



НА БДЖОЛАХ

Рецепт настоянки відомий нашій родині здавна, має коріння із села Каленське, що на Житомирщині. Для настоянки “На бджолах” ми використовуємо бджолиний підмор. У нашій родині настоянку на бджолах готують більше 100 років.

ІСТОРИЧНО В РЕГІОНІ РОЗВИВАЛОСЯ БДЖІЛЬНИЦТВО, ПРО ЩО СВІДАЧАТЬ ЗАПИСИ У ПИСЦЕВІЙ КНИЗІ XVI СТОЛІТТЯ. ПЕРША ЗГАДКА СЕЛА ПОВ'ЯЗАНА ІЗ СУДОВИМ РОЗГЛЯДОМ КРАДІЖКИ МЕДУ.

Бджолиним підмором називають тіла бджіл, які природно закінчили своє життя.

Тіло бджоли включає в себе практично всі компоненти меду, пилку, маточного молочка, прополісу, воску, а також містить амінокислоти, мінерали, вітаміни, ферменти, які мають оздоровчі властивості.

Настоянка має м'який смак, трав'яний відтінок та легкий медовий аромат.

Відмінно поєднується з м'ясними стравами та дичиною. Кращий супровід полювання.



0,5
міцність
37

КАКА
215

ВУГЛЕВОДІВ
0,2

Настоянка має світло-солом'яний колір та злегка гіркувато-пекучий присмак