

količine trotovskih jajčec, tri tedne pozneje pa so se v vseh štirih družinah začeli izlegati številni troti.

Vem, da nobenega od čebelarjev ne zanima vzreja trotov v njegovih družinah. Vaš problem je, kako razviti čim večje število delavk, da bi bil donos čim večji. Pa vendar lahko strnemo opazovanja o tem, kako krmiti čebele. Cvetni prah ni vedno cvetni prah. Na splošno lahko pričakujete, da je cvetni prah, ki ga nanosijo čebele ali ga kupite, zelo dobra, srednja ali slaba hrana za čebele. Povečini je zadovoljiva. Predlagal bil, da čebelam nikoli ne dodajate sojine moke ali mleka v prahu. Odkril pa sem, da je dodajanje različnih kvasov zelo

dobro. Posebno to velja za pivski kvas. Dobre rezultate je dala tudi zmes treh delov kvasa in enega dela cvetnega prahu. Sam pivski kvas pa ne koristi kaj dosti.

Kadar krmito s cvetnim prahom, je le-ta okužen z odpadki, ki jih čebele ob čiščenju nosijo iz panja. Med odpadki so tudi mrtvice, deli bolnih zaleg, kot na primer apnenčaste zalege, ameriške in evropske gnilobe in podobno. zaradi tega čebelji hrani vedno dodajam tudi teramycin v razmerju ena polna čajna žlička na vsakih 12 kg dietne mešanice. Teramycin 25 v zmesi cvetnega prahu je dlje časa zdravilen, kot če ga dodamo v sladkorno raztopino.

Zgodovina slovenskega čebelarstva

DEDIŠČINA ČEBELARSTVA V ROGATCU IN OKOLICI

POLONA ŠEGA

Letos so v Muzeju na prostem Rogatec že drugo leto zapored pripravili muzejsko poletno delavnico. Društvo za ureditev muzeja, Zavod za varstvo naravne in kulturne dediščine Celje ter Muzej novejšje zgodovine Celje si namreč želijo, da bi ob pomoči delavnice zbrali različno gradivo in predmete ter oblikovali koncept in program muzeja.

Udeleženci delavnice (strokovnjaki, študentje, srednješolci) smo bili razdeljeni v sedem skupin. Vsaka je raziskovala določeno tematiko, npr. splošno zgodovino kraja, trgovino, kamnarsko bajto, vinske kleti in zidanice, notranjo opremo ali pa je dokumentirala predmete. Ker ima muzej tudi svoj čebeljak, so se organizatorji letos odločili še za raziskavo čebelarstva.

Delovno skupino za čebelarstvo sva sestavljali študentka 4. letnika etnologije Damjana Žbontar in diplomirana etnologinja Polona Šega. Najina poglavitna naloga je bila izdelava topografije čebeljakov – torej preučitev njihove oblike in opreme ter ugotoviti razlike med njimi, preučiti delo v čebeljaku, orodje in obleko čebelarja. Zanimala naju je pridelava medu in drugih čebeljih pridelkov, njihova uporaba v prehrani, zdravilstvu, kozmetiki in obrti, načini prodaje in pridobitni pomen dejavnosti za posameznega čebelarja, pa tudi ljudsko izročilo, povezano z obravnavano temo.

Podatki, ki pa sva jih zbrali predvsem v pogovorih s čebelarji in opazovanjem, segajo od preloma stoletja do današnjih dni. Zanimalo naju je čebelarjenje v preteklosti in danes, pojav pa sva želeli prikazati v diahronem in sinhronem pogledu. Tema je bila za raziskovanje izjemno zanimiva, saj obsega tako vprašanja materialne kot tudi duhovne in socialne kulture. Skušali sva jo obravnavati v vsej njeni pestrosti in celovitosti, v kontekstu prostora in časa. V slovenski dediščini je čebelarstvo trdno zasidrano, vsekakor je njen sestavni del, ki ga ne moremo prezreti. K bogastvu slovenskega čebelarskega izročila pa svoj delež prispeva tudi območje Rogatca in okolice.

1. PODOBA ČEBELARJA

Veliko vprašanih čebelarji že od otroštva in so prve panje dobili v dar od svojih staršev ali bližnjih sorodnikov. Pri Ozvaldičevih je čebelaril že stari oče. Pozneje se je nad delom navdušila hči, kot 10-letnik pa je začel čebelariti tudi njen sin, danes eden najstarejših in najbolj izkušenih čebelarjev v okolici. Nekateri pa so se začeli z dejavnostjo ukvarjati po naključju. Jožetu Polajžarju iz Dobovca je pred približno dvema desetletjema nekdo ponudil roj čebel na prostosti, rekoč, da sicer ne bodo preživele. Privolil je, čeprav ni imel ustrezne opreme. »Vzel sem jih, ker so se

mi čebele smilile,« pravi. »Tisto zimo so potem res prezimile.« Večina čebelarjev je torej začela čebelariti že zelo zgodaj. Čebele so bodisi dobili kot darilo bodisi so si sami ogrebli roj. Za vse je značilno, da so za nasvete spraševali starejše in izkušene čebelarje, jih kritično ocenili in uporabili po svoji presoji. V obdobju med obema vojnama in še po 2. svetovni vojni je številnim pomagal pokojni Anton Stefanciosa, sicer šolski upravitelj v Gaberju. Vedno je bila zelo intenzivna tudi medsebojna izmenjava izkušenj, poleg ustnih virov pa jim je bila tako nekoč kot še danes v pomoč strokovna literatura, zlasti slovenski čebelar, ki je – mimogrede – med najstarejšimi strokovnimi revijami na Slovenskem in izhaja že od leta 1898. Vprašani so navajali še dela, kot sta Praktični čebelar ali Lakmayerjev Umni čebelar (1907), ter sodobne priročnike, npr. Čebelarstvo (1982).

2. BIVALISČE ČEBEL

Panj »kranjič« se v Halozah, tako kot tudi na Dravsko-Ptujskem polju, v Slovenskih goricah, Prekmurju in Beli krajini, ni uveljavil. Na tem območju, torej tudi v rogaškem okolišu, so se razširili slamnati koši »korbici«. Takšen čebelnjak se je po videzu precej razlikoval od tistega s »kranjiči«. Jože Ozvaldič se spominja, da je njegov stari oče imel tovrstni čebelnjak s približno osmimi »korbici«, po štiri v vsaki vrsti, ki so stali na približno 2 cm debeli leseni deski. Pozneje jih je prevzela Ozvaldičeva mati, vendar je kmalu kupila panje »dunajčane«, ki so izpodirali koše na celotnem območju, pozneje pa še AŽ panje. Pred približno 50 leti je bilo torej moč naleteti na čebelnjake, ki nikakor niso bili homogeni, ampak so vsebovali značilnosti dveh ali celo treh različnih tipov. Tudi Jože Novak je (l. 1932) začel čebelariti v »korbicu«, vendar ga je imel le za roj. Kmalu si je za intenzivnejše čebelarjenje priskrbel »dunajčane« in AŽ panje. Koši so bili v Rogatcu in okolici zelo razširjeni vse do 2. svetovne vojne, danes pa jih kot panje ne uporabljajo več, ampak kvečjemu še za ogrebanje rojev. Zelo lep primer slamnatega »korbica« hrani Zvonko Bukšek in ljubeznivo ga je posodil tudi za razstavo ob koncu muzejske poletne delavnice '94. Tovrstne koše znata še vedno splesti Simon Vogrinc iz Zadobrove (po rodu iz Žetal) in Bruno Koser iz Rogatca. Na podlagi podatkov iz Čebelarskega muzeja v Radovljici so Štajerci così prevzeli od Nemcev, Belokranjci pa od Hrvatov. Ta dvojni vpliv kažeta tudi različni obliki košev iz obeh pokrajin. AŽ panj je postal naš novi ljudski panj, vendar pa se mu je na Štajerskem delno upiral dunajski panj, »dunajčan«, ki ga je zagovarjal potujoči čebelarski učitelj Josip Jurančič.

Preselimo se v notranjost čebelnjaka. Na ve-

čini zadnjih strani panjev pogosto zasledimo s kredo ali svinčnikom zapisane opazke o stanju posamezne čebelje družine, kar je že desetletja uveljavljen način zapisovanja. Nekateri pa podatke vpisujejo v poseben zvezek. Jože Polajžar pravi, da že dve desetletji piše »čebelarske zapise«. Njegove rubrike so: Prodaja, Razdeljeno, Podarjeno za boklonej, Cena (kg) . . . Zapiše tudi, kolikokrat je kateri panj rojil, s kredo pa si na vrata posameznega panja označi, kako močna je družina in kdaj nastavi medišča. Tudi Jože Ozvaldič si svoja opažanja zapisuje, kot je to videl pri Antonu Stefanciosi.

V čebelnjaku najdemo vse potrebno orodje, mizo, omaro in/ali police, vsak pa odraža tudi posebnosti gospodarja. Tako najdemo v njih kopije panjskih končnic, toaletno mizico, ogledalo, nekateri so majhni, drugi tako prostorni, da so lahko tudi vikend hišice in so opremljeni s stoli, kavčem . . . Stene so lahko oblepljene z različnimi tapetami ali pa svetniškimi podobnicami, posterji deklet z naslovnici, različnimi fotografijami. Kot kuhinja, ki jo pogledamo pod drobnogledom, veliko pove o gospodinji, torbica o ženski, šolski zvezek o šolarju, tako je tudi čebelnjak lahko svojevrstna osebna izkaznica njegovega lastnika. Seveda se čebelnjaki med seboj razlikujejo. Vsem pa sta skupna nežen vorj po medu in dejstvo, da ga sleherni čebelar z veseljem pokaže vsakomur, ki bi si ga rad ogledal. Če primerjamo čebelnjake z začetka stoletja s sodobnimi, torej opazimo velike razlike.

Sodobni rogaški čebelnjaki so torej AŽ panji, ki so z zunanje strani pobarvani rdeče, rumeno, zeleno, belo. Pri izbiri barv čebelarji upoštevajo zaznavanje barv čebel, opazen pa je tudi vpliv različnih drugih dejavnikov. Zvonko Bukšek jih je pobarval tako, kot je videl pri očetu, a tudi s tistimi barvami, ki se mu »dopadejo in ki k okolju, naravi, gozdu pašejo«. Njegov oče je na enega od panjev sam izrezljal leseno čebelo. S tem pa že posegamo na področje ljudske umetnosti. Ker na omenjenem območju ni bilo »kranjičev«, se potemtakem tudi ni mogla razviti poslikava panjskih končnic. Več čebelarjev pove, da tudi panjev v obliki različnih figur v Rogatcu in okolici niso poznali (poznali pa so jih v soseščini!). Vendar vsaj v novejšem času zaznamo druge, zelo zanimive in povsem samosvoje oblike okraševanja čebeljih bivališč. Jože Polajžar razmišlja o tem, da bi ob vhodu v čebelnjak dal naslikati sv. Ambroža s panjem, posnetek freske iz cerkve v Rogatcu. Jasna Prevolšek je uresničila prav tako domiselno in izvirno zamisel: na zunanje strani panjev je pritrčila lesoreže s svojim zodiakalnim znamenjem in znamenji svojih najbližjih, na panj v sredini pa letnico izdelave čebelnjaka. Vse to nam veliko pove tudi o gospodarjevem odnosu

do čebele, o vzajemnosti med njima, o tem, da mu zanjo ni in ne more biti vseeno.

3. ČEBELJA DRUŽINA, ROJENJE, ČEBELJA PAŠA

Čebelarji na obravnavanem območju gojijo kranjsko čebelo, kranjsko sivko. Rečejo ji preprosto čebela, le v šali jo včasih v pomenku med seboj imenujejo muha: »Kak' pa kaj muhe? Kaj delaš z muhami?« (Jože Novak). Ogrebanje roja imenujejo »ogrinjanje«: »Grem roj ogrn't.« Pri tem delu si pomagajo na najrazličnejše načine,

npr. s kartonsko škatlo, s košaro za ogrebanje rojev (»slamnjačo«), z različnimi vabami, s podkajanjem... Oblike ogrebanja so številne in raznolike, odvisne od posameznika in tudi od vsakokratnih okoliščin. Nekatere izvirajo iz tradicije, druge so povsem nove in samosvoje. Pri ogrebanju se pokažeta vsa čebelarjeva iznajdljivost in izkušenosť. Ne spominjajo pa se, da bi se kdo zatekal k magičnim sredstvom.

(nadaljevanje prihodnjč)

RECEPTI Z MEDOM

VINO Z MEDOM

V 1/4 litra belega vina dodamo dve žlici domačega medu in mešamo, da se med raztopi. Medeno vino je zelo osvežujoča pijača. Lahko pa ga tudi segrejemo in mu dodamo klinčke. Tako dobimo odlično pijačo, ki pomaga tudi proti prehladu.

MEDENA JABOLKA V VINU

Potrebujemo 4 do 8 jabolok, med in domače belo vino.

Jabolka operemo, iz sredine izrežemo peške, jabolka pa napolnimo z medom. Nato jih postavimo v pekač, polijemo z manjšo količino vina in do mehkega pečemo.

MEDENI PIŠKOTI

Potrebujemo 50 dag sladkorja, 50 dag medu, 8 jajc, 50 dag moke, 20 dag mandeljnov, 8 dag mletih rožičev, 2 gr kardamona, 12 dag mletih orehov.

Sladkor med in jajca stepemo, da se zmes speni, nato dodamo moko in vse preostale dodatke. Vse dobro zmešamo in nato zmes v obliki tankih oblatov pečemo v pečici.

MEDENI POLJUBČKI

Skodelico medu segrej do vrelišča, nato naj počasi vre do 138°C. Odstavi in nalij na krožnik, namazan z maslom. Ko se masa toliko ohladi in strdi, da ob pritisku ohrani sled prsta, naredi iz mase kroglico in jo s prsti razvleci, da postane rahla in

porozna. Če nočeš, da bi se ti masa prijala na prste, jih prej namaži z maslom. Maso raztegni v dolg, tanek trak in ga razreži na 2,5 cm dolge koščke, medene poljubčke. Vsakega posebej zavij in shrani v hladilniku.

American Bee Journal, december 1993,
prevod: F. Jamnik

OB NOVEM LETU

Spoštovani čebelarji!

Člani uredniškega odbora Slovenskega čebelarja Vam v novem letu 1995 želimo najprej veliko zdravja in sreče tere pa veliko uspehov pri čebelarjenju in zelo bogato medeno letino, predvsem pa, da bi minila kriza pri prodaji medu.

Zelo sem vesel, ker Vam lahko povem, da bo v tem letu naš Slovenski čebelar še nekoliko lepši in s tem tudi boljši, saj bomo eno Četrtno čebelarja tiskali v barvah na boljšem papirju. Tako boste tudi Vi lahko objavili vaše barvne diapozitive v naši reviji in to bo nedvomno povečalo njeno privlačnost. Zahvaljujem se Vam tudi za dosedanje sodelovanje s članki in slikami. V uredniškem odboru pričakujemo, da bomo sodelovali še naprej. Pridružite se nam tudi drugi, ki doslej še niste sodelovali, in prispevajte svoje misli in izkušnje; veseli jih bomo.

Lepo Vas pozdravljamo s čebelarskim pozdravom: »Naj medi!«

Vaš urednik

ČEBELARJI, NE UČIMO SE NA TUJIH IZKUŠNJAH

STANE SAJEVEC

Ostanki sredstev za zatiranje čebeljih zajedavcev v medu so postali velik mednarodno-gospodarski in tudi zdravstveno-varstveni problem. Iz zdravstveno-varstvenega razloga zato, ker morajo zavodi za zdravstveno varstvo in sanitarne inšpekcije storiti vse, da ljudje ne bi kupovali zdravstveno oporečnih živil, gospodarsko pa zato, ker to lahko hudo prizadene pridelovalce živil, v našem primeru čebelarje.

Ostanki pripravkov za zatiranje zajedavcev v čebeljih družinah ali za varstvo rastlin so postali po vdoru varoe v naše čebelnjake ena od največjih nadlog v čebeljih pridelkih. Njihova uporaba po načelu »več je bolje kot malo« je v nasprotju z natančno predpisanimi dozami, zato v medu ostajajo njihovi ostanki.

Zelo poučna je mednarodna lekcija, ki so jo kitajskim čebelarjem dali čebelarji Zvezne republike Nemčije še pred združitvijo obeh Nemčij. V Nemčiji je prepovedano sredstvo klorodimeform (chlordimeform – K 79). Leta 1986 je ZRN uvozila iz Kitajske 17800 ton medu, ko pa so v njihovih laboratorijih za analizo živil in zdravstveno varstvo ugotovili v medu ostanke, je po uradni dolžnosti nastal preplah, preprečili so prodajo tega medu, že uvožen med pa so takoj vrnili izvozniku. V nemškem laboratoriju so bili tako dosledni, da so analizirali kar 185

vzorcev iz 15 okrožij Kitajske, od tega 121 brez znanega pokrajinskega izvora. Med vzorci so našli samo 15 vzorcev brez ostankov.

Zaradi tega se je uvoz medu iz Kitajske v ZRN leta 1988 zmanjšal na 3300 ton ali kar za 82 odstotkov, leta 1990 pa celo na 1600 ton ali na manj kot desetino količine, uvožene leta 1986. Izkazalo se je, da so omenjeno sredstvo uporabljali za zatiranje varoze po vsej Kitajski. Zdravstvene oblasti ZRN so se takoj povezale s kitajskimi. Nemški analitiki so tako usposobili in z najsodobnejšimi aparaturami opremili svoje kitajske kolege za takšno delo.

Ob tem primeru vidimo, kako pomembno je pridelovati kakovostno in neoporečno hrano, saj je ob veliki domači ponudbi medu, majhni kupni moči in neomejenem uvozu medu tujega izvora naš izhod samo v izvozu kakovostnih gozdnih medov. Teh vrst medov v Nemčiji še vedno primanjkuje.

Ozemlje Slovenije, je 65-odstotno pokrito z gozdovi, saj so danes zaraščene tudi nekatere kmetijske površine.

Prevedel in priredil:

Stane Sajevec

Vir: Das grosse Honigbuch, Eherenwirth 1992, strani 21 in 151–153

Zgodovina slovenskega čebelarstva

DEDIŠČINA ČEBELARSTVA V ROGATCU IN OKOLICI

POLONA ŠEGA (nadaljevanje)

Prevažanje čebel na pašo ima na Slovenskem dolgo tradicijo, saj je že Anton Janša predlagal izboljšano različico voza za to opravilo. Tudi v rogaškem okolišu je bilo prevažanje v preteklosti dokaj razširjeno. Jože Novak se spominja, kako je skupaj s skupino drugih čebelarjev čebele v panjih z vlakom vozil v Savinjsko dolino (travn-

ško cvetje) in na Dravsko polje (ajda). Ponoči so čebele postavili na stojišča in počakali na zoro. Hkrati je šlo tudi za obliko družabnega srečanja. Pomenkovali so se, pojedli malico, ki so jo prinesli s seboj (klobase, sir, kruh, vino, žganje) ... Paša je trajala toliko časa, dokler je rastlina medila. Vsak teden je šel nekdo iz

skupine s kolesom preverit, ali je s čebelami v se v redu. Pašno mesto so odplačevali v medu (1/2 kg na panj), dogovor pa so navadno sklenili za več let. Nihče od vprašanih danes ne vozi na pašo, čeprav jih nekaj resno razmišlja o tej možnosti.

4. TOČENJE MEDU

Med trajanjem muzejske delavnice čebelarji niso točili medu. Akacijev med so že stočili, za kostanjevega pa je bilo še prezgodaj. Vendar so se najini sogovorniki kot pri vseh drugih vprašanih tudi pri tem potrudili in nama natančno razložili postopek.

Pri točenju, »šlajdranju«, navadno pomagajo vsi družinski člani. Sodobno točenje temelji na centrifugalnem sistemu, v obdobju slamatih košev pa so satje stiskali, »zmečkali« v lesenih posodah. Dan, ko so točili med, je bil vedno tudi praznik za vaše otroke. Za zvečenje so namreč dobili voščine. Poleg tega so smeli poskusiti med, gospodinja pa je zanje spekla kruh. V Dobovec so hodili celo s Hrvaške. Prezvečene voščine so potem zbirali v posebnih posodah za nadaljnjo predelavo. Staro točilo za med hrani Bruno Koser, sicer pa je v lasti rogaške čebelarške družine. Le-ta ga je dobila z Dunaja še za časa Avstro-Ogrske.

5. PRODAJA IN UPORABA ČEBELJIH PRIDELKOV

Nekateri čebelarji predvsem za svoje potrebe, drugi pa tudi za prodajo. »Včasih mora žena med skriti, da ga še kaj za doma ostane« (Zvonko Bukšek). Jože Polajžar ga nekaj kilogramov podari beguncem. Podarijo ga navadno sorodstvu, prijateljem, z njim tudi poplačajo različne usluge. Tu se torej srečamo z medom kot plačilnim sredstvom. Razširjen je rek: »Kak' te je čebela (bogatega) najdla, takega te tudi pusti.« Človek torej s čebelarstvom ne more obogatiti, osiroteti pa tudi ne. Podobno sporočilo je v pregovoru, da »muha ne dá kruha«. Morda bi prizadevanja rogaških čebelarjev še najbolj ponzorili z izjavo Jasne Prevolšek: »Čebel nimam zaradi denarja, ampak zaradi veselja.«

V kuhinjah čebelarjev med seveda ni redke, gost. Povečini ga uporabljajo kot sladilo namesto sladkorja, za zajtrk ali večerjo si ga namažejo na kruh, z njim nadevajo palačinke, sladkajo mleko, čaj in belo, včasih pa celo črno kavo. Dolgo tradicijo imajo medene potice, ki so jih pekli za večje praznike, npr. za božič in veliko noč, raznovrstno medeno pecivo in zlasti medenjaki. Zanje nam je recept povedala Cvetka Bukšek: Potrebujemo 4 jajca, 30 dag sladkorja, 4 velike žlice (kostanjevega) medu, 72 dag moke, vanilin sladkor, pecilni prašek in pest

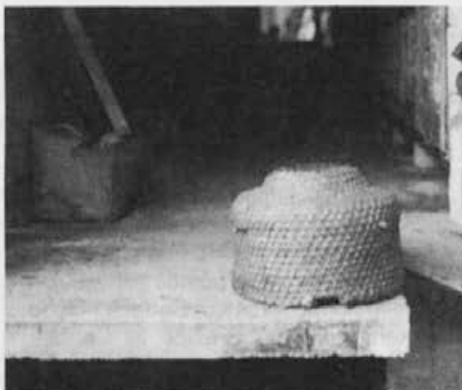
narezanih orehov, ki jih po želji lahko nadomestimo z rozinami ali pa le-te dodamo orehom.

Jajca, sladkor in med penasto umešamo in dodamo še preostale sestavine. Iz testa naredimo ozke štručke in jih v pomaščenem pekaču pečemo od 15 do 20 minut. Medeno štruco narežemo na rezine, ponudimo pa ohlajene. Še slajši so prihodnji dan.

Pri konzumu medu moramo omeniti t.i. »lectarijo« domačina Kunoviča sredi Rogatca pred 2. svetovno vojno. Odkupoval je cvetlični med, veljal pa je za poštenega odjemalca. Njegov »lect« je bilo moč kupiti tudi na semnjih ob žegnanjih in romanjih. »Tam so fantje kupovali srčke puncam, punce pa fantom. 'Si mi kupil kakšen srček?' je rekla, ko se je vrnil domov« (Jože Novak). Podarjeno lectovo srce, včasih z napisom in ogledalcem, je pomenilo precejšnje priznanje in je lahko vzbujalo tudi zavist. Zaljubljeni so drug od drugega pričakovali, celo zahtevali takšno izražanje pozornosti. Poleg lecta pa je bila naprodaj tudi (brezalkoholna) medica iz vode in medu. Ohranila se je anekdota o ženski, ki se je nadvse rada odžejala s to priljubljeno pijačo. Nekoč je odšla v Ljubljano in si za žejo – tako kot tolikokrat poprej – naročila 2 dcl medice. Prodajalec pa jo je le začudeno vprašal, ali misli morda 0,2 dcl. Prodajal je namreč le žganje iz medu, prav tako znano kot medica.

Poleg brezalkoholne medice, ki je še vedno razširjena, čebelarji včasih naredijo medeno žganje, medenega vina, ki ga dobimo z vretjem, pa navadno ne. Pač pa nekateri naknadno dodajajo (akacijev) med domačemu vinu.

Med je nepogrešljiv tudi v zdravilstvu. Pomaga pri nespečnosti, glavobolu, želodčnih težavah, pa tudi pomirja. Pripravljajo pijačo iz propolisa, medu in domačega žganja ter jo kot zdravilo uživajo pri vnetju grla in težavah z želodcem in hemoroidi.



Nekateri čebelarji imajo še vedno spravljene stare pletene koše. Foto: Polona Šega

Vosek navadno stopijo in ga prodajo oziroma zamenjajo za nove satnice. Jože Ozvaldič hrani staro ročno stiskalnico (»prešo«) za satnice, ki jo je rogaška čebelarška družina prav tako kot točilo dobila s cesarskega Dunaja pred 1. svetovno vojno. Stanovski kolegi so se po 2. svetovni

vojni odločili, da bo shranjena pri njem, tam pa lahko tudi vlivajo, če to želijo. Doma narejene satnice so iz čistega voska in brez primesi, to pa za kupljene ne velja vedno. V preteklosti je bilo precej razvito tudi vlivanje sveč z modeli, vendar zdaj tega ni več najti.

Iz društvenega življenja

PODVIG ZA GUINNESSOVO KNJIGO REKORDOV

Naš mladi in uspešni mentor čebelarskih krožkov iz Sevnice g. Franci Marolt je lani poizkušal in tudi uspel postaviti svetovni rekord v teži čebel, ki jih je imel na svojem telesu. Upamo, da ga bodo uvrstili v znano knjigo rekordov. Izzval je veliko zanimanja po svetu in njegov podvig so prenašale mnoge televizijske postaje. Tudi to dejanje sodi v okvir promocije slovenskega čebelarstva, zato mu za uspeh čestitamo.

Uredništvo

ZAHVALA

Vsem, ki ste prispevali sredstva za podvig ČEBELJA OBLEKA (poskus za Guinnessovo knjigo rekordov), iskrena hvala.

Še posebej pa se za pomoč zahvaljujem Čebelarskemu društvu Radeče, Čebelarskemu društvu Brežice in Čebelarskemu društvu Sevnica.

Franci Marolt



Zgodovina slovenskega čebelarstva

DEDIŠČINA ČEBELARSTVA V ROGATCU IN OKOLICI

POLONA ŠEGA (nadaljevanje)

6. ČEBELARSKA DRUŽINA

Po besedah predsednika čebelarke družine g. Razborška le-ta deluje že od leta 1900. Pred 2. svetovno vojno je bilo vanjo vključenih približno 35 članov (aktivnih čebelarjev je bilo seveda več), zdaj pa njihovo število upada. Danes jih je 14 in imajo skupaj približno 270 pridobitnih panjev. Večina jih ima le manjša čebelarstva. Družina od svojih začetkov vodi tudi arhiv. Obstajajo še zapisi iz obdobja Avstro-Ogrske, ki je podpirala in pospeševala čebelarjenje – tudi v Rogatcu. Iz takratne prestolnice je kraj dobil že omenjena točila za med in ročno stiskalnico za satnice ter nekaj panjev »dunajčanov«.

Z Damjano sva se med raziskovalnim taborom udeležili sestanka čebelarke družine in tako izvedeli za najbolj žgoče probleme čebelarjev na tem območju. Veliko težav jim povzroča nizka prodajna cena medu. Vedno je veljalo nepisano pravilo, da mora biti cena kilograma medu enaka ceni litra žganja. Danes je to ravnovesje porušeno.

»Letos je medu malo, pa da bi še tistega pod ceno prodal?! Raje ga dam čebelam nazaj« (g. Razboršek).

»... Ali pa siromakom« (Zvonko Bukšek).

»Najlaže se rešiš medu, če ga šenkaš« (Bruno Koser).

Časi, ko so nekaterim »čebele hišo zgradile« (J. Ozvaldič) ali »avto kupile« (J. Polajžar), so minili. »Ja, ampak takrat je vsak kolek medil!« je v šali pripomni Jože Ozvaldič. Vsi se smejejo, nadzravijo na to s »čebelarskim aperitivom«,

medenim žganjem. Izmenjujejo si ideje. Pogovarjajo se o načinu krmljenja. Nekdo pravi, da bo krmi primešal C-vitamin, drugi že pove svojo izkušnjo o C-vitaminu...

Vsak sestanek čebelarke družine je hkrati tudi družabni dogodek, enkrat na leto pa se vsi skupaj zberejo pri čebelnjaku enega izmed njih na pikniku.

7. ŠEGE IN VEROVANJA

Po vsem napisanem vidimo, da so rogaškemu čebelarju čebele veliko pomenile. Nikoli mu ni bilo vseeno, kako bodo uspevale. Z njimi je bilo treba lepo ravnati, jih paziti, negovati. »Od pijanca grejo čebele stran,« pravijo. Cvetnonedeljsko butarico ali vejico iz nje nekateri še danes obesijo pred čebelnjak za dobro bero. Ponekod na notranje stene čebelnjaka obešajo svetniške podobice. Na veliko soboto gre marsikdo v cerkev po blagoslovljeni ogenj s kresilno gobo in potem z njo obhodi vsa gospodarska poslopja, tudi čebelnjak. Krmi za čebele dodajajo različna zdravilna zelišča, npr. meto, meliso, materino dušico in rman, čeprav so po njihovih besedah morda le »blažev žegen«, človek nikoli ne ve zagotovo.

Kot zavetnika čebelarjev so omenjali sv. Ambroža in sv. Gala. Z zadnjim je tako kot drugod po Sloveniji tudi na tem območju živa legenda, da je »Gal panj čebel ukral«.

Po čebelah lahko dobro napovedo vreme: Če ne gredo iz panja, bo dan mrzel (manj kot 10°C).

Če dežuje, čebele pa kljub temu letajo, bo kmalu sonce.



Rogaški čebelarji z avtorico članka v sredini.
Foto: P. Šega

Če se pripravlja k nevihti in se vse čebele hkrati vrnejo v panj, bo v 15 minutah začelo deževati.

Če so hude, se bo vreme spremenilo.

Če naberejo veliko propolisa, morda zima.

V vsej Sloveniji in tako tudi v rogaškem okolišju poznajo primero »priden kot čebela, len kot trot«, drugod manj znan pa je pregovor »Kadar medita smreka in plot, takrat čebelarita kmet in gospod«. Že v prejšnjih poglavjih sem omenila nekaj rekov, zato zdaj zapišimo le še dva. Prvi je hudomušen nasvet: »Če piči te čebela, bráte, najbolje storiš, če pokažeš podplate.« Drugi je prav tako iz Ozvaldičevega čebelnjaka. V današnjem času, ko pravi domači med izpodrivajo cenene uvožene vrste medu, ga lahko razumemo v prenesenem pomenu – tudi kot svarilo:

»Če boš znal s čebelo lepo ravnati, se njenega pika ni treba bati.« V nasprotnem primeru pa . . .

Zakrožimo kratek pregled rezultatov delovne skupine za čebelarstvo z značilnimi izjavami, ki zgovorno pričajo o povezanosti človeka s čebelo na območju Rogatec:

»Čebele te ne uničijo. Vedno veš, da ti bodo nekaj vendarle dale.«

(Zvonko Bukšek)

»Jaz sem šel iz ljubezni v to.«

(Jože Polajžar)

»Čebele ne poginejo, ampak umrejo. To je tako pridna žival, da si to zasluži.«

(Vlado Posl)

»Kar je dobro za ljudi, je tudi za čebele. Pogovarjam se z njimi.«

(Jasna Prevolšek)

»Čebele so del mojega življenja. Jaz živim s tem.«

(Bruno Koser)

»Ko sem prvič točil med, sem bil tako vesel, da nisem vedel, kaj bi od veselja.«

(Jože Novak)

»Vsako jutro si med namažem na kruh. Mogoče me ne bi bilo več, če ne bi bilo čebel in medu.«

(Jože Ozvaldič)

8. ČEBELARSTVO KOT DEL MUZEJA NA PROSTEM ROGATEC

V muzeju na prostem je tudi čebelnjak, za katerega prizadevno skrbi čebelar Vlado Posl.

S takšno vključljivo dejavnostjo, ki pa je zaradi (razumljive) oddaljenosti čebelnjaka od preostalih objektov ter nezadostne animacije marsikateri

obiskovalec žal niti ne zazna, se rogaški muzej lahko enakovredno primerja z veliko večjimi in precej boljšimi muzeji tega tipa (Stübing, Lyngby, Stockholm, Oslo . . .) ali jih celo prekaša. Muzej mora dejavnost g. Posla čimbolj podpirati, spodbujati in jo tudi približati obiskovalcem. Morda bi veljalo razmisliti o pripravi nekakšnega »dneva medu«, v okviru katerega bi prikazali točenje, ki je bilo v preteklosti priložnost za pravi vaški praznik. Mogoče bi lahko prikazali tako stari kot tudi novi način točenja, kulinarčno ponudbo medenega peciva, prodajo ne le medu, ampak tudi medenega žganja, medice . . . Idej je še veliko in prav toliko je tudi možnosti za oblikovanje programa. Ta bi seveda moral biti usklajen s programsko usmeritvijo muzeja, dodelan in dobro premišljen.

Muzej bi prav tako moral izrabiti za svojo muzejsko ponudbo dejstvo, da je imel Rogatec pred 2. svetovno vojno celo lectarijo. Morebiti bi si lahko tudi z bogato dediščino čebelarstva oblikoval svoj lastni izraz, svojo identiteto, prvi pogoj takšnih in podobnih institucij za uspešno delovanje.

Ob koncu bi se vsem sogovornikom rada iskreno zahvalila za sodelovanje pri raziskavi, še posebej pa gospe Anici Krušič iz Tiak za pripravo razstave. Nikoli nama nihče ni odrekel pomoči. Hkrati bi želela povabiti k sodelovanju vse iz rogaškega okolišja, pa tudi od drugod, ki bi o izročilu čebelarstva vedeli še kaj, ki bi objavljeno besedilo lahko kakor koli popravili ali dopolnili, ki hranijo stare predmete, morda stare fotografije o tej dejavnosti, poznajo stare recepte za jedi iz medu in podobno. Pišite nam na naslov uredništva.

LITERATURA

1. Čebelarški muzej v Radovljici (več avtorjev). Radovljica 1973.
2. Čeh, Majda: Čebelarstvo. ETSEO, 2, Ljubljana 1976.
3. Čeh, Majda: Čebelarstvo. Slovensko ljudsko izročilo, Ljubljana 1980.
4. Človek in čebela – Der Mensch und die Biene (več avtorjev). Dunaj – Ljubljana 1989.
5. Ložar, Rajko: Pridobivanje hrane in gospodarstvo. Narodopisje Slovencev, 1, Ljubljana 1944, str. 179–184.
6. Makarovič, Marija: Kmečko gospodarstvo na Slovenskem. Ljubljana 1978, str. 183–187.
7. Mihelič, Stane: Čebelarstvo, Gospodarska in družbena zgodovina Slovencev, Zgodovina agrarnih panog, 1, Ljubljana 1970.
8. Moč medu (več avtorjev). Ljubljana 1984.
9. Novak, Vilko: Slovenska ljudska kultura. Ljubljana 1960, str. 72–76.
10. Po bečelah se vižej! (več avtorjev). Žirovnica 1994.