

Mee kvaliteet, selle säästmine mee käitlemisel ja säilitamisel. Mee liigid botaanilise päritolu kohaselt.

Kokkuvõte loengust Harju Mesinduse Seltsi õppepäeval 17. detsembril 2008.a.

Lektor Vaike Rus, PR-5-1.5-16

Mesindusloeng toimus Eesti mesindusprogrammi raames, mida toetab Euroopa Liit

Mesilased talvituvad kogu perega ja vajavad talvitumisel ellujäämiseks ning varakevadiseks arenguks meetagavarasid. Suvel toidetakse mesilasvastseid mee ja õietolmuga. Toitepiima koostis määrab, kas mesilasest saab töomesilane või mesilasema.

Üks mesilane suudab ühel lennul koju kanda kuni 60 mg magusaid aineid, millele lisatakse koheselt iminokaga sülg. Kärjekannud täidetakse esialgu umbes veerandi võrra ja jäetakse lahti. Mõne aja pärast lisatakse veel magusaineid, aga õhukindla vahakaanega kaanetakse meega täidetud kärjekann kinni alles siis, kui vee sisaldus mees on langenud madalamale kui 20%-ni.

Mesinik võtab vurritamiseks vahakaanetisega meekärgi. Vurritamisel tekkivad vaha jäägid filtreeritakse sõelte abil. Mett tuleb seilitada 2-3 nädalat, soovitatavalt toiduks kõlbulikus plastnõus, klaasnõus või alumiiniumnõus. Alumiiniumnõusse tuleks sisse panna toidukõlbulik kilekott. Vurritamisruum peab vastama hügieeni nõuetele. Mesi säilib kõige paremini 8-10° juures jahedas, kuivas ja pimedas ruumis.

Meesorte eristatakse saamise kui ka päritolu järgi. Maitsemiseks oli tatramesi, kanarbikumesi, segaõiemesi, rapsimesi ja teisi.

Botaanilise päritolu järgi liigitatakse mett:

- Õiemesi – taimenektarist saadud mesi
- Lehemesi – elusate taimeosade ja neist toituvate putukate eritisest saadud mesi

Teisalt liigitatakse mett taimeliikide järgi, kust mee valmistamiseks kasutatud nektar on kogutud. Nii võib saada üheliigilist mett – pärnaõiemesi, kanarbikumesi, ristikumesi jne. Eestis koguvad mesilased siiski enamasti korruga nektarit mitmetelt erinevatelt taimeliikidelt ja nii saadakse nn. polüfloorne mitmekesise maitsega botaanilise päritolu mõistes segamesi.