пчеловоды начинают их лечить. И есть «дедовские» средства лечения, когда через леток, даже не открывая улей, закачивают 2—3 «качка» лечебного дыма из природных трав, а есть методы «современные», «прогрессивные», основанные на химических препаратах, которыми обрызгиваются и пчёлы и соты. Большая часть таких препаратов вредна и для человека и для пчёл. При этом их концентрация в мёде настолько мала, что любые йогурты (особенно с месячным сроком хранения) по содержанию различных Е-*** оставляют его далеко позади, но они, увы, есть.

«Кедровый» мёд. Современное маркетинговое изобретение. Бывает мёд липовый, гречишный, цветочный, и т.д.



Сотовый мёд в органике непременно подаёт воск. Воск, как легкая цитка, съедает с зубов и десен малыши.



О МЁДЕ И НЕ ТОЛЬКО О НЁМ

За очень короткий срок, буквально за 15 лет, заметно поменялось представление людей о здоровой пище, а может, просто выросло безразличие к тому, что мы едим. Нельзя, конечно, сказать, что раньше в этой области всё считалось идеальным, но ещё в прошлом веке не было «создающей здоровые ассоциации рекламы» и уж тем более так не увлеклись химией для придания вкуса пище.

Мёд традиционно считается здоровым натуральным продуктом, но всегда ли его качество соответствует нашим ожиданиям? Автор статьи предлагает ещё раз задуматься о том, что мы едим и куда в результате идём.

Кандидат физико-математических наук Д. ВАТОЛИН, пчеловод-любитель.

Фото И. Константинова.

«Просто киньте кубик в бульон», советует реклама, причём на упаковке бульонных кубиков честно написано:

но, какие ароматизаторы и усилители вкуса содержит этот продукт. Но кого сейчас волнует, как будут распахиваться наши близкие за подсобный рацион?

В интернете можно найти детальные списки разрешённых и запрещённых в России пищевых добавок с подробным описанием, например: «Е-110 Жёлтый » солёный закат» FCF, «оранжево-жёлтый S. Очень опасная пищевая добавка. Может вызвать аллергические реакции, тошноту. Запрещена в детском питании».

Заметим, что в России часто указывается название вещества, например «бензоат натрия», и не называется его код (в данном случае E-211), по которому легко установить, что эта добавка не только усиливает вкус, но и является как аллергеном, так и канцерогеном в одном флаконе.

Изучив этикетки принесённых из магазина продуктов, приходим к заключению, что большинство из них нежелательно употреблять в пищу. В такой ситуации, естественно, возникает необходимость...

