
Miód - po wyjęciu z lodówki

Dodano: 2000-08-23 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2371 razy.

Miód w lodówce kamienieje, ale można wstawić słoik do garnka z ciepłą wodą i potrzymać parę godzin.

Woda nie może być zbyt gorąca.

Anetek

From: Aneta Baran <baran@chocolate.cern.ch>

Z miodem i z ciepłem to ostrożnie, woda nie powinna przekraczać 40 stopni i należy go tak ogrzewać przez kilka dni, to znaczy w jeden dzień wstawić do ciepłej wody (w słoiku), jak ostygnie to zrobić to samo w dzień następny i następny, aż stanie się złoty i lejący.

A to dlatego, że wszystko co dobre w miodzie ginie w wyższej niż 40 stopni temperaturze, więc pozostaje w nim tylko tyle co w cukrze o smaku miodu.

Biała

From: Ewa Białokoz <biala@Jan.mat.uni.torun.pl>

Co zrobić napisali już inni. Ja chciałem tylko powiedzieć, że nie zawsze trzeba koniecznie się starać, żeby miód się nie skryształizował. Ja, osobiście, uważam taki lejący się za niewygodny do prawie każdego użycia. Preferuję taki na wpół skryształizowany.

Ale coż, de gustibus... :-)

Pozdrawiam.

-Grzegorz "Krecik" Nowakowski

From: Grzegorz Nowakowski <krecik@mtl.pl>

wyjac z lodowki!!!!!!!!!! I nigdy tam nie wtykac miodu!!!

bardzo nie lubi zbyt duzego chlodu - traci wszelkie wartosci odzywczce i zostaje slodka masa!

powinno wystarczyc ze postawisz go w cieplym pomieszczeniu na pare dni, sam rozmarznie, a w ostatecznoscii wstaw go do gara z zimna (!) woda i powoli ogrzewaj go ale tylko do temp wody 40-50 stopni!!

wieksza temp. tez niszczy miód!

co prawda zagotowanie miodu powoduje ze sie juz nie scukrza i jest tak ladnie plynny (czesto robia tak nieuczciwi pszczelarze!) ale tak samo traci wartosci jak w niskich temp.

Ogólnie to bardzo delikatny produkt!

najlepiej trzymać miód w szafce, jest tam odpowiednio ciemno i chłodno dla miodku!

I pamiętaj że miejsce chłodne to nie zawsze lodówka :-)) jak się coś nie psuje łatwo to chłodno oznacza 15-18 stopni

Hanna

From: Hanna 'Deirdre' Karczewska <hanah@au.poznan.pl>

Najlepiej do mikrofal, na 20s, potem zamieszać, bo się robi rzadki od dna i tak ze dwa razy, tylko za mocno nie podgrzać, bo z leczniczego miodku zrobi sacharyna - tylko słodkie.

Jak nie masz mikrofal, to wstawić do garnka z zimną wodą i bardzo powoli podgrzewać mieszając, pamiętając o uwadze j.w.

Corka pszczelarza -Barbara

From: "Barbara Z." <barbara@chemnet.com.pl>;