

## Kulinarična delavnica medenih okusov

Vabimo vas na triurno kulinarično delavnico, kjer bo med glavna zvezda naših jedi! Pridružite se nam **29. novembra 2024 ob 17. uri** v Gostišču pri Čebelici, Brdo 8, Lukovica, in odkrijte sladke okuse medene kulinarike pod vodstvom izkušene upokojene profesorice Marije Arh Ivanšek.

Na delavnici boste skupaj pripravili izbrane specialitete:

- medene rezine z bučnimi semeni in belim ledom,
- medenjake s pomarančnim belim ledom,
- sadni kruh s pomarančnim ali vinskim šodojem,
- jogurtovo strjenko z medom.

Udeleženci bodo imeli priložnost spoznati tehnike priprave jedi, se naučiti, kako vključiti med v vsakdanje recepte, in na koncu degustirati pripravljene jedi. Delavnica je odlična priložnost za pridobivanje novih kulinaričnih znanj in ustvarjanje popolnih prazničnih dobrot!

Cena delavnice znaša 50 € za člane ČZS in 100 € za nečlane ČZS. Prijave sprejemamo do 20. novembra 2024 na [boris.potocnik@czs.si](mailto:boris.potocnik@czs.si). Delavnica se bo izvedla, če bo prijavljenih minimalno 10 oseb.

Boris Potočnik, svetovalec specialist za izobraževanje

## Dan medu v kulinariki 2024



Foto: Arhiv ČZS



V Čebelarstvu centru Gorenjske v Lescah je tretjo soboto v septembru tradicionalno potekal **Festival medu in Dan medu v kulinariki**. Na dogodku so podelili tudi priznanja 5. Slovenskega senzoričnega ocenjevanja medu na Gorenjskem. Čebelarji in ponudniki izdelkov so obiskovalcem na tržnici predstavili bogastvo čebeljih produktov s poudarkom na zaščitene medovih iz evropskih shem kakovosti: Slovenski med z zaščiteno geografsko označbo, Kočevski gozdni in Kraški med z zaščiteno označbo porekla.

Festival je s pozdravnim nagovorom odprl podpredsednik Čebelarstva Slovenije, gospod Marko Alauf. Poleg predavanja o blagodejnih učinkih medu je bila osrednja nit dogodka medena kulinarika. Apiterapevtka Janja Likar je predstavila pripravo medenih lizik, superfinaletka MasterChefa Anja Fir pa je pripravljala jedi s Slovenskim medom z zaščiteno geografsko označbo. Dijaki Srednje gostinske in

turistične šole Radovljica ter Biotehniškega centra Naklo so postregli z medenimi dobrotami in tradicionalnim šmornom z medenimi omakami, dogodek pa je popestrila žonglerska skupina Čupakabra. V okviru festivala so čebelarjem podelili priznanja za najboljše medove Slovenskega senzoričnega ocenjevanja na Gorenjskem, med katerimi je naziv šampiona prejelo Čebelarstvo Jelenc.

Potekalo pa je tudi spremljevalno dogajanje z apiterapevtsko svetovalnico, ogledi čebelnjaka, svetovanjem terenskih svetovalcev JSSČ, prikazom izdelave sveč iz voska na srednjeveški način, degustacijo medenih pijač, ustvarjalnimi delavnicami za otroke. Obiskovalci pa so imeli tudi priložnost, da svojo srečo preizkusijo na kolesu sreče.

Tina Žerovnik, svetovalka specialistka za ekonomiko