**Spletna stran Občine Ljubno**

🍯 **Kristalizacija medu – vse, kar morate vedeti!** 🍯

Občina Ljubno obvešča občane o zanimivem članku, ki ga je poslala **Čebelarska zveza Slovenije**. Ste opazili kristale v medu? 🌼 To ni nič nenavadnega – kristalizacija je naraven proces in znak kakovosti medu! Kristali ter beli »cvet« so dokaz njegove naravnosti in čistosti. 🌿

V članku izveste, kako kristalizacijo povzročajo sladkorji, temperatura in vlaga. Prav tako so vključeni nasveti, kako med pravilno utekočiniti, da ohrani svojo kakovost. 🥄 Več o tem lahko preberete na spletni strani Občine Ljubno!

*Foto: arhiv ČZS* 📸

**Facebook**

🍯 **Zakaj med kristalizira?** 🌼✨

Kristali v vašem medu? Brez skrbi, to je povsem naravno in dokaz kakovostnega medu! 🐝 Čebelarska zveza Slovenije nam je poslala zanimiv članek, kjer izveste:

* Zakaj med kristalizira 🍯
* Kako kristali vplivajo na okus in teksturo 🌿
* Pravi način utekočinjanja 🥄

Več preberite na spletni strani Občine Ljubno in odkrijte skrivnosti medu! 🍀💛

*Foto: arhiv ČZS* 📸

**Instagram**

🍯 **Kristalizacija medu – dokaz kakovosti!** 🐝✨

Kristali v medu so dokaz njegove čistosti in naravnosti! 🌿🌼 Čebelarska zveza Slovenije pojasnjuje, zakaj med kristalizira in kako ga s pravilnim segrevanjem utekočiniti brez izgube kakovosti. 🥄

Več o naravnem procesu kristalizacije odkrijte na spletni strani Občine Ljubno! 🍀💛

*Foto: arhiv ČZS* 📸