Robimy miodek majowy – czy wiesz co to jest?

https://radiosovo.pl/wp-content/uploads/2021/05/Robimy-miodek-majowy.mp4
Miodek majowy – surogat(namiastka)miodu pszczelego otrzymywany z kwiatów mniszka lekarskiego. Znany w kuchni śląskiej, jako produkt zastępujący naturalny miód i środek leczniczy. Medycyna ludowa przypisywała mu właściwości wzmacniające i oczyszczające organizm, szczególnie przy schorzeniach wątroby.

Otrzymywany jest z nieopłukanych kwiatów. Drobnych owadów i zanieczyszczeń tradycyjnie pozbywa się rozkładając kwiaty na białej tkaninie. Oczyszczony w ten sposób surowiec kwiatowy jest gotowany i macerowany w wodzie. Później kwiaty gotowane są w syropie, a na końcu wyciskane. Powstały syrop gotowany jest nadal, aby uzyskał pożądaną, zbliżoną do miodu, gęstość.

Gotowy produkt charakteryzuje się ciemno–bursztynową barwą i przyjemnym zapachem. Smak miodku majowego zbliżony jest do smaku miodu pszczelego. Występująca często krystalizacja, podobnie jak w miodzie naturalnym, nie dyskwalifikuje wyrobu.

Miodek majowy ze względu na technikę przygotowania zawiera duże ilości nektaru i pyłków kwiatowych, prawdopodobnie z tym są związane przypisywane mu właściwości lecznicze.
https://pl.wikipedia.org/wiki/Miodek_majowy