



RAZISKOVALNA NALOGA

Področje: TURIZEM

PROMOCIJA MEDU IN DRUGIH ČEBELJIH IZDELKOV

Mentorica: Dominika SLOKAR DE LORENZI

Avtorici: Zarja ČIBEJ, 9. a

Somentorica: Simona HRIBAR KOJC

Tjaša KRISTAN, 9. a

Ljubljana, marec 2022

Kazalo

Kazalo slik	2
Kazalo tabel	3
POVZETEK	4
1 Uvod	5
2 Namen	6
3 Hipoteze	6
4 Metodologija dela	7
5 Teoretični del.....	9
5.1 Promocija.....	9
5.2 Opis nekaterih čebeljih izdelkov.....	10
5.2 Čebelarstva zveza Slovenije - ČZS	21
5.3 Hiša kranjske čebele	23
6 Analiza anketnih vprašalnikov	25
7 Intervju z gospo Tjašo Hitti, organizatorko šolske prehrane na Osnovni šoli Sostro	35
8 Intervju z medeno kraljico Valentino Marinič	36
9 Analiza šolskih jedilnikov	37
10 Recepti, ki vsebujejo med.....	38
11 Intervju z gospo Tino Žerovnik, strokovno delavko na Čebelarstvu Slovenije	49
12 Zaključek.....	54
13 Viri in literatura	55
13.1 Ustni viri.....	55
13.2 Pisni viri	55
14 Priloge.....	57
14.1 Anketni vprašalnik za učence	57

Kazalo slik

Slika 1: Med	4
Slika 2: Medeno satje	5
Slika 3: Med in satje.....	9
Slika 4: Čebelji vosek	10
Slika 5: Sveče iz čebeljega voska.....	12
Slika 6: Posušeni cvetni prah na razstavi v Hiši kranjske čebele v Višnji Gori	12
Slika 7: Matični mleček.....	14
Slika 8: Različne vrste medu na razstavi v Hiši kranjske čebele v Višnji Gori	15
Slika 9: Grb čebelarstva Slovenije	22
Slika 10: <i>Hiša kranjske čebele v Višnji Gori</i>	23
Slika 11: <i>Razstava v Hiši kranjske čebele v Višnji Gori</i>	23
Slika 12: Stekleni panj na razstavi.....	23
Slika 13: Med z različnimi okusi.....	24
Slika 14: Medenjaki v trgovini s spominki	24
Slika 15: Kako pogosto jeste med doma?.....	25
Slika 16: Pri katerih obrokih najpogosteje jeste med?	25
Slika 17: Kateri med uporabljate najpogosteje?	26
Slika 18: Kateri med imate najraje?.....	26
Slika 19: S čim sladkate čaj?	27
Slika 20: Ali pecivu kdaj dodate med?	27
Slika 21: Ali ste že kdaj jedli med v satju?	28
Slika 22: Ali uporabljate sveče iz čebeljega ali navadnega voska?	28
Slika 23: Ali ste že kdaj uporabljali čebelje izdelke v kozmetične namene?	29
Slika 24: Ali poznate kakšno jed, kjer je glavna sestavina med?	30
Slika 25: Kje kupujete med?	30
Slika 26: Če bi med bolje oglaševali, o njegovih zdravilnih učinkih, ali bi ga pogosteje jedli?	31
Slika 27: Ali ste že kdaj videli reklamo za med in njegove izdelke?.....	32
Slika 28: Ali jeste tradicionalni zajtrk?.....	32
Slika 29: Ali veste kako se imenuje avtohtona čebelja vrsta v Sloveniji?	33
Slika 30: Kje ima sedež Čebelarstva Slovenije?.....	34
Slika 31: Si že kdaj bil na Čebelarstvu Slovenije?	34
Slika 32: Valentina Marinič.....	36
Slika 33: Knjiga z medenimi recepti.....	39

Slika 34: Medene piščančje perutničke s prilogo	40
Slika 35: Čokoladno medeno srce	41
Slika 36: Pečenje palačink.....	42
Slika 37: Palačinke.	42
Slika 38: Smuti z gozdnimi sadeži	43
Slika 39: Smuti z banano in malino.....	43
Slika 40: Smuti z jagodami in borovnicami	43
Slika 41: Krema v kozarcu z malinami in akacijevim medom	45
Slika 42: Nadevanje kreme v posodice	47
Slika 43: Panji.....	47
Slika 44: Pripravljanje Antonijine rezine.....	48
Slika 45: Rezina Antonija	48
Slika 46: Logo dneva vseslovenskega sajenja medovitih rastlin.....	50
Slika 47: 3D kraljica v Dubaju.....	51
Slika 48: Apiturizem	53

Kazalo tabel

Tabela 1: Analiza šolskih jedilnikov.	38
--	----

POVZETEK

Z raziskovalno nalogo smo želeli bolje spoznati promocijo medu in drugih čebeljih izdelkov. S pomočjo naloge smo hoteli raziskati, kako pogosto učenci jedo med in uporabljajo čebelje izdelke, kot na primer sveče iz čebeljega voska.

Zastavili smo si pet hipotez, tri smo potrdili, dve pa zavrnil.

Rezultati anketnega vprašalnika za učence naše šole so pokazali, da učenci najpogosteje uporabljajo cvetlični in gozdni med, organizatorica šolske prehrane pa nam je povedala, da v šolski kuhinji uporabljajo lokalni cvetlični, lipov, hojev ter gozdni med. Medena kraljica nam je opisala, kako izgleda njena vloga, sami pa sva poiskali in preizkusili vsega skupaj 9 receptov, pri vseh sva seveda uporabili tudi med. Na koncu nam je še strokovna delavka na čebelarški zvezi Slovenije odgovorila na vprašanja o tem, kaj dela ČZS, s čim se ukvarja in še nekaj o promociji.

Ključne besede: med, čebelji pridelki, promocija, medene jedi.



Slika 1: Med (Vir: <http://www.slovenski-med.si/medena-trznica.html>).

1 Uvod

Za to temo smo se odločili, ker imamo zelo radi med, doma pa uporabljamo tudi druge čebelje izdelke. Želeli smo izvedeti malo več o promociji ter raziskati, kakšne vrste medu obstajajo. Zanimalo nas je tudi, kako pogosto in kašen med uporabljajo naši šolski kuharji ter sošolci.

Včasih opazimo kakšno reklamo za propolis, zelo redko za izdelke iz čebeljega voska, vendar imamo kljub temu občutek, da se ljudje premalo zavedamo koristnih učinkovin v medu in izdelkih. Sploh pa se nam zdi, da dajemo premalo poudarka naravnim izdelkom.

Dobro bi bilo, če bi se zavedali, na kakšen način nam na primer propolis pomaga pri ohranjanju in obnavljanju imunskega sistema. Slovenski čebelarji imajo ogromno znanja in spretnosti, vendar jih kričeče reklame na jumbo plakatih vedno preglasijo.

Lepo je, če ob slavnostni večerji prižgemo svečo iz naravnega čebeljega voska, namesto da kupujemo umetno odišavljene sveče, njihov vonj pa je potem popolnoma skregan z aromo hrane na mizi.

V raziskovalni nalogi smo opisali čebelje izdelke, zapisali potek intervjuja z medeno kraljico Valentino Marinič, organizatorko šolske prehrane na naši šoli, Tjašo Hitti in s strokovno delavko na ČZS. Poiskali smo tudi nekaj receptov, ki vsebujejo med, opisali nekaj projektov povezanih z medom ter analizirali anketo, ki so jo reševali učenci 7., 8. in 9. razredov.



Slika 2: Medeno satje (Vir: <https://www.ivz.si/tag/slovenski-med/>).

2 Namen

Osnovni namen naloge je ugotoviti, kako pogosto učenci uporabljajo med in njegove izdelke. Zanimalo nas je tudi, kako dobro poznajo ter kje in kako uporabljajo med učenci.

S pomočjo naloge želimo tako mlade kot druge prebivalce Slovenije ozaveščati in osveščati o pomenu medu in drugih čebeljih izdelkov.

Z raziskovanjem smo želeli ugotoviti in izpolniti naslednje cilje:

- ugotoviti nekaj o promociji in trženju,
- izvedeti, ali vsi učenci jedo tradicionalni slovenski zajtrk,
- kako pogosto ter kateri med uporabljajo najini sošolci,
- kako pogosto ter kateri med uporabljajo kuharji na naši šoli,
- ali obstajajo projekti, ki se ukvarjajo s čebelami, medom ter čebeljimi izdelki ter
- preizkusiti čim več različnih receptov, ki vsebujejo med.

3 Hipoteze

Na podlagi ciljev smo si postavili hipoteze, ki so bistveni del raziskovalne naloge. Iz zbranih podatkov smo postavljene hipoteze potrdili oziroma zavrnili.

HIPOTEZA 1: Slovenski tradicionalni zajtrk (med, maslo, jabolko in mleko) jedo vsi učenci.

Hipoteze **ne moremo potrditi**, saj je iz anketnega vprašalnika razvidno da 13 od 126 anketirancev ne uživa slovenskega zajtrka.

HIPOTEZA 2: Učenci jedo med redkokdaj in najpogosteje uporabljajo cvetličnega.

Po analiziranju anketnega vprašalnika lahko to hipotezo **potrdimo**, saj je analiza anketnega vprašalnika pokazala, da najpogosteje uporabljajo cvetlični med ter ga jedo redkokdaj.

HIPOTEZA 3: V naši šolski kuhinji uporabljajo samo cvetlični med.

Hipotezo smo na podlagi intervjuja z organizatorko šolske prehrane **ovrgli**. Poleg cvetličnega uporabljajo tudi gozdni, lipov ter hojev med.

HIPOTEZA 4: Projektov, ki so povezani s čebelami in njihovimi pridelki, je zelo veliko.

Hipotezo lahko **potrdimo**, saj smo jih našli, sploh na spletu, zelo veliko.

HIPOTEZA 5: Skoraj v vsaki kuharski knjigi je mogoče zaslediti recept, ki vsebuje med.

Hipotezo lahko **potrdimo**, saj ko smo pregledovali kuharske knjige, smo v vsaki zasledili vsaj 2 recepta z medom, najpogosteje pri sladicah in smutijih.

4 Metodologija dela

Na podlagi zastavljenih hipotez in ciljev smo naredili natančen načrt raziskovanja. Poimenovali smo ga metodologija in sklenili, da se ga bomo natančno držali pri svoji raziskavi. Vse aktivnosti, ki smo jih izvajali v zvezi s to nalogo, smo si skrbno zapisovali.

Glavne točke te metodologije, so:

- **Prebiranje literature**

Da smo obravnavano temo bolje spoznali, smo obiskali šolsko in lokalno knjižnico ter spletne strani, kjer smo poiskali primerno literaturo o promociji, medu in drugih čebeljih izdelkih. Poiskali pa smo tudi recepte, ki vsebujejo med in jih tudi sami preizkusili.

- **Anketiranje učencev in učenk**

Anketirali smo po dva razreda učencev OŠ Sostro sedmega, osmega in devetega razreda. Anketni vprašalnik je reševalo 126 učencev in učenk. Od tega jih je bilo 41 (32,5 %) iz 7. razreda, 41 (32,5 %) iz 8. razreda, 44 (35 %) iz 9. razreda.

Anketni vprašalnik je vseboval podatke o razredu, ki ga obiskujejo učenci ter 19 vprašanj. Vsi razen enega so bili izbirnega tipa, kjer so učenci izbirali enega izmed vnaprej podanih odgovorov. Tri vprašanja so imela podvprašanje, kjer so anketiranci zapisali svoj odgovor, če so pri glavnem vprašanju označili da, pogosto ali vedno. Eno vprašanje pa je bilo oblikovano tako, da so morali vsi napisati svoj predlog.

Zbiranje podatkov je bilo anonimno. Vprašalnik je v prilogi raziskovalnega dela. Učenci so jih reševali januarja 2022 med poukom naravoslovja ali med poukom kemije oziroma biologije.

Vsi pridobljeni podatki iz vprašalnikov so bili vneseni v program Excel in analizirani skladno s postavljenimi vprašanji ter hipotezami raziskovalne naloge. Izpolnjeni vprašalniki se hranijo v arhivu avtorjev.

- **Intervju z gospo Tjašo Hitti, organizatorko šolske prehrane na Osnovni šoli Sostro.**

Opravili smo intervju z gospo Tjašo Hitti, ki je organizatorka šolske prehrane na Osnovni šoli Sostro. Odgovorila nam je na vprašanja o uporabi medu v šolski kuhinji.

- **Intervju z gospo Valentino Marinič, letošnjo medeno kraljico.**

Gospe Marinič smo poslali vprašanja, na katera nam je odgovorila. Vprašanja so se navezovala na splošno o medeni kraljici, na podlagi česa je bila izbrana, ter ali prihaja iz čebelarske družine.

- **Intervju z gospo Tino Žerovnik, strokovno delavko na Čebelarski zvezi Slovenije.**

Gospe Žerovnik smo poslali vprašanja, na katera nam je odgovorila. Vprašanja so se navezovala na dejavnosti in promocijo Čebelarske zveze Slovenije.

- **Zbiranje receptov, ki vsebujejo med.**

Poiskali smo nekaj receptov, kateri vsebujejo med. Eden je kot glavna jed, nekaj od njih so smutiji, ostali pa so sladice. Vse recepte sva tudi sami preizkusili, še prej pa sva jih malo preoblikovali, ker nisva imeli sestavin ali pa sva jih nadomestili z drugimi.

- **Analiza projektov, ki so povezani s čebelami in njihovimi pridelki.**

Na internetu smo poiskali različne projekte povezane s čebelami in njihovimi izdelki. Poleg tega smo poslale vprašalnik tudi strokovni delavki na ČZS, ki nama je odgovorila in povedala par stvari o projektih na ČZS.

5 Teoretični del

5.1 Promocija

Promocija je širjenje poznavanja, ugleda koga, česa v javnosti.

Razlika med oglaševanjem in promocijo.

Skupno je oglaševanje in promocija, ki si prizadevata povečati porabo izdelka ali storitve. Oglaševanje je oblika komercialne komunikacije za promocijo in širjenje sporočil v javnosti prek medijev, medtem ko promocija dosega s spodbudami, ki so namenjene javnosti, na primer: popusti, kombinacije po nižji ceni, dve za enega, med drugim brezplačne vzorce.

(Vir: <https://sl.encyclopedia-titanica.com/significado-de-promoci-n>)

Promocija trženja:

Na področju trženja je promocija oglaševalska kampanja, ki jo podjetje izvaja z vrsto strategij za oglaševanje svojih izdelkov, storitev in dela, da bi prišlo do javnosti, da bi jih prepričalo in doseglo prodaja.

Vrste pospeševanja prodaje so kuponi, natečaji, brezplačni vzorci, popusti, nagrade, kombinacije izdelkov po nižji ceni, ki med drugim omogočajo privabljanje javnosti in spodbujanje k potrošniški akciji.

(Vir: <https://sl.encyclopedia-titanica.com/significado-de-promoci-n>)



Slika 3: Med in satje (Vir: <https://www.tosama.si/novosti-in-objave>).

5.2 Opis nekaterih čebeljih izdelkov

VOSEK

Čebelji vosek ni topen v vodi. Topen je v organskih topilih, to so bencin, eter in terpentini. Tališče ima pri 65 °C.



Slika 4: Čebelji vosek (Vir: <https://dih-narave.si/izdelek/cebelji-vosek/>).

Čebelji vosek, ki je sveže proizveden, je brezbarven. Barvo mu kasneje spremeni prisotnost propolisa in karotinov iz cvetnega prahu. Ima zrnast prelom. Izdelujejo ga medonosne čebele v svojih voskovnih žlezah. Vsaka čebela ima osem parov voskovnih žlez, ki se nahajajo na zadnjem delu telesa čebele. Iz teh osmih voskovnih žlez priteče čebelji vosek. Med presnavljanjem medu v maščobnih celicah nastane čebelji vosek. Maščobne celice so namreč povezane z voskovnimi žlezami.

Potrebno je 150.000 čebel, da proizvedejo 1 kg čebeljega voska. Glavni namen, zakaj čebele proizvajajo čebelji vosek, je, da iz njega izdelujejo satje, v katerem shranjujejo med in cvetni prah. Iz voska izdelujejo tudi voščene pokrovice. Celice, ki so napolnjene z medom, zaščitijo pred zunanjimi nezaželenimi vplivi tako, da jih pokrijejo z voščenimi pokrovcami. Čebelja matica pa v celice satja zalega. Čebele gradijo satje tako, da luske iz zadka prenesejo z dlačicami zadnjih nog k čeljustim. S čeljustmi potem gnetejo čebelji vosek in na tak način gradijo satje. (Vir: <https://medenizaklad.si/cebelji-vosek/>)

Lastnosti voska:

- Pri 32–35 °C je plastičen in upogljiv ter se z lahkoto gnete, pri malo nižji temperaturi (25–30 °C) pa je zelo močan.
- Poln sat lahko drži več kilogramov medu.
- Vosek v vodi ni topen. Nekaj njegovih sestavin lahko raztopimo v alkoholu, dobro pa je topen v številnih drugih organskih topilih, kot na primer v etru in bencinu, terpentinu.
- Gostota voska je 0,964 do 0,970. Tališče ima pri 62 do 64 °C.

Sestavine voska:

Poznanih je že več kot 300 posameznih komponent voska.

- Glavna sestavina so estri nasičenih maščobnih kislin z enovalentnimi alifatskimi alkoholi, ki predstavljajo kar 70 do 74 % vseh spojin.
- 13 do 15 % je prostih maščobnih kislin in 12 do 15 % alifatskih ogljikovodikov.
- Poleg tega vsebuje še barvila in aromatične snovi, nekaj mineralnih snovi in precej vitamina A.

Ponarejanje voska:

- Nekateri želijo prihraniti tudi tako, da čebelji vosek ponarejajo z dodajanjem loja, mineralnih voskov, stearina, parafina, kolofonije, rastlinskih voskov itn.
- Takšen vosek ima spremenjene kemijske in fizikalne lastnosti in ni primeren za izdelavo satnic. Čebele ga zavračajo in ne gradijo satja.
- Ponarejenost voska je brez laboratorijskih analiz težko dokazati.

(Vir: <https://www.czs.si/content/C26>)

Uporaba voska:

VČASIH:

- *balzamiranje trupel*
- *izdelovanje kipov*
- *obkladki in povoji*
- *sveče*

DANES:

- *sveče*
- *medicina–odtisi in kalupi*
- *farmacija–različna mazila, obliži*
- *kozmetika–kreme, losjoni, mazila, depilacijske kreme ...*
- *nega čevljev*
- *mazanje pekačev*
- *premaz za pohištvo*
- *zaščita kovin pred korozijo*

(Vir: https://sl.wikipedia.org/wiki/%C4%8Cebelji_vosek)



Slika 5: Sveče iz čebeljega voska

(vir: <https://www.cebelaarstvo-luzar.si/svece-iz-cebeljega-voska>).

CVETNI PRAH/PELOD



Slika 6: Posušeni cvetni prah na razstavi v Hiši kranjske čebele v Višnji Gori (vir: lastni).

Najlažje v izdelke umešamo svež cvetni prah. Če ga zmrznemo, namesto posušimo, s tem ohranimo več učinkovin. Najboljši je mešan cvetni prah, vendar je treba paziti, da v njem ni drugih delcev.

Zrnca cvetnega prahu so vir beljakovin, med katerimi je kar 50 % esencialnih aminokislin. To so aminokisline, ki jih moramo telesu zagotovimo s prehrano. Dve veliki žlici cvetnega prahu (30 g) pa popolnoma zadostita dnevni potrebi po esencialnih beljakovinah pri odraslem človeku.

100 g cvetnega prahu vsebuje primerljivo količino beljakovin kot 2,5 srednje veliki jajci in 80–100 g govedine. (Vir: https://www.medex.si/cvetni-prah#goto_produkt_sestavine)

Priporočena dnevna količina za odrasle je 4 do 5 žličk, za otroke pol toliko, tistim pod enim letom starosti pa se odsvetuje. Ker cvetni prah obdaja močna celulozna ovojnica, ga pred uživanjem omočimo v tekočini ali jogurtu oziroma ga zmeljemo v prah.

(Vir: https://www.medex.si/cvetni-prah#goto_produkt_uporaba)

Poleg aminokislin je cvetni prah prav tako dober vir vitaminov in mineralov – predvsem vitamin B. V cvetnem prahu je vseh 28 mineralov, ki so jih našli tudi v človeškem telesu.

Cvetni prah so moške spolne oplojevalne celice rastlin cvetnic. Najdemo ga na vsaki cvetoči rastlini. Ali ste vedeli, da mora čebela za 1 g cvetnega prahu obleteti 50 cvetov?

(Vir: <https://www.zurnal24.si/zdravje/prehrana/kako-pravino-uzivati-cvetni-prah-309347>)

MATIČNI MLEČEK

Matični mleček je izloček krmilnih žlez mladih čebel. Z njim hranijo ličinke in celo življenje tudi odrasle matice. Ta snov daje matici izjemno življenjsko moč in izredno reprodukcijsko sposobnost. Matični mleček je bogat vir proteinov, sladkorja, maščob, vitaminov (predvsem iz skupine B) in mineralov. Uporabljamo ga za preprečevanje vnetij, pomaga pri astmi, normalizira razvoj slabo razvitih otrok, blaži težave v menopavzi in uravnava hormonsko uravnoteženost žensk. Matični mleček omogoča tudi lažjo zanositev, deluje kot krvotvorni spodbujevalec, lajša bolečine pri številnih kroničnih boleznih, pomaga pri rakavih bolnikih in starostnikih. (Vir: <https://kvarkadabra.net/2007/05/med-ni-edini-cebelji-pridelek/>)

Tehnologija pridobivanja matičnega mlečka je med vsemi čebeljimi pridelki najzahtevnejša. Pri večji pridelavi je mogoče nekatera dela vsaj delno avtomatizirati, v vsakem primeru pa zahtevajo stalno skrb za čistočo v čebelnjaku in ustrezne higienske razmere v prostorih za cepljenje ličink in praznjenje matičnikov. Skladiščenje v hladilniku zadostuje, če lahko mleček za nadaljnjo pripravo izdelkov uporabimo takoj, to pa velja tudi za prevoz s kraja pobiranja do skladišča. (Vir: Knjižica z naslovom: Pestrost okusov Slovenskega medu z zaščiteno geografsko označbo, ČZS)

V pristni obliki je matični mleček bele do blede rumene barve, gosto tekoč, značilnega vonja in kiselkastega okusa.

Vsebuje kompleksno mešanico sestavin:

- 10–18 % beljakovin (albumini, globulini, glikoproteini, lipoproteini, aminokisline),
- 9–15 % sladkorjev (predvsem glukoze in fruktoze),
- 1,5–7 % lipidov, veliko ključnih mineralnih snovi (kalij, natrij, kalcij, magnezij, železo ...),
- vitamine (celotna skupina B vitaminov, vitamini C, H, D, A, K in E).



Slika 7: Matični mleček (Vir: <https://www.czs.si/content/C24>).

V matičnem mlečku se nahajajo tudi nekateri encimi, nevrotansmitorji (acetilholin in holin), nukleinske kisline in spolni hormoni (estradiol, progesteron, testosteron).

Vsebuje tudi 1,5–2% dragocene 10-hidroksi-2-dekanojske kisline (10 HDA), ki so jo doslej v naravi našli samo v matičnem mlečku, ter 3,10-dihidroksi dekanosko kislino (3,10-DDA).

Pridelava matičnega mlečka poteka povsem ročno, je zapletena in zamudna. Matični mleček se danes uporablja v različne namene. (Vir: <https://cebelarstvo-pislak.si/maticni-mlecek/>)

MED



Slika 8: Različne vrste medu na razstavi v Hiši kranjske čebele v Višnji Gori (Vir: lastni).

Med je sladka in židka tekočina, ki jo čebele in druge žuželke proizvajajo iz cvetličnega nektarja (medičine) ali iz mane, ki jo izločajo kljunate žuželke (listne uši ...). Čisti med ne sme vsebovati nobenih dodatkov, denimo vode ali drugih sladil.

Tekoči med se ne pokvari, lahko edino kristalizira v trdno stanje. Nazaj v tekočino ga pretvorimo s segrevanjem do 40 °C – če to mejo presežemo, med izgubi zdravilne lastnosti, razen v izrednih primerih, ko s posebnimi stroji med segrejejo na 76 °C in takoj ohladijo. Naravni med vsebuje od 14 do 18 % vlage. Dokler količina ne preseže 18 %, se praktično noben organizem v njem ne more razviti v večjem številu.

Preučevanje cvetnega prahu in trosov v medu lahko razkrije cvetlično poreklo medu. Ker so čebele elektrostatično nabite, privlačijo tudi druge delce, kar je uporabno pri ugotavljanju stopnje onesnaženosti okolja z radioaktivnostjo, prahom ali drugimi snovmi. (Vir: <https://sl.wikipedia.org/wiki/Med>)

Med je popolnoma naraven proizvod čebel, ki mu nismo ničesar dodali niti mu nismo ničesar odvzeli, prav tako ne vsebuje nobenega konzervansa. Čebele na rastlinah nabirajo nektar in mano. Nektar izločajo rastline, mano pa drobne žuželke, ki sesajo rastlinski sok ter izločajo sladko tekočino, ki jo nabirajo čebele. Zato ločimo med iz nektarja, ki je svetlejše barve, in med iz mane, ki je temnejše barve.

Kljub temu, da je Slovenija majhna država, so razmere za čebelarjenje pri nas ugodne, saj nam rastlinska pestrost omogoča pridobivanje različnih vrst medu. Najpogostejše vrste medu v Sloveniji so akacijev, cvetlični, lipov, kostanjev, smrekov, hojev in gozdni med. Vse te vrste so vključene tudi v blagovno znamko Slovenski med z zaščiteno geografsko označbo. Prednost tega medu je, da izpolnjuje strožja merila kakovosti in da je pridelan izključno na območju Republike Slovenije. (Vir: Knjižica z naslovom: Pestrost okusov Slovenskega medu z zaščiteno geografsko označbo, ČZS)

NEKAJ VRST:

AKACIJEV MED: Akacijev med je blagega okusa in vonja ter svetle barve, zato mu nekateri pravijo tudi damski med. Zaznavna je aroma po deviškem satju, svežem vosku, akacijevem cvetju; občasno zaznamo tudi vonj po cvetju sadnih rastlin, cvetlicah (vijolice, vrtnice), jabolkah, hruškah, lahko še po vanilji, smetanovih bombonih, svežem maslu ali sveži slami. Kristalizira zelo počasi. Je odlično sladilo za čaj, kavo, kosmiče ter za pripravo sladoleda. (Vir: Knjižica z naslovom: Pestrost okusov Slovenskega medu z zaščiteno geografsko označbo, ČZS)

Fruktoze vsebuje več kot glukoze, zato ga lahko pod zdravniškim nadzorom uporabljajo tudi lažji sladkorni bolniki. Uporablja se kot sladilo in namaz ter za urejanje prebave, pri želodčnih in črevesni težavah, zgagi in prehladih. (Vir: Knjižica z naslovom: Čebelji pridelki slovenski zakladi narave, ČZS)

LIPOV MED: Lipov med je svetlo rumeno-zelenkaste barve. Aroma lipovega medu je srednje intenzivna in spominja na lipovo cvetje. Zaznavna pa je tudi aroma po zažganem sladkorju, sladkornem sirupu, dimu, po zeliščih in svežih orehih. Običajno kristalizira počasi. Uporablja se pri prehladih, povišani telesni temperaturi, glavobolu, izgubi apetita in kašlju. Deluje

pomirjevalno in blaži krče. Priporočljivo ga je uživati ob nemirnosti in nespečnosti. Je kar baktericiden. Pospešuje znojenje zato ni priporočljivo za srčne bolnike. (Vir: Knjižici z naslovom: Pestrost okusov Slovenskega medu z zaščiteno geografsko označbo, ČZS, Čebelji pridelki slovenski zakladi narave, ČZS, Priloga: čebelarstvo Miha Novak)

CVETLIČNI MED: Po izvoru nektarjev med, ki nima značilnih lastnosti določene rastlinske vrste. Barva je lahko zelo različna, od slamnato rumene do rjave. Odvisna je od vrste rastlin, na katerih so čebele nabirale in deleža medu iz mane. Po aromi in okusu je zelo raznovrsten. Zaznavna je aroma po cvetlicah, svežem sadju in po zelenem (sveža trava, zmečkano zeleno listje), včasih tudi po smoli in lubju. Čebele ga nabirajo na travnikih in gozdnih obronkih. (Vir: Knjižica z naslovom: Pestrost okusov Slovenskega medu z zaščiteno geografsko označbo, ČZS, Priloga: čebelarstvo Miha Novak)

Kristalizacija je delna. Je izvrsten nadomestek sladkorja. Odličen pa je tudi za malico in peko slaščic. Uporablja se kot sladilo, namaz in kot naravno zdravilo proti alergijam (še sploh pri senenem nahodu), krepi tudi žile in srce ter pomaga pri izčrpanosti organizma. (Vir: Knjižica z naslovom: Čebelji pridelki slovenski zakladi narave, ČZS, Priloga: čebelarstvo Miha Novak)

Cvetlični med je pridobljen večinoma iz nektarja cvetov, za tak med je značilen vonj, aroma in cvetni prah cvetlice, kjer so čebele nabirale nektar. Cvetlični med je običajno svetlejšje barve in ima izrazit sladek okus. Med cvetlični med se uvršča akacijev, ajdov, cvetlični, regratov, repičin, sončnični, deloma tudi lipov in kostanjev med.

(Vir: <https://www.radpotujem.info/najboljsi-med-v-sloveniji/>)

KOSTANJEV MED: Ima močan, grenak okus. Je temno rjave barve, trpkega okusa, grenka aroma pa je posledica velike količine kostanjevega cvetnega prahu. Po navadi ne kristalizira. (Vir: Knjižica z naslovom: Pestrost okusov Slovenskega medu z zaščiteno geografsko označbo, ČZS)

Blaži izkašljevanje in spodbuja krvni obtok. Priporočajo ga pri slabokrvnosti, utrujenosti in preveliki telesni teži. (Vir: Priloga: čebelarstvo Miha Novak)

Vsebuje več fruktoze kot glukoze, zato ga lahko pod zdravniškim nadzorom uporabljajo tudi lažji sladkorni bolniki. (Vir: Knjižica z naslovom: Čebelji pridelki slovenski zakladi narave, ČZS)

GOZDNI ALI MANOV MED: Gozdni ali manovi medovi vsebujejo veliko rudninskih snovi (železa, dušikovih spojin, kalcija...), ki jih človeško telo potrebuje za svoj obstoj. Lahko je od svetlo do temno rjave barve z rdečim ali zelenim odtenkom. Aroma gozdnega medu spominja na vonj po smoli, dimu, lešnikih, zeliščih, karameli, rjavem trsnem sladkorju in suhem sadju. (Vir: Knjižica z naslovom: Pestrost okusov Slovenskega medu z zaščiteno geografsko označbo, ČZS)

Je mešani med različnih gozdnih man in gozdne podrasti. Zato se razlikujeta tudi vonj in okus posameznega gozdnega medu.

Kristalizira srednje hitro. Pospešuje tvorbo in obnavljanje kosti in krvi. Uporablja se tudi pri vnetju dihalnih poti, pri zmanjšani odpornosti organizma in pri živčni napetosti. (Vir: Knjižica z naslovom: Čebelji pridelki slovenski zakladi narave, ČZS, Priloga: čebelarstvo Miha Novak)

Med iz mane pa je pridobljen predvsem iz izločkov insektov na živih delih rastlin ali izločkov živih delov rastlin. V to skupino se uvršča smrekov, hojev, gozdni, lipov in kostanjev med. (Vir: <https://www.radpotujem.info/najboljsi-med-v-sloveniji/>)

HOJEV MED: Če čebele nabirajo mano na jelki, tak med imenujemo hojev med. Je zelo temno rjave barve, močnega vonja in prijetnega okusa. Je odlično sredstvo za razkuževanje pljuč in dihalnih poti. Pomaga pri prehladu, gripi, bronhitisu in vnetju sapnika. Znižuje vročino, blaži izkašljevanje in umirja krče. (Vir: Knjižica z naslovom: Pestrost okusov Slovenskega medu z zaščiteno geografsko označbo, ČZS, Priloga: čebelarstvo Miha Novak)

SMREKOV MED: Smrekov med nežno diši po soli. Je rdečerjave barve in sijoč na površini. Zaznavna je aroma po sirupu iz smrekovih vršičkov, smoli, figah, zeliščnem čaju in praženi kavi. Po navadi ne kristalizira. Značilno je, da je zelo vlečljiv, zato se lepi na jezik in nebo. (Vir: Knjižica z naslovom: Pestrost okusov Slovenskega medu z zaščiteno geografsko označbo, ČZS)

BRŠLIANOV MED: Je rjavo zelene barve, izrazitega okusa. Zaradi visoke stopnje glukoze se zelo hitro strdi po navadi še v satju. V ljudskem zdravilstvu se uporablja za zniževanje temperature, blaženje menstrualnih krčev in lažjem izločanju žolča. (Vir: Knjižica z naslovom: Čebelji pridelki slovenski zakladi narave, ČZS)

MED DIVJE ČEŠNJE: Je barve zrelih rdečih češenj z značilnim leskom. Je izrazito sadnega okusa s prijetnim vonjem po zrelih češnjah. Zaradi večje vsebnosti glukoze hitro kristalizira. Odličen je proti pomladni utrujenosti. (Vir: Knjižica z naslovom: Čebelji pridelki slovenski zakladi narave, ČZS)

Slovenija velja v svetu kot vodilna država, ki ozavešča in poudarja pomen oprasovalcev za obstoj našega planeta, hkrati pa velja tudi kot pridelovalka kakovostnega in okusnega medu. Slovenski čebelarji večkrat s ponosom poudarijo, da je pridelan najboljši med v Sloveniji. Med pridelujejo tako imenovane medonosne čebele, ustvarijo ga iz nektarja ali rastlinske mane. Nektarju rečejo tudi medicina – sladek sok, ki ga izloča večina cvetnic, ki jih oprasujejo žuželke. Nektar je sestavljen iz vode in sladkorjev; glukoze, fruktoze in saharoze. Mana pa je naraven, sladek in lepljiv sok, ki ga izločajo drevesne ušice in kaparji. Čebele medicino ali mano v panju obdelajo, zgostijo in ji primešajo izločke lastnih žlez ter jo shranijo v celice satja. Čebelarji iz satja dobijo med s centrifugiranjem. Potem sledi polnjenje medu v primerno embalažo, v kateri ga pri ustreznih pogojih lahko skladiščimo tudi več let. Medu, ki je namenjen za prodajo, ni dovoljeno dodati nobene snovi, niti mu ni dovoljeno odvzeti katere koli sestavine, ki je značilna za med. (Vir: <https://www.radpotujem.info/najboljsi-med-v-sloveniji/>)

Med in lepota

Že pred več tisoč leti so ljudstva poznala zdravilne učinke medu: njegovo moč zdravljenja ran in opeklin ter antiseptično, antibakterijsko in protivnetno moč. Poleg tega se med lahko pohvali tudi z lepotnimi učinki. Ker je bogat z železom, fosforjem, kalijem in magnezijem, vam bo surov pomagal prebuditi notranjo lepoto, ki se bo poznala navzven.

- **Rešuje suho kožo**

Med je odličen naravni vlažilec, ki bo pozdravil tudi najbolj suho kožo. Uporabite ga lahko za omehčanje kože na kolenih in komolcih, pomaga pa tudi razpokanim ustnicam. Uporaba je preprosta: nanesete ga na suh predel in pustite delovati do 30 minut, potem ga izperite z vodo.

- **Poveča energijo**

Pozabite na kavo in energijske pijače, raje posezite po medu, ki je veliko bolj zdrav in naraven. Če želite več energije, si z njim sladkajte čaj in z njim nadomestite beli sladkor – med naj bo stalnica pri kuhi in peki. Če ga boste uživali redno in zmerno, boste kmalu opazili, da imate več energije.

- **Reši poškodovane lase**

Če iščete naravni vlažilni balzam za lase, ki bo rešil poškodovane konice, se preprosto sprehodite v kuhinjo. Med bo namreč poskrbel za svilnato gladke lase in konice, ne da bi jih pri tem oropal naravnih olj. Svojemu šamponu dodajte čajno žličko medu ali pa žličko medu zmešajte z nekaj olivnega olja za še globlji učinek. Pustite delovati 20 minut, nato dobro izperite.

- **Razvaja in sprošča**

Ko si boste naslednjič pripravili sprostilno kopel ali prho, svojim mišicam pred tem privoščite nežno masažo z medom. Med namreč pomirja utrujene mišice in vlaži kožo, če pa boste dodali še sivkino eterično olje, bo sprostitev še učinkovitejša.

- **Pozdravi mačka**

Po prekrohani noči si skuhamo čaj in ga sladkajte z medom. Ta bo namreč pospešil vaš metabolizem in pomagal, da boste iz telesa hitreje izločili alkohol.

- **Je naravna maska za obraz**

Med bo dobro navlažil in pomiril vašo kožo na obrazu, saj jo bo napolnil z veliko antioksidanti. Lahko ga uporabite samega (dve zvrhani čajni žlički) ali pa ga zmešate skupaj

z dvema čajnama žličkama mleka. Z masko prekrijte obraz in pustite, da učinkuje približno 10 minut, potem pa jo sperite. Če hočete ustvariti naravno luščilo, dodajte nekaj sladkorja.

(Vir: <https://old.slovenskenovice.si/lifestyle/zdravje/kako-med-pomaga-pri-ohranjanju-lepote>)

PROPOLIS/ZADELAVINA

Propolis ali zadelavina je snov, s katero čebele zapolnijo drobne razpoke v stenah panja, da zaustavijo prepih in preprečijo okužbe. Izdelajo jo iz drevesne smole, ki jo nabirajo na popkih iglavcev. Odnesejo jo v panj in jo pregrinetejo, prežvečijo in ji dodajo slino. Propolis so ljudje uporabljali v zdravilne namene že vsaj 300 let pred našim štetjem. Deluje protibakterijsko, protivirusno, proti glivično in protivnetno. Propolis lahko uporabljamo tako zunanje, za zdravljenje manjših ran, kot tudi notranje, za zdravljenje različnih razjed v ustni votlini in pri vnetju grla. (Vir: Knjižica z naslovom: Čebelji pridelki slovenski zakladi narave, ČZS)

Je čebelji pridelek, potreben za ohranjanje zdravega čebeljega panja. Vsebuje različne rastlinske smole, ki jih čebele nabirajo na popkih in brstičih dreves, jih oplemenitijo z izločki svojih žlez ter jim dodajo vosek. Lepljivo zmes potrebujejo za popravilo satja in premaz notranjih sten panja, s čimer preprečujejo vdor vlage in vetra ter zaščitijo panj pred mikrobi. Uporabljajo ga tudi za balzamiranje večjih vsiljivcev, ki se jih ne morejo drugače znebiti. Na ta način preprečijo njihov razkroj in se tako zavarujejo pred okužbami in boleznimi.

Propolis v panju tudi izhlapeva in s tem ustvarja naravno zaščito, ki omogoča zdrav razvoj in življenje čebeljih družin. (Vir: <https://www.medex.si/propolis-kapljice>)

5.2 Čebelarstva zveza Slovenije - ČZS

Čebelarstva zveza Slovenije ima od leta 2002 svoje prostore v stavbi na Brdu pri Lukovici; poslopije je last slovenskih čebelarjev – članov ČZS. V t. i. Čebelarskem centru Slovenije so tri dvorane, pet pisarn ter prostori trgovine s čebelarsko opremo in gostišča s prenočišči, ki jih je ČZS oddala v najem.

Predsednik ČZS je trenutno Boštjan Noč. Čebelarstvo je v Sloveniji tradicionalna kmetijska dejavnost. Že pred več kot 230 leti je znanje slovenskega podeželskega malega kmeta –

čebelarja svetu predstavil Anton Janša (1734–1773), prvi učitelj čebelarstva na cesarskem Dunaju. Sto let pozneje je območje zaslovelo s svojo čebelo *Apis mellifera carnica*, ki je kmalu postala znana po vsem svetu.

V Sloveniji ima čebelarstvo dolgotrajno tradicijo, zato ni čudno, da je svojo sled pustilo tudi v ljudski umetnosti. Tako so poslikane panjske končnice cenjen okras panjev na Slovenskem, čebelnjaki pa so postali tipična arhitektura slovenskega kmečkega stavbarstva, tako da s svojo pojavnostjo še dandanes plemenitijo kulturno podobo slovenske krajine.



Slika 9: Grb čebelarske zveze Slovenije (Vir: https://www.czs.si/objave_podrobno/10337)

Nameni in cilji zveze so opredeljeni v Pravilih ČZS.

Med njimi so tudi:

1. Sodeluje z državnimi organi in organizacijami pri načrtovanju kratkoročne in dolgoročne kmetijske politike na področju čebelarstva;
 - širšo družbeno skupnost seznanja s pomenom čebelarstva in čebeljih pridelkov;
 - se povezuje s sorodnimi društvenimi in nevladnimi organizacijami;
 - bodo tudi nečebelarji ustrezno seznanjeni z nujnostjo sožitja s čebelami v naravnem okolju ter s prehransko vrednostjo čebeljih pridelkov, ki so prijazni do zdravja;
2. Zveza pospešuje pridelavo, predelavo in porabo čebeljih pridelkov, tako da:
 - seznanja porabnike z blagodejnimi sestavinami čebeljih pridelkov;
 - z znaki razlikovanja in določitvijo območij pridelave uvaja prepoznavnost slovenskega medu na trgu.

Javna svetovalna služba v čebelarstvu med drugim tudi ozavešča mladino in širšo javnost o pomenu čebelarstva, organizira čebelarske krožke na srednjih in osnovnih šolah ter ozavešča in informira splošne javnosti o pomenu in vlogi čebelarstva in čebel. Vsako leto izda precej izobraževalnih in promocijskih gradiv, organizira različne izobraževalne akcije, sodeluje na sejnih, objavlja članke ter sodeluje v radijskih in televizijskih oddajah. (vir: <https://www.czs.si/content/A3>)

5.3 Hiša kranjske čebele

Znamenita stara šola v Višnji Gori (slika 10) je postala poučen labirint, ki ga je navdihnili kranjska sivka. Podajte se v čebelji svet in spoznajte čebelje življenje in anatomijo skupaj z virtualnimi junaki, člani slovite čebelarske družine Rothschild iz Višnje Gore. Prisluhnite Filipu Rothschildu na travniku, raziskujte čudežni svet čebel in Emilove (sin Filipa Rothschilda) podjetniške podvige v laboratoriju ali odkrivajte blagodejne učinke medu v kuhinji skupaj z njegovo ženo Antonijo. Čebelji svet boste na doživljajski razstavi (slika 11) spoznali preko multimedijskih vsebin, posebno doživetje pa bo ogled čisto pravih steklenih panjev (slika 12), v katerih so naseljene žive kranjske čebele.



Slika 10: *Hiša kranjske čebele v Višnji Gori (vir: lastni).*



Slika 11: *Razstava v Hiši kranjske čebele v Višnji Gori (vir: lastni).*



Slika 12: *Stekleni panj na razstavi (vir: lastni).*

Na letnem vrtu se srečujejo dnevni obiskovalci, gosti nastanitev in lokalni prebivalci ob izbrani ponudbi pijač in hišnih medenih dobrot.

V trgovinici si na koncu lahko kupite na primer majico, med (slika 13) ali pa medenjake (slika 14)



Slika 13: Med z različnimi okusi (vir: lastni).



Slika 14: Medenjaki v trgovini s spominki (vir: lastni).

Na razstavi so tudi misli, recepti in namigi. Na primer:

- Medeni šiftel:

V 300 g vročega medu vmešajte 150 g zdrobljenega sladkorja, po 5 g cimeta ter nageljnovih žbic in 300 g moke. Testo razvaljajte približno na centimeter debelo, nato ga narežite na poševne kvadrate. Na sredino vsakega položite polovico olupljenega mandlja in specite.

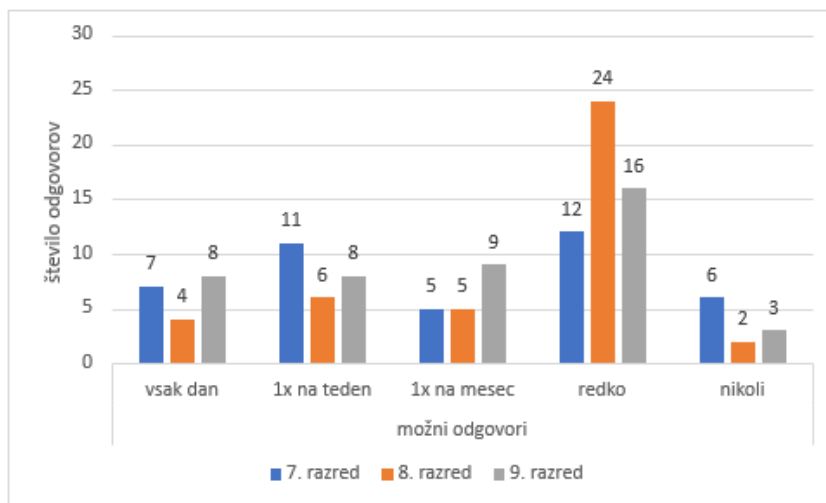
- Vsebnost eteričnih olj daje medu tudi lastnost prebavnega sredstva, podobno kot začimbe, ki jih dodajajo hrani in pijači z namenom draženja želodca in črevesja.
- Med v sveži, hladni mineralni vodi postane trd, vendar se po mešanju popolnoma raztopi. Poleg zdravilne moči daje vodi rahlo rumenkasto, sirotki podobno barvo, dober vonj in sladkost.
- "Medenega peciva in medenjakov »Lebzelten« ne morejo nadomestiti sodobni beli medenjaki, v katerih prevladujeta sladkorni sirup ali sladkor."

6 Analiza anketnih vprašalnikov

V nadaljevanju sledijo rezultati vprašanj v našem anketnem vprašalniku.

- **Kako pogosto jeste med doma?**

Možni odgovori so bili: vsak dan, 1x na teden, 1x na mesec, redko, nikoli.

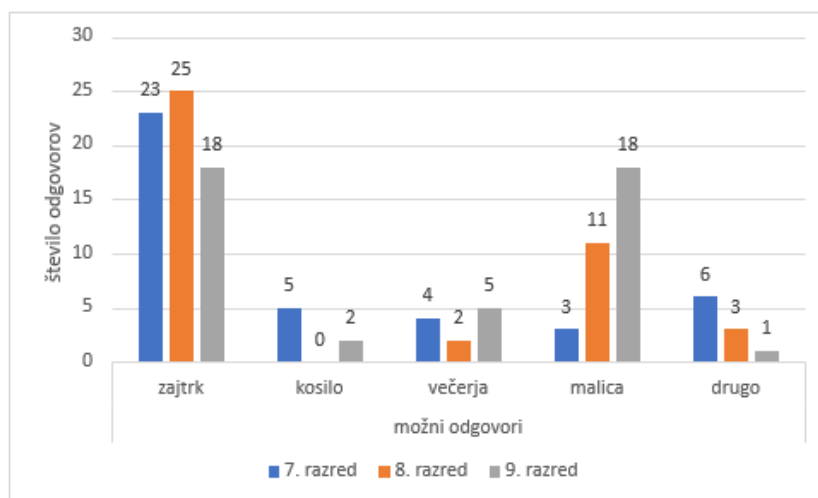


Slika 15: Kako pogosto jeste med doma?

Kot pričakovano, je največ učencev v vseh razredih, vsega skupaj 42 %, odgovorilo, da jedo med doma redko. Od tega je bilo največ učencev (46 %) med 8. razredi. Le 19 (15 %) je takih, ki uživajo med vsakodnevno, od teh največ učencev (42 %) med devetimi razredi.

- **Pri katerih obrokih najpogosteje jeste med?**

Možni odgovori so bili: pri zajtrku, kosilu, večerji, malici in drugo.

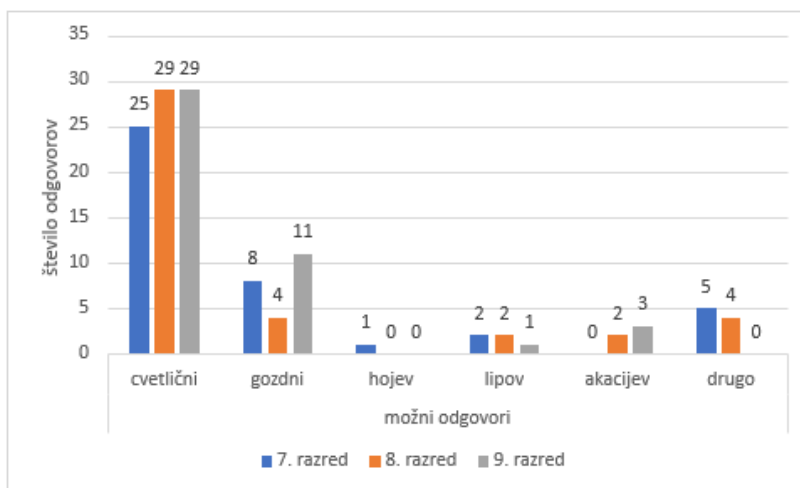


Slika 16: Pri katerih obrokih najpogosteje jeste med?

Največ (52 %) jih je obkrožilo, da jedo med pri zajtrku, tu jih je bilo najmanj med 9. razredi. Enako število učencev iz 9. razreda je obkrožilo, da je med za zajtrkom in med malico. Pod drugo so navajali: kadar hočem in nikoli.

- **Kateri med uporabljate najpogosteje?**

Možni odgovori so bili: cvetlični, gozdni, hojev, lipov, akacijev in drugo.

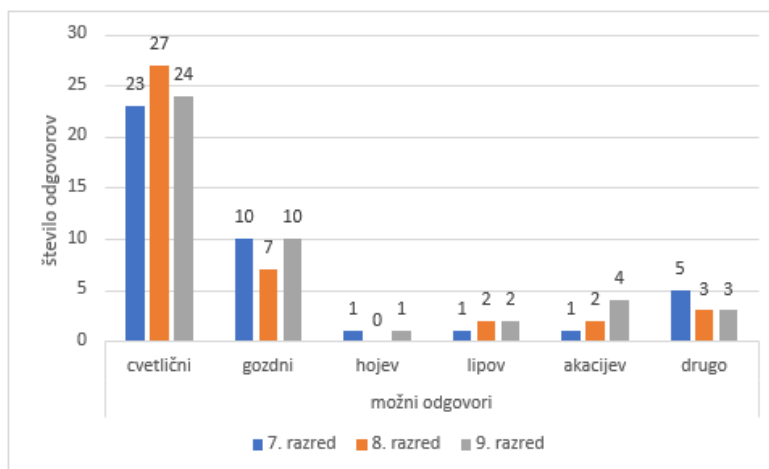


Slika 17: Kateri med uporabljate najpogosteje?

Da najpogosteje jedo hojev med, je obkrožil samo eden, kot smo pričakovali. Mislili pa smo, da jih bo malo več obkrožilo akacijev med. Pod drugo so navajali: nobenega, kostanjev, vse in evkaliptusov. Drugače pa najpogosteje (66 %) uživajo cvetlični med, kot smo tudi pričakovali.

- **Kateri med imate najraje?**

Možni odgovori so bili: cvetlični, gozdni, hojev, lipov, akacijev in drugo.

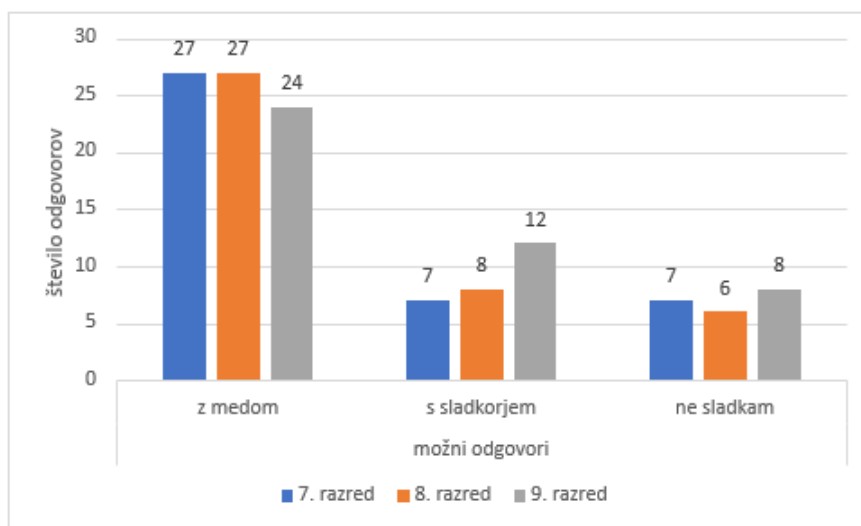


Slika 18: Kateri med imate najraje?

Anketirani imajo najraje cvetlični (59 %) in malo manj (21 %) gozdni med. Nihče iz 8. razreda nima najraje hojevega medu, večina se jih je odločila za cvetličnega. Pod drugo so navajali: nobenega, evkaliptus, kostanjevega in vse.

- **S čim sladkate čaj?**

Možni odgovori so bili: z medom, s sladkorjem in ga ne sladkam.

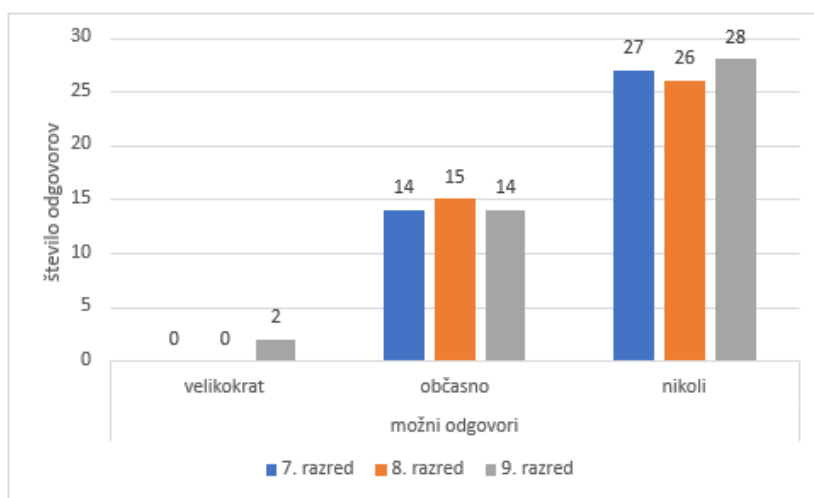


Slika 19: S čim sladkate čaj?

Zelo veliko jih sladka čaj. 74 % od vseh učencev, ki sladkajo čaj, ga sladka z medom. Presenetilo nas je, da jih toliko sladka, še posebno s sladkorjem.

- **Ali pecivu kdaj dodate med?**

Možni odgovori so bili: velikokrat, občasno in nikoli.



Slika 20: Ali pecivu kdaj dodate med?

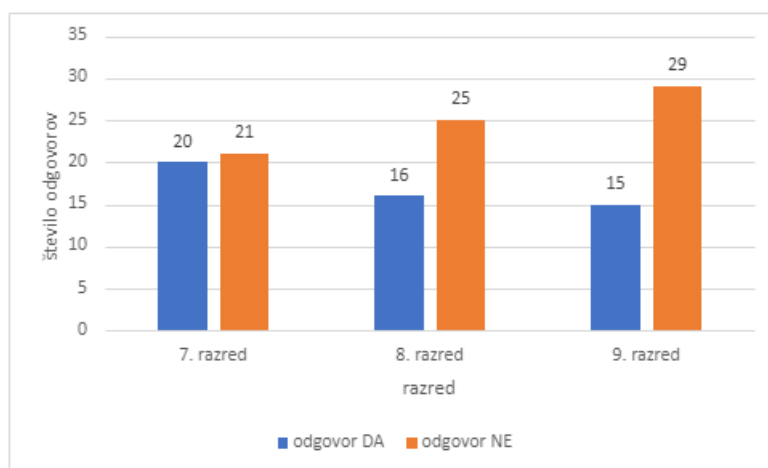
Nismo bili ravno navdušeni, ko smo videli, da jih tako malo, le 2 učenca, v pecivo dodata med.

Če so obkrožili VELIKOKRAT ali OBČASNO, so morali napisati še pri katerem.

Pod to vprašanje so zapisali: medenjaki, piškoti, torte, medeno pecivo, mafini, biskvit, preliv, baklava in palačinke.

- **Ali ste že kdaj jedli med v satju?**

Možna odgovora sta bila: DA in NE.

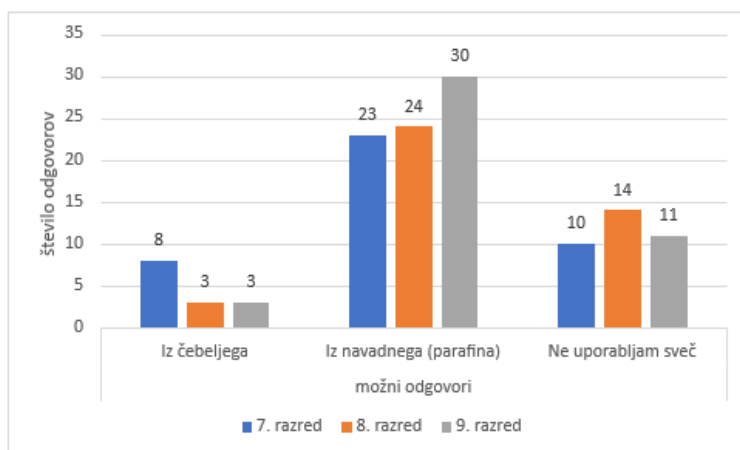


Slika 21: Ali ste že kdaj jedli med v satju?

Prijetno nas je presenetilo, da je že toliko učencev, skupaj 51 od 126 anketiranih, preizkusilo med v satju. Saj smo pričakovali, da jih bo DA obkrožilo zelo majhno število.

- **Ali uporabljate sveče iz čebeljega ali navadnega voska?**

Možni odgovori: iz čebeljega, iz navadnega in ne uporabljamo sveč.

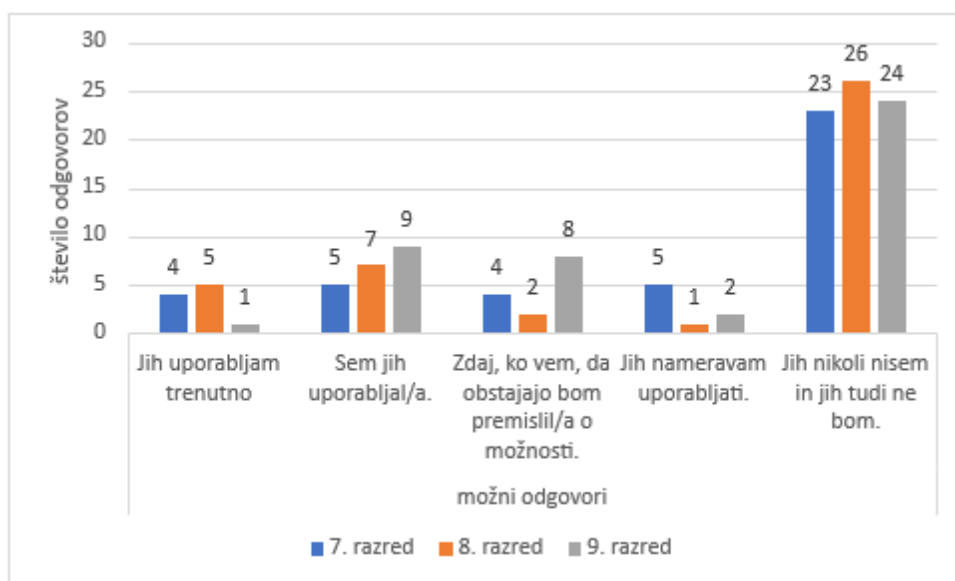


Slika 22: Ali uporabljate sveče iz čebeljega ali navadnega voska?

Pričakovali smo približno takšne rezultate, zato nas ni presenetilo, da jih tako malo, vsega skupaj 14, kar je 11 % učencev, uporablja sveče iz čebeljega voska. Večina, 61 %, uporablja kar navadne sveče, ostalih 27 % pa ne uporablja kakršnih koli sveč.

- **Ali ste že kdaj uporabljali čebelje izdelke v kozmetične namene?**

Možni odgovori so bili: jih uporabljam trenutno, sem jih uporabljal, zdaj, ko vem, da obstajajo, bom premislil o možnosti, jih nameravam uporabljati, jih nikoli nisem in jih tudi ne bom.

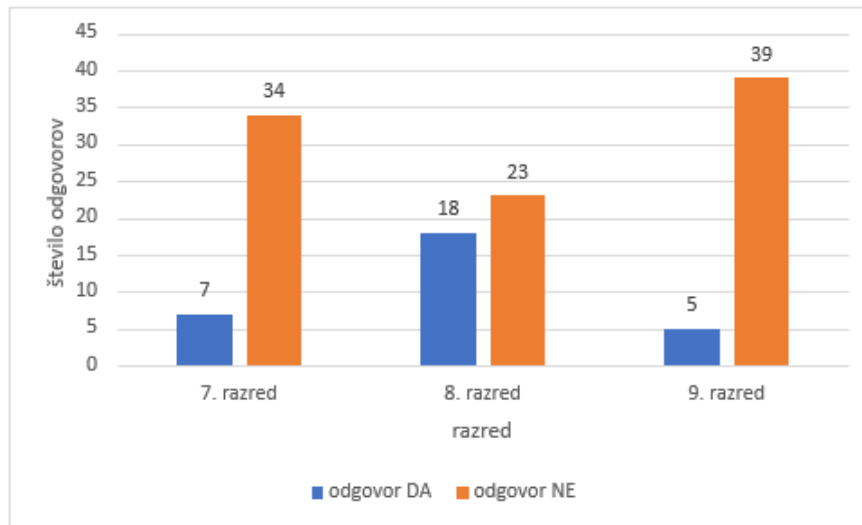


Slika 23: Ali ste že kdaj uporabljali čebelje izdelke v kozmetične namene?

Več kot polovica učencev (73 od 126) je obkrožila, da čebeljih izdelkov ne misli uporabljati v kozmetične namene. Mislimo, da bi se morali učenci, sploh zdaj v njihovih najstniških letih, bolje zavedati, da so ti izdelki bolj zdravi in boljši za kožo, kot večina laboratorijskih oziroma tovarniško izdelanih izdelkov in bi jih morali pogosteje uporabljati.

- **Ali poznate kakšno jed, kjer je glavna sestavina med?**

Možna odgovora sta bila: DA in NE.

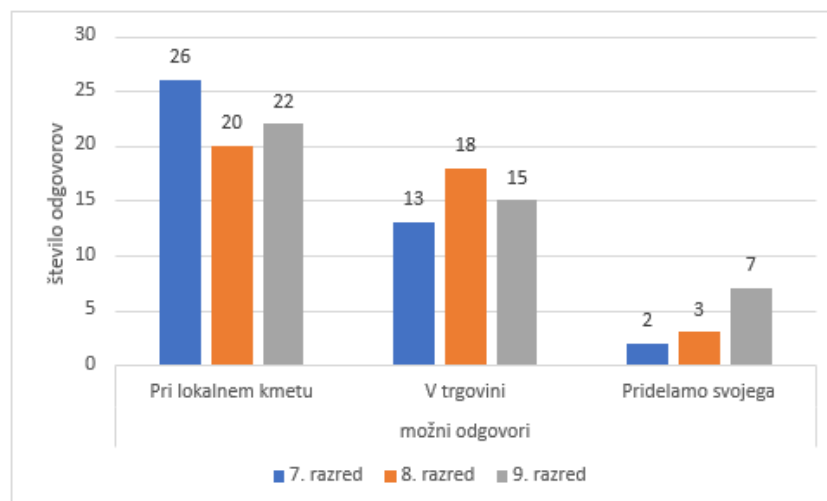


Slika 24: Ali poznate kakšno jed, kjer je glavna sestavina med?

Veseli smo, da, čeprav le 30 (24 %) učencev, pozna vsaj kakšno jed. Če so obkrožili DA, so navedli tudi jed, pod jedi pa so navajali: medenjaki, medica, baklava, preliv za štruklje, smuti ter maslo in med na kruhu.

- **Kje kupujete med?**

Možni odgovori so bili: pri lokalnem kmetu, v trgovini in pridelamo svojega.

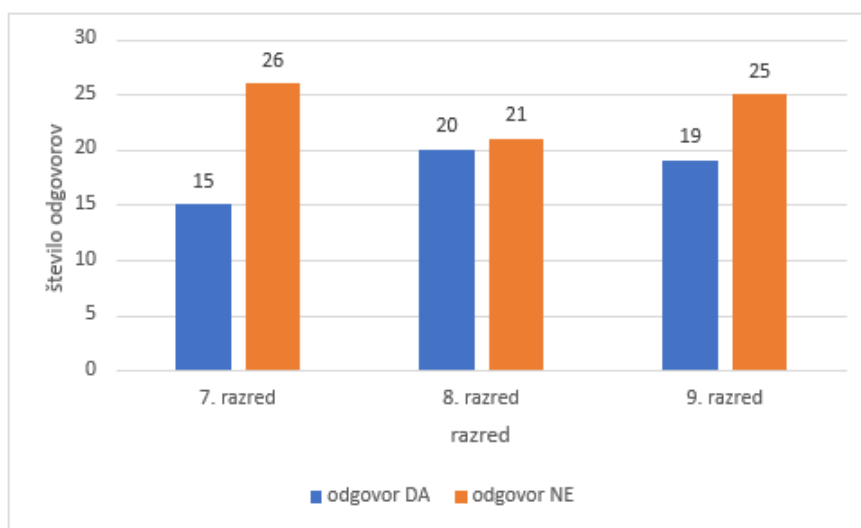


Slika 25: Kje kupujete med?

Kar nekaj učencev (12) doma pridelava svoj med in to nas veseli. Največji delež (54 %) je tistih, ki kupujejo pri kmetih, kar kaže na vedno večje trajnostno naravnost.

- **Če bi med bolje oglaševali, o njegovih zdravilnih učinkih, ali bi ga pogosteje jedli?**

Možna odgovora sta bila: DA in NE.



Slika 26: Če bi med bolje oglaševali, o njegovih zdravilnih učinkih, ali bi ga pogosteje jedli?

Tukaj so odgovorili približno pol pol, razen pri 7. razredih, in tak rezultat smo tudi pričakovali. S še večjo promocijo bi lahko rezultat prevesiti v pogostejše uživanje in uporabo.

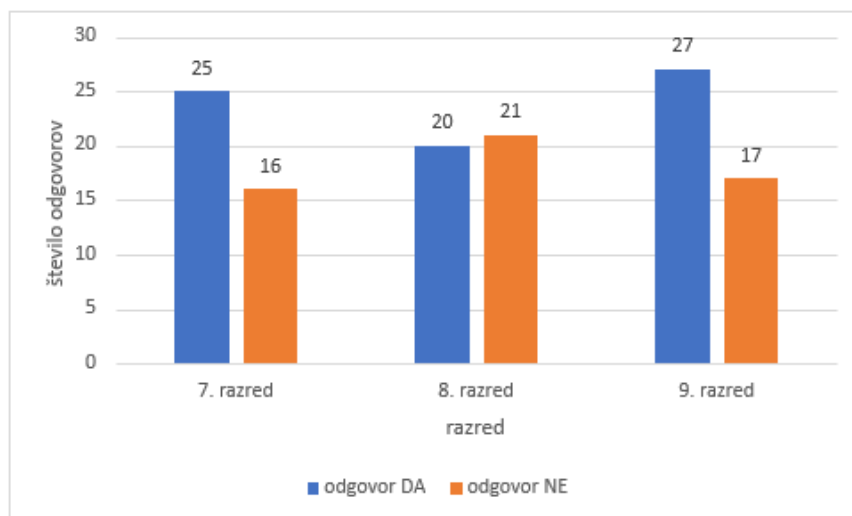
- **Če bi imeli svoje čebelarstvo in bi prodajali med in njegove izdelke, kako bi promovirali vaše izdelke?**

Tukaj so odgovarjali prosto.

Odgovorili so: ne vem, po radiju, plakati, oglas, da, po Facebooku, Discord OMEGLE, po spletu, med, fran čebela, sladki med, kul med, po znancih, resnica o izdelkih, zdravje, table, plakati, reklame, letaki, internet, najboljši med, bio bee, domače, za kaj je med zdravilen, najboljši med ever št. #1 v Sloveniji, best med ever! 100 % naravno, kupite naš sladek med zelo je dober, kupite med samo za 10, kupite med, če ne umrete, prek sorodnikov, televizija, bio, zdravilni učinki, mali čebelarji, čbelica Maja. Najpogosteje so odgovarjali s plakati, preko interneta in bio. Presenetljivo je tudi dejstvo, da jih večina ni napisala "ne vem" ampak namesto tega "nevem".

- **Ali ste že kdaj videli reklamo za med in njegove izdelke?**

Možna odgovora sta bila: DA in NE.

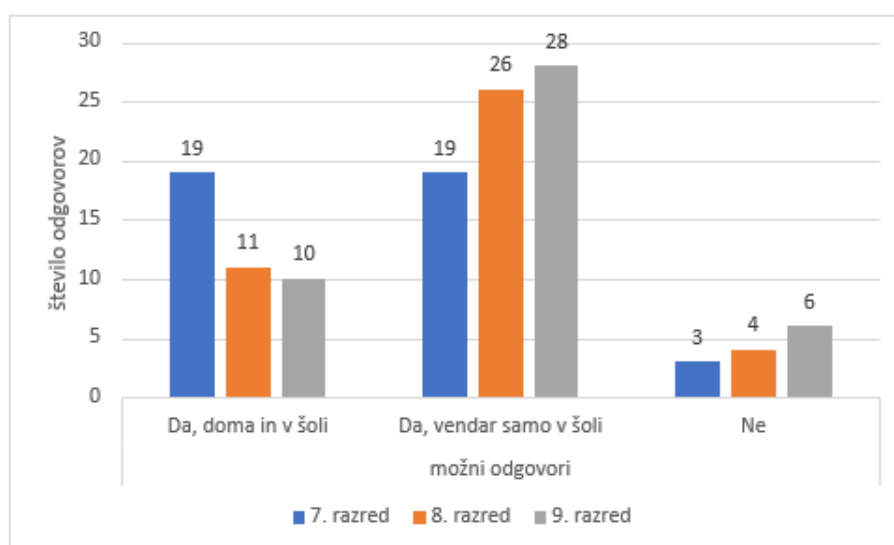


Slika 27: Ali ste že kdaj videli reklamo za med in njegove izdelke?

Tukaj je bilo razmerje med odgovori 4:3 in mislimo, da bi morali malo več oglaševati med in njegove zdravilne učinke. Mislimo pa tudi, da se je oglaševanje medu, medenih izdelkov ... v zadnjih letih povečalo.

- **Ali jeste tradicionalni zajtrk?**

Možni odgovori so bili: da, doma in v šoli, da, vendar samo v šoli in ne.

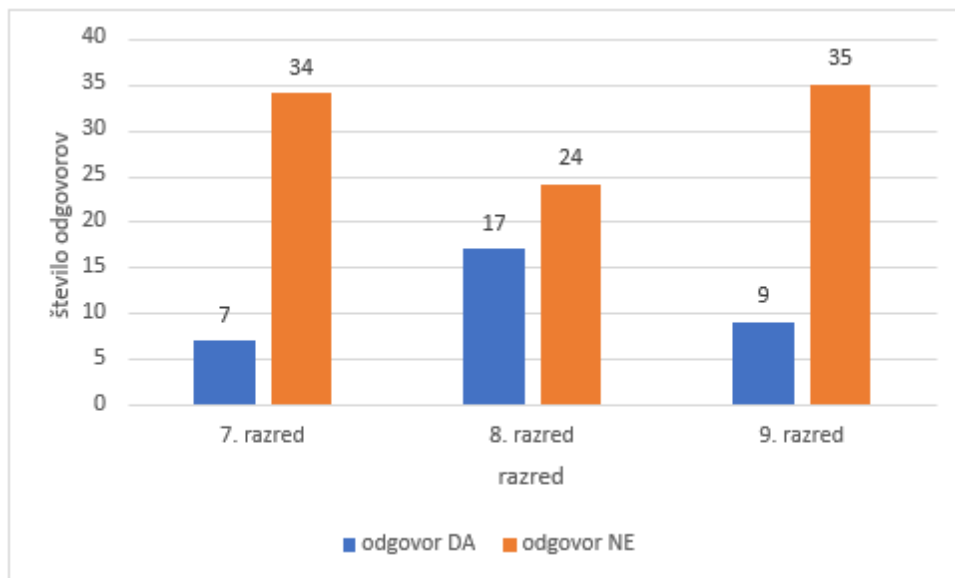


Slika 28: Ali jeste tradicionalni zajtrk?

Pričakovali smo, da vsi jedo tradicionalni zajtrk, vsaj v šoli. Veseli pa smo, da ga veliko (31 % učencev) uživa tudi doma.

- **Ali veste, kako se imenuje avtohtona čebelja vrsta v Sloveniji?**

Možna odgovora sta bila: DA in NE. Pod odgovor DA so morali napisati, kako se imenuje. Upoštevali smo kranjska čebela in kranjska sivka.



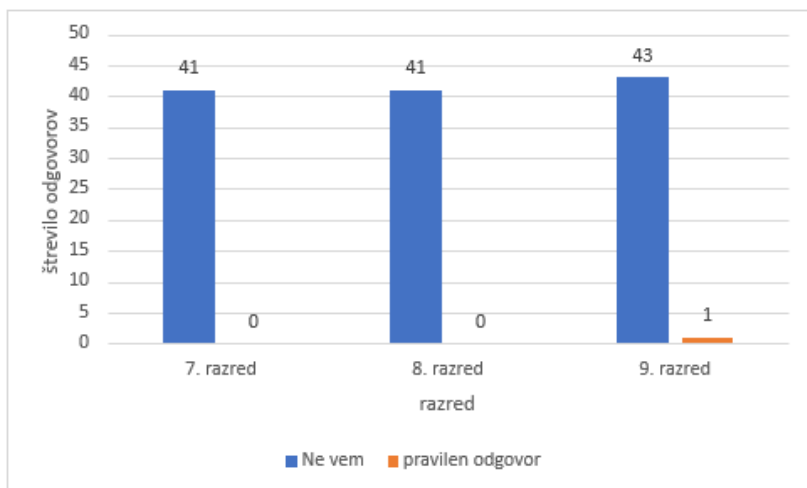
Slika 29: Ali veste kako se imenuje avtohtona čebelja vrsta v Sloveniji?

Kar veliko učencev (26 %) ve, kako se imenuje naša čebelja vrsta. Najbolje so odgovarjali 7. razredi, najslabše pa 8. Vendar mislimo, da bi morali to vedeti vsi, saj je naša sivka res zelo pomembna za nas in edinstvena v svetu.

- **Kje ima sedež Čebelarstva zveza Slovenije?**

Možna odgovora sta bila: ne vem in odgovor.

Ker ima ČZS sedež na Brdu pri Lukovici pri Domžalah, smo kot pravilni odgovor upoštevali tudi v Domžalah.

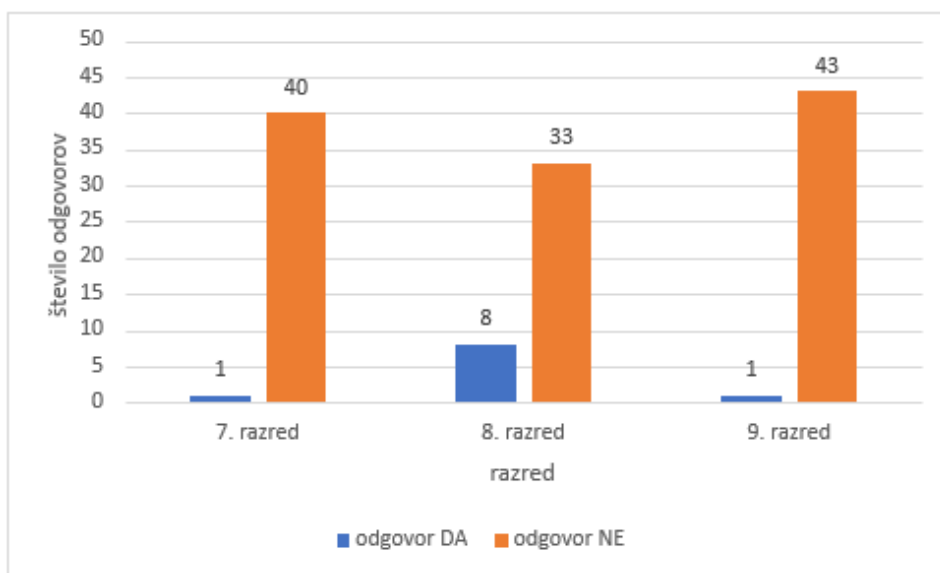


Slika 30: Kje ima sedež Čebelarstva Slovenije?

Čisto nihče ne ve, kje je sedež Čebelarstva Slovenije, razen enega učenca. Pričakovali smo vsaj malo večji delež. Vsako leto namreč z določenimi učenci obiščemo ČZS oziroma nas obiščejo in sodelujejo pri naravoslovnih dnevih.

- **Si že kdaj bil na Čebelarstvu Slovenije?**

Možna odgovora sta bila: DA in NE.



Slika 31: Si že kdaj bil na Čebelarstvu Slovenije?

Po pravici povedano, nas je presenetilo, da je kdorkoli obiskal Čebelarstvo Slovenije. Vsaj upamo, da so odgovori v anketi iskreni. (Glede na to, da ne vedo, kje je.)

Povzetek: Pri večini vprašanj smo pravilno predvideli odgovore, pri nekaterih vprašanjih pa so nas odgovori presenetili.

Večina anketiranih ima najraje in uporablja cvetlični med. Jedo ga pri zajtrku ali malici, vendar redko. Čaj sladkajo večinoma z medom, pecivu pa le peščica doda med. Sveče in čebelje izdelke v kozmetične namene uporablja zelo malo učencev. Večina kupi med pri lokalnem kmetu. Tradicionalni zajtrk večina je, vendar več kot polovica od teh le v šoli. Za našo avtohtono čebeljo vrsto ve lepo število učencev, za to, kje ima sedež ČZS pa nihče (razen enega).

7 Intervju z gospo Tjašo Hitti, organizatorko šolske prehrane na Osnovni šoli Sostro

Odločili sva se, da še malo raziščeva, kako je s porabo medu na naši šoli. Obiskali sva Tjašo Hitti, organizatorko šolske prehrane na naši šoli, v njeni pisarni in ji zastavili naslednja vprašanja. Pod vsakim vprašanjem je še njen odgovor.

1. Kolikokrat na mesec imamo v šoli med za dopoldansko in popoldansko malico?

Od enkrat do dvakrat na mesec (dopoldanska), enkrat na mesec (popoldanska), pozimi v čaju.

2. Ali dodajate med kakšnim jedem za kosilo? Ali imamo kdaj na jedilniku v šoli pripravljeno sladico iz medu?

Ne, razen če pečejo medenjake.

3. Katera vrsta medu je najpogostejše na jedilniku?

Cvetlični (čaj), lipov, hojev, gozdni, kostanjev.

4. Približno koliko medu porabite za malico, za celotno šolo?

Okrog 25 litrov na dan + 2 kg medu na 100 l čaja.

5. Ali je poraba medu na naši šoli pogojena z letnim časom?

Da, pozimi se ga porabi več (za čaj).

6. Kje kupujete med?

Lokalno.

7. Ali za slovenski tradicionalni zajtrk porabite več medu, kot za običajno malico z medom?

Ne.

8. Kaj menite, ali imajo učenci med:

- a. Zelo radi. 1.–5. razred
- b. Radi.
- c. Ne preveč radi. 6.–9. razred
- d. Ga zavračajo.

9. Se vam zdi, da pomenu medu v naši prehrani namenimo dovolj pozornosti? Če ne, ali imate kakšno pobudo, s pomočjo katere bi lahko to izboljšali.

V šoli ja, doma ne. Jaz mislim, da bi lahko malo več reklamirali, v tem smislu, da je bolj zdrav od čokoladnih kosmičev, namazov.

10. Ali obstajajo prehranske smernice glede uživanja medu?

Če so, zanje ne vem.

8 Intervju z medeno kraljico Valentino Marinič

Valentina Marinič je trenutna medena kraljica. Ker sva prvič slišali, da obstaja medena kraljica, naju je zanimalo, kako to izgleda. Gospe Marinič sva zastavili naslednja vprašanja, zraven pa so tudi njeni odgovori.



Slika 32: Valentina Marinič

(Vir: <https://www.facebook.com/MedenaKraljicaSlovenijeValentinaMarinic/>).

1. Na podlagi česa so vas izbrali? Kako poteka to tekmovanje in od katerega leta naprej?

Medeno kraljico Slovenije se izbira na podlagi znanja o čebelarstvu, čebelah, medu ...

Tekmovanje se prične z razpisom, na katerega vse prijavljene morajo predložiti življenjepis s sliko in nato se jih pozove v ožji izbor, kjer se preverja znanje kandidatk. Pravilnik o izboru medene kraljice se bo spremenil. Kdaj točno mi ni znano, niti kriteriji, ki bodo zahtevani v bodoče.

2. Kakšna je vaša vloga kot čebelja kraljica?

Izraz, ki se uporablja je MEDENA kraljica. Vloga medene kraljice je promocija čebeljih izdelkov, pridelkov doma in po svetu. Zastopanje in predstavitev slovenskega čebelarstva, dobre čebelarske prakse in slovenskih čebelarjev vedno in povsod.

3. Ali prihajate iz čebelarske družine? Ste tudi sama čebelarka? Imate tudi tako izobrazbo (npr.: ste biolog ali kaj podobnega)?

Da, prihajam iz čebelarske družine, in sicer ima oče okrog 20 panjev, kar pomeni, da se čebelam posvečamo za dušo in ne zaradi ekonomskih koristi.

Po izobrazbi sem diplomirani ekonomist, končujem tudi magisterij iz ekonomske stroke. Med drugim imam osnovni tečaj čebelarja ter končan tečaj za apiterapevta – iz tega naslova imam pridobljen NPK certifikat.

9 Analiza šolskih jedilnikov

Zanimalo nas je, kolikokrat je v resnici na jedilniku med. Jedilnike smo pregledali za vse obroke, ki jih ponuja naša šola. Jedilnike smo analizirali od septembra 2021 do januarja 2022. Ugotovili smo, da je za dopoldansko malico med na jedilniku od 1x na tri tedne do 1x na en mesec. Za popoldansko malico pa na en ali pa dva meseca. Za kosilo pa približno 2x na leto.

Tabela 1: Analiza šolskih jedilnikov.

DAN	DATUM	KRUH	NAMAZ	PIJAČA	SADJE	DOPOLDANSKA/ POPOLDANSKA MALICA/ KOSILO
PONEDELJEK:	20. 9. 2021	pirin kruh	Maslo, med	mleko	jabolko	Dopoldanska malica
PONEDELJEK:	4. 10. 2021	ajdov kruh	Medeni namaz	čaj	/	Popoldanska malica
PETEK:	15. 10. 2021	črni kruh	Maslo, med	čaj	mandarina	Dopoldanska malica
SREDA:	3. 11. 2021	koruzni kruh	Medeni namaz	čaj	/	Popoldanska malica
PETEK:	19. 11. 2021	črni kruh	Medeni namaz	mleko	Bio* jabolko	Slovenski zajtrk
TOREK:	23. 11. 2021	Medeno pecivo z bučnimi semeni			jabolko	Kosilo
PETEK:	17. 12. 2021	Črn kruh	Maslo, med	Čaj	Jabolko	Dopoldanska malica
TOREK:	4. 1. 2022	Črn kruh	Medeni namaz	Čaj	Mandarina	Dopoldanska malica
ČETRTEK:	13. 1. 2022	Pirin kruh	Medeni namaz	čaj	/	Popoldanska malica
PONEDELJEK:	14. 1. 2022	Ajdov kruh	Medeni namaz	čaj	pomaranča	Dopoldanska malica

10 Recepti, ki vsebujejo med

Ker zelo radi pečeva in pripravljava sladice, sva se odločili, da še malo pobrskava po receptih in pripraviva nekaj medenih jedi. Na razstavi v Hiši kranjske čebele v Višnji Gori sva spoznali tudi grofico Antonijo in njeno knjigo medenih receptov (slika 36).



Slika 33: Knjiga z medenimi recepti (vir: lastni).

MEDENE PIŠČANČJE PERUTNIČKE (brez priloge)

Sestavine:

- 24 piščančjih perutničk
- 5 mladih čebul
- 1 svež rdeči čili
- 5 žlic tekočega medu
- 2 žlici sojine omake
- kos ingverja (2 cm)
- 5 vejic svežega timijana

Postopek:

- Mlado čebulo in čili sesekljate ter preložite v skledo z medom in sojino omako. Olupite, nato naribajte ingver in naberite liste timijana. Dobro premešajte.
- Položite piščanca v eni plasti v široko, plitvo, vzdržljivo posodo. Prelijemo ali premažemo z marinado, pokrijemo in postavimo v hladilnik, da se marinira 24 ur.
- Perutničke pečemo na vročem žaru ali ponvi 15 do 20 minut oziroma dokler niso temne. Če pečete na ponvi, perutničke še zapečete v pečici na 180 °C za 10–15 minut, da se prepričate, da so pečena.



Slika 34: Medene piščančje perutničke s prilogo (vir: lastni).

ČOKOLADNO MEDENO SRCE

Sestavine za pecivo:

- 4 jajca
- 100 g medu
- 50 g sladkorja
- 140 g moke
- 60 g kakava
- 1 čajna žlička pecilnega praška
- 100 ml mineralne vode
- 3 žlice ruma
- 1 čajna žlička vaniljevega sladkorja
- 50 ml olja

Sestavine za nadev:

750 g sladke smetane

15 g kakava

10 g sladkorja

Postopek:

- Jajca, med in sladkor miksamo 10 minut, da se prostornina podvoji.

- Moko, kakav in pecilni prašek premešamo. V vrček izmerimo olje, vodo, aromo in rum.
- K jajcem po delih počasi dodajamo suhe in mokre sestavine. Mešamo le toliko, da se povežejo.
- Zlijemo v dobro namaščen pekač. Pečemo v segreti pečici na 180 stopinjah 20 minut.
- Pecivo dobro ohladimo in prepolovimo. Sladko smetano stepemo in med tem vanjo stresamo kakav in sladkor.
- Ko je smetana stepena, na spodnji del peciva namažemo malo manj kot polovico čokoladne smetane in pokrijemo z zgornjim delom peciva.
- Na vrhu premažemo še s preostalo smetano in po želji okrasimo.

(Vir: prirejen recept po: <https://www.aninakuhinja.si/recepti/pecivo-medeno-srce/>)



Slika 35: Čokoladno medeno srce (Vir: lastni).

PALAČINKE Z MEDOM

Sestavine:

- 2 jajci
- 2 žlici medu
- 90 g moke

- 5 g pecilnega praška
- kokosova mast za pečenje

Postopek:

Vse sestavine dobro zmešamo. Masa mora biti gosta. Segrejemo ponev in vanjo damo kokosovo mast približno za petino čajne žličke. V segreto ponev vlijemo majhen krogec kot prikazano na sliki (velik približno 6 cm premera).



Slika 36: Pečenje palačink (Vir: lastni).

Ko je palačinka na stični strani s ponvico rjava, jo obrnemo in počakamo, da porjavi še na drugi strani. Ko je pečena, na isti način spečemo še ostale. Dekoriramo. (slika 40) (Vir: lastni)



Slika 37: Palačinke (Vir: lastni).

SMUTIJI

Sestavine:

- 2 jabolki
- 1 banana
- 200 g zmrznjenih gozdnih sadežev/ribeza/malin
- 1 dl jogurta
- 1 dl vode
- 1 žlica tekočega medu
- 250 g malin
- 1 banana
- 2 dl jogurta
- 4 žlice medu
- 200 g jagod
- 200 g borovnic
- 400 ml pomarančnega soka
- 2 žlički medu



Slika 38: Smuti z gozdnimi sadeži (Vir: lastni).



Slika 39: Smuti z banano in malino (Vir: lastni).



Slika 40: Smuti z jagodami in borovnicami (Vir: lastni).

Postopek:

Vse sestavine razen medu damo v mikser. Med tem vlivamo med. Ko ni zaslediti koščkov, smuti nalijemo v kozarec. Dekoriramo po želji. (Vir: lastni)

KREMA V KOZARCU S CVETNIM PRAHOM, MALINAMI IN AKACIJEVIM MEDOM

Sestavine: (za 4 osebe)

Maline:

- 300 g malin,
- 120 g akacijevega medu,
- sok polovice limete.

Krema:

- 150 ml mleka,
- pol stroka vanilje,
- 3 rumenjaki,
- 25 g škroba,
- 40 g akacijevega medu,
- 12 g cvetnega prahu,
- 150 ml sladke smetane.

Postopek:

Maline: Očiščenim malinam dodamo sok limete in med. Po desetih minutah jih razporedimo na dno štirih pecljatih kozarcev.

Krema: Strok vanilje razrežemo po dolgem in s konico noža postrgamo sredico ter oboje zavremo v mleku. Pustimo pol ure. Rumenjake in škrob z malo z vaniljo odišavljenega hladnega mleka dobro gladko razmešamo. Med mešanjem prilijemo preostalo vrelo mleko. Postavimo na štedilnik in med stalnim mešanjem na nizki temperaturi kuhamo pet minut. Ohladimo do mlačnega in primešamo med. Cvetni prah in stepeno sladko smetano rahlo umešamo v kremo. Nadevamo v kozarce in dobro ohladimo. Okrasimo.

(Vir:

https://www.czs.si/Admin/load.php?sif_ob=19&sif_file=objave_podrobno&sif_parent=8943)



Slika 41: Krema v kozarcu z malinami in akacijevim medom (Vir: lastni).

PANJI

Sestavine:

Krema:

- ½ vaniljevega stroka
- 600 ml mleka
- limonina lupinica
- 2 žlici jedilnega škroba
- 1 žlička pomarančnega sladkorja
- 4 rumenjake
- malo soli
- 2 dcl sladke smetane
- gozdni sadeži
- akacijev med

Posodice iz listnatega testa:

- 2 zavitka listnatega testa
- 1 jajce

KREMA:

- Vaniljev strok damo kuhati v 500 ml mleka. Dodamo ščepec soli, limonino lupinico in žličko pomarančnega sladkorja.

- Po 20 minutah ga vzamemo iz mleka, prepolovimo po dolgem, odstranimo semena in jih vmešamo nazaj v mleko.
- Med kuhanjem vaniljevega stroka z mešalnikom umešamo rumenjake, jedilni škrob, med in 100 ml hladnega mleka.
- Med mešanjem mase, dodamo zajemalko vročega mleka z vanilijevimi semeni.
- Potem dobljeno maso počasi umešamo v mleko, ki se greje na kuhalni plošči in mešamo z metlico, dokler se masa ne zgosti (približno 5 minut). Takrat lonec odstavimo, ga pokrijemo s folijo ter ga damo hladiti.
- Ko se krema ohladi, vanjo počasi umešamo še stepeno sladko smetano.

POSODICE IZ LISTNATEGA TESTA:

- Valjano listnato testo vzamemo iz hladilnika in ga razgrnemo na delovno površino.
- Nato v večji skodelici z vilicami razžvrkljamo jajce.
- S pritiskanjem kozarca za vodo iz testa izrežemo velike kroge in jih prenesemo na pekač obložen s peki papirjem.
- Robove izrezanih krogov namažemo z jajcem.
- Na te kroge po robovih položimo nove kroge, ki smo jim izrezali sredico s kozarcem za žganje. Tudi te namažemo z jajcem in na njih položimo še eno plast obročkov iz testa, ki smo jim izrezali še večjo luknjico.
- Pekač damo v ogreto pečico na 200 °C in pečemo 15 minut, da dobijo lepo svetlo rjavo barvo.
- Ohladimo. Med tem zmiksamo gozdne sadeže.
- Ko se listnato testo ohladi, posodice napolnimo z gozdnimi sadeži in potem z vaniljevo kremo kot jih na sliki. Še pokrijemo s pokrovčkom in serviramo (slika 46). (Vir: lastni).



Slika 42: Nadevanje kreme v posodice (Vir: lastni).



Slika 43: Panji (Vir: lastni).

REZINA ANTONIJA

Na razstavi v Hiši kranjske čebele sva spoznali tudi grofico Antonijo. Njen mož se je ukvarjal s čebelarstvom in prodajanjem čebel, ona pa je v kuhinji pekla medene sladice. Odločili sva se, da bova poleg drugih preizkusili tudi recept iz prve kuharske knjige z medom: rezino Antonija.

Sestavine:

- 250 g slovenskega cvetličnega medu,
- 200 g čokolade v prahu,
- 200 g moko,
- 1 žlička pecilnega praška in
- 1/2 žličke cimeta.

Postopek:

- Med vlijemo v večjo skledo, dodamo čokoladni prah in cimet ter vse zmešamo s kuhalnico. Dodamo moko in pecilni ter ponovno mešamo in zatem z roko zgnetemo testo. Na pomokano površino ga zvaljamo na debelino 2 do 3 cm in damo v pekač premera 20 cm. Pečemo 30 do 35 minut na 170 °C.
- Rezine je dobro pojesti, med tem ko so mlačne, saj ko se ohladijo postanejo trde.
- Namig: Odlično se podajo zraven malo stepene sladke smetane 😊 (Vir: prijetno domači okusi, Zavod Prijetno domače)



Slika 44: Pripravljanje Antonijine rezine (Vir: lastni).



Slika 45: Rezina Antonija (Vir: lastni).

11 Intervju z gospo Tino Žerovnik, strokovno delavko na Čebelarski zvezi Slovenije

Ker je bilo na internetu zelo veliko različnih podatkov glede Čebelarske zveze Slovenije smo se odločili, da je najbolje, da nam kar sami povejo kar nas zanima. Tako smo sestavili par vprašanj in jih poslali gospe Tini Žerovnik, ki je strokovna delavka na ČZS.

Nama lahko na kratko opišete s čim vse se ukvarja čebelarska zveza?

Čebelarska zveza Slovenije (ČZS) se ukvarja z izobraževanjem in svetovanjem čebelarjev, s čebelami in čebelarstvom na splošno. Naloge ČZS so široke in jih uresničuje preko programov dveh javnih služb, to je javne svetovalne službe v čebelarstvu in javne službe strokovnih nalog v živinoreji na področju čebelarstva. Kot že omenjeno, se ukvarja z izobraževanjem, usposabljanjem in izpopolnjevanjem čebelarjev v okviru vseživljenjskega učenja, izdajanjem mesečnika Slovenski čebelar in strokovne literature, postavitvami razstav, pripravo strokovnih posvetov in simpozijev, organiziranjem šolskih čebelarskih krožkov, delavnic, ozaveščanjem splošne javnosti o pomenu čebel za ohranjanje okolja, promocijo čebeljih pridelkov za zdravo prehrano in še marsikaj drugega. Na ČZS delujeta tudi laboratorij, kjer strokovnjaki opravljajo analize kakovosti medu in Knjižnica Janeza Goličnika, ki hrani domače in tuje knjige s področja čebelarstva, priročnike, zbornike čebelarskih društev, visokošolske naloge, mednarodne čebelarske revije, videoposnetke o življenju čebel in druge drobne tiske.

S kakšnim namenom je bila ustanovljena ČZ Slovenije?

ČZS je bila ustanovljena z namenom povezovanja čebelarskih društev po Sloveniji in posledično povezovanjem slovenskih čebelarjev kot združenja, ki zastopa enake interese. Organizacija se lahko pohvali s skoraj 150-letnim delovanjem, izgradnjo Čebelarskega centra na Brdu pri Lukovici, več kot 150 čebelarskimi prapori, s slovesno čebelarsko obleko, svojo himno in številnimi aktivnostmi ter dogodki.



Slika 46: Logo dneva vseslovenskega sajenja medovitih rastlin (vir: ČZS, 2022).

ČZS je pobudnica odmevnejših tako slovenskih kot tudi mednarodnih projektov. To so svetovni dan čebel, ki je bil potrjen na generalni skupščini Organizacije združenih narodov in ga od leta 2018 naprej vsako leto obeležujemo 20. maja, Medeni zajtrk, ki poteka vsak tretji petek v novembru in je prerasel v Tradicionalni slovenski zajtrk in Dan slovenske hrane, Evropski medeni zajtrk, Dan vseslovenskega sajenja medovitih rastlin, ki bo prvič izveden 26. 3. 2022 in ima ter pridobiva podpornike iz držav po celem svetu. Na EXPO Dubaj se ČZS v okviru slovenskega paviljona predstavlja z atraktivno 3D čebelo velikanko, imenovano 3D Kranjico, ki prejema veliko pozornosti in navdušenja s strani obiskovalcev, državnikov in višjih gostov, ki si jo ogledajo. Na čebelarstem centru si je mogoče ogledati tudi aplikacijo v navidezni resničnosti z imenom »Čebelarjenje VR / Beekeeping VR«.



Slika 47: 3D kraljica v Dubaju (Vir:ČZS, 2022).

Kako in s katerimi dejavnostmi/dogodki promovirate slovenski med? Ali nama lahko opišete kakšen projekt, ki promovira slovenski med?

V Sloveniji imamo glede na geografsko in posledično rastlinsko pestrost možnost pridobivanja različnih vrst medu kot so akacijev, cvetlični, lipov, kostanjev, smrekov, hojev in gozdni med. Vse te vrste spadajo pod skupno blagovno znamko Slovenski med z zaščiteno geografsko označbo, ki je plod prizadevanj in delovanja ČZS. Slovenski med z zaščiteno geografsko označbo je izključno slovenskega izvora, je pod nadzorom neodvisnih kontrol nad pridelavo medu, zanj veljajo strožji kriteriji kakovosti in je prepoznaven po značilni prelepki, na kateri je serijska številka, po kateri se zagotavlja sledljivost medu. V okviru medu, uvrščenega v sheme kakovosti, imamo tudi Kočevski gozdni med z zaščiteno označbo porekla in Kraški med z zaščiteno označbo porekla. Nekaj čebelarjev pa je vključenih tudi v ekološko pridelavo in ima na ta način zaščen med. Čebelarji, ki pridelujejo med v okviru shem kakovosti, imajo možnost skupne promocije medu, skupnega nastopa na trgu ter posledično možnost večje prepoznavnosti in boljše promocije.

ČZS je izvajalka in organizatorica številnih projektov in dogodkov, ki promovirajo Slovenski med z zaščiteno geografsko označbo porekla in druge vrste medu, uvrščenega v sheme kakovosti. Eden izmed njih je Tradicionalni slovenski zajtrk, ki v vrtcih in osnovnih šolah ozavešča otroke in učence o medu kot lokalno pridelani hrani slovenskih čebelarjev. ČZS organizira številne dogodke, v okviru katerih se izvaja promocija slovenskega medu, njegova raba v kulinariki in v kombinacijami z ostalimi živili kot je na primer kava z medom. Pripravila je že številne zgibanke, letake, gradiva za otroke, ki naslavljajo splošno javnost in vsebujejo izčrpne informacije in zanimivosti o slovenskem medu in ostalih čebeljih pridelkih, slovenski čebelarški kulturni dediščini, opraševanju in podobno. Obstaja pa tudi spletna stran <https://www.okusi-med.si/>, s pomočjo katere smo v preteklih treh letih promovirali med, vključen v sheme kakovosti.

Ali ugotavljate, da se je na področju promocije čebelarstva in medenih izdelkov ponudba zvišala ali ostaja enako kot v preteklih letih?

Zaradi promocije čebelarstva se ponudba čebeljih pridelkov in izdelkov iz čebeljih pridelkov iz leta v leto večja. Če pogledamo ponudbo v trgovinah, smo priča čedalje bolj raznoliki ponudbi izdelkov, ki dajejo kupcu veliko izbiri. Na spremembe na trgu se odziva tudi čebelarstvo in čebelarji, ki sicer v osnovi večinoma prodajajo med, poslužujejo pa se tudi predelave medu v raznovrstne izdelke kot so kremni med ali med z dodatki sadja in drugih sestavin, medene pijače, mazila iz čebeljih pridelkov, sveče iz voska in številni drugi izdelki, ki popestrijo ponudbo in dajo osnovnim čebeljim pridelkom dodano vrednost. ČZS v sodelovanju s čebelarji širi koristne, poučne in zanimive informacije v povezavi z medom in ostalimi čebeljimi pridelki kot so čebelji vosek, propolis, cvetni prah in matični mleček ter na ta način spodbuja širšo javnost k njihovi rabi in nakupu. Del čebelarске ponudbe pa so postali tudi apiturizmi, ki imajo poleg prodaje čebeljih pridelkov v ponudbi tudi degustacije, predstavitve čebelarstva, medene masaže, vdihavanje panjskega zraka in številna druga doživetja.



Slika 48: Apiturizem (Vir: <https://www.apiturizem.si/>).

Ali spodbujate različne organizacije k promociji in ohranjanju tega dela kulturne dediščine? Če da, kako?

Slovenija je po svetu znana kot izjemna čebelarstva dežela, ki je veliko prispevala k svetovnemu čebelarstvu. V register nesnovne kulturne dediščine so na področju čebelarstva poleg samega čebelarstva evidentirani tudi apiterapija, vzreja matic kranjske čebele, izdelovanje panjev in čebelnjakov ter prevozno čebelarstva. Čebelnjak je slovenska arhitekturna posebnost in pomemben element slovenske stavbne dediščine. Posebnost slovenskega čebelarstva in umetnosti so tudi ročno poslikane panjske končnice. ČZS si prizadeva ohraniti slovenske čebelnjake z vzpostavljanjem registra najstarejših, izvirnih in posebnih čebelnjakov, jih uvrstiti na seznam kulturne dediščine ter s tem dvigniti vrednost slovenske kulture na področju arhitekture in čebelarstva v EU in svetu.

Ali je Slovenija na tem področju prejela kakšne nagrade? Če da, katere?

Leta 2018 je je Čebelarstva zveza Slovenije na predlog vseh osmih slovenskih poslancev v Evropskem parlamentu s strani Evropskega parlamenta prejela nagrado Državljan Evrope. Nagrado je prejela za pobudo za razglasitev svetovnega dne čebel in spodbujanje mednarodnega sodelovanja ter evropskega združevanja pri uresničevanju te pobude.

12 Zaključek

Čebelji svet nas je posrkal vase in nam razširil obzorja. Med pisanjem naloge in ustvarjanjem smo se ogromno naučili. Ne samo o čebeljih izdelkih, ampak tudi o življenju čebel, sodelovanju, kritičnem razmišljanju, raziskovanju.

Močno si želimo, da bi med, sploh pa druge izdelke več uporabljali, saj so res naravni, za razliko od na primer sveč iz parafina, da bi se mladi, in ne samo naše babice in dedki, spominjali časov, ko smo svečo iz čebeljega voska prižgali ob romantični večerji.

Prav pa je, da učinke vseh čebeljih izdelkov poznamo in z njimi ravnamo tako, da njihove lastnosti, količina in namen kar v največji meri doprinesejo našemu zdravju, počutju in dobremu okusu jedi.

Skozi to popotovanje po svetu čebel smo se naučili marsikaj, na primer:

- razliko med promocijo in oglaševanjem,
- zdravilne lastnosti medu, propolisa in cvetnega prahu,
- da večina ljudi, ki sva jih vprašali, ne uporablja čebeljih izdelkov razen medu,
- da večina uporablja cvetlični med,
- da so med in predvsem čebele pomembne za našo kulturo, saj se v raznih zdravilih in receptih skrivajo modrosti naših prednikov,
- da Čebelarska zveza Slovenije organizira veliko projektov za promoviranje slovenskega medu, med njimi tudi tradicionalni slovenski zajtrk.

13 Viri in literatura

13.1 Ustni viri

prof. Dominika Slokar De Lorenzi

prof. Simona Hribar Kojc

prof. Tjaša Hitti

Medena kraljica Valentina Marinič

13.2 Pisni in internetni viri

- <https://sl.encyclopedia-titanica.com/significado-de-promoci-n>
- <https://medenizaklad.si/cebelji-vosek/>
- <https://www.czs.si/content/C26>
- https://sl.wikipedia.org/wiki/%C4%8Cebelji_vosek
- https://www.medex.si/cvetni-prah#goto_produkt_sestavine
- https://www.medex.si/cvetni-prah#goto_produkt_uporaba
- <https://www.zurnal24.si/zdravje/prehrana/kako-pravino-uzivati-cvetni-prah-309347>
- <https://kvarkadabra.net/2007/05/med-ni-edini-cebelji-pridelek/>
- <https://cebelarstvo-pislak.si/maticni-mlecek/>
- <https://sl.wikipedia.org/wiki/Med>
- <https://www.radpotujem.info/najboljsi-med-v-sloveniji/>
- <https://www.medex.si/propolis-kapljice>
- <https://www.czs.si/content/A3>
- <https://www.aninakuhinja.si/recepti/pecivo-medeno-srce/>
- https://www.czs.si/Admin/load.php?sif_ob=19&sif_file=objave_podrobno&sif_parent=8943
- <https://www.awaan.ae/video/28219176/Studio-Expo-22012022>
- Božič, J. (2014). Recepture izdelkov iz čebeljih pridelkov. Lukovica: Čebelarstva zveza Slovenije.
- Kandolf Borovšak, A., Lilek, N., Magdič, T. (2014). Pestrost okusov Slovenskega medu z zaščiteno geografsko označbo. Lukovica: ČZS.

- Atelšek, I., Rodman, A. (2009). Čebelji pridelki slovenski zakladi narave. Lukovica: ČZS.
- Med. Čebelarstvo Miha Novak.
- Prijetno domači okusi. (2021). Ivančna Gorica: Zavod Prijetno domače.
- Zlata čebela. (2021). Višnjan, december 2021, številka 4.
- <https://old.slovenskenovice.si/lifestyle/zdravje/kako-med-pomaga-pri-ohranjanju-lepote>

14 Priloge

14.1 Anketni vprašalnik za učence

1. Obkroži razred.

- a) 7. razred.
- b) 8. razred.
- c) 9. razred.

2. Kako pogosto jeste med doma?

- a) Vsak dan.
- b) 1x na teden.
- c) 1x na mesec.
- d) Redko.
- e) Nikoli.

3. Pri katerih obrokih najpogosteje jeste med?

- a) Pri zajtrku.
- b) Kosilu.
- c) Večerji.
- d) Malici.
- e) Drugo: _____

4. Kateri med uporabljate najpogosteje?

- a) Cvetlični.
- b) Gozdni.
- c) Hojev.
- d) Lipov.
- e) Akacijev.
- f) Drugo: _____

5. Kateri med imate najraje?

- a) Cvetlični.
- b) Gozdni.
- c) Hojev.
- d) Lipov.
- e) Akacijev.
- f) Drugo: _____

6. S čim sladkate čaj?

- a) Z medom.
- b) S sladkorjem.
- c) Ga ne sladkam.

7. Ali pecivu kdaj dodate med?

- a) Velikokrat.
- b) Občasno.
- c) Nikoli.

d) Če velikokrat ali občasno, pri katerem?

8. Ali ste že kdaj jedli med v satju?

- a) DA.
- b) NE.

9. Ali uporabljate sveče iz čebeljega ali navadnega voska?

- a) Iz čebeljega.
- b) Iz navadnega (parafin).
- c) Ne uporabljamo sveč.

10. Ali ste že kdaj uporabljali čebelje izdelke v kozmetične namene?

- a) Jih uporabljam trenutno.
- b) Sem jih uporabljal/a.
- c) Zdaj, ko vem, da obstajajo bom premislil/a o možnosti.
- d) Jih nameravam uporabljati.
- e) Jih nikoli nisem in jih tudi ne bom.

11. Ali poznate kakšno jed, kjer je glavna sestavina med? Če DA, katero.

- a) DA: _____.
- b) NE.

12. Kje kupujete med?

- a) Pri lokalnem kmetu.
- b) V trgovini.
- c) Pridelamo svojega.

13. Če bi med bolje oglaševali, o njegovih zdravilnih učinkih, ali bi ga pogosteje jedli?

- a) DA.
- b) NE.

14. Če bi imeli svoje čebelarstvo in bi prodajali med in njegove izdelke, kako bi promovirali vaše izdelke?

15. Ali ste že kdaj videli reklamo za med in njegove izdelke?

- a) DA.
- b) NE.

16. Ali jeste tradicionalni zajtrk?

- a) Da, doma in v šoli.
- b) Da, vendar samo v šoli.
- c) Ne.

17. Ali veste kako se imenuje avtohtona čebelja vrsta v Sloveniji? Če DA, kako.

- a) DA, _____.
- b) NE.

18. Kje ima sedež Čebelarstva zveza Slovenije?

- a) Ne vem.
- b) _____.

19. Si že kdaj bil na Čebelarstvu zvezi Slovenije.

- a) DA.
- b) NE.