

Medeni napitek nas spominja na žeganja ob cerkvah, na lectovo srce, na čase, ki jih ni več. Lahko je v obliki koncentrata s pribl. 65 % suhe snovi ali v obliki soka, vendar mora biti ta zaradi trajnosti pasteriziran.

Priprava medenega napitka

(sestavine za 1 l napitka):

V 850 ml mlačne vode vmešamo 200 g medu in mešanico ohladimo v steklenici. Preden napitek postrežemo, ga obogatimo še z nekaj cimeta (po okusu) in rezino limonine ali pomarančne lupine. Po želji se lahko razredči z vodo.

Medeni napitek vsebuje vse sestavine medu. Bogat je predvsem z rudninami, sladkorja fruktoza in glukoza pa sta že predelana in zato lažje prebavljiva. Medeni napitek tako lahko uživajo tudi tisti, ki ne morejo uživati samega medu.

Čebelji pridelki - primerno darilo

Ste kdaj pomislili, da je lahko tudi med ali medeni izdelek primerno darilo? Čebelji pridelki predstavljajo naravo, zdravje in slovensko tradicijo in so se zlasti v zadnjem času izkazala kot izredno primerno darilo tako prijateljem, sorodnikom kot tudi poslovnim partnerjem doma in v tujini. Čebelarji v sklopu svoje ponudbe nudimo pestro izbiro darilnega programa čebeljih pridelkov.

S podarjenim čebeljim pridelkom podarite tudi košček zdravja.



Izdala: Čebelarstva zveza Slovenije, Čebelarstva svetovalna služba • **Financirano** s sredstvi iz Programa čebelarstva svetovalne službe. • **Besedilo:** Sekcija izdelovalcev medenih pijač • **Fotografije:** Sekcija izdelovalcev medenih pijač, arhiv CZS • **Grafična priprava in tisk:** Schwarz d.o.o. • **Februar 2008**



**Pestrost
okusov
medu v
medenih
pijačah**



MEDENE PIJAČE so lahko **brezalkoholne** - to je medeni napitek v obliki koncentrata ali soka - ali **alkoholne** - medica, medeno žganje, medeni liker, medeno pivo in medena penina.

Za vse medene pijače je značilno, da so sladke in da imajo okus po medu. Za izdelavo medenih pijač uporabljamo najkakovostnejši med, aroma pijače pa je odvisna od botaničnega izvora medu, torej od tega, kje so čebele nabirale nektar oz. mano. V Sloveniji se lahko pohvalimo z visoko kakovostjo in s pestrostjo okusov različnih vrst medu. Od vrst so za medene pijače najprimernejši cvetlični, gozdni, lipov in kostanjev med. Od vrste medu je odvisna tudi svetlejša ali temnejša barva pijače.

Medica je verjetno ena najstarejših alkoholnih pijač človeštva, **saj so jo naši predniki poznali prej kot vino**. Številna znamenja kažejo, da je bila opojna alkoholna pijača medica skupna indoevropska kulturna dobrina in da so jo pripravljali tudi alpski Slovani. Najstarejši recept za izdelavo kmečke medicine je iz 17. stoletja. Ker so jo tedaj po večini izdelovali iz vode in medu, lahko domnevamo, da je bila na tak način pripravljena tudi srednjeveška medica.

Zdajšnje najkakovostnejše medicine vsebujejo 10-13 vol. % alkohola, 100-170 g/l nepovretegasladkorja in 3,5-4,2 g/l skupnih kislin, vse to pa daje tej pijači izjemno harmoničen okus, ki poznavalcu omogoča obilo užitka.



Stekleničimo jo v lične steklenice, največkrat s prostornino 375 ml, uživamo pa jo v družbi najboljših prijateljev, ohlajeno na 8-10 °C, kot aperitiv ali na koncu kosila ob sladici.

Najpogostejša sladkorja v medu sta fruktoza in glukoza. Med alkoholnim vrenjem najprej povre glukoza, kot nepovret sladkor pa ostane fruktoza, zato medico lahko uživajo tudi sladkorni bolniki. Sestavo nepovretih sladkorjev mora čebelar dokazati z laboratorijsko analizo. V primerjavi z vinom iz grozdja je medica primerljiva z jagodnimi izbori.

Z medico se največkrat zamenjuje medeno žganje in medeni liker, vendar gre za popolnoma različne pijače. Iz prve polovice 19. stoletja je znan medenovec - iz medicine kuhano žganje, s konca 19. stoletja pa medeni liker - sadno žganje z dodatkom medu.

Medeno žganje je produkt destilacije - žganjekuhe medicine in vsebuje 32-55 vol. % alkohola. Delamo ga iz vseh vrst medu, najprimernejši pa so aromatični medovi.

Medeni liker je žgana pijača, ki ima 16-35 vol. % alkohola in je narejena z mešanjem najkakovostnejših in najbolj aromatičnih medov v sadno žganje ali sadne destilate.

Medenim likerjem lahko dodamo različne dodatke (smrekove vršičke, višnjeve sok ...), vendar se morajo harmonično ujemati s prvotnim okusom likerja.



Medeno pivo ima 5-6 vol. % alkohola, lahko je temno ali svetlo, od običajnega pa se razlikuje po okusu po medu, saj je v postopku izdelave del sladku nadomeščen z medom.

V toplih poletnih dneh je medeno pivo čudovita popestritev, čebelar pa ne sme pozabiti na postopek pasterizacije.

Medena penina je plod vrhunskega znanja čebelarja, ki se ukvarja z izdelavo medenih pijač. Vsebuje več kot 10 % alkohola, več kot 3,5 bara tlaka in od 30-55 g/l sladkorja. Medene penine so lahko suhe, polsuhe, polsladke in sladke, porabnikom pa so najbolj všeč polsladke in sladke, saj tako kot pri vseh medenih pijačah pričakujejo nekaj sladkega z okusom po medu. Medeno penino izdelujemo po klasični metodi iz najkakovostnejših medov. Celoten postopek izdelave medenih penin traja najmanj 2 leti, s podaljševanjem časa pa se kakovost penin še izboljšuje.

Uživamo jo ohlajeno na 6-8 °C v posebnih kozarcih, v katerih lahko opazujemo iskrivost in penjenje ter dolgotrajno uhajanje drobnih mehurčkov. Po naših podatkih smo slovenski čebelarji prvi na svetu izdelali medeno penino, na to pa smo upravičeno lahko ponosni.



Vse alkoholne pijače uživamo le v majhnih količinah, saj le tako lahko čutimo vse bogastvo okusov in arome medu.

Ministrstvo za zdravje opozarja: prekomerno pitje alkoholnih pijač škoduje zdravju!