

Andreja Kandolf Borovšak postala doktorica znanosti

Andreja Kandolf Borovšak, svetovalka za zagotavljanje varne hrane, je v sredo, 18. decembra 2019, na Biotehniški fakulteti Univerze v Ljubljani pod mentorstvom doc. dr. Mojce Korošec in somentorstvom izr. prof. dr. Janka Božiča uspešno zagovarjala doktorsko disertacijo z naslovom »Zagotavljanje pristnosti medu s tehnologijo prestavljanja satja in krmljenja čebel«. Predstavila je rezultate obsežnega večletnega raziskovalnega dela ene izmed bolj perečih tematik čebelarstva, ohranjanja pristnosti medu. Pod drobnogled je postavila vpliv

spomladanskega krmljenja čebel na pristnost medu in njegov vpliv na količino pridobljenega medu. Obravnavala je vpliv tehnologije prevešanja satja na pristnost medu, pozornost namenila tudi analitičnim metodam za odkrivanje potvorb medu ter preučila glavne dejavnike, ki vplivajo na pojav nepristnega medu. Andrejina doktorska disertacija predstavlja pomemben prispevek k čebelarstvu in predstavlja širok pogled in koristne izsledke, uporabne v praksi slehernega čebelarja, ki so že bili in v prihodnje še bodo objavljeni v *Slovenskem čebelarju*. Doktorska disertacija je javno dostopna na spletni strani Univerze v Ljubljani. Dr. Andreji Kandolf Borovšak sodelavci čestitamo za pomemben dosežek.



Foto: MB

Nataša Lilek, svetovalka JSSČ

Dan odprtih vrat slovenskih čebelarjev 2020

V petek, 24. aprila 2020, bo po vsej Sloveniji potekal Dan odprtih vrat slovenskih čebelarjev. Želimo si, da bi na ta dan večina čebelarskih društev odprla svoja vrata obiskovalcem iz ožje in širše okolice. Vključevanje društev v to vseslovensko akcijo je prostovoljno, odvisno pa je predvsem od kadrovskih

zmožnosti posameznega društva.

ČZS, JSSČ, bo k sodelovanju povabila slovenske občine, da bodo prek svojih lokalnih glasil poskrbele za promocijo dogodka v domačem ČD-ju, o dogodku bo obvestila različna društva, vrtce in osnovne šole, društvom bo posredovala napotke, kako naj se predstavijo obiskovalcem.

Vsa zainteresirana društva prosimo, da se k sodelovanju prijavijo najkasneje do 28. februarja 2020. Vsa dru-

štva so že prejela prijavnico po pošti in e-pošti. Prijavnico pošljite na e-naslov: vlado.augustin@czs.si (prijavnica je tudi v elektronski obliki na spletu www.czs.si pod rubriko OBRAZCI). O nadaljnjem poteku akcije bomo obveščali samo tista čebelarska društva, ki bodo do navedenega datuma oddala svojo prijavo. Vse dodatne informacije lahko dobite tudi na ČZS, JSSČ, na telefonski številki: 040/436 516.

Vlado Augustin, vodja projekta

Pustni krofki z medom in čokolado

Za letošnje zimske in pustne dni sem za vas pripravila malo drugačen recept za krofe. Pustni krofki z medom in čokolado so krofi, pripravljeni v pečici (ne ocvrti), iz rahlega biskvitnega testa (niso kvašeni). Priprava je zato še preprostejša, pustni krofki pa so rahli, slastnegamedenega okusa in oblit z vašo najljubšo čokolado.



Foto: Metod Rudolf

SESTAVINE: 2 jajci, 90 g sladkorja, 1 žlička vaniljevega izvlečka, ščepec soli, 130 g moke, 1 žlička pecilnega praška, 115 g masla, 1 zvrhana žlica (40 do 50 g) medu. **Prelivi in posipi:** čokolade po izbiri (bela, mlečna, temna, Ruby), grobo nasekljani lešniki, kokosov čips, nasekljane pistacije, čokoladne mrvice.

PRIPRAVA: Maslo Stalimo maslo in med. Jajca stepemo in postopoma dodajamo sladkor. Mešamo, da masa naraste. V drugi posodi zmešamo sol, moko, pecilni prašek in vse skupaj presejemo v maso. Dodamo še vaniljo in premešamo. Vmešamo staljeno maslo in med v maso. Maso damo v hladilnik za vsaj eno uro. Posodo pokrijemo s folijo za živila. Pripravimo pekače – če nimamo silikonskih, jih premažemo s staljenim maslom in pomokamo. Pri silikonskih to ni treba. S servirno vrečko nabrizgamo maso. Pečemo od 14 do 16 minut pri 180 °C. Krofki so pečeni, ko so ob robu rahlo rjavi, če se jih dotaknemo, pa so prožni. Počakamo, da se malo ohladijo, nato jih vzamemo iz pekača. Stalimo čokolado. Krofe pomočimo v čokolado in potresemo s posipi (kokosov čips, lešnikov krokant, čokoladne mrvice, pistacija ...). Pustni krofki z medom in čokolado so nared. Njami!

Svoj recept pošljite na e-naslov: natasa.strukelj@czs.si.

Avtorica recepta: Manca Rudolf