

Priporočila za čebelarje

Krmljenje čebeljih družin je za ohranjanje vitalnosti čebel zelo pomembno opravilo. Preskrba s hranilnimi snovmi, posebej v brezpašnem obdobju ali zgodaj jeseni, zagotavlja čebelarjem maksimalno življenjsko dobo. Odrasle čebele negujejo zalego tudi tedaj, kadar je v naravi le ogljikohidratna hrana, zato takrat črpajo svoje telesne rezerve, izležene čebele pa imajo v zadku nižjo vsebnost beljakovin kot čebele iz družin, ki so imele dostop do peloda.

Večletne izkušnje kažejo, da v Sloveniji primanjkuje čebelje pašne vse od julija do zazimitev družin. Dodatno krmljenje družin s kakovostno hrano v tem obdobju bo prispevalo k uspešnejšem preživetju zimskega obdobja.

Pri razvoju zalege sta odločilni sestavini vitamin B₆ – piridoksin in inozitol, ki vplivata na pravičen razvoj zalege. Ugotovljeno je bilo, da je dodatek vitamina C odraslim čebelarjem vplival na večjo stopnjo preživetja ličink kot v družini, pri kateri tega vitamina v obroku ni bilo. Prav tako je za pravilno rast in razvoj ličink potrebna tudi zadostna količina vode. **Izkušnje zadnjih nekaj let kažejo, da je v večini naravnih okolij v Sloveniji pomanjkanje pašne za razvoj družin vse od julija do zazimitev družin. Zato je v tem obdobju nujno dodatno krmljenje družin s kakovostno hrano, če želimo, da bodo čebelje družine uspešno preživele zimsko obdobje. To krmljenje naj ob upoštevanju morebit-**



Čebelja družina v nakladnem panju z dodano čebeljo pogačo in sredstvom za zatiranje varoj v poletnem času, po točenju medu.

nih prehranskih virov v naravi poteka od zadnjega točenja do končne dopolnitve zimskih zalog v družinah, to je v večini primerov vsaj dva do tri mesece. Kot smo ugotovili iz odgovorov v anketi, velik delež čebelarjev krmi čebelje družine za zimsko zalogo le mesec dni. Ti čebelarji bodo morali čas krmljenja v prihodnje podaljšati na daljše obdobje, saj bodo na ta način družinam v poznopoletnem in jesenskem obdobju zagotovili optimalen razvoj, čebelarjem pa potrebno dolgoživost. ■

Vir: Gregorc, A., in Pislak Ocepek, M. (2012): *Dejavnosti čebelarjev v skrbi za ohranjanje čebeljih družin, Odmiranje družin, zatiranje varoj in vzrejna dejavnost*. Kmetijski inštitut Slovenije, Univerza v Ljubljani, Veterinarska fakulteta.



Točenje medu – skrb za varnost in kakovost medu

Andreja Kandolf Borovšak*, andreja.kandolf@czs.si

Pred nami je obdobje točenja medu. Preden se lotimo tega opravila, moramo izpolniti nekatere temeljne zahteve. Poglavitno je, da poskrbimo za ustrezno osebno higieno. Če zbolimo za nalezljivo boleznijo ali smo prenašalci povzročitelja bolezni, ki se lahko prenaša z živili, pri točenju medu ne smemo sodelovati.

Higienske razmere za točenje medu

Med točimo vedno v čistem in ustrezno urejenem prostoru, kar je lahko tudi čebelnjak. Prostor mora biti takšen, da ga je mogoče temeljito očistiti, ne sme biti vlažen in plesniv, stropi in stropne obloge

morajo biti čisti in se ne smejo luščiti. Tla naj bodo trdna, vzdržljiva in odporna proti vplivom iz okolja. Zagotoviti moramo možnosti za umivanje in pomivanje s tekočo vodo, tako da si lahko umijemo roke in pomijemo pripomočke, ki jih uporabljamo pri delu; tekoča voda je sicer lahko tudi v drugem prostoru.

Oprema, pripomočki, pribor, embalaža, tesnila, s katerimi bo med v stiku, morajo biti čisti, izdelani iz neškodljivega, nerjavečega gladkega materiala, ki ga je mogoče čistiti, vzdrževati v dobrem stanju in po potrebi tudi razkuževati. Embalaža mora biti iz materialov, ki so primerna za živila (plastika za živila s certifikatom, nerjaveča kovina (INOX), steklo, folija za živila ...).

* mag., svetovalka JSSČ za zagotavljanje varne hrane

Zrelost medu

Med točimo, ko je zrel, torej ko vsebnost vode doseže 20 odstotkov ali manj (Pravilnik o medu, 4/11), vsekakor pa naj bo vsebnost vode čim nižja, da je manjša možnost fermentacije – skisanja medu. Znanih je več preprostih načinov za ocenitev, ali je med zrel (pokritost s pokrovci, tresenje satov), vsekakor pa je najzanesljiveje, če vsebnost vode preverimo z refraktometrom. Glede na rezultate analiz medu, opravljenih v zadnjih nekaj letih, lahko rečemo, da slovenski čebelarji, ki čebelarijo v AŽ-panjih, nimajo posebnih težav pri zagotavljanju zrelosti medu, čebelarji, ki čebelarijo v nakladnih panjih, pa morajo temu namenjati nekoliko več pozornosti.

Za pridobivanje medu je najprimernejše deviško satje! Če smo iz plodišča v medišče vstavili kak sat, ki lahko vsebuje predelano krmo za čebele (sladkor), takega sata nikakor ne smemo stočiti!

Odvzemanje satov in točenje medu

Pri odvzemanju medenih satov iz panjev uporabljamo takšna sredstva za pomiritev čebel, ki v medu ne puščajo ostankov ter ne spremenijo njegovega vonja in okusa. Pri tem lahko uporabimo dimljenje, vendar s tem ne smemo pretiravati, saj se lahko zgodi, da dobi med okus po dimu. Čebele lahko s satov ometemo na več načinov. Čebelarji sat pogosto stresejo nad sipalnikom, preostale čebele ometejo z omelcem, in ko iz panja ometejo vse sate, čebele »vržejo« nazaj v medišče. Sate lahko ometamo tudi s strojem za ometanje, v nekaterih panjih pa lahko uporabljamo tudi begalnice. V tem primeru v panj kak dan pred točenjem namestimo begalnico, tako da čebele zapustijo medišče, potem pa je odvzem satov zelo preprost.

Med delom moramo paziti, da med ni izpostavljen fizikalnim, biološkim in kemičnim tveganjem. Medenih satov in/ali naklad z medenimi sati ne postavljamo neposredno na tla. Če je prenos/trans-

sport medenih satov iz panjev do prostora za točenje medu daljši, jih je priporočeno zaščititi pred prahom, različno umazanijo, mikroorganizmi, insekti in njihovimi delci ... (na primer s folijo za živila, prenosom v ustreznih skatlah ...). Takšna zaščita ni potrebna, če čebelar prenaša med v nakladah z ustrežno podnico in pokrovom. Prav tako moramo paziti na ustrezno higieno vozila, da se satje ne okuži z različnimi tujki (prah, delci lesa ...).

Odkrivamo samo sate brez zalege. Pri tem najpogosteje uporabljamo čebelarske vilice ali nož za odkrivanje satja (ta je primernejši pri izdatnejših pašah). Deviško satje lahko odkrivamo še s toplim zrakom, poznamo pa tudi že strojno odkrivanje medenih satov. V prostoru za točenje naj ne bo čebel, prav tako v ta prostor ne smejo zahajati hišni ljubljenci. Med točenjem naj bo čebelar oblečen v čisto obleko, to pa velja tudi za tiste, ki mu pomagajo. Med celotnim procesom točenja medu je v prostoru prepovedano kaditi in jesti! Ob točenju je med priporočljivo precejati z različno gostima ceditoma, vendar luknjice nobenega od njiju ne smejo biti manjše od 0,2 mm (da se v medu ohrani pelod).

Pokrovci

Voščeni pokrovci, pridobljeni ob odkrivanju medu, so vir kakovostnejšega voska v našem čebelarstvu. Za razliko od voska, ki ostane od topljenja satov, tega lahko uporabljamo tudi za izdelavo satnic. Na njih sicer ostane kar nekaj medu. Če pokrovcev ni preveč, jih pustimo na odcejalni mreži posode za odkrivanje satja, tako da med odteče, vosek pa pretopimo. Pokrovce lahko tudi operemo v čisti mrzli vodi, tako da se med raztopi, to raztopino pa pozneje lahko uporabimo za izdelavo medice. Za odstranitev vsega medu je treba pokrovce namakati vsaj en dan, med namakanjem pa jih moramo tudi večkrat premešati. Potem je treba pokrovce posušiti, najbolje tako, da jih nekje razgrnemo.

Vračanje satov v medišča

Sate praviloma vračamo v medišča proti večeru, to pa je zelo pomembno, še posebej če je paša že ponehala, za zmanjšanje možnosti ropa. Če paša še traja, lahko sate vračamo tudi sproti.

Precejanje/posnemanje in polnjenje medu

Voščeni delci so delci prve posode za med (satja), ki so pri odkrivanju satov in med točenjem prešli v med. Ker vosek ni naravna sestavina medu, ga moramo iz njega odstraniti. Posledica vsebnosti voska v medu je lahko sprememba okusa, barve in vonja. Če za čiščenje medu ne uporabljamo cedil, moramo med prvič posneti najpozneje v treh dneh po točenju. Priporočeno je enkratno do dvakratno





precejanje medu z različno gostima cediloma, potem pa naj med še dan ali dva »miruje« oz. »odleži«, zato da se delci voska in druge primesi ter mehurčki zraka dvignejo na površje. Kot priporočajo, naj bi med drugič posneli 14 dni po točenju. Posnamemo vse nečistoče, ki se pojavijo na površini. Postopek po potrebi ponavljamo tolikokrat, dokler površina medu ni povsem čista in brez mehurčkov. Ko je med »čist«, ga bodisi napolnimo v ustrezno embalažo ali

vključimo v nadaljnjo predelavo. Če medove med seboj mešamo oz. homogeniziramo, moramo poskrbeti, da so ustrezno premešani, saj se v nasprotnem neustrezno homogeniziran med zaradi različne specifične gostote lahko razsloji, to pa porabnikom zbuja sume, da je z medom nekaj narobe. Najpogosteje pomislijo, da je tak med ponarejen. Pri tem seveda ne smemo pozabiti, da moramo zagotavljati tudi sledljivost medu in ga zato ustrezno označiti.

Naloga vsakega čebelarja je, da ohrani kakovost in varnost medu. Znanja o načinu čebelarjenja ni nikoli dovolj, zato vas vabim, da se udeležujete usposabljanj, ki potekajo v okviru ČZS. ■

Viri:

Meglič, M. (2008): *Odvzemanje in točenje medu*. V: *Slovensko čebelarstvo v tretje tisočletje*. Zdešar P. (ur.). Lukovica: Čebelarska zveza Slovenije, str. 241–249.

Pravilnik o medu, 4/11.

Riches, R. C. (1989): *Honey Marketing*. Burrowbridge, UK: Bee Books New & Old, str. 60–63.

Veljanovski, Geremia V., s sod. (2012): *Smernice dobrih higienskih navad v čebelarstvu na načelih sistema HACCP*. Čebelarska zveza Slovenije.

PRAŠILČKE (5s, 7s, 9s, 10s, 12s); **AŽ-PANJE** (9s, 10s, 11s, 12s)
TRIETAŽNE AŽ (9s, 10s, 12s); **KIRERJEVE PANJE** (srednje, velike)
LR-PANJE

Po želji izdelamo tudi druge vrste panjev. Panji so iz masivnega smrekovega lesa, rogljičeni (cinkani). Blago vam lahko pošljemo po hitri pošti.

Dragonja vas 40a, 2326 Cirkovce
 tel.: 040 217 542
 medekmali@hotmail.com