

لعسل مادة غذائية حلوة المذاق ولزجة القوام تخرج من بطون وأجواف أنواع مختلفة من النحل، ولكن أجودها ما يخرج من نحل العسل. ينتج النحل العسل مما يجمعه من الإفرازات السكرية من النباتات من رحيق الأزهار أو من الحشرات، مما يؤدي إلى تركّز السكر حتى يصبح العسل لزجاً وسميكاً. يخزن النحل العسل عادةً في الخلايا، ولكن هناك أنواع أخرى من النحل، تمكن البشر منذ القدم من التعامل مع نحل العسل وتربيته؛ ويعد العسل المجمع من نحل العسل الأكثر شيوعاً للاستهلاك عند البشر، نتيجة للإنتاج التجاري واسع النطاق وتوفره. تعود أقدم الدلائل على إنتاج العسل واستخدامه إلى عصر ما قبل التاريخ؛ التي تعود عمرها إلى ما يقارب 8000 سنة على الأقل. وهي واسعة الاستخدام على هيئة مادة محليّة في المطبخ. كما لا تستطيع الميكروبات أن تنمو في العسل، فقد عثر على عينات من العسل قابلة للأكل حتى بعد قرون من تخزينها في قدور محكمة الإغلاق.