

ne naklade, ki se jih potisne pod naklade z medom. Pri tem opravilu je zelo uporaben žerjav na tovornjaku, saj nadomesti precej fizičnega dela, ki bi ga sicer morali opraviti čebelarji sami.

Pri odvzemanju naklad z medom uporabljajo pihalne naprave (Bee Go). Vendar se pri njihovi uporabi ponavadi oblikuje čebelji roj, ki zaradi pomanjkanja prostora v snopu visi z zunanjega dela panja. Zato pustijo čebele za eno noč v gozdu, pustijo pa jim le dve nakladi z zalego. Tudi pri tem

opravilu je čebelarju v veliko pomoč dvigalo na tovornjaku, saj z njegovo pomočjo en sam delavec lahko razloži s tovornjaka do 100 družin v samo pol ure. Naslednjega dne čebelam zopet dodajo naklade za med. V gozdu so tudi takoiimenovana »Beach-trees«, ki imajo ponavadi na deblu uši. Ta drevesa rastejo le na tem področju Nove Zelandije, med, nabran na njih, pa je po barvi in okusu podoben našemu smrekovemu medu.

(nadaljevanje sledi)

MEDICA – SPECIALITETA IZ ČEBELARSKE KUHINJE

FRIEDGARD SCHAPER

Da bi izdelali praktičen in uporaben napotek za pripravo medicine, smo preizkusili celo vrsto starejših (tudi do leta 1750) in novejših receptov. Takšen napotek je smotern tudi zaradi tega, ker na ta način lahko koristno uporabimo ostanke pri pridelavi medu (odpadni med, med na voščenih pokrovčkih, skisan med). Posebno pozornost smo posvetili samemu postopku za pripravo medicine, razmerju med količinami sestavin v receptu, vrstam medu, vrstam žlahtnih gliv kvasovk, začimbam, pospeševalcem alkoholnega vrenja, odstotku alkohola in stroškom priprave, in sicer zato, ker smo pogosto slišali veliko hvalo medic iz takoiimenovanih starih dobrih časov. Vendar je potrebno takoj pripomniti, da še zdaleč ni bilo vse, kar so nam tako toplo priporočali, tudi v resnici uporabno. Dandanes je že dobro znano, da alkoholno vrenje povzroča glive kvasovke. Če so le-te v raztopini, kjer je tudi sladkor, se prično razmnoževati. Hranijo se s sladkorjem (ali medom), hkrati pa proizvajajo alkohol in ogljikov dioksid.

Vendar pa glive kvasovke proizvajajo tudi druge snovi, ki žal ne vplivajo vedno najbolje na okus pijače. Ker včasih delovanje gliv ni bilo dobro znano, so uporabljali kar glive, ki so bile slučajno pri roki. Žlahtne in izbrane glive kvasovke, ki ne proizvajajo nobenih ali pa le zaželenih snovi (soustvarjalke okusa pijače), so šele pridobile tega stoletja. Pri alkoholnem vrenju, ki ga spontano povzročijo katekolgi glive, namreč lahko nastanejo tudi snovi, ki so po okusu dvomljive – o tem smo se lahko prepričali pri mnogih poizkusih. Zato so včasih naknadno poizkušali rešiti, kar se je

rešiti dalo, in pijači dodajali številne aromatične dodatke. Po dodatku aromatičnih cvetov (bezeg, lipa, vinski cvet, vrtnice, vijolice, hmelj, sivka), plodov (vanilija, rozine, ingver, muškat, cimet, nageljnovi žbice, poper, janež, brinove jagode, sladki mandeljni, rožiči, piment, šipek), listov (oreh, lovor, timijan, melisa, rožmarin) in drugega (sladni drobir, rožna voda, rum, sasafrasov les, konjak) so dobili zvarek, ki se je po okusu uvrščal nekje med kuhano vino in pelinkovec.

Kljub temu pa nam je lahko danes vsaj malo žal za sodi, ki so jih včasih uporabljali za vrenje: skoraj izključno so namreč uporabljali hrastve sode. Za »večje« proizvajalce prodajajo danes v kmetijskih zadru-gah plastične sode s prostornino 60, 120 in 240 l, za manjše količine pa so na voljo steklenke, ki jih uporabljamo predvsem za shranjevanje jabolčnika.

Včasih so priporočali vodo iz potokov oz. rek, pa tudi deževnico ali stopljen sneg. Ti časi so dokončno mimo, dandanes uporabljamo pretežno vodo iz vodovoda, pri tem pa se tolažimo, da bo dodatek klora (večji ali manjši) pri kuhanju izparel.

Za pripravo medicine potrebujemo:

- **posodo za vrenje:** steklenko s prostornino 5 do 25 l, po možnosti z zaščitno pleteno oblogo, ali plastične posode s prostornino 60, 120 oz. 240 l;

- **gumijast pokrov** z luknjo, s katerim zapremo steklenko;

- **nastavek za vrenje,** ki ga lahko vstavimo v luknjo gumijastega pokrova ali v odprtino sode. Z njim preprečimo dostop zraka do tekočine, hkrati pa omogočimo izparevanje plina. Za uporabo so bolj prak-

tični sodobni plastični nastavki za vrenje kot prejšnje upognjene steklene cevke;

– **plastično ali gumijasto cev**, dolžine pribl. 2 m, za pretakanje medice.

Vsi pripomočki, ki jih nameravamo uporabiti, morajo biti popolnoma čisti, da ne bi prišlo do morebitne okužbe vina (npr. s plesnijo).

Recepta za medico

Po številnih poizkusih vam lahko priporočamo dva recepta:

1. 4 kg medu, 10 l vode, 5,4 g jedilne soli za glive (ali 7 tablet po 0,8 g), žlahtne glive kvasovke, po želji 1 svež ali posušen orehov list in 1–2 kg jabolk.

Med raztopimo v vodi in kuhamo 2 uri, pri čemer sproti odstranjujemo peno. Hkrati z jabolki, ki jih lahko že prej stisnemo v sok in ga vlijemo v krop ali jih narežemo na majhne rezine ter jih potem, ko prvič odstranimo peno, kuhamo zraven, dodamo v tekočino še orehov list. Po dveh urah tekočino ohladimo, precedimo skozi prt, napolnimo steklenko, v kateri bo potekalo vrenje (pri tem v steklenki pustimo 15–20 odstotkov prostora za zrak), ter v **ohlajeno** tekočino dodamo glive kvasovke in kuhinjsko sol, nataknejo gumijast pokrov in nastavek za vretje ter posodo postavimo na mesto s stalno temperaturo.

Čez približno štiri ali šest dni se prične glavno vrenje, ki se konča v dveh ali treh mesecih. Medico pretočimo in jo nato pustimo še nekaj tednov, da povre. Nato jo natočimo v čiste steklenice in pijemo.

Naj na kratko opišemo še **pretakanje medice**. Po končanem vrenju naj medica še nekaj časa stoji na hladnem, da se posedejo vsi delci, zaradi katerih je motna. Pri pretakanju postavimo eno steklenico na mizo, drugo (ali kako drugo posodo) pa na tla. Poleg tega potrebujemo še cev. En konec cevi vtaknemo v zgornjo posodo, in sicer tako, da se za 1–2 cm potopi v tekočino. Na drugem koncu kratko posesamo tekočino, močno stisnemo konec cevi in ga hitro vtaknemo v vrat spodnje steklenke ter cev odpremo. Medica sedaj odteka navzdol (dokler ne pride v cev zrak). Usedlino, v kateri so dobro namočene glive kvasovke, izlijemo proč. Ko posodo, v kateri je potekalo vrenje, temeljito očistimo, pretočimo vanjo medico, ponovno nataknejo nastavek za vrenje in jo pustimo povreti.

Pri plastičnih sodih je pretakanje precej enostavnejše, ker to napravimo s pomočjo odtočne pipe, ki je vdolana tik nad dnom soda. Usedlino iz neaktivnih gliv pa lahko še enkrat uporabimo za izdelavo nove medice.

Recept za uporabo medu na vosku od pokrovčkov

Vosek od pokrovčkov prelijemo s toliko vode, da je ravno prekrit. Namakamo ga 12 ur ter ga pogosto premešamo, da bi se raztopil ves med. Nato vodo, v kateri je raztopljen med, odlijemo oz. precedimo skozi prt. Vosek pa nato še enkrat oplaknemo z malo vode.

Ugotavljanje koncentracije sladkorja

Proti koncu kuhanja zajamemo malo medene vode v manjšo posodo in damo vanjo sveže kokošje jajce. Če je del jajca v velikosti kovanca za 1 dinar nad gladino, je koncentracija sladkorja v tekočini približno 34 odstotkov, kar zadošča za močno medico. Če je potrebno koncentracijo znižati (jajce se potem bolj potopi v raztopino), moramo doliti nekaj prekuhane vode. V nasprotnem primeru pa moramo raztopino še naprej kuhati ali pa dodati malo medu in jo še nekaj časa kuhati.

Dalje postopamo enako kot pri prvem receptu.

Količina medu za pripravo medice

Pri določeni količini alkohola v tekočini glive prenehajo delovati. Če je torej v začetni mešanici dovolj medu (sladkorja), ga nekaj ostane še po končanem vrenju, kar medico osladi. Ni pa res, da je medica sladka že zato, ker je slahek med. Na sladkost medice je mogoče vplivati s koncentracijo medu v mešanici. Vendar je res, da premalo sladka medica ni okusna, vsaj pri naših poizkusih so bile vedno okusnejše močne oz. težke medice.

Določene težave pri ugotavljanju začetne koncentracije medu v raztopini povzročajo **različne količine vode v medu**. Pri tehtanju medu moramo vedno računati na določena nihanja. V dvomljivih primerih si lahko pomagamo s kokošjim jajcem, ne moremo pa uporabiti ročnih refaktometrov, ker te naprave delujejo le pri visokih koncentracijah sladkorja v raztopini.

Vrste medu

Aroma medice je še najbolj odvisna od

vrste izbranega medu. Cvetlični in gozdni med dajeta medicini približno enak okus, medtem ko imajo medice iz medu na vosku od pokrovčkov oziroma medu zgodnjih paš ostrejši okus. Blago skisan med je prav tako primeren za pripravo medicine, vendar je pri tem kuhanje (glej tudi kuhanje) še posebej pomembno, saj z njim ustavimo spontano delovanje (kisanje) divjih gliv kvasovk. Tudi spenjen (odpadni) med se dobro obnese, le da pri kuhanju nastaja veliko pene.

Dodajanje začimb

Na okus medicine vsekakor pomembno vplivajo začimbe. Zato je važno, da začimbe dodajamo zelo previdno, ker je medicina hitro preveč začinjena, premočne arome pa ni več mogoče izravnati. Pri poizkusih so se izkazale za ustrezne te količine začimb: na 10 l medicine 1 strok cimeta, 1 strok vanilije, 1 čajno žličko naribane pomarančne lupine (neškropljene). Sicer pa je pri dodajanju začimb veliko možnosti za preizkušanje. Morda je na tem mestu potrebno omeniti le še cvetni prah. V enem od poizkusov so na 10 l začetne količine mešanice dodali 6 jedilnih žlic cvetnega prahu. Medicina je bila dobra, vendar se je izredno počasi čistila!

Sadni sok

Po nekaterih receptih je treba v mešanico dodati toliko sadnega soka, da lahko govorimo že kar o medicini – jabolčniku. Ker pa sadni sokovi vsebujejo veliko kislin, so v primerjavi z medom, ki je sladek, primeren dodatek in jih vsekakor priporočamo. Nekatere poizkuse so naredili z jabolčnim oz. s kutinovim sokom in so se zelo dobro obnesli.

Glive kvasovke

Starejši recepti sicer omenjajo dodajanje gliv kvasovk, vendar svetujejo karseda cenen kvas. Zasledimo celo napotek, da gnijoča hruška, ki jo dodamo mešanici, pospešuje vrenje. Taki nasveti so seveda zgrešeni. Poizkusna mešanica, ki smo jo naredili brez gliv, je splesnela, in medicina, ki je bila narejena s kvasom, je bila povsem neužitna. V trgovini se za domačo pripravo vin danes dobijo žlahtne in izbrane glive kvasovke, ki ne samo, da vrenje zaključijo pri visokem odstotku alkohola, ampak pro-

izvajajo le zaželeno snovi, ki prispevajo k prijetnemu okusu pijače. Za izdelavo medicine so najprimernejše glive kvasovke iz sortnih južnih vin, npr. iz samosa, malage, tokaja in sherryja. V poizkusih so se vedno dobro obnesle glive kvasovke sherry vina.

Jedilna sol za glive kvasovke

Na veliko jezo čebelarjev prične med včasih vreti sam od sebe (se kisati). Vzrok: vsak med vsebuje divje glive kvasovke, ki postanejo aktivne pri visokem deležu vode v medu. Seveda pa tako ne pridobimo medicine. Za pripravo medicine moramo med raztopiti v vodi, tako da dobimo pitno tekočino. S tem ustvarimo dobre pogoje za razvoj divjih gliv in prične se nezadržno vrenje. Vrenje lahko povzroči nezaželen priokus, in da bi se mu izognili, raztopino z medom segrevamo. Pri visoki temperaturi divje glive odmrejo, in če v tako raztopino medu dodamo žlahtne glive in s tem zagotovimo pravi potek glavnega vrenja. Čeprav čebelarji včasih pravijo, da dobijo dobro medicino tudi brez kuhanja, je vendarle treba priznati, da je to v marsičem odvisno le od srečnega naključja, saj se taki poizkusi večinoma končujejo neuspešno.

Kuhanje pa ima še eno prednost: delci beljakovin, ki se sprostijo v medu, izplavajo na površino kot pena, ki jo lahko odstranimo, zaradi česar je medicina pozneje čistejša. Sicer pa starejši recepti pripisujejo precejšen pomen času kuhanja (npr. »če želimo, da medicina dobro drži, jo kuhajmo najmanj dve uri« itd.).

Proti dolgemu kuhanju pogosto navajajo argument, da s tem uničimo vse žlahtne fermente medu. To je sicer res, vendar medicino običajno skladiščimo dlje časa, da bi bila boljša, v tem času pa fermenti slejkoprej izgubijo svoje delovanje.

Pospeševalci alkoholnega vrenja

V neki novejši knjigi o pripravi vin je tudi napotek, da vrenje poteka bolje, če so v vinu drobni delci, na katere se lahko vežejo glive kvasovke. Ker je takih delcev v raztopini medu zelo malo, naj bi v pomoč dodali malo moke. Kljub temu pa vam to odsvetujemo, ker smo se v enem od poskusov prepričali, da vrenje ni potekalo hitreje, medicina pa se je čistila precej dlje kot v poizkusih, pri katerih nismo uporabili moke. Ta problem zlahka rešijo tudi ostanki cvetnega prahu oz. jabolka.

Odstotek alkohola

Na žalost odstotka alkohola ne moremo ugotoviti sami s pomočjo tako preprostih pripomočkov kot pri sladkorju. Tudi za naše vzorce je to opravil inštitut. Štirje različni vzorci medice, v katero smo na 10 l vode vmešali 4 kg medu, so imeli take odstotke alkohola: 12,8 % (s pekovskim kvasom zvarjena medica); 13,1 % (z glivami sherry vina); 12,6 % (z glivami sherry vina in jabolki); 13,6 % (z glivami sherry vina in različnimi začimbami). Kupljena medica je vsebovala 12,1 % alkohola. Medica torej po jakosti skoraj dosega močna desertna vina, ki vsebujejo 14–15 alkohola.

Skладиščenje

V enem od starejših receptov za pripra-

vo medice smo našli tudi naslednji zapis: »Če medico za nekaj let shranimo v steklenice, jo lahko pijejo tudi za knežjo mizo.« Znano je, da postanejo močna in dobro prevreda vina boljša, če jih za dlje časa uskladiščimo.

Sicer pa izdelava medice zahteva čas in potrpljenje. Vendar so težave po prvem kozarcu hitro pozabljene, prav pa je tudi, če s prvim kozarcem nazdravimo našim čebelarjem.

VIR: Die Neue Bienenzucht

AVTOR: Friedgard Schaper: Honigweing – eine Spezialität aus der Imkerküche

Prevedla: Irena Ogrin

STRES

A. SAMMER

Pojem stresa je v medicino uvedel profesor Hans Selye v začetku petdesetih let in na to temo objavil več znanstvenih del.

Če se oseba, ki jo doleti nepričakovana ali kritična situacija, počuti zaradi tega ogroženo, lahko to sproži trenutno spremembo v njenem hormonskem ravnovesju. Za krajši čas se lahko njena moč podeseteri ter spontano preusmeri v reakcijo bega, obrambe ali napada. S tega zornega kota je (hiter) stres npr. nujno potreben za preživetje. Do poškodbe zaradi stresa pa pride takrat, ko instinktivna reakcija ni mogo-

ča, ali če med stalno ponavljajočimi se stresnimi situacijami ni mogoča sprostitve.

Vendar takšnega pojmovanja stresa dandanes skorajda ne zasledimo več. Danes razumemo stres bolj v tem smislu, da je to predvsem pretirano doživljanje zunanjih ali notranjih napetosti, na katere zaradi socialnih razlogov pretežno ne moremo reagirati, to pa pušča zdravstvene posledice (socialni stres). Zaradi takšnega razumevanja stresa so tudi meje tega pojava postale bolj izbrisane. Kot stres doživljamo

