



## PČELARSKO DRUŠTVO DUBROVAČKO PRIMORJE, MAJKOVI

Majkovi bb, 20232 Slano  
Kontakt: 098 243 919

Pčelarsko društvo Dubrovačko primorje Majkovi osnovano je 14. ožuja 1971. godine u Majkovima, na inicijativu Antuna Lopine. Djeluje na području općine Dubrovačko primorje i grada Dubrovnika te broji stotinjak članova. Udruga radi na promicanju i unapređenju pčelarstva na našem području, njezini članovi su organizirali i edukacije za djecu o pčelama i pčelinjim proizvodima te kroz dugogodišnji rad sijali i sadili ljekovito i medonosno bilje na našem području.



## BEEKEEPING ASSOCIATION DUBROVAČKO PRIMORJE, MAJKOVI

Majkovi bb, 20232 Slano  
Contact: 00385(0) 98 243 919

Beekeeping association Dubrovačko primorje Majkovi was founded on March 14th 1971 in Majkovi at the initiative of Antun Lopina. It is active on the area of the municipality Dubrovačko primorje and the City of Dubrovnik and counts approximately hundred members. The association is working on promoting and improving beekeeping in our region, and its member have also organized educations for children about bees and bee products and during their long-term work they sowed and planted herbs and honey plants in our region.



## KUĆA MEDA I TRADICIJSKIH PROIZVODA HOUSE OF HONEY AND TRADITIONAL PRODUCTS

Osredina 7  
Majkovi

Radno vrijeme:

Ponedjeljak - srijeda - petak

17-20

Utorak - četvrtak - subota

10-14

Working hours:

Monday - Wednesday - Friday

5 pm - 8 pm

Tuesday - Thursday - Saturday

10 am - 2 pm

Info kontakt Kuća meda:

+385 92 304 9387



Turistička zajednica Općine  
Dubrovačko primorje  
Tourist board Slano

[www.dubrovackoprimorje.hr/tzo](http://www.dubrovackoprimorje.hr/tzo)  
[www.visit-slano.com](http://www.visit-slano.com)

Tel. 00385(0) 20 87 12 36

Email: [tzo@dubrovackoprimorje.hr](mailto:tzo@dubrovackoprimorje.hr)



# KUĆA MEDA I TRADICIJSKIH PROIZVODA MAJKOVI HOUSE OF HONEY AND TRADITIONAL PRODUCTS





**PČELINJI PROIZVODI** su rijetka vrsta hrane koja do krajnjeg potrošača dolazi u neizmijenjenom obliku, bez industrijske prerade - onakvi kakve su ih pčele proizvele, bez aditiva i konzervansa. Med je najdostupniji pčelinji proizvod i koristi se od davnina. To je slatka, gusta, viskozna tekuća ili kristalizirana tvar koju ljudi nisu još ni dan danas uspjeli proizvesti umjetnim, industrijskim putem.

### DOBRO JE ZNATI



- Sve pčelinje proizvode treba što dulje držati u ustima, jer oni sadrže veliki broj jednostavnih tvari koje se mogu apsorbirati direktno u krv putem podjezičnih krvnih žila
  - Med ima hidroskopna svojstva tj. sposobnost upijanja vlage, stoga ga treba uvijek nastojati uzimati s tekućinom
  - Med se pri dekriztalizaciji ne smije zagrijavati na temperaturu višu od 40°C jer gubi vrijedna svojstva
  - Med treba uvijek uzimati čistim i suhim drvenim, plastičnim, keramičkim ili staklenim predmetima, a nikako metalnim žlicama jer kod kontakta dolazi do reakcija organskih kiselina iz meda i metala što dovodi do nepoželjnih reakcija za ljudski organizam
- Osim meda, tu su još i matična mliječ, pelud te propolis, također vrlo vrijedni pčelinji proizvodi.

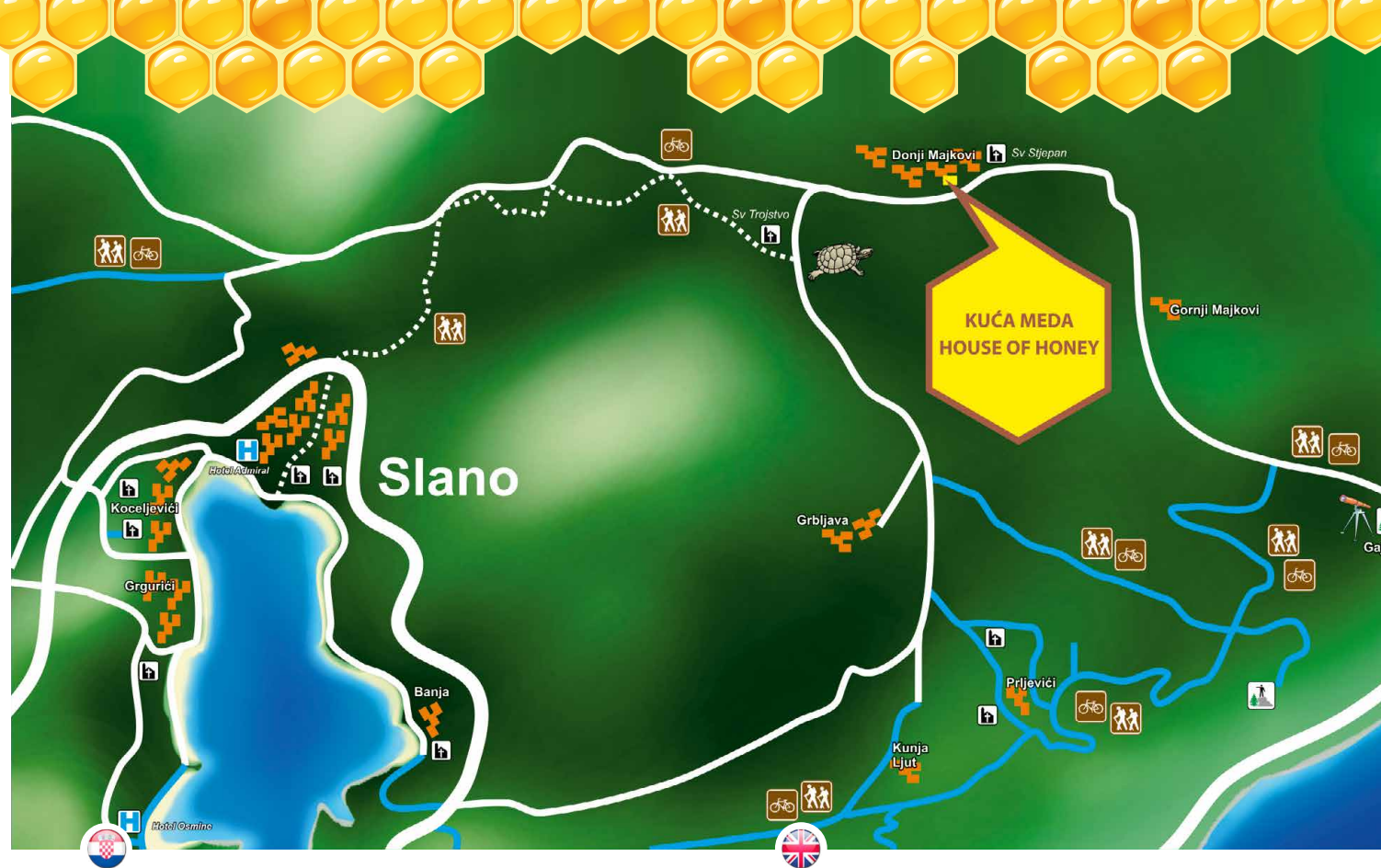


**BEE PRODUCTS** are a rear type of food reaching the end consumer in their unchanged form, without industrial processing - as they were produced by the bees, without additives and preservatives. Honey is the most available bee product and it is used since ancient times. It is a sweet, thick, viscous liquid or crystallized substance which people didn't succeed to produce in an artificial, industrial process to this very day.

### IT'S GOOD TO KNOW

- All bee products should be kept in one's mouth as long as possible since they contain many simple substances which can be absorbed directly to the blood through blood vessels under the tongue
- Honey has hygroscopic properties i.e. the ability to absorb moisture therefore you should always endeavour to consume it with a liquid
- During decrystalisation honey cannot be warmed up at a temperature higher than 40°C since it loses valuable properties.
- Honey should always be consumed from clean and dry wood, plastic, ceramic or glass items and never by using metal spoons since on contact there is a reaction of the organic acids from honey and the metal which leads to undesirable reactions for the human body.

Besides honey there are also royal jelly, pollen and propolis, also very valuable bee products.



Majkovi su kroz povjest uvijek bili centar pčelarstva Dubrovačkog primorja, a djelovanjem **Kuće meda** i tradicijskih proizvoda nastavlja se s promicanjem pčelarstva, pčelinjih proizvoda, kao i ostalih autohtonih proizvoda s našeg područja. Na taj način svim našim posjetiteljima i turistima prezentiramo tradicionalne proizvode Dubrovačkog primorja, koji i danas čuvaju duh prošlosti jer se u velikoj mjeri priređuju na isti način kao što su to činili naši stari prije nekoliko stotina godina.

Throughout history Majkovi were always the centre of beekeeping in Dubrovačko primorje and by the activities of the **House of honey** and traditional products the promotion of beekeeping, bee products as well as other autochthonous products from our region is continued. In that way we present to all our visitors and tourists the traditional products of Dubrovačko primorje which are still safekeeping the spirit of the past since they are to a large degree produced in the same way as it was done by our ancestors a few hundred years ago.

