

## Pobratenje ČD Mežica s čebelarji iz Smederevske Palanke

Na podlagi večletnega prijateljstva in pobudo naše čebelarke ter apiterapevtke Vanje Ferk se je porodila misel,



Foto: Pavel Praper

da pobratimo svojo Čebelarsko družino Mežica s čebelarji iz Smederevske Palanke iz Srbije. Na njihov praznik, 26. septembra 2019, smo ob svečanem kosilu podpisali listino o pobratenju, z namenom, da sodelujemo pri ciljnih za razvoj in napredovanje čebelarstva ter se zavzemamo za čistost naše kranjske sivke. To je še en dokaz, da nas čebele združujejo in povezujejo ne glede na meje. Čebelarji Smederevske Palanke so

nam pripravili pogostitev, popeljali so nas na ogled vinske kleti z degustacijami. Ogleдали smo si družinsko čebelarjenje družine Matejić in apiterapevtski čebelnjak Gorana in dr. Sanje Stanojević. Poleti zdravita s čebeljimi piki, pozimi pa uporabljata kreme s čebeljim strupom. Obiskali pa smo tudi največji sejem v Smederevski Palanki.

Pavel Praper,  
predsednik ČD Mežica

## 80-letni jubilej Franca Šivica

Visoki jubilej, ki ga letos praznuje naš spoštovani čebelar Franc Šivic, ni le razlog za čestitke in dobre želje za nadaljnja leta, ampak lahko pomeni premislek o udejanjanju talentov, ki jih človek prejme za svoje življenje. In prejel jih je mnogo. Franc Šivic je po izobrazbi univ. dipl. inž. gozdarstva, drugače pa čebelar, fotograf, predavatelj, apiterapevt, začetnik čebelarskega turizma, čebelarski vodnik, publicist ... Poleg širokega znanja tujih jezikov je strokovnost stalna spremljevalka udejanjanja talentov.

Njegovo življenje je večplastno. Ljubezen do čebelarjenja in narave se prepleta z ljubeznijo do kultur ter tkanjem mnogih znanstev in prijateljstev doma in po svetu.

V Sloveniji ni čebelarja, ki ne bi poznal Franca Šivica. V svetu je poznan mnogim čebelarskim krogom. S svojim dolgoletnim strokovnim delom in s človeško širino je odpiral vrata slovenskemu čebelarstvu v svet. Vsekakor je eden najzaslužnejših čebelarjev, da je Slovenija leta 2003 odmevno gostila svetovni čebelarski kongres Apimondio v Ljubljani. Kot predsednik organizacijskega odbora Apimondie in takratni podpredsednik ČZS je prispeval, da smo se Slovenci predstavili mednarodni čebelarski javnosti kot pravi čebelarski narod, ki živi v lepi deželi, domovini kranjske čebele – sivke. Z množično udeležbo čebelarjev z vseh celin sveta je Apimondia v tistem času pomenila najuspešnejši svetovni čebelarski kongres. Komaj 12 let od nastanka je Slovenija preko Apimondie že postajala eden izmed stebrov svetovnega čebelarstva.

Zavedajoč se bogastva slovenske čebelarske kulturne dediščine, razvitosti slovenskega čebelarstva in vseh lepot Slovenije velja Franc Šivic za enega od pionirjev načrtnega razvoja čebelarskega turizma oz. apiturizma. Apimondia v Ljubljani je pomenila prelomni trenutek za rojstvo nove vrste turizma. V mesecih po Apimondii so namreč čebelarji in čebelarske organizacije z vseh koncev sveta začeli na ČZS naslavljanje prošnje za ogled slovenskih čebelarstev. Takratnega časa se Franc Šivic spominja: »Začeli smo kot prvi v sve-

tu načrtno razvijati čebelarski turizem«. Dejavni preko ČZS je Šivic pomembno prispeval k današnjemu razvoju čebelarskega turizma v Sloveniji. S svojo življenjsko sopotnico Silvano je preuredil družinsko posest v Šempasu pri Novi Gorici v zgleden čebelarski turizem, ki navdušuje številne domače in tuje obiskovalce. Ob vsem tem pa Šivic, obdarjen s talentom pripovedovanja, še vedno z veseljem uživa zaupanje kot čebelarski turistični vodnik po Sloveniji ali v tujini.

Čebelarska fotografija je njegova ljubezen takoj za čebelami. Kot čebelarski fotograf je prejel številna priznanja in prva mesta na najuglednejših mednarodnih natečajih čebelarske fotografije. Franc Šivic je med najbolj zaželenimi čebelarskimi predavatelji tako doma kot v tujini. Na ravni fakultet, inštitutov in svetovnih čebelarskih kongresov. Vedno je z veseljem pripravljen predavati slovenskim in tujim čebelarskim društvom. Sam rad poudari: »In prav tema o čebeljih pašah mi je bila vedno najbolj pisana na kožo.« Kar verjetno ni naključje, saj je po duši tako gozdar kot čebelar. Tudi pridelovalec ekološke hrane, kar zgledno združuje z ekološkim čebelarjenjem. In to je del njegove duše tako kot apiterapija. Vsako jutro za zajtrk zaužije svež cvetni prah skupaj z ekološko pridelanim sadjem in medom. S svojo predanostjo naravi in v sožitju z njeno prvinskostjo je že desetletja povezan z apiterapijo in velja za mednarodno priznanega apiterapevta. Tudi v sodelovanju z mariborsko sredino apiterapevtov, ki ima korenine v delovanju mariborskega zdravnika dr. Filipa Terča kot začetnika moderne apiterapije.



Naslovnica angleške čebelarske revije

Foto: Arhiv Franca Šivica



Obisk šolarjev v fotogaleriji Šempas

Franč Šivic je tudi priznan publicist. Ne samo v Sloveniji. S čebelarstvom prispeva v tujih čebelarstvih revijah opravljajo veliko delo za prepoznavnost slovenskega čebelarstva v svetu! Kot domoljub v svojem pisanju nikoli ne pozabi na Slovenijo in kranjsko sivko. Prispeval je besedilo k čebelarstvi himni Čebelarstva pesem, ki sta jo uglasbila Slavko in Slavko Avsenik mlajši.

Vzornik Francu Šivicu je Peter Pavel Glavar, ki je bil vnet zagovornik čebelarstva in preprostih čebelarjev, sicer duhovnik, gospodarstvenik in kot pravi Šivic, predvsem velik dobrotnik. V iskrenosti do njegovega vzornika je nastala zanimiva zgodba, ki je lahko poučna ne samo za čebelarje, ampak za današnjo družbo nasploh. Z nesebičnim delovanjem Petra Pavla Glavarja je Šivic nekoč seznanil italijanskega poklicnega čebelarja Renata Garibaldija, ki ga je še posebej pretreslo Šivičevo pripovedovanje o skrbi Petra Pavla Glavarja za brezplačno šolanje otrok iz najrevnejših družin komendske fare. Renato Garibaldi se je zavedal težavnosti tistih mladih v Italiji, ki trpijo za različnimi oblikami depresije, in da pogosto

zapadejo v odvisnosti od alkohola ali drog, v skrajnosti celo v kriminalna dejanja. Zato je na svojo posest sprejel dva 18-letna fanta. Poskušal ju je vzgojiti v čebelarja. In uspela sta. Premagala sta pekel in vstopila v življenje. V kasnejših letih je šlo skozi takšno »šolo« 20 mladih, ki so jim čebele večinoma pomagale. Duh svojega vzornika Petra Pavla Glavarja je Šivic torej prenesel izven meja današnje Slovenije. Sicer pa o sebi razmišlja: »Odraščal sem v okolju, v katerem so mi privzgojili skromnost. To lastnost sem kljub spremenjenim ekonomskim razmeram ohranil vse do današnjih dni.«

Med priznanji, ki jih je prejel v svojem izjemno bogatem življenju, je vendarle primerno opozoriti, da ga je leta 2012 predsednik republike z redom za zasluge odlikoval za prispevek k razvoju čebelarstva stroke, uveljavljanju slovenske čebelarstvene dediščine in utrjevanju visokega ugleda slovenskega čebelarstva v svetu.

Za več kot šestdesetletno čebelarjenje je letos ČD Ljubljana-Center podelilo Francu Šivicu priznanje za čebelarjenje, ki izkazuje spoštovanje do čebelarjenja kot vrednote. Za razliko od nekaterih čebelarstev po svetu slovenski čebelarji čebelarimo z dušo in srcem. Zato je lahko zgled vsem prejemnikom takšnih priznanj za čebelarjenje.

Letos je izdal knjigo *Moje življenje s čebelami*. O svojem avtobiografskem delu Šivic pravi, da **»če nekdo čebele zares vzljubi od malega, sem prepričan, da bodo čebele skrbele, da bo njegovo življenje varno in srečno. To je rdeča nit knjige Moje življenje s čebelami. Čebele prinašajo srečo.«** Lahko pomenijo takšne besede vsaj delček življenja vsakega čebelarja?

Iskrene čestitke slovenskih čebelark in slovenskih čebelarjev Francu Šivicu, ki je 20. junija letos dopolnil 80 let. Življenjska moč, polna ustvarjalnosti, je sreča, ki mu jo prinašajo čebele.

Gregor Drolc, ČD Ljubljana-Center

## Mlečni sladoled z medom

Priporočam kostanjev med.

### SESTAVINE

5 dl mleka, 2 dl sladke smetane, 80 g sladkorja, 4 rumenjaki, 80 g (kostanjevega) medu.

### PRIPRAVA

V posodi z električnim ročnim mešalnikom stepemo rumenjake in sladkor, da nastane svetla penasta krema. V kozico vlijemo mleko in sladko smetano ter ju na zmernem ognju segrevamo do vrelišča. Kozico odstavimo z ognja in mlečno zmes postopoma, med mešanjem, prilivamo k stepenim rumenjaki. Krema prelijemo v kozico, postavimo na ogenj in počasi segrevamo, da se zgosti. Pazimo, da ne zavre. Ko se krema zgosti, kozico odstavimo in počakamo, da se popolnoma ohladi, nato na rahlo umešamo kostanjev med. Po okusu lahko uporabite kateri koli drug med slovenskih čebelarjev. Pripravljeno kremo damo v strojček za izdelavo sladoleda, po 45 minutah je sladoled pripravljen. Krema lahko zamrznemo tudi v pokriti posodi, primerni za zamrzovanje. Zamrzujemo najmanj štiri ure. Z žlico za sladoled oblikujemo kepice.

Avtorica recepta: Marica Drmaž, učiteljica praktičnega pouka, Grm Novo mesto

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



Foto: Marica Drmaž