

Šivanka ostra kakor želo

Čebelar Ivan Mali je bil rojen leta 1920 v Letenicah, kjer živi še zdaj, in je s svojimi 95 leti eden izmed najstarejših čebelarjev v Sloveniji. V svojem življenju se je naučil ravnati z ostrimi stvarmi, tako s šivankami kot tudi z želi. Oster pa je tudi njegov razum, saj mu je omogočil, da se je marsičesa naučil sam, zgolj z opazovanjem drugih pri delu.



Foto: MB

95-letni čebelar Ivan Mali

Po poklicu je namreč krojaški mojster – »švajnkar«, kot si pravi sam. Življenjski poklic mu je bilo šivanje, čebelarstvo pa mu je bilo hobi. Srednjo obrtno šolo, smer krojaštvo, je obiskoval v Tržiču. V šoli so bili vsi vajenci. Ob ponedeljkih in petkih so imeli pouk, preostale delovne dneve pa so bili v uku pri mojstrih. Preden je 20. decembra 1945 dobil obrtno dovoljenje in še pred tem pri obrtni zbornici opravil izpite za krojaškega mojstra – to mu je omogočilo, da je delal kot samostojni krojač, je več let delal kot krojaški pomočnik.

Včasih, že davno v preteklosti, so vedeli, kako koristni so čebelji pridelki, zato so bile čebele pri ljudeh že od nekdaj kot družinski člani. Tudi v njegovi družini so imeli čebele. Njegov oče je bil kmet, ki je tudi čebelaril. Sam je začel čebelariti že v otroštvu, ko je bil star osem let. Čebelarjenja se je naučil mimogrede od očeta. Za to dejavnost sicer pravi, da ni nikakršna znanost, potrebne je samo nekaj volje ter nekaj učenja in branja. Sam se je marsičesa naučil zgolj z opazovanjem. Človek lahko že z očmi ukrade znanje drugemu. Opazuješ in si za-



Foto: Katja Štern

Kljub visoki starosti sam opravlja čebelarska opravila.

pomniš. Oče mu je vedno govoril, naj po svetu hodi z odprtimi očmi in ohrani tisto, kar je dobro, tisto, kar je slabo, pa naj pozabi. Njegova teta in njen mož sta že pred 2. svetovno vojno čebelarila s 15 AŽ-panji, ki sta jih izdelala sama, poleg tega pa sta sama postavila tudi čebelnjak. Za njima je čebelarstvo prevzel g. Mali. Še zdaj čebelarji z 10-satnimi AŽ-panji in lani je v njih zazimil sedem čebeljih družin. Ker so bile tri družine slabiči, jih je združil, tako da bo letos izzimil štiri. Do čebeljih družin goji veliko spoštovanje. Zaradi njihovih lastnosti jih razume kot del človeške družine. Če so odnosi med ljudmi dobri, lahko dosežeš vse, zato je treba tudi čebelam malce pomagati in rezultat bo tu. Velikokrat so bile zanj čebele pomembnejše kot delo, kajti kadar je bilo treba točiti, je odložil vse delo delavnic in se odpravil k čebelam.

Ker čebelarji že zelo dolgo časa, se spominja tako dobrih kot slabih čebelarskih letin. Za prejšnje leto je tudi sam potrdil, da je bilo tako slabo kot še nikoli dotlej. V osemdesetih letih se mu je prvokrat zgodilo, da ni pridelal niti žlice medu. Povsem drugačno je bilo leto 2006, ko je točil kar trikrat, in to po 45 kg medu na panj. V tem prelepem koncu Gorenjske je sicer mogoče pridelati cvetlični in dobro ocenjen gozdni med. V zvezi s tem je povedal, da je bila zavest javnosti glede medu nekdaj zelo nizka. V preteklosti je bil namreč med samo med, sort niso poznali, prav tako pa tudi ne različne kakovosti tega čebeljega pridelka. Cvetlični med je bil včasih bolj cenjen, saj je v zavesti ljudi predstavljal pojem medu. Spominja pa se tudi, kako je v drugi polovici septembra, ko je odcvetela ajda, točil ajdov med. Z ajdo posejanih polj je bilo toliko, da so v te kraje svoje čebele dovažali tudi prevaževalci. V Letenicah so v tridesetih letih postavili tri večje nove čebeljnake z žnideršiči. Ker je imel v svojem čebelnjaku zasedeno samo tretjino razpoložljivega prostora, je preostali del jeseni prepustil v uporabo prevaževalcem na ajdovo pašo.

Ker je že dolgo na svetu, ima tudi svojevrsten pogled na zgodovino čebelarstva. Po njegovem mnenju je največji dosežek v razvoju čebelarstva prehod s kranjčev na AŽ-panje, kar je dandanes za marsikoga samoumevno. Ljudje so tedaj videli, da je AŽ-panj zlata naložba, saj ob točenju zaradi premičnih satov ni bilo treba uničiti čebeljih družin, poleg tega pa je bilo mogoče tudi večkrat točiti. Večkratno točenje je omogočilo tudi boljše razlikovanje med vrstami medu.

G. Mali je leta 1958 ustanovil prvo čebelarsko društvo na območju Gorič in bil tudi njegov predsednik. Ker društva ni registriral, zdaj uradni začetek društvenega delovanja na tem območju uvrščajo v poznejši čas, ne glede na to, da so v prvem društvu

imeli društveni prapor in praznovali čebelarški praznik. Društvo je svoje delo začelo povsem na novo, pozneje pa je bil njegov razvoj vse bolj skokovit. G. Mali je zdaj član ČD Goriče.

Po njegovem mnenju je razlog za njegovo visoko starost v tem, da v življenju nikoli ni bil lačen. Če bomo trdo delali, bomo tudi dobro živeli. Ob nedeljah je vedno jedel dobro nedeljsko kosilo z govejo juho in mesom. Za tako dolgo življenje ima gotovo zasluge tudi med, ki ga uživa kar z veliko žlico in ga poplakne z mlačno vodo, gotovo pa je za to potrebna tudi življenjska modrost, ki človeka ohranja pri dobrem zdravju. V življenju je treba delati tisto, kar te plemeniti, in bežati stran od tistega, kar te uničuje. Tudi denar je za to, da ga porabimo, zaslužimo pa ga lahko z vsakim, še tako majhnim, a dobro opravljenim delom, in tako lažje preživimo. Takšnega dela se sam nikoli ni branil in zato tudi nikoli ni bil brez denarja. Dandanes so ljudje neučakani, življenje hočejo zgrabiti z obema rokama. Nekateri hočejo vse vnaprej pojedsti in menijo, da se marsikaj niti ne splača početi, ker je zaslužek premajhen.

Sam trdi nasprotno: vse se splača, tudi le nekaj čebeljih družin, saj bodo nekaj dale.

T. i. mojster za vse je sposoben narediti marsikaj, zato je vreden denarja, poleg tega pa zna živeti z nizkim dohodkom, čeprav nekateri niti z velikim ne znajo. G. Mali je s svojim dolgim in uspešnim življenjem dokazal, da ima prav, kljub temu da so se mu v mladosti zdaj sicer že pokojni sovrstniki posmehovali zaradi njegove pridnosti. G. Maliju smo lahko hvaležni za zgled velike osebnosti. **MB**



Foto: Katja Štern

Čebelarsko veselje pred čebelnjakom

OBVESTILA ČZS

Program izobraževanja preskuševalcev medu v letu 2015

Program izobraževanja preskuševalcev medu, ki je bil oblikovan leta 2008, obsega 50 pedagoških ur, od tega 14 ur predavanj, 33 ur vaj in 3 ure zaključnega preverjanja znanja.

Zaradi obsežnosti izobraževanja menimo, da ga je smotno razdeliti na tri stopnje, ki bi potekale v treh ločenih časovnih obdobjih. Tak način šolanja bi omogočil, da kandidati bolje utrdijo usvojeno znanje in ga nadgrajujejo glede na svoje potrebe, poleg tega pa bilo izobraževanje tudi finančno prijaznejše do samoplačnikov.

- Prva stopnja: Uvod v senzorično analizo medu (tri dni, 19 ur; 200 EUR),
- druga stopnja: Senzorična analiza medu, osnovna (dva dni, 13 ur; 180 EUR),
- tretja stopnja: Senzorična analiza medu, nadaljevalna in izpit (tri dni, 18 ur; 200 EUR).

Pogoj za vpis v višjo stopnjo programa je končna predhodna stopnja in vsaj 90-odstotna navzočnost na predavanjih in vajah za vsako stopnjo. Kandidati, ki bodo v okviru tretje stopnje izobraževanja uspešno opravili praktični in teoretični izpit, bodo prejeli potrdilo »Senzorični preskuševalec medu«. V skladu z določbami Pravilnika o senzoričnem ocenjevanju medu v Sloveniji (ČZS, 2014) lahko senzorični preskuševalec medu sodeluje na senzoričnih ocenjevanjih medu v naši državi. Poleg sodelovanja

na ocenjevanjih medu mora senzorični preskuševalec vsaki dve leti opraviti obnovitveni seminar s področja senzorične analize medu. Obnovitveni seminar za preskuševalec medu obsega pet pedagoških ur, program tovrstnega seminarja pa obsega nekatere senzorične preskuse za preverjanje preskuševalcev, ocenjevanje vzorcev medu in seznanjanje z aktualnimi temami na področju senzorične analize medu. Cena obnovitvenega seminarja je 48 EUR.

Predvideni termini izobraževanja v letu 2015:

- prva stopnja: 6., 7. in 8. maj (sreda–petek),
- druga stopnja: 22. in 23. junij (ponedeljek–torek),
- tretja stopnja: 26., 27. in 28. avgust ali 2., 3. in 4. september (sreda–petek),
- obnovitveni seminar za pokuševalce medu: 23. junij (torek).

Rok za prijave je najpozneje 15 dni pred začetkom posamezne stopnje izobraževanja. Prijavljeni kandidati bodo prejeli vse potrebno gradivo. Najmanjše število kandidatov za izvedbo izobraževanja je deset. Izobraževanje bo potekalo v prostorih Oddelka za živilstvo Biotehniške fakultete Univerze v Ljubljani, Jamnikarjeva 101, Ljubljana. Prijave in informacije: Mojca Korošec, e-pošta: mojca.korossec@bf.uni-lj.si, tel. 01/320 37 26.

Doc. dr. Mojca Korošec