

## **Erinevate meelikide omadusi. Mee säilitamine**

**Kokkuvõtte loengust Harju Mesinike Seltsi õppusel 16. detsembril 2009.a.**

**Lektor Vaike Rus, leping PR-6-1.5-24**

**Mesindusõppus toimus Eesti mesindusprogrammi raames, mida toetab Euroopa Liit**

Mesi on olnud juba ammustest aegadest inimesel väga oluline. Enam kui 15000 aastat on mett kasutatud toidu ja raviainena. Mesi oli inimeste jaoks praktiliselt ainsaks magusaineks kuni XII...XIII sajandini, mil hakati vähehaaval kasutama ja kasvatama suhkruroogu ja mõnevõrra hiljem ka suhkrupeedi.

Mett liigitatakse erinevate tunnuste alusel, sealhulgas näiteks botaanilise päritolu järgi:

1. õiemesi – taimede õite nektarist saadud mesi;
2. lehemesi – elusate taimeosade mahlaeritiste ja neist taimeosadest toituvate putukate magusast eritisest saadud mesi

Mesi koosneb rohkem kui neljasajast erinevast komponendist. Mee keemiline koostis on väga keeruline ja sõltub suurel määral ka piirkonna taimekooslusest. Mee põhiosa moodustavad lihtsuhkrud glükoos (viinamarjasuhkur) ja fruktoos (puuviljasuhkur).

Eestimaa mesi on enamasti polüfloorne ehk on korjatud kahelt-kolmelt kuni paarikümnele erinevalt taimeliigilt.

Botaanilise päritolu järgi on Eestis toodetava mee põhiliigid järgmised:

- **Paju** – esimene kevadine mesi aprilli lõpust kui on ilusaid ilmasid, mesi on meeldiva maitsega
- **Võilill** – võilille kasvuala on eestis märgatavalt kasvanud kuna põllud on hooldamata aga mesi on kuld kollane paks ja maitsev
- **Põdrakanep, pajulill** – mesi seisab kaua vedel kuna sisaldab fruktoosi rohkem kui glükoosi
- **Pärna mesi** – loetakse maitsevaks ja kvaliteetsemaks meeks kuid saaki annab harva kehvade ilmade tõttu
- **Mesikas** – annab saaki juuli keskel, meeldiva maitsega, esineb looduslikult kraavi kallastel ja teede ääres
- **Ristik** – üks tähtsamaid meetaimi kuna õitseb pikalt juunist augustini, hea maitsega ja pruunika tooniga
- **Raps** – mesi on valkjalt kollane ja rasvamoodi, kristalliseerub tihti juba kärgedes, ei ole soovitatav talvepessa jätta seda mett
- **Kanarbik** – tumepruun sültjas mesi mõrkja maitsega, vurritades kärgedest välja ei tule, kanarbiku mett tuleb pressida välja. Ei sobi talvitumiseks küll aga on väga hea kevadel ergutussöödaks ja perede arenguks.

Mett tuleb säilitada tihedalt suletud taaras jahedas ja pimedas kohas. Parim temperatuur mee hoiustamiseks oleks 5-10°C juures, kuid sellisel temperatuuril muutub mesi väga tihkeks ja seda on tarvitamiseks raske purgist kätte saada. Ka toatemperatuuril säilib mesi väga hästi ja nii võikski mett tarvitamiseks hoida. Soovitatav on meepakendiks kasutada toidukõlbulikke plastmassnõud, klaasnõud või ka alumiiniumnõud, kui on alumiiniumnõu sisse asetatud toidukõlbulik kilekott ja mesi ei puutu vahetult kokku alumiiniumist nõuseinaga. Mee käitlemine ja vurritamisruum peab vastama hügieeninõuetele.