



Čebelarska zveza Slovenije,
Javna svetovalna služba v čebelarstvu,
v sodelovanju s ČD Radovljica pripravlja

DAN MEDU V KULINARIKI

FESTIVAL MEDU

**Sobota, 20. 9. 2014, 9.30.–18.00. ure,
Čebelarski center Gorenjske**

PROGRAM:

- 9.30: Odprtje razstave fotografij** Kranjske sivke, Anje Bunderla in Braneta Kozinca z naslovom **SATJE - shramba spomina**.
- 10.00: Uporaba medu v kulinariki** – predavanje priznanega kuharja »chefa Uroša« iz Vile Podvin in **predstavitev jedi z medom** v sodelovanju z dijaki Srednje gostinsko turistične šole iz Radovljice. Spoznali boste skrivnosti ustvarjanja jedi z medom in drugimi lokalnimi živili.
- 12.00: Napitki z medom** – Predstavitev in delavnica mešanja pijač (»koktejllov«) z dodatkom medu – Edin HALAČEVIČ, svetovni podprvak v mešanju pijač 2012.
- 15.30: Predstavitev masaže z medom** – Simona ŠLEGEL.
- 16.00: Inovativni postopki za pripravo medu z dodatki** (borovi vršički, smrekovi vršički, ameriški slamnik, rdeča pesa, vino itd.) – dr. Borut GOSAR.
- 16.30: Uporaba čebeljih pridelkov v apiterapiji** – dr. Miha GAŠPERIN.



SPREMLJEVALNI PROGRAM preko celega dneva:

- Ustvarjalne delavnice za otroke s Tanjo Eržen iz Galerije Titanija
- Razstava jedi z medom
- Stojnice z bogato ponudbo čebeljih pridelkov in izdelkov
- Tržnica z dobrotami z lokalnih kmetij v sodelovanju s KGZ Sava
- Organizirani ogledi apiterapevtskega čebelnjaka in čebelarskega centra s predstavitvijo čebelarstva
- Delavnice izdelave dražgoških kruhkov

VABLJENI!

VSTOP PROST!

Več na: www.czs.si in www.cricg.com