

# STÁČENÍ MEDU



V deštivém červnovém dni jsme přijali milé pozvání pana Valentina Putaly a přišli se s žáky 3. B podívat, jak se vyrábí sladoučká dobrota - med. Hned při příchodu nás zaujal medomet, zařízení pro získávání medu, ze kterého pomalu odkapávala nazlátlá tekutina a lákala každého ponořit do ní prst a ochutnat.

Pan Putala nám vyprávěl o životě včel, který je hned po jejich vylíhnutí plný práce - čištění úlu, péče o potomstvo a matku, zahřívání nebo naopak větrání úlu, stavění pláství, sběr pylu a sladiny. Vysvětlil nám, jak včelař pečuje o své včelstvo během celého roku, jaká nebezpečí včely ohrožují, ukázal nám i své včelařské vybavení.

Děti si mohly zblízka prohlédnout plástve plné medu vytažené z úlu a také ochutnat tzv. medové žvýkačky - nezpracovaný med oškrabaný z pláství. Dozvěděly se, proč je pro nás med mnohem zdravější sladidlo než cukr. Pan Putala nezapomněl připomenout a ukázat nám i další včelí produkty. Podívali jsme se, jak vypadá propolis, a dozvěděli se, že jej včely získávají z pupenů stromů a používají jej jako tmel v úlu, ale i jako ochranu před nemocemi. Pohládili jsme si včelí vosk a vzpomněli si, že se používá k výrobě svíček.

Ke všem zážitkům a novým poznatkům nám pan Putala přidal ještě sklenici čerstvě stočeného medu do čaje a pláty vosku, z terých si před Vánocemi vyrobíme svíčky.

Velmi děkujeme panu Valentinu Putalovi za zajímavou exkurzi.

Mgr. Michaela Eliášová

