

## DOBRO JE VEDETI

Med je popolnoma naraven proizvod, tak, kakršnega so proizvedle čebele. V njem ni nobenih aditivov ali konzervansov. Shranjujemo ga v hladnem, temnem in suhem prostoru, saj bomo le tako ohranili njegovo kakovost.

Vsak naravni med kristalizira. Različne vrste medu kristalizirajo različno hitro. To je povsem naravni pojav, kakovost medu se pri tem nič ne zmanjša. Utekočinimo ga lahko v vodni kopeli. Pri tem moramo paziti, da medu ne segrejemo na več kot 40°C, saj bomo sicer v njem uničili dragocene snovi.

Čebelarjem je največje veselje, če lahko njegove čebele nabirajo medicino, mano, cvetni prah in druge potrebne snovi za razvoj, v čistem okolju.

Naša naloga in naloga vseh, ki smo začasni prebivalci tega planeta je, da ohranjamo okolje čisto, da se bodo tudi generacije za nami lahko učile od čebel in živele s čebelami.

Marsikje na tem planetu čebel več ni, oprashaevanje opravlja človek, ki seveda ne more oprashiti toliko rastlin in tako kakovostno kot to počnejo naše čebelice.

**Ne dovolimo, da bi ostali brez čebel, kajti veliki znanstvenik je izračunal, da ko izumrejo čebele, ostane tudi človeku samo nekaj let do izumrtja!**

## KAKO PRITI DO OBČINE VERŽEJ



OBČINA VERŽEJ

# ČEBELARSKO DRUŠTVO VERŽEJ

OSNOVNA ŠOLA VERŽEJ,  
Puščenjakova 7



Čebelarstvo društvo Veržej je bilo ustanovljeno leta 1957. Danes šteje 13 članov. Čebelarimo z 250 do 300 AŽ panji. Poleg kvalitetnega medu pridelujemo tudi propolis, cvetni prah in vosek. Na našem območju pridelamo cvetlični med, med oljne ogrščice ter akacijev med. Čebelarji, ki prevažajo panje na območja Slovenskih goric in Pohorja, pridelajo še kostanjev in gozdni med.

*Kako lepo mi zašumijo,  
kako lepo mi zadišijo,  
a v srcu mi spomin  
na mlade dni budijo.  
Čebelice, čebelice,  
saj moje ste prijateljice,  
pozabi vas nikdar  
ta stari čebelar.*

*(Lojze Slak)*

Izdajatelj: ČD VERŽEJ, NARCISNA 14, VERŽEJ 9241  
Tel.: 02/5881274, E-mail: novak15@volja.net  
Besedilo zbral in uredil: Alojz Novak, mag. Lidija Matavž, Mirko Trstenjak, Milan Seršen  
Fotografije: Mirko Trstenjak  
Grafična priprava in tisk: Tiskarna Klar d.o.o.  
Število izvodov: 1000  
januar 2009

## VRSTE MEDU IN NJIHOVE ZNAČILNOSTI

**Kostanjev med** je rjave, jantarne barve, vonj je oster trpek, aroma je močna, grenka. Grenko aromo mu daje velika količina cvetnega prahu, kar mu daje posebno vrednost. Kostanjev med je zakladnica izredno redkih snovi in je najbogatejši s svetnim prahom. Ugodno deluje na prebavila, jetra ter nespečnost. Dokazano je, da so medovi, zlasti še kostanjev, najboljše uspavalo in pomirilo, če ga pred spanjem zaužijemo samega ali pa v kombinaciji s toplim mlekom.

**Cvetlični med**, ki ga nabirajo čebele v naših krajih, je nabran na različnih cvetovih, zato ima poseben okus, barvo in vonj. Cvetlični med je od svetlo rumene do rumenkasto rjave barve, strjen oziroma kristaliziran med je svetlejšje barve kot tekoč in nemalokrat zelo trd. Kristalizacija medu nastane zaradi presežka glukoze v odnosu s fruktozo, ki je v kristaliziranem medu več. Takšen med, s presežkom glukoze, hitro kristalizira.

**Med oljne ogrščice** je vse pogostejši v naših krajih, saj se območje sejansa oljne ogrščice vedno bolj širi. Ponuja se tudi pod imenom med oljne repice ali repičin med. Značilno zanj je, da hitro kristalizira in to v finih do srednje velikih kristalih. Ima dokaj značilen vonj in aromo po repici in zelju. Ti senzorični lastnosti bi lahko opisali tudi kot neprijetni, vendar je to značilnost takšne sorte medu. Iz njega pogosto delajo kremni med in na ta način omilijo neprijetne senzorične lastnosti.

**Akacijev med** pomirja in blaži utrujenost. Je milega okusa in ga zato nekateri imenujejo damski med. Barva tega medu je skoraj brezbarvna do slamnato rumene barve. Ker je blagega vonja in arome, je odlično sladilo za čaj, kavo, kosmiče, pijače ter pripravo sladoleda. Cvetnega prahu je v akacijevem medu malo. Kristalizira zelo počasi.

## ZAKAJ UŽIVATI MED?

Med je že od nekdaj cenjeno naravno hranilo in zdravilo z znanimi antiseptičnimi, dietetičnimi, krepčilnimi, pomirjevalnimi, odvajalnimi in diuretičnimi lastnostmi.

Poleg tega med preprečuje in zmanjšuje tudi slabokrvnost, spodbuja apetit, pomirja kašelj in lajša izkašljevanje. Uporabljajo ga tudi za celjenje ran, odrgnin in opeklin ter za kozmetične namene.

Uživanje medu med nosečnostjo lahko omili slabosti, bruhanje in izčrpanost. Med ugodno vpliva na rast in razvoj otrok, na rast kosti in zobovja ter na prebavo. Znanstveniki so bili mnenja, da je med lahko vir okužbe z botulizmom, vendar so tezo ovrgli, saj so dokazali, da med ne škoduje otrokom.

Med je pomemben vir energije, ki je mišicam lahko hitro na voljo, bogat je s številnimi hranilnimi snovmi, minerali, vitamini in antioksidanti, ki jih v velikih količinah potrebujejo športniki.

Pri starejših ljudeh in rekonvalescentih izboljšuje krvni obtok in ugodno vpliva na okvarjeno srce. V raziskavah so pri tistih, ki so redno uživali med, ugotovljali manj nespečnosti ter boljše uravnanost krvnega tlaka. Med je vir antioksidantov, »lovilcev« prostih radikalov, ki so pomemben vzrok za nastanek kroničnih degenerativnih obolenj, kot so ateroskleroza, siva očesna mrena, sladkorna bolezen, revmatoidni artritis ...

## ZAKAJ UŽIVATI ČEBELJE PRIDELKE DOMAČIH ČEBELARJEV?

### Zaradi KAKOVOSTI

Čebelji pridelki nam pomagajo krepiti in ohraniti zdravje zato morajo biti kakovostni in varni. Rok uporabe medu je lahko zelo dolgotrajen, če je skladiščen v ustreznih razmerah. Med, ki je shranjen na toplem, veliko hitreje izgublja svojo vrednost. Kakovost medu ogrožajo zlasti dolgotrajni prevozi na velike razdalje in skladiščenje v neustreznih temperaturnih pogojih. Med in drugi čebelji pridelki domačih čebelarjev pridejo v naše roke tako rekoč neposredno iz čebeljega panja, zato je ohranjena tudi njihova kakovost.

### DOMAČE OKOLJE

Ko uživamo med ali druge čebelje pridelke, je pomembno, da uživamo hrano iz okolja, v katerem živimo. Tako v naše telo ne vnašamo snovi, ki so našemu organizmu tuje. Če namreč v telo vnašamo snovi iz tujega okolja, je veliko več možnosti, da se pojavi alergija.

### SLEDLJIVOST

Slovenski čebelarji zagotavljamo sledljivost naših sort medu. Na nalepki je poleg točnega izvora medu označen tudi poln naslov čebelarja, ki je med pridelal. To je velika razlika od označb nekaterih vrst medu, ki so opredeljeni kot »mešanica medu držav, ki so ali niso članice ES«

### OPRAŠEVANJE

Ne nazadnje je vrednost medu in drugih čebeljih pridelkov veliko manjša od koristi čebel, ki jo imamo od njihovega opráševanja rastlin. Čebelam kot najpomembnejšim opráševalkam se lahko zahvalimo za raznovrstnost v naravi. Ko boste prihodnjic kupovali med, ga kupite pri slovenskem čebelarju, kajti s tem ne boste storili nekaj dobrega samo za svoje zdravje, ampak tudi za opráševanje, s tem pa boste dejavno skrbeli tudi za okolje, v katerem živite.

## ČEBELARJI ČD VERŽEJ IN NJIHOVI NASLOVI, KJER LAHKO DOBITE KVALITETEN MED



Alojz Novak  
Narcisna ul. 14, Veržej,  
tel.: 041 612 769 ali  
02 588 12 74

Alojz Novak ml.,  
Petra Šoštarica 3, Veržej  
Med lahko dobite na  
Narcisni ul. 14, Veržej



Jože Šoštarč, ul. Franja  
Kozarja 33, Veržej,  
tel.: 02 587 14 47



Mihael Fras,  
Mladinska ul. 13, Veržej,  
tel.: 588 15 04



Milan Seršen,  
Banovci 14B,  
tel.: 041 788 079



Slavko Ivančič,  
Bunčani 22B,  
tel.: 02 588 10 76



Jože Vohar,  
Glavna 52, Dokležovje  
tel.: 02 543 16 11



Franc in Branko Jureš,  
Ribiška ul. 12, Veržej,  
tel.: 02 587 10 97



Franc Kosi,  
Narcisna ul. 16, Veržej,  
tel.: 02 588 13 59



Mirko Trstenjak,  
Banovci 2,  
tel.: 051 315 559



Iztok Vasiljevič,  
Banovci 32,  
tel.: 041 241 772



Marianum Veržej  
Puščenjakova 1,  
tel.: 02 588 90 60