

Medene pijače za vse priložnosti

MEDENO ŽGANJE je rezultat destilacije - žganjekuhe medice, vsebuje najmanj 32 vol. % alkohola in je brezbarvna tekočina. Delamo ga iz vseh vrst medu, najprimernejši so aromatični medovi.

MEDENI LIKER je žgana pijača. Naredimo ga z mešanjem medenega ali nevtralnega sadnega žganja z medom in vsebuje najmanj 16 vol. % alkohola.

MEDENI LIKER Z DODATKI - aromo medenih likerjev lahko še obogatimo z različnimi dodatki kot npr. s smrekovimi vršički, ameriškim slankom, višnjami...

MEDENO PIVO ima 5-6 vol. % alkohola. Lahko je temno ali svetlo, od običajnega piva pa se loči po aromi dodanega medu, saj je v postopku izdelave del sladkor nadomeščen z medom.

MEDENI NAPITEK nas spominja na žegnanja, lectovo srce, na tradicijo naših babic in dedkov. Medeni napitek vsebuje vse sestavine medu. Lahko ga uživajo tudi tisti, ki ne morejo uživati samega medu. V poletnem času je, primerno ohlajen, odlična osvežilna pijača.

Vse medene pijače uživamo v majhnih količinah, saj le tako lahko čutimo v celoti bogastvo okusov in arome medu.

Ob navedbi medene pijače je prikazan tudi kozarec, v katerem se pijača servira.



Peneča medica praznuje 10 let

Ideja o izdelavi peneče medice je nastala v sekciji pridelovalcev medenih pijač v Mariboru leta 2004. Pod vodstvom strokovnjakov Biotehniške šole Maribor je skupina petih najaktivnejših članov sekcije izdelala prve peneče medice po klasični metodi. Prva predstavitev peneče medice je bila 11.11.2005. Po naših podatkih smo slovenski čebelarji prvi na svetu izdelali penečo medico in na to smo lahko upravičeno ponosni.

„V vsakem mehurčku se skriva droben cvet, čebelji let, košček narave, poskusite to čudovito pijačo, ki smo jo skupaj ustvarili sonce, zemlja, cvetlice, drobne čebele in ljudje z občutkom za dobro.“

Silva Podlesnik,
univ. dipl. inž. kmet.

Prva se je imenovala »Medena penina«, kasneje smo jo preimenovali v »Penečo medico«.



MINISTER ZA ZDRAVJE OPOZARJA:
PREKOMERNO PITJE ALKOHOLA
ŠKODUJE ZDRAVJU!

Izdala: ČZS, Javna svetovalna služba v čebelarstvu
Oblikovanje in tisk: Medium d.o.o., september 2015
Naklada: 19.500 izvodov
Besedilo: Društvo izdelovalcev medenih pijač Maribor, Tomaž Samec, Tanja Verhovnik
Foto: Društvo izdelovalcev medenih pijač Maribor, Tomaž Samec, Mateja Vohar
Financirano s sredstvi iz proračuna RS v okviru Javne svetovalne službe v čebelarstvu.



KATALOG medenih PIJAČ

Sinfonija medenih okusov



Ustvarjene iz najboljšega medu

Medene pijače so lahko brezalkoholne (medeni napitek v obliki koncentrata ali soka) ali alkoholne (medica, medeno žganje, medeni liker, medeno pivo in peneča medica). Pred vami je katalog medenih pijač, ki že stoletja razvajajo čute Slovencev.

Za vse medene pijače je osnovna surovina najkakovostnejši med. Aroma pijače je odvisna od botaničnega izvora medu, torej od tega, kje so čebele nabirale nektar ali mano. Slovenija je eno najbogatejših biotskih območij Evrope, zato pridelujemo vrhunski med z bogato aromo in pestrostjo okusov. Za pripravo medenih pijač najpogosteje uporabljamo cvetlični, gozdni, lipov ali kostanjev med. Od vrste medu je odvisna tudi svetlejša ali temnejša barva pijače.



Inovativni izdelek slovenskih čebelarjev

PENEČA MEDICA je sad vrhunskega znanja slovenskih izdelovalcev medenih pijač. Vsebuje 9,5-15 vol. % alkohola in je lahko suha, polsuha, polsladka in sladka. Penečo medico izdelujemo po klasični (šampanjski) metodi iz različnih vrst medu. Celoten postopek izdelave peneče medice traja najmanj 2 leti. S podaljšanjem časa zorenja se kakovost peneče medice še izboljšuje.

Točimo jo ohlajeno na 6-8 °C v kozarcih, v katerih lahko opazujemo dolgotrajno igrivost drobnih mehurčkov. Uživanje peneče medice je pravo doživetje, primerno za izredne priložnosti.



Slovenska tradicija

MEDICA je ena najstarejših alkoholnih pijač. Poznali so jo že naši daljni predniki alpski Slovani. Najstarejši recept za izdelavo medice je že leta 1689 zapisal J.V. Valvasor v Slavi vojvodine Kranjske. Izdelovali so jo iz vode in medu, to pa sta osnovni surovini, ki ju uporabljamo še danes.

Najkakovostnejše medice vsebujejo 9-15 vol. % alkohola, ki nastanejo z alkoholnim vrenjem medene raztopine. Poznamo suhe, polsladke in sladke. Za poznavalce so medice obilje harmoničnega okusa in užitkov.

Stekleničimo jo v lične steklenice, največkrat s prostornino 375 ml. Uživamo jo v družbi najboljših prijateljev, ohlajeno na 6-8 °C, kot aperitiv ali na koncu kosila ob sladici.

