

...aby bola nielen chutná, ale aj kvalitná

Teplé sobotňajšie predpoludnie 21. januára 2012 zastihlo 32 účastníkov druhej časti kurzu varenia a prípravy medoviny v Kováčovciach.

Tí účastníci, ktorí tam pricestovali zo zasnežených severných regiónov Slovenska, z Oravy a Spiša mohli naplno precítiť priamo na svojej koži rozdielne klimatické a podnebné podmienky, v akých včelári našli slovenskí včelári na Slovensko-maďarskom pomedzí.



Úvod druhej časti kurzu patrilo odbornému popisu kvasných podmienok medoviny, ktoré vysvetlil odborný garant kurzu pr. Mikuláš Kajtor.

Ako sa zmenil vo svojom výklade – najdôležitejším činiteľom, ktorý vytvára základné rozhodujúce podmienky pre zdarný kvasný proces medoviny je stála, nekolisavá teplota v jednotlivých kvasných fázach...



Teoretickú úvodnú časť kurzu vystriedala následne jeho praktická časť. Pripravené sklenené demizóny sa pomocou gumovej hadičky postupne naplňali stáčajnou medovinou, spenený a prevzdušnený obsah ktorej veľa napovedal účastníkom kurzu o samotnej účelnosti praktizovaného technologického postupu prvého stáčania kvasenej medoviny...



O tom, či odborný garant kurzu bol naozaj dôsledný a nekompromisný pri zabezpečovaní správnych podmienok kvasenia medovinového základu sa jednotlivci, alebo v skupinkách mohli presvedčiť jej degustovaním tí účastníci kurzu, ktorí svojich cestných tátošov ponechali doma v garážach.

Zhodná spokojnosť degustátorov pri koštovke bola dostatočne presvedčivá a jasnou odpoveďou na túto otázku.

Aj preto sa odvážil každý z účastníkov prítomných na druhej časti kurzu naplniť zo stáčanej medoviny aspon jednu sklenú fľašu na svoju domácu koštovku...

Zbytok stočenej medoviny bol v plnom demizóne po voľnom nasadení korkového špunta preložený do teplotne stálej miestnosti, v ktorej bude v nasledujúcom období 5 – 6 mesiacov doznievať jej kvasenie a zrenie...

„V tejto fáze prípravy medoviny je to druhá – nemenej dôležitá podmienka nevyhnutná preto, aby medovina bola nielen chutná, ale aj kvalitná...“, dodal na záver M. Kajtor odborný garant kurzu.



Záverečná časť druhej časti kurzu varenia a prípravy medoviny sa niesla v duchu jeho vyhodnotenia predsedom SVS – Ing. P. Kameníkom v priestoroch spoločenskej miestnosti hotela Fontána v Želovciach slávnostným odovzdávaním Osvedčení o úspešnom absolvovaní kurzu jeho úspešným absolventom a spoločným obedom, ktorým prvý spolkový kurz varenia a prípravy medoviny naštartoval



do večerných hodín trvajúce spoločné posedenie jeho účastníkov spolu s jeho organizátormi a odborným garantom.

Nielen úprimné slová vďaky predsedu SVS – Ing. Pavla Kameníka adresované práve predsedovi R SVS Želovce a zároveň odbornému garantovi kurzu – Mikulášovi Kajtorovi ako aj všetkým



jeho absolventom, ale aj príjemná priateľská a družná atmosféra v priebehu oboch častí kurzu sú prejavom spokojnosti s teoretickou i praktickou úrovňou a priebehom podujatia, ktoré pripravilo naše Ústredie SVS pre dobrý štart a úžitok našich členov na prelome rokov 201 – 2012.

Ing. Pavol Kameník
predseda SVS