



Γευσιγνωσία Μελιού στην Καστοριά

.....
Πέμπτη 21/07/2022

Ώρες εκδήλωσης από 18.00 - 21.00
.....

.....στάζει καστοριανό μέλι

Εγχειρίδιο Γευσιγνωσίας Μελιού



Το ελληνικό μέλι διακρίνεται σε δύο μεγάλες κατηγορίες



το μέλι ανθέων (το γνωστό «ανθόμελο»),
που προέρχεται από το νέκταρ των
λουλουδιών



Το μέλι από μελιτώματα (συχνά λέγεται
και «δασόμελο»), που παράγεται από
εγκρίματα κοκκοειδών εντόμων που
απομυζούν φυτά.



Οι βασικοί τύποι μελιού , οι οποίοι έχουν ταυτοποιηθεί με νομοθεσία σύμφωνα με τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά είναι

Πεύκου (Μελίτωμα)
υψηλής βιολογικής
αξίας και χαμηλών
σακχάρων.

Ελάτης (Μελίτωμα)
πυκνόρευστο χωρίς
ιδιαίτερο άρωμα,
αλλά καλή γεύση.

Καστανιάς
(Μελίτωμα & Άνθη)
με δυνατή, πικρή
γεύση.

Ερείκης (Ανθέων)
με λεπτό άρωμα και
δυνατή γεύση.

Θυμαριού (Ανθέων)
που έχει τη φήμη
του καλύτερου
μελιού.

Πορτοκαλιάς
(Ανθέων) και
εσπεριδοειδών με
έντονο άρωμα.

Βαμβακιού
(Ανθέων)

Ηλιανθου (Ανθέων)



Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά μελιού

- Η ιδιαιτερότητα του ελληνικού μελιού οφείλεται κυρίως στα οργανοληπτικά του στοιχεία, που προέρχονται από τη χαρακτηριστική ελληνική χλωρίδα. Η ιδιομορφία της ελληνικής φύσης και η νομαδικότητα της ελληνικής μελισσοκομίας προσφέρουν μέλια πυκνόρρευστα με ποικίλες χαρακτηριστικές γεύσεις, αρώματα και χρωματισμούς σε ρευστή κατά κανόνα μορφή που ξεχωρίζουν από τα αντίστοιχα μέλια ξένων χωρών. γιατί δημιουργούν χαρακτηριστικές ελληνικές ποιότητες. Είναι ουσιώδες ότι η γεύση του θυμαριού είναι μοναδική στον κόσμο. Αλλά και το ελληνικό πευκόμελο ή και έλατο ανήκουν στις σπάνιες ποιότητες ανά τον κόσμο.
- Στην τελική σύνθεση του ελληνικού μελιού συμμετέχουν πάνω από 100 είδη διαφορετικών φυτών σε μικρό ή μεγάλο ποσοστό. Η ποικιλία αυτή των φυτών έχει σαν αποτέλεσμα να υπερτερεί στα οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά από μέλια χωρών, τα οποία προέρχονται κυρίως από μονοκαλλιέργειες. Εξαιτίας αυτού προσδίδονται και πληρέστερες βιολογικές ιδιότητες στα ελληνικά μέλια από τα μέλια άλλων χωρών.



Το μέλι είναι κυριολεκτικά δώρο της φύσης στον άνθρωπο.

Δεν είναι μόνο νόστιμο και θρεπτικό και το ελληνικό μέλι από τα καλύτερα ποιοτικά στον κόσμο. Αποδεικνύεται κάτω από το πρίσμα της επιστημονικής έρευνας ότι το μέλι είναι ασπίδα του οργανισμού μας.

- περιέχει αντιοξειδωτικά και επιδεικνύει κυτταροπροστατευτική δράση
- μειώνει την οξείδωση της LDL χοληστερόλης
- έχει αντιμικροβιακές ιδιότητες
- βοηθά στην επούλωση των τραυμάτων περιέχει πρεβιοτικά συστατικά συμβάλλοντας στην καλή λειτουργία του γαστρεντερικού μας συστήματος
- βοηθά στην επούλωση των τραυμάτων περιέχει πρεβιοτικά συστατικά συμβάλλοντας στην καλή λειτουργία του γαστρεντερικού μας συστήματος



Γευσιγνωσία μελιού

Για τη διαδικασία της γευσιγνωσίας, πριν δοκιμάσουμε το μέλι, ελέγχουμε το χρώμα του. Σκουρότερα χρώματα μελιού, δείχνουν ποιότητες μελιού που προέρχονται από δασόμελα και ανοιχτόχρωμα μέλια δείχνουν ποιότητες μελιού που προέρχονται από ανθόμελα.



Η γευσιγνωσία μελιού περιλαμβάνει τρία στάδια :

Την πρώτη
εντύπωση

Την γεύση

Την
επίγευση



Τα θυμαρίσια μέλια έχουν :

- Μία έντονη γεύση και άρωμα
- Έντονη επίγευση με ένα μικρό ευχάριστο «κιάψιμο» στη γλώσσα στο τέλος
- Έντονο άρωμα

Τα μέλια από κωνοφόρα έχουν :

- Πιο ουδέτερη κι απαλή αλλά γεμάτη γεύση. Τα κωνοφόρα είναι αριετά παχύρρευστα μέλια
- Ένα πιο ήπιο άρωμα
- Όχι τόσο έντονη επίγευση

Το ελληνικό μέλι είναι ένα από τα καλύτερα ποιοτικά στον κόσμο.

- Η ποιότητά του είναι άριστη γιατί είναι ανεπεξέργαστο, φυσικό, ανόθευτο και έχει ιδιαίτερη ευχάριστη γεύση και άρωμα που προέρχεται από ποικιλία αγριολούλουδων της Ελληνικής γης.



Το εγχειρίδιο γευσιγνωσίας μελιού
δημιουργήθηκε για να διανεμηθεί
στο κοινό κατά τη διάρκεια
υλοποίησης της εκδήλωσης
γευσιγνωσίας στο πλαίσιο της
Δράσης 1.4 «Στήριξη της
προώθησης του μελιού και των
άλλων προϊόντων της κυψέλης»
έτους 2022 του Υπουργείου
Αγροτικής Ανάπτυξης και
Τροφίμων.



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης
και Τροφίμων

