

הכלכלה

כלי דבש רשת הסטוק



FOX HOME
קערית דבש
ש"ח 16.90



סט פלטת הגשה 30 ס"מ
+ כף דבש 29.90 ש"ח.
מותג BELLA CASA.
להשיג משביר לצרכן



כלי לדבש
המשביר לצרכן
15.90 ש"ח.
מותג
BELLA CASA

מדבש מעובד, ובכל מקרה אם הדבש התגבש, תוכלו להחזירו למצב נוזלי על ידי חימום קל של הצנצנת בסיר עם מים חמים, תוך כדי ערבוב. "את הדבש נהוג בשנים האחרונות להגיש בדִבְשִׁית", מוסר גבי אוהב ציון - מבעלי רשת "הסטוק". "הדבשיות הן למעשה כלים ייעודים שנועדו להקל על איסופו וזילופו של הדבש בעזרת דִבְשִׁון - מקלון להוצאת דבש שלראשו צורת סליל. בכל אופן לא משנה באיזה כלי תבחרו, זכרו כי הדבש הוא מעדן מלכים שחשוב להעריך ולהשתמש בו בתבונה".

בתיאבון!



H&O כלי לדבש מחיר 14.90 ש"ח

הוא פריט חובה בשולחן החג, אבל תמיד נראה, איך להגיד, מעט דביק. אם לוקחים בחשבון שהדבש הוא אחד מהמזונות הטעימים שיש לחג להציע - ברור שאפשר וצריך לשאוף ליותר. אז השנה לוקחים את העניין ברצינות, תופסים יוזמה וגורמים לכל האורחים לדבר רק על דבר אחד: כלי הדבש.

"הרמב"ם המליץ על שתיית דבש בחומץ כנגד עקיצת דבורה או צרעה, באופן שמזכיר את העיקרון ההומאופתי, 'דומה מרפא דומה' אומרת שבי. 'הדבש נחשב לנוגד חמצון המנטרל רדיקלים חופשיים, והוא מומלץ למניעת מחלות רבות. הודות לפעילותו האנטיספטית, הוא משמש כמרכיב בתכשירים נגד זיהום, עוד מתקופת שושלת הפרעונים, ששילבו דבש גם בריקחות שמרחו על כוויות, חתכים, עקיצות וכיבים. הדבש הנו חומר מחטא, והשימוש העתיק בדבש לחבישת פצעים וכוויות מנומק כיום בכך שהדבש פועל נגד חיידקים, פטריות חד תאיות ונגיפים, וכי אכילתו מגדילה את שיעור החומר המחמצן וקוטל המיקרואורגניזמים מימן דו-חמצני".

אחסון הדבש הוא פשוט, יש לשמור אותו במקום קריר, הרחק מאור שמש ישיר, במיכל סגור היטב. אין צורך לשמור דבש במקרר - להיפך, קל הרבה יותר להשתמש בו בטמפרטורת החדר. ניתן כמובן להקפיא דבש, אך בעצם אין שום צורך בכך. אם הדבש המאוחסן שלכם הופך עכור, הסירו דאגה מליבכם (ולשונכם). תהליך זה נקרא "התגבשות" ואינו מזיק או מצביע על פגיעה באיכותו של הדבש. למעשה, חיי המדף של הדבש הם בלתי מוגבלים, בזכות ריכוז הסוכר הגבוה המצוי בו. דבש טהור בעל תכולת מזון מלכות גבוהה יתגבש מהר יותר

אנחנו טובלים בו תפוח בארוחת החג, מוסיפים אותו למאכלים רבים במהלך השנה ומשתמשים בו רבות בשפה ובסלנג שלנו, אבל כמה אנחנו באמת יודעים על הסיפור ההיסטורי של הדבש? "הדבש היה מוכר לתרבויות קדומות של אזורנו, כגון הבבלים והמצרים", אומרת רחל שבי, הומאופתית, חברת האגודה הישראלית להומאופתיה קלאסית. "שכנינו הקדמונים השתמשו בדבש לבעיות עיניים ופה וכבסיס לסירוף. לימים הדהה השימוש הזה אפילו בתלמוד הבבלי (יומא פג ע"ב)".

למעשה, ניתן לומר שהדבש היה כאן עוד הרבה לפנינו, משום שהתגלו מאובנים של דבורת הדבש המתוארכים לתקופה שלפני מאה וחמישים מיליון שנה. במצרים העתיקה הניחו כלים עם דבש ליד גופת המת במטרה שימתיקו לו את המסע לעולם הבא וישמשו כמזון לכשיוקם לתחייה. ליד קברו של תות ענח' אמון נמצאה צנצנת דבש בת יותר מ-3,000 שתכולתה עדיין טובה למאכל.

ביוון ורומא העתיקות נהגו להפיק יין ושיכר מתסיסה של דבש, ועד המאה ה-16, הדבש היה הממתק העיקרי ברחבי אירופה, (עד שהגיע הסוכר והחליף אותו).

"הרמב"ם פיתח את השימושים בדבש וקשר לו כתרים - ריפוי שגרון, מזון דיאטטי (כן...), מרפא לכאבים באזור החזה, סירופ מכייח וכן טיפול בכוויות. ואכן, בימי הביניים יוצא דבש מארץ ישראל למצרים", הוסיפה שבי. האזכור העברי המפורסם ביותר לדבש, מגיע מספר שמות יג' פסוק ה' - בו מתוארת ישראל כארץ זבת חלב ודבש, ומכאן חשיבתו של המזון שבעבר נחשב לנדיר ומיוחד, נדרש מאמץ ולא מעט סיכון בהשגתו. אזכור מפורסם נוסף של הדבש בתנ"ך הוא בספר שופטים, יד' פסוק ח', בו שמשון הגיבור מגלה שבתוך גוויית אריה שהעז לתקוף אותו נמצאת כוורת חיה ופועמת. המאורע הביא אותו ליצור את הביטוי "מעז יצא מתוק".