

Franc Šivic prejel nagrado Petra Pavla Glavarja

Prejemnik nagrade Petra Pavla Glavarja, gospod Franc Šivic, zaradi svojega širokega udejstvovanja sodi tako doma kot v tujini med najbolj znane in ugledne slovenske čebelarje. S čebelarjenjem se je začel ukvarjati pri svojih desetih letih. Ves čas je dejavno vključen v delovanje Čebelarske zveze Slovenije: kot pisec strokovnih prispevkov in literature, predavatelj, promotor čebelarstva, čebelarske kulturne dediščine in čebelarskega turizma, fotograf čebelarskih motivov, organizator čebelarskih prireditev ter predstavnik Čebelarske zveze Slovenije v mednarodnih čebelarskih organizacijah. Bil je vrsto let tudi podpredsednik Čebelarske zveze Slovenije. Slovenski čebelarji priznavamo gospodu Francu Šivicu za njegovo najpomembnejše delo vodenje organizacijskega odbora mednarodnega čebelarskega kongresa Apimondia 2003, ki je sloves našega čebelarstva in lepote naše države ponesel v širni svet. Nagrada P. P. Glavarja pripada tistemu, ki objavi izvirna avtorizirana teoretična dela uporabne vrednosti izjemnega pomena za napredek čebelarstva ter objavi znanstvene prispevke, diplomsko nalogo, problemsko-analitično obdelane teme in podobne dosežke uporabne vrednosti s področja čebelarstva. G. Šivic to zagotovo je, saj je v slovenskem čebelarstvu pustil trajnostni pečat. G. Francu Šivicu ob osebnem jubileju iskreno čestitamo in mu želimo še obilo zdravja in lepih trenutkov v čebelarstvu.

ČZS



Foto: MB

Čokoladna salama z medom

SESTAVINE

200 g piškotov Albert ali podobnih, 100 g orehov in lešnikov (lahko samo orehi ali samo lešniki), 6 rumenjakov, 50 g gozdnega medu (oz. med slovenskih čebelarjev po okusu), 1 vaniljev rumov sladkor (ali vaniljev sladkor z nekaj kapljic rumove arome), 200 g masla, 400 g temne čokolade, 0,6 dl ruma

Posip: sladkor v prahu

PRIPRAVA

Piškote v sekljalniku zmeljemo v piškotno moko. Osem piškotov z roko na grobo zmeljemo in jih prihranimo za kasneje. Piškotno moko prestavimo v skledo za mešanje in v istem sekljalniku na grobo zmeljemo orehe in lešnike in jih dodamo k piškotni moki. Rumenjake in sladkor stepemo v kremno zmes in nad soparo kuhamo, da se zgosti. Ko se zmes nad soparo zgosti, dodamo nadrobno temno čokolado, rum, gozdni med in maslo. Mešamo, da se vse stopi in poveže. Čokoladno zmes dodamo piškotni moki z oreščki, dodamo tudi grobo zdrobljene piškote. Maso z rokami združimo v enotno maso. Masa mora biti voljna, ne sme biti presuha in se ne sme drobiti. Če je presuha in se drobi, dodajte žlico ali dve mleka, če je premokra, dodajte še piškotno moko ali mlete oreščke. Iz mase z rokami oblikujemo salamo in jo zavijemo v prozorno kuhinjsko folijo ter za nekaj časa postavimo v hladilnik. Pred uporabo salamo odvijemo in jo potrosimo s sladkorjem v prahu. Za večji učinek prave salame jo zavijemo nazaj v folijo in nato odvijemo. Sladkor se bo oprijel slastne čokoladne salame in bo povečal učinek prave salame. Če je salama v hladilniku postala pretrda, počakajmo pol ure, da se malo zmehča, in jo šele nato narežemo na centimeter debele rezine.



Foto: Gostišče Draga

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

Avtor recepta: Gostišče Draga