

Miód rzepakowy



Miód rzepakowy powstaje w okolicy żółtych pól, często co chwila ciągnących się wzdłuż dróg 😊. Tak kwitnie na przełomie kwietnia i maja rzepak. Wtedy powstaje miód rzepakowy, przy okazji zapylania przez pszczoły żółtych pól rzepaku. Pszczoły robotnice, zbierając pyłek kwiatowy z tych jaskrawo żółtych kwiatów, przenoszą go do ula i w nim produkują miód rzepakowy.

Miód rzepakowy ma kolor kremowy, niemal biały oraz wyraźny, specyficzny zapach.

Smak miodu rzepakowego jest lekko ostry, ma mocno wyczuwalny aromat (kwiatu rzepaku).

Miód rzepakowy zawiera dużo glukozy oraz inne cukry proste. To baza energetyczna dla organizmu – sprawdza się jako odżywka i wsparcie organizmu przy regeneracji (np. po wysiłku).

Miód z rzepaku pomoże przy stanach zapalnych układu moczowego (cewki moczowej, pęcherza, nerek). Zmniejszy również stany zapalne, które towarzyszą chorobom dwunastnicy i żołądka. Działa zapobiegawczo przy miażdżycy, chorobach układu krążenia, wesprze pracę serca.

Miód rzepakowy przynosi ulgę przy nieżytach dróg oddechowych oraz alergiach. Stymuluje również układ odpornościowy.