

ČEBELICA, MOJA PRIJATELJICA



15

VSAKO LETO MOJ MED PRISPE V TVOJO
ŠOLO ALI VRTEC, DA SE LAHKO
POSADKAŠ NA DAN TRADICIONALNEGA
SLOVENSKEGA ZAJTRKA.

MED V KUHINJI



AVTOR RECEPTA: TIM HADŽIČ ŽORŽ

AVTORICA RECEPTA: MARIJA ARH IVANŠEK

Z MOJIM MEDOM
SI OSLADKAJ
LIMONADO ALI ČAJ.



SODELUJEM TUDI
S KUHARSKIMI MOJSTRI,
KI IZ MEDU PRIPRAVIJO
ČAROBNE JEDI.



Anketo najdeš na spletni strani www.ohranimo-cebele.si v rubriki za otroke.
Izžrebane sodelujoče bomo nagradili z lepimi nagradami, ki jih podarjajo
ponudniki čebelarskega turizma. Seznam nagrad si lahko pogledaš na
spletu, kjer najdeš tudi opise ponudnikov nagrad in pogoje sodelovanja
v nagradni igri. Tam bodo objavljena tudi imena nagrajencev.

SIVKINA KUHINJA

JAGODNA LIMONADA Z LIPOVIM MEDOM

- ✿ 500 g JAGOD,
- ✿ 0,25 L LIMONOVEGA SOKA (7-8 LIMON),
- ✿ 1,25 L VODE,
- ✿ 100 g LIPOVEGA MEDU.

V MEŠALNIKU ZMELJEŠ OČIŠČENE JAGODE IN POLOVICO
LIMONOVEGA SOKA. ZMES PRETOČIŠ V VRČ, DODAŠ
PREOSTALI LIMONOV SOK, VODO IN MED. MEŠANICO DOBRO
PREMEŠAŠ, DODAŠ LED IN OKRASIŠ Z REZINAMI LIMONE.

GRAHOV PIRE Z MEDOM IN METO

- ✿ 150 g MASLA,
- ✿ 800 g GRAHA,
- ✿ 50 g MEDU,
- ✿ SOL,
- ✿ LISTI METE.

KUHAN GRAH IN MASLO ZMELJEŠ Z MEŠALNIKOM.
ZAČINIŠ GA S SOLJO, MEDOM IN LISTI NAREZANE METE.
NATO GA ŠE ENKRAT ZMELJEŠ IN PRETLAČIŠ SKOZI
CEDILO. PIRE Z MEDOM LAHKO PRIPRAVIŠ TUDI
IZ KOROMAČA, GOMOLJA ZELENE, RUMENE KOLERABE
ALI KORENČKA.

NAGRADNA IGRA

SODELUJ V ANKETI IN OSVOJI BREZSKRBNNE POČITNICE
V OBJEMU NARAVE NA ČEBELARSKO-TURISTIČNI
KMETIJI IN ŠTEVILNA DRUGA PRESENEČENJA!

Zgibanka je izdelana kot podpora promocijski akciji
medeni zajtrk. Financirano s sredstvi iz proračuna RS v
okviru Javne svetovalne službe v čebelarstvu. Izdala:
Čebelarstva zveza Slovenije, Javna svetovalna služba
v čebelarstvu. Besedilo: Tina Žerovnik, dr. Andreja
Kandolf Borovšak, Lidija Senič, Nataša Klemenčič Štrukelj.
Lektoriranje: Mojca Pipan. Fotografije: Arhiv ČZS, Fran
Šivic, Anton Založnik, Raluca Laura Badetoiu, Tim Hadžič
Žorž, Marija Arh Ivanšek, svetovni splet. Oblikovanje in
ilustracije: Andrejka Cufer. Tisk: Tiskarna Koštomaj d.o.o.
Naklada: 160.000, september 2021.



KDO POMAGA ČEBELARJU,
DA LAHKO NAPOLNI KOZARCE
Z MEDOM? POBARVAJ POLJA
Z RDEČO PIKO.



ZANIMIVOSTI IZ DAVNINE

DA JE ČLOVEK V PRAZGODOVINI LAHKO JEDEL MED, JE PLENIL ČEBELE NA PODOBEN NAČIN, KOT DANES TO POČNE MEDVED.



V SREDNJEM VEKU SO PLEMIČI IN GRAŠČAKI Z MEDOM SLADKALI JEDI, REVNEJŠI PA SI TEGA NISO MOGLI PRIVOŠČITI. TAKRAT ŠE NISO ZNALI TOČITI MEDU, KOT TO POČNEJO ČEBELARJI DANES. ZATO SO GA GRIZLJALI IN LIZALI IZ SATJA.



POZNA MO VELIKO RAZLIČNIH VRST MEDU. SLOVENSKI ČEBELARJI PRIDELUJEJO CVETLIČNI, GOZDNI, AKACIJEV, LIPOV, KOSTANJEV, SMREKOV, HOJEV IN ŠTEVILNE DRUGE VRSTE MEDU.

MED CVETLIČNEGA IZVORA



MED CVETLIČNEGA IZVORA NASTANE IZ SLADKEGA SOKA, KI GA ČEBELE NABEREJO NA RAZLIČNIH CVETOVNIH RASTLIN, KOT SO REGRAT, DETELJA, SONČNICA, ČEŠNJA, JABLANA, KOSTANJ. NATO GA V PANJU PREDELAJO V MED. ZARADI RAZLIČNIH VRST CVETLIC, NA KATERIH ČEBELE NABIRAJO TA SOK, IMENOVAN TUDI MEDICINA, IMA TA MED RAZNOLIKO BARVO, VONJ, OKUS IN AROMO.

MED MANINEGA IZVORA

ČEBELE LAHKO NABIRAJO TUDI GOZDNO MANO IN IZ NJE DELAJO MED. GOZDNA MANA SO SLADKE KAPLJICE, KI JIH IZLOČAJO POSEBNO MAJHNE ŽUŽELKE. TE SESAJO SOK RAZLIČNIH DREVES, KOT SO SMREKA, JELKA, JAVOR.



Z MEDOM LAHKO SLADKAŠ SADNO KUPO, ČAJ, LIMONADO, MEDENJAKE, PECIVO ALI DOMAČI SLADOLED. KUHARSKI MOJSTRI GA UPORABLJAJO ZA BOLJŠI OKUS HRANE PRI MESNIH JEDEH IN OMAKAH. ALI SI ŽE POSKUSIL PALAČINKE Z MEDOM?



ČEBELICA SVETUJE



KATERI PA JE TVOJ NAJLJUBŠI MED? OBIŠČI BLIŽNJEGA ČEBELARJA ALI ČEBELARSKO TRŽNICO IN POSKUSI RAZLIČNE VRSTE MEDU.

MED, SADJE, ZELENJAVA IN DRUGA HRANA, KI JO S STARŠI KUPIŠ PRI BLIŽNJEM ČEBELARJU IN KMETU, PREPOTUJE KRAJŠO POT DO TVOJEGA DOMA. ZATO JE BOLJ SVEŽA IN ZDRAVA.

ALI VEŠ?



V LETU
2021

PO CELEM SVETU
PRAZNUJEMO
MEDNARODNO LETO
SADJA IN ZELENJAVE.

ČEBELA LETA OD CVETA DO
CVETA IN OPRAŠUJE RASTLINE.
V ENEM DNEVU LAHKO OBIŠČE TUDI
DO 3000 CVETOV.

OPRAŠENI CVETOVI SE POZNEJE
RAZVIJEJO V RAZLIČNE PLODOVE SADJA IN
ZELENJAVE. ZARADI PRIDNIH ČEBEL LAHKO
LJUDJE PRIDELUJEMO IN JEMO JABOLKA,
ČEŠNJE, SLIVE, PARADIŽNIK, KUMARE,
JAGODE IN ŠTEVILNE DRUGE VRSTE
SADJA IN ZELENJAVE.

www.ohranimo-cebele.si