

## USALDA MESINIKKU

- Mesinikud teavad meest kõige rohkem. Nad on alati valmis oma teadmisi ostjatega jagama.
- Mesinikud peavad oma ameti- au väga tähtsaks ja seetõttu võib neid alati usaldada.
- Kuuldes mesinikult, millistelt taimedelt on see või teine mesi korjatud, saab ka otsustada, milliseks profülaktikaks või raviks seda kasutada.
- Valige endale meepäevadel välja n-õ oma mesinik, kellelt saate alati tellida lisaks meelega ka muid mesindussaadusi ja kes on teile omal moel teiseks perearstiks.

### Algus lk 731

Seetõttu tasub julgelt osta kristalliseerunud mett ja soovi korral seda ise vedeldada. Lihtsaim viis on panna meepurk kuni 40kraadisesse vette puit- või plastrestile. Mesi sulab aeglaselt, peab olema kannatlik. Selle temperatuuri juures mee väärtus peaaegu ei lange. Teadlikud ostjad nii talitavadki.

### Kust tuleb kvaliteet?

Vähetähtsad pole ka mee maitseomadused. Selle eest hoolitsevad mesinikud veavad tarusid ühest kohast teise – ikka sinna, kus on mee korjamiseks paremaid taimi.

Veel sõltub mee kvaliteet sellest, kas see on kärkekest välja vurritatud valminuna või mitte. Valmimata mesi sisaldab nii palju niiskust (piirmäär on 20%, kanarbikumee korral kuni 23%), et mesi võib minna käärima. Valminud mesi on kärjes kaanetise all. Tarust välja võetud kärjed peavad vähemalt poolenisti olema kaanetatud.

Kõige kindlam on osta klaaspurkidesse villitud mett. Kui selles on näha, et mesi on mitme konsistentsiga, on tõenäoliselt tegu valmimata meega. Kvaliteetne mesi on homogeenne.

Kristalliseerumine on hea mee omadus. Kui mesi aja jooksul ei kristalliseeru, võib kahtlustada, et selle tootmiseks on kasutatud suhkrulahust või on seda ülemääraselt kuumutatud. Mesinikud kasutavad suhkrulahust ainult mesilaste talvesöödana. Suhkrulahust antakse mesilastele sügisel pärast seda, kui mesi on tardest välja võetud.

Inimesed, kes on sellest kuulnud, kahtlustavad, et seda tehakse ka suvel. Tõsi, mõni ebaaus mesinik on viletsal suvel kehva saagi parandamiseks võib-



Lembit ja Aivi Kaasik on tuntud mesinikud, kes käinud paljudel turgudel ja meepäevadel.

olla ka suhkrut appi võtnud, kuid seda juhtub haruharva. Ükski korralik mesinik võltsmeest huvitatud pole.

### Kuidas kontrollida kvaliteeti?

Kas ka tavatarbijal on võimalik eristada suhkrumett naturaalsest? Lõhna järgi pole see alati võimalik. Kuna aga võltsmesi pole nii magus kui naturaalne, ei tekita see kurgus kipitust.

Evald Übi õpetuse kohaselt saab mee naturaalsust kontrollida kuivatuspaberiga, millele tilgutatakse mett. Kui mõne minuti pärast tekib paberi vastasküljele märg plekk, on mesilastele suhkrut söödetud. Naturaalse meega seda üldjuhul ei juhtu, kuigi absoluutselt välistatud ei ole.

Lembit Kaasiku õpetust mööda saab värskelt vurritatud mee naturaalsust kontrollida järgmiselt: tuleb võtta

purgist lusikaga mett, tõsta see 30 cm kõrgusele ja lasta meel venida. Lõpuks tõmbub katkev meenire nagu kummi- pael üles ega jää tilkuma. Võltsmesi aga ei veni, vaid ainult tilgub.

Üks võimalus on veel. Kui valada mett vette, vajub ehtne mesi kindla joana anuma põhja. Võltsmesi aga val- gub vees laiali. Korrektne hinnang mee kvaliteedile saab siiski sündida ainult laboratoorse analüüsi alusel.

Mesi säilib kvaliteetsena mitu aastat, kui kinni pidada säilitamise nõuetest. Mett tuleb hoida pimedas tihedalt suletud nõudes. Lahtises nõus omandab mesi ümbritseva keskkonna lõhna, mis võib olla ebameeldiv. Sobivaim säilitustemperatuur on 5–10 kraadi. Kõige sobilikum on kasutada taarana klaaspurke.