

pa vsako leto na tekmovanju mladih čebelarjev in dosega dobre rezultate. V mesecu decembru, ko praznuje naš zavetnik sv. Ambrož, imamo sveto mašo in druženje v čebelarškem domu.

Čebelarji so dobri ljudje in prijetno je delati z njimi, zato sem sprejela drugi mandat njihovega zaupanja v moje in delo upravnega odbora. Voljni so delati in pomagati pri izvedbi zastavljenih nalog, ki nam ji ne zmanjka. V prihodnje

nameravamo organizirati tekmovanje mladih čebelarjev Slovenije in ob 100-letnici društva, leta 2021, si želimo organizirati srečanje čebelarjev Slovenije v Lovrencu. Upam, da bo našo željo podprl župan in nam pomagal pri izvedbi srečanja. Veseli smo vsakega obiska v čebelarškem domu v Lovrencu, zato vse vabimo, da nas obiščete.

Angela Obrulj, predsednica ČD Lovrenc na Pohorju

ČD Straža - Dolenjske Toplice je praznovalo 110-letnico

Minilo je 20 let, odkar je Jože Rihar na predavanju o čebelarstvu na OŠ Dolenjske Toplice ČD Straža - Dolenjske Toplice obvestil, da je nastalo 29. aprila 1906, torej davno pred letom 1946, kot je bila prvotna letnica nastanka društva. Dokaze o častitljivi starosti društva je iz virov pri ČZS izbrskal Andrej Hudoklin ter jih leta 1998 objavil v knjigi *90 let ČD Straža - Dolenjske Toplice*. To je bil tudi čas, ko je društvo, katerega predsednik je bil Avgust Gril, prevzelo v najem gozdarsko hišo na Podstenicah, veliko 19 m × 10 m, in jo začelo preurejati v čebelarški dom za društveno dejavnost. V 16 letih je bilo v prenovi hiše vloženi 13.554 prostovoljnih delovnih ur. Zdaj so v njej urejeni velik društveni muzej in vsi prostori doma, obnovljena je drvarnica, ob domu sta postavljena kozolček in društveni čebelnjak, urejena pa je tudi njegova okolica. Dela potekajo glede na finančne zmožnosti.



Direktor občinske uprave g. Rado Javornik podeljuje plaketo Občine Dolenjske Toplice.

Foto: Mojca Žnidaršič



Predsednik ČZS podelil odličja Antona Janše II. stopnje.

Dan pred prireditvijo je društvo na Podstence povabilo dr. Janka Božiča, ki je v svojem predavanju predstavil značilnosti zdajšnjega razvoja čebelarstva.

Na akademiji ob 110-letnici društva 27. avgusta 2016 v Kulturno-kongresnem centru v Dolenjskih Toplicah je društvo prikazalo svoje dejavnosti na številnih področjih. Različni zgodovinski viri in zdajšnje dejavnosti društva so bili na prireditvi predstavljeni v PowerPointu.

Akademije v počastitev 110-letnice društva so se udeležili: predsednik ČZS g. Boštjan Noč, državna sekretarka

in domačinka mag. Tanja Strniša, župan občine Straža g. Dušan Krštinc, v imenu župana občine Dolenjske Toplice direktor občinske uprave g. Rado Javornik, predsednik Regijske čebelarске zveze Petra Pavla Glavarja g. Tone Koželj in predstavnik čebelarškega krožka, učenec Andraž Matoš. Delo društva v minulih 110 letih in še posebej v zadnjem desetletju je predstavil predsednik društva Tone Andrejčič. Obe domicilni občini sta društvu podelili občinsko odlikovanje.

V društvu smo se še posebej zahvalili 33 najdejavnejšim članom za njihov prispevek k društvenim dejavnostim ali promociji čebelarstva. Društvo je priznanje podelilo tudi OŠ Dolenjske Toplice za vsestransko uspešno sodelovanje na različnih področjih ter Inženiringu Topos, d. o. o. za velik prispevek pri izdelavi načrta za društveni čebelnjak in pri legalizacijskih zapletih.

Predstavitve je povezovala napovedovalka Barbara Pirh, na njej pa so nastopili Mešani pevski zbor Dolenjske Toplice, pevska skupina Rošča, operni pevec g. Jernej Žagar ter harmonikar krožkar Andraž Matoš. Začetek in konec so popestrili praporščaki Regijske čebelarске zveze Petra Pavla Glavarja in društveni filmski vložek.

V okviru prireditve je društvo pripravilo tudi razstavo zgodovinskih in sodobnih čebelarških pripomočkov. Javnost si jo je lahko ogledala še v naslednjem tednu.

Foto: Mojca Žnidaršič

Članstvo društva se je v minulih šestih letih več kot podvojilo, saj ima zdaj 77 članov. Še posebej smo veseli vedno več članic in tudi mladih čebelarjev. V društvo je vključenih 14 članic, 15 čebelarjev iz občine Straža, 33 čebelarjev iz občine Dolenjske Toplice in kar 29 članov, ki imajo pri nas čebele, živijo pa zunaj območja društva. To dokazuje, da je območje našega društva zelo ugodno in perspektivno za čebelarstvo, saj naše čebele nabirajo medicino predvsem na obsežnih neokrnjenih gozdnih območjih Kočevskega roga in Straže. Presenetljiv je tudi podatek, da je zdaj tu šestkrat več panjev kot leta 1968, poleg tega pa je ob izdatni paši na voljo še 33 stojišč za prevaževalce.

Društvo je tako sklenilo svoj vsestranski razvoj v minulem obdobju in smelo zre v prihodnost.

Tone Andrejčič,
predsednik ČD Straža - Dolenjske Toplice



Čebelarški dom Čebelarskega društva Straža - Dolenjske Toplice na Podsternicah v Kočevskem rogu

Foto: Branko Babič

Ob desetletnici prirejanja delavnic Kuhamo z medom: Coolinarika 2016

V Čebelarskem društvu Radovljica smo tudi novembra lani na Srednji gostinski in turistični šoli v Radovljici pripravili delavnico o kuhanju z medom. Ker smo jo pripravili že desetič, lahko rečemo, da je prireditvev postala tradicionalna. Organiziramo jo Coolinariki in ČD Radovljica, strokovno pa jo vodi prof. Marija Arh. Udeleženske so po večini ženske iz Gorenjske, predvsem z Jesenic, Bleda, iz Bohinja, Radovljice, Trziča in Kranja, med njimi pa so bile še kuhinja željne gostje iz Primorske, Ljubljane, Hrvaške ter trikrat tudi iz Velike Britanije. Nekateri udeleženske so stalne, pojavljajo pa se vedno novi obrazi. V vsakem pripravljene obroke je poglavitna ali pomožna sestavina med iz Slovenije, včasih samo kot začimba. To nam omogoča vrstna pestrost pri nas pridelanega medu.

Potreba po tovrstnem delovanju se je pokazala že nekaj let prej, kot je postalo kuhanje popularno na TV in v drugih medijih, saj smo želeli povečevati porabo medu. Kot zelo staro sladilo je namreč med del naše kulturne dediščine (lectovih srčkov, dražgoških medenih kruhkov, medenih pijač ...) in nekaj, kar lahko pokažemo doma in na tujem.

Delavnice oblikujemo tematsko po merilih domačnosti in geografskem izvoru, obroki so sestavljeni tako za vegetarijance kot vsejede, včasih so tematski (ajda), včasih etnološki, upoštevamo pa tudi želje slušateljev (baklave, grški božični kruh ...). Vsakič poudarimo in izrabimo lastnosti medu, bodisi njegov preventivno zdravstveni učinek bodisi lepljivost, higroskopičnost oz. aromo hladnega, toplega ali pregretega medu. Vsem udeležencem zagotovimo recepte, ob koncu pa vse pripravljene jedi pojedemo.

Pri nastajanju jedi sodelujejo tudi dijaki – prihodnji kuharji – ter na ta način spoznavajo lastnosti medu ob pečenju, kuhanju ali mariniranju s pikantnimi oz. kislimi okusi priprave jedi.



Foto: Sandi Marolt

ČD Radovljica je soorganizator »Dneva medu v kulinariki« v Lescah, ki v sodelovanju s ČZS po navadi poteka v drugi polovici septembra, saj v okviru društva delujemo čebelarji, ki se ukvarjamo s kulinariko. Dejavnosti smo v mešanju koktajlov, peki in kuhanju z medom, poleg tega pa oglašujemo tudi pitje pijač, pripravljenih na podlagi medu. Društvo te dejavnosti podpira tudi finančno, tako da smo dosegli že kar nekaj uspehov. Na prvem državnem tekmovanju v Cerknici smo Coolinariki osvojili prvo mesto z medeno enolončnico, na lanskem tekmovanju v Račah pa smo bili tretji. Na željo in prošnjo udeleženk lanske delavnice se že pojavljajo ideje za naprej in videti je, da nam dela ne bo zmanjkalo. Tega se po svoje veselimo, saj vidimo, da naše delo pušča sledi.

Sandi Marolt