

Obitelj Kožul – pčelarstvo

Liganj 43, Lovran
051 292 634,
098/25 98 61

Med i proizvodi od meda

Kada je prije gotovo 3 desetljeća nabavio svoje prve košnice, štor Kožul nije ni slutio da će ovaj hobi postati osnova unosnog i prepoznatog obiteljskog posla koji danas vodi. Još od djetinjstva je osjećao neobičan interes za pčelarstvo i pčele kao bića, što se i dan danas vidi kada o njima govorи - njihova nevjerljivatna organizacija, radišnost i požrtvovnost u obrani zajednice bude poseban osjećaj povezanosti u ljudima.

Pčelarski je posao specifičan i veoma zahtjevan. Zahtjeva ljubav ne samo prema pčelama nego i prirodi općenito, spremnost da se s njima selite po nepristupačnim pašama i provodite mnoge noći pod vedrim nebom. U njemu također nema godišnjeg odmora. Nakon što pčele prezime, pčelinja zajednica treba ojačati i pripremiti se za pašu – pčele se tada roje i stvaraju nove kolonije te ih treba posebno pažljivo držati na oku. Potom ih se malo prije početka svibnja odvodi u Istru na akaciju ili oko Sisola na kadulju. U mjesecu lipnju slijede lipa oko Klane ili kesten u Lovranštini. U mjesecu kolovozu sezona je šumske ispaše visoko gore u Gorskom kotaru, da bi se u rujnu pčele odvele na vrijesak prema Vinodolu i Senju, gdje će nakupiti meda i ojačati za zimovanje. Ni zima ne nudi previše predaha: pčele dok miruju treba tretirati protiv bolesti, a i to je vrijeme kada se najviše može posvetiti prodaji i preradi.

Ovaj godišnji ciklus koji provode Kožulovi daje im razne vrste meda i drugih pčelinjih proizvoda. Tu je različiti cvjetni med, šumski med, pelud, propolis... Sve iz košnica se iskorištava tako da u ponudi drže i svijeće od pčelinjeg voska, a med se prerađuje i u odlične medenjake i rakiju medicu. Ovi proizvodi napravljeni su po najvišim standardima struke ali s brigom, ljubavi i izvornošću pravog lokalnog proizvoda.

Osim vlastitom trudu i znanju gospodin Kožul kvalitetu svoga meda zahvaljuje i našem kvalitetnom okolišu, čistom zraku i poljoprivrednim kulturama nezagadjenim pretjeranom upotrebom kemikalija.

Danas je posao obitelji Kožul u potpunosti na sebe preuzeila kćer Ivana koja posao vodi pod novim nazivom OPG Ivana Krajcar.