

„Pčelarski priručnik“ dr Slavomir Popović, Boža Petrović

Zimska i oplemenjena pogača

Do pogače se dolazi etapno. Prvo se sačini veštački med, a zatim, koristeći veštački med, pravi se navedena pogača.

Ta pogača se može praviti kao neoplemenjena, za zimsko dodavanje pčelama – od novembra do januara i tokom bezopasnog perioda ili oplemenjena, za dodavanje u februaru i martu i prilikom uzgoja matica.

Najpre se napravi veštački med na sledeći način:

U lonac, veličine 7 – 8 litara, sipa se dve litre vode i lagano zagreva. Sa zagrevanjem vode, uz mešanje, lagano se doda 5 kilograma šećera u kristalu ili prahu i 5 grama vinske kiseline (1 gram kiseline na 1 kilogram šećera). Dobijena smeša zagreva se, uz povremeno mešanje, tačno 30 minuta, računajući od početka vrenja, na relativno tihoj vatri. Posle toga smeša se lagano ohladi i ostavi da odstoji, najbolje 7 – 10 dana, da se šećer potpuno razgradi. To je veštački med.

Oplemenjena pogača

U lonac veličine oko 10 litara, najpre se naspe 1 litar vode i to se lagano zagreva. U toplu, odnosno vruću vodu, rastopi se 5 kilograma šećera u kristalu ili prahu i dobijena masa se zagreva na jačoj vatri. Dok se rastopljeni šećer zagreva, sa ciljem da se dostigne tačno 118 stepeni Celzijusa, u taj rastop se ubacuje: 2 grama morske soli, 5 mililitara rastvora kobalt hlorida (1 mililitar rastvora kobalt hlorida na 1 kilogram šećera).

Rastvor kobalt hlorida, koji služi kao stimulatívno sredstvo, pravi se na sledeći naćin: 24 grama kobalt hlorida rastvori se u 1 litar destilovane vode. U toku dana više puta promućkati rastvor, da bi se sav kobalt hlorid što pre rastvorio. Dobijeni rastvor se procedi i stavi u tamniju flašu. Rastvor se koristi, kao što je već rećeno, na sledeći naćin: 1 mililitar rastvora kobalt hlorida, koji sadrži 0,024 grama, odnosno 24 miligrama kobalt hlorida, dodaje se na 1 kilogram šećera.

Sve se to kuva na jaćoj vatri, uz povremeno mešanje i praćenje rasta temperature na termometru. Ćim temperatura mase u loncu dostigne 118 stepeni, u lonac se doda 250 grama predhodno pripremljenog kvasca (5% kvasca na 1 kilogram šećera).

Kvasac se priprema tako što se razdrobi viljuškom i pospe šećerom (2 – 3 supene kašike) i dobro izmeša da bude kao masa, koja prelazi u tećno stanje, slično jogurtu. Ćitava masa se kuva da baci jedan ključ, uz mešanje i oprez da ne iskipi.

Tada se doda 1,250 kg veštaćkog meda. Sve se dobro promeša i pusti da vri 1 – 2 minuta. Zatim se skida sa vatre i stavlja u veći sud, u kome se pusti da cirkuliše hladna voda, Ćime se postiže odgovarajuća i potrebna brzina hladjenja mase – buduće pogaće, uz stalno mešanje mase, do na oko 40 do 50 stepeni Celzijusa. U tako rashladjenu masu dodaje se predhodno pripremljena:

- jedna tableta Oligovita ili 15 kapi Forsapina. Ukoliko se dodaje Oligovit, on se najpre dobro isitni i rastvori uz povremeno mešanje u malo mlake vode;
- 5 grama Urotropina (1 gram na 1 kg šećera), kao lek protiv nozeme. Urotropin se nabavlja u veterinarskim apotekama. I on se rastvori u malo tople vode.

Sve ovo se dobro izmeša, a zatim se, u polietilenske kese, stavlja po 1 – 2 kg dobijene mase. Kese se dobro zatvore. Dobijena pogaća u kesi se stanji na debljinu od oko 6 – 7 mm. Tako dobijene pogaće stavljaju se, preko novinske hartije, na pod da se lagano hlade. Veoma je bitno da se pogaće bar 2 – 3 puta okrenu, dok su na podu i dok se hlade, da bi bile elastićnije. Pogaća će biti elastićnija ako se pri kraju hladjenja protrlja o ivicu nekog tvrdog predmeta (stola).

Kad i kako dodati pogaću?

Navedenu pogaču treba dodati oko 20. februara i to na satonoše. Preko pogače obavezno staviti 2 – 3 lista novinske hartije, a preko toga zbeg, sa 2 – 3 kompleta novina. Čak i više novina ispod krova, kao dodatno utopljavanje u ovo doba godine je korisno i potrebno. Ovakvu pogaču treba dati još 2 – 3 puta u toku marta.

Neoplemenjena pogača

Pogaču spravljenu bez kobalta i ostalih medikamenata treba dodavati u zimskom periodu i u letnjim bezpašnim periodima. {jcomments on}