

TRADICIONALNI SLOVENSKI ZAJTRK - ČEBELE IN MED



SESTAVA

Tradicionalni slovenski zajtrk je sestavljen iz mleka, masla, kruha, medu in jabolk.

KDAJ SE GA OBELEŽUJE?

TSZ obeležujemo vsako leto, tretji teden novembra v petek.



NAMEN

Namen TSZ-ja je, da otrokom približamo pomen zajtrka kot najpomembnejšega obroka dneva in da s tem spodbujamo uživanje sveže, lokalno pridelane hrane.



POSTOPEK NASTAJANJA MEDU

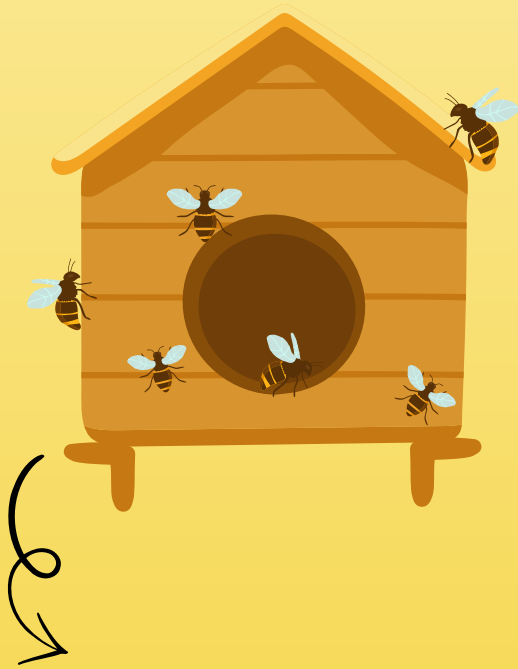
1.KORAK

Čebela najprej prileti na cvet, nakar z rilčkom iz njega posrka sladek sok, ki mu pravimo medicina ali nektar.



2.KORAK

Svoj medni želodček napolnijo s sladko tekočino, ki jo nato odnesejo v panj, kjer jo predajo čebelam v panju. Panjske čebele prineseno tekočino obdelajo, posušijo, tako da iz nje odstranijo odvečno vodo in poskrbijo, da iz sladke tekočine nastane med.



3.KORAK

Med čebele shranijo v satje in ga pokrijejo z voščenimi pokrovčki.



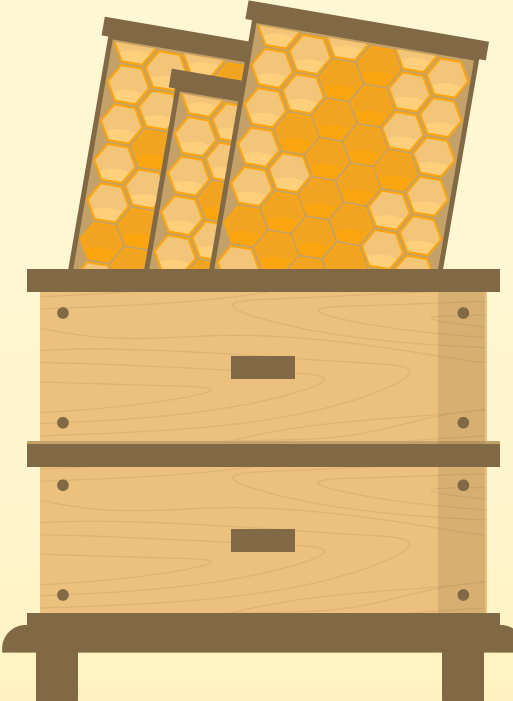


VLOGA ČEBELARJA PRI PRIDELAVI MEDU



1. Čebelar z ustrezno opremo in pripomočki iz panja pobere sate z medom in z njih omete čebele.

2. S posebnimi čebelarškimi vilicami odstrani voščene pokrovčke na satju.



3. Sate nato vstavi v posebno napravo, ki ji rečemo točilo. Ob vrtenju točila iz satov v posodo steče med, nakar med precedi skozi cedilo in ga na koncu napolni v kozarce.



KONČNI PRIDELEK

