

Posvet ob dnevu čebelarstva turizma

4. decembra 2020 je v organizaciji ČZS, JSSČ, potekal tradicionalni, že 15. posvet ob dnevu čebelarstva turizma, tokrat v obliki spletne videokonference. Dogodek o čebelarstvu turizmu je odlična priložnost za spoznavanje dobrih praks čebelarstva turizma in možnosti, ki nam jih ponuja tovrstna dejavnost.

V uvodnem nagovoru je **Boštjan Noč**, predsednik ČZS, izpostavil skorajšnje priznanje NPK apiterapevt, kar daje dobro podlago za razvoj čebelarstva turizma. V drugi polovici leta 2021 se pripravljajo odprtje Hiše kranjske čebele v Višnji Gori. Sledimo še enemu cilju, da se slovensko čebelarstvo v letu 2021 vpiše na seznam UNESCO. Posebna gosta posveta sta bila **dr. Jože Podgoršek**, minister za kmetijstvo gozdarstvo in prehrano, in **Zdravko Počivalšek**, minister za gospodarski razvoj in tehnologijo. Dr. Jože Podgoršek meni, da bi morali koronski čas izkoristiti za razmislek o razvojnih vsebinah na kmetijskih gospodarstvih, kot so razni projekti in tudi čebelarstvo turizem. Zdravko Počivalšek je v pozdravnem govoru poudaril, da je treba dati čebelarstvu turizmu večji zagon, saj predstavlja eno od tržnih niš, pri kateri moramo ohraniti vodilno vlogo. **Eva Štravs Podlogar**, direktorica Razvojne agencije Zgornje Gorenjske, vidi kranjsko sivko kot pomembno ambasadorico slovenskega turizma. **Maša Klemenčič**, predstavnik Slovenske turistične organizacije, je povedala, da že nekaj časa intenzivno oglašujejo čebelarstvo turizem. Kako bodo vključili čebelarstvo turizem in druge lokalne posebnosti v Api Unique experience v Sveti Trojici v Slovenskih goricah, je predstavila **Tanja Arih Korošec**, direktorica Zavoda za turizem Sveta Trojica. Zgodbo o medu, jurki in kibel flajšu kot lokalnih posebnosti bodo povezali in predstavili obiskovalcem kot nov turistični proizvod.

Tomaž Stritar, poslovni svetovalec iz podjetja Uspešen podjetnik, je predstavil, kako lahko slovenski čebelarji in ponudniki čebelarstva turizma izkoristijo koronasituacijo za proučitev trga in strank. Poudaril je, da naj ponudniki čebelarstva turizma zagotavljajo in poudarjajo varnost, pa tudi butičnost ponudbe, povezanost z lokalnimi pridelovalci hrane in priložnost zasebnega preživljanja prostega časa na slovenskem podeželju, npr. z avtodomi. Obvezno je biti prisoten na internetu ter priti na zemljevide in komunikacijske kanale koristnikov avtodomov.

Slovenija je prva in trenutno edina država na svetu, ki ima organizirano certificiranje ponudnikov čebelarstva turizma in podeljevanje certifikatov odličnosti. Certifikat nudi konkurenčno prednost na trgu, obiskovalcem pa v določeni meri sporoča, kakšno ponudbo lahko pričakujejo. Čebelarstvo turizem ali apiturizem je relativno nova oblika ponudbe turističnih proizvodov in hkrati inovativen pristop k trajnostnemu turizmu. V Sloveniji se apiturizem hitro razvija, saj je ponudba posameznih ponudnikov čebelarstva turizma vedno bogatejša in vse bolj pestra ter raznolika.

ČZS je do sedaj certificirala 42 čebelarstva turizmov. Na dogodku pa smo razglasili in podelili certifikate odličnosti še trem novim čebelarstvom turizmom. Certifikat odličnosti so prejeli: Čebelarstvo Veselič, Metlika; Zavod Prijetno domače, Ivančna Gorica; Čebelarstvo Batištuta, Goriška brda. Prejemnikom certifikatov iskreno čestitamo in jim želimo uspešno delo.

Na dogodku smo že **desetič zapored razglasili čebelarstvo turizma najprijaznejšo občino.** Priznanje za nominirano občino v letu 2020 sta prejeli Občina Kočevje in Občina Vojnik, priznanje za 3. mesto je prejela Občina Sevnica, za 2. mesto Občina Laško in za 1. mesto Občina Ormož. Čebelarstvo turizma najprijaznejša občina bo prejela prehodni leseni pokal, ki ga bomo predali osebno, ko bodo razmere dopuščale. Partnerica v projektu za



Foto: Barbara Dimc

izbor čebelarstva turizma najprijaznejše občine v letu 2020 je Semenarna Ljubljana, ki je za najboljše občine podarila semenske vrečice medovitih semen. Vsem občinam iskreno čestitamo in želimo še naprej vrsto uspešnih projektov in medsebojnega sodelovanja.

V okviru dogodka smo razglasili tudi nove kandidate, katerih čebelnjaki bodo z vpisom dopolnili Register starih čebelnjakov po posameznih kategorijah. ČZS želi pridobiti podatke o čebelnjakih na terenu, komisijsko oceniti njihovo starost, izvirnost in posebnost in jih na osnovi tega uvrstiti na seznam kulturne dediščine ČZS ter jih promovirati kot slovensko posebnost in pomemben element naše stavbne dediščine. S pomočjo donatorjev bomo lastnikom izbranih čebelnjakov v skladu z možnostmi v prihodnje omogočili tudi njihovo obnovo. Pri vsem tem komisiji UO ČZS za čebelarstvo kulturno dediščino strokovno pomoč nudi avtor knjige *Slovenski čebelnjak*, univerzitetni profesor dr. Borut Juvanec. Po zaključku razpisa so za leto 2020 dobitniki tablic naslednji:

1. Roman Štrubelj, Škofljica. Čebelnjak gospoda Štrubeja zaradi svoje pojavnosti na vsak način sodi v register v skupino 1, značilni slovenski čebelnjak s številko 1.07.
2. Drago Pančur, Radovljica. Brez zadržkov sodi čebelnjak gospoda Pančurja z vsemi elementi, ki ga dopolnjujejo, tudi z ureditvijo okolja, v register s številko 1.08 kot pravi slovenski čebelnjak.

3. Dragomir Žagar, Kočevska Reka. Čebelnjak gospoda Žagarja sodi v register s številko 1.09 kot pravi slovenski čebelnjak predvsem zaradi svoje preprostosti.
4. Laura Malalan, Opčine. Ob strokovni rekonstrukciji, s prikazom zgodovinskih elementov in ureditvijo okolja zasluži čebelnjak gospe Malalan vpis v register pod številko 2.05, čebelnjak po starosti. Vsem novo vpisanim v register iskreno čestitamo!

Anton Tomec, strokovni sodelavec ČZS, je predstavil **Strategijo čebelarskega turizma 2021–2025**. Strategija čebelarskega turizma obsega prednostne naloge, to so sodelovanje z državnimi turističnimi



Foto: Barbara Dimc

deležniki, usposabljanje in certificiranje ponudnikov, sodelovanje pri oblikovanju regijskih turističnih programov, trženjske raziskave, digitalna promocijska kampanja za slovenski in

tuji trg in spodbujanje ponudnikov k poslovnemu povezovanju.

Nataša Klemenčič Štrukelj, svetovalka JSSČ, in Barbara Dimc, tajnica ČZS

Natečaj tehnoloških rešitev v čebelarstvu 2021

Komisija za tehnologijo čebelarjenja in varno hrano je v novembru razpisala natečaj za

najboljšo tehnološko rešitev v čebelarstvu za leto 2021, tokrat v dveh delih. Iščejo se **najboljše tehnološke rešitve** na področju panjev, orodij in druge čebelarske opreme ter **najboljše tehnologije**

oskrbe čebel od konca zime pa do priprave na prve spomladanske paše. Več o natečaju si lahko preberete v SČ 11/2020 na str. 319 ali na spletni strani ČZS.

Simon Golob, svetovalec JSSČ

Piščančja rulada s sirom in pršutom

Priporočam slovenski cvetlični med. Čas priprave 60 minut. Zahtevnost: 2 od 5.

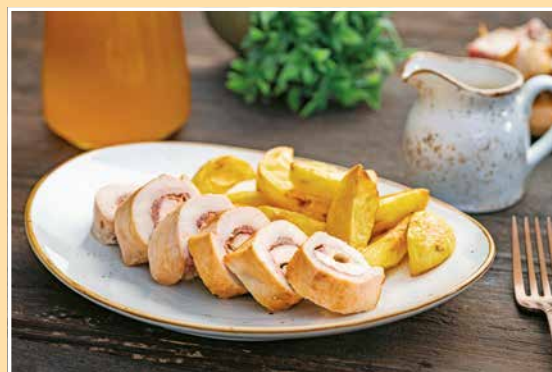
SESTAVINE (za 4 osebe)

4 žlice cvetličnega slovenskega medu, 100 g grškega tipa jogurta, 4 žlice gorčice, 2 stroka česna, 1 kg piščančjih prsi, sol, poper, 200 g pršuta, 120 g mocarele, 3 žlice oljčnega olja iz slovenske Istre.

PRIPRAVA

Začnemo s pripravo medene omake. V skodelici zmešamo med, jogurt, gorčico in naribana stroka česna. Dobro premešamo ter pustimo ob strani. Piščančje prsi razpolovimo, da dobimo štiri debelejše fileje. Fileje nato zarezemo od desne proti levi, vendar ne povsem do konca. Zarezane fileje razpremo, da dobimo večje in tanjše piščančje zrezke. Piščančje zrezke potolčemo, da jih dodatno sploščimo in poenotimo debelino. Sedaj zrezke natremo s soljo in poprom. Na vsak zrezek položimo 50 g pršuta ter na sredino dodamo eno večjo palčko mocarele. Sedaj obložene piščančje zrezke tesno zavijemo v rulado. Lahko začnemo pri krajši ali daljši stranici, odvisno, kako debele rulade si želimo. V večjo ponev dodamo tri žlice olja in ga dobro segrejejo. Sedaj dodamo v ponev zavite piščančje rulade, obrnjene s šivom navzdol. Rulade pečemo 10 minut na zmernem višjem ognju. Vmes jih obračamo, da jih popečemo z vseh strani. Nato zmanjšamo ogenj, pokrijemo ponev in rahlo pražimo še 5–10 minut. Odvisno od debeline naših rulad. Pečene rulade razrežemo na enako debele kolute ter jih postrežemo s pogreto medeno omako in pečenim krompirjem.

Foto: Sašo Šketa



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

Avtor recepta: Sašo Šketa