

MEDENI NAPITEK

Priprava
(sestavine
za 1 l napitka):
V 850 ml mlačne
vode vmešamo
200 g medu in
mešanico ohladimo
v steklenici.



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

Ministrstvo za zdravje opozarja: prekomerno pitje
alkoholnih pijač škoduje zdravju!

»Medica je res pravo osvežilo in krepilo za zdrave in bolne.
Ne morem je bolj priporočiti.«

DR KNEIPP

HONEY DRINK

Ingredients for 1 litre. Mix 850 ml of lukewarm water with 200 g of honey and cool the mixture in a bottle.

Enjoy all alcoholic beverages in small amounts since in this way we can sense the full richness of taste and aroma of the honey.

The Ministry of Health warns: excessive drinking of
alcoholic beverages harms your health.

»Mead is truly the right refreshment and invigoration for the
healthy and sick. I cannot stop recommending it«

DR KNEIPP

HONIGTRUNK

Zutaten für 1l des Trunkes. In 850ml Lauwarmenwasser mischen wir 200g Honig und lassen die Mischung in der Flasche abkühlen.

Alle alkoholischen Getränke trinken wir in kleinen
Mengen, denn nur so schmecken wir den Reichhalt des
Honiggeschmacks und -aromas.

Gesundheitsministerium warnt: Alkoholmissbrauch schadet
der Gesundheit.

»Honigwein ist eine richtige Erfrischung und Stärkung für
Gesunde und Kranke. Ich kann den nicht besser empfehlen«

DR KNEIPP

Vabilo v deželo kranjske sivke na sončni strani Alp

V okviru kongresa APIMEDICA & APIQUALITY 2010 sodelujate na svetovni razstavi in ocenjevanju medenih pijač v Mariboru.

Sodelujte na razstavi, zaželjene so vse vrste medenih pijač.

Sodelujte na ocenjevanju s posebno prijavnico po pogojih ocenjevanja ocenjevanje medic, medenih likerjev in medenih penin.

V Sloveniji še posebej damo na tradicionalne pijače na osnovi medu. Posebej se trudimo v našem Društvu izdelovalcev medenih pijač, ki je s svojimi kadri usposobila 10 % slovenskih čebelarjev, saj je tečaje izdelave medenih pijač osvojilo že čez 800 slovenskih čebelarjev, seveda ob asistenci Biotehniške šole v Mariboru in Kmetijskega zavoda Maribor.

Pokažimo kaj zmoremo čebelarji z vseh strani sveta.

An Invitation to the Land of the Carnolian Bee on the Sunny Side of the Alps

Within the context of the APIMEDICA & APIQUALITY 2010 CONGRESS participate at the world exhibition and competition of honey beverages in Maribor.

You are cordially invited to participate in the exhibition. All types of honey beverages shall be accepted.

Participate in the competition with a special application form under the conditions for evaluating mead, honey liqueurs and honey sparkling wines.

In Slovenia we particularly value traditional honey based beverages. The Association of Honey Beverage Producers, which has already qualified 10% of all Slovenian beekeepers with its staff and with the assistance of the Biotechnical College in Maribor and the Agricultural Institute of Maribor, is striving to produce these beverages with the most quality as possible.

Let us demonstrate what beekeepers from around the world are capable of.

Einladung in das Land des Krainer Lavendels auf der Sonnenseite der Alpen

Im Rahmen des APIMEDICA & APIQUALITY 2010 Kongresses machen sie, bei der Weltausstellung und Beurteilung der Honiggetränke in Maribor, mit.

Machen sie mit bei der Ausstellung, es sind alle Arten von Honiggetränken erwünscht.

Bei der Beurteilung machen sie mit, mit einem besonderen Anmeldeschein, nach Bedingungen der Beurteilung von Honigwein, Honiglikör und Honigsekt.

In Slowenien werden besonders die Traditionsgetränke auf Honigbasis geschätzt. Im Verein der Honiggetränkehersteller, der, zusammen mit seinen Mitarbeitern und der Hilfe der Biotechnischenschule in Maribor und des Landwirtschaftlicheninstituts Maribors, schon 10% der slowenischen Imker ausgebildet hat, bemühen wir uns, dass die Getränke immer mehr Qualität haben.

Zeigen wir, was wir Imker aus aller Welt können.

Izdala: Čebelarstva zveza Slovenije, Javna svetovalna služba v čebelarstvu •
Besedilo: Sekcija izdelovalcev medenih pijač • Fotografije: Sekcija izdelovalcev
medenih pijač, arhiv ČZS • Grafična priprava in tisk: Littera picta d.o.o. •
Avgust 2009



APIMEDICA &
APIQUALITY
2010



PESTROST OKUSOV
MEDU V MEDENIH
PIJAČAH

VARIETY OF
HONEY FLAVOURS
IN HONEY BASED
BEVERAGES

GESTALTIGKEIT
DER GESCHMÄCKE
DES HONIGS IN
HONIGGETRÄNKEN



MEDENE PIJAČE so lahko **brezalkoholne** - to je medeni napitek v obliki koncentrata ali soka - ali **alkoholne** - medica, medeno žganje, medeni liker, medeno pivo in medena penina.

HONEY based beverages can be **non-alcoholic** - a honey drink in the form of a concentrate or juice - or **alcoholic** - mead, honey brandy, Honey liqueur, honey beer and honey sparkling wine.

HONIGGETRÄNKE können **alkoholfrei** sein - das ist dann ein Honigtrunk in einer Form des Konzentrats oder Saftes - oder **alkoholisch** - Honigwein, Honigschnaps, Honiglikör, Honigbier und Honigsekt.

MEDICA je verjetno ena najstarejših alkoholnih pijač človeštva, **saj so jo naši predniki poznali prej kot vino**. Številna znamenja kažejo, da je bila opojna alkoholna pijača medica skupna indoevropska kulturna dobrina izdelana iz vode in medu.

MEAD

This is one of the oldest alcoholic beverages known to mankind since our ancestors produced it before producing wine. Numerous signs indicate that this intoxicating alcoholic beverage called mead was a common Indo-European cultural good produced from water and honey.



HONIGWEIN

Ist das älteste alkoholische Getränke der Menschheit, denn das kannten unsere Vorfahren eher als den Wein. Viele Zeichen zeigen darauf, dass das alkoholische Rauschgetränk Honigwein, ein gemeinsames indoeuropäisches Gut aus Wasser und Honig, war.



MEDENO ŽGANJE je produkt destilacije - žganjekuhe medice in vsebuje 32-55 vol. % alkohola. Delamo ga iz vseh vrst medu, najprimernejši pa so aromatični medovi.

MEDENI LIKER je žgana pijača, ki ima 16-35 vol. % alkohola in je narejena z mešanjem najkakovostnejših in najbolj aromatičnih medov v sadno žganje ali sadne destilate.

HONEY BRANDY

This is a product of distillation - honey brandy and contains a 32 - 55% alcohol content. We produce it from all the varieties of honey and the most appropriate ones are aromatic honey types.

HONEY LIQUER

This is a spirit, which contains a 16 -35% alcohol content and is produced by mixing the best quality and most aromatic honey types with a fruit brandy or fruit distillates.

HONIGSCHNAPS

Ist ein Produkt einer Destillation - Schnapsbrennerei des Honigweines und enthält 3255% Alkohols. Wir machen ihn aus allen Arten von Honig, am besten einigen sich aber die aromatischen Honige.

HONIGLIKÖR

Ist ein Branntwein mit 16-35% Alkohols und wird durch die Mischung der qualitativsten und am meist aromatischen Honige in ein Früchteschnaps und Früchtedestillate, gemacht.



MEDENO PIVO ima 5-6 vol. % alkohola, lahko je temno ali svetlo, od običajnega pa se razlikuje po okusu po medu, saj je v postopku izdelave del slad nadomeščen z medom.

MEDENA PENINA je plod vrhunskega znanja čebelarja, ki se ukvarja z izdelavo medenih pijač. Vsebuje več kot 10 % alkohola, več kot 3,5 bara tlaka in od 30-55 g/l sladkorja. Medene penine so lahko suhe, polsuhe, polsladke in sladke, porabnikom pa so najbolj všeč polsladke in sladke, saj tako kot pri vseh medenih pijačah pričakujejo nekaj sladkega z okusom po medu. Medeno penino izdelujemo po klasični metodi iz najkakovostnejših medov. Celoten postopek izdelave medenih penin traja najmanj 2 leti, s podaljševanjem časa pa se kakovost penin še izboljšuje.

HONEY BEER contains a 5-6 % alcohol content, it can be dark or light and it usually differs according to the flavour of honey since honey replaces malt in the beer making procedure.

HONEY SPARKLING WINE

This is the yield of the expertise of a beekeeper who is engaged with the production of honey beverages. It contains more than 10% of alcohol, more than 3.5 bars of pressure and from 30 to 50 g/l of sugar. Honey sparkling wines can be dry, semi-dry, semi-sweet and sweet since they expect something sweet with a honey flavour just like for all honey based beverages. We produce honey sparkling wine according to the traditional method from top quality honey types. The entire procedure for the production of honey sparkling wine lasts at least 2 years and by prolonging the period of time the quality of the honey sparkling wine improves.

HONIGBIER hat 5-6% Alkohols, es kann dunkel oder hell sein, von dem gewöhnlichen Bier unterscheidet es sich durch den Geschmack des Honigs, weil man in der Produktion ein Teil des Malzes mit Honig ersetzt.

HONIGSEKT

Ist ein Resultat des Spezialkönnens eines Imkers, der sich mit der Herstellung von Honiggetränken beschäftigt. Beinhaltet mehr als 10% Alkohols, mehr als 3,5 Bar Druckes und 30-55g/l Zuckers. Honigsekte können trocken, halbtrocken, halbsüß und süß sein, den Verbrauchern gefallen aber am Besten die halbsüßen und süßen, weil sie, wie bei allen Honiggetränken, etwas süßes mit Honiggeschmack erwarten. Honigsekt stellen wir nach der klassischen Methode her, aus qualitativsten Honigen. Das Gesamtverfahren der Honigsektproduktion dauert mindestens 2 Jahre, mit der Verlängerung der Zeit wird aber die Qualität der Sekte noch besser.

