**LIPA IN LIPOV MED**

**Mag. Andreja Kandolf Borovšak, Javna svetovalna služba v čebelarstvu, Čebelarska zveza Slovenije**

Vonj cvetoče lipe je eden izmed najlepših. Spominja na prve poletne dni, ko po naši krajini zadišijo lipe in lipovci. Skoraj ni vasi v Sloveniji, kjer se na vaškem trgu ne bohoti vsaj ena lipa, simbol slovenstva. S svojo mogočno krošnjo daje odlično senco, v času cvetenja pa nudi prijeten vonj in pašo čebelam.

LIPA V SIMBOLIKI

Že v antiki je starim Grkom in Rimljanom lipa simbolizirala prijateljstvo ter nežno zvesto ljubezen. Zakaj tudi ne, že sami listi lipe so srčaste oblike. Tudi v slovensko zavest je simbolni pomen lipe močno zasidran. Povezana je z različnimi običaji, šegami in navadami ter vaškim družabnim in političnim življenjem. Lipa je bila spoštovano drevo med kmeti, meščani in plemiči. Pod senčnimi krošnjami lip so bile pogosto kamnite mize in klopi, priljubljena zbirališča vaških veljakov in vaške srenje nasploh. Tam so se zbirali, kramljali, tam se je jedlo, pilo, počivalo, igralo in veselilo. Tudi danes nas lahko lipa simbolično poveže v ključnih trenutkih. Tradicija sajenja lip se ohranja še danes, ne nazadnje tudi ob obiskih tujih državnikov, ki pogosto kje posadijo kakšno spominsko lipo.

Na dan razglasitve neodvisnosti Republike Slovenije so lipo zasadili na Trgu republike pred slovenskim parlamentom. Samostojnost Slovenije pa zaznamujejo tudi številne druge lipe, ki so bile takrat zasajene na vseh koncih Slovenije. Tudi ob protokolarnem središču na Brdu pri Kranju so člani vlade zasadili lipe. Najstarejše naj bi bile zasajene še v času turških vpadov, na krajih, kjer so bili Turki premagani ali od koder so bili pregnani. Od lipovih drevoredov je najznamenitejši drevored »Napoleonove lipe« pred Logatcem ob državni cesti, ki je bila nekdaj glavna prometnica med Ljubljano in Trstom.

Lipo lahko zasadimo tudi ob rojstvu otroka. Lipa, ki raste skupaj z otrokom, je dragocen spomin na začetek novega življenja in predstavlja pomemben korak k sožitju med človekom in naravo.

LIPOV MED

V Sloveniji prevladujeta dve vrsti lip, lipa in lipovec. Lipa cveti junija ali na začetku julija, lipovec cveti dva tedna pozneje. Čebele na njih naberejo sladko medičino ali mano in nam proizvedejo lipov med, iz posušenega cvetja pa si lahko pripravimo tudi okusen lipov čaj.

Lipov med je svetlo rumene barve z zelenim odtenkom. Ima svež vonj po lipovem cvetju, mentolu, limonini lupini. Lahko je nektarnega ali maninega izvora, zato ima značilnosti obeh;

v primeru nektarnega izvora hitro kristalizira, sicer nekoliko počasneje. Ker ni presladek in ima značilno osvežilno aromo, ga uporabimo tudi v kulinariki.

Kot nasvet in namig za odlično kosilo:

Marinirano pečeni piščančji fileji z omako in lipovim medom

Za 4 osebe:

***700 g filejev piščanca***

*Marinada:*

*60 g lipovega medu*

*30 ml olja*

*30 ml vina ali sadnega soka (malinovega)*

*stolčene ali grobo sesekljane brinove jagode, timijan, poper*

*»Steljica za pečenje« in nato priprava omake:*

*30 ml olja*

*30 g šalotke*

*50 g korenja*

*40 g korenine peteršilja*

*80 g jabolk*

*1 strok česna*

*200 ml fonda/osnove*

*Začimbe: list lovorja, rožmarin, sol*

* Za marinado zmešamo med, olje in začimbe. Premažemo fileje piščanca in jih v hladilniku v pokriti posodi mariniramo nekaj ur (brez soli).
* V pekač zložimo očiščeno, olupljeno in drobno narezano šalotko, korenje, korenino peteršilja, jabolko, česen in začimbe ter fond.
* Na to pripravljeno »steljico« položimo marinirane piščančje fileje, ki smo jih posolili.
* Polijemo s segretim oljem.
* V pečici pečemo pol ure pri 180–200 °C.
* Prestavimo na toplo in tik pred serviranjem narežemo na manjše rezine.
* Omako pripravimo tako, da vse sestavine, na katerih so se spekli fileji piščanca, zmešamo, dodamo med in po okusu sok limone.

Več receptov z lipovim medom najdete na: <http://www.czs.si/Admin/load.php?sif_ob=19&sif_file=objave_podrobno&sif_parent=10300>