

# Stoliki kawowe drewniane

Stoliki kawowe to idealne uzupełnienie wystroju przytulnego salonu, klimatycznej sypialni czy reprezentacyjnego biura. Cechuje je wyjątkowa elegancja i trwałość naturalnego materiału oraz kompaktowy rozmiar, co sprawia, że znajdzie się dla nich miejsce nawet w najmniejszych pomieszczeniach.

## Stoliki kawowe — niewielki dodatek do stylowych wnętrz

Drobne szczegóły budują wyjątkowe wnętrza, dlatego stolik kawowy i uzupełniająca go drewniana ława kawowa pozwolą wyczarować w każdym domu niewielki azyl, w którym można odpocząć i delektować się aromatycznym napojem. Stoliki kawowe to także istotny element wystroju stylowego reprezentatywnego biura, przy którym można ugościć klientów. Każdy drewniany stolik kawowy z naszej oferty odznacza się wyjątkową trwałością i wytrzymałością materiału odpornego na zarysowania, zaplamienia, wysoką temperaturę i wilgoć, dzięki czemu będzie prezentował się wyjątkowo pięknie i elegancko przez długie lata.

## Drewniany stolik kawowy — połączenie klasyki i nowoczesności

Stoliki kawowe wykonane są przez nas ręcznie z wysokiej jakości litego drewna dębowego, jesionowego lub sosnowego. Drewniany blat prezentuje bogaty rysunek stojów i sęków, co przesądza o ich unikatowym pięknie i ponadczasowej elegancji. Nasza oferta pozwala wybrać stolik kawowy w całości wykonany z naturalnego drewna w wielu wariantach kolorystycznych, wielkościach i kształtach. Dostępne są także modele z metalowymi podstawami i elementami szklanymi. Drewniany stolik kawowy i drewniana ława kawowa to uniwersalne meble, które zawsze budzą pozytywne emocje. Uwodzą swoim niezaprzeczalnym urokiem oraz szykowną elegancją, dzięki czemu idealnie wkomponują się w styl każdego wnętrza, podkreślając jego wysublimowany charakter.

# Miód wrzosowy

- **Z jednego hektara wrzosu zwyczajnego, czyli popularnej krzewinki ozdobnej w polkich domach, która osiąga wysokość do pół metra, można uzyskać nawet 50 -120 kg miodu!**

Wrzosowiska w Polsce występują bardzo rzadko, dlatego też **miody z wrzosu** należą do rzadziej spotykanych odmian, jakie oferuje **nasz sklep z miodami**. Choć ich cena jest odpowiednio wyższa, to rekompensuje ją ich niesamowity smak i bogactwo łatwo przyswajalnych biopierwiastków, przez co **miód wrzosowy** jest jednym z najpopularniejszych miodów nektarowych.

## Jak powstaje miód wrzosowy?

Wrzosa (*Calluna vulgaris* Salisb) wymaga bezwapiennej gleby, dlatego też najczęściej można spotkać je w lasach brzoźowych i sosnowych lub na wysokich torfach, a okres ich kwitnienia przypada od lipca do października. Pobór nektaru u pszczoł jest wówczas znacznie utrudniony ze względu na gorsze warunki pogodowe. Słońce wówczas znajduje się niżej, a dni są o wiele krótsze niż latem. To ile miodu uda się uzyskać zależy także od doświadczenia i wprawy pszczelarza. A zatem **miody wrzosowe** należą do miodów późnych, a w sprzedaży dostępne są we wrześniu i październiku. Ten **zdrowy miód** można pozyskać z terenów czystych i nieskażonych jakimi są w Polsce Bory Tucholskie. Choć same wrzosa są wysoko miododajne to miody z nich pozyskiwane są o wiele trudniej dostępne niż miód wielokwiatowy lub rzepakowy, ponieważ okres zbierania przypada na końcowy okres aktywności pszczoł. Dlatego też pszczelarze zostawiają im część nektaru jako pożywienie na okres zimy.

## Właściwości miodu wrzosowego

**Miód z wrzosa** posiada niewielkie ilości witaminy A, B2, B6, C oraz PP. Całe jego bogactwo to zawartość mikroelementów. Warto zwrócić uwagę, iż zawiera łatwo przyswajalne żelazo, które pomaga w walce z anemią oraz flawonoidy, które mają działanie przeciwzapalne, przeciwgrzybiczne i przeciwalergiczne. Dodatkowo zawiera sporą ilość związków polifenolowych. Są one szczególnie ważne dla człowieka, ponieważ wykazują właściwości przeciwutleniające zmniejszające ryzyko zmian nowotworowych oraz chorób układu krwionośnego. **Miód wrzosowy** wspomaga pracę serca i łagodzi dolegliwości związane z reumatyzmem i artretyzmem. Poprawia pracę nerek i pęcherza moczowego ze względu na swoje właściwości moczopędne. Zawiera dużą ilość wody od 17% do 25%, dzięki czemu przynosi ulgę w zapaleniu pęcherza moczowego, problemach z oddawaniem moczu, obrzękach i kamicy. Jest niezwykle istotny w profilaktyce i leczeniu chorób związanych ze schorzeniami gruczołu krokowego, dlatego jest idealnym składnikiem diety panów po 40 roku życia. Pomaga także w problemach z układem trawiennym, stanach zapalnych żołądka i jelit, zapobiega biegunkom i zatwardzeniom. Co istotne, ze względu na zawartość fruktozy w granicy 40%, **miody z wrzosa** mogą być spożywane przez osoby z cukrzycą typu II. Pomagają także leczyć stany zapalne układu oddechowego: zapalenie gardła, migdałków i błony śluzowej jamy ustnej. **Miody wrzosowe** poprawiają wchłanianie składników odżywczych i pracę jelit, dlatego są stosowane w przypadku niedoboru witamin, a w związku z tym mają zbawienny wpływ na poprawę naturalnej odporności organizmu. Są idealne jako środek słodzący w okresach wzrostu, stresu, zmęczenia i dużej aktywności fizycznej.

## Miód wrzosowy – zapach, barwa i krystalizacja

**Miód wrzosowy** przyjmuje całe spektrum odcieni od jaśniejszych bursztynowych, po ciemniejsze herbaciane lub rubinowe. W zapachu jest bardzo podobny do zapachu kwiatów wrzosa, dosyć intensywny i przyjemny. Z kolei w smaku **miody z wrzosa** są łagodne, nieco gorzkawe, ale z wyczuwalną nutą słodczy. Za specyficzny zapach odpowiada duża zawartość olejków eterycznych i substancji aromatycznych zawartych w kwiatach, które są bardzo lotne. Ten **naturalny miód** przechowywany w temperaturze powyżej 20°C ulega krystalizacji, a jego konsystencja już po paru tygodniach przypomina ziarnistą, masłowatą czy galaretowatą maź i uzyskuje pomarańczową barwę. Wynika to z dużej zawartości pektyn i koloidów. A zatem należy szybko cieszyć się jego płynną konsystencją i wspaniałym zapachem, który szybko wietrzeje po odkręceniu słoika.

## Miód wrzosowy w domowej kuchni

**Miody z wrzosu** sprawdzą się w codziennej profilaktyce i wzmacniają naturalną odporność organizmów zarówno dziecięcych, jak i osób starszych. Wystarczy łyżeczka dziennie rozpuszczona w ciepłej wodzie, herbacie lub mleku. Są świetnym rozwiązaniem dla osób dbających o zdrowie i doskonale zastępują biały cukier. Warto używać ich do jogurtów, budyniu, lodów czy naleśników.

**Miód wrzosowy** wspaniale smakuje w ciastach zwłaszcza tych ciężkich, korzennych i owocowych. Jest idealny do wypieku kruchych ciasteczek, a także jako składnik sosów i marynat do mięs. Dodany do kawy lub alkoholu nasyci je niepowtarzalnym smakiem i aromatem polskich wrzosowisk.