

MEDENA KARAMELA V KOZARCU

Sestavine:

- 15 dag masla
- 15 dag sladkorja
- 8 dag medu
- 5 dl kondenziranega mleka
- ščepec soli
- različni dodatki po okusu (lešniki, orehi, suho sadje, cvetni prah ...)

Priprava:

Na maslu svetlo prepražimo sladkor, da dobi lepo barvo in prijeten vonj. Mleko segrejemo in ga počasi prilivamo h karameliziranemu sladkorju. To počnemo zelo previdno in postopoma, da nam pregreti sladkor ne eksplodira. Previdno torej, in priporočamo uporabo zaščitnih očal. Postopoma se bo burno vretje umirilo. Nato prilijemo še preostalo mleko, solimo in dodamo med. Temperatura nato pade na 100° C. Sedaj ob stalnem mešanju maso segrejemo do temperature 115–118° C, nato odstavimo z ognja in nekoliko ohladimo.

Še vreli masi, po želji lahko dodamo mlete ali zdrobljene lešnike, orehe, suho sadje ... (po okusu pač).

Mlačni namaz nadevamo v čiste steklene kozarce in jih zapremo. Če imamo namen namaz hraniti dlje, moramo shranek pasterizirati eno uro pri 90° C. Namaz se odlično obnese npr. kot dodatek nadevom za potice, štruklje, cmoke, lahko ga namažemo na kruh, ga raztopimo v mleku in s tem dobimo mlečni napitek, in še in še ...

Recept je prispeval Rihard Baša.

Ta zgibanka je nastala v okviru projekta »S čebelami do znanja« ob finančni pomoči Evropskega kmetijskega sklada za razvoj podeželja (EKSRP). Organ upravljanja Programa za razvoj podeželja RS za obdobje 2014–2020 je Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. Za vsebino dokumenta je odgovorna RRA Zeleni kras, d.o.o.

NAMEN PROJEKTA

- ✓ Spoznavanje pomena in vrednosti čebelarjenja ter večanje prepoznavnosti dejavnosti povezanih s čebelarstvom
- ✓ Postavitev treh učnih čebelnjakov
- ✓ Izvajanje čebelarskih krožkov
- ✓ Izvajanje delavnic in usposabljanje s področja podjetništva na podeželju in kulture slovenskega čebelarstva
- ✓ Ozaveščanje prebivalcev območja o varstvu okolja ter ohranjanje naravne in kulturne dediščine
- ✓ Povezovanje ponudbe lokalnega območja in nakup lesenih stojnic za skupni nastop na trgu
- ✓ Oblikovanje turističnega programa

KONTAKTI IN INFORMACIJE:

Občina Bloke
Nova vas 4a, 1385 Nova vas
tic.bloke@gmail.com
031 326 158



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja: Evropa investira v podeželje

LAS Notranjska
Lokalna akcijska skupina Notranjska

projekt

S ČEBELAMI DO ZINANJA

Abakos d.o.o. 7/2022

partnerji



Občina Bloke



Občina Cerknica



Občina Loška dolina



RRA Zeleni kras

VODENO DOŽIVETJE S ČEBELAMI DO ZNANJA

S projektom je nastal turistični program, pri katerem lokalni čebelar predstavi čebelnjak, razloži naravne postopke pridelave medu, predstavi kako so čebele organizirane in kakšne so njihove vloge v naravi.

Obiskovalci lahko vstopijo v čebelnjak, si ogledajo panje in čebelarske izdelke.

Po krajšem poučnem programu, ki vključuje ogled nasada medovitih rastlin ter degustacijo medenih izdelkov, se izlet zaključi s kosilom na turistični kmetiji, ki ponujene jedi obogati s slastnimi čebeljimi izdelki.

POSTAVLJENI ČEBELNJAKI ZA MEDGENARCIJSKI PRENOS ZNANJA

v Novi vasi na Blokah



v Begunjah pri Cerknici



v Starem trgu pri Ložu



ZANIMIVOST:

Ali čebele vidijo?

Čeprav imajo pet oči, čebele ne vidijo rdeče barve. Lahko pa vidijo ultravijolično, ki je za nas nevidna.

