

Avtohtona kranjska sivka

Slovenija je edina država članica Evropske unije, ki je zaščitila svojo avtohtono vrsto čebele – kranjsko sivko (*Apis mellifera carnica*). Kranjska sivka je danes druga najpogostejša medonosna čebela na svetu, ki slovi po svoji delavnosti, ubogljivosti in odličnem občutku za orientacijo.

VIR: <https://mellifera.si/cebelja-zgodba/>

Spoznaj vrste medu

Med delimo glede na izvor nektarja:

- na **cvetlični** med (čebele nabirajo nektar iz cvetočih rastlin),
- na **manin** med (čebele nabirajo sladki sok kot stranski produkt drugih žuželk, ki so povzročitelji gozdnega medenja).

Cvetlični medovi

Za cvetlični med je značilno, da je nabran iz različnih cvetov, zato je sestavljen iz nektarja najrazličnejših rastlin, ki rastejo in so značilne za našo pokrajino. Med ima lahko različni okus, barvo ali aromo, glede na večjo zastopanost posamezne rastline. Zelo rad kristalizira in pri tem tvori drobne do precej debele kristale. Njegova barva se giblje od svetlo rumene do rjave. Takšen med ima prijeten okus, običajno zelo sladak. Primeren je za sladkanje vseh napitkov in lajšanje prehladnih obolenj. Zelo se prileže kot namaz na kruhu z margarino ali brez. Z ustrežno tehnologijo čebelarjenja lahko pridelamo precej sortnega cvetličnega medu. Čebelarji imajo na svojih policah več sortnih medov:

AKACIJEV MED

Na oko je od vodeno zelene do svetlo rumene barve, zelo nežnega okusa in prijetne arome. Zelo nerad kristalizira in je tekoč tudi do dve leti. Zaradi milega vonja ga nekateri imenujejo tudi damski med.



LIPOV MED

Lipov med je v tekočem stanju rumen, z zelenkastim opalnim odsevom. Pogosto kristalizira, kristali so srednje grobi. Je močne arome po lipovem čaju oziroma mentolu. Zaradi svojih zdravilnih učinkov je pri uporabnikih zelo cenjen. Pospesuje znojenje.



AJDOV MED

Ajdov med je v tekočem stanju temno rdečkasto rjav, kristaliziran pa je svetlo rjave barve. Kristalizira v velikih kristalih, kmalu po točenju. Je najboljši med za potice in pecivo, žal pa ga je zelo težko dobiti, saj v današnjem času sejejo zelo malo ajde, pa še ta zelo nerada medu.



KOSTANJEV MED

Kostanjev med je v tekočem stanju rjavo rdečkaste barve. Lahko pa se na kostanju pojavi tudi mana, takrat pa je med nekoliko bolj temne barve – podoben je smrekovemu medu. Je srednje do zelo grenak, krajši ali daljši čas ostane tekoč, kristalizira pa v grobe kristale. Ima močan prodoren vonj, njegova grenčica pa izvira iz zrnca cvetnega prahu. Prav zato je zelo zdravilen in iskan pri naših potrošnikih, saj blagodejno vpliva na naš živčni sistem.



Gozdni medovi ali mana

Čebele nabirajo mano ali »roso« na vejicah dreves smreke ali jelke. Povzročitelji tega medenja so tako imenovani kaparji oziroma ušice, ki srkajo influenčni sok drevesa. Snovi porabijo za svojo rast, sladkorje pa izločijo v obliki drobnih kapljic, ki prosto padajo po drevesu. V začetku so te kapljice prozorne, pri stiku z svetlobo pa potemniijo. Zato so ti medovi bolj motni kot cvetlični, precej bolj gosto tekoči in temnejše barve. Od cvetličnega se razlikujejo tudi po sestavi sladkorjev. Včasih so brez vonja, pogosto pa imajo vonj po smoli, njihov okus spominja na žganje ali karamelo. V ustih se težko raztapljajo in se ne lepijo na jezik ali dlesni.

SMREKOV MED

Je temen med iz mane, rjave barve z rdečkastim odsevom. Ima značilen vonj po prsnem sirupu in zeliščnih, smolnatih bonbonih. Smrekov med ima aromo mentola in je zelo bogat z rudninskimi snovmi. Porabniki ga zelo cenijo, saj velja za odlično zdravilo proti kašlju, bronhitisu in raznim pljučnim boleznim. V Sloveniji največ smrekovega medu pridobijo v gorenjskih in štajerskih gozdovih.



HOJEV MED

To je med zelo temne sivo-rjave barve. Na dnevni svetlobi da temnozelen odsev. Ne kristalizira pogosto, kadar pa je strjen, je izredno trd. Je brez vonja in milega, zelo prijetnega okusa. V ustih pušča aromo po mentolu. Po svetu ga zelo cenijo, zato ga Slovenci precej izvozijo. Zdravilni učinki so podobni kot pri smrekovem medu.



VIR: <https://www.cd-smarje.si/cebelji-pridelki/>

Sedaj pa se loti raziskovanja. Povprašaj starše, ali imate doma kakšen kozarček medu. Poglej, kje so ga pridelali. Poizkusi ga. Kakšen je njegov okus?

Ustvarjanje

Pri Čebelarski zvezi Slovenije so v knjižici »**Čebela – ustvarjalne ideje**« zbrali nekaj zanimivih ideja za ustvarjanje z otroki v različnih ustvarjalnih tehnikah, vsem izdelkom je skupen le **motiv, ki izhaja iz čebelarstva**.

<http://www.czs.si/Files/promocija16.pdf>

Satje in čebelice

Izdelali v OPB Zagradec



Vir: <https://www.pinterest.com/pin/505529126896219842/>

Izdelovanje čebelic



Vir: <http://www.os-prestranek.si/2014/12/04/tehniski-cebele-2014/>



Vir: <https://www.pinterest.com/pin/189080884339334716/>

Posnetek o čebelici Klari

<https://www.youtube.com/watch?v=wzx-XAAiMJw>

Kratka predstavitev o življenju Kranjske čebele *Apis Mellifera Carnica* za otroke in odrasle.

Slakova viža Čebelar

<https://www.youtube.com/watch?v=OIZEtORgR-g>