



A szemerkélő esőtől feketélik a piac aszfaltja. Szipogó orral húzódik mindenki az asztalok nyújtotta védelem alá. Ilyen időben lehet a legkönnyebben megbetegedni, már ha az immunrendszerünk nem elég erős. De mi mással is gyúrhatnánk rá, mint egy kis természetes mézzel, propoliszsal, virággporral. Sokáig nem is keringőzöm az asztalok közt, Szabó Tibor méhésztartójánál megállok.

Tibor Farcádból hozza be a különböző virággporból készített nyalánkságait. De nem csak itt piacol, egy héten három napot árul: egyet Udvarhelyen, kettőt Csíkszeredában, a többit a méhek rendezésével tölti. Csíkba kétszer is megy, ott például 5 lejjel drágábban adja az akácmézet, mégis jobban veszik a csíkiak.



„A csíkiak jobb vásárlók, úgy látszik, hogy jobban védekeznek, vagy többet adnak az élelmiszerre, mert azt figyeltem meg, hogy ha a csíki ember bemegy a piacra, megrakott szatyrokkal jön ki. Az Udvarhely környéki emberek inkább ruhára adnak vagy a látszatra.”

Az asztalon többféle portéka is van, mert a különböző virágporból készült mézek más-más aromával rendelkeznek. A mindenféle virágból készült vegyes virágméz az egyik legelterjedtebb. Ellenben az akác, az csak az akácfa virágából begyűjtött nektárból készül.

Felénk jellemző még a havasi méz, de mi is ez valójában? „Ez a környékünkön elterjedt elnevezés, tulajdonképpen a magaslaton levő virágból, a málnából, az erdei és mezei virágokból gyűjtik a méhek. Az itteniek a Hargitáról, Gyergyó környékéről, Gyimesekből származó mézet nevezik”.

A hársméz esete már egyszerűbb, az Tulcea megyéből érkezik hozzánk.

„A tiszta hársmézért lemegyünk Tulcea megyébe, mert ott van Európa második legnagyobb hárserdője. A hárs elég szeszélyes, mert nem minden évben ad nektárt, de aki szereti, az nagyon veszi, mert nagyon jó a gyulladáscsökkentő és nyugtató hatása” – ajánlja Tibor mai kiemelt termékét.



Tibor három éve, mióta főállású méhészként dolgozik, jár az udvarhelyi piacra, és kínálja a különböző saját készítésű mézeket. Azelőtt is voltak méhei, de csak mellékesként végezte. Bár a környéken elég sokan foglalkoznak a méhészkedéssel, Tibor állítja, hogy meg lehet élni belőle, főleg, ha minőségi mézet kínálsz a vásárlóknak.

Hetven méhcsaláddal rendelkezik, ezeket májustól júliusig hordozza különböző mezőkre, erdőre, hogy a legfinomabb mézet tudják előállítani. Ilyenkor nem jár a piacra, ez a termelés időszaka. A gazdaságot javarészt egyedül rendezi, nagyobb munkákban a családja segíti, de már így sem győzi. Ahogy ő mondja „vagy felveszek még valakit, vagy megállok ezen a szinten”.

Nem rossz, ha cukrosodik



Hogy néhány tévhitet is eloszlassunk, a legjobb minőségű méz is idővel megkristályosodik, amit mi a köznyelvben cukrosodásnak hívunk. De ettől nem kell félni, nyugtat meg a szakember és elárulja, hogyan kell újból folyékonnyá tenni anélkül, hogy rontanánk a méz állagán vagy megsemmisítenénk a benne levő hatóanyagokat.

„Egy akármilyen lábasba töltünk vizet, tegyünk az aljára egy fát, vagy lapítót, hogy ne kapja direktbe a hő, majd tegyük bele az mézet. Fontos hogy a befőttes üveg fedelét megnyissuk, különben szétlövi magát. Lassú lángon melegítsük, és a méz visszanyeri eredeti állagát.”

Ha Szabó Tibor asztalánál járunk, ne hagyjuk ki, a virágport sem, ami egy természetes vitaminbomba, aminek nincsen mellékhatása – ahogy ő fogalmaz. A virágport a méhek hordják be a fiasításhoz és a kicsik táplálásra. A lábaikra gyűjtik, és a méhész, egy a kaptár bejárata elé szerelt rácscsal szerzi meg tőlük. A hazatérő méh, ahogy mászik át a rácson, leveri a virágport.

Ha piacon járunk, ne hagyjuk ki a mézes asztalt, sok édes pillanatot okozhat.

Mai árak a piacon:

Szalonna: 25 lej/kg

Véres-májas: 25 lej/kg (egy szál véres és egy szál kb. májas 10 lej)

Főtt kukorica: 7 lej/kg

Pityóka: 2 lej/kg

Alma: 3 lej/kg

Vörös hagyma: 3-4 lej/kg

Fehér hagyma: 2,5 lej/kg

Túró: 8 lej/1/2 kg

Cékla: 3 lej/kg

Murok: 3 lej/kg

Fokhagyma: 2 lej/kötés vagy 15 lej/kg

Retek: 3 lej/kg

Tojás: 60-90 bani/db

Dióbél: 13-15 lej/1/2 kg

Tej: 6 lej/2 liter

Méz: havasi 25 lej/kg, repce 22 lej/kg, akác 25 lej/kg, vegyes 20 lej/kg

Virágpor: 10 lej/10 dkg

Sütőtök: 3 lej/kg

Torma 1-1,5 lej/kötés

Káposzta 2 lej/kg

Lekvárok: átlag 12 lej/befőtt üveg

Spenót: 10 lej/kg