

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ННВК «ВСЕУКРАЇНСЬКИЙ НАУКОВО-НАВЧАЛЬНИЙ КОНСОРЦІУМ»
ВІННИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



Всеукраїнський науково-навчальний консорціум
Ukrainian scientific-educational consortium



СЕРТИФІКАТ

УЧАСНИКА МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ

«ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У
ТВАРИННИЦТВІ ТА ХАРЧОВІЙ ГАЛУЗІ»

(Держ. реєстр. УкрІНТЕІ № 509 від 26.09.2019 р.)

КУЧЕРЯВОГО ВІТАЛЯ ПЕТРОВИЧА



Президент Консорціуму
Г.М. КАЛЕТНИК



Ректор ВНАУ
В.А. МАЗУР



24-25 жовтня 2019 р.
м. Вінниця

Міністерство освіти і науки України
ННБК «Всеукраїнський науково-навчальний консорціум»
Вінницький національний аграрний університет
Академія сільськогосподарських наук Грузії
РУП «Інститут м'ясо-молочної промисловості» (Республіка Білорусь)
Мюнхенський університет Людвіга-Максиміліана (Німеччина)
Університет прикладних наук Вайнстефан-Трисдорф (Німеччина)
Болонський національний університет ветеринарної медицини (Італія)
Державний аграрний університет Молдови



ПРОГРАМА
МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ
«Інноваційні технології у тваринництві та харчовій галузі»

(Державна реєстрація МОНУ ДНУ УкрІНТЕІ посв. № 509 від 26 вересня 2019 р.)



24-25 жовтня 2019 року

м. Вінниця

- 11⁴⁶-11⁵³ «Мікробіологічні дослідження в Українській лабораторії якості і безпеки продукції АПК НУБіП України»
ВИГОВСЬКА Лілія Миколаївна – доктор ветеринарних наук, завідувач мікробіологічним відділом
Українська лабораторія якості і безпеки продукції АПК НУБіП України.
Онлайн увімкнення
- 11⁵³-12⁰⁰ «Аналіз ідентифікації показників якості і безпеки сиров'яченої ковбаси різних виробників згідно нормативів і стандартів»
ПРИЛПКО Тетяна Миколаївна – доктор сільськогосподарських наук, професор кафедри технології виробництва, переробки і стандартизації продукції тваринництва
Подільський державний аграрно-технічний університет
- 12⁰⁰-12⁰⁷ «Рибоохоронний патруль – новостворений орган Держрибагенства»
ЯНГЕЛЬСЬКИЙ Олексій Олександрович – начальник Управління Державного агентства рибного господарства у Вінницькій області
- 12⁰⁷-12¹¹ «Влияние адсорбента микотоксинов в итакорм рео-аг на рост и развитие молодняка свиней»
Людмила БИВОЛ – докторант кафедри зоотехнії
Державний аграрний університет Молдови
Онлайн увімкнення
- 12¹¹-12¹⁸ «Різноманітності питних медів в умовах Вінницької області»
КУЧЕРЯВИЙ Віталій Петрович – доктор сільськогосподарських наук, професор, директор Чернятинського коледжу, в.о. завідувача кафедри технології виробництва продуктів тваринництва
Вінницький національний аграрний університет

Різновидності питних медів в умовах Вінницької області

Був час, коли медове вино було єдиним хмільним напоєм на нашій території, виготовляти вино з винограду не було можливості: не підходили кліматичні умови. А самогонку ще не виробляли. Ще в дохристиянські часи, коли пасік як таких не існувало і процвітало бортництво, для виготовлення медовухи використовували мед диких бджіл. Історія медовухи, медоваріння швидко перетворилося у вигідну справу.

У кожного медовара були свої традиції і секрети, які переходили з покоління в покоління. Згодом з'явилися цілі медоварні цехи, виготовленням медовухи зайнялися і монастирі. Але в пізньому середньовіччі влада вирішила взяти виробництво хмільного напою під контроль. Варити мед можна було тільки з особливого дозволу. А гетьмани стали тримати виробництво медового вина під особливим контролем як важливе джерело наповнення скарбниці.

Вже в 17 столітті медоваріння стало рідкісним явищем. До того ж почало занепадати бджільництво, а для виробництва медовухи був потрібний мед. Медовуху виготовляють тільки з натурального меду. Так питні меди поступово зникли, поступившись місцем винам.

До початку 20 століття існувало не менше 200 виробництв, при цьому близько 3/4 були в Україні. Знайти цей напій можна на ярмарках. Зверніть увагу: натуральна медовуха може продаватися тільки у пасічників.

В теперішній час у нашій країні немає великого підприємства, яке б займалося виробництвом медовухи.

Наприклад, у сусідній Польщі медовуха вважається візитною карткою країни, її випускають три компанії. В Україні її виробляють тільки приватники, це пасічники.

На реалізацію працює до 30 осіб, які виготовляють медове вино невеликими партіями. Воно належить до слабоалкогольних напоїв, для його реалізації не потрібен акциз. Як таке, відродження медоваріння в Україні

почалося на Волині. Цим зайнялося невелике приватне підприємство, керівник якого організував гільдію медоварів.

Медове вино є слабоалкогольним напоєм. Його міцність не перевищує 18-20 градусів. Якщо ви потримали його трохи в роті і відчули, що різко віддає спиртом, висока ймовірність того, що це підробка. Але крім міцності, якісна медовуха має відповідати цілому ряду параметрів. Це прозорість, колір, запах, тонкий смак.

Наприклад, якщо медовуха зроблена з додаванням малини, то ви відрізните її і за кольором, і за смаком. До речі, в натуральній медовусі можливий осад – він з'являється з часом.

Перш ніж придбати медовуху, варто спробувати її на смак: якщо вона віддає спиртом – це підробка.

Якщо випити його трохи, мед буде як ліки. Якщо вжити більше, то це вже як їжа, адже в медовому вині присутня енергетична складова. Але пити більше трьох келихів за один раз не варто. Влітку медовуху краще подавати охолодженою, а взимку трохи підігрівати, але не вище 40 градусів. Головне – смакувати, пити неквапливо і з почуттям задоволення.

Медовуха може бути варена або ставлена. Варений мед – це менш трудомісткий процес, таке вино можна пити майже відразу. А ось поки дозріє ставлений мед має пройти не один рік. Раніше дозволити його собі міг далеко не кожен: це був напій багатіїв.

Варену медовуху робили так. Розведений водою мед кілька годин кип'ятили до прозорості на повільному вогні. А потім його остуджували і додавали фрукти, ягоди, різні прянощі, трави і закваску. Після завершення бродіння і освітлення, після того, як ситний, або, як його ще називали, ярий мед, відстоявся, його можна вживати. Але, як правило, його пили після певної витримки. Міцність таких медів була різна, від хмільних напоїв до слабоалкогольних. Їх відрізняв приємний аромат, смак.

Також медове вино має ряд корисних властивостей. А ставлений мед виготовляють без теплової обробки. Мед розводили водою, додавали туди

ягоди, фрукти, трави, закваски. Суміш витримували в бочках. Після того як мед ферментувався і перебродив, його зливали, відокремлювали гущу, а те, що залишилося, переливали в барильця. Далі медове вино опускали в льох або закопували для тривалої витримки. Потім мед розводили з водою, залежно від чого медовуха ставала міцнішою або слабкішою. У разі, коли під час приготування медового вина в нього додавали хміль, процес рухався швидше.

У наш час ставлений мед роблять майже таким же способом. Але тільки раніше в нього додавали хліб, а тепер для бродіння використовують дріжджі, які застосовуються при виготовленні шампанського. Залежно від способу приготування, може бути багато різновидів медовухи. Наприклад, з додаванням малини або чебрецю.

Як довго має вистоюватися мед залежить від багатьох факторів. Серед них – вміст цукру. Наприклад, коли ми розводимо у співвідношенні 1:5, після бродіння його можна вживати майже через 3 місяці. Але якщо пропорція становить 1:1, то медовуха вийде важкою і солодкою. І коли вона переграє, в ній будуть відчуватися нотки меду. Їй ще стояти від півроку і до 20 років. Чим довша витримка солодкого меду, тим краща його якість.

Кращу медовуху варили в монастирях. Під час пізнього середньовіччя монастирі, як православні, так і католицькі, стали мало не найбільшими центрами медоваріння. Завдяки їм з'явився монастирський, бернардинський, капуцинський мед. Кажуть, московські царі навіть спеціально посиляли своїх медоварів у монастирі, щоб ті вдосконалили майстерність. Якщо медовар-невдаха не догодив з подачею медовухи до царського столу, його могли катувати або ж стратити. Соті, з яких отримують мед, необхідний для приготування справжнього медового вина.

У медовому вині міститься близько 50 корисних елементів, що пояснює присутність трав і натурального меду. Цей енергетичний напій додає бадьорості, сприяє налагодженню травлення. Медовуха благотворно впливає на серцево-судинну систему, підвищує імунітет, має протизапальну,

протиалергічну дію. Допоможе подолати безсоння і зняти напругу. Виводить токсичні речовини, покращує стан шкіри, нігтів, волосся. Так що, побачивши медовуху на фестивалях або ярмарках, не проходите мимо: дізнайтеся, який же смак у напою, яким раніше пригощали київських князів.