

Teabepäeva nimetus: Karksi-Nuia Aianduse ja Mesinduse Seltsi mesinike teabepäev

Koht ja aeg: Karksi valla Kultuurikeskuse I korruse sinises saalis (meefestivali raames) Karksi-Nuias, 09.09.2017. a.

Lektor: Maire Valtin, lektorileping nr PR-14-A.3-9

Kokkuvõtte teemal: Meesegud.

Meesegude tegemisele hakkasime mõtlema kohe kui mesindusega alustasime. Meie arvates on turustamine üks rohkem investeringuid nõudvamaid ja keerukamaid protsesse mesinduses. Jah, kui tegu on väikemesindusega, siis viiakse mesi otse kodust ära aga need, kel mesindus peamine sissetuleku allikas, peavad leidma nutikaid lahendusi ja meie leidsime selle mett väärindades ehk meele lisaväärtuse andmises.

Esimesed katsetused olid mitte kõige edukamad. Kreemja mee tegemisel kärsatasime õige mitu trelli ära. Nimelt tuleb mesi kõige pealt saada kreemjaks. Eestis aga tol ajal kreemjat mett veel keegi ei teinud ja seepärast tuli meil endil "jalgratast leiutada". Lõpuks see siiski õnnestus tänu suurtele taignasegajatele.

Meesegude komponente oli eriti kerge välja mõelda, sest meie loodus pakub ju palju erinevaid marju ja ravimtaimi. Samuti on mesindussaadustega meesegud huvitavad ja maitsvad ning tervislikud. Näiteks on taruvaik looduse ime. Temas on leitud üle 50 aktiivse ühendi (neist vähemalt seitse on antibiootilise toimega). Taruvaik lahustub soojas rasvas, võis, õlis ning piirituses. Taruvaigu tarvitamine igal moel suurendab organismi kaitsevõimet. Mesilasematoitepiimaga meesegu on väga väärtuslik, turgu jätkub, see niss on täitmata. Selle tegemine on töömahukas, toitepiima ja mee vahekord on 1:100.

Klientidele meeldib meesegu, kus on õietolm, suir ja taruvaik. Loodusraviarstid soovivad seda inimestele, kellel veri paks, kellel kehvveresus. Samuti tugevdab selline segu südame tööd ja veresooni. Kõigi segude valmistamisel on vaja veskit, mis lisavad komponendid pulbriks teeb. Ravimtaimede puhul on oluline need korjata loodupuhtatest kohtadest, kuivatada, jahvatada ning alles siis saab need kreemja mee hulka segada. Meie oleme teinud saialildest, kummelist, piparmündist, kadakamarjadest, kuldjuurest, ingverist, nõgesest, võililledest, iisopist, salveist erinevaid meesegusid. Suuresti on nende heade maitseomaduste saavutamine katseeksitusmeetodil.

Oleme ka teinud paljudest marjadest segusid. Toorettest marjadest segude tegemine vajab eriti õiget doseerimist, sest mee niiskuse režiimi rikkumisel läheb segu käärima. Ka pähklitega saab hästi maitsvaid segusid, eriti jõulude ajal kasvab nõudlus nende järele. Muidugi on meesegude müümine omaette kunst. Nimelt soovivad kliendid ka maitsta ostetavat kaupa, seepärast on otsemüük alati tõhusam. Meesegude probleem on kihistumine. Soojas seisnud meesegus hakkab glükoos tõusma pinnale ja koos glükoosiga tõuseb purgi üles serva ka meele listud komponent ning meel kaob kaubanduslik välimus. See on ka põhjus, miks kaubanduskeskustes meesegusid eriti müügil ei ole. Valmistame just nii palju kui suudame ära müüa ja hoidma peaks ikkagi meesegusid kas külmkapis või temperatuuril alla 12 kraadi. Lisaks meesegude valmistamisele on vaja teha ka neist kestvusanalüüsid ning vajalik on omada korralikke, nõuetele vastavaid käitlemisruume.