

Tradicionalni slovenski zajtrk s sloganom »**Zajtrk z medom – super dan!**« se ne bo izvedel kot v preteklih letih, temveč bo pozornost namenjena ozaveščanju in spodbujanju širše javnosti k obeležitvi dneva slovenske hrane tudi na način zajtrkovanja z izbranimi živili, in sicer kruhom, maslom, mlekom, medom in jabolkom.

20. novembra bomo v okviru pouka na daljavo del šolske ure namenili dnevu slovenske hrane in pomenu rednega zajtrkovanja. Poudarek bo na:

- pomenu čebel in čebeljih pridelkov,
- zdravem načinu življenja,
- pomenu lokalno pridelane hrane.

Doma lahko skupaj s starši pripravite zajtrk, ki naj vključuje živila, značilna za tradicionalni slovenski zajtrk, in sicer **kruh, maslo, med, mleko in jabolko**.

Ivan Sopotnik, naš lokalni čebelar, ki našo šolo oskrbuje z medom, nam je prijazno posredoval nekaj utrinkov iz svojega arhiva. Njegov čebelnjak stoji v Bukovju. Analiza njegovega medu je bila opravljena pri Kmetijskem inštitutu Slovenije. Svoj med označuje z oznako slovenskega porekla. Že od leta 2011 je pod številko 33203-35/2007/23 vpisan v register pridelovalcev slovenskega medu.

Prideluje več vrst medu: cvetlični, akacijev, lipov, gozdni, kostanjev, hojev.

Na priloženih fotografijah je prikaz dela čebelarja (zimsko čiščenje panjev, razkuževanje okvirjev za panje, izdelava napajalnika za čebele) ter naprava za čiščenje cvetnega prahu.

Prikazani so njegovi čebelnjaki v čistem okolju Bukovja in Sela v poletnem in zimskem času. Gospod Ivan Sopotnik skrbi za okrog 160 panjev.



ZAKAJ SLOVENSKI MED KONTROLIRANE KAKOVOSTI?

Že od nekdaj je človek uporabljal med v svoji prehrani ne samo kot sladilo, ampak predvsem kot dragoceno krepčilo in zdravilo. Poleg različnih sladkorjev (glukoza, fruktoza, saharoza) vsebuje med še dragocene encime, vitamine, rudninske snovi, kisline, beljakovine in aminokisline, flavonoide, aromatične snovi itd.

Med je edino živilo, ki ohrani svoje lastnosti brez dodatkov kakšnih koli konzervansov.

Slovenija je dežela z raznoliko floro, znana zlasti po nekaterih tipičnih gozdnih (hojev, smrekov itd.) in cvetličnih medovih (akacijev, lipov, kostanjev itd.).

Pridelava medu v Sloveniji je razmeroma draga, ker ni intenzivnih paš, količina pridelka na panj pa je majhna. Zato pa so pridelki bolj kakovostni. Nadzorovana pridelava in visoka kakovost upravičujeta ceno medu z zaščitno prelepko slovenski med kontrolirane kakovosti.

Z nakupom **»slovenskega medu kontrolirane kakovosti«** znanega pridelovalca oz. čebelarja boste zase in za svoje bližnje naredili največ, z nakupom pa boste pomagali vzdrževati tudi slovenski ekosistem. Cvetje v naši državi oprahuje samo naše čebele. Oprahujevanja ni mogoče uvažati!

Slovenski med kontrolirane kakovosti dobite pri:

Sopotnik
od leta 1994

Čebelarstvo Ivan Sopotnik
Plinjeva 47, 1410 Zagorje
Telefon: 041 586 033
ivan.sopotnik@gmail.com



Izdala: **Čebelarstva zveza Slovenije**, Cankarjeva 3, 1000 Ljubljana
Tel: (01) 421 79 40, fax: (01) 426 13 35 – e-mail: cebelarska.zveza@siol.net
Oblikovanje: Prepresa d.o.o., Ljubljana



Foto: F. Štelo

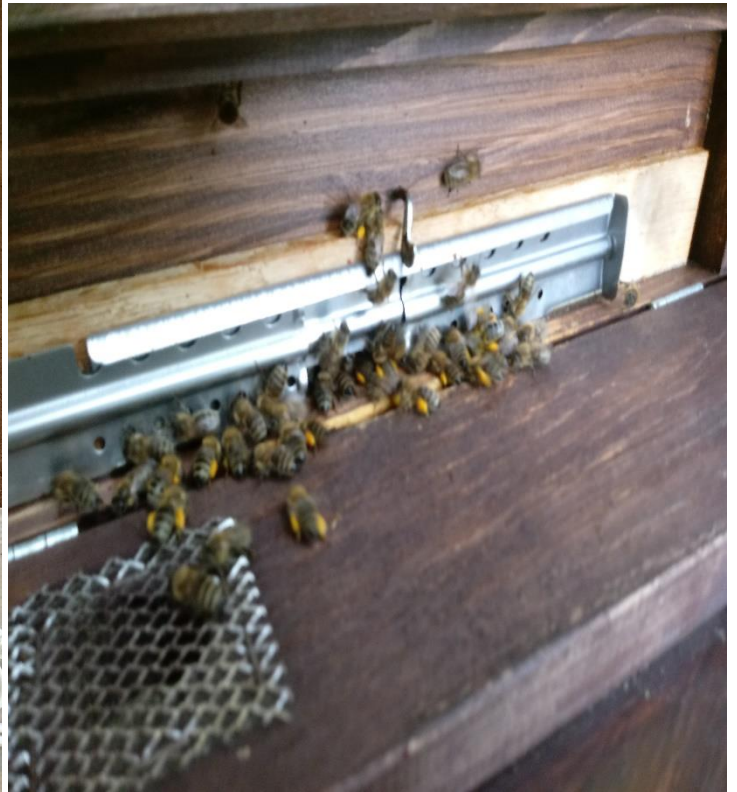
KONTROLIRANA PRIDELAVA MEDU V SLOVENIJI

ZAŠČITENA Z BLAGOVNO ZNAMKO



Foto: F. Štelo











Več o medu si lahko preberete na spodnjih povezavah.

<http://www.ohranimo-cebele.si/Upload/files/cebelica-2020-WEB.pdf>

<http://www.ohranimo-cebele.si/>

Oglejte pa si tudi oba posnetka na FB-strani šole, kjer je na ogled demonstracija peke medenjakov in primer, kako si lahko pripravite slovenski tradicionalni zajtrk iz kruha, masla, medu in jabolka.

Dober tek vam želim.

Nada Brezovar, organizatorka šolske prehrane