

A mézek jellemzőinek leírása

Pár olyan kiadványt, szakmai anyagot említünk meg a mellékletben, ahol a fajtamézek megkülönböztetésére kaphat az olvasó segítséget.

1. A Codex Alimentarius Hungaricus 2-100 számú irányelve a 'Megkülönböztető minőségi' jelöléssel ellátott mézfélékről¹

Érzékszervi és mikroszkópos jellemzők:

Jellemzők		Követelmény	
	Akácmez	Hársméz	Virágmézek
Küllem (szín, tisztaság)	Tükrös, a csaknem víztiszta színtől a világossárgáig terjedő színű, enyhe zöldes árnyalattal	Tükrös, világos borostyán színű	Tükrös, a csaknem színtelentől a sötétbarnáig terjedő színű, a domináns fajtaméz(ek)re jellemző
Szag	Akácvirágra emlékeztető	Hársvirágra emlékeztető	Változó jellegű, a domináns fajtaméz(ek)re jellemző
Íz	Édes, jellegzetes, kevésbé aromás	Édes, enyhén kesernyés utóízű, jellegzetesen zamatos	Édes, a nagyobb részarányt, illetve az intenzívebb íz anyagot tartalmazó virágmézre jellemzően zamatos
Állomány	Nem vagy nehezen kristályosodik	Könnyen, finomszemcsésen kristályosodik	Kristályosodási hajlama a domináns fajtaméz(ek)re jellemző, lassan vagy gyorsan kristályosodik

2. A Mecseki Mézes Körút² fogyasztóknak készített tájékoztató füzetéből részletek

- **Repceméz**

Tavasszal az első nagy mennyiségben begyűjthető mézfajta. Színe sárga, amíg folyékony, de a magas szőlőcukor tartalom miatt gyorsan bekövetkező kristályosodási folyamat eredményeként fehérré válik. Mivel kristályai aprók, a méz élvezeti értékét nem rontja.

Kivételes tulajdonsága, hogy lúgos kémhatású ellentétben a többi mézzel.

Alkalmas gyomorsav-túltengés ellen

- **Akácmez – Hungarikum**

Európában mind mennyiségben és minőségben Magyarország a legelső az akácmeztermelésben. Harmonikus ízű, akácvirág illatú, édes, lágy és kevésbé savas

¹ <https://elelmiszerlanc.kormany.hu/download/1/3b/a2000/2-100.pdf>

² <https://www.mecsekimezeskorut.hu/>

méz. Színe a csaknem színtelentől az enyhén sárgás árnyalatig terjed. Jelentős gyümölcscukor tartalma miatt sokáig folyékony marad.

Nem domináns íz-karaktere miatt az italok és a sütemények szívesen használt édesítőszere.

Használható: gyomorsav túltengésre, nyugtató hatású, torokgyulladás és köhögés ellen, fertőtlenítő hatású!

- **Hársméz**

Színe a gyűjtés idejétől függ. A későbbi származásúak barnás árnyalatúak. Kristályosodásra hajlamos. A kristályok között lévő folyékony hártya miatt a méz nem áll össze tömbbé. Illata és íze határozott, más mézekbe kerülve gazdagítja azok zamatát. Kellemes pikáns aromája fűszerezi az ételeket és italokat. Sütemények, desszertek alapanyagának kiváló.

Használható, görcsoldás, álmatlanság, megfázás és hörghurutos betegségek kezelésére.

- **Selyemkóró méz – Hungarikum**

Igen erős, édeskésen fűszeres illatú és jellegzetesen aromás ízű, világos színű méz. Általában két éves korában kezd kristályosodni. Nyers ételek különleges ízesítője. A selyemkóró méz elismert magyar specialitás.

A selyemfű növényt a textilipar részére honosították meg Magyarországon, napjainkban gyomnövényként tartják számon, leginkább az alföld homokos vidékein terjedt el.

A nyári nagy szárazságok idején virágzik, ezért mézélése a csapadéktól függ!

- **Napraforgóméz**

A nyár végi legnagyobb mennyiségben gyűjthető. Színe arany-sárgától a narancssárgáig terjed, illata közepesen intenzív. Íze a terméshez hasonlítható, aromás, ízletes. Frissen sűrűn folyó, szirupszerű. Közepes gyorsasággal (kb. 2 hónap) kristályossá válik. Tároláskor két fázisra válik: felül folyékony, olajszerű, alul vajszerű és kristályos.

Leginkább a cukrász és sütőiparban használják, de sokan kedvelik nyersen is grízes állaga és pikáns íze miatt!

Különleges mézfajták hazánkban

- **Szolidágó (Aranyvessző) méz**

A szolidágó (aranyvessző) legnagyobb mennyiségben a Balaton környékén terem a Balatontól levált berkekben. Ezeknek a mocsaras, tavas, ritka madarakban bővelkedő, érintetlen területek egyike az, ahonnan méheink gyűjtik ezt a különleges mézet. A szolidágó nyár végén, sárgán virágzik, méze sötét színű, erős illatú, aromás méz.

- **Gesztenyeméz**

A gesztenyeméz színe a borostyánsárgától a sötétbarna színig terjed. Szintén kevésbé kristályosodó méz. Sütéshez-főzéshez a kesernyés íze miatt nem ajánljuk. Fogyasztása jó hatású a vérszegénység, kimerültség, legyengült állapot és étvágytalanság esetén egyaránt. E méz használható visszértágulat kezelésére is.

- **Medvehagyma méz**

Fűszeresen édes, a Mecsek vidékén található pikáns ritkaság. Ajánljuk: szív és érrendszeri betegségek kezelésére.

- **Mézharmat vagy 'édesharmat' méz (Erdei méz)**

Nem nektárból készül, hanem a növényi nedvet szívó rovarok által, az élő növényi részek kiválasztott anyagából vagy nedvéből nyert cukros oldatból, melyet szintén begyűjtenek a méhek.

3.) weboldalak

Hársméz: <https://www.torzsasztal.com/egyeb/harsmez.html>

Akácmez: <https://www.torzsasztal.com/egyeb/nyirsegi-akacmez.html>

Selyemkóróméz: <https://www.torzsasztal.com/egyeb/selyemkoromez.html>

Hasznos weboldalak

- Magyarországon a méhészek szakmai szervezete az OMME (<http://www.omme.hu/> ; <https://www.tehetszmehtobbet.hu/>)
- NÉBIH: <https://portal.nebih.gov.hu/-/mehek-vandoroltatasanak-feltetelei>
- Várszegi Adél: Zümmögés erdőn-mezőn – Bolyhos és Szofi kalandjai
- Ökológiai Kutatóközpont: Beporzók a kertünkben <https://ecolres.hu/beporzok-a-kertunkben>
- Rúzs Magdolna – Vida József: Zümmögés a konyhában – ...és végy egy kanál mézet!
https://www.hazipatika.com/életmod/termeszetes_gyogymodok/cikkek/gyogyito_mez_melyik_fajta_mire_jo/20151013145306
- MME: A méhek nagykönyve <https://mmebolt.hu/a-mehék-nagykönyve>
- Sipos József „Bayer Bee Care program a gyakorlatban”