

Dan medu v kulinariki 2022

V Čebelarstvu razvojno-izobraževalnem centru v Lescah je v sodelovanju z LU Radovljica, ČZ Gorenjske, ČZS JSSČ in drugimi soorganizatorji 17. septembra potekal **Dan medu v kulinariki**. Osrednja nit letošnjega dne so bili čebelji pridelki v kombinaciji z lokalno pridelano hrano. Zbrane je ob začetku strokovnega programa nagovoril **Marko Alauf, podpredsednik ČZS**.

Program se je začel s predavanjem čebelarke in apiterapevtke **Nike Pengal**, ki je slušateljem podala nasvete glede uživanja in delovanja čebeljih pridelkov na človeški organizem. Sledila je **razglasitev rezultatov in podelitev priznanj za Slovensko ocenjevanje medu na Gorenjskem**, ki ga je organizirala ČZ Gorenjske. Na tekmovanje se je prijavilo več kot 30 čebelarjev s

56 vzorci medu. Med letošnje prvake vrste se uvrščajo Peter Gruden za cvetlični med, Tomaž Pintar za gozdni med, Čebelarstvo Jager za lipov med in Čebelarstvo Miha Tekavčič za kostanjev med, ki je prejelo tudi naziv »šampion«. Sledila je predstavitev projekta **Seme preteklosti je seme prihodnosti** Nine Kobal iz Razvojne agencije Zgornje Gorenjske, ki teži k povečanju lastne pridelave semen z vzpostavitvijo medonosnih polj in spodbujanjem zelenih delovnih mest.

O pomenu lokalno pridelane hrane je predaval **Tilen Praprotnik**, ki v Lescah vodi ekološko kmetijo Vegerila. Na koncu so potekale degustacije jedi izpod kuhinje **Riharda Baša**, ki je v jedilnik vključil kombinacije čebeljih pridelkov in izdelkov ter lokalno pridelanih živil.

Osrednji program je spremljalo bogato dogajanje, delavnice za otroke, ponudba medu, izdelkov iz medu, lokalno pridelanih živil ter degustacije različnih jedi in napitkov z medom. V avli centra je bila na ogled razstava *Svet opravevalcev* avtorja Ivana Esenka, ki je nastala na podlagi istoimenske knjige avtorjev Andreja Šaleharja, Ivana Esenka in Petre Bole. Pred dogodkom je v četrtek, 15. septembra, v sodelovanju z Razvojno agencijo Sora potekala *Delavnica uporabe medu v lokalni kulinariki*, ki jo je izvedla **Mateja Reš s kmetije Vrt okusov** in je bila namenjena vodjem šolskih prehran in kuhinj z namenom spodbujanja vključevanja medu v šolsko prehrano.

Tina Žerovnik, svetovalka za ekonomiko čebelarstva, JSSČ



Foto: Tina Žerovnik

Izobraževanja in usposabljanja svetovalcev specialistov v letu 2023

ČZS, JSSČ želi s tem obvestilom pri čebelarških društvih in območnih čebelarških zvezah preveriti potrebo po izvedbi usposabljanj in svetovanj v organizaciji njenih svetovalcev specialistov s področja varne hrane, tehnologije in ekonomike čebelarjenja. V programu JSSČ kot tudi v programih PRO in ONS za leto 2023 so predvidena usposabljanja in svetovanja, ki bodo po načelu enakomerne zastopanosti območij potekala po vsej Sloveniji. Povratna informacija s terena nam bo pomagala pri načrtovanju usposabljanj, zato vas vabimo, da svoje morebitne potrebe najpozneje do 11. novembra 2022 sporočite Marku Borku na e-naslov: marko.borko@czs.si ali po pošti na naslov ČZS. Pridržujemo si pravico do naknadnih sprememb načrta potrjenih usposabljanj glede na vsakokratno epidemiološko situacijo.

JSSČ

Tehnologija čebelarjenja
Apitehnični ukrepi
Delavnica za uporabo spletnih aplikacij za vnos in registracijo stojišč – SIRIS, GERK za upravljavce pašnih redov
Tehnologija čebelarjenja z različnimi vrstami listovnih panjev
Pridelava in predelava voska
Dobra čebelarška praksa
Ekonomika čebelarjenja
Izdelava razvojnih načrtov
Možnosti pridobivanja in črpanja nepovratnih sredstev
Priprava čebeljih pridelkov za prodajo in čebelarstva zakonodaja s področja prodaje in trženja
Trženje čebeljih pridelkov in izdelkov
Izračun lastne cene
Varna hrana
Smernice dobrih higienskih navad v čebelarstvu
Smernice dobrih higienskih navad v čebelarstvu – OBNOVITEV
Označevanje in tehnologija pridelave medu
Označevanje in tehnologija pridelave cvetnega prahu
Označevanje in tehnologija pridelave propolisa
PRO in ONS
Čebelje paše v Sloveniji
Vzreja matic in ohranjanje kranjske čebele