

Lipa slovansko drevo



Lipa pri nas velja za drevo prijateljstva. Že od nekdaj so naši predniki sestankovali in se družili pod veliko staro lipo. Ta je pomenila središče skupnosti. Za stare Slované je bila sveto drevo, posvečena boginji sreče in zakonske sloge Vidi.

In velja verovanje, če zapustiš svoj dom, obesi vejici lipe nad vrata. Dom bo varen pred požari in zlom ...

Lipa umirja, blaži srčne rane, notranjo napetost, ki je posledica zatajevanje čustev. Če se zatekamo k lipi, se naše razumevanje poveča, naša duševna moč se pa okrepi. Razum in čustva so si v pomoč in oporo. Postanemo uravnoteženi, močnejši.

Lastnosti lipovega medu

Lipov med je rumen in ima zelenkasto opalni odsev. Kristalizira počasi in neenakomerno. Ima značilen vonj po lipovem cvetju in mentolu, zeliščih ali svežih orehih. Zaradi svoje zdravilnosti je že od nekdaj cenjen. Pomaga pri premagovanju prehlada. Lipa nudi čebelarom manjše ter nektarno pašo. Lipa zacveti v juniju, lipovec sledi dva tedna kasneje. Pašo na lipi pogosto spremlja še predhodno medenje na iglavcih (smreka, jelka) ter na drugih listavcih (javor, hrast ...) ali podrasti.



Ali veste?

- V medu je med drugim encim invertaza, ki v človekovem organizmu pretvarja navaden sladkor v enostaven. Invertaza tako kot tudi druge beljakovine ni obstojna na visoke temperature in se pri daljšem segrevanju na temperaturi 45 °C ali pri krajšem segrevanju nad 70 °C razkroji.
- Med ima protibakterijske učinke.
- Velja za afrodiziak in eliksir mladosti.
- Omogoča boljšo absorpcijo magnezija in fosforja v telesu ter s tem prispeva k zdravemu razvoju kosti in zob.
- Naravni med vsebuje od 14 do 18 odstotkov vlage, kar onemogoča razvoj mikroorganizmov.
- Temne sorte medu vsebujejo celo do osemkrat več rudninskih snovi kot svetle.
- Med draži želodčno sluznico, zato je priporočljivo, da ga občutljivi raztopijo v mlačnem čaju ali vodi.
- Čebela v enem poletu nabere 50 do 60 miligramov medicinske, od katere jo 10 odstotkov zadrži zase, drugo pa odda mladim čebelarom v panju ali odloži v satovje.
- Med vsebuje 70-80 odstotkov sladkorjev, med katerimi prevladujejo enostavni sladkorji (fruktoza, glukoza). Slednje telo hitro absorbira in pretvori v energijo, kar s pridom uporabljajo športniki.
- Da čebele v povprečju obiščejo do 300 cvetov na uro.
- Da en kilogram medu nudi toliko energije kot 3 kg zaužitega mesa ali pa 50 jajc.
- Čebelji vosek je sestavljen iz več kot 300 sestavin, nastaja pa v voskovnih žlezah čebel delavk.
- Poznamo prek 3.000 vrst čebel – v Evropi je najbolj razširjena Italijanka, tej sledijo Kranjska, Nemška in Karpatska čebela.

Izdal in založil: Občina Kobarid, Trg svobode 2, 5222 Kobarid

Fotografije: iStockphoto, Peter Domevšček

Priprava: Posoški razvojni center

Oblikovanje in tisk: Studio Ma3ca

Naklada: 1000 izvodov

Leto izdaje: marec, 2013

Viri:

BOŽIČ, I. (2008) Zbornik čebelarskega društva Tolmin. Tolmin

KAPŠ, P. (1998) Med in zdravje. Novo mesto: Erro

GOLOB, T. in sod. (2008) Med značilnosti slovenskega medu. ČZS



Čebelarski društvi
Tolmin in Bovec

Dolina Soče

tu je lipov med doma



Zgornje Posočje

Zgornje Posočje je živinorejsko območje, kjer se še vedno ohranja tradicija planšarstva. Z dolgo tradicijo se ponaša tudi vzreja čebel oziroma čebelarstvo. Čebelji pridelki so tu po količini takoj za mlekom in mesom. V Posočju delujeta dve društvi Čebelarstvo društvo Tolmin in Čebelarstvo društvo Bovec. Prvo je bilo ustanovljeno že leta 1908, kar ga uvršča med najstarejša tovrstna društva v Sloveniji. Danes šteje 140 članov, ki gospodarijo z 2.700 čebeljimi družinami. Ob dobri letini pridelajo tudi do 40 ton medu. Bovško čebelarstvo društvo pa je bilo ustanovljeno leta 2009 in šteje 25 članov, ki čebelarijo z 230 čebeljimi družinami.

Tehnološko inovativni

Iz zgodovine je poznan **kobariški** ali **pinčev panj**. Gre za prvi kranjč s premičnimi satnicami na slovenskih tleh, ki ga je izdelal **Izidor Pagliaruzzi** (1820–1884). Tehnologija čebelarjenja v teh panjih je bila primerljiva z današnjo sodobno tehnologijo v nakladnih panjih. Pinčevemu panju si lahko odstranil pokrov in dno. Posledično je to pomenilo, da je lahko čebelar v času paše na obstoječi panj dodajal nov obod ter s tem povečal velikost panja. Panj je imel tudi že letvice, na katere so lahko čebele pritrdile satje. Ta panj je bil prilagojen za transport, saj takrat v okolici Kobarida ni bilo ustreznih pogojev za pašo. Lipe je bilo v primerjavi z danes zelo malo, pa še ta je bila skoraj do vrha okleščena, saj so s cvetjem krmili krave, da so imele bolj rumeno mleko. Kobariški čebelarji so zato več sto panjev z vozovi prevažali na pašo do Čedadu, pa tudi do Gradeža. Za veliki šmaren so čebele prepeljali na Kras v okolico Kostanjevice, sredi septembra pa jih nato pripeljali nazaj domov.



Čebelji produkti



Med

Med je sladka in židka tekočina, ki jo čebele in druge žuželke proizvajajo iz cvetličnega nektarja (cvetnega soka) ali iz mane (sladek izloček kljunatih žuželk, uši, kaparjev, pršic ...). Medičino (nektar ali mano), ki jo čebele posrkajo ter prenašajo v panj, predelajo v svojih želodčkih, kjer dodajo izločke iz žlez. Zmes oziroma med zgostijo, posušijo in pustijo dozoreti v satovju, ki ga pokrijejo z voščeniimi pokrovciki.

Danes poznamo okoli 2.000 različnih vrst medu. Glede na izvor ločimo med na cvetlični, sortni in med iz mane. Cvetlični med je pridelan iz medičine različnih vrst cvetic. Je svetle do zlato rjave barve in je zelo aromatičen, vendar pa za razliko od nekaterih drugih sort ne vsebuje veliko mineralov. Sortni med je izdelan pretežno iz medičine določene rastlinske vrste. Med iz mane je mešani gozdni med, ki ima močno, polno aromo, je sladek in svetlo do temno rjave barve.

V Zgornjem Posočju čebelarjem uspe pridelati kakovosten sortni **lipov med**, za katerega prejemajo številna domača in mednarodna priznanja. V ugodnih letih, ko medi regrat, se pridelata tudi nekaj tovrstnega sortnega medu. V običajnih letinah so cvetlični medovi s cvetlic sadnih vrst, samoniklih vrst (divja češnja, črni trn ...) in travniških rastlin. Tudi ti so zelo aromatični. Posebej je med poznavalci cenjeni pomladanski cvetlični med. Na manjšem območju na tolminskem pa uspe čebelar v panje prinesiti tudi nekaj kostonjeve medičine. Ob ugodnih vremenskih razmerah, ko cveti in medi robinija (akacija), se tu pridelata tudi akacijev med, ki je mešan s cvetličnim in ni tako čist kot na primer v bližnjih Brdih.



Sestava medu

- enostavni sladkorji (75–80 %)
- voda (17–22 %)
- mineralne snovi (natrij, kalij, fosfor, kalcij, silicij, magnezij, železo, mangan, baker)
- encimi (invertaza, fosfataza, amilaza, katalaza)
- vitamini (B kompleks, vitamin C, pantotenska, nikotinska in folna kislina, biotin)
- kisline (solna, fosforna, očetna, jabolčna, citronska, mlečna, mravljična – te zavirajo iz čebeljih ustnih slinavk),
- beljakovine (aminokislina)
- inhibitorji (snovi, ki zavirajo razvoj bakterij)
- flavonidi (rastlinska barvila)
- hormoni
- aromatične snovi



Propolis

Propolis ali čebelja zadelavina je nekakšna smola, sestavljena iz več kot 200 različnih elementov. V naravi je v propolis ovit zarodni brstič rastline. Največ ga vsebujejo breza, javor, hrast in iglavci. Zelo učinkovito deluje proti različnim mikroorganizmom ter na nekatere viruse. Obstajajo poročila o učinkovitem delovanju propolisa na virus herpesa.

Cvetni prah

Cvetni prah, pelod ali obnožina je zelo hranilna snov, s katero se hrani veliko število žuželk. Mineralna sestava v cvetnem prahu je bolj pestra, kot v medu. Pregovor pravi, da zadošča že ena žlička medu, obogatena s cvetnim prahom, da naš organizem dobi dnevno dozo tistega, kar potrebuje.

Matični mleček

Matični mleček proizvajajo mlade čebele v posebnih žlezah v požiralniku, in s tem hranijo ličinke, ki bodo sčasoma postale matice. To je najbogatejši naravni vir pantotenske kisline in edini naravni vir precej nenavadne maščobne kisline (10-hidroksi 2-decenska kislina), ki ji pripisujejo nekatere njene domnevne učinke. Priporočajo ga pri izčrpanosti in utrujenosti. Vendar še ni znanstvenih dokazov, ki bi potrjevali te ali kakršne koli podobne trditve.

3.000 čebeljih družin / 45 ton medu / 150 let tradicije