

kandidati izbiro stopnje šolanja prilagodijo svojim potrebam, da bolje utrdijo usvojeno znanje in da ga nadgrajujejo.

Prva stopnja oz. uvod v senzorično analizo je namenjen vsem, ki želijo spoznati, kaj je senzorična analiza, preveriti svoje senzorične zaznave ter se seznaniti z najpogostejšimi vrstami slovenskega medu in njihovimi senzoričnimi lastnostmi.

Na drugi stopnji šolanja kandidati spoznavajo senzorične lastnosti najpogostejših vrst slovenskega medu in njihovo variabilnost, nekatere manj znane vrste slovenskega medu ter morebitne napake medu, ki jih zaznamo s senzorično analizo. Spoznajo tudi različne načine senzoričnega ocenjevanja medu, njihov namen in uporabo senzoričnih metod.

Tretja stopnja je namenjena utrjevanju poznavanja senzoričnih lastnosti vrst medu, značilnih za Slovenijo, uporabi različnih metod za senzorično analizo medu in preverjanju senzoričnih zaznav. Stopnja se konča s preverjanjem usposobljenosti kandidatov za samostojno delo preskuševalca medu na senzoričnem panelu.

Pogoj za vpis v višjo stopnjo programa je končana prejšnja stopnja in vsaj 90-odstotna udeležba na vsaki stopnji. Kandidati, ki v okviru tretje stopnje šolanja uspešno opravijo praktični in teoretični iz-

pit, prejmejo potrdilo »*Senzorični preskuševalac medu*«. Senzorični preskuševalac medu lahko v skladu z določbami Pravidelnika o senzoričnem ocenjevanju medu v Sloveniji (ČZS, 2014) sodeluje na senzoričnih ocenjevanjih medu. Poleg sodelovanja na ocenjevanjih medu mora na vsaki dve leti opraviti obnovitveni seminar s področja senzorične analize medu.

Predvideni datumi šolanja v letu 2016 in cene:

- prva stopnja: Uvod v senzorično analizo medu: 3., 4. in 5. februar 2016 (tri dni, 19 ur; 200 EUR),
- druga stopnja: Senzorična analiza medu, osnovna: druga polovica maja 2016 (dva dni, 13 ur; 180 EUR),
- tretja stopnja: Senzorična analiza medu, nadaljevalna in izpit: september 2016 (tri dni, 18 ur; 200 EUR).

Šolanje bo potekalo v prostorih Oddelka za živilstvo Biotehniške fakultete Univerze v Ljubljani, Jamnikarjeva 101, Ljubljana. Udeležiti se ga lahko največ 20 kandidatov, najmanjše število kandidatov za izvedbo šolanja pa je 10. **Rok za prijave je najpozneje 15 dni pred začetkom** posamezne stopnje šolanja. Točna datuma začetka druge in tretje stopnje bosta objavljena pozneje. Kandidati bodo prejeli vse potrebno gradivo. Prijave in informacije: Mojca Korošec (mojca.korosec@bf.uni-lj.si, 01/320 37 26).

Mojca Korošec

Ocenjevanje medu na 27. državni razstavi Dobrote slovenskih kmetij

Organizator	Kategorija ocenjevanja	Prijave in zbiranje vzorcev	Naslov	Pristojbina	Informacije	Ocenjevanje	Sklepna slovesnost
Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije, Kmetijsko gozdarski zavod Ptuj	Slovensko ocenjevanje medu	Prijave: 25. 1. 2016–18. 2. 2016 na enotah kmetijsko gozdarskih zavodov; zbiranje vzorcev: 25. 2. 2016	KGZS Zavod Ptuj, Ormoška cesta 28, 2250 Ptuj	25,50 EUR za prvi vzorec, za vsak naslednji vzorec istega pridelovalca 20,50 EUR	02/749 36 45 ali slavic.strelec@kgz-ptuj.si, 02/749 36 39 ali felicita.domiter@kgz-ptuj.si, www.dobrotelovslovenskihkmetij.si	Ocenjevanje medu na 27. državni razstavi Dobrote slovenskih kmetij	19.–22. 5. 2016 v Minoritskem samostanu na Ptujju, podelitev priznanj za med 22. 5. 2016

OBVESTILA ČZS

Slovensko kosilo, pripravljeno iz zaščitene kmetijskih pridelkov in izdelkov

Na ČZS se kot pobudniki Tradicionalnega slovenskega zajtrka, razglasitve dneva slovenske hrane, Evropskega medenega zajtrka in svetovnega dne čebel zavedamo pomena kakovostne lokalno pridelane hrane. Zato smo 19. novembra 2015 v sodelovanju s proizvajalci zaščitene kmetijskih pridelkov in izdelkov že drugič organizirali t. i. »slovensko kosilo«. S tem smo želeli poudariti pomen lokalno

pridelane hrane in spodbuditi, da bi poseganje po slovenskih pridelkih in izdelkih postalo nekaj vsakdanjega. O tem, da je slovenska hrana kakovostna, pričajo številni že zaščitene kmetijski pridelki in izdelki, zato upamo, da se bo za zaščito in vključitev proizvodov v sheme višje kakovosti odločilo še več proizvajalcev slovenske hrane oz. da se bo v kakovostne sheme medu vključilo še več čebelarjev.

Sodelovali so proizvajalci zaščitene živil, kot so Belokranjska pogača, Bovški sir, Ekstra deviško oljčno olje slovenske Istre, Idrijski žlikrofi, Jajca izpod kamniških planin, Kokošja jajca Omega +, Kranjska klobasa, Mohant, Piranska sol, Piščančje meso in izdelki z navedbo vir Selena, Pivški piščanec z omega 3, Prekmurska gibanica, Prekmurska šunka, Prleška tünka, Ptujski lük, Štajersko prekmursko bučno olje, Zgornjesavinjski želodec, Siri brez konzervansov, Kraški med, Kočevski gozdni med in Slovenski med z zaščiteno geografsko označbo. V kosilo smo vključili tudi proizvajalce Kraške pancete, Kraškega pršuta in Kraškega zašinka.

Slovenskega kosila so se udeležili številni predstavniki države, politike, gospodarstva, nevladnih organizacij ter čebelarji.

Po kosilu smo pripravili še skupno novinarsko konferenco o pomenu uživanja lokalno pridelane hrane za kmetijstvo, gospodarstvo, živilsko-predelo-



Foto: MB

valno industrijo in za zdravje. Na njej so sodelovali: predsednik ČZS Boštjan Noč, državna sekretarka na MKGP mag. Tanja Strniša, predsednik KGZS Cvetko Zupancič, direktorica GZS dr. Tatjana Zagorc in priznani etnolog dr. Janez Bogataj.

Tanja Magdič, svetovalka JSSČ

Dan čebelarstva

V petek, 4. decembra 2015, je ob dnevu čebelarstva na ČZS že 10. leto zapored potekal posvet o tej temi. V želji, da bi apiturizem postavili na višjo raven, podeljujemo certifikate odličnosti, ki so označeni z eno, dvema ali tremi čebelicami – odvisno od ponudbe čebelarstva. Te certifikate je v zadnjih treh letih prejelo 33 ponudnikov apiturizma. Dva izmed njih sta tokrat tudi predstavila svojo dobro prakso, in sicer g. Franci Strupi, ki ima na Spodnjem Brniku kmečko čebelarstvo muzej, in g. Štefan Šemen, ki svojim obiskovalcem ponuja predstavitev čebelarstva z možnostjo vdihavanja aerosola iz panjev in nočitve za štiri osebe. Udeležencem smo predstavili tudi novo uredbo o dopolnilnih dejavnostih na kmetiji, ki je bila sprejeta julija 2015, ter pogoje in novosti na področju izstavitve računov in davčnih blagajn.

Pripravili smo tudi **okroglo mizo**, na kateri smo predstavili vlogo apiturizma pri razvoju turizma kot gospodarske panoge v Sloveniji, dobre prakse in odzive iz tujine. Govorili smo tudi o tem, kakšne so posledice vključitve v apiturizem za čebelarja, kakšen je dober ponudnik in kaj od njega pričakujejo gosti. Okroglo mizo je vodila ga. Tanja Magdič, svetovalka za ekonomiko čebelarstva pri ČZS, JS-ŠČ, na njej pa so sodelovali: Maša Puklavec, vodja odnosov s tujimi javnostmi in komuniciranja na družabnih omrežjih v STO, Franc Šivic, član komisije za čebelarstvo kulturno dediščino pri ČZS, Tanja Arih Korošec, direktorica potovalne agencije Aritours, ApiRoutes, Blaž Ambrožič, ponudnik čebelarstva turizma, Simona Magdič, turistična vodnica, in Brane Borštnik, predsednik komisije za čebelarstvo kulturno dediščino pri ČZS. Sklepi okrogle mize so jasni. Čebelarstvo je izjemno perspektivna turistična panoga, čaka pa nas še veliko dela. Pomembno je,



Foto: MB

Zmagovalni medenjaki »Zlati medenjaki iz medene kamrice« avtoric ge. Dagmar Gojčič in Sare Vanicke Gojčič



Foto: MB

Zmagovalci natečaja Zlati medenjaki 2015