

*Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Средняя общеобразовательная школа №59*

***II РЕГИОНАЛЬНЫЙ ФЕСТИВАЛЬ ТВОРЧЕСКИХ ОТКРЫТИЙ И  
ИНИЦИАТИВ «ЛЕОНАРДО»***

*«Биологическая секция»*

Исследовательская работа

***«Вред или польза от мёда человеку?»***

*Автор: Ракова Виктория  
Сергеевна обучающаяся 4 «В»  
класса*

*Руководитель: Мартынова  
Татьяна Петровна, учитель  
начальных классов*

**Пенза  
2022 г.**

## Оглавление:

1. Введение.	3
2. Основная часть:	
<i>а) История появления мёда.</i>	4
<i>б) Виды мёда</i>	5
<i>в) Состав мёда.</i>	6
<i>г) Способ получения мёда.</i>	7
<i>д) Советы медиков.</i>	9
<i>е) Использование мёда.</i>	10
3. Мои исследования.	11
4. Заключение.	13
5. Библиография.	14
6. Приложение:	
• Результаты опросов учащихся в диаграммах;	15-16
• Буклет « Мёд и медицина»	

## 1. Введение

Мой дедушка - пчеловод. Каждое лето он берёт меня и моего брата с собой на пасеку. Он старается научить нас пчеловодческому мастерству. И вот как-то раз, помогая дедушке на пасеке, я задумалась: «А что такое мёд? Откуда он берёт свою историю и как его «делают» пчёлы?»

На мой взгляд, мёд – это вкусный продукт, но дедушка убеждён, что это ещё и лекарство, и его широко применяют не только в пищу, но и в лечебных целях. А ещё редкая русская сказка не оканчивается присловьем: «И я там был, мёд-пиво пил!» Что же это за мёд такой? Что в нём такого особенного, что придаёт уверенности людям в его пользе?

Задавшись всеми этими вопросами, я заглянула в энциклопедию, и первое, что я прочитала, было вот такое определение:

*«Мед – сладкое сиропообразное вещество, вырабатываемое рабочими пчёлами главным образом из нектара медоносных цветов и используемое ими в качестве корма. Ценный продукт питания человека.»*

Более подробно, что такое мёд, я решила изучить и рассмотреть в своей работе, посвященной этому удивительному и полезному продукту. Мою идею поддержали дедушка и мама. Они стали моими главными помощниками.

Изучить пользу мёда и познакомиться с использованием мёда человеком - **цель моего исследования.**

**В соответствии с поставленной целью были определены задачи:**

- ознакомиться с историей появления мёда;
- познакомиться с технологией получения мёда;
- изучить состав мёда;
- выявить полезные свойства мёда;
- узнать, какие существуют виды мёда;
- узнать, где и как используется мёд;
- побеседовать с врачом детской поликлиники и узнать советы медиков;
- выступить перед одноклассниками и вместе с ними узнать, какова польза мёда.

**Объект моего исследования** – человек.

**Предмет исследования** – мёд.

**Актуальность исследования** заключается в том, что употребляя мёд, очень большое количество людей даже не задумываются о том, насколько уникален мёд и какую важную роль он играет в жизни человека.

**Гипотеза исследования**

Могу предположить, что мёд оказывает на организм человека как положительное, так и отрицательное воздействие.

### **Методы исследования**

- анализ научной литературы;
- наблюдение;
- обобщение
- анкетирование

## **2.Основная часть.**

### ***а) История появления мёда.***

Исследования археологов показали, что пчелы существовали примерно за 56 миллионов лет до появления первобытного человека. На основании сохранившихся памятников древней культуры можно предположить, что первобытный человек охотился за мёдом как за вкусным и питательным продуктом. Наиболее древний памятник, изображающий добычу меда человеком, найден возле Валенсии (Испания), он относится к каменному веку. На камне сохранилось изображение человека в окружении пчел, извлекающего мед.



Великие и удивительные свойства мёда по достоинству оценил уже древний человек. Как продукт питания эта сладость занимала видное место у всех народов. Но слава мёда связана больше с его целебными качествами. Мёд уникален как медикамент, успешно выдерживавший тысячелетние испытания на безвредность. С лечебной целью он использовался во все времена и всеми народами. Египетские папирусы, написанные более 3 тысяч лет назад, свидетельствуют, что уже тогда он широко применялся для лечения и профилактики самых различных заболеваний. На страницах древних китайских и индийских манускриптов также можно найти немало изречений, свидетельствующих о чудодейственных свойствах мёда. Индийский бог Вишну изображался в виде пчелы, отдыхающей на цветке лотоса. Древние индусы считали, что мёд доставляет удовольствие человеку, укрепляет его здоровье и сохраняет молодость. Ценнейшим даром природы, «напитком молодости» считался мёд в Древней Греции. В жертву богам приносились фрукты, намазанные мёдом (считалось, что он даёт богам бессмертие). Великий древнегреческий математик Пифагор полагал, что достиг преклонного возраста благодаря вегетарианской пище и мёду. Демокрит, другой не менее знаменитый древнегреческий мыслитель, проживший более 100 лет, также считал, что мёд способствует сохранению здоровья и долголетия.

На Руси первое упоминание о мёде датируется 945 годом в Лаврентьевской летописи. Правда, не как о продукте питания, а как о напитке.

**Вывод:** *я узнала, что пчёлы появились задолго до первобытного человека, а сам мёд с успехом использовался нашими предками и как вкусный продукт, и как лекарство при самых различных заболеваниях.*

### **б) Виды мёда.**

Чтобы узнать, какие существуют виды мёда, мы с мамой отправились на ярмарку мёда. Там, беседуя с пасечниками, я узнала, что **натуральным пчелиным мёдом** называется сладкое, вязкое и ароматическое вещество, которое пчелы вырабатывают из нектара растений, а также из медвяной росы (сладкая жидкость, выделяемая клетками растений) или пади (жидкость, выделяемая тлями). Натуральный мёд может быть **цветочным, смешанным, падевым и купажированным**.

Состав мёда зависит от региона, в котором его получают.

**Цветочный мёд** получают при переработке пчелами нектара растений. Он бывает **монофлерным** (с цветка одного растения) и **полифлёрным** (с цветков нескольких растений).

Среди цветочных монофлерных мёдов наибольшее распространение имеют:

**Акациевый мёд.** Он производится из цветков белой акации. Цвет его от белого до золотисто-желтого. Этот мёд обладает очень нежным вкусом и пикантным ароматом. Кристаллизуется медленно. Принадлежит к одним из самых лучших сортов.

**Боярышниковый мёд** – высококачественный мёд темного цвета, горьковатый на вкус, со специфическим ароматом.

**Вересковый мёд** распространен в лесных районах севера и северо-запада нашей страны. Он обладает сильным ароматом и тёрпким вкусом.

**Гречишный мёд** обладает своеобразным острым вкусом и приятным ароматом, по которому его легко отличить от других сортов.

**Каштановый мёд** горький на вкус, светлый, иногда темноватый. Рекомендуются аллергикам, так как не вызывает аллергии.

**Липовый мёд** - лучший из сортов. У него сильный и приятный аромат цветущей липы. Цвет липового мёда белый, даже прозрачный.

**Падевый мёд** образуется при переработке пчелами медвяной росы и пади, которые они собирают со стеблей и листьев растений.

Цвет падевого мёда разный: от светло-янтарного (с хвойных растений) до темного (с лиственных). Он гуще, чем цветочный мёд. В

отличие от цветочного, в падевом мёде больше минеральных солей и других соединений. Большое применение падевый мёд находит в кондитерской промышленности. Аромат падевого мёда слабый, иногда совсем отсутствует. Мёд из пади заготавливают так же, как и цветочный, но при расфасовке на таре делают надпись «мёд падевый».

**Смешанный мёд** состоит из смеси цветочных или падевых мёдов.

Обычно такой мёд называют по месту сбора:

- горный
- луговой
- степной
- лесной

Такой мёд получается из нектара собранного пчелами с цветков многих растений.

**Купажированный мёд** получают при смешивании различных сортов мёда.



Купажирование мёда делают только на специальных мёдорасфасовочных предприятиях для улучшения товарного вида. Мёд тщательно перемешивают вручную или с помощью механических мешалок.

**Вывод: большая протяженность нашей страны с севера на юг и с запада на восток создает условия для произрастания различных медоносных растений. Мёд из различных регионов, отличается по происхождению.**

#### ***в) Состав мёда.***



Исследования химического состава пчелиного мёда установили, что он представляет собой сложную смесь. Главной составной частью мёда является глюкоза и фруктоза. Количество основных веществ зависит от сорта мёда.

Кроме углеводов, **в состав мёда входит целый ряд ферментов** (это особые органические вещества, даже малое количество которых ускоряет обмен веществ в организме человека). Из минеральных веществ **в состав мёда входят соли** кальция, магния, натрия, железа, серы, йода, хлора, фосфора. **Мёд содержит и целый ряд микроэлементов:** марганец, кремний, алюминий, бор, хром, медь, барий, никель, свинец, олово, цинк и другие. Кроме того, **в состав мёда входит много органических кислот:** яблочная, винная, лимонная, молочная, щавелевая и ряд витаминов.

Употребление мёда в пищу ускоряет лечение многих заболеваний.

Состав, %	Нектар	Мед
Вода . . . . .	75—80	16—20
Сахароза . . . . .	12,5	1,5—3,0
Фруктоза и глюкоза . . . . .	9	70—75,5
Декстрины . . . . .	Имеются	5,0
Органические кислоты . . . . .	»	0,03—0,2
Белковые вещества (протеины) . . . . .	»	0,1—2,3
Зола (железо, калий и др.) . . . . .	»	0,1—0,8
Ферменты . . . . .	»	Инвертаза, амилаза, гликогеназа
Витамины . . . . .	»	В <sub>2</sub> , В <sub>6</sub> , Н, К, С, Е, РР, каротин
Ароматические вещества . . . . .	»	Имеются
Пыльца . . . . .	»	Имеется

**Вывод:** в состав мёда входят практически все химические соединения, необходимые для нормальной работы человеческого организма.

### 2) Способ получения мёда.

Добывание мёда – старинный славянский промысел. Он назывался бортничеством, а люди, занимавшиеся им – бортниками. Бортники берегли старые толстые деревья, в которых были дупла, и сами выдалбливали отверстия – борти, устраивая в них склады для медовых запасов.



Каким же образом пчёлы производят мёд? Как пыльца превращается в мёд? Мне пришлось прочесть много статей, прежде чем я узнала, что этот процесс очень сложен.



Производство мёда начинается с того момента, как рабочая пчела покидает улей для сбора нектара или пыльцы. Если пчёлы не находят нектара, они собирают всевозможные сладкие жидкости. **Небольшую дозу проглоченного нектара пчела использует для своего питания, остальное несет в улей и передает пчеле – приемщице. Нектар пчелой – приемщицей подвергается сложной переработке, после которой она отыскивает свободную шестигранную восковую ячейку, куда откладывает каплю нектара.**



Однако из этой капли ещё не получилось капли мёда, **другие пчёлы будут продолжать сложную работу по превращению нектара в мёд.** В нектаре содержится от много воды, и для того,



чтобы приготовить мёд, пчёлы должны удалить иногда её большую часть. Это достигается тем, что **каждую каплю пчёлы многократно переносят из одной восковой ячейки в другую, третью и так далее, до тех пор, пока не испарится часть влаги и мёд не станет густым.** В удалении влаги принимают участие много пчёл, которые взмахами своих крыльев (26400 взмахов каждая в минуту) создают циркуляцию воздуха в улье, ускоряя процесс испарения.

Кроме такого сгущения нектара, происходит также сгущение его в медовом желудочке пчелы. Помимо того, в организме пчелы капля нектара обогащается ферментами, органическими кислотами, обеззараживающими веществами и так далее.



**Заполнив ячейку мёдом, пчёлы запечатывают её воском. Запечатанный мёд продолжает созревать ещё 3-4 недели.**

Дальше идет процесс извлечения мёда из ульев человеком.

По способу извлечения мёда он может быть:

- *Сотовым*
- *Секционным*
- *Прессованным*
- *Центробежным*

Особенно высоко ценятся сотовый и секционный мед.



**Сотовый мёд** – это мёд, который реализуется в сотах как магазинных, так и гнездовых рамок.

**Секционный мёд** – это сотовый мёд, заключенный в специальные секции, стенки которых обычно изготавливают из тонкой фанеры или пищевой пластмассы.



**Прессованный мёд** получают только в том случае, когда не представляется возможным откачать его на медогонке. Это мёд, собранный пчёлами с вереска. При прессовании (отжати) этого мёда пчеловод вынужден нарушать целостность отстроенных доброкачественных сотов.

**Центробежный мёд** – это мёд, полученный при откачивании на медогонке.





**Медогонка** – часть пасечного инвентаря, используемая для получения центробежного мёда. На протяжении многих столетий получение мёда было неразрывно связано с полным или частичным разрушением пчелиного гнезда. Из вырезанных сотов его извлекали прессованием, вытапливанием и другими способами. Лишь после изобретения медогонки получила развитие новая технология – производство центробежного мёда. Она основывается на многократном использовании сотов для заполнения мёдом без их разрушения.

Запечатанные соты сначала распечатывают при помощи специального пчеловодного ножа, потом вставляют в медогонку и вращают. Под действием центробежной силы мёд вылетает из ячеек и стекает по стенкам медогонки в бак, у дна которого есть отверстие для слива полученного мёда.



**Вывод: в современных условиях существует множество способов извлечения мёда. Но самым эффективным является производство центробежного мёда.**

#### **д) Советы медиков.**

О том, насколько полезен мёд, можно узнать у медиков. Их мнения однозначны.

Мёд – это полезный продукт. Он может употребляться всеми, кроме детей до года. А также аллергикам, у которых возникает реакция на пыльцу медоносных растений. Активно мёд можно употреблять **при заболеваниях органов дыхания. Вместе с мёдом употребляйте барсучий жир или молоко.** В чистом виде кушайте мёд по 100-140 грамм в сутки. **Можно делать ингаляции.** Для этого добавьте столовую ложку липового или цветочного мёда на кастрюлю кипящей воды, пары вдыхайте 15-20 минут. Ингаляции лучше проводить перед сном.

**При заболеваниях желудочно-кишечного тракта, при гастрите, язве желудка:** растворить мёд в теплой воде, принимать за 1,5 – 2 часа до еды.

**При нервной возбудимости, отсутствии сна:** мёд обладает снотворным эффектом, успокаивает нервную систему. В день можно употреблять до 120 грамм мёда, после приема пищи.

**При заболеваниях кожи** (ушибы, кровоподтеки, ожоги, экзема, лишай): бактерицидные свойства мёда способствуют уничтожению микроорганизмов. Раны очищаются и затягиваются гораздо быстрее. Можно

смешать мёд с рыбьим жиром – тогда процесс заживления пойдет ещё быстрее. Такая мазь поможет и при лечении язв, обморожений.

**Вывод: от мёда больше пользы, чем вреда. Мёд как природное лекарство можно применять очень широко.**

#### ***е) Использование мёда.***



Благодаря своим уникальным свойствам мёд широко используется человеком. Вот, например, в кулинарии при замене медом сахара наполовину в тесте, кол-во изделий увеличивается, а их вкус улучшается. Мёд вводят в пряники, различные виды печенья, коврижки, кексы, торты. При изготовлении конфет, карамели мёд задерживает кристаллизацию сахара. Мёд включают во фруктовые начинки и молочные конфеты, леденцы, халву, пастилу, джемы. Добавляют его и в молочные продукты для детей. Мёдом заменяют часть сахара при изготовлении фруктовых сиропов или варенья, фруктовых прохладительных напитков. Мёд используют в пищу непосредственно, намазывая его на хлеб, гренки, лепешки, оладьи, употребляя со свежими фруктами и ягодами, а также подслащивая им каши, творог и творожную массу, кисели, компоты, муссы.

Специальные опыты и наблюдения позволили установить, что употребление меда в пищу приводит к улучшению самочувствия, аппетита, сна, повышению иммунитета. Поэтому мёд особенно полезен детям, престарелым, людям с ослабленным здоровьем, истощенным или выздоравливающим после болезней. В основную диету взрослых и детей рекомендуется употреблять до нескольких десятков граммов мёда ежедневно. При употреблении мёда детьми их общее состояние улучшается, а рост, масса, физические силы повышаются. Включение мёда в специальную диету престарелых предохраняет от накопления избыточной массы тела. Мёд рекомендуют давать всем больным в период выздоровления.

Мёд давно известен как общеукрепляющее, тонизирующее, восстанавливающее силы снотворное, успокаивающее средство, которое способствует пищеварению, улучшает аппетит. Его применяли для лечения ран, ожогов, при заболеваниях почек, печени, суставов. Раствором мёда лечили инфекционные и простудные заболевания верхних дыхательных путей. В настоящее время многие из этих рецептов с успехом использует научная медицина. Мёд или его растворы используют для ингаляций, закапываний, спринцеваний, повязок, примочек, ванн. Мёд благотворно влияет на пищеварение. Он нормализует работу желудка, дает лечебный

эффект при язвенной болезни желудка, при различных гастритах, колитах. Применяют его для лечения воспалительных инфекционных заболеваний слизистой оболочки, верхних дыхательных путей (ринит, гайморит, фарингит, ларингит, бронхит, ангина). При малокровии мёд улучшает общее состояние, самочувствие, внешний вид, аппетит, сон, устраняет усталость и головокружение, способствует повышению массы тела. В качестве успокаивающего и снотворного на ночь принимают мёд или его тёплые растворы, мед с молоком или соком лимона. Применяют мёд для лечения повреждений кожи и мышечной ткани, при лечении ожогов, язв, фурункулов, нарывов.



И в косметологии мёд нашёл широкое применение. Медовые маски, обертывания и массажи включаются в услуги различных салонов красоты. Мёд способствует обновлению клеток кожи, поэтому маски для рук и лица являются очень популярными сегодня. Шампуни, кондиционеры, а также краски для волос, в состав которых входит мёд, пользуются сегодня особой популярностью. Мёд быстро проникает в кожу, обладает одновременно антибактериальными и другими важными косметическими свойствами. Пчелиный мёд не только смягчает кожу, но и прекрасно её укрепляет. Для укрепления и смягчения кожи рекомендуются медовые маски, состоящие из чистого меда или в равных частях с яичным желтком или сметаной. Медовые ванны смягчают кожу, способствуют успокоению нервной системы. В теплой воде происходит раскрытие пор, и поэтому полезные активные компоненты доставляются ко всем клеткам тела. Благодаря своему свойству поглощать влагу, мёд впитывает кожные выделения, оказывает обеззараживающее действие, а поступающие из меда питательные вещества способствуют приобретению кожей свежести и бархатистости.

***Вывод: благодаря своему богатому химическому составу мёд благоприятно влияет на организм человека и широко им используется.***

### **3. Мои исследования**

О том, насколько полезен мёд, я решила побеседовать с врачом детской поликлиники. Для этого я пришла в поликлинику и задала несколько вопросов.

Побеседовав с ним, я узнала, что мёд действительно уникальное природное средство, которое является не только вкусным продуктом, но ещё и лекарством. Его пользу для человека трудно переоценить. По моей гипотезе,

мёд должен обладать и отрицательным свойством. Врач объяснил мне, что такое свойство действительно есть. Оно только одно. Мёд способен **вызвать у человека аллергию**. Но аллергию он может вызвать только у маленьких детей, у ещё **не совсем окрепшего организма**. Поэтому у таких **деток**, а это детки **в возрасте до года**, мёд **применяют с крайней осторожностью**. Мне стало интересно, а какой компонент способен вызвать аллергию? На этот вопрос мой лечащий врач ответил так: **«Аллергию может вызвать тот вид нектара, из которого пчёлы изготовили мёд. То есть на пыльцу того растения, с которого пчела собирала нектар. И это индивидуально для каждого человека. То есть, если у тебя есть аллергия на липовый цвет, то липовый мёд будет тебе противопоказан, потому что может вызвать у тебя пищевую аллергию, и как она у тебя проявится – это тоже индивидуально»**.

После всего, что я узнала, я стала пить молоко с добавлением мёда. Такое лекарство прогревало больное горло, уменьшило боль и кашель. Во-вторых, я делала полоскание. Для этого в стакане тёплой кипяченой воды я размешивала чайную ложку мёда, и этим раствором полоскала горло. Такое лечение помогало снять воспаление в полости рта, дезинфицировало его и действовало как природной антибиотик благодаря сложному составу мёда.

Для исследования в области косметологии я приготовила творожную маску с добавлением мёда. Для этого я взяла следующие компоненты: 1 чайную ложку творога, 1 чайную ложку молока,  $\frac{1}{2}$  ложки мёда.

Всё смешала и нанесла эту смесь на лицо мамы. Через 20 минут мы смыли маску и протерли кожу лица долькой лимона. Мама делала такую маску в течение месяца, один раз в неделю, и, по её наблюдениям, кожа после такой маски хорошо увлажненная, улучшился цвет лица.

Для исследования в области кулинарии я, с помощью мамы, решила испечь медовые кексы.

В стакане тёплой воды мы растворили 2 столовые ложки мёда, затем добавили  $\frac{1}{2}$  стакана сахара,  $\frac{1}{2}$  стакана растительного масла. Всё хорошенько перемешали. Затем добавили 1,5 чайной ложки соды и 500 грамм муки. Перемешали и выложили в силиконовые формочки. Разогрели духовку до 200 градусов. И выпекали кексы 30 минут. Кексы получились очень вкусные и ароматные.

#### 4. Заключение.

Работая над работой «Вред или польза от мёда человеку», я узнала огромное количество полезной информации. До начала работы я считала, что мёд, как и множество продуктов сегодня, может принести организму человека как пользу, так и вред. Но в процессе моей работы моя гипотеза подтвердилась лишь частично. Мёд - уникальный продукт. И он приносит намного больше пользы, чем вреда. Изучая литературу, я узнавала и открывала для себя много интересных фактов.

Мой интерес к этой теме вырос. Я решила провести анкетирование среди учеников 4«В» класса, чтобы выяснить, любят ли ребята мёд и, если любят, то какой? Мёд для них это вкусный продукт или лечебное средство? Их ответы меня порадовали. Оказалось, что большинство ребят, как и я, просто обожают мёд. И многие считают, что мёд - это лечебное средство. Значит, они употребляют его, когда болеют. А это замечательно. Ведь употребление мёда в пищу во время болезни, ускоряет процесс выздоровления.

Я планирую продолжить свои исследования. Меня очень интересует использование мёда в медицине. Я мечтаю стать сильным и здоровым человеком. Поэтому эта тема для меня является очень важной.

А сейчас, на данном этапе работы, я могу сделать некоторые выводы:

- 1. Пчёлы появились задолго до первобытного человека, а сам мёд с успехом использовался нашими предками и как вкусный продукт, и как лекарство при самых различных заболеваниях.*
- 2. Большая протяженность нашей страны с севера на юг и с запада на восток создает условия для произрастания различных медоносных растений. Мёд из различных регионов отличается по происхождению.*
- 3. В состав мёда входят практически все химические соединения, необходимые для нормальной работы человеческого организма.*
- 4. В современных условиях существует множество способов извлечения мёда.*
- 5. От мёда больше пользы, чем вреда. Мёд как природное лекарство можно применять очень широко.*
- 6. Благодаря своему богатому химическому составу мёд благоприятно влияет на организм человека и широко им используется.*

Считаю, что поставленной цели я достигла. А работа по наполнению папки-копилки позволила моим одноклассникам получить немало знаний о мёде как об уникальном продукте.

## 5. Библиография.

- «Пасека, пчёлы и мёд» М.К. Шевчук. Издательство «Карпаты» Ужгород 1974
- «Технология продуктов пчеловодства» В.А.Темнов Издательство «Колос»

Москва—1967

- «Пчеловодство» П.П.Максимов М. : Учпедгиз, 1962.
- «Большая иллюстрированная энциклопедия Кирилла и Мефодия» 2006г
- «Что есть что. Школьная энциклопедия.» 1996-2000 «Пчёлы»
- Сайты в Интернете:

[www.beehoney.ru](http://www.beehoney.ru)

[www.bestbees.ru](http://www.bestbees.ru)

[www.lavanda-med.ru](http://www.lavanda-med.ru)

[www.besthoney.ru](http://www.besthoney.ru)

[www.progalskiy.com](http://www.progalskiy.com)

[www.sotmed.narod.ru](http://www.sotmed.narod.ru)

[www.inflora.ru](http://www.inflora.ru)

**Анкета**

**Мед-это вкусный продукт или лечебное средство?**

**А) вкусный продукт**

**Б) лечебное средство**

**В) не знаю**

**Любите ли вы мед?**

**А) да**

**Б) нет**

**В) не знаю**

**Какой мед предпочитаете?**

**А) жидкий**

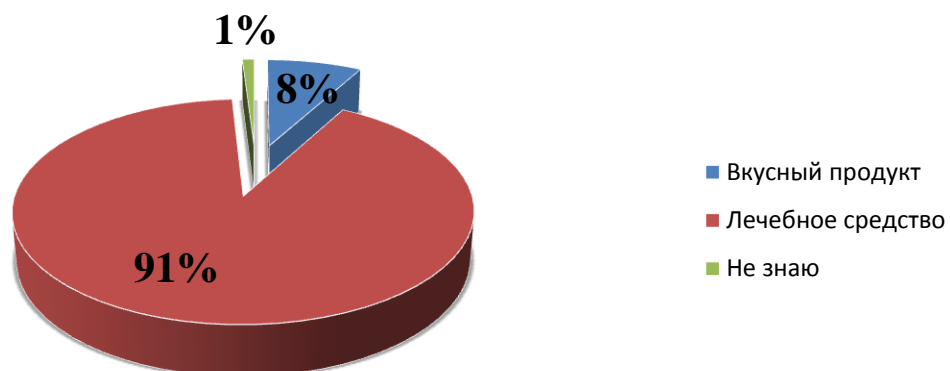
**Б) твердый**

**В) в сотах**

**Результат:**

Анкетирование проводили методом опроса. Опросили: 23 ученика (по желанию).

**Мёд - это вкусный продукт или лечебное средство?**





### Какой мёд предпочитаете?

