

18

## ВОСТОЧНАЯ СИБИРЬ



**Самый вкусный день**  
Фестиваль «Минусинский помидор» прошел в 14-й раз

ТРАДИЦИОННЫЙ гастрономический праздник собрал в этом году около 10 тысяч зрителей из Красноярского края и соседних регионов. Его кульминацией, как всегда, стал финал конкурса «Минусинский чемпион», на котором определили, у кого в огороде вырос самый крупный помидор. Победителем 2017 года стал житель Минусинска Николай Щербинин, который вырастил томат весом 1,738 килограмма. Ему вручили главный приз — автомобиль «Нива».

# Мед как он есть

## Как отличить натуральный продукт от фальсификата

### ПОТРЕБИТЕЛЬ

Геннадий Васильев, Красноярск

На любой сибирской продовольственной ярмарке едва ли не самая большая линейка продукции — медовая. Идешь вдоль разноцветных лотков, выставленных стеклянных банок с янтарным содержимым — и жизнь кажется сплошным медом. Яркие вывески завлекают: «Частная пасека таких-то», «Кочевая пасека такого-то»...

Пчеловоды предлагают порой больше десятка меда разных сортов, полученных якобы на одной пасеке. Так вот, это — миф, примитивный маркетинговый ход, утверждает эксперт продукции пчеловодства Ирина Бондарь. Один производитель, даже если его пасека кочует с места на место, не в состоянии за сезон получить более двух-трех видов меда.

### Натуральные подделки

Предложений много не только на ярмарках, но на полках торговых сетей и отдельных магазинов. Как разобраться? Чему отдать предпочтение? Как отличить натуральный продукт от фальсификата?

— В этом году, — рассказывает Ирина Бондарь, — в Красноярске было выявлено всего семь случаев, когда мед, представленный в магазинах, не соответствовал действующему ГОСТу. Это не означает, что весь он — фальсификат. Государственный стандарт предъявляет довольно жесткие требования к качеству продукции, они касаются влажности, количества сахарозы, множества других критериев. Отступление от каких-то их них вовсе не дает оснований утверждать, что в торговых точках купить натуральный мед невозможно.

Но подделки, конечно, встречаются. Три года назад красноярская лаборатория проводила мониторинг меда, представленного в торговых сетях. Из 12 образцов три оказались фальсификатом, два из них продавались в крупной федеральной сети, один — в региональной. В отличие от продукта, отступающего от требований Госстандарта, фальсификат — искусственный мед, сделанный чаще всего из сахарного сиропа или патоки с добавлением ароматизаторов.

— На искусственный мед тоже существует свой ГОСТ, — поясняет эксперт, — но если на упаковке он обозначен как натуральный, а лабораторный анализ выявляет, что продукт приготовлен из сиропа или других сахаросодержащих продуктов, это — стопроцентный

### РЕЦЕПТ ОТ АВТОРА

#### Свинная шейка в духове

Взять свиную шейку (вес зависит от ваших аппетитов), нашпиговать чесноком, натереть солью и перцем, обильно смазать смесью жидкого меда и горчицы. Уложить в рукав для запекания. Поместить в разогретую до 200 градусов духовку. Запекать 40-60 минут (зависит от веса) до румяной корочки.



фальсификат, продавец или его поставщик вас обманывают.

### Правила безопасности

Новый государственный стандарт принят в 2011 году. В дополнение к уже существовавшим критериям, в нем появились другие, четко отделяющие натуральный продукт от подделки. Так что на уровне закона российский потребитель от обмана вроде бы защищен. Но, принося из магазина или с рынка покупку, мы все-таки следуем не ГОСТу, а своим ощущениям. Как органолептически, то есть на вкус, или с помощью подручных средств отличить одно от другого?

Оказывается, это довольно сложно сделать, учитывая современный уровень развития химии. В прежние времена потребитель с химическим карандашом, окунуть его в каплю меда, и если след от карандаша на бумаге расплылся — значит, продукт слишком влажный, может закиснуть, забродить при хранении. (К слову: нормальная влажность — в пределах 20-21 процента.) С развитием химии этот метод перестал работать. С органолептикой тоже сложно. Появились многочисленные способы расщепить сахар, добавить ароматизаторов — и выдать это за натуральный мед. По словам Ири-

ны Бондарь, подчас даже профессионалу трудно отличить фальсификат на вкус. Меньше всего шанс ошибиться у того, в чьем меню продукты пчеловодства — постоянная составляющая.

Есть несколько правил, следуя которым, можно все же минимизировать риск купить вместо настоящего, вкусного и полезного, продукта сахарный сироп. Если покупаете в магазине, будь то крупные сети или павильоны формата «у дома», этот риск заведомо ниже: владелец магазина не может выставить на полку товар без необходимого количества документов. Мед должен пройти испытания в специальной лаборатории, только после анализа и заключения эксперта можно указывать на этикетке, в аннотации или на ценнике название: гречишный, подсолнечниковый, липовый, акациевый, донниковый, одуванчиковый и так далее. Мед, собранный преимущественно с одной культуры, называют монофлерным. Тот, что собран со множества разных цветов, классифицируется как полифлерный. В таких случаях на этикетке просто пи-

шется: «Мед натуральный» или указывается географическое название местности, в которой он собран: «Алтайский», «Башкирский» и др. Если же дома, открыв банку, вы вдруг засомневались в натуральности или обнаружили какое-то несоответствие вкуса ожиданиям, вы смело можете нести продукт обратно в магазин.

— Такие случаи мне известны, — утверждает эксперт. — Мед на полке должен храниться при температуре не выше 20 градусов. В торговой точке, особенно небольшой, это условие иногда невозможно выполнить. Тогда продукт может расслоиться, сверху образуется жидкая консистенция.

Но и, попав на рынок или ярмарку меда, не стесняйтесь просить подтверждающие документы: паспорт на пасеку и результаты испытания меда. Они у торговцев должны быть. Наиболее надежный способ — найти постоянного продавца, вашего личного поставщика, которому можно предъявить претензию, если что не так. Самая большая ошибка — покупать у того, кого видите в первый и, ско-

хорош, кроме прямого использования, при приготовлении разного рода маринадов к мясу — в сочетании с другими ингредиентами он дает потрясающий эффект. По содержанию полезных веществ лидирует гречишный — это доказали японцы, он у них — в фаворе. При этом обладает сильным, навязчивым ароматом, некоторые даже называют его «вонючим». Такой хорошо применять в кондитерском производстве.

В целом же натуральный мед делится на цветочный и падевый. Первый, в свою очередь, разделяется на поли- и монофлерный. На международном ари-рынке (ари — латыни «пчела») больше ценится тот, что собран преимущественно с одного вида цветов. Его меньше, он по-своему эксклюзивен. В последние годы в Европе вырос спрос на мед с цветов растения манука. Этот древовидный кустарник растет в Новой Зеландии. Ученые обратили внимание на то, что его корой чистят свои перья местные попугаи, тем самым избавляя свой организм от вредных бактерий. Исследования показали: мед, вы-

## На международном рынке больше ценится мед, собранный преимущественно с одного вида цветов

рее всего, в последний раз: на улице или с капота легковой машины. Объявить себя «широко известным на Алтае пчеловодом» может кто угодно.

### Иерархия от Винни-Пуха

Ошибка — считать признаком «ненатуральности» засахаренный или просто слишком густой (по оценке покупателя) мед. Так же как жидкий не означает, что он искусственный. Все определяется содержанием фруктозы. Например, в акациевом или популярном в Сибири кипрейном этого вещества очень много, мед очень долго, а то и вовсе никогда не засахаривается, оставаясь жидким или мелкозернистым. Быстрее кристаллизуются те виды, в которых больше сахарозы. И здесь при выборе может сказаться «географическая» привычка. Приехавшему в Сибирь, скажем, из Башкирии и увидевшему на столе кипрейный мед, заботливо собранный пчелой на сиреневых полях с Иван-чаем, он может показаться ненатуральным.

У меда есть своя иерархия. Кипрейный и акациевый — аристократы, обладают тонким ароматом и таким же вкусом. Такой мед

работанный пчелами из пыльцы с цветков мануки, обладает антибактериальными свойствами — в нем содержится вещество, способное победить даже золотистый стафилококк. Сибирские ученые доказали, что здешний мед с дикорастущих лечебных трав обладает не меньшими антибактериальными свойствами.

От нас, однако, Новая Зеландия далеко, да и цена на тамошний продукт на поверхности в российских условиях окажется кусачей. Есть свое богатство — поля одуванчиков, кипрея, подсолнечника, свои честные пчеловоды и пасечники. Кроме собственного меда, пчела дает еще немало продуктов, полезных для человеческого организма: цветочная пыльца, перга, забрус, самый дорогой — маточное молочко, близкое по свойствам к молоку кормящей женщины и способствующее сохранению иммунитета.

Чем больше пчелиных хозяйств, тем лучше экология, — об этом мы, рядовые потребители, не задумываемся. Между тем, пчеловоды говорят: «Там, где пчела, — цветы, где ее нет — бурьян». Утверждение тянет на категорический императив, но, если всмотреться, во многом верно.

### ПРЯМАЯ РЕЧЬ

#### Ирина Бондарь, эксперт продукции пчеловодства:

На рынке есть региональные бренды — «Мед Башкирии», «Алтайский мед». Популярность объясняется тем, что в этих регионах традиционно много меда. В основном — гречишного на Алтае и липового в Башкирии. Участники Ассоциации пчеловодов края с некоторым беспокойством следят за тем, чтобы в нашем крае не укрепился культ гречиши — ничего не имею против этой культуры, но дикое растение, с которых пчела собирает пыльцу, растут самостоятельно, им не помогают с применением химических удобрений. Это — главная ценность натурального «дикого» меда.