

6. Čebelji pridelki



MED

Med je gosto, tekoče ali kristalizirano živilo. Proizvajajo ga čebele iz medicíne ali iz različnih vrst man. Mana je sladek izloček usič, kaparjev, medečih škržatov, ki vskrajo rastiški sok in ga delno predelajo.

Sladke izločke, najdene v naravi, čebele nabiralke prinašajo v panj. Prineseno medicíno, ki je precej voden, iztisnejo (izbljujejo) iz mednih golš in jo porazdelijo panjskim (hišnim) čebelam. Mladice s posebnimi gibi iztiskajo medicíno iz svoje golše na konec rilčka, kjer se nekaj sekund suši, potem pa se vrne v medno golšo, od koder znova pripolzi na konico rilčka. To opravilo večkrat ponovijo; medicíno zgoščajo in iz nje izsušujejo vodo ter jo obogatijo z izločki nekaterih svojih žlez. Tako obdelano in dovolj izsušeno medicíno polagajo v satne celice, kjer še naprej dozoreva. Tako nastane med.

V Sloveniji pridelamo zelo različnoobarvan med, od svetlo rumene do temno rjavozelene barve. Različni medovi kristalizirajo (se strujejo) v različno velike kristale. Posamezne vrste medu, z večjo vsebnostjo sadnega sladkorja fruktoze, se nerade strujejo (akaciev, kostanjev). Škržatov med dobimo iz mane medečega škržata. Med je rjav, gost, posebnega nenavadnega okusa.



Različne vrste medu so dobile ime po rastlinah, na katerih čebele nabirajo medicíno oziroma mano.

