

Dr. Trajče Nikoloski izdal knjigo o medovitih rastlinah v angleškem jeziku

V preteklem letu smo slovenski čebelarji s knjigo *Medovite rastline* prejeli enega nepogrešljivih čebelarskih priročnikov. Njen avtor, dr. Trajče Nikoloski, je kot vrhunski strokovnjak v knjigi združil svoje izjemno široko znanje na področju vrtnarstva z izkušnjami in znanjem na področju čebelarstva. Očitno zelo uspešno, saj je prva izdaja te knjige že skoraj pošla.

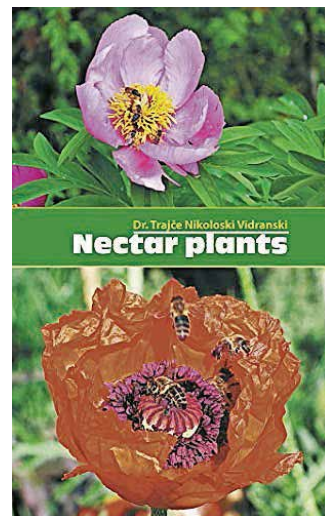
Ni minilo leto, ko je knjiga o medovitih rastlinah z naslovom *Nectar plants* izšla tudi v angleškem jeziku in je na voljo na Amazonu. Kot e-knjigo jo je avtor izdal v samozaložbi.

Pri tem je zanimivo, da se dr. Trajče Nikoloski ni odločil izključno samo za prevod knjige *Medovite rastline* v angleški jezik, ampak je knjigo vsebinsko celo razširil. V njej so opisane številne medovite rastline, ki se razprostirajo od panonskega preko alpskega do sredozemskega prostora, kar pa seveda ne omejuje kroga njenih uporabnikov. Njeno poslanstvo je širše. S knjigo *Nectar plants* postavlja namreč avtor nova strokovna merila ter prenos znanja po zgledno shematično urejeni knjigi, ki jo bogatijo slikovite fotografije cvetočih rastlin. Zato ima knjiga vse možnosti, da bo opažena celo v

svetovnem merilu, vsekakor najmanj znotraj širšega čebelarskega prostora, kot avtorjev prispevek k razvoju čebelarske stroke. Ob vsem tem pa avtor v knjigi s ponosom govori o lepota in raznolikosti slovenske flore. S hvaležnostjo omenja tudi nekatere ugledne osebe slovenskega čebelarstva, ki so sodelovale pri nastanku knjige.

Zagotovo se slovenski čebelarji lahko veselimo prispevka avtorja knjige *Nectar plants* k utrjevanju visokega ugleda slovenskega čebelarstva v svetu. Še več, kot vrhunsko strokovno delo lahko pomeni pozitivno spodbudo slovenskim avtorjem številnih strokovnih knjig, da svoje znanje in izkušnje kot del slovenskega čebelarstva širijo v svet.

Gregor Drolc



Skutna krema z akacijevim medom in malinami v kozarčku

SESTAVINE (za štiri osebe)

250 g skute, 150 g akacijevga medu, 0,4 dl soka limone, 8 g vanilin sladkorja, 8 g želatine v lističih (5 listov), 4 dl sladke smetane, 0,30 kg sadja, 120 g svežih ali zmrznjenih malin, 80 g medu, (možnost: 1,6 g ali 1 listič želatine).

PRIPRAVA

Želatino namočimo v mrzlo vodo, da nabrekne. V vodni kopeli jo raztopimo, dodamo tri žlice stepene sladke smetane in nato primešamo k že pripravljeni skuti z dodatki. Pretlačimo in umešamo skuto, med, sok limone in vanilin sladkor. Rahlo primešamo stepeno smetano. Takoj napolnimo v kozarčke, ki smo jih predhodno napolnili do ene petine s pretlačenimi medenimi malinami. Za vsaj tri ure postavimo v hladilnik. Pred serviranjem okrasimo z malinami in svežimi lističi zelišč. Za pretlačene medene maline te zmešamo z mešalnikom in pretlačimo skozi sito. Dodamo akacijev med in premešamo. Napolnimo na dno kozarčkov in postavimo na hladno. Lahko dodamo tudi en listič želatine, ki smo ga predhodno namočili v mrzlo vodo in v vodni kopeli raztopili.

Sladico boste lahko poskusili na Dnevu medu v kulinariki, ki bo 18. septembra 2021 ob 10.00, v Čebelarskem centru Gorenjske v Lescah. Vljudno vabljeni!

Foto: Marija Arh Ivanšek



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

Avtorica recepta: Marija Arh Ivanšek