

Dobra praksa pridobivanja sortnega medu

Blaž Šercelj

sercelj@gmail.com

Dober sortni med je odraz dobre čebelje paše in vestnega čebelarjevega dela. Kot čebelar imam lahko vpliv le na svoje delo, potruditi pa se moram, da čebelarim zagotovim dobro pašo. Kot prevoznik čebelar skušam redno spremljati stanje v naravi. Tako mi ni nikoli odveč prepotovati več 100 kilometrov okoli znanih stojišč in spremljati vegetacijski razvoj in razvoj ušic ter kaparjev.

Ob doslednem spremljanju zgodnjih kazalnikov medenja in beleženju vsega vidnega v naravi si že v času cvetenja robinije počasi naredim načrte, kam zapeljati čebele. Pravilna ocena stanja v naravi je bistvena zlasti pri gozdnih pašah, kjer je mana tista, ki čebelarom ponuja glavno dotoko v panj. Tu izstopa hojeva paša, ki jo običajno uporabljamo po kostanju. In tu se pojavi največja dilema čebelarja prevoznika v letu!

Peljati čebele na kostanjevo pašo in potem na hojo, kjer bodo čebele imele težave s »prijemanjem« te mane, ali pa izpustiti kostanj in »navaditi« čebele na gozd, kjer bodo ob prvih znakih zrelosti mane že nabirale hojev med. V obeh primerih pa čebelar upa na najboljši sortni med, ki ima največjo vrednost. Ob toliko načrtovanja in truda je točenje sortnega medu najlepša nagrada za čebelarja in njegovo družino, ki mu pri tem pomaga.

V zadnjih letih so paše za sortne medove postale kratke, ker jih pogosto prekinjajo močan dež, veter, vročina in suh zrak. Vendar če so čebelje družine dovolj močne, da zasedajo vse ulice panja, potem je tudi tistih nekaj dni dovolj, da naberejo nekaj zase in za čebelarja.



Čebelarjeva nebesa



Postavitev prevozne enote in mobilne točilnice

Ob kratki in obilni paši čebele običajno napolnijo plodišče do zadnje celice in v določenem trenutku preprečijo matici zaleganje jajčec. Za izpraznitev polnih celic je treba počakati nekaj dni po koncu paše, ko čebele med prenesejo v medišče, ga posušijo in deloma tudi zaprejo. Če tehtnica v prevozni enoti nekaj dni kaže negativen donos, pomeni, da svežega dotoka medicne ni, glavni pogoj za točenje medu je izpolnjen.

Točenje se začne s pobiranjem satja, ki ga opravi dva čebelarja. Običajno ob točenju mediščnih satov odpreva tudi plodišče. V plodišču se iz gradilnega sata izreže trostrovina in oceni količina hrane v venci plodiščnih satov. To oceno naredim le pri nekaterih družinah in obvezno pri družini, ki je na elektronski tehtnici. Tako na hitro dobim splošno sliko stanja hrane v plodišču in celo sliko posplošim na družino, ki je na tehtnici. V naslednjih dneh vsak večer, ko prejmem SMS-sporočilo, dobim informacijo, kakšna količina hrane v panjih. Ker večinoma čebelarim v trietažnih AŽ-panjih, se zavedam, da v tem panjskem sistemu ni velikih vencev medu nad samo zalego. V mesecih maju in juniju bo zalega segala od vrha sata do tal. Širina gnezda pa se razteza skozi vseh deset satov (ali devet, če je trietažni panj 9-saten). Na količino preostale hrane sem vedno pozoren. Pri polnih panjih čebel in nekaj dnevih slabega vremena je lakota vedno pred vrati. Če ocenim, da je hrane premalo, potem v medišču pustim kakšen sat z medom, drugače pa točim vse satje, ki je polno medu. Ob pogoju, da je tehtnica nekaj dni kazala znak minus, je tudi med v odprtih celicah navadno zrel in primeren za točenje (manov med večinoma ostaja nepokrit).

Kako hitro bova satje pobrala, ometla in zložila v zaboje, je odvisno od količine satja, ki je primerno za točenje. Satje se pobira v plastične zaboje, ki imajo polne stranice, da se prepreči morebitno iztekanje medu. Polne zaboje po dvizni rampi na tovornjaku prestavim v mobilno točilnico.

Foto: Blaž Šercelj

Mobilna točilnica je starejši tovorni hladilnik, ki se je uporabljal za prevoz živil in ga lahko uporabljamo tudi kot mobilno točilnico. Pred leti smo vsako točenje opravljali na terenu, z agregatom in cisterno vode za umivanje rok in orodja. Danes med točimo v isti točilnici, le da stoji na domačem dvorišču, s priklopom na električno in vodovodno omrežje, kar nudi večje udobje pri delu in varnejše rokovanje z živilom. V točilnici je namreč tekoča voda z urejenim odtokom. V točilnici imamo mizo za odpiranje satja, kjer običajno ženski del ekipe skrbi, da je odprtega satja vedno dovolj, za odpiranje uporabljamo vilice ali nož. Za točenje imamo dve samoobračalni točili, ki lahko sprejmeta vsako po šest satov. Njiju uporablja tretji član ekipe, ki skrbi za polnjenje obeh točil, pretok medu in čiščenje grobega cedila. Točilni cikel obeh točil je nastavljen tako, da se vedno polni in prazni prvo točilo, ko se drugo vrti. V drugem ciklu se vlogi zamenjata. Ob pričakovani večji količini medu uporabljamo črpalko za med, da med prečrpa na grobo cedilo nad 200-litrskimi



Foto: Blaž Šercelj

Primer grobega cedila in čiščenja voščin

sodi. Cedilo je grobo, da izloči večje voščine in ostanke čebel. Med posnemamo kasneje, ko se že izloči ves zrak. Ko se sod napolni, se na pokrov in na steno soda zaradi sledljivosti napišejo lot, datum točenja, kraj, prevozna enota in vrsta medu. ◆

Točenje medu v prevoznem čebelarstvu z uporabo transportne točilnice

Julijan Batištuta

cebelarstvo.batistuta@gmail.com

Čebelarimo s tremi prevoznimi čebelnjaki (78 AŽ-panjev 11 + 3) in s stacionarnim čebelnjakom (64 AŽ-panjev 11 + 3), ki je bil zgrajen predvsem za potrebe čebelarskega turizma. Ob tem številu čebeljih družin je pri točenju nastalo ozko grlo, zato smo prilagodili način točenja.

Tako kot pri prevoznih čebelnjakih imamo tudi pri stacionarnem čebelnjaku urejeno rampo, kamor pripeljemo transportno točilnico. Točilnica je klimatizirana, pod in stene so pralni, tako da jo pred točenjem temeljito očistimo. V stacionarnem čebelnjaku, kljub keramiki, tla zaščitimo s folijo za enkratno uporabo. Vsekakor skrbimo, da celoten potek točenja poteka v skladu s smernicami dobrih higienskih navad po načelih sistema HACCP.

Vedno smo ob svitu s prevozno točilnico že na stojšču, kjer sledi priprava. Točilnico spojimo z zabojnikom, da čebelar prepričimo vdor v notranjost. Pripravimo agregata, ometalnika, vodo, prazne sate, ki jih takoj vračamo v medišča, in še druge malenkosti. Dve osebi pobirata polne sate iz medišč, jih vsak na



Foto: Julijan Batištuta

Sodi z iztočenim medom v skladišču

svojem ometalniku ometeta, položita v prirejen voziček, ki se odpelje do točilnice, kjer drugi dve osebi strojno in delno ročno sate odpreta in točita na 12 in 16satnem samoobračalnem točilu. Med teče v delno pokrito triprekarno korito in od tam z zobato črpalko v sode, ki