

# SLAVONSKI MED [MIELE DELLA SLAVONIA] - CROAZIA-



Lo Slavonski med, o miele della Slavonia, è il miele prodotto dalla popolazione di api carniche autoctone che raccoglie il nettare e i succhi delle piante mellifere, così come le loro parti fiorite e la loro linfa. Le api concentrano queste sostanze e le conservano in favi, lasciandole maturare. Questa varietà di miele deve la sua purezza alle condizioni agricole e ambientali uniche della Slavonia. Dopo che i frequenti e gelidi venti invernali si sono placati, le piante, gli alberi da frutto e i prati fioriscono all'inizio della primavera. Le estati molto calde che seguono sono ideali per la maturazione delle colture agricole.

## Produzione

Il miele viene prodotto principalmente su piccola scala e serve come ulteriore fonte di reddito per le aziende familiari, che tramandano l'arte dell'apicoltura da una generazione all'altra. Gli apicoltori lavorano per lo più con arnie di legno e utilizzano le rifilature delle piante essiccate come combustibile per affumicare gli alveari. Più di 400 apicoltori producono ogni anno oltre 200 tonnellate di questo prodotto di eccezionale qualità, che comprende varietà di miele che spaziano da robinia, tiglio, colza o girasole a fior di castagno e melata di quercia ungherese. Qualunque sia la varietà scelta, chiudono tutte il sapore dei prati e dei boschi della regione.

## Curiosità



Nella regione più orientale della Croazia si trova la Slavonia, nota come la culla dell'apicoltura croata. Si dice che le pratiche apicole del Sione risalgono all'epoca romana, e la prima associazione apicola fu fondata già nel 1879 nel capoluogo della contea, Osijek. In virtù di questa lungo tradizione, il miele della Slavonia è considerato tra i migliori della Croazia.

Cuciniamo insieme!



Ed ecco per voi una gustosa ricetta da ricreare il prelibato miele della Slavonia: insalata di patate con miele della Slavonia

#### **INGREDIENTI**

- 200 g di salsiccia Baranjski kulen tagliata in pezzi da 1 cm
- 1 kg di patate novelle tagliate a metà
- 100 ml di olio d'oliva + extra
- 2 scalogni tritati finemente
- 2 cucchiaini di aneto tritato finemente
- 2 cucchiaini di erba cipollina tritata finemente
- 2 cucchiaini di senape
- 1 cucchiaio di miele Slavonski med
- 2 spicchi d'aglio tritati finemente
- sale e pepe

#### **PREPARAZIONE**

Preriscaldare il forno a 180 °C. Rivestire una teglia con carta da forno e spargere sopra i pezzi di salsiccia. Arrostiti in forno per 8 minuti, capovolgerli e arrostiti per altri 8 minuti. Togliere la salsiccia dal forno, riporla in una ciotola e metterla da parte.

A questo punto, preriscaldare il forno a 220 °C. Disporre le patate sulla teglia con il grasso della salsiccia rimanente. Cospargere con un po' di olio d'oliva extra e condire con sale e pepe. Arrostitire le patate in forno per 15-20 minuti fino a cottura completa.

Togliere le patate dal forno e unirle alla salsiccia kulen. Mescolare aggiungendo gli scalogni, l'aneto e l'erba cipollina tritati finemente.

Preparare un condimento mescolando la senape con il miele, l'aglio e 100 ml di olio d'oliva. Cospargere il condimento sull'insalata di patate e mescolare bene.

Condire a piacere con sale e pepe e servire.