

Pošljite svoje medene recepte in prispevajte k promociji medu v kulinariki

Med je čudovit dar narave, ki ga cenimo ne le zaradi njegovega neprekosljivega okusa, temveč tudi zaradi njegovih številnih lastnosti, ki podpirajo naše zdravje. Čeprav ga najpogosteje uporabljamo kot sladilo ali pa ga preprosto uživamo na kosu kruha, med ponuja mnogo več. Njegova vsestranska uporaba v kuhinji sega od sladic do mesnih jedi, rib, omak, marinad, zelenjavnih jedi in celo sadja. Ravno zato vas vabimo k sodelovanju pri zbiranju medenih receptov, s katerimi bomo skupaj še bolj poudarili pomembnost in vsestranskost medu ter drugih čebeljih pridelkov v vsakodnevni prehrani.

V rubriki z naslovom **MEDENI RECEPTI** na spletni strani Čebelarke zveze Slovenije (www.czs.si) bomo objavljali recepte, ki jih boste poslali na elektronski naslov: mojca.pibernik@czs.si. Namen te rubrike je širiti zavest o tem, kako pomembno vlogo imajo med in čebelji pridelki v zdravi in uravnoteženi prehrani.

Kako sodelovati?

Vabimo vas, da delite svoje najljubše recepte, v katerih uporabljate med ali druge čebelje pridelke. Naj gre za vaš preizkušeni recept za slastno sladico, marinirano mesno jed, osvežilno solato ali kar koli drugega – z veseljem bomo objavili vaš prispevek. Upoštevamo tudi napitke z medom.

Recept naj vsebuje:

- naslov jedi,
- kratek opis jedi,
- seznam sestavin s količinami,
- postopek priprave,
- fotografijo pripravljene jedi.



Vsak mesec bomo enega izmed poslanih receptov objavili tudi v reviji *Slovenski čebelar*.

Zakaj sodelovati?

Med in drugi čebelji pridelki niso le okusni, ampak tudi polni hranilnih snovi. Z vašimi recepti lahko pomagamo spodbujati uporabo teh dragocenih pridelkov v vsakdanji prehrani in pokažemo, kako vsestransko uporaben je med v kulinariki. Poleg tega je to priložnost, da širimo znanje o pomembnosti čebel in njihovega prispevka k prehranski varnosti.

Z vašo pomočjo bomo ustvarili bogato zbirko receptov, ki bodo navdihovali tudi druge, da med in druge čebelje pridelke še bolj vključijo v svoje kulinarčne stvaritve.

Pošljite svoj recept še danes in postanite del naše sladke zgodbe. Z veseljem pričakujemo vaše medene stvaritve in se veselimo, da bomo skupaj širili ljubezen do medu in kulinarike.

Mojca Pibernik, svetovalka specialistka za ekonomiko

Medene pijače – od tradicije do inovacije!

Spoštovani čebelarji, izdelovalci medenih pijač in vsi ljubitelji čebelarstva, ste pripravljeni, da svoje čebelarstvo dvignete na višjo raven?

Pridružite se nam na izjemnem strokovnem dogodku, posvečenem **izdelavi medenih pijač**, kjer boste odkrili, kako lahko s pridobljenim znanjem in inovacijami še bolj obogatite svojo dejavnost – čebelarstvo!

Dogodek bo potekal v **ponedeljek, 25. novembra 2024**, ob **16. uri** v prostorih **Fakultete za kmetijstvo in biosistemske vede**, Pivola 8, Hoče. Slovenski čebelarji smo znani po svoji strasti, predanosti in nenehni želji po napredku, kar se kaže tudi v razvoju medenih pijač. Na dogodku bomo gostili priznanega strokovnjaka in inovativnega čebelarja **Marka Cesarja**, ki nas bo popeljal v čarobni svet vrhunske izdelave medenih pijač. S svojimi bogatimi izkušnjami in nagrajenimi medenimi pijačami nam bo razkril, kako ustvariti pijačo, ki nosi prepoznavno senzorično noto medu – ponos vsakega čebelarja. **Če že ustvarjate medene pijače**, je to tudi **odlična priložnost**, da jih prinesete na dogodek, kjer bo predavatelj podal strokovno senzorično oceno in vam pomagal pri nadaljnjem izpopolnjevanju vaših izdelkov. Dogodek bo ponudil neprecenljive vpogleds, sodobne poglede na izdelavo medenih pijač in številne novosti, ki vam lahko pomagajo dodati še večjo vrednost vašemu čebelarstvu. Svojo udeležbo, prosimo, najavite na: tomaz.samec@czs.si ali pokličite na: **040 436 517**.

Vabljeni vsi, ki želite s svojimi medenimi pijačami nadgraditi svoje čebelarstvo!

Tomaž Samec, svetovalac specialist za zagotavljanje varne hrane