



Včelařství Babákov s.r.o. Zdraví z přírody

Majitel Včelařství Babákov, pan Vladimír Saifr, se včelaření věnuje od roku 2005 a v současné době má okolo šedesáti včelstev a stále jejich počet zvyšuje. Jeho hlavní činností je práce se včelami, sběr, zpracování a prodej včelích produktů, ke kterým patří med, medovina nebo kosmetika. Doplnkově se věnuje vzdělávací činnosti v oboru včelařství formou zábavné putovní včelí stezky pro děti a dospělé.

Všechny medy pocházejí z místních surovin čisté krajiny z okolí Horního Babákova nacházejícího se zhruba šest kilometrů od města Hlinska.

S babákovskými medy se můžete setkat na jarmarcích a trzích v Hlinsku, na Veselém Kopci nebo dalších trzích po celé České republice. Výrobky si můžete objednat telefonicky, e-mailem nebo osobně vyzvednout v kamenném obchodě na Poděbradově náměstí v Hlinsku.

Certifikovány značkou „Kvalita z Hlinecka“ byly níže uvedené produkty:

Babákovské medy

- Lesní (medovicový) med
- Květový (nektarový) med
- Pastovaný (krémový) med



Kontakt:
Včelařství Babákov s.r.o.
Horní Babákov 2, 539 01 Holetín
Provozovna: Poděbradovo nám. 12
Tel.: +420 606 928 635
E-mail: vladimir.saifr@seznam.cz
www.babakov.cz





Lesní (medovicový) med – tento med vzniká ze sběru medovice, kterou produkují stromy. Barva tohoto medu bývá tmavší než u medu květovaného. Obsahuje i složité cukry. Má zvýšený obsah minerálních látek, stopových prvků a složitých cukrů, proto je vhodný pro sportovce, těžce pracující a starší osoby.

Květový (nektarový) med – tento med vyrábějí včely z nektaru květných rostlin. Je snadno stravitelný díky vyššímu obsahu jednoduchých cukrů – glukózy a fruktózy. Je snadno stravitelný a vhodný pro každodenní použití. Barva tohoto medu bývá světlá většinou žlutohnědá. Obvyklou součástí tohoto druhu medu jsou pylová zrnka, díky nimž jsou v medu uchovány některé léčivé a povzbuzující látky. Med je vhodný užívat při nachlazení a je vhodnější pro malé děti.

Pastovaný (krémový) med – tento med je vhodný pro malé děti. Vzniká úpravou medu za studena. Jedná se o proces zkrystalizování tekutého medu, kdy se vytvoří malé krystalky a stane se krémovým. Takto upravený med již dále nekystalizuje, neteče, netuhyne, dobře se roztírá, má výbornou a jemnou chuť. Vlastnosti pastovaného medu se nemění a může se dlouhodobě skladovat.