

Libris.RO

Respect pentru oameni și cărți

D.E. Du BRIN, 1999

© Editura VENUS, București, 1999

Toate drepturile asupra versiunii de față sunt rezervate Editurii VENUS. Orice publicare, reproducere sau multiplicare, chiar și a unor fragmente din acest text, fără autorizarea editurii, va fi urmărită conform legii nr. 8/96.

D.E. Du BRIN

**MIERE, PROPOLIS,
LĂPTIȘOR DE MATCĂ...**
– miraculoasele alimente-medicament
pregătite de... albine –

EDITURA VENUS
BUCUREȘTI, 2001

Coperta de SERGIU GEORGESCU
Tehnoredactare de GEORGE DORU

Respect pentru oameni și cărți

ALBINA, UN FARMACIST MAI PUȚIN OBIȘNUIT

Omul a descoperit, din vremuri străvechi, mierea și alte produse ale stupului de albine, nu numai ca alimente, dar și ca medicamente utile în diverse boli.

Chiar în primele documente scrise ale istoriei, în tăblițele de argilă ale culturilor mesopotamiene, unele datând din anul 2700 î.de.H., printre alte informații apare și cea care atestă mierea ca medicament. Un mileniu mai târziu, în Egiptul faraonic, papyrusul descoperit de Ebers, cunoscut egiptolog englez, cu un adevărat rețetar medical, citează mierea și ceara de albine ca medicamente excelente.

În străvechea civilizației hindusă, mierea și ceara erau folosite, de asemenea, și ca medicamente.

Aristotel a scris șase volume numai despre albine, viața și produsele lor, recomandând propolisul, considerat ca o varietate de ceară, drept remediu în lovituri și răni supurate, și mierea albă, în tratarea bolilor de ochi și a rănilor. Mai menționează, de asemenea, ceara și păstura.

Hipocrate (460-375 î.de.H.), celebru medic grec, recomandă mierea ca atare sau în diferite amestecuri, într-o varietate de boli interne sau chirurgicale.

Pliniu recomandă propolisul și mierea ca medicamente, pentru bolile de ochi, răni și în medicina internă.

Dioscoride (sec. I după H.), medic și botanist grec, afirmă că mierea vindecă tot felul de răni, herpesul, bolile de urechi, de ochi, de gât, de piept sau de rinichi. El considera mierea aproape ca un panaceu – medicament universal valabil pentru orice suferință.

Utilizarea oficială a mierii ca medicament, singură sau în diverse formule, caracterizează tot Evul Mediu, iar în epoca modernă apar adevărate farmacopei care, începând cu cele din secolul al XVI-lea, atestă importanța de prim ordin a mierii în farmacia timpurilor, ca bază de preparare a majorității medicamentelor.

În primele trei decenii ale secolului al XX-lea, mierea este menționată în tratatele de chimie, de farmacie și în farmacopei, ca „o componentă a 23 de diverse preparate, alături de ceară, folosită în peste 42 de unguente“.

Și acum, în vremea noastră, medicii, biologii, chimiștii, farmaciștii continuă să caute remedii în natură, intensificând cercetările și asupra acestui rezervor natural de bogății – stupul. Așa s-a și născut apiterapia medicală modernă, în care mierea și produsele apicole sunt un material de cercetare și elaborare științifică de noi medicamente.

MIEREA, aliment străvechi, leac din bătrâni, remediu naturist

Principalul produs care se obține de la albine este mierea. Valoarea ei alimentară întrece cu mult valoarea zahărului, de aceea este folosită în hrana omului și, de multe ori, ca medicament.

Albinele culeg nectarul – un suc dulce – de pe florile plantelor, pe care-l transformă cu ajutorul unui ferment numit *invertină*, ce se găsește în gușa lor. După această transformare îl depun în faguri.

Mierea este deci lichidul dulce sau nectarul pe care albinele îl adună de pe flori și pe care apoi îl pregătesc, ca niște gospodine pricepute și harnice, adăugându-i diferite substanțe, după care îl depun apoi în celulele fagurilor din stupi.

Nectarul poate fi produs sau selectat în interiorul florii, și în acest caz el se numește floral, sau poate fi produs în afara florii, în acest caz numindu-se extrafloral.

Albinele culeg și suculele produse de puricii frunzelor, care, pentru a se hrăni, înțepă frunzele eliberând o sevă dulce.

Mierea poate fi de mai multe feluri:

– *miere monofloră*, pe care albinele o pregătesc în întregime din nectarul cules de la florile unui singur fel de plantă;

– *miere polifloră*, pe care albinele o pregătesc din nectarul cules de la florile diferitelor specii de plante, care înfloresc în aceeași perioadă de timp, de exemplu, mierea de fâneată, mierea de munte, mierea de baltă etc.;

– *mierea de mană*, pregătită din substanța dulce, limpede și vâscoasă, care se află în anumite perioade ale anului pe frunzele, ramurile sau tulpinile plantelor, poate fi de origine animală, provenind din excrețiile unor insecte, sau de origine vegetală, fiind secretată direct de plante.

După felul cum a fost recoltată, mierea poate fi:

– *miere extrasă prin centrifugare*;

– *miere obținută prin scurgere liberă*.

După consistență, mierea poate fi:

– *mierea lichidă*, care curge ușor când este trecută dintr-un vas în altul, adică este asemănătoare siropului;

– *miere zaharisită sau cristalizată*, care se prezintă diferit ca transparență, vâscozitate și care conține mai puțină apă decât mierea lichidă.

Mierea poate fi fără culoare – incoloră, sau de diferite culori, de la galben deschis până la brun-roșcat.

Gustul și aroma mierii pot fi: dulci, slab aromate, caracteristice speciei de plante de la care provin și sunt asemănătoare cu cele ale nectarului plantei respective.

Sorturi de miere

– *Mierea de salcâm* – este incoloră sau ușor colorată în galben-deschis, având aroma specifică florilor de salcâm.

Ea nu cristalizează timp îndelungat. Este mierea cea mai căutată de către consumatori.

– *Mierea de salcie* – are culoarea galben-deschisă și este foarte gustoasă; se obține primăvara timpuriu.

– *Mierea de trifoi și lucernă* – are culoarea galben-aurie, cu gust și miros plăcute.

– *Mierea de muștar și ridichi* – are culoarea galben-deschisă.

– *Mierea de tei* – prezintă culori de la galben-portocaliu până la galben-închis; are o aromă pronunțată de floare de tei, iar gustul este plăcut, aromat, caracteristic numai acestui fel de miere.

– *Mierea de zmeură* – are culoarea galben-roșcată, este foarte aromată, cu un gust dulce plăcut, caracteristic; cristalizează în timp căpătând o structură fină.

– *Mierea de izmă* – are culoarea brun-roșcată, o aromă pronunțată de izmă, gustul plăcut, dulce. Consistența este fluidă sau vâscoasă.

– *Mierea de brișcă* – are culoarea brun-închisă și un gust plăcut.

– *Mierea de sulfină* – are culoarea galben-aurie și un aspect foarte frumos.

– *Mierea de iarbă neagră* – are culoarea roșie și consistență cleioasă.

– *Mierea de mazărice de toamnă* – are culoarea roșiatică-închisă.

– *Mierea de brad* – are culoarea ruginiu-brună cu o aromă pronunțată de rășină de brad – are gust plăcut, însă puțin astringent (înțepător).