

ČEBELICA, MOJA PRIJATELJICA



ČEBELICA V ZELIŠČNEM VRTIČKU



RECEPT ZA MEDENJAKE

Avtorica: Marija Arh Ivanšek

Sestavine:

440 g moko

13 g pecilnega praška (en zavitek)

200 g sladkorja v prahu

60 g mletih mandljev

200 g medu

2 jajci

100 ml mleka

za mazanje pred peko

Začimbe: mleti cimet, klinčki, kardamom,
limonina lupinica, vanili sladkor



Moko, pecilni prašek, sladkor v prahu in začimbe presejemo. Primešamo naribano limonino lupinico, vanili sladkor in vse ostale začimbe ter mandlje. Po potrebi med segrejemo, da postane tekoč.

Ko se ohladi, mu dodamo razžvrkljani jajci. Iz vseh sestavin zgnetemo testo.

Pustimo vsaj nekaj ur počivati na hladnem.

Testo razvaljamo 3 mm debelo. Z modelčki izrežemo zvezde, srčke in druge oblike. Pekač obložimo s peki papirjem in nanj zložimo piškote. Premažemo jih z mlekom in pečemo.

Še tople okrasimo z glazuro – belim ali pomarančnim ledom.

NAJLEPŠE MEDENJAKE OBESI NA
NOVOLETNO JELKO IN VČASIH KAKŠNEGA
POHRUSTAJ. PODROBNEJŠA NAVODILA ZA
OKRASITEV JE PRIPRAVILA DARJA ŠOLAR
IN JIH NAJDEŠ NA
www.ohranimo-cebele.si.



Sodeluj v spletni anketi in zadeni počitnice
na čebelarški turistični kmetiji!

Anketo najdeš na spletni strani www.ohranimo-cebele.si v rubriki za otroke. Izmed sodelujočih bomo izžrebali več lepih nagrad, ki jih podarjajo ponudniki čebelarškega turizma: **vikend paket za 4 osebe**, masažo z medom, ogled čebelarstva in čebelarškega muzeja, košarice medenih dobrot... 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.

Zgibanka je izdana kot podpora promocijski akciji »medeni zajtrk«. Financirano s sredstvi iz proračuna RS v okviru Javne svetovalne službe v čebelarstvu. Izdala: Čebelarška zveza Slovenije, Javna svetovalna služba v čebelarstvu. Besedilo: Tanja Magdič, Danica Kolarič. Lektoriranje: Mojca Pipan. Fotografije: arhiv ČZS, Tanja Magdič, Darja Šolar, Boštjan Tovornik, Celjski sejem, Franc Šivic. Oblikovanje: Andrejka Cufer. Tisk: Medium. Naklada: 160.000, avgust 2019.

USTVARJALNI KOTIČEK

Letos bomo sami spekli dišeče medenjake in z njimi okrasili novoletno jelko! Lahko pa spodnje figure prerišeš ali izrežeš, nato jih nalepiš na karton ter obesi na novoletno jelko.



Ali veš?



- ČEBELE POVPREČNO LETIJO VSAJ 3 KM NA VSE STRANI.
- ČEBELE IMAJO ODLIČEN SPOMIN: ZAPOMNIJO SI SMER LETA, LOKACIJO SVOJEGA BIVALIŠČA, BARVO, OKOLICO, PRILAGOJENOST, NA KATEREM SO NAŠLE NEKTAR ALI MANO.
- NEKTAR ALI MEDICINA JE SLADEK SOK, KI GA ČEBELE NAJDEJO NA MEDOVITIH RASTLINAH.
- MANA SO SLADKE KAPLJICE RASTLINSKIH SOKOV IZ DREVES ALI DRUGIH ZELENIH RASTLIN, KI JIH IZLOČAJO RAZLIČNE UŠI, KAPARJI, ŠKRŽATI.
- ČEBELE SE O ODDALJENOSTI IN SMERI PAŠE OBVEŠČAJO S POSEBNIMI PLESI.
- PRVA POSODA ZA MED JE SATJE. ČEBELE GA IZDELAJO SAME IZ VOSKA. S ČELJUSTMI IN SPREDNJIM PAROM NOG OBLIKUJEJO ŠESTEROKOTNE CELICE. PRI GRADNJI VSAKE CELICE SODELUJE VEČ ČEBEL.
- OKUS IN AROMA MEDU JE ODVISNA OD VRSTE RASTLIN NA KATERIH ČEBELE NABIRAJO SLADKO TEKOČINO.

S TEM, KO SVOJ VRT NAREDIMO PRIVLAČEN ZA ČEBELE IN DRUGE OPRAŠEVALCE, POSKRBI MO TUDI ZA BOLJŠE OPRAŠEVANJE ZELENJAVE IN SADJA NA NAŠEM VRTU. ČEBELE NAM REČ Z OPRAŠEVANJEM POSKRBIJO ZA VEČJE IN LEPŠE PRIDELKE.

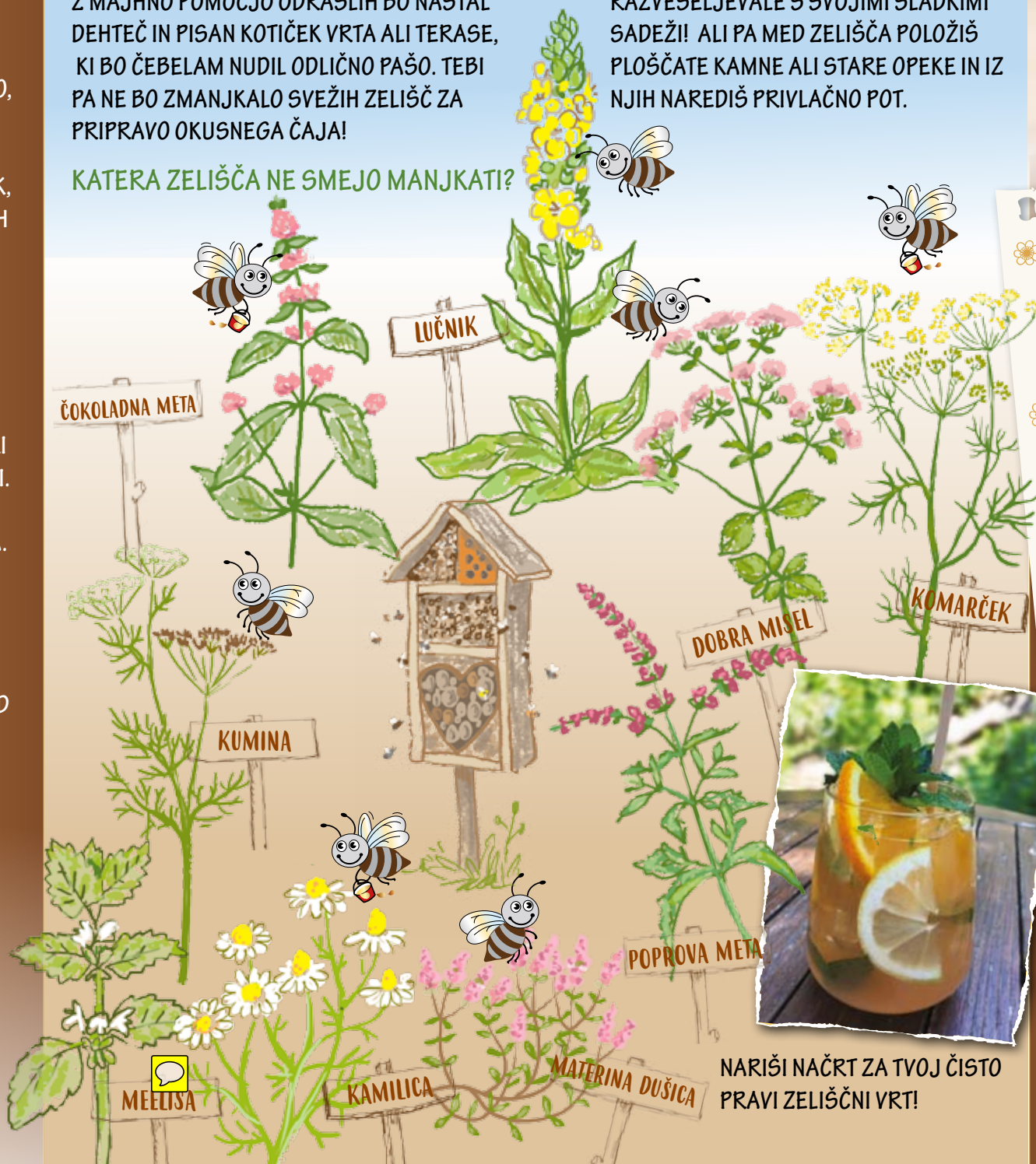


ZELIŠČNI VRTIČEK - v veselje otrokom in čebelicam

ŽELIŠ IMETI NASLEDNJE LETO SVOJ ZELIŠČNI VRTIČEK? SEDA J JE ČAS, DA NAREDIŠ NAČRT. Z MAJHNO POMOČJO ODRASLIH BO NASTAL DEHTEČ IN PISAN KOTIČEK VR TA ALI TERASE, KI BO ČEBELAM NUDIL ODLIČNO PAŠO. TEBI PA NE BO ZMANJKALO SVEŽIH ZELIŠČ ZA PRIPRAVO OKUSNEGA ČAJA!

KATERA ZELIŠČA NE SMEJO MANJKATI?

NAMIG: MED ZELIŠČA LAHKO NASADIŠ TUDI JAGODE, KI TE BODO CELO POLETJE RAZVESELJEVALE S SVOJIMI SLADKIMI SADEŽI! ALI PA MED ZELIŠČA POLOŽIŠ PLOŠČATE KAMNE ALI STARE OPEKE IN IZ NJIH NAREDIŠ PRIVLAČNO POT.



NARIŠI NAČRT ZA TVOJ ČISTO PRAVI ZELIŠČNI VRT!

ZELIŠČNI ČAJ Z LIPOVIM MEDOM



- OB LEPEM VREMENU NABERI CVETOVE KAMILICE, VELECVETNEGA LUČNIKA, MATERINE DUŠICE IN DOBRE MISLI. MELISI IN ČOKOLADNI METI OBTRGAJ LISTE IN MLADE POGANJKE.
- NABRANA ZELIŠČA POSUŠI V SENCI IN NATO NEZDROBLJENA SHRANI, VSAKEGA V SVOJEM KOZARČKU. ČAJNO MEŠANICO SI PRIPRAVI SPROTI. PRED KUHANJEM ČAJA ZELIŠČA TUDI ZDROBI, DA BODO LEPO ZADIŠALA.
- NAMIG: ZA BOLJŠI OKUS ČAJU DODAJ POSUŠENE CVETOVE LIPE. LIPA CVETI V JUNIJU IN NUDI ODLIČNO PAŠO ČEBELAM.
- POSUŠENA ZELIŠČA PRELIJ Z VRELO VODO, PUSTI STATI NEKAJ MINUT, NATO ODCEDI. NEKOLIKO OHLAJEN ČAJ SLADKAJ Z LIPOVIM MEDOM, KI BO DAL ČAJU POSEBEN OKUS.

- ZELO PREPROSTO - DOMAČ LEDENI ČAJ OHLAJENEMU ČAJU DODAJ KOCKE LEDU IN NEKAJ LIMONE. NASTALA BO ODLIČNA OSVEŽILNA MEDENA PIJAČA ZA VROČE POLETNE DNI.