

Řádky o medu (12) Umíme se už orientovat v kvalitě medu?

Včelí med je vzácným produktem přírody, ale přesto produktem nedoceněným. Spotřeba medu v Česku je dramaticky nízká. Hovoří se 0,7 kg na hlavu za rok. Jsou ovšem rodiny, které pohodlně zkonsumují 10 i více medu za rok. Znamená to, že jiní lidé se medu vůbec nedotknou. V jiných zemích jsou na tom alespoň trochu lépe, např. v Německu se uvádí spotřeba 1,3 kg na osobu a rok. Umíme si ale vybrat kvalitní med? A umíme med v potřebné kvalitě uchovat?

Globální harmonizace předpisů vytváří výhodu z hlediska mezinárodního obchodu; je ale diskutabilní z jiného důvodu: Některé kvalitativní ukazatele vztahující se k medům v jiných, exotických zemích jsou značně odlišné od tradičních českých medů. Neznamená to nijak, že cizí medy jsou nezbytně méně kvalitní – někdy jsou jen jiné. Med je tak typickou komoditou, kde bych spotřebiteli doporučil dát přednost domácí produkci a medem „odjinud“ spotřebu jen doplňovat. Připomínám, že se mnohdy také doporučuje konzumovat med přímo z oblasti, kde žijeme, neboť to má zvyšovat imunitu proti pylům v našem regionu.

Dovezený med musí být řádně značen zemí původu, kde byl med získán; pokud se jedná o směs medů pocházejících z více zemí Evropské unie nebo ze třetích zemí, lze jej označit jako "směs medů ze zemí EU", "směs medů ze zemí mimo EU", anebo "směs medů ze zemí ES a ze zemí mimo EU". Je samozřejmě otázkou, zda je to pro nás spotřebitele dostatečná informace. Geografický původ medu je často úzce svázán s cenou medu. V některých zemích klima umožňuje celoroční produkci medu, snůšky jsou ve srovnání s námi obrovské, cena lidské práce nízká. I přes dalekou přepravu je pak cena takových medů podstatně nižší než naše česká produkce. Spotřebitel je tak vystaven pokušení: má v tržní síti zakoupit med z exotické země, který je nám kvalitativně nepřírozený, ale laciný; či si připlatit u svého včelaře?

Český med: Český svaz včelařů již před více lety podnikl kroky, které mají poskytnout spotřebiteli garanci, že mu je nabízen skutečně český med. V kvalitě, která je mu v našich zemích tradičně přisuzována a kterou my spotřebitelé očekáváme. ČESKÝ MED musí splňovat zvláštní technologická kritéria (krmení, zahřívání) i specifické technické ukazatele jakostní. Ochrannou známkou ČESKÝ MED může být označen pouze produkt, který má geografický původ na území České republiky a je bez jakékoli příměsi jiného, „cizího“ medu.

Jak med uchováváme? Na med nepoužíváme kovové nádoby. Byť nerez by neuškodil, upřednostníme sklo, porcelán či keramiku. Nádoby musí být velmi dobře uzavřené. Uchováváme ho za pokojových teplot, které by rozhodně neměly překračovat 25°C, nejlépe spíše méně - kolem 15°C. Nádoby s medem nevystavujeme ho slunečním paprskům a med ve skle by měl být uložen v temnu. Med vydrží velmi dlouho, i více let. Pokud nám tedy zbývá starší med, rozhodně se nemusíme bát ho spotřebovat; přesto ale lze doporučit med konzumovat průběžně a v nové medové sezóně obstarat čerstvou zásobu na další rok.

Ztekucení medu: Pokud nám „nechutná“ zkrystalizovaný med, můžeme ho šetrným zahřátím převést do tekutého stavu. Operaci provádíme „na vodní lázni“, tedy ponořením sklenice do horké vody. Jako optimální teplota medu pro ztekucení se uvádí 45°C; mějme však na paměti, že ještě důležitější je doba zahřívání, neboť s časem se termolabilní látky v medu odbourávají. Med můžeme dát do horkého čaje a neztrácí nic ze svých dietetických vlastností. Několika denní záhřev při 45 °C by z medu učinil bezcennou směs cukrů. Proces se snažíme urychlit, voda v lázni může být vroucí, med ale dobře mícháme, aby se při stěnách nádoby ani krátkodobě nepřehřival.

Rozhodněte se správně. Dobrou chuť a na Vaše zdraví.

Ing. Libor Dupal, předseda Sdružení českých spotřebitelů, www.konzument.cz; dupal@regio.cz