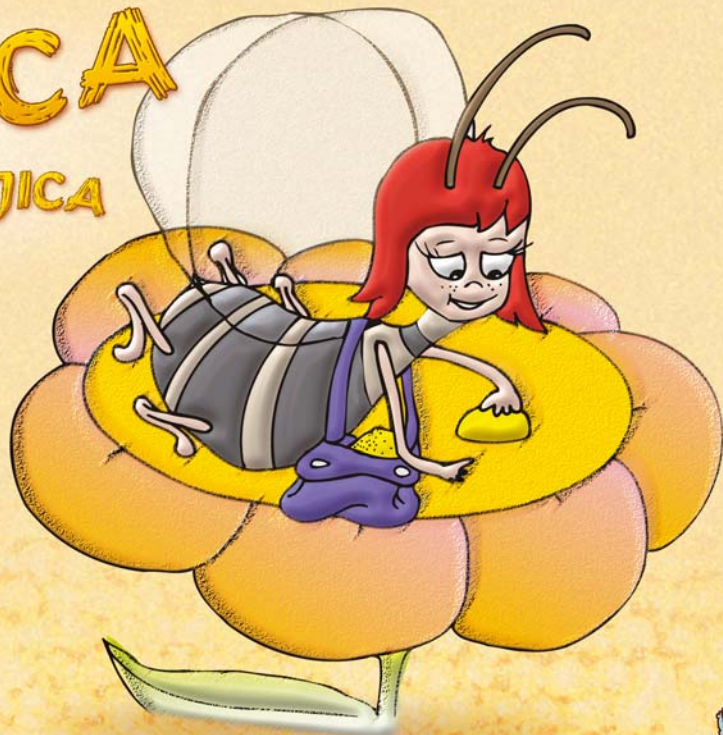


ČEBELICA

MOJA PRJATELJICA



POBARVANKA



ČEBELJI PRIDELKI, MOČ NARAVE

VRSTE MEDU

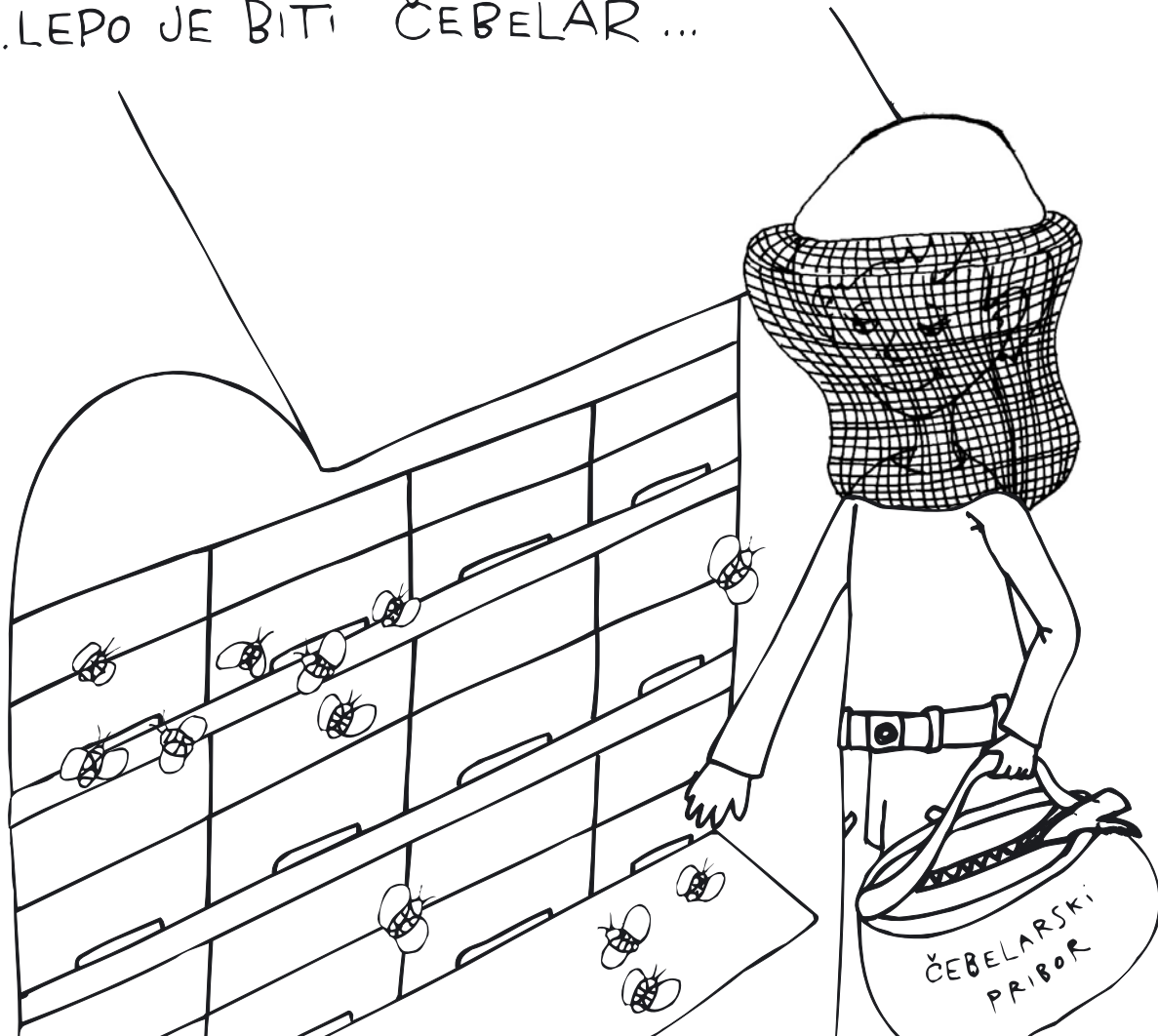
Oglasite se pri čebelarju, da boste lahko poskusili raznovrstnost slovenskega medu. Če ste zelo sladkosnedi, vam bodo najbolj teknil **cvetlični medovi**. Prepoznate jih po tem, da so svetlejšee barve kot medovi iz mane. ◆ Najblažjega okusa je **akacijev med**. Ker nima izrazitega vonja in arome, je odlično sladilo za čaj, kavo, kosmiče, pijače in pripravo sladoleda. Ta med zelo počasi kristalizira. ◆ Po svežini, lipovem cvetju in mentolu prijetno diši **lipov med**, ki je svetlo rumene do svetlo jantarne barve z zelenim odtenkom. ◆ Če vam je všeč močnejši, grenak okus, potem je za vas pravi **kostanjev med**, ki ima oster, trpek okus. Grenko aromo mu daje velika količina kostanjevega peloda, prav to pa je tudi njegova odlika. ◆ Kadar govorimo o medovih iz mane, največkrat pomislimo na hojev in smrekov med. **Smrekov med** je rdečerrjave barve in nekoliko diši po smoli. Njegova aroma spominja na sirup iz smrekovih vršičkov ali zeliščne bonbone. ◆ Kadar čebele nabirajo mano, zlasti na jelki, tak med imenujemo **hojev med**. Značilna zanj je temno sivorjava barva z zelenim odtenkom. Ima aromo po smoli, po karamelu, zažganem sladkorju, svežem lesu iglavcev ali po sirupu smrekovih vršičkov.

Če boste poskusili različne vrste medu, se vam utegne zgoditi, da boste kupili povsem drug med, kot ste sprva nameravali. Vsak med je namreč svet v malem.

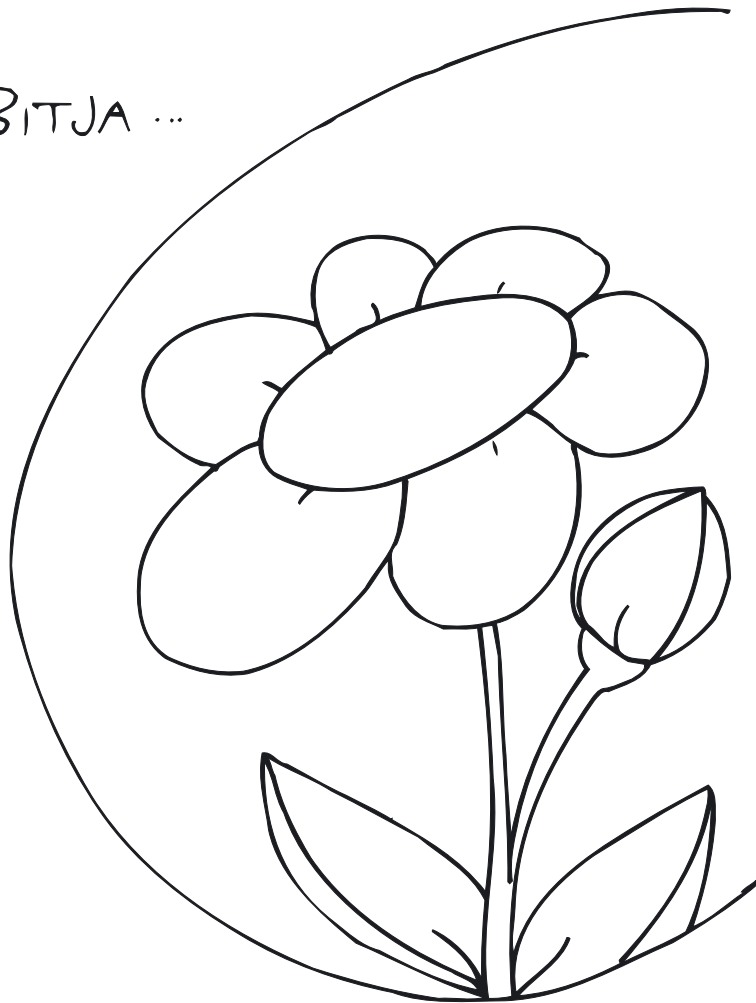
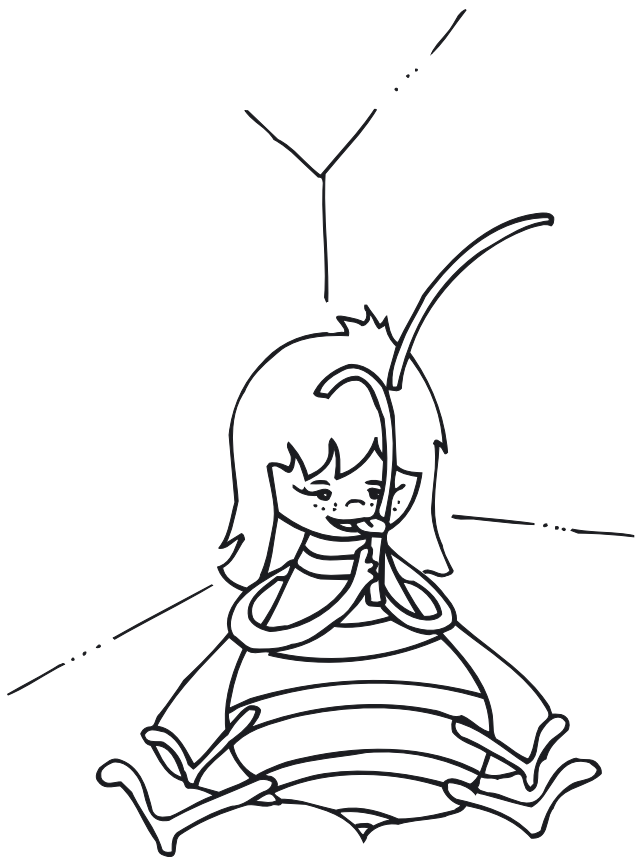
... PETER ZA ZAJTRK NAJRAJE JE
MED ...



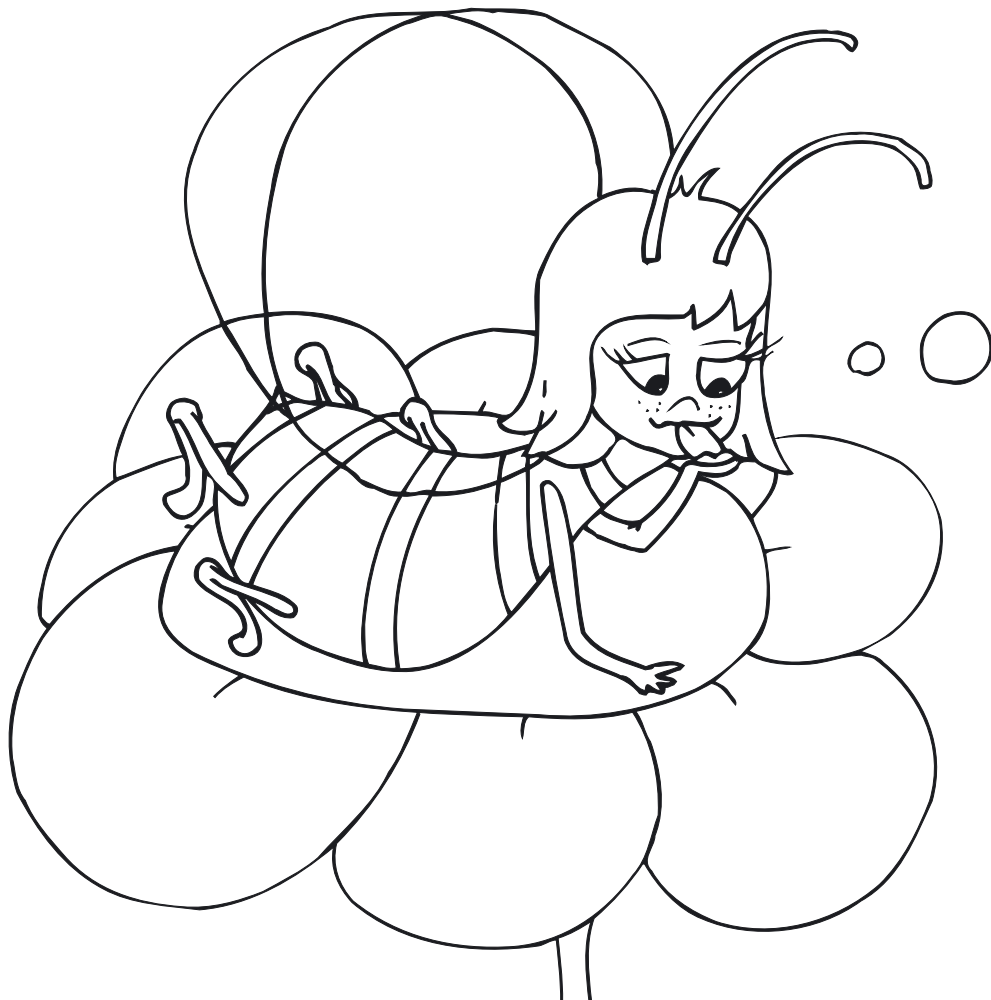
...LEPO JE BITI ČEBELAR ...



... ČEBELE SO MARLUIVA BITJA ...



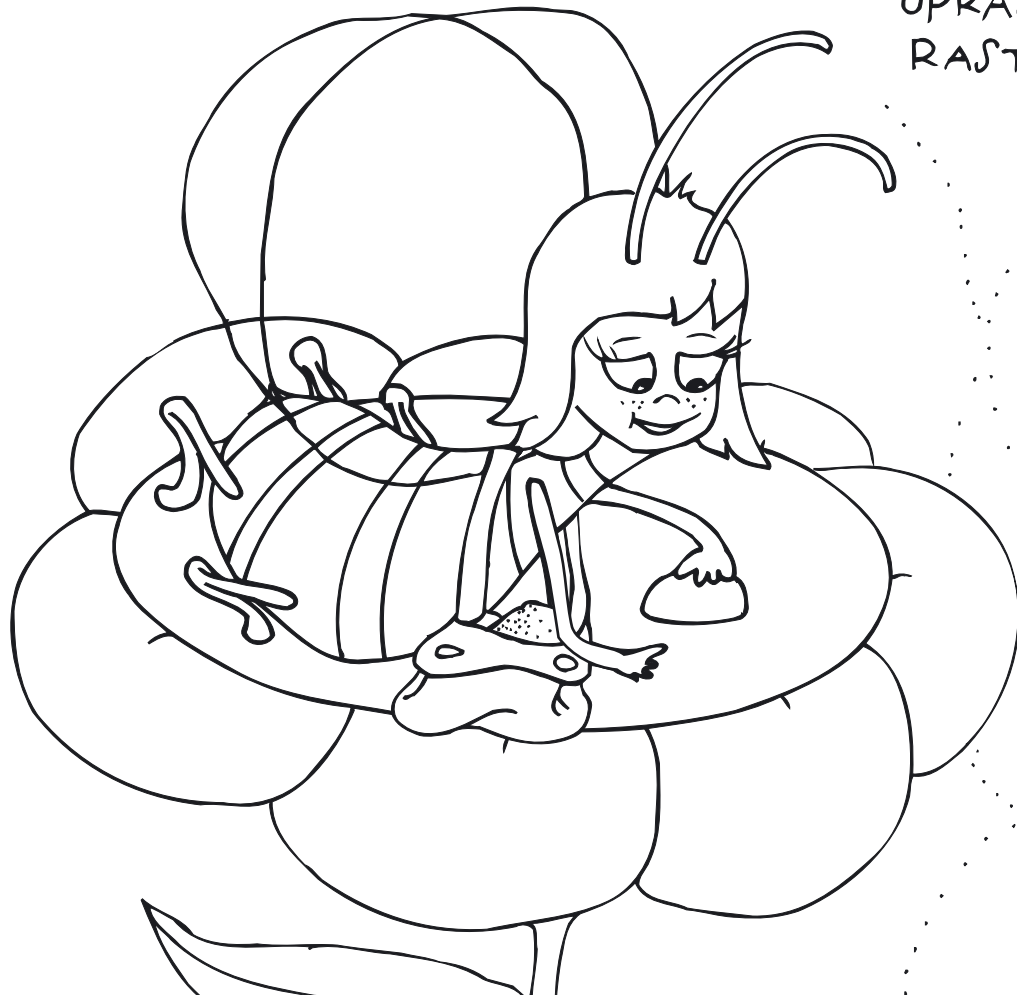
... ČEBELA NABIRA MEDICINO IZ KATERE BO NAREDILA
MED ...

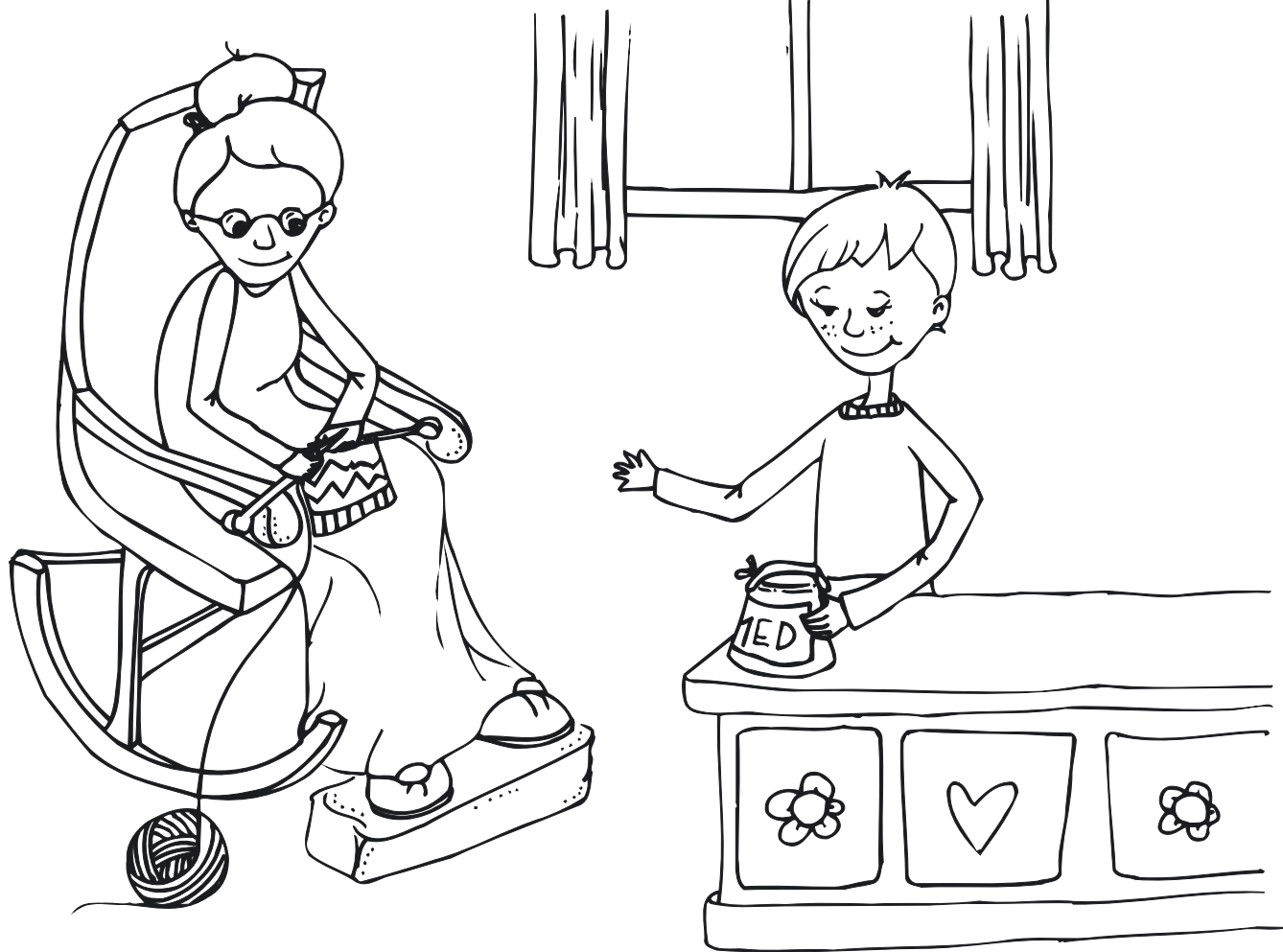


...TOČENJE MEDU JE OPRAVILO, KO SE ZBERE VSA
ČEBELARJEVA
DRUŽINA ...



... ČEBELE SO V NARAVI POMEMBNE ZA
OPRAŠEVANJE
RASTLIN ...

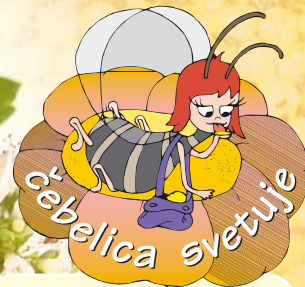




...PETROVA BABICA ZNA CENITI DRAGOCENOST MEDU ...

... ČEBELE NAM DAJEJO MED, CVETNI PRAH,
PROPOLIS,
VOŠEK...





Sadna solata z medom

500 g očiščenega sadja
200 g medu
50 g orehov, lešnikov
ali mandljev
sok dveh limon

Sadje zrežemo na rezine. Zložimo ga v stekleno skledo in prelijemo z mešanico medu in soka limone. Potresemo s sesekljanimi orehi, lešniki ali mandlji.

Dober tek!



- ◆ sedež Čebelarske zveze Slovenije, Čebelarske svetovalne službe
- ◆ Kongresne dvorane s pripadajočo opremo za seminarje, posvete poslovna srečanja in konference
- ◆ Čebelarski turizem: možnost organiziranja naravoslovnih dni, šole v naravi in čebelarskih taborov, ogledi čebelarstva: program za odrasle in otroke
- ◆ gostinska ponudba s prenočišči
- ◆ trgovina za čebelarstvo opremo, darilni izdelki iz čebeljih pridelkov



Čebelarska zveza Slovenije
Čebelarska svetovalna služba
Brdo 8, 1225 Lukovica
tel.: +386 1 72 96 100 ◆ fax: +386 1 72 96 132
info@czs.si ◆ www.czs.si