



SPOROČILO ZA JAVNOST

Brdo pri Lukovici 15.10.2020

Čebelarji na dan svetovne hrane najavljamo akcijo ozaveščanja javnosti preko označevalnih tablic – Brez čebel bi bilo manj hrane

V petek, 16. oktobra bomo ljudje po vsem svetu spet obeležili Svetovni dan hrane. Uvedla ga je Organizacija Združenih narodov za prehrano in kmetijstvo (FAO – The Food and Agriculture Organization). Omenjeni datum je bil izbran, ker je bila na ta dan leta 1945 organizacija ustanovljena. Glavni namen tega dne je opozarjanje, da v svetu živi veliko ljudi, ki trpijo za pomanjkanjem hrane. V ta namen bomo čebelarji v začetku novembra lokalnim trgovinam razdelili tablice, ki opozarjajo kako pomembne so čebele za pridelavo hrane.

Da bi lahko nahranili naraščajoče svetovno prebivalstvo, potrebujemo vedno več hrane, ki mora biti za zagotavljanje človeškega razvoja in dobrega počutja raznolika, uravnotežena in kakovostna. Pri tej nalogi imamo pomembno vlogo tudi čebelarji, ki skrbimo za vzrejo čebel. Medonosna čebela ima namreč izredno pomembno in kompleksno mesto v naravi. S svojo aktivnostjo čebele v naravi v veliki meri vplivajo na proizvodnjo hrane, tako za človeka kot tudi za živali, na človekovo zdravje in tudi na druge dejavnike življenja.

Čebele najbolj slovijo po svoji vlogi za zagotavljanje visoko kakovostne hrane (med, matični mleček in cvetni prah) kot tudi drugih izdelkov, ki jih uporabljamo v zdravstvu in drugih panogah (čebelji vosek, propolis in čebelji strup). Poleg tega pa čebele počnejo še veliko več!

Največji doprinos čebel in drugih oprasovalcev je oprasovanje skoraj treh četrtin vseh rastlin, s katerimi proizvedemo 90 % svetovne hrane. Tretjina svetovne pridelave hrane je odvisna od čebel oziroma vsaka tretja žlica hrane je odvisna od oprasovanja.

Informacijo kako čebelarji skrbimo za pridelavo hrane in o pestrosti čebeljih pridelkov lahko obiskovalci dobijo v soboto 17.10.2020, na posameznih mestnih tržnicah, kjer se bodo predstavili čebelarji s svojimi čebeljimi pridelki. Prav tako bomo čebelarji v začetku novembra lokalnim trgovinam razdelili tablice, ki opozarjajo kako pomembne so čebele za pridelavo hrane. Te bodo postavljene ob sadju in zelenjavi, saj so čebele najpomembnejše za oprasovanje sadnega drevja, ker oprasijo kar 70–80 % cvetov, ta odstotek pa se zaradi vse intenzivnejše kmetijske proizvodnje še povečuje.

Ob svetovnem dnevu hrane, spijmo skodelico kave z medom!

Spoštovanje čebel je zelo močno in v ljudeh prebudi skrb. Ne znamo si predstavljati življenja brez čebel in tudi v resnici je tako. Kdo bo poskrbel za oprasovanje, kdo nas bo razvajal s čebeljimi izdelki in pridelki, kdo bo poskrbel za tiste lepe trenutke, ki jih imamo, ko opazujemo čebele, ko letajo iz cveta na cvet, če ne ravno čebele. Čebelarska zveza Slovenije kot pobudnik Svetovnega dne čebel bo še naprej skrbela in spodbujala varovanje okolja in čebel, ki so **glavne oprasovalke in so pomembne za pridelavo hrane in odpravo lakote**. V okviru svojih aktivnosti Čebelarska zveza Slovenije, Javna svetovalna služba v čebelarstvu poudarja tudi uporabo in pomen čebeljih pridelkov in izdelkov, ki jih cenimo zaradi svojih blagodejnih učinkov na človekovo počutje in zdravje. Eden od načinov uporabe



Čebelarska zveza Slovenije
Brdo pri Lukovici 8
1225 Lukovica
tel: (01) 729 6100
faks: (01) 729 6132

je lahko tudi ta, da sladkor v prehrani nadomestimo z medom. **Ste že razmišljali, da bi tudi kavi in čaju namesto sladkorja dodali med?**

Ob tem svetujemo, da izberete med višje kakovosti: Slovenski med z zaščiteno geografsko označbo, Kočevski gozdni med ali Kraški med z zaščiteno označbo porekla ali med iz ekološke pridelave.

Zakaj ne bi vsakodnevne navade pitja kave in čaja spremenili in sladkor zamenjali z odličnim medom slovenskih čebelarjev?

Čebelarska zveza Slovenije je pobudnik projekta »Pijmo kavo in čaj z medom« in spodbuja Slovence k uživanju kave in čaja z odličnim medom slovenskih čebelarjev. Čebelji pridelki in izdelki slovenskih čebelarjev so izredno cenjeni. Zaradi vse hitrejšega in stresnega načina sodobnega življenja so tako primerna hrana za ljudi.

Uživanje medu namesto sladkorja priporoča tudi zdravnik primarij Peter Kapš. V belem sladkorju je namreč samo disaharid saharoza, v medu pa je poleg sladkorjev še več kot tisoč drugih snovi, skoraj vse kar potrebuje človeško telo, zato ima med posebne lastnosti, ne le sladkost. Z medom ne bomo kave samo osladili, temveč bo kava dobila tudi posebno aromo. Če ne želimo spremeniti arome kave, potem ji dodamo akacijev ali cvetlični med, če pa želimo bolj svojstveno aromo pa lahko kavi dodamo tudi kostanjev ali gozdni med.

Več o tem zakaj je priporočljivo kavo in čaj sladkati z medom je predstavila Marija Merljak, univ. dipl. inž. živ. teh., ki je zapisala:

»Najprej se vprašajmo, kaj se zgodi, če čaj in kavo sladkamo z navadnim belim sladkorjem. V tem primeru bosta prebava in presnova sladkorja iz obeh napitkov potekali tako, da bo telo jemalo obstoječe zaloge mineralov za razgraditev tega sladkorja.

Če pa sladkamo čaj ali kavo z medom, ne bomo osiromašili telesa z odvzemanjem mineralov, kajti med ima sam dovolj mineralov, ki so potrebni za njegovo razgradnjo. Pravzaprav ima dovolj velike količine najrazličnejših mineralov, ki so vrh vsega v pravilnem medsebojnem razmerju, da presežek tega mineralnega prepleta lahko telo uporabi za druge presnovne namene.

Vendar pa sladkanje z medom zahteva več pozornosti kot preprosto umešanje belega sladkorja v vroč čaj ali kavo. Vedeti namreč moramo, da izgubimo večino prednosti medu, če ga vmešamo v vroč čaj in kavo. To pomeni, da moramo oba napitka ohladiti na največ 40 stopinj C. V tem primeru bosta čaj in kava, sladkana z medom, ohranila vse, kar je v medu, in neprimerno bolj bosta koristna za telo, saj bomo na tak način poleg mineralov v telo vnesli tudi vitamine in encime kot biokatalizatorje prebavnih in presnovnih procesov.«

Za še večji užitek PIJTE KAVO Z MEDOM!

Čebelarska zveza Slovenije