

В.В.МАРКИН

## Пчелиный улей. Продукты пчеловодства

Пожалуй, ни в одной своей деятельности человек так часто не упоминал Бога, божественность, как при работе с пчелами. С древних времен мед представлялся людям веществом загадочным и фантастическим. Не умея объяснить его происхождение, народ рассматривал мед как великий дар богов, ниспосланный на землю на благо и счастье людям. «Пчелка — божья пташка», — говорили в народе. Если у кого заведутся пчелы, это объяснялось как знак особенной божьей милости к человеку. Залетевший на чужой двор пчелиный рой сулил хозяину дома удачу и счастье. Убить пчелу считалось большим грехом, воровство пчелиных колодок приравнивалось к святотатству. Священное отношение к пчеле, ее почитание объясняется еще и тем, что один из продуктов пчеловодства (воск) широко употреблялся и употребляется при богослужении. Без пчелы, говорили в народе, не могла совершиться обедня. По представлениям наших предков, мед принадлежит не к обычным продуктам земли, а к миру высшему, поднебесному, где находятся звезды. Именно поэтому в одной из народных загадок пчелы уподобляются звездам: «Ихав Яшка-Семеряшка, за ним бжолы гу-лю-лю» (загадка означает луну и звезды). Мед как продукт поднебесный вместе с утренней росой падает на землю, на цветы, с которых уже пчелы и берут его. Поэтому росу называли медвяною или медовою.

Такое обожествление меда, пчел не случайно. Ведь с древних времен люди знали о целебных свойствах продуктов пчеловодства. По их представлениям, мед для смертных служит как средство излечения, для бессмертных, то есть для богов, он — источник вечной и блаженной жизни.

В наших народных сказках представления о живой и исцеляющей воде или росе отождествляются с медом, благодатной звездной росой, пробуждающей к жизни героя. И это не только в русских сказках. Помните, в финской поэме «Калевала» рассказывается, как пчела (меги-ляйнен) летит в царство солнца и луны и, омочив в тамошних источниках крылья, приносит на них мед жизни к матери, которая воскрешает им своего изрубленного сына.

Народ присваивал меду, а также вину силу воскрешения. Вот чем объясняется использование его при похоронах и последующих поминовениях усопших.

В небольшой журнальной статье мы расскажем о целебных свойствах некоторых продуктов пчеловодства, об изделиях из меда, а также об устройстве многоярусного пчелиного улья.

### Пчелиный улей

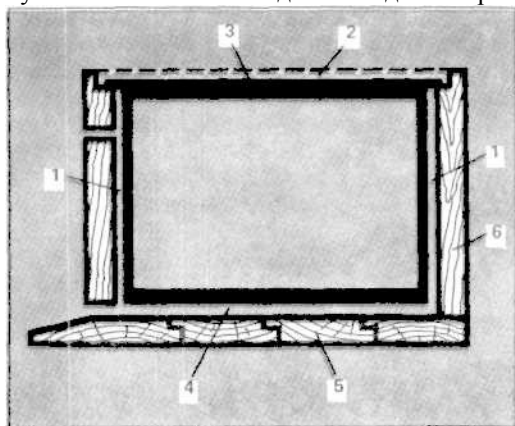
Жилище, в котором живут пчелы, принято называть ульем. Борт, колода, дуплянка, сапетка — это все одно улей. Те ульи, в которых пчелы устраивают себе гнездо по своему произволу, называются неразборными. В противоположность им ульи разборные, рамочные более удобны при пользовании. Поэтому сейчас неразборные ульи можно встретить только у отдельных пчеловодов-любителей. Промышленное значение получили ульи рамочные, разборные. В них можно успешно наблюдать за жизнью пчел, в случае необходимости оказать им действенную помощь, из таких ульев легче извлекать мед, не надо ломать соты.

У каждого улья его верх называют головой, низ — пятой. Та стенка, в которой расположен леток, называется передней. Противоположная ей стенка — задней. Две другие стенки называются боковыми. Отверстие в боку улья для осмотра гнезда называют делью; втулку, которой это отверстие закрывается, должеей. Отверстия для выхода пчел (летки) делают либо круглыми, либо в виде продольной щели с деревянной задвижкой. Все ульи должны отвечать следующим требованиям. Во-первых, они должны быть удобны для осмотра, во-вторых, они должны быть теплыми зимой и прохладными летом, в-третьих, по возможности легкими, чтобы их мог поднять один человек; в-четвертых, ульи должны быть достаточно вместительными для семьи большой силы (как считал А.М.Бутлеров, объем улья примерно должен быть равен объему четырех ведер); и в-пятых, улей необходимо устраивать так, чтобы по мере надобности его можно было бы уменьшить или увеличить сообразно с силой пчелиной семьи.

Приоритет изобретения первого в мире рамочного улья принадлежит нашему соотечественнику пчеловоду первой половины XIX века П.И.Прокоповичу (1813 год). Улей Прокоповича представлял собою высокий узкий ящик с выдвигающимися рамками. На этих рамках пчелы и строили соты. Как и современный разборный рамочный улей, улей Прокоповича в поперечнике имел квадратное сечение. Гнездо этого улья было неразборным. Оно состояло из 3 — 4 отделений, каждое из которых закрывалось деревянной втулкой (отсюда и название улья Прокоповича — втулочный). Три остальные стенки улья были глухими. Стенки улья изготовляли из досок толщиной 5 — 7 см (если тоньше, то улей получился бы холодным). Сейчас толщина корпуса улья составляет 3,5 см. Делают даже тоньше — 20 — 22 мм. Внутри улей Прокоповича был разделен специальными

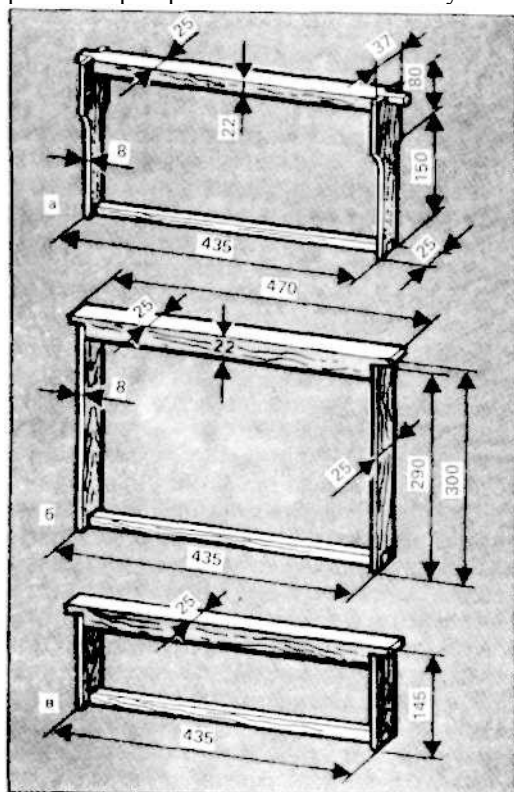
перегородками на три отделения. Верхнее отделение, или магазин, отделено от среднего доской с пропилами (что-то вроде решетки). Через отверстия-пропилы пчелы могли пролезть, матка же не могла. Таким образом, в верхней части пчелы откладывали только мед. В магазинное отделение свободно ставились на решетку и вынимались рамки размером 245x175 мм. Посредине перегородки, которая отделяла нижнее отделение от среднего, было сделано отверстие. Это отверстие закрывали накладной доской, которую вынимали, когда нужно было расширить гнездо вниз. И наоборот, после вырезки меда эту доску вставляли, тем самым ограничивали пчелиное гнездо. Такая конструкция улья позволяла пчеловоду вмешиваться в жизнь пчел, иметь магазин для получения меда, свободного от расплода, уменьшать или расширять гнездо.

Все рамочные ульи, получившие распространение в нашей стране, можно разделить на вертикальные (стояки) и горизонтальные (лежаки). Вертикальные ульи, по сравнению с горизонтальными, в большей степени отвечают биологическим требованиям пчел и соответствуют приемам современного пчеловодства. В то же время они бывают чрезмерно громоздкими, неудобными при перевозках. Каким бы улей ни был по типу и как бы ни размещались рамки в гнезде, необходимо выдержать определенные размеры, исходя из биологических особенностей пчел (рис.1). Расстояние между средостениями двух гнездовых сотов должно быть равно 37,5 мм; величина улочек между сотами — 12,5 мм; расстояние между боковыми планками рамок и стенками улья — 7,5 мм; пространство между верхними брусками рамок нижнего корпуса и нижними планками рамок верхнего корпуса или магазинной надставкой должно равняться 10мм.



**Рис.1. Обязательные размеры улья: 1 — расстояние между боковыми планками и стенками, 2 — надрамочное пространство, 3 — рамка, 4 — под-рамочное пространство, 5 — дно улья, 6 — стенка корпуса.**

Ульи изготавливают из древесины хвойных и мягких лиственных пород или из имеющихся местных материалов. При правильном пользовании улей может прослужить 15 — 20 лет.



**Рис. 2. Ульевые рамки: а — рамка -многокорпусного улья с постоянными разделителями, б — обычная гнездовая стандартная рамка, в — магазинная полурамка**

Рамочный улей обычно состоит из одного или нескольких корпусов, одной или нескольких магазинных надставок, дна, крыши, подкрышника, прилётной доски, определенного количества рамок, деревянного или матерчатого потолка, одной или двух разделительных досок.

**Корпус.** Это основная часть улья. В нем размещается пчелиное гнездо. Корпус представляет собой ящик без дна и крышки. В верхней кромке передней и задней стенок корпуса выбран фальц для подвешивания гнездовых рамок, опирающихся на него своими плечиками. Кроме рамок, в корпус входят еще диафрагмы (разделительные доски) и ульевая перегородка. На передней стенке корпуса сделан леток. Он по форме может быть круглым или щелевидным.

**Магазин.** Магазин, или надставка, по своему устройству одинаков с корпусом. Но по высоте он ниже корпуса, как правило, вдвое. 6 магазин помещают полурамки. Его назначение — увеличить гнездо во время интенсивного взятка. В зависимости от медосбора на корпус ставят один или два магазина (один на другой).

**Крыша.** Ее надевают поверх корпуса или магазина. Она покрыта листовым железом, предохраняет улей от жары, холода, от дождя, а также от врагов пчел. Перед тем как надеть крышу, поверх рамок стелят холстик или укладывают потолок, состоящий из деревянных дощечек 10 мм толщиной. Поверх потолка кладут подушку или мат.

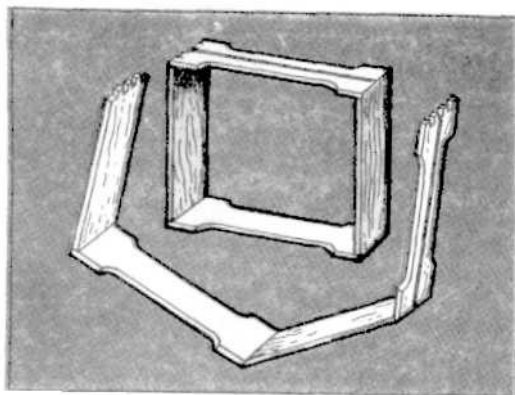
**Дно.** В улье оно прикрывает корпус снизу. Дно может быть съемным или глухим. Оно состоит из щитка, сбитого из досок, и обвязки из брусьев. В переднем бруске дна сделана щель высотой 20 мм — нижний леток. Его регулируют в длину специальными вкладышами. Сюда же приделывают прилётную доску. Ее, как правило, делают откидной. При перевозках она прикрывает улей внизу. К дну прикрепляют обычно по два опорных бруска.

**Ульевые рамки.** Различают ульевые рамки корпусные, или гнездовые, и магазинные (полурамки). Рамки должны быть сколочены предельно правильно, без перекосов. Верхние бруски и боковые планки рамок типовых ульев в поперечном сечении имеют одинаковые размеры (рис.2): ширина верхнего бруска и боковых планок 25 мм (лишь в верхней части боковые планки рамок многокорпусных ульев расширены до 37 мм). Толщина верхнего бруска — 20 — 22 мм, боковых планок — 8 — 10 мм. Нижний брусок рамки имеет сечение 15x15 мм. Данные наружных размеров рамок приведем по таблице из книги В.Д.Лукоянова и И.В.Якуша «Пчеловодный инвентарь и пасечные постройки с основами столярного дела». Боковые планки рамок с верхними и нижними брусками скрепляют либо с помощью гвоздей, либо при помощи шипов и проушин. Для сбивания рамок применяют специальный шаблон. Перед изнашиванием рамок в них натягивают проволоку.

**Секционные рамки.** Их (рис.3) в количестве 4 рамок вставляют в магазинную рамку. Каждая секция изготавливается из щепы длиной 450 мм, толщиной 2 и шириной 35 — 40 мм. Размер рамки 110x110 мм.

Размеры рамок и площадь сотов в них

Конструкция рамок	Наружные размеры рамок — ширина и высота, мм	Площадь сота с одной стороны, см	Вмещается меда, кг
Стандартная гнездовая	435x300	1186 — 1070	3,6 — 3,8
Стандартная полурамка	435x145	490 — 500	1,6 — 1,8
Многокорпусного улья	435x230	840 — 850	2,4 — 2,6
Украинского лежачка	300x435	1090 — 1180	3,6 — 3,9



**Рис. 3. Секционная рамка**

В одной из сторон делают разрез для укрепления искусственной вошины. У двух сторон сбоку делают вырезы для прохода пчел.

Разделители рамок. Они необходимы для закрепления рамок в ульях при перевозке последних на медосбор. Без разделителей при транспортировке рамки раскачиваются и дают пчел. В практике пчеловодства встречаются различные разделители. Наиболее часто употребляют деревянные брусочки размером 15\*15\*110

мм, которые вставляют сверху между боковыми планками рамок с одной и другой стороны. Если набить такие брусочки на общую планку с расстоянием, равным размерам улочек, то такой гребенкой можно вставлять брусочки одновременно, ускорив подготовку улья к перевозке. Для полной упаковки гнезда пчелиной семьи необходимы две такие планки с брусочками. Но более удобны рамки с постоянными разделителями.

Диафрагма, или вставная доска. Ею (рис.4) отделяют гнездо пчелиной семьи от свободной части корпуса. Диафрагма должна свободно входить в корпус, не оставляя щелей.

Для вентиляции большое значение имеет подрамочное пространство. В типовых ульях оно равно 20 мм. Также для улучшения вентиляции под крышей в боковых стенках подкрышника делают вентиляционные щели (прорези) или откидные втулки. Изнутри щели прикрывают металлической сеткой. Из типовых ульев, получивших распространение в нашей стране, мы приведем чертеж многокорпусного улья (рис.5). Чаще его делают из четырех корпусов, каждый из которых вмещает по десять рамок 435x230 мм.

## Продукты пчеловодства как лечебное средство

**Мед.** В лечебных целях и как продукт питания мед применяется с незапамятных времен. В меде содержится большое количество разных видов сахаров (около 70%), минеральных солей, витаминов, кислот, ферментов. Мед способствует предупреждению и помогает лечить сердечно-сосудистые, нервные, кожные, легочные, простудные, глазные заболевания. Также его используют при лечении ран. Как продукт питания мед улучшает работу желудочно-кишечного тракта, почек, печени. Его широко применяют в косметике.

Следует помнить, что при нагревании и кипячении, а также при длительном хранении мед темнеет и многие свои лечебные свойства и аромат утрачивает. Поэтому в лечебных целях лучше использовать мед свежий и непереработанный.

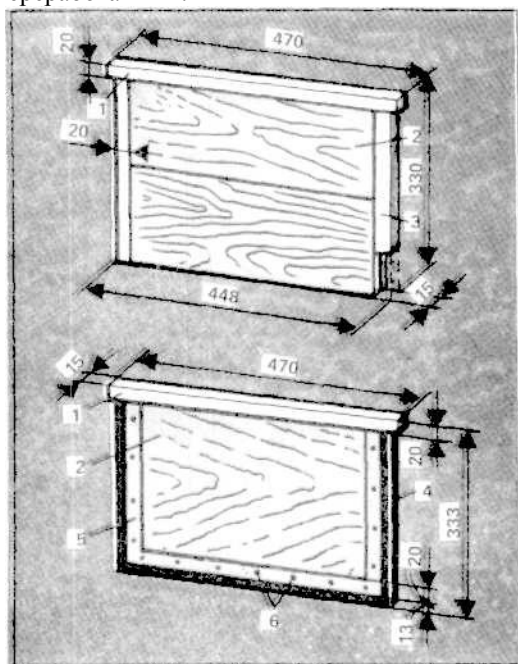


Рис. 4. Вверху — диафрагма, внизу — передвижная вставная доска В.К.Тихончука, 1 — верхний брусок, 2 — щиток, 3 — боковая наградка (брусок), 4 — резина, 5 — фанерная полоска, 6 — алюминиевые заклепки

**Падевый мед** в недавнем прошлом считался медом низшего сорта. Однако как лечебное средство благодаря богатому содержанию минеральных солей он ценится даже выше лучших сортов цветочного меда. Особенно он полезен тем, у кого понижено содержание гемоглобина в крови и у кого нарушена работа кишечника.

**Пчелиный яд.** Известен как лечебное средство с древних времен. Царь Иван Грозный и шведский король Карл XII лечились им от подагры, а древнегреческий врач Гален рекомендовал пчелиный яд употреблять вместе с медом как средство для улучшения роста волосяного покрова на голове. Пчелиный яд широко используют в медицине при лечении гипертонии, радикулита, мигрени, подагры, бронхиальной астмы, ишиаса, язв и плохо заживающих ран, тромбозов, пролежней, частичной утере слуха, некоторых глазных заболеваний, от малярии и других болезней. Он также улучшает сон, повышает аппетит, способствует обмену веществ в организме. Лечение пчелиным ядом рекомендуется проводить по назначению и под наблюдением врача.

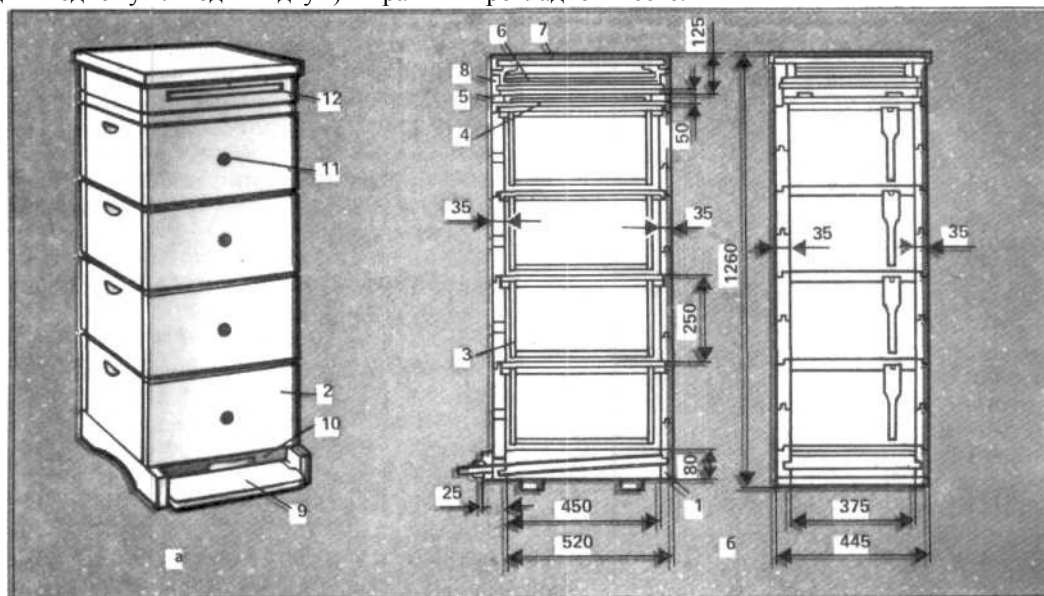
Лечение пчелиным ядом противопоказано, когда больной страдает от болезней почек, печени, поджелудочной железы. Противопоказан он также тем, кто болен туберкулезом, венерическими и психическими заболеваниями, кто испытывает сердечную недостаточность, сильное истощение, кто болен диабетом или беремен.

**Перга.** В состав перги, или пыльцы, входят многие белки, жиры, сахара, минеральные соли, кислоты, ферменты, витамины, гормоны. Благодаря этому перга помогает быстро поправиться больным при

употреблении ее по одной-две чайные ложки в день. Как ценное высокопитательное белковое вещество перга хороша при лечении малокровия. Ее также применяют при лечении начальной стадии гипертонии.

Пергу собирают у пчел при помощи специальной решеточки, устанавливаемой у летка. Размер отверстий этой решетки 4,5х4,5 мм. Проходя через эту решетку, пчелы роняют обножку в подставленное корытце. Первое время отверстия пыльцеуловителя при помощи клапана расширяют, с тем чтобы пчелы привыкли. Пользоваться решеткой следует в утренние часы, когда пчелы собирают больше всего пыльцы. Собранную пыльцу сушат при неярком свете. Она имеет приятный сладкий вкус. Для лучшего хранения и применения ее смешивают с медом.

Наибольшую ценность для медицины представляет та перга, которая находится в пчелиных ячейках. Особые бактерии помогают образоваться здесь молочной кислоте, предохраняющей пергу от порчи. Чтобы извлечь пергу, соты разрезают по средостению. Потом ее высыпают. Так как она на вкус кислая, ее смешивают с медом (один к одному или один к двум) и хранят в прохладном месте.



**Рис.5.** Многокорпусный улей отечественного производства: а — общий вид. б — продольный и поперечный разрезы, 1 — дно, 2 — корпус, 3 — рамка, 4 — потолок, 5 — подкрышник, 6 — вентиляционная рама, 7 — кровля, 8 — обвязка крыши, 9 — прилетная доска, 10 — летковый вкладыш, 11 — верхний леток, 12 — пропил для вентиляции

**Пчелиный клей, или прополис.** Пчелы его собирают с почек деревьев и кустарников в весенне-летнее время. Он обладает сильными антимикробными свойствами. Представляет собой клейкое смолистое вещество, по цвету может быть от желтого до темно-коричневого. С древности пчелиный клей использовали при лечении ран, язв, мозолей. В этих целях его используют и сейчас, а также когда лечат туберкулез, воспаление легких, ангину, бронхит и т.п. Применяют его в стоматологии, при лечении некоторых грибковых заболеваний.

Прополис весной или в начале лета соскабливают с планок рамок, холстиков, стенок ульев. Чтобы отделить пчелиный клей от восковой крошки, собранную общую массу дробят и опускают в холодную воду. Воск всплывает, а клей тонет. Затем отделенный от воска пчелиный клей просушивают при неярком свете, скатывают в комочки, завертывают в пергамент и хранят в холодильнике в темноте.

Сбор пчелиного клея зависит от местности, в которой расположена пасека, от породы пчел. В лесной местности пчелиного клея будет больше. Много дают его пчелы серой горной кавказской породы, среднерусские лесные пчелы, меньше краинки. Так как пчелы используют свой клей как строительный материал, при заделке щелей, при возведении сотов, то, естественно, если в улье неплотно прилегает к рамкам холстик или имеются щели, сбор прополиса увеличивается. С этой целью рекомендуется класть на рамки металлическую сетку или деревянную решетку. Пчелы их заклеят прополисом. Затем решетку или сетку помещают в холодильник. Охлажденный пчелиный клей при свертывании сетки легко отделяется.

**Маточное молочко.** Его вырабатывают пчелы для вскармливания личинок. Маточное молочко по виду напоминает сметану, обладает острым, обжигающе кислым вкусом. Лечебные свойства его изучены сравнительно недавно. При употреблении его улучшается здоровье, появляется чувство бодрости и молодости. Именно как омолаживающее средство его и используют. У стариков оно повышает жизненный тонус, улучшает память, зрение, возбуждает аппетит. Маточное молочко способствует уменьшению холестерина в крови, нормализует кровяное давление. Применяют его при лечении таких болезней, как грудная жаба, язва желудка, артрит, туберкулез, используют как укрепляющее средство при сильных истощениях.

Маточное молочко широко используют в косметике. Кремы на маточном молочке способствуют омоложению кожи, уничтожают мелкие морщины. Правда, у некоторых людей оно может вызвать аллергию.

Нельзя применять маточное молочко и его препараты при болезни надпочечников, аднеонозой болезни, острых инфекционных заболеваниях.

Маточное молочко можно получить в наибольшем количестве от ройливых пчел, которые закладывают маточников числом до ста и более. Славятся этим в основном южные породы пчел, особенно кубанские, серая горная кавказская порода. Больше всего получают маточного молочка из маточников с трехдневной личинкой. Маточное молочко собирают стеклянной или деревянной лопаточкой и помещают в стеклянную посуду. Затем его хранят в холодильнике. Если оно предназначено для длительного хранения, его помещают в морозильник. Можно его также хранить в смеси с медом или в спиртовом растворе, но обязательно помещают в темноту. При хранении в комнате и на свету маточное молочко желтеет и утрачивает свои свойства.

Применять маточное молочко следует по назначению врача.

## Изделия из меда

Мед употребляют чаще всего в натуральном виде, добавляя в молоко, сливки, чай, кисель, компот, мороженое. Хорош мед с оладьями, блинами, с какой-либо кашей (рисовой, манной, гречневой, овсяной и т.п.). Находит мед также применение при изготовлении печенья, пряников, конфет, столового уксуса, прохладительных напитков.

### Напитки на меду

**Медовый квас.** На 25-литровый бочонок кладут 0,5 кг меда, 0,5 кг изюма. Затем наполняют его кипяченой остуженной водой, добавляя 100 — 200 г муки, 25 г дрожжей и закупоривают. По окончании брожения (через 6 — 7 дней) получается хороший квас.

**Кумыс с медом.** Пол-литровую бутылку наполняют молоком (коровьим или козьим). Добавляют 4 столовые ложки меда, 1 чайную ложку пивных дрожжей. Полученную смесь взбалтывают. Бутылку закупоривают пробкой, обвязывают проволокой. Через 4 — 5 дней напиток готов.

**Кислушка.** На 10 — 20 л воды распускают 2,5 — 3 кг меда, кладут дрожжи. Полученную сыту сливают в бочонок или бутылку. Последние закупоривают и ставят на время брожения в теплое место. Чем больше выдержан напиток (не менее 1 недели), тем крепче и приятнее он получится.

**Кислушка по-башкирски.** Вымачивают старые, подлежащие замене соты, содержащие мед и обязательно пергу (в данном случае заменяют дрожжи). По окончании брожения (примерно неделя) напиток готов.

**Винный или питейный мед.** Для приготовления крепкого меда, употребляемого на многие годы, берут мед и теплую воду в соотношении 1:2. Если нужно приготовить мед, употребляемый в течение одного года, то берут мед и воду в соотношении 1:4 и хорошенько размешивают. Для среднего меда берут мед и воду в примерном соотношении 1:3. Яйцо, опущенное в такой рассиропленный водою мед, должно плавать, выставляя на поверхности верхушку размером с пятнадцатикопеечную монету. Итак, рассиропленный водою мед варят несколько часов на медленном огне, постоянно снимая пену, пока мед не станет совершенно чистым. По истечении 3 часов в мед кладут хмель, вложенный в чистый холстяной мешочек (около 1 кг на бочку напитка), и продолжают варить еще час. Для проверки, сварился ли мед, в него опускают раскаленный до красна кусок железа. Если оно будет оставаться красным какое-то время, значит, мед сварился достаточно. Готовность меда проверяют еще таким способом: мед наливают в стакан и остужают. Потом в него опускают сырое яйцо. Если оно потонет менее чем наполовину, значит, мед уварен достаточно. Проверив готовность меда, в него вливают около стакана (150 — 200 г на бочку) хороших пивных дрожжей, хорошенько размешивают. Затем мед переливают из котла в бочонок. В течение 4 — 6 дней происходит брожение. Потом мед процеживают и разливают по бутылкам, которые закупоривают пробками, обливая их смолою или сургучом, и хранят в песке.

Чтобы мед получился с запахом пряностей, в него во время варки вместе с хмелем в другом холстяном мешочке помещают корицу, гвоздику, мускатный орех, фиалковый корень и т.д., предварительно все измельчив. Часто мед заправляют еще горчицею.

### Пряники на меду

Они приятны на вкус и долго не черствеют. Для приготовления пряников берут пшеничную или ржаную муку или их смесь. Иногда добавляют картофельную муку. Для того чтобы пряники получились коричневого оттенка, кладут растворенный в воде жженный сахар. Прибавляют молотую корицу (5 — 10 г на 1 кг теста). Мед употребляют жидкий, слегка подогретый, но не кипяченый. Для того чтобы пряники получились пышными, кладут питьевую соду (1 чайную ложку на 1 — 1,6 кг теста). Для глазирования пряников используют взбитую на яичном белке сахарную пудру или сахарный песок. Своеобразный медовый аромат пряники приобретают примерно через неделю после выпечки.

Приведем несколько рецептов приготовления медовых пряников.

**Пряники пчеловодные:** 1 кг меда, 1 — 1,25 кг муки (в зависимости от густоты меда), 3 яйца.

**Пряники охотничьи:** 1 кг меда, 1 кг муки, 2 — 3 яйца, 0,5 кг русского масла или сала.

**Пряники домашние:** 1 кг меда, 1 кг муки, 250 г сметаны.

**Лимонные пряники:** 600 г меда, 200 г сахарной пудры или песка, 200 г русского масла, сок от двух лимонов или апельсинов. Смесь сильно взбить. Затем добавляют пшеничной муки до тех пор, пока тесто не станет крутым. Потом его нужно раскатать, разрезать и, положив на противень, испечь.

**Коврижки медовые:** 1 кг меда, 1 кг ржаной муки, 1 кг пшеничной муки. Дать тесту хорошо подняться (на противне). Пряники глазировать.

### **Печенье на меду**

В приводимых ниже рецептах не указывается количество добавляемой пшеничной муки. Ее кладут столько, сколько необходимо, чтобы получить очень крутое тесто. Для приготовления печенья соды добавляют в тесто несколько больше, чем для изготовления пряников. Но не допускают, чтобы оно имело содовый привкус. Сверху печенье посыпают ванильным сахаром или сахарным песком.

**Печенье домашнее:** 200 г масла смешивают с 200 г сахара. Взбивают добела. Затем добавляют 200 г меда, 200 г холодной воды. Потом прибавляют пшеничной муки до тех пор, пока тесто не станет очень крутым. Готовое тесто посыпают сахарной пудрой. Затем раскатывают и разрезают либо ножом, либо разделяют специальной формой.

**Печенье сливочное:** 200 г меда, 200 г сметаны. Замешивают с мукой не слишком круто.

**Печенье украинское:** 200 г меда, 200 г сала, 70 г сахарного песка, щепотка соли, мука.

**Печенье миндальное:** 200 г сахарного песка, 200 г меда, 400 г масла, 400 г толченого миндаля, 4 яйца, мука.

**Печенье без сахара:** 400 г меда, 200 г масла, 4 яйца, 200 г кислых сливок. Перемешать, добавляя муки, сделать возможно крутое тесто.

**Печенье шоколадное:** 200 г бастры (коричневого, неочищенного сахарного песка), 100 г сметаны, 70 г масла, 140 г темного меда, 1 яйцо, 1 столовая ложка корицы, мука. Сверху на полученное тесто посыпать измельченным ореховым ядром, вдавив его лопаткой.

**Овсяное печенье:** 200 г сахара, 100 г меда, 150 г масла или сала, 6 столовых ложек молока, 100 г изюма, 2 яйца, щепотка соли. Все это размешать, подсыпая овсяную муку или толокно.

### **Варенье на меду**

Без воды кипятят мед. Затем засыпают ягоды или фрукты и варят так же, как варенье на сахарном сиропе. Неислые ягоды и фрукты кладут в мед в соотношении один к одному. Кислые ягоды и фрукты (клюква, рябина, алыча) требуют меда в полтора раза больше.

Варенье, приготовленное на меду, может закиснуть. Поэтому надолго его оставлять не стоит.

### **Медовые конфеты-маковницы**

Берут определенное количество меда и кипятят на медленном огне минут 40, пока не испарится вода. Затем в горячий сироп засыпают такое же количество мака (пропорция один к одному), хорошо промытого в горячей воде. Все это кипятят до тех пор, пока мак не станет налипать на ложку. Уваренную густую и застывающую при остужении массу выливают на смоченную водой гладкую доску и раскатывают скалкой до толщины 1 см. Тут же разрезают на куски квадратной или ромбической формы.

При желании в кипящую массу можно добавить размельченные ядра ореха.

### **Хлебцы, булочки, пышки на меду**

Тесто готовят на дрожжах с солью. После разделки пекут обычным способом.

**Медовые пышки:** 200 г меда, 200 г молока, 1 яйцо, 2 столовых ложки масла или сала. Замешивают на пшеничной муке.

**Медовые булочки к чаю:** 200 г меда, 200 г молока или сливок, 2 столовых ложки масла, 3 яйца. Замешивают на крупчатке или пшеничной муке I сорта.

**Медовые хлебцы (кексы):** 400 г меда, 400 г изюма, 200 г масла или сала, 100 г простокваши, 1/2 чайной ложки корицы, 1 чайная ложка соды. Замесить на пшеничной муке. Тесто выкладывают в высокую форму и, как только оно поднимется, пекут, как хлеб.

### **Медовые леденцы**

Для их получения готовят сахарный сироп. К нему добавляют по весу не более 1/3 меда. Все это варят на медленном огне, снимая пену. Как только взятая проба будет быстро застывать, сироп готов. Его разливают в мелкие тарелки, предварительно смоченные водой. Не давая леденцу застыть, делают в нем надрезы. Потом, когда леденец застынет, его по этим надрезам ломают. Полученные леденцы обваливают в сахарной пудре.

# «Сделай Сам» N 1 1993 г

Заместитель главного редактора И.В.Кашенков

Ст. научный редактор В.В.Маркин

Редактор О.Г.Жукова

Мл.редактор Н.А.Сергеева

Худож.редактор М.А.Бабичева

Художники А.А.Смирнов, Б.В.Грошиков

Техн.редактор Т.Н.Веденева

Корректор Л.М.Агафонова

ИВ № 12252

Подписано к печати 09.02.93. Формат бумаги 70\*100 1/16. Бумага газетная.

Гарнитура «Таймс». Печать офсетная. Усл. печ. л. 11,70.

Тираж 1165000 экз. Заказ 1637- С — 160.

Издательство «Знание». Индекс заказа 934901.

OCR Pirat