

# Настоящее чудо природы

Уже миллионы лет пчелы собирают нектар с цветов и создают удивительный продукт — мед, — обладающий неповторимыми качествами.

Особое значение и давние традиции мед имеет на Руси. Здесь издавна умели делать разнообразные напитки из меда. Также мед — это одна из важных составляющих русской кулинарии. Он входит в большое количество блюд, и не только сладких. Во многих летописях рассказывается о вотчинах и монастырских бортных угодьях, торговле медом и воском. Процветанию бортничества способствовали богатейшие природные условия: необъятные дремучие леса, множество полноводных рек, луга с медоносной растительностью. Продукты пчеловодства — мед и воск — имели огромное хозяйственное значение, в результате чего пчеловодство стояло на прочном экономическом фундаменте. Мед и воск являлись важнейшими предметами внутреннего обмена и внешней торговли. Духовенство, занимаясь пчеловодством, считало это дело святым. Покровителями российского пчеловодства были признаны соловецкие монахи, святые Зосима и Савватий.

Высшие сорта меда (содержащие наименьшее количество влаги) получают



при его вытекании из сот под воздействием собственной тяжести (мед-самотек) или при центрифугировании в специальных аппаратах. Низшие сорта (повышенной влажности) получают вытапливанием меда из сот на огне. Мед получает название в зависимости от растений, с которых пчелы собирают нектар.

Пчелиный мед очень хорошо сохраняется. При длительном хранении он постепенно густеет, мутнеет и превращается в плотную массу вследствие кристаллиза-



ции глюкозы. Кристаллизация натурального меда свидетельствует о большом содержании в нем глюкозы и хорошем качестве меда. Фруктоза не кристаллизуется, поэтому сорта меда, содержащие много фруктозы, не густеют. Иногда при хранении меда обнаруживаются два слоя: снизу — закристаллизовавшийся, а сверху — сиропоподобный. Значит, мед незрелый, с повышенной влажностью. Такой мед непригоден для длительного хранения.

Наиболее часто при бесконтрольной продаже за натуральный мед выдают искусственный и инверт. В качестве примесей, которые добавляют к натуральному меду для увеличения его массы, используют сахарозу, крахмал, мел, патоку, техническую глюкозу, муку, желатин и другое. Иногда фальсификацию меда можно установить сразу — по вкусу (у фальсификата он «пустой», пресный, с привкусом сахарного сиропа, переходящий в приторно-сладкий) и запаху (аромат не выражен или

напоминает запах старых сотов), но чаще — только лабораторно-химическим анализом меда.

Такие примеси к меду, как крахмал, мел и другие, можно обнаружить. Для этого мед растворяют в воде. Если мед чист — раствор получается слегка мутный, без осадка. При наличии примесей образуется осадок. Если в меде содержится крахмал, прибавление к раствору меда нескольких капель настойки йода вызывает синее окрашивание. Примесь мела можно обнаружить, воздействуя на осадок какой-либо кислотой или уксусом: в этом случае произойдет вспенивание вследствие выделения углекислого газа.

Желатин добавляют в мед для повышения вязкости. При этом ухудшаются вкус и аромат. В пробирке смешивают 5 мл водного раствора меда (1:2) и 5—10 капель 5%-ного раствора танина. Образование белых хлопьев свидетельствует о присутствии в меде желатина.

Следует знать, что фальсификатом считается также перегретый натуральный мед, потерявший вследствие этого свою биологическую ценность.

## Любимая профессия — пчеловод

Сегодня в православных храмах пройдет освящение меда — первого продукта нового урожая, полученного крестьянами в летнюю пору. А завтра на территории городского парка по традиции развернет торговлю медовая ярмарка. Душистое лакомство на выставку-продажу доставят со всех районов области.

Пчеловодная отрасль Орловщины сейчас представлена почти тремя тысячами пчеловодов-любителей, в личных подсобных хозяйствах которых насчитывается более 30 тысяч пчелосемей. А вот Ю.И. Краюшкин (на снимке), за плечами которого уже 35 сладких сезонов, почти 30 из них отдал общественному пчеловодству, работая на пасеках сельхозпредприятий. Он сменил несколько мест работы, но остался верен лучшей, по его мнению, на земле специальности — пчеловод.

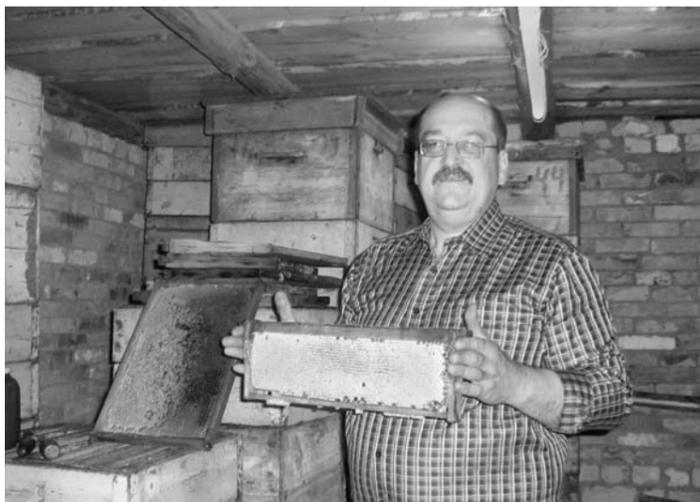
### НЕЗАВИСИМАЯ ПРОФЕССИЯ

Вспоминая годы юности, Ю.И. Краюшкин утверждает, что не терзался выбором будущей специальности:

— Наверное, это не я выбрал профессию, а профессия выбрала меня, — размышляет Юрий Иванович. — В детстве мне никогда не приходилось бывать на пасеке, я не представлял особенности работы пасечника. Мой выбор определило одно-единственное, спустя годы думаю, что не случайное, посещение пасеки. Привлекла меня не сама по себе работа, которая сопровождается размеренным пчелиным гулом, душистым ароматом янтарной продукции, нет. Тогда я не обратил на это внимание. Меня поразила независимость профессии от всякого рода руководства. Я понял, что пасечник сам себе директор.

На дворе было начало семи-

десятих с их жесткой системой подчинения. В таких условиях независимой натуре трудно было избежать производственных конфликтов. Ю.И. Краюшкина спасала любимая работа. Независимость у Краюшкиных — семейная черта, досталась в наследство от предков-однодворцев. Сейчас принадлежность своего рода к свободолобивому сословию Ю.И. Краюшкин подкрепил архивными документами. Сохранить свободу и независимость можно было только трудом. Юрий Иванович трудился с упорством, достойным своих дедов-прадедов. Показатели работы его пасек (в нашей области Ю.И. Краюшкин пять лет работал на областной опытной пчеловодческой станции и двадцать — в СПК «Хорошиловский» Урицкого района) студенты-аграрии не однажды использовали при подготовке курсовых проектов, которые потом с успехом защищали.



### ТЕХНОЛОГ СЛАДКОГО ПРОИЗВОДСТВА

Ю.И. Краюшкин от каждой пчелосемьи получал мед флягами. Самым удачным был 2003 год, когда в среднем от пчелосемьи пасечник взял 110 килограммов сладкой продукции.

— Рекордными эти показатели я не считаю, в нашей местности от пчелосемьи и 150 килограммов меда можно накачать, — рассуждает Ю.И. Краюшкин.

За долгие годы работы Юрий Иванович в совершенстве изучил биологию медоносной пчелы, особенности развития пчелосемей, методы и способы подкормки, лечения пчел и выстроил собственную технологию производства. Однако пчеловод со стажем учиться не перестает, архив журнала «Пчеловодство» у него сформирован с 1961 года.

— Какой год ни возьми, — выкладывает Юрий Иванович на

стол отнюдь не пыльные подшивки, — все время поднимается вопрос медоносной базы для пчел. Так вот хочу отметить, что в последние годы этот вопрос только обострился. Дело в том, что на наши поля пришли западные технологии земледелия, и теперь агрономы с ядохимикатами гоняются буквально за каждым васильком. Я хочу полевые сорняки из медоносной базы уже можно исключить. С развитием животноводства состав луговой растительности изменится также не в пользу медоносной базы. При этом посевы гречихи, рапса не увеличивают, посевов фацели нет совсем. Я хочу обратить на эту проблему внимание всего руководства аграрного сектора области: если современные технологии сельского хозяйства вытесняют дикорастущие медоносы, то в севообороты необходимо включать их культурные посевы.

К слову сказать, британская экологическая организация

Natural England призвала жителей городов Британии разводить пчел даже на балконах, чтобы предотвратить наблюдаемое в стране повсеместное резкое снижение их популяции, которая необходима для опыления как диких, так и культурных растений.

— За всю область не скажу, но этот год не самый успешный для медоносной отрасли, — рассказывает Ю.И. Краюшкин. — На взятку сильно повлияла жара, при которой выделение нектара прекращалось. В этом году пчеловодов выручила липа, с нее шел очень хороший взятки, поддержала луговая растительность, на гречиху пчелы хорошо шли. Так что заявка о продаже липового, гречишного, лугового меда вполне оправдана.

У самого Юрия Ивановича калитка дома сейчас не закрывается. Соседи да все проезжающие, кто обратил внимание на табличку: «Мёд», которая вывешена на доме, спешат к пчеловоду с тарой самой разной емкости.

— Половина успеха — произвести продукцию, другая половина — продать ее, — вполне справедливо замечает Юрий Иванович. — Пчеловоды, как все мелкие сельхозтоваропроизводители, сталкиваются с проблемой перекупки, когда доходы перекупщика намного превышают доходы производителя. Ярмарка, когда предоставляется возможность напрямую выйти на покупателя, в какой-то мере ее сглаживает.

— А в общем, на жизнь я смотрю с оптимизмом. Раз люди пришли за медом, значит, хлеб у них есть, чтобы мед намазать. Ведь согласно поговорке, уже хлеба достаточно, чтобы песня была, а раз хлеб уже с медом, то и жизнь, и песня слаще, — завершает разговор Ю.И. Краюшкин, наливая до краев очередную банку янтарного душистого меда.

Елена ГУСЕВА.  
Фото автора.