

Úvodník

Milé čtenářky, milí čtenáři e-Věstníku,
omlouváme se za delší pauzu způsobenou
dobou, sezonou etc.

Tento Věstník Vám přináší několik nabídek
do příštích dnů a pozvánek.

Další číslo, které připravíme brzy po čísle
tomto, bude více „spolkové“ i rekapitulační.

redakce

Setkávání včelařů - pozvánky

Chvála medu na Horním hradě (Hauenštejně)

I na tomto setkání včelařů a milovníků
produktů včelí píce a přírody či dobré
muziky už řadu let participuje také PSNV.

Letošní setkání se uskuteční v sobotu 30.
července, čas: 10 – 17 hodin.

Pozor, odborný program bude velice
zajímavý.

**O apiterapii bude přednášet MVDr.
Zdeněk Klíma, o producentech medovice
pak kolega Bc. Michal Počuch, jenž svoji**

**přednášku doplní také výletem za
producenty medovice do lesa, aby byla
nějaká praxe...**

PSNV bude mít na chvále medu tradiční
stánek, kde si budete moci prohlédnout
zajímavou včelařskou literaturu, nahlédnout
do problematiky odpařování KM
v kapitalistické cizině, koupit knihy i
časopis Moderní včelař etc.

Podrobnosti najdete na [webu](#).

VI. setkání včelařů a milovníků včelích produktů na Studeném vrchu

Už VI. setkání včelařů a milovníků včelích
produktů na Studeném vrchu (Babě) u
Hostomic se bude konat **v sobotu 20. srpna**
od 10 do cca 17 hodin.

Odborné téma se bude týkat medu a jak s
ním správně zacházet, medoviny a jak na ni.

**Přednášet a následnou diskusi
moderovat bude Ing. Jaroslav Lstibůrek
a další přizvaní hosté.**

Dalším (a neméně významným) bodem
programu ovšem budou rozmanité
včelařské hovory, ochutnávání medů,

medovin a všeho dalšího, co kdo přinese a
dá do placu.

Pořádají náš kolega Josef Horký s rodinou
ve spolupráci s PSNV.

Bližší informace s pozvánkou přineseme v
příštím čísle. Pokud by mezitím byl někdo
ze zájemců lačný po dalších informacích,
dostane je právě od J. Horkého, na tel.
790 414 790 nebo na e-mailu
hitzel.db@atlas.cz. Záložní variantou je i
Jiří Matl, tel. 721 232 633 nebo
gegorius@centrum.cz.

PSNV bude mít také stánek na výstavě Flora Olomouc

Ano, je to tak, mezi 18. a 21. srpnem budete moci najít stánek PSNV i na této výstavě. Podrobnosti přineseme v příštím čísle.

MED ROKU 2016**MEDOVÉ SLAVNOSTI****17. - 18. 9. 2016****STŘEDISKO VOLNÉHO ČASU LUŽÁNKY, LIDICKÁ 50, BRNO**

Již v minulém čísle jsme zvali na akci, kterou chceme pořádat pravidelně. Loňští návštěvníci slávy, jež se udála v září v Brně-Lužánkách u příležitosti 150 let od první presentace medometu, si jistě pamatují na velmi podařenou a přínosnou mezinárodní konferenci, na soutěž Med roku, na veřejné i řízené degustace i na výstavu historických exponátů, fotografií etc.

Rok se s rokem sešel – a ono je to tu znova!

Med roku 2016 se bude konat o víkendu 17. - 18. září znovu v Brně-Lužánkách ve Středisku volného času. Nejlepší medy budou oceněny. Proto neváhejte a pošlete medy od svých včelek do soutěže! Do ní se už přihlásilo k dnešnímu dni 68 zájemců!

Veškeré informace včetně přihlašovacích formulářů do soutěže a na sobotní konferenci naleznete kromě 3. letošního čísla Moderního včelaře také na webu www.medroku.cz, jež byl k této akci speciálně vytvořen. Tam se také dozvíte program odborné konference, jež je mimochodem velice zajímavý.

Rovněž tam najdete informace o tom, jaké jsou podmínky soutěže (mimo jiné i to, že termíny pro odevzdání vzorků jsou posunuty na 31. 8.), jaké druhy medu se budou posuzovat, jak připravit vzorky, kolik jich poslat. Zjistíte také, že včelaři přihlášení do soutěže obdrží sklenice na med včetně přepravního polystyrenového obalu.

Propagační leták si můžete stáhnout [zde](#).

KONFERENCE SOBOTA 17. 9. 2016

| | | | |
|----------------------|--|--------|--|
| 10:00 - 10:15 | Karel Sládek | CZ | Úvod "Med roku 2016" |
| 10:15 - 10:45 | Jaroslav Lstibůrek | CZ | Cesty ke kvalitě medu |
| 10:45 - 11:15 | Michal Počuch | CZ | Producenti medovice ve snůšce 2016 |
| 11:15 - 12:00 | Petr Texl | CZ | Nová mobilní analytika pro včelaře |
| 12:00 - 13:30 | | | Polední přestávka |
| 13:30 - 14:00 | Zdeňka Cutáková | CZ | Vyhlášení výsledků "Med roku 2016" |
| 14:00 - 14:45 | František Weyda | CZ | Jak dokumentovat hmyz |
| 14:45 - 15:30 | Wolfgang Wimmer, Helena Proková Mališová | AT, SK | O metóde tepelného ošetrovania - hypertermie |
| 15:30 - 16:00 | | | Přestávka na kávu |
| 16:00 - 16:30 | Miroslav Hřebecký | CZ | Medobraní jako zážitek |
| 16:30 - 17:00 | Antonín Přidal | CZ | Šestihran nebo kružnice? |
| 17:00 - 17:20 | Erik Tihelka | CZ | Toxické rostliny a med |

VÝSTAVY A DOPROVODNÝ PROGRAM**SOBOTA 17. 9. 2016**

| | |
|---------------|---|
| 10:00 - 12:00 | soutěž o nejlepší med hodnocený veřejností |
| 13:00 - 13:30 | řízená degustace druhových medů (Michal Počuch) |
| 15:30 - 16:00 | řízená degustace druhových medů (Michal Počuch) |
| 17:20 - 17:50 | řízená degustace druhových medů (Michal Počuch) |

Po celý den

- výstava a ochutnávka soutěžních medů
- výstava fotografií od doc. Františka Weydy
- výstava interaktivního panelu „ARTAPIS“
- ukázka odlévání figurálních svící (Marian Mečiar)
- pro zájemce možnost měření kvalitativních parametrů donesených vzorků vlastního medu (obsah vody, HMF, vodivost, cukry)
- od 12 hod - rodinná cimbálová muzika Pavla Kordíka

NEDĚLE 18. 9. 2016

| | |
|---------------|--|
| 09:30 - 11:30 | "Vliv včelích produktů na lidské zdraví" - MUDr. Jiří Brožek |
| 11:30 - 12:00 | řízená degustace druhových medů - Michal Počuch |
| 13:30 - 14:00 | ukázka medové masáže (ČAPIS, z. s.) |
| 14:00 - 15:00 | „O čom všetkom si včely bzučia“ - Helena Proková Mališová |
| 15:00 - 15:30 | řízená degustace druhových medů - Michal Počuch |
| 15:30 - 16:30 | turnaj v pétanque o repliku Hruschkova medometu |

Po celý den

- výstava a ochutnávka soutěžních medů
- výstava fotografií od doc. Františka Weydy
- výstava interaktivního panelu „ARTAPIS“
- pro zájemce možnost měření kvalitativních parametrů donesených vzorků vlastního medu (obsah vody, HMF, vodivost, cukry)
- zdobení medových perníčků
- ukázka odlévání figurálních svící (Marian Mečiar)
- od 12 hod - rodinná cimbálová muzika Pavla Kordíka

MED ROKU 2016

Mezinárodní medová soutěž

Podrobné informace o soutěži a přihlášky na www.medroku.cz

Akci pořádá Pracovní společnost nástavkových včelařů CZ, z. s. za finanční spoluúčasti Ministerstva zemědělství ČR

Otevírá se pražské muzeum medoviny

Před nedávnem jsme přinesli ve Věstníku rozhovor s panem Jiřím Poučkem, jenž se věnuje medovině v jejích nejautentičtějších podobách. Vyprávěl tehdy, jak se k medovině dostal a jak se snaží přivést na světlo tohoto světa své muzeum medoviny. Vlastně Muzeum s velkým M.

Dobrá věc se podařila, Muzeum se otvírá ve čtvrtek 27. 7. 2016.

Redakce požádala kolegu Poučka o další text a ten najdete níže. Pokud se do Muzea dostanete, neváhejte a napište své zážitky!

Muzeum medoviny – Největší prodejna a degustační prostor tradičních medovin jsou otevřeny

Muzeum medoviny má nyní adresu Na Zderaze 14, Praha 2!

Minulý týden jsme konečně otevřeli, a to po nákladné rekonstrukci, nákladnější než ty nejčernější odhady. Za ty měsíce, co se tu kutalo, bouralo, stavělo, vrtalo, jsem se také musel spolehnout na spoustu odborníků, bohužel i rádoby odborníků (což se na první pohled nepoznalo), a tak jsem otevřel o 4 měsíce později, než jsem předpokládal. Byla to velmi intenzivní zkušenost. Ale chvála medu, je to (téměř) hotové! Sedím tu v prodejně a jsem nadšený, že se to podařilo.

V první fázi, jak jsem již psal posledně, otevíráme degustační prodejnu medovin. Aktuálně se můžeme pochlubit více než 60 druhy medovin od 26 českých i slovenských výrobců. Denně může každý příchozí ochutnat přes 20 medovin, a to nejen od komerčních, ale i od domácích výrobců, kteří mě zásobují svými vzorky a jsou rádi za ohodnocení.

V naší nabídce mají místo všechny tradičně vyráběné medoviny, takže klasické přírodní, vykvašené jen z čistého medového roztoku, či dochucené kořením a bylinkami. Mezi medoviny ale samozřejmě patří i ovocné varianty, tzv. *melomely*, při jejichž výrobě se část vody nebo celé množství nahradí ovocnou šťávou. Máme tu ale i první *cysery*, což zjednodušeně řečeno je něco mezi medovinou a ciderem, medový roztok s jablečným moštem. Máme tu ale i kombinace medoviny a vína.

Dáváme si záležet na tom, abychom v nabídce rozlišovali medoviny vařené, medoviny vyráběné za studena a ty ostatní, které jsou výrobní cestou někde mezi.

Zajímavostí je, že v Česku možná již polovina našich producentů vyrábí medoviny studenou cestou, zatímco na Slovensku se stále drží k medu nešetrné tepelné úpravy. Takže přestože



Slováci každoročně bodují ve světových soutěžích na prvních příčkách, myslím si, že jsme v mnohém hodně vepředu, jen to neumíme zatím tak prodat.

V našem obchodě rozhodně nenajdete masově oblíbené medoviny (od českých velkovýrobců – nemusím je snad jmenovat...?), které jsou doslazované cukrem, dolihované, ochucované aromaty nebo dobarvované. Každý, kdo si váží medu, jakožto daru přírody, pilné práce včel a úsilí včelaře, něco takového nepozře. A v tomto budeme při výběru sortimentu tvrdí a neústupní. 😊



Prodejna zabírá cca 25 m² - to je celkem málo, ale vešlo se sem vše důležité: velká stěna s regály plnými medovin, menší stěna s medy a včelími produkty, prodejní barový pult.

Menší stěna s medy je sestavena z vyřazených nástavků od pana Pohana ze Senožat, které intenzivně provoňují celou místnost. Velkou stěnu ale čeká ještě během léta přestavba. Regály z IKEY (ano, jako dočasné řešení ideální) budou nahrazeny také stěnou sestavenou z nástavků postavených na bok – ale z nových nástavků, aby celá konstrukce byla maximálně stabilní pro umístění i celkem vzácných medových moků. Vlastně hledám truhláře, který by mi asi 40 tenkostěnných nástavků vyrobil na nějakou rozumnou cenu. Právě že ve včelařské sezóně a při prvním medobraní nikdo neměl chuť (a já to chápu) vyrábět nástavky pro nějaký interiér muzea. 😊 Proto jsme tuto designovou záležitost odložili na konec léta. Dále jsou v prostoru prodejny umístěny 4 speciální šestiboké degustační stolky ze stoletého smrku. Prodejní pult a bar jsou zase postaveny z krabic od medovin. Osvětlení veřejného prostoru místnosti zajišťují světla umístěná ve slaměných košnicích. Na stěnách visí tabule s denní nabídkou a tabule s nákresem procesu výroby medoviny. Část hlavní stěny pokrývá velká mapa světa, kde budeme průběžně doplňovat, kde v které části světa víme, že se vyrábí medovina, a odkud máme také medoviny v nabídce.

Prohlédněte si přiložené fotky. Zastavte se na ochutnávku. Každý den tu dáváme na ochutnání 1 vzorek úplně zdarma. Otevřeno máme zatím pondělí-pátek 10 – 21h, sobota-neděle 13 – 21h. Je možné se předem objednat na řízenou degustaci pro skupiny min. 8 osob. Avšak minimálně jednou týdně budeme nějakou tematickou ochutnávku pořádat a pozvánky vždy najdete na [webu](#) nebo na [Facebooku](#).

Oficiální slavnostní otevření prodejny proběhne ve čtvrtek 28.7. od cca 17 hodin.

V další fázi, cca koncem léta, bude dokončena zadní místnost s expozicí začínající stručným náhledem do včelařství a s hlavním zaměřením na medovinu, její historii, způsoby výroby, ale také na současnost a budoucnost. Na tuto fázi stále vybírám finanční prostředky, každý může

příspěť nějakým exponátem anebo také pomoci s dokončením expozice po stránce obsahové či přiložit ruku k dílu při realizaci interiéru.

Kompletní fotografie z interiéru a novinky najdete na [našem webu](#).

Přeji všem krásné dny a hodně medu!

Jiří Pouček, autor projektu Muzeum medoviny

jp@muzeummedoviny.cz

tel. 776 814 841