



Foto: Luka Datskaber

Enriching the Urban Jungle with Bees

Mogočnost medu

Amarante, eno najlepših in "najsajših" mest na Portugalskem, je destinacija na severu države. Znana je po svojem medu, še posebej po vrstah kot so vresje, rožmarin, evkaliptus in pomaranča. Ti so tako posebni, da so zaščiteni z EU znakom kakovosti Zaščiteni geografska označba. Lokalni med ter drugi raznovrstni proizvodi narejeni z medom in čebeljimi pridelki se tržijo po celi državi in tudi v tujini. Raznovrstna uporaba medu izvira iz njegove tradicionalne uporabe v kulinariki, kot tudi iz sanj in vizij domačinov, ki so povezali male čebelarje in razvili svoja podjetja. Čebelarstvo je danes rastoča gospodarska panoga, ki je še posebej pomembna za podeželska območja.

Medeni kruh, po portugalsko Broa de mel, je portugalski glasbeni duet, ki je zaslovel v 80ih in 90ih letih prejšnjega stoletja s svojimi ljubezenskimi pesmimi s katerimi sta nastopala na festivalih kot npr. Festival RTP da Canção. Njune pesmi govorijo o strasti, gorečnosti, zvezah, romanci, vetriču, ljubkovanju in o »medenih tednih«. Ob teh sladkih temah o sreči in dobrem razpoloženju se lahko počutimo »medeno«.

Ime skupine in njihova besedila so globoka povezana z »medenim kruhom« znano portugalsko sladico, ki jo izdelujejo v mnogih pekarnah in slaščičarnah. Med se uporablja v portugalskem slaščičarstvu v tipičnih sladicah kot so »torta z ingverjem in medom«, »torta s cimetom in medom«, »medeni kruh z nadevom iz jajčne kreme«, »torta iz oljčnega olja z medom, oreški in cimetom«, »algarvska medena torta«, »torta z medom in jogurtom« in »torta z medom in rozinami« ali »medeni toast«.

Med je pomembna sestavina zdravih obrokov in je pogost del prehrane. Npr. Arménio Miranda (74 let) odkar pomni vsak dan za zajtrk poje juho in kos kruha z medom. Pravi, da to vpliva na njegovo fizično ravnovesje in počutje ter mu pomaga pri boju proti gripi, hripavosti in glavobolu.

Arménio Miranda, rojen in odrasel v Serra do Marrão, je nekoč letno pridelal okoli štiri tone medu iz vresja, sedaj pa ga pridelava samo še za lastno uporabo. Kljub temu je obdržal navado, da prijateljem za rojstni dan podari kozarec medu – dragoceno darilo in hkrati tudi promocija medu.



Partnerji:

Ljubljana, Slovenija
www.ljubljana.si

Amarante, Portugalska
www.cm-amarante.pt/

Bydgoszcz, Poljska
www.bydgoszcz.pl



Cesena, Italija
<http://www.comune.cesena.fc.it>

Hegyvidék, Budimpešta,
Madžarska
www.hegyvidek.hu

Nea Propontida, Grčija
www.nea-propontida.gr

Več informacij:

www.urbact.eu/beepathnet
beepathnet@ljubljana.si

  /BeePathNet



Med lahko uporabimo na nešteto načinov, od gastronomije do kozmetike, zdravja in dobrega počutja... ali pa ga uživamo samega. Povečano povpraševanje po teh proizvodih ima pomembno vlogo pri razvoju lokalne ekonomije, kar je prepoznal Alexandre Vieira, trenutni predsednik Apimarãa (Združenje čebelarjev Marãa in Aboboreire), združenja, ki povezuje okoli 50 čebelarjev. Njegovo poslanstvo je narediti Apimarão bolj dinamično in zagotoviti logistične pogoje, ki bi olajšali delo proizvajalcev medu tako na področju pridobivanja medu, kot tudi



Vresje na gori Marão

trženja. »Namesto, da vsak čebelar uporablja svojo garažo za točenje medu, želimo na enem mestu zbrati potrebno opremo in jo dati v uporabo članom. Tako bodo imeli primerne tehnične in higienske pogoje«, pravi Alexandre Vieira.



Kozarci medu, slika s "Feira do Mel" (medeni sejem)

Alexandre Vieira je inženir gozdarstva in čebelar, ki prodaja cvetni prah čajnicam, slaščičarnam in lekarnam in je najbolj predan konstruiranju in gradnji čebelnjakov. Postavlja čebelnjake različnih velikosti, tudi manjše namenjene le domači uporabi.

Rastlinstvo gore Marão in Aboboreira ter brežine reke Ovelha sestavljajo vresje, rožmarin, evkaliptus in cvetovi pomaranč. Med pridelan na tem območju je poseben in nosi EU znak kakovosti »Zaščitená geografska označba (ZGO)«.

(Donosna) Strast do čebel

Delo s čebelami, pridelava medu, je več kot posel, to je strast! Poleti leta 1985 je roj čebel skozi okno priletel v hišo Alexandra Morais-a (61 let) in se naselil med temelje hiše in leseni pod. Njegov prijatelj čebelar je roj ujel in čebele premestil v panj. Navdušen nad videnim, se je začel učiti čebelarjenja in kmalu za tem imel 40 čebeljih družin. Okoliščine so ga prisilile, da je čebelarstvo opustil, vendar je verjel da se bo k njemu spet vrnil, ko bo to delo znal opravljati strokovno. Kasneje je diplomiral na [Univerzi Trás-os-Montes in Alto Douro](#) in kmalu zatem imel v lasti 200 panjev v 9 čebelnjakih in letno proizvedel 3 tone medu. Zelo hitro je preko lokalnega posrednika svoje poslovanje razširil v Veliko Britanijo. Nato je pričel kupovati med tudi od drugih proizvajalcev po celi državi in tako pridobil mono-cvetni med kot npr. med rožmarina, pomaranče, kostanja in druge sorte, ki jih zahteva trg. Med pakira in predeluje v tovarni medu v Vili Meã, ki ima licenco Regionalnega direktorata za kmetijstvo za obdelavo in pakiranje medu.

Trgovina [Dolmen](#), ki jo upravlja Zadruga za lokalni in regijski razvoj, ima sedež v Amarantu in je odlična točka za prodajo in promocijo lokalnih proizvodov. Za njihov poslovni razvoj je bistvenega pomena sodelovanje na državnih sejmih kot je sejem medu v Aboadeli, sejem Duquesa v Guimarãesu, sejem hipermarketa Continente, državni sejem medu ter sejem Achères v Franciji, regiji s številno portugalsko skupnostjo.

Partnerji:

Ljubljana, Slovenija
www.ljubljana.si

Amarante, Portugalska
www.cm-amarante.pt/

Bydgoszcz, Poljska
www.bydgoszcz.pl



Cesena, Italija
<http://www.comune.cesena.fc.it>

Hegyvidék, Budimpešta,
Madžarska
www.hegyvidek.hu

Nea Propontida, Grčija
www.nea-propontida.gr

Več informacij:

www.urbact.eu/beepathnet
beepathnet@ljublana.si

  /BeePathNet



Pijača bogov

Tiago Morais, poklicni gasilec in velik občudovalec nordijskih kultur, je s proizvodnjo medice uresničil svojo veliko strast. K temu so ga spodbudili navdušeni prijatelji in »pijačo bogov« je v prazničnem času najprej delal le zanje in za družino. Vedno večje zanimanje je prepoznal kot poslovno priložnost in ustanovil podjetje z imenom [Runas Hidromel](#) (Medica Runas) s sedežem na Inštitutu Empresarial do Tâmega.

»Medica Runas je 100% nacionalni izdelek za katerega uporabljamo med portugalskih pridelovalcev, v glavnem s severa, kar zagotavlja kakovost«, pravi Tiago in razlaga »medica je proizvod narejen z vodo, medom in kvasom s povprečnim časom fermentacije od enega do treh mesecev, da doseže stopnjo alkohola med 6 in 11 %. Ta čas se lahko tudi podaljša glede na vrsto medice, ki jo želite. Po fermentaciji, se medico filtrira, da doseže značilno barvo in gre skozi proces pasterizacije«.



Runas Hidromel medica

Medico Runas prodajajo v steklenicah, za bare, restavracije in ulične prodajalce pa v sodih z dodanim plinom. V [spletni trgovini](#) lahko kupite Runas Hidromel medico narejeno po tradicionalni formuli pa tudi v celi paleti okusov. Tiago še pove: »Medica iz rdečih sadežev je popolna za vrhunec poletja in idealna za koktajle; borovničeva medica je po svoji kislosti podobna vinu; koromačeva medica je tista, ki ti je všeč ali ne, kavna pa spodbuja prebavo«.



Čebelnjaki na gori Marão

Runas Hidromel deluje od leta 2012. Letno proizvedejo 10.000 litrov medice za kar porabi štiri tone medu. Podjetje se osredotoča na nacionalni trg, kjer obvladuje 50 % tržnega deleža. Največ medice proda restavracijam in na srednjeveških sejmi.

Med kot turistični produkt

Pomembnost čebelarstva v Amarantu ter to, da smo del BeePathNet mreže, se kaže v razvoju lokalnega turizma. [Inside Experiences](#), lokalna turistična agencija, je oblikovala dve poti / vodena ogleda, da bi medeno izkušnjo omogočila tudi turistom. Na prvi ogled gore Marao z džipom turisti obišejo najstarejša mesta povezana s čebelarstvom. Nato spoznajo zgodovino čebelarstva in proizvodnjo medu skozi čas, ogled pa zaključijo s piknikom, kjer postrežejo z medenimi izdelki. Na drugi poti turisti obišejo lokalnega proizvajalca in za en dan stopijo v njegove čevlje. Kolikor je to mogoče jih vključijo v rutino skrbi za čebelje panje ter pridobivanje medu. Doživetje zaključijo s pokušino hrane in sladic z medom.

»Druge izjemne izkušnje so polne nepozabnih spominov in trenutkov čiste harmonije z naravo in zgodovino.« in »deljenje teh spominov z drugimi nam bo pomagalo podoživeti tradicijo, kulinariko in znamenitosti, ki definirajo in ohranjajo zgodovino Amaranta, enega najlepših mest na Portugalskem«, sta povedala predstavnika podjetja João Ribeiro in Liliana Pereira.

Partnerji:

Ljubljana, Slovenija
www.ljubljana.si

Amarante, Portugalska
www.cm-amarante.pt/

Bydgoszcz, Poljska
www.bydgoszcz.pl

Cesena, Italija
<http://www.comune.cesena.fc.it>



Hegyvidék, Budimpešta,
Madžarska
www.hegyvidek.hu

Nea Propontida, Grčija
www.nea-propontida.gr

Več informacij:

www.urbact.eu/beepathnet

beepathnet@ljubljana.si

  /BeePathNet



Turistična agencija [Stay to Talk](#) ima tudi dva turistična paketa povezana z medom. Eden od njih je osnovan na delavnici za izdelavo medice, drugi pa se imenuje »Čas za meliso in medico«, ki te popelje skozi čas na začetek uporabe medu.

Nicolau Ribeiro (Mestna občina Amarante)

Avtor slik 1, 2 in 4: Nicolau Ribeiro; slika 3: Runas Hidromel

Partnerji:

Ljubljana, Slovenija
www.ljubljana.si

Amarante, Portugalska
www.cm-amarante.pt/

Bydgoszcz, Poljska
www.bydgoszcz.pl

Cesena, Italija
<http://www.comune.cesena.fc.it>



Hegyvidék, Budimpešta,
Madžarska
www.hegyvidek.hu

Nea Propontida, Grčija
www.nea-propontida.gr

Več informacij:

www.urbact.eu/beepathnet

beepathnet@ljubljanasi.si

  /BeePathNet

