

Mee vurritamine, filtreerimine ja pakendamine – kuidas saada kvaliteetset mett

Kokkuvõtte loengust mesinike õppusel Räpinas 26.01.2007.a.

Lektor: Antu Rohtla

Mesinduspäev toimus Eesti mesindusprogrammi raames, mida toetab Euroopa Liit

Tarudest väljavõetud meekärjed tuleb kõigepealt sorteerida. Eraldi tuleb vurritada tumedad kärjed, sest nendest saadav mesi on tavaliselt väiksema läbipaistvusega, mõnevõrra tumedam ja sellel võib olla ka mingi kõrvalmaitse. Ilusa läbipaistva ja sädeleva lauamee aga saame ainult puhastest, heledatest kärgedest. Kärgede sorteerimine enne vurritamist on oluline ka sellepärast, et heledad ja uued kärjed ei kannata (eriti hordiaalvurrides) vurritamise algul suurt kiirust ja võivad puruneda.

Väiksema mesila puhul oleks otstarbekas mee võtmine ja vurritamine korraldada selliselt, et väljavõetud mesi vurritataks samal päeval. Mahajahtunud mesi tuleb kärgedest halvasti välja, kärgede purunemisoht on suurem ja neisse jääb rohkem mett. Kui mesi on maha jahtunud, tuleb kärgi hoida enne vurritamist 24 tundi soojas (35-38*) ruumis.

Väljavurritatud mesi tuleb filtreerida läbi meesõela, et eemaldada suuremad vahatükikesed ja muud lisandid. Meil saadaolevad meesõelad ummistuvad kiiresti ega lase enam mett läbi. Töö hõlbustamiseks ja sõela puhastamiseks tuleks sõel asetada nõule selliselt, et 2/3 sellest oleks mee sees (ujuv meesõel). Selliselt püsivad vahaosakesed mee pinnal ega ummista sõela. Sõela ummistumisel tuleb kõigepealt sõelalt eemaldada sinna kogunenud vahaosakesed ja sõel seejärel pesta külma veega. Suuremate meekoguste vurritamisel on aga otstarbekas kasutada juba mitmest sektsioonist koosnevat kastsõela. Kastsõel tagab ühe käiguga mee puhastamise nii kergematest vahaosakestest kui ka raskematest tahketest juba tekkinud kristallialgmetest.

Väljavurritatud mesi paigutatakse selitusnõudesse. Selleks sobivad spetsiaalsed roostevabast terasest valmistatud meenõud mahutavusega 50 liitrit. Nende puudumisel võib kasutada ka laia kaelaga 40-50 liitriseid piimanõusid. Kuna aga enamuse sellistest piimanõudest on valmistatud alumiiniumsulamist, tuleb need enne vooderdada seestpoolt toidukilega.

Täis meenõu asetatakse sooja (35-37*) ruumi või sooja veega täidetud vanni ja jäetakse sinna 2-3 päevaks. Selle aja jooksul kerkivad väiksemad vahaosakesed mee pinnale, kust neid saab kergesti eemaldada. Eemaldamist hõlbustab toidukilest väljalõigatud nõu kaelaga täpselt ühesuurune ketas. Selline ketas asetatakse mee pinnale ja surutakse kergelt vastu seda. Kui ketta alt on eemaldatud kogu õhk, tõmmatakse see pealt ära ja koos sellega ka sinna külgekleepunud vahaosakesed. Vahaosakesi võib eemaldada ka lusikaga koorimise teel.

Peale pinnalekerkinud vahatükikeste eemaldamist tuleb mett segada. Seda võib teha käsitsi (2-3 korda ööpäevas) või elektrimootoriga varustatud meesegaja abil, mida saab kinnitada mee selitusnõu serva külge. Meesegaja optimaalseks pöörete arvuks on kuni 20 pööret minutis. Lahtises nõus ja soojas ruumis segamisel mesi "küpsed", sellest eemaldub liigne vesi, fermentide toimel toimub mingil määral ka veel suhkrute hüdroolüüs, ja mis kaubanduslikust seisukohast kõige olulisem - paraneb mee edaspidine väljanägemine.

Selitatud ja segatud mesi villitakse väikepakendisse või klaaspurkidesse. Kõige paremini sobivad valgest klaasist purgid (igal juhul tuleb eelistada mee pakkimiseks läbipaistvat taarat), sest toonitud ja muud värvi klaas võib rikkuda kauba väljanägemist. Näiteks tundub ilus helekollane mesi rohelisest (rohekast) klaasist purgis määrdunud hallina, ega kutsu ostma.

Kui mõnikord tekib vajadus ka kristalliseerumata mee järele (lauamesi), siis tuleb mesi üles soojendada, mitte sulatada. Mett tuleb soojendada aeglaselt temperatuuril 38-40*. Kõrgem temperatuur, eriti pikaajaline mee hoidmine temperatuuril üle +42* alandab tunduvalt mee kvaliteeti. Kui mesi on soojendamisel muutunud juba püdelaks massiks, tuleb seda segada, et kristallid kiiremini laguneksid. Segama peab ülessoojendatud mett senikaua, kuni silmaga nähtavad kristallid on kadunud ja mesi muutunud ühtlaseks massiks.