

Slovenija – domovina odličnih čebelarjev



Slovenci čebelarimo z dušo

Slovenci smo narod čebelarjev, saj je to čutiti na vsakem koraku. Dobro namreč poznamo našo kranjsko čebelo in njeno vlogo v naravi, cenimo pa tudi čebelje pridelke slovenskih čebelarjev.

Slovensko čebelarstvo je v marsičem posebno. Imamo našo kranjsko čebelo, katere izvorna dežela je Slovenija, imamo »svojevrsten« AŽ-panj, čebelnjake in panjske končnice, pečemo medenjake, izdelujemo izdelke iz lecta ..., vsega tega pa drugod pravzaprav ni. Še najpomembneje pa je, da slovenski čebelarji čebelarimo z »dušo«, saj nam, Slovincem, čebelarstvo pomeni nekaj VEČ.

Slovenski čebelarji slovimo po svetu po svoji gostoljubnosti in odprtosti. Čebelarji z veseljem pokažemo naša urejena čebelarstva, postrežemo s čebeljimi pridelki in se pogovorimo o čebelarstvu nasploh. In prav zaradi

vsega tega v zadnjem času razvijamo čebelarski turizem, saj želimo svojo dejavnost predstaviti tako kolegom čebelarjem iz Slovenije in tujine kot tudi drugi domači in tuji javnosti.

Zakoni, ki veljajo v čebeljih družinah, so lahko zgled za vse nas. Spoštovanje, pripadnost, odgovornost do lastnih in skupnih nalog so temelji za njihovo preživetje. In so temelji za preživetje narave. Prej ko bomo to spoznali tudi ljudje, večja je možnost, da rešimo naš svet.

Spoštovane in spoštovani, obisk čebelarskega turizma vas bo popeljal v svet nepozabnih doživetij!

Boštjan Noč, predsednik
Čebelarske zveze Slovenije



Slovenija je država v osrčju Srednje Evrope in slovi po izjemni pokrajinski raznovrstnosti, saj se prav na območju naše države stikajo in prepletajo štiri velike naravne enote: Alpe, Dinarsko gorovje, Panonska kotlina in Sredozemlje. Posledica kamninske, reliefne in podnebne pestrosti ter medsebojnih vplivov je tudi izjemna talna in biotska pestrost. V tej majhni državi z neokrnjeno naravo, v državi, kjer lahko občudujemo tako mogočne gore, bujne zelene gozdove, s katerimi je poraščene kar 60 odstotkov celotne površine, čiste reke in jezera, cvetoče travnike kot tudi podzemni svet številnih jam, morje in še marsikaj drugega, se skriva prava zakladnica bogatega rastlinskega in živalskega sveta. Kljub temu da je Slovenija majhna država, so razmere za čebelarjenje pri nas ugodne, saj nam rastlinska pestrost omogoča pridelavo različnih vrst medu.

Slovenci smo čustveno navezani na čebele. Znani rek, da je čebelarstvo poezija kmetijstva, je nastal na naših tleh, tako kot tudi novejšo geslo, da je slovensko biti čebelar. Med tisoč prebivalci Slovenije so kar štirje čebelarji, in to je edinstven primer v svetu. Delujejo v okviru več kot 140 let stare nacionalne čebelarske organizacije, ponašajo pa se tudi z ugledno strokovno revijo Slovenski čebelar podobne starosti, lepim čebelarskim centrom na Brdu pri Lukovici, več kot 150 čebelarskimi prapori, s slovesno čebelarsko obleko, svojo himno in še s čim drugim. Slovenski čebelarji, ki smo po večini združeni v Čebelarski zvezi Slovenije, s ponosom nadaljujemo in ohranjamo tradicijo naših prednikov. Skrbimo za ohranjanje naše avtohtone kranjske sivke, varovanje njenega življenjskega okolja in za pridelavo kakovostnih čebeljih pridelkov.

Vabimo vas, da nas obiščite, in z veseljem vam bomo odprli vrata svojih čebelarstev. Izvedeli boste vse o skrivnostnem življenju čebel, o življenju in delu nekaterih naših znanih čebelarjev, o čebeljih pridelkih in še o marsičem drugem.







Kranjska čebela

Ozemlje Slovenije je izvorno območje kranjske čebele, imenovane tudi kranjska sivka – *Apis mellifera carnica*, Pollmann 1879. Na oprsju ima rjavkastosive dlačice, zadkovi obročki so temni s svetlejšimi pegami na prvem in drugem obročku. Za kranjsko čebelo je značilna majhna poraba zimske zaloge hrane, ker prezimuje v manjših skupnostih. Njen spomladanski razvoj je buren in družina se hitro toliko razvije, da je sposobna za izrabo paše. Če se paša v naravi zmanjša, tudi kranjska čebela zmanjša obseg zaleganja.

Za našo čebelo je sicer značilna velika sposobnost orientacije. Je tudi dobra graditeljica satja in ni znana po intenzivnem propoliziranju. Izrazitejša kot pri drugih rasah je nagnjenost k rojenju, ki je v sodobnem čebelarjenju nezaželena. Ta se kaže v dolgotrajnejšem rojilnem obdobju in v večjem številu rojev v sezoni. Posebna prednost kranjske sivke je tudi mirnost.

Kranjska čebela je v Sloveniji zaščitena rasa, zato čebelarjem ni dovoljeno gojiti drugih čebel.



Kako smo organizirani?

Leta 1873 je bilo v Ljubljani ustanovljeno Kranjsko društvo za umno čebelarstvo, ki zaznamuje začetek organiziranosti slovenskih čebelarjev, že vse od leta 1898 pa redno izhaja tudi strokovna revija Slovenski čebelar.

Naša krovna čebelarska organizacija je zdaj Čebelarska zveza Slovenije. Vanjo je vključenih 207 čebelarskih društev in 14 območnih čebelarskih zvez s približno 7500 čebelarji. Poglavne naloge naše osrednje organiza-

cije so izobraževanje, usposabljanje in izpopolnjevanje čebelarjev v okviru vseživljenjskega učenja, izdajanje mesečnika Slovenski čebelar in strokovne literature, postavitve razstav, priprava posvetovanj in simpozijev, organiziranje šolskih krožkov, čebelarskih taborov, delavnic, ozaveščanje javnosti o pomenu čebel za ohranjanje okolja, promocija čebeljih pridelkov za zdravo prehrano in še marsikaj drugega.



Čebelarstvo in kulturna dediščina



Slovenija je v svetu znana kot izjemna čebelarska dežela, ki je veliko prispevala k svetovnemu čebelarstvu. Čebelarji Anton Janša (1734–1773), Peter Pavel Glavar (1721–1784), Anton Žnideršič (1874–1947) in drugi so pomembno obogatili svetovno zakladnico znanja o čebelarstvu.



Čebelnjak

Čebelnjak je stavba ali prostor, v kateri zložimo panje, tako da so ti pod skupno streho. Pri čebelarjenju s panji, ki jih zlagamo v skladanice, je postal čebelnjak nepogrešljiv.

Najprimernejša izvedba čebelnjaka je lesena gospodarska stavba. Lesena zato, ker ta material čebelam omogoča najugodnejše bivalne razmere. Les omogoča razmeroma preprosto, poceni montažno in prenosljivo gradnjo, saj se včasih zgodi, da moramo čebelnjak seliti. Lesen čebelnjak tako po materi-

alu kot po obliki najbolj ustreza večini našega naselbinskega in krajinskega okolja. Le na kraško-primorskem območju les delno nadomešča kamen. Čebelnjak pa ni zgolj bivališče za čebele, ampak tudi prostor za čebelarjevo delo. V njem je pogosto tudi ležišče, namenjeno čebelarjevemu počitku. Zaradi ugodne mikroklimi v čebelnjaku to stavbo zdaj številni uporabljajo tudi za izvajanje apiterapije.

Kranjič

Kranjič je nizek, lesen panj z nepremičnim satjem. V preteklosti so te panje zlagali v nekatrške skladovnice, tesno drugega ob drugem, v več vrstah. Uveljavljen način sestavljanja kranjičev, ki je omogočal prilagajanje panjskega prostora razvoju čebelje družine, je pravzaprav zametek čebelarjenja v nakladnih panjih.



Panjska končnica

Z besedno zvezo »panjska končnica« poimenujemo poslikano deščico, ki s čelne strani zapira panj kranjič in je posebnost slovenskega čebelarstva. Prve poslikane končnice so se pojavile v drugi polovici 18. stoletja. V 19. stole-

tju se je umetnost slikanja končnic na Slovenskem občutno razširila, z opustitvijo čebelarjenja v kranjičih v začetku 20. stoletja pa je polagoma zamrla.





AŽ-panji

V naših čebelnjakih dandanes ni več idiličnih kranjčev, saj večina čebelarjev čebelari s sodobnejšimi listovnimi panji, imenovanimi »žnideršiči« ali skrajšano AŽ-panji. Približno pred stotimi leti je ta panj konstruiral trgovec, veleposestnik, industrialec in velečebelar iz Ilirske Bistrice Anton Žnideršič ter ga ponudil slovenskim čebelarjem.

Novi panj se je zaradi svoje izjemne praktičnosti hitro uveljavil in se kmalu razširil po vseh slovenskih pokrajinah, pozneje pa tudi po sosednji Hrvaški. Še dandanes ga imamo za najboljši panj za prevažanje, zelo primeren pa je zlasti za starejše čebelarje, ženske in celo za invalide, zato se zanj navdušujejo tudi v tujini.





Čebelji pridelki

Čebelji pridelki so popolnoma naravna živila, saj so neposreden dar narave oz. čebel. Te žuželke z opráševanjem pripomorejo k ohranjanju biološkega ravnovesja v naravi, omogočajo obstoj različnih živalskih in rastlinskih vrst ter seveda človeka, poleg tega pa nam dajejo tudi čebelje pridelke, ki so še posebej zaradi vse hitrejšega načina sodobnega življenja primerna hrana za ljudi. Najbolj znan čebelji pridelek je med, čebele pa nam dajejo tudi cvetni prah, propolis, matični mleček in vosek, za človeka pa je v marsičem koristen tudi čebelji strup.

Naravne danosti v Sloveniji čebelarjem omogočajo pridelavo sortnega medu, ob upoštevanju dobre čebelarke prakse pa lahko čebelar pridelal ter ohrani kakovosten in varen med, tak, kakršnega so proizvedle čebele. Na področju medu pri nas poznamo ekološki med in tri zaščitene geografske poimenovanja medu, in sicer Slovenski med z zaščiteno geografsko označbo, Kočevski gozdni med in Kraški med z zaščitnim geografskim poreklom.



Medičarstvo in svečarstvo

Medičarstvo in svečarstvo sta obrti, stari več kot 1300 let. Medeno testo je bilo stoletja gradivo za svojevrstno ustvarjalnost v okviru specializirane rokodelske dejavnosti, imenovane medičarstvo. Sopomenka besede »medičarstvo« je beseda »lectarstvo«, ki izvira iz poimenovanja dekorativnega peciva iz medenega testa, imenovanega lect ali lecet.

To je poltrajno pecivo v obliki ploščic ali figuralnih, ornamentalnih ali predmetnih podobnjakov. Medeno testo je najpogosteje zamešeno z rženo moko, pogosto pa so mu dodane tudi različ-

ne začimbe. Medenjake, odtisnjene v lesene modele, imenujemo loški mali kruhek, ročno okrašene medenjake pa dražgoški kruhek.

Ob medičarstvu so se čebelarji pogosto ukvarjali tudi s svečarstvom, saj je lectarjem po trikratnem stiskanju medu iz satja ostajal le še vosek, ki ga je bilo treba predelati. S svečami so razsvetljevali predvsem prostore na gradovih, v samostanih in cerkvah. Svečarji so vlivali tudi voščene votivne figurice, ki jih je kmečko prebivalstvo kupovalo v veri, da si bo z njimi izprosilo zdravje in srečo.



Ministrstvo za zdravje opozarja: prekomerno pitje alkohola škoduje zdravju!

Medene pijače

Osnovna surovina za vse medene pijače je najkakovostnejši med. Aroma pijače je odvisna od botaničnega izvora medu, torej od tega, kje so čebele nabirale nektar ali mano. Slovenija je eno izmed biotsko najbogatejših območij Evrope, zato pridelujemo med z bogato aromo in pestrostjo okusov. Za pripravo medenih pijač najpogosteje uporabljamo cvetlični, gozdni, lipov ali kostanjev med. Od vrste medu je odvisna tudi svetlejša ali temnejša barva pijače.

Medene pijače so lahko brezalkoholne (medeni napitek v obliki koncentrata ali soka) ali alkoholne (medica, medeno žganje, medeni liker, medeno pivo in peneča medica). Pravi ponos slovenskih čebelarjev je peneča medica, ki je bila prvič predstavljena leta 2005. Izdelujejo jo po klasični (šampanjski) metodi iz različnih vrst medu. Ena izmed najstarejših alkoholnih pijač je medica, ki nastane z alkoholnim vrenjem medene raztopine (vode in medu).



Čebelarstvo in mladi

S čebelarstvom se ukvarjajo ljudje najrazličnejših starosti in poklicev. Večina je ljubiteljev z manjšim številom panjev in zanje je gojenje čebel način preživljanja prostega časa. Ob svojih krlatih prijateljicah se učijo razmišljati in opazovati, z njimi se veselijo bogatega medenega pridelka, z njimi delijo žalost, če se v čebelnjaku pojavi bolezen. V Sloveniji čebelarke vrste pomlajujemo s čebelarskimi krožki, ki delujejo na osnovnih in srednjih šolah, na katerih se učenci in dijaki seznanjajo z gojenjem čebel in še z marsičim drugim. Čebelarski krožki delujejo na več kot 160 osnovnih in srednjih šolah v Sloveniji.

Če od desetih učencev oz. dijakov, ki med šolskim letom obiskujejo teoretični in praktični pouk čebelarstva, vsaj kakšen postane čebelar, je krožek dosegel svoj namen. Sicer pa je glavni namen čebelarskih krožkov vzgoja za varovanje čebel in narave ter ozaveščanje o pomembnosti opraveševanja in vloge čebel in ostalih opraveševalcev pri tem.

Slovenski čebelarji vsako leto za otroke v vrtcih in šolah tretji petek v novembru organiziramo izobraževalno promocijsko akcijo, ki jo imenujemo medeni zajtrk. Izobraževalno promocijska akcija je nastala na pobudo Čebelarke zveze Slovenije, ki želi akcijo nadgraditi in daje pobudo za uvedbo »Evropskega medenega zajtrka«.



Opraševanje

Čebelje pridelke, kot so med, cvetni prah, vosek, propolis, matični mleček in čebelji strup, človek uporablja za hrano ter kot pomoč pri ohranjanju splošne kondicije in zdravja. Ti proizvodi so pomembni tudi kot surovina za pridobivanje določenih prehranskih in drugih industrijskih proizvodov. Vrednost vseh čebeljih pridelkov pa je veliko manjša od koristi, ki jih imamo zaradi opraševanja čebel. Le čebelam kot opraševalkam se lahko zahvalimo za bogat izbor sadja in drugih kmetijskih

pridelkov v naši prehrani ter za rastlinsko raznovrstnost v naravi. Čebele so tudi pomemben kazalnik ekološkega stanja v naravi.

Čebele so tiste, pri katerih se najprej pokažejo spremembe v okolju, saj utegne vsak večji poseg občutno vplivati na njihovo populacijo. Obstoje čebel v naravi oz. v okolju ni sam po sebi umeven. Z njimi bi morali ravnati modro in se zavedati bogastva, ki ga imamo na sončni strani Alp.



Apiturizem

Slovenski čebelarji slovimo po svetu kot gostoljubni in odprti ljudje. Obiskovalcem z veseljem pokažemo naša urejena čebelarstva, jim postrežemo s čebeljimi pridelki in se z njimi pogovorimo o čebelarstvu nasploh. In prav zaradi tega že več kot deset let razvijamo čebelarški turizem, saj želimo svojo dejavnost predstaviti tako kolegom čebelarjem iz Slovenije in tujine kot tudi preostali domači in tuji javnosti. Apiturizem ponazarja razvoj in promocijo zelenega, ekološkega in trajnostnega turizma. Pojav in razvoj apiturizma sta odprla povsem nove razsežnosti v pojmovanju turizma, potovanj in počitnic ter – pomembno – njihovih vplivov. Apiturizem je ključni del zelenega gospodarstva; gre za turistični produkt, ki temelji na inovativnosti, razlikovalni prednosti in viso-

ki dodani vrednosti. Obsega okoljski, družbeni, gospodarski in podnebni vidik, torej vse štiri temelje trajnostnega turizma, to pa je tudi njegova največja konkurenčna prednost. Uspešen razvoj apiturizma bo mogoč le ob povezovanju čebelarstev, ponudnikov turističnih proizvodov, turističnih društev, lokalnih skupnosti in države ter ob partnerskem sodelovanju vseh omenjenih pri oblikovanju ponudbe, umeščanju in trženju.

Slovenija je prva in za zdaj tudi edina država, ki izvaja certificiranje ponudnikov apiturizma. Certificiranje je nadvse pomemben korak k razvoju čebelarške turistične ponudbe, saj vpliva tako na povečanje kakovosti kot tudi na povečanje konkurenčnosti.

Svetovni dan čebel združuje Slovence in povezuje svet



Svetovni dan čebel

V Sloveniji ima čebelarstvo bogato tradicijo in velik pomen. Poleg čebeljih pridelkov poudarjamo zlasti nenadomestljivo vlogo medonosne čebele za oprraševanje žužkocvetnih rastlin. Medonosne čebele in drugi oprasovalci nam z oprraševanjem zagotavljajo kar tretjino svetovne hrane. Čebelarstvo omogoča zaposlitve, zagotavlja prehransko varnost, gojenje čebel pa ne obremenjuje okolja.

Kranjska čebela (*Apis mellifera carnica*, Pollmann 1879) je v Sloveniji zaščitena čebelja podvrsta. Zaradi svojih odličnih lastnosti je druga najbolj razširjena čebelja podvrsta na svetu.

Čebelarska zveza Slovenije je kot ena izmed bolj organiziranih nacionalnih čebelarskih zvez v svetu izjemno spoštovana in priznana, še posebej zato, ker ohranja in varuje kranjsko čebelo, ker slovenski čebelarji čebelarimo »z dušo« in ker so naši čebelji pridelki kakovostni in varni.

Na podlagi navedenega je Čebelarska zveza Slovenije leta 2014 na Vlado

Republike Slovenije naslovila pobudo, naj Republika Slovenija Organizaciji združenih narodov predlaga razglasitev 20. maja, rojstnega dne Antona Janše, za svetovni dan čebel.

Vse dejavnosti, povezane s promocijo te pobude, v Sloveniji potekajo pod enotnim geslom: **SVETOVNI DAN ČEBEL ZDRUŽUJE SLOVENCE IN POVEZUJE SVET.**





Izdala in založila: Čebelarstva zveza Slovenije, Javna svetovalna služba v čebelarstvu

Besedilo: Anton Tomec, dr. Peter Kozmus, Tanja Magdič, Andreja Kandolf Borovšak, Društvo izdelovalcev medenih pijač Maribor

Leto izdaje: julij 2016

Naklada: 7.500

Oblikovanje in tisk: Medium Žirovnica

Fotografije: Franc Šivic, Tanja Magdič, Društvo izdelovalcev medenih pijač Maribor, Jernej Auguštin, arhiv Aritours, Apiroutes, arhiv ČZS

Financirano s sredstvi iz proračuna RS v okviru
Programa Javne svetovalne službe v čebelarstvu.



