

pa se je pomaknila v srednjo, drugo naklado. Dotok nektarja je bil minimalen, vendar ga je bilo za sproti dovolj. Obseg zalege se je zmanjšal, večino jo je ostalo predvsem v srednji nakladi. Po končani paši, ki je trajala tri tedne, sem ocenil stanje v panjih. Čebele so nabrale od 5 do 8 satov cvetnega prahu na družino. Ta je bil razporejen na satih spodnje naklade in na stranskih satih druge naklade ob zalegi. Družine so bile zelo živalne, hkrati pa dokaj mirne,

če jih primerjam z obdobjem kostanjeve paše. Ker je bilo zaleganje matice med pašo na bučah zmanjšano, je bilo seveda manj tudi zalege, to pa mi ni bilo všeč, saj sem želel te družine po končani paši razdeliti na nove družine. Seveda sem želel točiti tudi sortni bučni med, a sem, žal, naredil nekaj tehnoloških napak, tako od tega ni bilo nič. Po končani paši na bučah sem iztočil med, čebele razmnožil na 14 družin ter jih pripravil na zimo. ■

## APITERAPIJA



### Med in prebiotiki

Franc Šivic, francs@silvaapis.si

Zadnje čase nas mediji zasipajo z oglasi o različnih probiotikih, na svetovnem čebelarjem kongresu v Kijevu pa sem poslušal zanimivo predavanje avstralskih raziskovalcev o prebiotičnih lastnostih medu. Naj mi bo dovoljeno, da pojasnim oba pojma.

Probiotiki so specifični živi mikroorganizmi; če jih zauzijemo dovolj, pozitivno vplivajo na naše zdravje. Prebiotiki pa so snovi, ki pospešujejo rast, razmnoževanje in aktivnost teh koristnih mikroorganizmov v naših prebavilih, bodisi tistih, ki so tam že sicer, bodisi tistih, ki jih kot probiotik vnesemo v organizem. Najpogostejše bakterije, ki jih uporabljajo kot probiotike, so mlečno kislinske bakterije iz rodu laktobacilov, bifidobakterij, enterokokov in strepto-



Foto: Internet

kokov. Prebiotiki pa niso bakterije, saj te v medu zaradi njegovih protibakterijskih lastnosti sploh ne

**MIZARSTVO  
KRŽE**  
1930

Prašilčki (5s, 7s), AŽ-panji (9s, 10s, 11s, 12s), AŽ-Kozinc 11+3, trietažni AŽ (9s, 10s), lipovi satniki, pitalniki Francič, distančni vložki

Z veljavno čebelarsko izkaznico priznamo 4% popust pri nakupu v vrednosti več kot 42 EUR.

Po želji izdelamo tudi druge vrste panjev. Panji so iz masivnega smrekovega lesa, rogličeni (cinkani). Blago vam lahko pošljemo po hitri pošti.

**MIZARSTVO  
KRŽE**  
1930

Iдриjska 10, 1360 Vrhnika  
Telefon/faks: 01/ 755-13-17  
GSM: 041 420 200  
E-pošta: spelakrze@yahoo.com

bi mogle preživeti, temveč so to sestavljeni sladkorji ali oligosaharidi, na primer maltoza, melicitoza, rafinoza, galaktoza, riboza in manoza. Zlasti prva dva pogosto najdemo tudi v slovenskih vrstah medu. Laboratorijski poskusi so pokazali, da ti sladkorji pospešujejo rast in razmnoževanje koristne mikroflore, ta pa jemlje življenjski prostor škodljivim bakterijam, na primer tistim iz rodu Clostridium, ki povzročajo številne težave v debelem črevesu.

Avstralski raziskovalci, opogumljeni z dobrimi rezultati, bodo nadaljevali tudi klinične poskuse, torej na bolnikih v zdravstvenih ustanovah, že zdaj pa priporočajo uživanje medu kot preventivo. Na mednarodnem simpoziju o apiterapiji, ki je bil pred nekaj

leti v Sloveniji, so naši znanstveniki poročali o visokih bakteriocidnih lastnostih slovenskih vrst medu, to pa je zbudilo veliko pozornost v svetovni strokovni javnosti. Morda bi bil zdaj čas, da bi naši znanstveniki raziskali tudi prebiotične lastnosti zlasti tistih vrst medu, ki zelo hitro kristalizirajo. Vemo namreč, da je poglaviti vzrok za kristalizacijo manovega medu, predvsem smrekovca, visoka vsebnost oligosaharida melicitoze. Takšnega medu smo v letu 2013 pridelali zelo veliko. Nekaterim čebelarjem, ki niso pohiteli s točenjem, je celo ostal v satju in so ga poskušali iztočiti spomladi. Morda bi laboratorijske raziskave pokazale, da ima tovrsten slovenski med še boljše prebiotične lastnosti kot avstralski. ■

## Zgodba čebelarja: »Že sama misel na čebele mi vpliva moči in zdravja«

V veliki vnemi, da zaradi 7-dnevnega oddiha na morju postorim zamujeno, sem vse popoldne namenil delu in skrbi za čebele, čebelnjak in neposredno okolico. Dela je vselej res zelo veliko in tudi tokrat sem se večkrat pošteno zasopihal in se preznobil. Šele ko sem zvečer stopil v stanovanje, so se začele vse moje težave.

Nenadna slabost, želodčni krči, glavobol, hitro naraščanje vročine in mrzlica. Nekako mi je le uspelo prebroditi noč, vendar zjutraj težave niso bile nič manjše. Kuhala me je vročina 39,5 °C, občutil pa sem veliko oslabelost. Zdravnica je posumila v zastrupitev in me napolila v celjsko bolnišnico. Na poti sem spomnil na zatiranje varoj, zato sem se obrnil proti domu in opravil še to delo. Zadovoljen sem se odpeljal proti Celju in v tamkajšnji bolnišnici

so me namestili na oddelek za infekcijske bolezni in vročinska stanja – diagnoza: pljučnica.

Takoj so me priključili na infuzijo in začeli zdraviti. Noč je minila mirno in zjutraj sem se končno zbudil spočit ter – najpomembneje – brez vročine ali mrzlice. Medicinsko osebje je redno menjavalo stekleničke z zdravilom, ki je teklo neposredno v kri. Na eni iz med njih sem prebral: »Sumamed«, to pa me je takoj spomnilo na čebele. Vem, ozdravljen sem. Medicinsko osebje oddelka za infekcijske bolezni in vročinska stanja je uspešno opravilo svoje delo! Poskrbeli so za mojo ozdravitev in mi omogočili, da sem se znova vrnil k naravi, med svoje čebele. Že sama misel nanje mi vpliva moči in zdravja.

*Drago Crnogaj*

## Sušilniki SUŠA

Za sušenje cvetnega prahu in topljenje kristaliziranega medu, sušiti je mogoče tudi sadje, zelenjavo, zelišča, gobe itd.



**Blaž Okorn, s. p.**  
**Sp. Sorica 1a**  
**4228 Železniki**  
**tel.: 04/519 80 30 ali**  
**031/542 517**  
**e-pošta:**  
**blaz.okorn@siol.net**  
**www.susilnicesadja.si**