

Kurz varenia medoviny

Spolkov včelárov Slovenska zorganizoval vo svojej doterajšej histórii prvý kurz varenia a prípravy medoviny. Jeho prvá časť sa konala sa v dňoch 5. – 6. novembra v Želovciach a v dedinke Kováčovce, odkiaľ pochádza realizátor celej praktickej časti kurzu, priateľ Mikuláš Kajtor. Zúčastnilo sa ho celkom 32 účastníkov z celého Slovenska.

v stredoveku až po súčasnosť, ďalej o rôznych technologických postupoch jej prípravy a receptoch.

Osobitne sa zmienil Ing. Kameník aj o súčasnej kvalite vyrábaných medovín na Slovensku, súťažiacich organizovaných SVS v rámci Slovenského medového festivalu v Trstenej, organoleptických hodnoteniach medovín v rámci týchto súťaží a o dosiahnutých úspechoch slovenských výrobcov medovín u nás i na svetových súťažiach.

O tom, že tie najlepšie a najkvalitnejšie druhy medovín sa dajú vyrobiť len na základe cieľavedomej precíznej práce svojho autora, tríbením u neho svojej najlepšej receptúry trvajúcej niekoľko rokov, ba aj desaťročí netreba nikoho

zainteresovaného obzvlášť presvedčať. Každý recept, každý druh medoviny je po jej dozretí špecifický, tak ako je špecifický a jedinečný aj každý druh medu v tom – ktorom kraji v príslušnom roku, ktorý tvorí základnú surovinu budúcej medoviny.



Pohľad na zaplnenú sálu s účastníkmi kurzu. Vľavo prednášajúci Ing. P. Kameník.

Skutočnosť, že medovina a jej výroba ako tradičného nápoja slovenských, keltských a severských národov si po obdobiach hlbkej recesie v 18. a 19. storočí získava nanovo veľkú popularitu a záujem spotrebiteľskej verejnosti potvrdil aj obrovský záujem slovenských včelárov. Tento nemohol byť uspokojený najmä z obmedzených kapacitných možností, ktoré sme ako organizátori kurzu mali k dispozícii pre teoretickú – prednáškovú časť kurzu, ako aj samotnú – praktickú časť prípravy a varenia medoviny a to v súkromných priestoroch rodiny Kajtorovej v Kováčovciach. Samozrejme, že sa kurz konal v priebehu dvoch dní z dôvodu technologického postupu pripravovaných dvoch druhov medovín. Ako sa ukázalo najväčším problémom boli nedostatočné ubytovacie kapacity pre účastníkov kurzu v samotných Želovciach, a tak musela byť zabezpečovaná časť ubytovacej kapacity aj v neďalekom Velkom Kríši.

Touto cestou sa organizátor kurzu SVS ospravedlňuje tým záujmom o účasť na kurze, ktorým z vyššie uvedených dôvodov nemohol vyhovieť.

Samotný kurz otvoril svojim príhovorom predsedsa SVS – Ing. Pavol Kameník. Po krátkom úvode, v ktorom vysvetlil účastníkom kurzu zámer, cieľ a zmysel kurzu nasledovala teoretická, prednášková časť odborného kurzu, v ktorej predsedsa SVS a hlavný odborný garant kurzu odprezentoval s pomocou videoprojekcie Mgr. Františka Geletu zaujímavosť o histórii medoviny, jej užívaní, povzbudzujúcich a iných blahodárnych účinkoch na ľudský organizmus, jej cene a výneme a to už v dávnych obdobiach pred našim letopočtom,



Kolostojaci účastníci kurzu pri varení medoviny v Kováčovciach

Dosiahnuť jedinečnú chuť, kvalitu a hodnotu medoviny je preto ozajstným umením každého úspešného výrobcu medoviny, ktorý si aj z týchto dôvodov svoje získané odborné poznatky a skúsenosti chráni a svojím spôsobom „konzervuje“ iba pre seba. Medzi takýchto „konzervatívov“ určite nepatrí náš ďalší úspešný výrobca školenej „remiásovej“ medoviny, (ktorej autorom je pr. Remiáš J. z R SVS Hlohovec) a to priateľ Lubomír Vančo z Maduníc, ktorý nám ku priebehu kurzu zaslal svoj dlhodobý úspešne oskúšaný a praktizovaný recept prípravy nevarenej medoviny spolu so svojimi nadobudnutými vedomosťami a poznatkami, za čo mu vyslovujeme v mene organizátora kurzu úprimné podakovanie.



Nalievanie tekutého medu pr. M. Kajtorom a jeho koštovka predsedom SVS - Ing. P. Kamenikom

Naše dvojnásobné podakovanie patrí však najmä pr. Mikulášovi Kajtorovi, ktorý sa dokázal odosobniť a podeliť (ako vŕhca celoslovenskej súťaže o „Najlepšiu slovenskú medovinu“ za rok 2011 konanej v rámci 5. ročníka SMF v Trstenej v júli tohto roka) so svojimi dlhoročnými poznatkami pri príprave „svojej medoviny“, ale ktorý sa zároveň podujal prevziať na seba aj všetky starosti v spojitosti s organizačno-technickým zabezpečením celého odborného kurzu.

V dnešnej internetovej a počítačovej dobe sa ponúkajú aj našim členom Spolku, včelárom alebo záujemcom z radov laikov, ktorí majú záujem o výrobu medoviny nespočetné možnosti a prístupový priestor k získaniu desiatok a stoviek informácií, receptov, postupov a ďalších všeobecných pokynov a doporučení, ako s istotou pripraviť dobrú a kvalitnú medovinu a ktoré nie je v našom záujme vôbec spochybňovať. Určite tieto zaujímavosti si mohli v minulosti prečítať aj mnohí z účastníkov nášho kurzu prípravy spolkovkej medoviny. Reálny zážitok v zmysle hesla: „Je lepšie raz skutočne vidieť ako stokrát „o tom počuť“ bolo aj naplnením zámeru organizátora a nepísaným logom prvého spolkového kurzu varenia medoviny.



Spoločné večerné posedenie účastníkov kurzu. Stojaci vľavo: Š. Holló a harmonikár J. Kameník

Spoločné priateľské stretnutie, posedenie, vzájomné osobné spoznávanie sa, priateľské vzájomné rozhovory členov nášho spolku bolo v sobotňajší podvečer tým pravým korunám a bylinkou, ktoré dali výsledku pripravovanej „spolkovkej medoviny“ tú potrebnú jedinečnú chuť a prvú kurzu varenia medoviny prívlastok „Spolkový“.