GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

LA MEL TÉ moltes propietats terapèutiques (Reportatge)

+ Notícies | 04/09/2007 | 03:55

Sense cap dubte, l'aliment energètic per excel·lència i un magnífic remei per a moltes malalties i dolències és la Mel.

La mel és, sense cap dubte, l'aliment energètic per excel·lència i un magnífic remei per a moltes malalties i dolències.

L'espectacular acció positiva que exerceix sobre l'organisme és degut als seus components, com els sucres, oligoelements orgànics i minerals, hormones i vitamines, substàncies vives que desenvolupen un paper de poderosos catalitzadors, capaços d'alliberar l'energia continguda en potència en altres elements.

La mel és un fluid dolç i viscós produït per les abelles i d'altres insectes a partir del nèctar de les flors. El gust i color d'aquesta substància és determinat pel tipus de flors de les que se'n recull el nèctar. Els sabors comuns de la mel inclouen la mel de taronger, esbarzer i gerd. La tècnica que involucra l'extracció de mel de les bresques d'abella és coneguda com apicultura o bé crestar.

Una de les “Mels” més bones de gran qualitat i amb molts anys de producció es troba a EL PERELLÓ a la província de Tarragona on acull cada any el Concurs de "mel" on gran part dels apicultors de tota Espanya participen en aquest concurs. Hi ha 4 categories: mel de taronger, de romaní, de mil flors i d’alta muntanya. Cada tipologia de mel, recull les millors mostres florals i s’atorguen tres premis per categoria. El guardó més desitjat per tots és l’Abella d’Or, que s’entrega a la mel que destaca més per damunt de la resta, per les seves qualitats.El segell de "Mel Muria" és una empresa que des de fa 5 generacions es dedica al món de l’apicultura, passant de generació en generació des de 1810. A dia d’avui, continua fent la tradicional transhumància seguint les diferents floracions del territori per tal d’aconseguir productes naturals com: la mel, el pol·len, el pròpolis i la gelea reial.

La principal activitat de Mel Muria és la producció, envasat i comercialització de les mels (romaní, taronger, farigola, mil flors, etc.)les mels són d'una extraordinària qualitat, avalada pels nombrosos premis que han obtingut en diferents concursos nacionals i internacionals.

A la població de El Perelló es pot visitar el museu apícola i la font de mel constitueixen un patrimoni cultural únic a les terres.També hi ha la possibilitat de realitzar visites guiades i tallers didàctics són una bona manera de difondre i conèixer tot el que envolta el curiós món de les abelles.

Un efecte secundari de la collita de nèctar i pol•len per a la producció de mel és la pol•linització, la qual és crucial per a la reproducció de plantes florents.
Els usos primaris de la mel són la cuina, l'enfornat, com a acompanyament del pa (comú o torrat, generalment durant l'esmorzar) o begudes com el te.

TERÀPIES AMB LA MEL

Alcoholisme: activa l'eliminació de l'alcohol de la sang fins a un 35%

Cor: augmenta el cabal dels vasos coronaris. Estalvia energies al cor fatigat facilitant les seves contraccions. En els casos greus de trastorns cardíacs, es fan injeccions de mel desproteïnada.

Creixement: Pels acabats de néixer com a substitut del sucre.

Diabetis: Endolça les tisanes i altres amb mel d'acàcia.

Enverinament per bolets: El professor Binet proposa una injecció d'aigua melejada o lavatives de mel (100 gr per litre d'aigua), mentre s'espera al metge. En efecte, la sang dels intoxicats per bolets està empobrida en glucosa.

Estómac: La mel és ràpidament assimilable, perquè no necessita digestió prèvia. Usada en les úlceres. En los dolors d'estómac després dels menjars es prenen 30 gr pel matí durant l'esmorzar.

Gola: Contra la laringitis i faringitis és molt apropiada la mel sofrada (mel líquida mesclada en una tassa amb una culleradeta de postre de flor de sofre). Dues o tres vegades al dia.

Fetge: Augmenta la quantitat de glucògen disponible exercint una acció hepato-protectora.

Ossos: La mel és un recalcificant ossi i dental.

Insomni: Sedant.
Intestins: Acció sobre la flora intestinal. Contra el restrenyiment en cures prolongades.

Llagues: Antisèptic. Aplicació sobre úlcera, tall, ferida. Accelera la regeneració de les cèl·lules.

Sang: Augmenta la taxa d'hemoglobina.

Esportistes: En els entrenaments prendre 30 grams per dia. Futbol, bàsquet, handbol, voleibol i hockey de 30 a 60 grams per dia mitja hora abans de l'exercici. Mel amb suc de llimona en els descansos. Natació: 40 gr mitjana 1 hora abans de la competició. Carreres: de 15 a 30 gr 20 minuts abans de la prova. Ciclisme: mel en els menjars i en camí. Marxa: mel a intervals regulars.

Fotos:©Gironanoticies.com

Autor: Gironanoticies.com
Gironanoticies.com

https://gironanoticies.com/noticia/3430-la-mel-te-moltes-propietats-terapeutiques-reportatge.htm