

## Ohranjanje kranjske čebele

V naši deželi smo lahko ponosni na našo kranjsko čebelo, ki se je skozi stoletja prilagajala podnebnim spremembam na našem območju. Čebelarji moramo zato pri pregledih čebeljih družin vseskozi nameniti veliko pozornosti osnovni odbiri. V zvezi s tem lahko čebelarji prejmemo veliko pomoči tudi s strani terenskih svetovalcev v čebelarstvu.

Če imamo težave glede obarvanosti obročkov na zadku čebel, da ne znamo ločevati, lahko skupaj s terenskim svetovalcem pregledamo čebele in ugotovimo stanje v svojem čebelarstvu. Tudi letos bodo, v mesecu maju in na začetku meseca junija, v okviru ukrepa menjave matic terenski svetovalci

v čebelarstvu po terenu izvajali preglede čebeljih družin glede na rasno čistost. Če v posamezni čebelji družini ugotovijo več kot 2 % čebel z rumenimi obročki na zadkih čebel, vam bodo svetovali zamenjavo matice, ki jo boste prejeli brezplačno. Podrobnejša navodila glede menjave matic prejmete pri svojem terenskem svetovalcu ter v spodnjem obvestilu.

Kot drugo imamo čebelarji tudi možnost izobraževati se v tej smeri z udeležbo na svetovalnih delavnicah, ki jih v spomladanskem času izvajajo terenski svetovalci. Delavnice imajo naslov Rejski program in osnovna odbira. Urnik objavljamo v nadaljevanju te številke.

Poleg vsega tega pa so se terenski svetovalci lani usposobili tudi za izva-

janje analiz kubitalnega indeksa. Na podlagi ožiljenosti kril lahko merimo in izračunamo številne lastnosti, ena od teh je kubitelni indeks. Pridobljeni rezultati pregledanih vzorcev čebel vam bodo pokazali, ali vaše čebele v čebelnjaku izkazujejo značilnosti za kranjsko čebelo. Skupaj s terenskim svetovalcem lahko pripravita vzorec čebel za analizo. Vzorec mora vsebovati od 25 do 30 čebel. Navodila za pripravo vzorca prejmete pri svojem terenskem svetovalcu.

Čebelarji imamo tako kar nekaj možnosti svetovanja, pregledov, analiz delavnic, da v svojem čebelarstvu izboljšamo osnovno odbiro čebeljih družin ter s tem vsi skupaj pripomoremo k ohranjanju svoje avtohtone kranjske čebele.

Tomaž Samec, svetovalac JSSČ

## Ukrep menjave čebeljih matic v letu 2018

ČZS letos nadaljuje ukrep menjave čebeljih matic. Matice bodo zamenjane pri čebelarjih, pri katerih bodo terenski svetovalci ugotovili čezmerno število delavk z rumenimi obročki na

zadkih. Če vas brezplačna zamenjava matic zanima in menite, da imate v svojem čebelarstvu čebele z rumenimi obročki na zadku, prosimo, da čim prej oz. najkasneje do 10. junija 2018 navežete stik s terenskim svetovalcem na svojem območju in se z njim dogovorite za obisk oz. pregled čebeljih družin. Če boste v kateri čebelji

družini prekomerno število čebel z rumenimi obročki na zadkih, vam bo to terenski svetovalac potrdil, potem pa se boste z njim lahko dogovorili tudi za menjavo. Ob tem vas obveščamo, da so do brezplačnih matic upravičeni čebelarji, ki imajo urejene evidence KMG MID.

Dr. Peter Kozmus, vodja PRO

## Prošnja za oprostitev cestnine ob prevozu čebel

ČZS je na DARS naslovila prošnjo, da se vozila, ki prevažajo čebele, oprosti plačevanja cestnine. ČZS meni, da čebele opravljajo velik »servis« narave

in da bi bilo prav, da se čebelarjem za prevoz čebel cestnina oprosti.

Boštjan Noč, predsednik ČZS

## Čebele – dobre kot kruh

V mesecu, ko praznujemo prvi svetovni dan čebel, objavljamo ta recept čebelam v čast. S svojim poslanstvom opraševanja so tako pomembne in veliko pripomorejo, da lahko ljudje prejmemo naš vsakdanji kruh – vsako tretjo žlico hrane. Čebele so res dobre kot kruh. Še posebej, če gre za kruh s suhimi figami, pistacijo in akacijevim medom.



Foto: Marija Arh Ivanšek

### SESTAVINE

50 dag pšenične ali pirine moke (različice lahko pripravimo iz različnih vrst moke), 3 dl vode, 1 dag sladkorja, 2,1 dag kvasa, 0,5 dl olja, 5 dag akacijevega medu, 1 dag soli, 60 dag suhih fig, 5 dag pistacij, **začimbe:** sol, komarček

### PRIPRAVA

Pripravimo kvasec – od sestavin vzamemo malo moke, sladkor, kvas in malo mlačne vode. Pustimo, da malo vzhaja. Kvasec primešamo presejani moki, dodamo mlačno vodo, sol, med in olje. Pregnetemo in vzhajamo. Ponovno pregnetemo in dodamo na drobne kocke narezane suhe fige, grobo sesekljane pistacije ter komarček. Oblikujemo štruco ali hlebček, žemljice ... Vzhajamo. Spečemo.

Svoj recept pošljite na e-naslov: [natasa.strukelj@czs.si](mailto:natasa.strukelj@czs.si)

Avtorica recepta: Marija Arh Ivanšek