

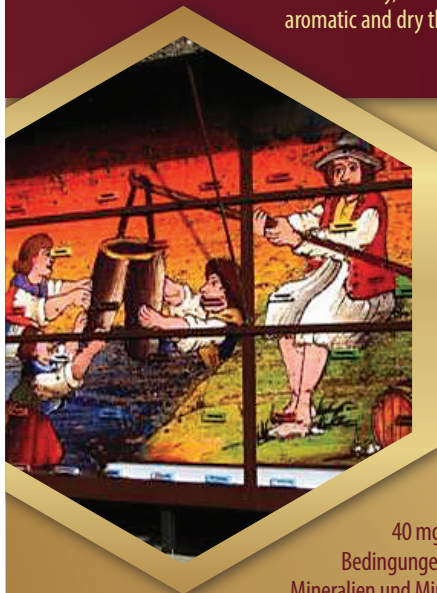
KRAŠKI MED



Kraški med z zaščiteno označbo porekla se pridobiva na območju Krasa v Republiki Sloveniji. Kras uvrščamo v submediteransko območje. Zaradi bližine morja ima sorazmerno dolgo vegetacijsko dobo s srednjo letno temperaturo zraka 10,6 °C. Za območje Krasa je značilna suha klima z nizko relativno vlago zraka in stalno vetrovnostjo. Kraška tla so apnenčasta, s skromno rdečo prstjo, poznano kot »terra rossa«. Pod zaščitnim imenom Kraški med najdete akacijev, cvetlični, gozdni, lipov in kostanjev med ter med divje češnje in rešeljike. Kakovostni kriteriji so strožji kot jih predpisuje državni Pravilnik o medu. Kraški med mora vsebovati manj kot 18 % vode in največ 40 mg/kg HMF. Vrste medu Krasa so zaradi podnebnih razmer in mikroklims po svoji vsebini suhe in zrele, zelo bogate z minerali in rudninskimi snovmi ter encimi. Zelo bogata rastlinska sestava in suho podnebje se odražajo v polni in izraziti aromi medu, kar odločujoče prispeva k temu, da je Kraški med bolj aromatičen in bolj suh od drugih tipov medu.

Karst Honey

Karst honey with a protected designation of origin is acquired in the Karst area of the Republic of Slovenia. The Karst belongs to the sub-Mediterranean area. Due to the proximity of the sea, it has a relatively long vegetation period with an average annual air temperature of 10.6 °C. It is typical of the Karst region to have a dry climate with low relative humidity and constant winds. Karst soil is calcareous with modest red soil known as "terra rossa". Under the protected name Karst Honey, you can find acacia, flower, forest, linden, chestnut, wild cherry and mahaleb cherry honey. The quality criteria are stricter than prescribed by the national Rules on honey. Karst Honey must contain less than 18% water and up to 40 mg per kg of HMF. Due to the climate conditions and the microclimate, the Karst Honey is dry, mature and incredibly rich in minerals and enzymes. An incredibly rich diversity of plants and the dry climate reflect in the full and distinct aroma of the honey, which decisively contributes to the fact that Karst Honey is more aromatic and dry than other honey types.



Karsthonig

Der Karsthonig mit der geschützten Ursprungsbezeichnung wird auf dem Gebiet des Kras bzw. Karst in Slowenien gewonnen. Der Karst wird zum submediterranen Gebiet gerechnet. Aufgrund der Nähe zum Meer hat er eine unverhältnismäßig lange Vegetationsperiode mit mittlerer Jahreslufttemperatur von 10,6 °C. Für das Karstgebiet ist ein trockenes Klima mit geringer relativer Luftfeuchtigkeit und konstanter Windigkeit charakteristisch. Der Karstboden ist kalkhaltig, mit bescheidener roter Erde, bekannt als »Terra Rossa«. Unter der geschützten Ursprungsbezeichnung Karsthonig kann man Akazien-, Blüten-, Wald-, Linden- und Kastanienhonig sowie Wildkirschen- und Felsenkirschenhonig finden. Die Qualitätskriterien sind strenger als in der nationalen Honigverordnung vorgeschrieben. Der Karsthonig muss weniger als 18% Wasser und höchstens

40 mg/kg HMF enthalten. Die Karsthonigarten sind aufgrund der klimatischen

Bedingungen und des Mikroklimas trocken und reif, sehr reich an

Mineralien und Mineralstoffen sowie Enzymen. Die sehr reiche pflanzliche

Zusammensetzung und das trockene Klima kommen in dem vollen und

ausgeprägten Aroma zum Ausdruck, was entscheidend zu der Tatsache beiträgt, dass

der Karsthonig aromatischer und trockener als andere Honigarten ist.

Izdala in založila:

Čebelarstva zveza Slovenije, Javna svetovalna služba v čebelarstvu, Brdo 8, 1225 Lukovica

Besedilo: Ivan Atelšek, Nataša Lilek

Vir: www.kakovostnahrana.si

Prevod: Alkimist, prevajalske storitve d.o.o.

Leto izdaje: Maj, 2016

Naklada: 14.000 izvodov

Oblikovanje in tisk: Collegium Graphicum d.o.o.

Fotografije: Ivan Atelšek, arhiv ČZS

Financirano s sredstvi iz proračuna RS v okviru Javne svetovalne službe v čebelarstvu.

