

38. državni festival Turizmu pomaga lastna glava

ZLATI MEDENJAKI IZPOD POHORJA



Mentorici:

Natalija EKART MISLETA in Anja FERLIN

AVTORJI:

Jožica Gostenčnik, Amadeja Smodiš, Milan Stošič, Lana Jevremović

Center Gustava Šiliha Maribor, enota DOM ANTONA SKALE

Marec, 2024



ČEBELAR

Sonce šlo je za goro,
mrak je padel na zemljo,
pesem črička sliši se,
k večernem' počitku vabi vse.

V mojem srcu je nemir
na jesenski ta večer,
tiho stopim sam čez prag,
grem v moj stari čebelnjak.

Kako lepo mi zašumijo,
kako lepo mi zadišijo,
a v srcu mi spomin
na mlade dni budijo.

**Čebelice, čebelice,
saj moje ste prijateljice,
pozabi vas nikdar
ta stari čebelar.**

V mojem srcu je nemir
na jesenski ta večer,
čriček pesem je odpel,
a meni spomine, čas je vzal.

(Slavko Podboj)

KAZALO

Povzetek	5
1 Uvod	6
2 Čebelarstvo	7
3 Čebelarski turizem v Sloveniji	7
4 Zdravilstvo v Sloveniji.....	12
4.1 Ljudska zdravila izpod Pohorja	12
4.1.1 Smrekovo mazilo Apihiška.....	12
4.1.2 Apiterapija	13
4.1.3 Apihiška na Pohorju.....	14
5 Čebelarstvo GAJA	16
6 Zlati medenjaki izpod Pohorja	18
7 Utrinki nastajanja zlatih medenjakov izpod Pohorja v Domu Antona Skale ob različnih priložnostih in utrinki iz tržnice	20
8 Zaključek.....	22
9 Literatura.....	23

KAZALO SLIK

Slika 1: Certifikat odličnosti s tremi čebelicami (vir: https://portal-os.si/slovenija-je-svetovna-velesila-cebelarskega-turizma/).....	8
Slika 2: Koželjev čebelarški muzej (vir: https://portal-os.si/slovenija-je-svetovna-velesila-cebelarskega-turizma/)	9
Slika 3: Ljubljanska čebelja pot (https://portal-os.si/slovenija-je-svetovna-velesila-cebelarskega-turizma/)	10
Slika 4: Janšev čebelnjak na Brezovici pri Žirovnici (vir: https://portal-os.si/slovenija-je-svetovna-velesila-cebelarskega-turizma/)	10
Slika 5: Smrekovo mazilo (https://www.apihiska.com/)	13
Slika 6: Notranjost Apihiške (vir: https://www.apihiska.com/index.php/apihiska-na-pohorju)	15
Slika 7: Čebelarstvo Gaja in gospod Ivan na Pohorski tržnici	17
Slika 8: Predstavitev čebelarstva pri gospodu Ivanu	17
Slika 9: Pokušanje medu pri čebelarju	18

Povzetek

ŠOLA: Center Gustava Šiliha Maribor, enota Dom Antona Skale

Majcigerjeva 31, 2000 Maribor

tel: 02/429 57 02

e-mail: dom.antona-skale@guest.arnes.si

Naslov raziskovalne naloge: Zlati medenjaki

Avtorji:

1. Jožica Gostenčnik
2. Amadeja Smodiš
3. Milan Stošič
4. Lana Jevremovič

Mentorici: Natalija Ekart Misleta, Anja Ferlin

Naš Dom Antona Skale leži v bližini Pohorja, kamor se večkrat odpravimo na sprehod. Vedno občudujemo pisane čebelnjake in poslušamo zvoke brenčanja čebel. Ker smo izjemno veseli, ko se za zajtrk na mizi v domski jedilnici znajde domači med izpod Pohorja, smo se letos glede na tematiko festivala odločili raziskati čebelarški turizem v Sloveniji in malce bolj podrobno predvsem na področju nam ljubega Pohorja.

Čebelarstvo je ena najstarejših panog v Sloveniji in tujini, ki se običajno prenaša iz roda v rod, tako da ostaja znanje in čebelarjeve posebnosti v družini. Čebelarstvo je kmetijska panoga gojitve čebel in pridelovanja čebeljih izdelkov: med, propolis, matični mleček, cvetni prah in čebelji strup. To so naravni izdelki, kateri so vedno bolj zaželeni na trgu. V sami panogi pa se povečuje celo število posameznikov, ki se ukvarjajo s proizvodnjo izdelkov, uporabljenih v medicinske namene. Apiterapija nudi številne pozitivne zdravstvene učinke, prav tako tudi vdihovanje zraka v Apihiškah.

Pri raziskovanju smo si pomagali z gradivom iz knjižnice in spleta, še najbolj pa smo bili veseli obiska lokalnega čebelarja, ki nam je povedal vse o svojem delu, pri njem pa smo dobili tudi posebni med, s pomočjo katerega so nastali zlati medenjaki.

Ključne besede: Pohorje, čebelarstvo, med, zdravilstvo, medenjaki.

1 Uvod

Danes je Dom Antona Skale Maribor enota Centra Gustava Šiliha Maribor. Še vedno pa je drugi dom otrokom in mladostnikom s posebnimi potrebami, ki se izobražujejo po osnovnošolskem programu z nižjim izobrazbenim standardom ter po posebnem programu vzgoje in izobraževanja. Nekaj mladostnikov pa se izobražuje tudi v nižje poklicnih programih srednjih šol, saj jim je v domu nudena vsakodnevna strokovna pomoč za premagovanje specifičnih učnih težav.

V sklopu doma se poleg vsakodnevnega učenja, izvaja več projektov, s katerimi se otroci in mladostniki vključujejo v širše okolje. Projekti imajo na vse udeležence, tako otroke/mladostnike in mentorje ali spremljevalce veliko pozitivnih učinkov. Slednji temeljijo predvsem na spodbujanju pozitivnih medsebojnih odnosov in sodelovanju. Ugotavljamo, da je ravno druženje na takšnih projektih bolj sproščeno in prijetno ter pripomore k razvijanju socialnih veščin. Tudi zakonodaja na področju vzgoje in izobraževanja danes omogoča, da imajo otroci in mladostniki s posebnimi potrebami enake možnosti za razvoj svojih sposobnosti ter zmožnosti, kar nam vsekakor omogoča tudi udeležba na festivalu Turizmu pomaga lastna glava.

Letošnja tema festivala Turizmu pomaga lastna glava Okusni zakladi: Lokalni kulinarčni spominki s trajnostnim pridihom! nas je popeljala na nam ljubo Pohorje, kjer se bohotijo pisani čebelnjaki, čebelice pa veselo brenčijo med nabiranjem cvetnega prahu. Ko smo razmišljali o izboru teme, se je v domu bližal projekt Tradicionalnega slovenskega zajtrka, ki nas je spodbudil k temu, da raziščemo čebelarstvo in ustvarimo edinstvene medenjake, ki lahko postanejo značilni za lokalne tržnice po vaseh pod Pohorjem, ki jih velikokrat obiščemo.

Cilji naše naloge so:

- Raziskati čebelarstvo in turizem pod Pohorjem
- Izdelati unikatne medenjake, primerne za ponudbo na turističnih tržnicah v lokalnem okolju.

2 Čebelarstvo

Danes je čebelarstvo v Sloveniji pomembna kmetijska panoga, pa ne le zaradi čebeljih pridelkov, temveč zato, ker so čebele nepogrešljive kot opraševalke kulturnih rastlin, predvsem sadnega drevja in različnih poljščin za hrano ljudi in živali. Če lahko rečemo, da se čebele v času odkar ljudje čebelarijo niso toliko spremenile, pa tega ne moremo reči za njihovo okolje. V zadnjih desetletjih se čebele srečujejo s povsem novimi dejavniki, ki nanje škodljivo vplivajo. Posledično to zahteva povečano skrb za njihov obstoj, saj škodljivi dejavniki vplivajo na zmanjšanje odpornosti čebel, kar vpliva na njihovo lažjo dovzetnost za bolezni, škodljivce in podobno. Prav nove razmere od čebelarja zahtevajo nova znanja, spremenjen način čebelarjenja, ki od čebelarja zahteva nenehno spremljanje zdravstvenega stanja čebel ter obvezno, preventivno zdravljenje. Dober čebelar mora poznati razvoj, potrebe in smeri razvoja čebeljih družin. S svojimi opravili jim ne sme rušiti reda, ki mu sledijo, ampak jim mora z vsakim opravilom olajšati razvoj v smeri, ki si jo sam želi (<https://sca.kis.si/slovensko-cebelarstvo/>).

3 Čebelarski turizem v Sloveniji

V Čebelarski zvezi Slovenije (ČZS) je včlanjenih več kot 7500 čebelarjev, sicer pa je v Sloveniji okoli 9000 ljubiteljev čebel. Povečuje se število tistih, ki živijo od čebel in pridelkov, saj se spreminja ekonomika čebelarjenja. Ljudje so se začeli zavedati, da so čebelji pridelki zdravi, kupujejo boljše vrste medu in vse manj tistega z neznanim poreklom. Čebelarstvo je za marsikoga konjiček, prinaša pa lahko tudi dodatni zaslužek (Hieng, 2019).

Če poznamo morski, jezerski, planinski in kmečki ter ne vem še kakšen turizem, potem vsekakor ne smemo spregledati še prizadevanj slovenskih čebelarjev, ki želijo po svojih najboljših močeh prispevati k boljšemu obisku naše domovine, predvsem pa k večjemu številu domačih in tujih turistov. Veliko k izboljšanju tovrstne in še vedno mlade turistične ponudbe prispevajo certifikati odličnosti, ki so označeni z eno, dvema

ali tremi čebelicami – odvisno od ponudbe čebelarkega turizma. Te je v zadnjih treh letih prejelo 33 ponudnikov apiturizma (Hieng, 2019).



Slika 1: Certifikat odličnosti s tremi čebelicami (vir: <https://portal-os.si/slovenija-je-svetovna-velesila-cebelarskega-turizma>)

Slovenija je prva in do zdaj edina država, ki uvaja certificiranje ponudnikov čebelarkega turizma. »Certifikat odličnosti je namenjen boljšemu trženju apiturizma, obiskovalcem pa do neke mere sporoča, kakšno ponudbo lahko pričakuje,« smo lahko slišali med udeleženci posveta o čebelarkegu turizmu. »Ena, dve ali tri čebelice označujejo zadovoljevanje osnovnih pogojev, urejenost objektov ponudnika in okolice, ekološko ali biodinamično čebelarjenje, sposobnost privlačne predstavitve dejavnosti in produktov, inovativnost embalaže, sposobnost ustvariti api doživetje, elemente presenečenja ipd.« Dva izmed certificiranih ponudnikov sta svojo dobro prakso tudi predstavila. Franci Strupi ima na Spodnjem Brniku kmečko čebelarski muzej, medtem ko Štefan Šemen iz Lipe pri Beltincih svojim obiskovalcem ponuja predstavitev čebelarstva z možnostjo vdihavanja aerosola iz panjev in nočitve za štiri osebe.

Oba sta certificirana ponudnika čebelarkega turizma. S certifikatom odličnosti s tremi čebelicami se lahko pohvalijo v čebelarstvu Antona Koželja iz kraja Šmarje-Sap, kjer imajo več kot zgledno urejen čebelarski muzej (Hieng, 2019).



Slika 2: Koželjev čebelarski muzej (vir: <https://portal-os.si/slovenija-je-svetovna-velesila-cebelarskega-turizma/>)

V to področje spada tudi zamisel o Čebelandiji, ki jo je čebelar Mitja Škrabl iz Tržišča pri Rogaški Slatini prijavil kot idejo v boju za nagrado snovalec 2015. »Zaradi vse večjega zavedanja o pomenu čebel in čebeljih proizvodov za človeka ter prepoznavnosti čebelarstva tudi v turističnem segmentu se je porodila ideja o združitvi hobija in turističnih izkušenj v prvo doživljajsko vas v Evropi,« pravi Škrabl (Hieng, 2019).

Brez birokracije tudi na področju čebelarskega turizma ne gre, žal pa tudi v tem primeru ugotavljajo, da se položaj čebelarjev slabša. Udeležencem so predstavili tudi novo uredbo o dopolnilnih dejavnostih na kmetiji, ki je bila sprejeta julija 2015, in pogoje kot tudi novosti na področju izstavitve računov in davčnih blagajn. Glavno težavo za nosilce dopolnilnih dejavnosti predstavljajo visoki prispevki za poškodbe pri delu in poklicno bolezen ter prispevek po zakonu o zdravstvenem varstvu in zdravstvenem zavarovanju (Hieng, 2019).

ČZS je ob dnevu čebelarskega turizma pripravila še okroglo mizo o vlogi apiturizma pri razvoju turizma kot gospodarske panoge v Sloveniji ter dobre prakse in odzive iz tujine. Obravnavali so tudi posledice vključitve v apiturizem za čebelarja, kakšen je dober ponudnik in kaj od njega pričakujejo Ggosti (Hieng, 2019).



Slika 3: Ljubljanska čebelja pot (<https://portal-os.si/slovenija-je-svetovna-velesila-cebelarskega-turizma/>)

Vodja odnosov s tujimi javnostmi in komuniciranja na družabnih omrežjih pri Slovenski turistični organizaciji, je predstavila glavne točke strategije slovenskega turizma, medtem ko sta član komisije za čebelarsko kulturno dediščino pri ČZS, in direktorica potovalne agencije Aritours, predstavila začetke čebelarskega turizma in priložnosti, ki jih ima panoga. Eden izmed članov je povedal, da dobre prakse apiturizma obstajajo tudi drugod, vendar so večina družinsko vodeni turizmi, ki pa jim manjka ustrezna organiziranost (Hieng, 2019).



Slika 4: Janšev čebeljak na Brezovici pri Žirovnici (vir: <https://portal-os.si/slovenija-je-svetovna-velesila-cebelarskega-turizma/>)

Predsednik komisije za čebelarstvo pri ČZS je poročal, da take zgodbe, kot jo imamo slovenski čebelarji, nima nihče na svetu, in da to izkoristimo, je pomembno za celoten turizem. Turistična vodnica, je predstavila svoje izkušnje z vodenjem gostov in predstavitve čebelarskih turizmov ter potrebe in pričakovanja tujih turistov (Hieng, 2019).

Zanimiv nasvet ene izmed udeleženihi je bil: »Ponudnikom svetujem predvsem, da se ustrezno pripravijo in da poskrbijo za lično majhno embalažo, še posebno, ko gre za goste, ki prihajajo z letali, saj ti niso pripravljeni kupovati velikih kozarcev medu zaradi problema teže. Z veseljem pa kupijo med v mali embalaži, kot spominek na obisk pri čebelarju in v Sloveniji.« (Hieng, 2019).

»Slovenija kot dežela čebelarjev in z veliko čebelarskega znanja je že dobro prepoznavna v svetu med čebelarji,« je povedala direktorica turistične agencije. »Mnogi tuji čebelarji obiščejo Slovenijo prav zaradi čebelarskega znanja in v tem delu smo v svetu dobro prepoznavni. Kot ugledne čebelarje in vodilne v čebelarski stroki nas priznava tudi Apimondija, mednarodna čebelarska organizacija. Tako moramo ločiti med obiskovalci, ki so čebelarji, in med tistimi, ki niso čebelarji, saj imajo popolnoma različna pričakovanja.« (Hieng, 2019).

Ponudnik čebelarskega turizma, je še posebno izpostavil, kako pomembno je sodelovanje in povezovanje za uspešnost trženja in razvoja apiturizma. »Na trgu moramo nastopati skupaj, kot celota in ne kot konkurenca,« poudarja čebelar.

In sklep? »Čebelarski turizem je izredno perspektivna turistična panoga, čaka pa nas še veliko dela,« smo lahko slišali na okrogli mizi o apiturizmu. »Pomembno je, da povežemo različno turistično ponudbo s čebelarskim turizmom. Prav tako je pomemben skupen nastop ponudnikov čebelarskega turizma na trgu. Le s skupnimi močmi bomo uspeli, da bo tovrstni turizem v Sloveniji postal ena vodilnih in uspešnih turističnih panog. K temu pa je pripomogla tudi razglasitev 20. maja, svetovnega dne čebel, ki jo moramo dobro izkoristiti.« (Hieng, 2019).

4 Zdravilstvo v Sloveniji

Število ljudi, ki se zateka po pomoč k zdravilstvu, se iz dneva v dan povečuje, vendar v Sloveniji še danes nimamo zakona, ki bi to področje urejal. Za pravno ureditev zdravilstva si posamezne skupine zdravilcev prizadevajo že leta. Zdravilci se med drugim zavzemajo tudi za znanstveno preverjanje in sodelovanje z uradno medicino. Z vstopom Slovenije v Evropsko Unijo se stanje ni kaj dosti spremenilo, saj je zdravstvena politika predvsem v pristojnosti držav članic. Na ravni Evropske Unije so posamezne institucije sprejele dokumente, ki se zavzemajo za uradno priznanje posameznih metod zdravilstva, vendar pa ti dokumenti za članice niso obvezujoči, razen dveh direktiv o homeopatskih izdelkih, ki sta za članice obvezujoči. Slovenija bi se lahko zgledovala po Madžarski, Belgiji, Nemčiji, Danski in ostalih evropskih državah, kjer imajo področje zdravilstva urejeno in kjer se zdravilstva ne ločuje strogo od uradne medicine. Zdravniška zbornica Slovenije kot predstavnica uradne medicine ni naklonjena zdravilstvu in noče imeti nikakršne povezave z njim. Ministrstvo za zdravje, ki je pristojno za reševanje omenjene problematike je predloge in pobude zdravilcev zadnje desetletje uspešno ignoriralo. Korak naprej predstavlja Predlog zakona o zdravilstvu, ki pa zaenkrat še ni bil sprejet.

4.1 Ljudska zdravila izpod Pohorja

Kmetija Lunežnik se ukvarja z dopolnilno dejavnostjo na kmetiji, čebelarstvo, svečarstvo, izdelava izdelkov iz čebeljega voska, čebelarski turizem itd. Z sonaravnim načinom pridelovanja hrane za lastne potrebe se na tem delu Pohorja ukvarjamo že od nekdaj. Čebelarijo na sonaraven način, z upoštevanjem smernic veterinarske organizacije Slovenije. Čebelarstvo in ApiTurizem se nahaja v vasi Loka pri Framu na nadmorski višini 550 m nad morjem. To je južni del vznožja Pohorja.

4.1.1 Smrekovo mazilo Apihiška

Smrekova smola ima antibakterijske lastnosti in zavira rast gliv. S svojimi učinkovinami tudi spodbuja regeneracijo celic in tkiva, deluje protivnetno ter spodbuja krvni obtok. Uporabljamo jo za lajšanje različnih tegob.

Dvakrat na dan namažemo v tankem sloju na zdravo kožo:

- podplutbe,
- zelo dobro deluje tudi pri bolečinah v mišicah,
- pri bolečinah v sklepih,
- zvinu ali vnetju vezi,
- dobro deluje tudi proti glivicam v kombinaciji s kopeljo sode bikarbone.

Njeno protivnetno delovanje in prijeten vonj eteričnega olja pa lahko s pridom uporabimo kadar smo prehlajeni, kašljamo, imamo vneto grlo, bolečine v prsih in astmo. Takrat se s smolo lahko mažemo po vratu in prsih (<https://www.apihiska.com/index.php>, 2024).



Slika 5: Smrekovo mazilo (<https://www.apihiska.com/>)

4.1.2 Apiterapija

Apiterapija je uporaba celotne skupine čebeljih izdelkov, ki jih lahko vzamemo iz panja. Čebelji izdelki, ki jih uporabljamo v apiterapiji so: med, čebelji strup, propolis, cvetni prah, matični mleček, trotovske ličinke, čebelji vosek in čebelji zrak. Iz vseh naštetih izdelkov, lahko izdelujemo pripravke, kot so tinkture, mazila, napitke, namaze s katerimi lahko preprečujemo obolenja, lajšamo obolenja ali pa celo pozdravimo obolenja in zopet dvignemo odpornost telesa. Vedno pa je v prvi vrsti potrebno spremeniti način življenja. Torej opustiti mastno hrano, kajenje, pitje alkoholnih pijač in

drugih nezdravih razvad. Osnove vsega je vsakodnevno uživanje medu in potem glede na težave kombiniramo med z ostalimi čebeljimi izdelki. Čebelji izdelki imajo hranilne in zdravilne lastnosti, katere so ljudje uporabljali že v starih časih. Kitajci, Egipčani, Grki in Rimljani so uporabljali med za zdravljenje ran in propolis za konzerviranje mumij in preprečevanje številnih bolezni.

Za čebelji panj je znano, da je prava domača lekarna. Lahko rečemo, da je apiterapija alternativna oblika medicine, ki obravnava zdravljenje bolezni s čebeljimi pridelki in pri tem uporablja holistični pristop, kar pomeni celovito zdravljenje, uporablja pa tudi znanje drugih holističnih terapij, kot so fitoterapija (uporaba zelišč), aromaterapija (uporaba hlapljivih snovi), akupunktura, akupresura in uradne medicine. Apiterapija v Sloveniji sicer ni uradno priznana s strani medicine, vendar le ta čebelje pridelke pogosto priporoča kot dopolnilo pri zdravljenju, preprečevanju ali lajšanju določenih obolenj.

Najpogosteje sta uporabljena dva načina. Prvi je uporaba pridelkov kot so cvetni prah, med, matični mleček, propolis, čebelji vosek in čebelji strup za lajšanje ali odpravljanje zdravstvenih tegob. Drugi pa je, da se uporablja čebeljo družino oziroma čebele same. Primeri tega načina so inhalacija aerosola (zraka), ki prihaja neposredno od čebelje družine iz panja, poslušanje čebeljega brenčanja za pomiritev (<https://www.apihiska.com/index.php>, 2023).

4.1.3 Apihiška na Pohorju

Že stari čebelarji so ugotovili, da jim zadrževanje v bližini čebel in v čebelnjaku ustreza in so bili zaradi tega bolj zdravi in bolj odporni na bolezni. Čebelnjak je zelo privlačen, saj je zrak nasičen z vonjem čebelarskega medu, propolisa, voska, zrak je čist, svež, in bogat z negativnimi ioni. Preden zrak pride v naša pljuča gre skozi čiščenje v kompleksnem živem laboratoriju panja. Zaradi čebeljega gnezda in dodeljenih eteričnih spojin je zrak panja sterilen in zdravilen. Zrak čebelnjakov je nasičen z negativnimi ioni in blagodejno vpliva na organizem: oseba ki diha redkeje in mirneje, povečuje dovod kisika, kar izboljšuje sestavo krvi, zmanjšuje krvni tlak, dviga se učinkovitost in moč. Nekaj najboljšega v čebelnjaku je zrak dobre zalege! To ni več

zrak, to je - hvaležnost z nebes! V večernih urah ko toplota pojenja in čebele povečujejo ventilacijo in prezračevanje, čebelnjak ponuja na stotine kubičnih metrov zdravega zraka, kar ni nekaj kar lahko le dihamo, lahko ga pijemo. Čudovita kombinacija vitalnosti in duševne mirnosti se spusti na tiste, ki se pojavijo v tem času blizu čebel. Želite da bi ti trenutki trajali in trajali. Poleg vseh čudovitih vonjav v zraku, poslušamo še simfonijo čebel. Torej božanski zrak in pomirjajoči zvoki čebel. Ko se čebele vrnejo v panje, poslušamo vesele zvoke večnih delavk, ki ventilirajo vodo iz medicinske in nasičen zrak dihamo s polnimi pljuči. Po tem lahko umirjeno in krepko zaspimo kot otroci (<https://www.apihiska.com/index.php/apihiska-na-pohorju>, 2024).



Slika 6: Notranjost Apihiške (vir: <https://www.apihiska.com/index.php/apihiska-na-pohorju>)

Notranjost hiške je urejena iz različnih vrst lesa. Vse vrste lesa izvirajo iz Pohorja. Panji so narejeni iz smrekoverga lesa, med tem ko je postelja narejena iz rdečega bora in stranice iz črne jelše. Klopi so narejene iz črne jelše.

Posebnost apihiške je, da je možen obisk tudi pozimi. V apihiški namestimo propolier, iz katerega izhlapevajo propolis, med in čebelji vosek. V panje namestimo mikrofone in s pomočjo zvočnika prisluhnemo zimskemu zvoku čebel, ki je prav poseben in blagodejno deluje na človeka. Čebele nam omogočajo še en zdravilen postopek, to je opazovanje čebel. Če ste psihično in fizično utrujeni in vam vse polzi iz rok in vam nič ni za delati, ste primerni za obisk čebelnjaka in opazovanje čebel. Nekateri opazovanje čebel imenujejo tudi seanso psihoterapij, pri kateri se umirimo in preusmerimo pozornost. Opazujemo lahko, koliko čebel v eni minuti prinese cvetni prah v čebelnjak. Kaj pa črna čebela, ki jo je stražarka hotela izgnati iz panja? Kaj pa čebela, ki z dvignjeno glavo zapušča panj skozi zgornjo luknjo? In še kupica

drugih vprašanj in zanimivih opazovanj. S tem boste preusmerili svojo pozornost na vredne prizore, ki nežno in tiho odstranjujejo čustvene napetosti, sprostiti mišice in misli, da bi se potopili v nirvano - stanje popolnega zadovoljstva in samozadostnosti, blaženo stanje odtujenosti od posvetnih skrbi. Apiterapija je primerna tako za otroke in za odrasle, ter za športnike, ki so izpostavljeni visokim psihofizičnim naporom. Vdihovanje zraka v ponju pomaga pri splošni odpornosti, ter pri raznih alergijah, kroničnem vnetju grla, migrenah, nespečnosti, živčnih motnjah, depresijah, revmi, težavah v hrbtenici ki so psihičnega izvora, ter pri okrevanju po možganski kapi. Čebelji zrak je možno vdihovati od aprila do septembra. V ostalih mesecih pa s pomočjo pripomočkov iz katerih izhlapeva med, vosek, propolis, cvetni prah in eterična olja.

Priporočamo terapijo vdihavanja aerosola v apihiški pri naslednjih zdravstvenih težavah: bronhitis, astma, sezonske alergije, kronična pljučna bolezen, oslabljen imunski sistem, razna obolenja dihal, kronični glavobol, migrena, stres, depresija, regeneracija po intenzivnih športih (<https://www.apihiska.com/index.php/apihiska-na-pohorju>, 2024).

5 Čebelarstvo GAJA

Odličen domač med, tudi ajdov! – Med, "hrana", je osrednji prodajni hit Čebelarstva Gaja, ki je začelo svojo zgodbo pred dobrim desetletjem s tremi panji. Na Pohorski tržnici ponujajo različne vrste odličnega medu: cvetlični, akacijev, gozdni, kostanjev in ajdov med – glede na danosti posamezne letine. Poleg medu pridelujejo še domači propolis in Gajin zlati med za krepitev odpornosti, mešanico iz cvetličnega medu, cvetnega prahu, propolisa in matičnega mlečka. Na njihovi stojnici pa je najti tudi gajino ajdovo kašo; prazna polja po prvi žetvi namreč posejejo z ajdo, da bi lahko ponudili čedalje bolj iskan in cenjen ajdov med. Ponujajo tudi fižol češnjevca in domačo bučno olje, s katerim se vračajo h koreninam in tradiciji. V božičnem času pa ponudbo popestrijo še s cvetličnim medom z orehi, mandlji ali jabolčnimi krlji.

Čebelarstvo Gaja se s svojimi produkti redno predstavlja na Pohorski tržnici, ki je vsako soboto ob Botaničnem vrtu Univerze v Mariboru v Pivoli, razvaja s pristnimi okusi

destinacije Hoče – Slivnica in okoliških krajev. V dobrem desetletju se je priljubila vsem, ki cenijo visoko kakovost ter lokalno, pogosto tudi ekološko poreklo pridelkov in izdelkov, pa tudi neposreden stik s ponudniki. Vselej dober obisk in redni kupci so najboljši dokaz za odlično ponudbo, ki je izjemno raznolika in bogata. Pohorska tržnica pa je priljubljena tudi zaradi prijetnega in živahnega vzdušja, kot družabno shajališče med ličnimi lesenimi hiškami, in kot prizorišče različnih dogodkov v destinaciji.



Slika 7: Čebelarstvo Gaja in gospod Ivan na Pohorski tržnici

Čebelar čebelarstva Gaja, gospod Ivan nas je odprtih rok sprejel v svoj dom in nam podrobno predstavil svoje delo. Popolnoma nas je navdušil nad čebelarstvom. Pri njemu smo poizkusili različne vrste medu in se poučili o čebelah in njihovem pomenu za celotno človeštvo.



Slika 8: Predstavitev čebelarstva pri gospodu Ivanu



Slika 9: Pokušanje medu pri čebelarju

6 Zlati medenjaki izpod Pohorja

Medičarstvo je izdelovanje in prodaja izdelkov iz okrašenega medenega testa. Obrt se imenuje tudi lectarstvo in označuje mlajšo razvojno fazo te obrti. To je poltrajno pecivo v obliki ploščic ali figuralnih, ornamentalnih ali predmetnih podobnjakov. Oblikovano je v lesenih ali pločevinastih modelih lahko pa tudi prostoročno. Narejeno je iz medenega testa, povečini narejenega iz ržene moke, marsikdaj so testu dodane razne začimbe.

V poznem srednjem veku je bil lect poznan pri družbeni eliti. Sodi med najstarejše obrti v mestih, trgih in na podeželju. Prve Medenjake je leta 992 v Francijo prinesel armenski menih Gregor iz Nikopola, ki je francozke menihe učil peke medenjakov. Kasneje, v 13. stoletju, so jih na Švedsko prinesli nemški priseljenci. Zgodnji viri iz samostana Vadstena pravijo, da so švedske nune pripravljale medenjake za lajšanje prebavnih motenj. Medenjaki so bili pripravljani v obliki piškotov, okrašenih z belo dekoracijo. Prva prodaja medenjakov je zabeležena v 16. stoletju, ko jih je bilo možno kupiti v samostanih, lekarnah in na mestnih tržnicah. V roku dveh stoletij so bili dostopni na večini tržnic po Evropi. Tudi Slovenci imamo svoj medenjake, ki ga imenujemo lect. Lectarstvo je ena najstarejših obrti pri nas. Peka medenih kruhkov na Slovenskem sega v 19. Stoletje. Nekoč so te lepo krašene medenjake pekli izključno

ob najpomembnejših cerkvenih in družinskih praznikih kot slaščico ali kot svatovsko darilo (<https://medicarstvo.splet.arnes.si/author/eva-vukovicsof-si/>, 2024).

Glede na to, da je skoraj nemogoče najti originalen recept za pripravo lect, se tradicionalni družinski recepti starih mojstrov zagotovo razlikujejo. V Radovljici se je leta 1766 odprla delavnica, kjer se ukvarjajo z medicarstvom in svečarstvom. Tam si lahko v živo ogledamo postopek priprave src, pri katerem gospodinje nosijo tradicionalna oblačila in predpasnike. Trda medena testa iz ržene moke so vtiskali v ročno izdelane modele in dobljene podobnjake pekli ali sušili. Kasneje so začeli lesene modele nadomeščati s pločevinastimi. Narejeni so tako, da so iz razvaljanega testa izrezovali figurice, jih spekli, pobarvali in na koncu okrasili z barvno sladkorno glazuro. Včasih so rdeče barvilo dobili iz rdeče pese, danes pa jo zamenjajo druge alternative in ponekod tudi dodatki. Ko se izdelki posušijo, lahko na njih nalepijo odtise glav, lističe z ljubezenskimi verzi in ponekod tudi ogledalca. Po različnih virih so za pripravo lecta ključni: kostanjev med, moka, sladkor in voda. Medenjaki so načeloma narejeni po tradicionalni recepturi, vendar so po želji strank lahko narejeni tudi iz pirine moke, suhega sadja, dodajo pa se lahko tudi čokolada, orehi, lešniki (<https://medicarstvo.splet.arnes.si/author/eva-vukovicsof-si/>, 2024).

In ker imamo doma vsak svoj recept za peko odličnih medenjakov, smo se odločili, da po obisku čebelarja Ivana sestavimo edinstven, domski recept za medenjake izpod Pohorja in to z medom, ki nam ga je velikodušno podaril gospod Ivan. Tako so izpod naših pridnih rok nastali odlični ZLATI MEDENJAKI IZPOD POHORJA. Ker smo se v domu že večkrat odpravili v mesto na tržnico prodajat kake svoje izdelke, se nam je porodila ideja, da v svojo ponudbo vključimo še odlične medenjake, hkrati pa smo se dogovorili tudi z gospodom Ivanom, da bomo občasno medenjake pripravili tudi za njegovo stojnico, in tako upamo, da bodo »šli za med«.

V peko medenjakov smo vključili vse naše učence, ki bivajo v domu, in tako iz meseca v mesec nastajajo različni, unikatni zlati medenjaki izpod Pohorja iz domačih, lokalnih sestavin. Redno se nahajajo na poličkah našega domskega bazarja, stkala pa se je posebna vez z gospodom Ivanom, ki naše medenjake občasno vključuje v svojo ponudbo z namenom, da pomaga našemu domu pri prepoznavnosti v lokalni in širši skupnosti ter nam omogoča aktivno vključevanje v družbo.

7 Utrinki nastajanja zlatih medenjakov izpod Pohorja v Domu Antona Skale ob različnih priložnostih in utrinki iz tržnice





8 Zaključek

Različni projekti združujejo različne oblike dela in spretnosti. Tako naredijo bivanje v domu zanimivejše, v prvi vrsti za otroke in mladostnike, kakor tudi za vse ostale udeležence v projektu. Otrokom in mladostnikom pomagajo razvijati individualne sposobnosti, logično mišljenje, socializacijo in delovanje v skupini. Na eni strani se tako razvija individualnost posameznika, hkrati pa se udeleženci naučimo tudi skupinskega dela, kar pomeni biti del skupine in hkrati prisluhniti drugemu.

Z izdelavo turistične naloge smo dosegli svoja dva cilja, ki smo si ju zastavili na začetku. Raziskali smo čebelarstvo pod Pohorjem, ki ima kar bogato ponudbo. Nekaj aktivnosti smo si pustili še za mesec maj, saj nas gospod Lunežnik, lastnik apihiške na Pohorju, zaradi zdravstvenih težav ni mogel sprejeti, zato smo se dogovorili, da se vidimo v mesecu maju, ko se bodo prebudile tudi čebele. Smo pa zato obiskali gospoda Ivana, lastnika čebelarstva Gaja, ki nam je velikodušno povedal vse o čebelarstvu in nam predstavil tudi Pohorsko tržnico.

S pomočjo odličnega lokalnega medu, ki ga čebelice pridelujejo na Pohorju in ob njegovem vznožju, so izpod naših pridnih rok nastali odlični unikatni medenjaki, ki jih vključujemo v svojo ponudbo na bazarjih, dogovarjamo pa se tudi z gospodom Ivanom, da se mu občasno pridružimo na Pohorski tržnici, tako da smo uspešno dosegli tudi drugi zastavljeni cilj, ki bo rdeča nit naše predstavitve na turistični tržnici. Seveda bomo pripravili odlične medenjake, predstavili bomo čebelarstvo, tudi s pomočjo promocijskega gradiva in letakov, ki smo jih dobili med raziskovanjem, pridružila se nam bo tudi čebelica, s katero boste lahko odigrali kako zanimivo igro.

9 Literatura

Čebelar. Pridobljeno 30.12.2023, s <https://www.google.com/search?client=firefox-b-d&q=%C4%8Debelar+besedilo>.

Hieng, P. (2019). Slovenija je svetovna velesila čebelarskega turizma. Pridobljeno: 2.2.2024, s <https://portal-os.si/slovenija-je-svetovna-velesila-cebelarskega-turizma/>.

Košelnik, K. (2016). Pozitivni in negativni učinki kmetijske predelave na domačo čebelo (*Apis mellifera* L.) (Diplomsko delo). Ljubljana: Biotehniška fakulteta.

Kozmus, P., Noč, B. in Vrtačnik, K. (2017). Brez čebel ne bo življenja. Žirovnica: Beebooks d. o. o.

Kozmus, P., Smodiš Škerl, M. I. in Nakrst, M. (2013). Čebelarjenje za vsakogar. Ljubljana: Kmečki glas.

Mlaker-Šumenjak, M. (2011). Čebela se predstavi. Ljubljana: Čebelarska zveza Slovenije.

Muha, V. (2015). Čebelar. Logatec: A-knjiga.

Si sapis, sis apis. Kmetijski inštitut Slovenije. Pridobljeno: 2.1. 2024, s <https://sca.kis.si/>.

Slovensko čebelarstvo. Kmetijski inštitut Slovenije. Pridobljeno: 2.1. 2024, s <https://sca.kis.si/slovensko-cebelarstvo/>.