



Dobry den v roce 2004.

Dovolte, abychom Vám poděkovali za nákup medu přímo od včelařů, konkrétně od naší rodiny. Včelařením se zabýváme již 18 let a včely se staly součástí našeho života. Jde o jakýsi druh lásky a respektu zároveň. Rádi bychom Vás pomoci takového letáčku jako je tento, každý rok seznámili s kouskem toho, co nás na včelkách a jejich životě uchvacuje, co nám včelaření přináší. Děláme to proto, protože se velice často setkáváme s touhou lidí dozvědět se o tomto světě více a zároveň nedostatku informací, které se k lidem o včelaření dostanou.

Kde všude se o nás dozvíte

Mimo tyto letáčky se můžete více o nás a našem včelaření dozvědět na našich internetových stránkách nebo například ve zpravodajích měst Dubá a Doksy, na internetových českých i zahraničních doménách, nebo i v televizi či denním tisku. Všude tam se naše rodina snaží včelaření přiblížit lidem, všude tam se snaží včelaření propagovat.

Kolik máme včelstev a jak to u nás funguje

Považujeme se za malovčelaře. Ač celorepublikový průměr počtu včelstev na jednoho včelaře činil na konci roku 2003 skoro 10 včelstev, včelaří letos naše rodina s celkem 4-mi včelstvy.

O odbornou stránku se stará nejmladší z rodu Jakušů Miroslav mladší (30 let), který také provádí veškeré zásahy ve včelstvech. O technickou stránku v celém včelařském roce (opravy úlů, přípravu vytáčení, desinfekci a další práce) se stará hlava rodiny Miroslav Jakuš starší (62 let). O hygienu a pomoc při vytáčení (mytí obalů a některých pomůcek pro vytáčení, pomoc při samotném vytáčení a odvíčkovávání pláství) se dělí ženská část naší rodiny maminka Věra Jakušová a slečna Anička Odvárková.

Jak se vyvíjí cena medu

Jsmo koníkáři a včely chováme z lásky k přírodě. Užitek z naší činnosti mají především zemědělci a dubští zahrádkáři, jelikož včely chováme pouze na naší zahradě v Dubé. Další užitek ve formě včelích produktů mají pak všichni ti, kteří je od nás odebírají. A protože se řídíme heslem „Každá činnost budiž po zásluze odměněna, jinak činnost uvadá.“, nečekáme na to, že nám někdo poděkuje (protože právě díky špatné informovanosti bychom se toho asi nikdy nedočkali) a většinu našich produktů prodáváme. Je to také hlavně z toho důvodu, že mimo práce, kterou je nutno při včelaření vynaložit, máme také i náklady. Jde nejen o udržování včelařského zařízení, které je většinou ze dřeva a nerez oceli či pocínovaného kovu, ale i o to, že musíme také každoročně nakupovat cukr, kterým se včely na zimu zakrmují (holt jim ten med něčím vynahradit musíte a cukr jim vyhovuje nejlépe).

Pro letošní rok jsme stanovili cenu 100 Kč za 1 kg nebo 95 Kč při dodání lahvičky (zavařovačka 0,75 l) s víčkem.

Co chystáme do budoucna

Pravděpodobně od příštího roku otevřeme internetový obchod s produktem, který je velice žádaný, avšak na trhu je jen těžko k sehnání. Jedná se o medovinu. Nehodláme se však její výrobou zabývat, hodláme jen všem spotřebitelům tento likér (respektive celkový sortiment od těch nejlepších českých i zahraničních výrobců) přiblížit.

Pokud budete chtít na našem projektu MEDOVINA s námi spolupracovat (jde nám hlavně o propagaci a získávání klientů), rádi si s Vámi o tom pohovoříme.

Mějte se hezky, baštěte med at' jste zdraví a bud'te nám věrni.

MEDOBRANÍ A MED

Odběr medu, medobraní, je včelařovou činností, která jej čeká již v časném včelařském létě. V našich klimatických podmínkách to zpravidla bývá kolem 20-tého května. Možná by se zdálo, že medobraní je tou nejpříjemnější činností, ale to by se opravdu jen zdálo. Včely, jako skoro každý tvor, nejsou zrovna rády, když si někdo přivlastňuje výsledek jejich práce, a tou med zcela jistě je, i když ne jediný. Při odběru medných plástů z úlu je nutné z nich odstranit všechny včely, což se dělá většinou jemným sklepnutím a ometením speciálním smetáčkem, nebo husí perutí, čili peroutkou. Přitom jsou včely nervózní a může dojít i k obrannému bodnutí. Právě proto, že jsou včely, miláckové včelařů, takto rušení, se medobraní neřadí mezi ty nejpříjemnější činnosti včelařů.

Naopak je tomu ovšem u jejich pomocníků, kteří z medných pláství med dobývají. To se děje pomocí odstředivky (medometu), do jejíhož speciálního koše se plásty po odstranění víček vkládají. Odstředivá síla potom med z jejich buněk doslova „vytáhne“. Med se pak plní většinou do sklenic, v kterých se distribuuje labužníkům „medobaštilům“.



Jak je to vlastně s medem?

Med - respektive jakýkoli jeho druh, pokud je z úlu odebrán dozrálý (je-li z něj odpařeno dostatečné množství vody, kterou včely potřebovaly pro jeho vytvoření z nektaru květin) a je-li skladován v suchu a v neprodyšně uzavřené nádobě - je všechen kvalitní. Je-li navíc v krystalické formě, pak je velká pravděpodobnost, že nebyl doposud tepelně zpracován. Krystalizace, lidově pojmenovávaná jako „zucernatění“ je naprosto normální skupenství medu. Je to podobné, jako když rozmícháte sůl ve vodě a necháte vodu odpařit. Med totiž těsně při odebrání z úlu v sobě obsahuje mimo vody, minerálních látek (draslíku, vápníku, hořčíku, železa) a bílkovin obsahuje i glukózu (jednoduchý hroznový cukr), fruktózu (jednoduchý ovocný cukr) v různých poměrech podle druhu. Různé druhy květin produkují různé nektary co se týče poměru glukózy a fruktózy. Takový med řepkový obsahuje více hroznového cukru a jeho krystalizace postupem doby je rychlejší. Naproti tomu u medů z akátu či u medů medovicových převažuje složka cukrů ovocných, což způsobuje, že nezkystalizují kolikrát ani za několik let.



Jaké jsou druhy medů?

Medy rozdělujeme na květové a medovicové. Původcem nektaru pro „včelí“ výrobu medu květového jsou květy rostlin, původcem nektaru medovicového jsou mšice na jehličnanech či listnatých stromech, které sají šťávy z listů těchto stromů a jejich výměškem je nektar, který včely poté sbírají.

Účinky medu na lidský organismus

Vřele doporučujeme užívání medu, je léčivý. Cukry, které byly v jeho složení jmenovány, jsou cukry přepracované enzymy hltanových žláz včel a jsou proto daleko vstřebatelnější než cukr, který koupíte v obchodě. Tzv. „medové zoubky“ je nesprávné přiřazení. Toto poškození zubní skloviny u dětí je dáno právě tím, že se ke slazení „čajíčku“ užívá cukr normální namísto odpradávná užívaného medu. Naši předci „medové zoubky neznali“. Med je dobrý na špatné usínání (smíchejte jej s vlažným mlékem), na bolesti žaludku, problémy se žlučníkem či při onemocnění jater, je výborný na vysoký krevní tlak, při problémech s dvanácterníkem či při vředech (obsahuje dextrin).

Medovicového medu je málo. Obsahuje silice a proto jej používejte zejména při onemocnění dýchacích cest a to třeba v kombinaci s medem lipovým. Naproti tomu květové medy obsahují alespoň malé množství pylu a proto je doporučován na léčbu pylových alergiků. Ti jsou alergičtí na pyl v „prašné“ formě, je však prokázáno, že jeho požíváním v malém množství tělo reaguje vytvářením obranných látek proti alergii. Takže doporučujeme užívat opatrně květový med od včelaře z okolí, kde žijeme.

Jako sladidlo pro diabetiky však med nedoporučujeme. Řídíme se radou odbornice na včelí produkty MUDr. Hajduškové, která tvrdí, že diabetici si mají od sladkého úplně odvykat.

Jak je to s medem v obchodech

Co s medem dělají zpracovatelé, kteří jej do obchodů dodávají? Inu dělají to, co si nepoučený zákazník žádá. To není jako s plesnivými sýry, které máme tak rádi a jejichž plíseň nám vůbec nevadí. Ke zpracovatelům se totiž medy dostávají většinou v krystalické formě. Aby jej však dokázali naplnit do spotřebitelských obalů, musí jej nejdříve roztavit. A nejen proto. Krystalizace, lidově zvané „cukernatění“ lidi děsí a snaží se zkrystalizovaným medům vyhýbat. Jaká hloupost. Obchodníci se s tím vypořádávají tak, že ještě před dodáním do obchodů jej neustále přehřívají, což samozřejmě ničí kvalitu medu.

My Vám pro roztavení medu (je-li to nezbytně nutné) doporučujeme vložit skleničku s medem do hrnečku s teplou vodou a pomalým ohříváním pevné skupenství medu změnit na tekuté. Maximální teplota medu by neměla přesáhnout 40°C, jinak se ničí jeho kvalita a z v něm „uvězněných“ bublinek vzduchu se vytváří látka HMF (hydromethylfulfural), která kazí chuť a vůni medu a je také zdraví škodlivá.

Navíc si při exkurzi v obchodě všimněte odkud med je. Jsme si jisti, že v kolonce Původ výrobku (pokud se na etiketě vůbec nachází) naleznete v 90% následující: Česká republika, Španělsko, Čína, Maďarsko. Je to prostě jakási směs. V tom případě celkem litujeme alergiky, kterým med z jiného okolí než právě z toho, v kterém žijí, nepomůže. Doporučujeme Vám: „Kupujte český včelí med přímo od včelaře“.

*Pro Vaši informovanost v roce 2004
připravila Vaše včelařská rodina - Jakušovi*



Hledá se partnerka

Mimo jiné jistě víte, že členem naší rodiny je i náš labradorský retrívr – šestiletý pes jménem Bono Vox, tedy pes v plné samčí síle. Jistě pochopíte, že takovému hezkému pejškovi hledáme partnerku. Třeba někoho kdo by měl zájem o štěňátka znáte.... Pro informaci: náš Bono nemá rodokmen.



Rodina Jakušova
Dlouhá 98
471 41 Dubá
t.el.: +420 487 870 617
mobil: +420 603 740 452, 605 238 709
e-mail: miroslav.jakus@atlas.cz
www: <http://jakus.euweb.cz>