



Az udvarhelyi zöldségpiacon eper ládák alatt rogyadozik a legtöbb asztal, de most mégsem az eper felől érdeklődtem. Egyrészt, mert amíg a szabadságomat élveztem, Ufó nem csak az [epe](#) [r piaci helyzetét vesézte ki](#)

, de az [eredetét is felkutatta](#)

.

Másrészt, még mielőtt szabadságra mentem, **Török Pál** méhészt asztalánál időztem, akitől megtudtam, hogy ha minden igaz, egy-két héten belül

idei pergetésű mézzel fog kínálni

. Így ma reggel egy gyors piaci terepszemle után a méhészhez siettem, arra gondolva, hogy így egy hónappal később könnyen lehet, ha már csak a második pergetést látom.

„Este fogok is szólni neki, mert erősen sok mondanivalóm van. **Egy kicsit jobban odafigyelhetne a jó Isten, az egyszer biztos, mert nekünk méhészeti szempontból ez az idei év, ez valami átlagon aluli**

. Nagyon rosszul indul, két nap jó idő, egy kicsi hóharmat, két nap jó idő, aztán megint egy kicsi hóharmat, így virág nincs. Ha virág nincs, akkor ebből adódóan méz is nagyon kevés

”

- meséli Pál jókedvűen a rossz hírt, amikor a friss mézről érdeklődöm.



A multik ne jöjjenek

„Az, hogy most nekünk nem lett mézünk, az rendben van, de ez **azt is jelenti, hogy Argentínából s Kínából hoznak annyit, amennyit kell, s akkor van baj**

. Ezt csak úgy lehet kivédeni, ha vigyázunk a magunkéra, én úgy szoktam mondani, hogy helyi termelőtől, helyi terméket, helyi vásárlónak. Ezt a kört, ha betudnánk zárni, akkor talán jobb lenne, de kéne a jó Isten is egy kicsit jobban figyeljen, mert ha nem itt velünk óriási nagy bajok lesznek" – kacagja el mondandóját Pál.

Bár nevetünk a helyzeten, Pál félelme nem alaptalan. És abban is igaza van, hogy ami a miénk, azt meg is kell őriznünk. Azt ismerjük, arról tudjuk, hogy mi az. Ahogy mondja volt már arra példa, hogy a régióból nagyobb mennyiségű mézet vásároltak fel. Mindenféle laboratóriumi vizsgálatnak és követelménynek meg kellett feleljen. Meg is felelt, aztán kiderült a sorsa. **Az argentin és kínai mézhez vették meg állagjavítónak**

Elgondolkodtató a történet, ezek után köszönöm szépen, de esélyt sem adok a multi cégek polcain díszelgő mézeknek. Főleg, hogy a minőségi méz itt az orrunk előtt.



A propolisz annyira jó, hogy már gyanús

De van az asztalon orvosi ajánlással készített gyógyméz is, a **propoliszos méz**. „Ezt egy dokinak a tanácsára hoztuk létre a gyerekeknek, hogy a propoliszt is tudják adni garat, orr-garat, torokfájás esetén.

„A propolisz önmagában is jó, ez egy olyan csodaszer a méhektől, ami **annyira jó, hogy már gyanús**. Mindenféle fájdalom, gyulladás és bántalom ellen jó, annyira komplex anyag, hogy le a kalappal” – viccelődik Pál.

Nem tudom, más hogy van vele, de én utálom, hogy megveszem az aransárga folyékony mézet és, amikor legközelebb akarok enni belőle, már nem folyik, és úgy kell kivakargatni az üvegből. Nem csak a vizes-fürdős újramelegítés a megoldás, [ahogy erről már korább írtunk](#).



Páltól újabb trükköt tudok meg. A jó méz kivétel nélkül kristályosodik, mondja, amikor a minőségi méz ismérveiről faggatom. Az asztal alól előkap egy befőttesüveget, **elsőre azt hittem, disznósír van benne.**

Na így néz ki a méz, ha kikristályosodott, mutatja, de eladásra mindig felolvasztja, úgy piacosabb.

Felesége hamar vissza is teszi szatyorba, hogy ne lássák a vásárlók. Nem szeretik így az emberek, azt hiszik, cukor van téve bele, azért ilyen.

Ellenben megtudom, hogy **a szacharóz és a fruktóz közötti arany határozza meg, hogy mennyi idő alatt kristályosodik meg a méz**. Így például, a repceméznek pár nap, az akácnak három év is kell, hogy lekristályosodjon.

Pál kihangsúlyozza, hogy függetlenül az időtől, a jó minőségű méznek le kell kristályosodnia. Amíg folyik, ha felfordítjuk a mézes üveget és szép fényesen megy fel a buborék, akkor az olyan, mint az Isten szeme, tehát jó minőségű a méz.

Mitől vegyes a vegyes méz?

Közben még letisztázzunk néhány tévhitet, többek közt a vegyes méz fogalmát. „A vegyes méz nem azt jelenti, hogy a maradék repce mézet összekeverjük az akáccal vagy napraforgóval. **A vegyes méz az, amit Kányádban a bogarak júniustól júliusig vegyes virágú legelőről összehordanak**

. Ezt az aromát nem lehet semmivel sem utánozni" - tisztázza a szakember.

Én hiszek neki, harminc év tapasztalattal és sok-sok képzéssel a háta mögött, készíti a mézet és hozza a piacra. A méhészkedésbe beleszületett, **édesapja '77-ben eladta egy tehenüket, aminek az árából tíz méhcsaládra futotta**

. Innen kezdődött minden. Akkor még nem voltak képzések, a méhészetet egymástól tanulták és saját bőrükön tapasztalták.



Pál sokat tanult édesapjától, majd később létrehozták a Méhész Egyesületet, aztán a Mézlovagrendet. Több tanfolyamot is elvégezett, és azóta a tíz méhcsalád 150-170-re duzzadt. Amióta otthagyta az ipart, főállásban méhészkedik a feleségével, de nem ritkán a gyerekek is besegítenek.

Ha nyalánkságot keresnénk, vagy valamilyen nyavalyánkra csodaszert, akkor ne hagyjuk ki Pál asztalát.

Piaci árak

Méz vegyes 20, havasi 22, akác 24 lej/kg
Retek 3 lej/kötés
Uborka 5 lej/kg
Paradicsom 7 lej/kg
Zöldhagyma 1 lej/kötés
Cseresznye 10 lej
Karlábé 2 lej/kg
Karfiol 4 lej/kg
Piros retek 1,5-2 lej/kötés
Főzőtök 5 lej/kg
Hagyma 2 lej/kg
Eper 5-7 lej/kg

Paprika 11 lej/kg
Román paradicsom 7 lej/kg
Fodros saláta: 2,5 lej/fej
Újkrumpli: 2,5 lej/kg
Uborka 3-3,5 lej/kg
Zöldpaszuly 11/kg
Alma 3 lej/kg
Tojás 70 bani/darab
Káposztaféle palánt 30 bani/db
Paprika, karfiol, zeller palánt: 50 bani/db
Paradicsompalánt 1,5 lej/db
Hagymapalánt 3 lej/csomó
Napos csirke 3 lej
Három hetes csirke: 8 lej
Kacsa: 35 lej