

MÉHÉSZET

63. ÉVFOLYAM, 2015. MÁRCIUS

3

ÁRA: 470 FORINT
ELŐFIZETŐKNEK 390 FORINT



ANYAJELŐLŐ SZÍN 2015



**FORRONG, VAJÚDIK A MÉHÉSZTÁRSADALOM • TÁJOLÓ
EGY MÉHMÉRGEZÉS KRÓNIKÁJA • ADÓTANÁCSADÓ
EURÓPAI JÁRVÁNYTANI VIZSGÁLAT • EMLÉKEZTETŐ
HA NINCS MÉZ, ITT A VIRÁGPOR! • MÉHEGÉSZSÉGÜGY
A TUDÁS A GYAKORLAT ALAPJA • A MÉZKIRÁLYNŐ RECEPTJE
CSAKNEM HATVAN ÉV TAPASZTALATAI 3. • ESTI MESE
A MÉHETETŐ CUKOR ÉVSZÁZADOS TÖRTÉNETE • APRÓHIRDETÉSEK**





A nagyüzemi méhészkedés ipari szemlélethez vezet

Újra kell gondolnunk, milyen kapcsolatban állunk a méhekkel. Az ő szükségleteiket kell a központba állítanunk, bárhogya is „kezeljük” őket és különösen körültekintőnek kell lennünk, mielőtt bármit is bevinnénk a kaptárba, ami tőlük idegen vagy bármit elvinnénk tőlük, ami számukra nélkülözhetetlen. Röviden talán így lehetne összefoglalni a Rónaörző Természetvédelmi Egyesület meghívására nemrég Magyarországon járt Philip Chandler, a Friends Of The Bees szervezet vezetője méhészeti „ars poeticáját”. Az angol bioméhész egyik könyve éppen látogatásának idejére jelent meg magyar nyelven Czeglédi Anett fordításában Méhészkedés természetesen címmel. (Elmúlt havi számunkban ajánlottuk az érdeklődők figyelmébe – A szerk.)

Az alacsony költségű, kis erőfeszítést igénylő, vegyszermentes méhészkedés hirdető szakember egy évet a dél-angliai Buckfast Apátság méhészetében tevékenykedett, átolvasztva Ádám testvér híres méhészeti gyűjteményét, tanulmányozta méhszaporítási módszerét és dolgozott a még meglévő méhállományával. A felső léces kaptártípussal (angol rövidítéssel: TBH) nem a nagyüzemi méztermelés a célja, a munkája során a méhek és más beporzó rovarok védelme, a természetes méhészkedés továbbfejlesztése és az ökológiai egyensúly fenntartásának elősegítése a fő szempont.

Megbecsülést a méheknek

Novemberben három előadást tartott Magyarországon: a debreceni Csapókeri Művelődési Házban, az Agrártudományi Egyetemen és a kisgyőri faluházban ismertette a módszerét, a „legelszántabb” érdeklődőknek egy hétféle kurzust is tartott. Úgy vélte: a Nyugat-Európában és Észak-Amerikában egyre aggasztóbb méreteket öltő méhpusztulásokért – a mérgező, vegyi anyagok használatára alapozott mezőgazdasági rendszerünkkel együtt – a jelenleg „szabványos” méhészeti technológiák is felelősek. Elmondása szerint arra szeretné

inspirálni mind a már aktív, mind pedig a jövőben induló méhészeket, hogy gondolják végig, tegyenek fel kérdéseket és fedezzenek fel újabb és újabb elképzeléseket, melyek nem feltétlenül illeszkednek a meglévő szabványos modellekhez. Philip Chandler nem híve a nagyüzemi méhészkedésnek, mert szerinte elkerülhetetlenül ipari mentalitáshoz vezet, mely kihasználja a méheket és figyelmen kívül hagyja a folyamat biodiverzifikációra gyakorolt hatását. Ezért meggyőződése, hogy a méhészkedésnek leginkább kisméretű, „házi jellegű” mellékállásnak vagy hobbinak kellene lennie, melyet a méhek és – a mezőgazdaságban és természetben betöltött – elengedhetetlen szerepük iránti legmélyebb tisztelet és megbecsülés vezet.

Igazodik a természeteshez

Az Afrikában, Nyugat-Európában és az USA-ban egyre gyakrabban használt TBH-kaptár tulajdonképpen egy magas lábakon álló, általában 100-130 cm hosszú, vastag falú, fekvő elrendezésű méhkas, melyben a lépek egy sorban, egymás mellett helyezkednek el. A magyarországi fekvőkaptáraktól alapvetően abban különbözik, hogy csak felső léceket tartalmaz (ezek 430 mm hosszúak, 38 mm



Philip Chandler a valóságban is bemutatta a TBH-kaptár kezelését

FOTÓ: MAGÁNARCHÍVUM



Egy felsőléces kaptártípust használó méhész munka közben

FOTÓ: ARCHÍVUM

szélességűek, általában egy vékony rovátkával és egy vékony csík viasszal, vagy egy fából készült ún. lépvezetővel), a méhek szabadon, műlep használata nélkül építkeznek. A lépek kiépített állapotban nem téglalap vagy négyzet alakúak, hanem a kaptár formájának megfelelően lefelé keskenyedő trapéz alakot formáznak. Philip Chandler szerint ez jobban igazodik a méhek természetes létformájához, a kaptár kialakítása pedig azt segíti elő, hogy a belsejében a mikroklima mind jobban közelítsen a természeteshez, ezzel is növelve a család saját védekező képességét. Úgy véli, ez utóbbit szolgálja például a ferde kaptárfal, amely a napsugarakat nem nyeli úgy el, mint a függőleges, ezért nem forrósodik fel, a kijá-

ról előtt kialakított előtér (periszkóp kijáró), amely a páratartalom szabályzásában játszik fontos szerepet, a kaptárak aljára helyezhető ökopadló (ez utóbbitól a Méhészet 2014. decemberi számának 10. oldalán olvasható bővebben), vagy a higiénikus alj. A méhkas oldalán általában egy kis üvegből vagy műanyagból készült, sötétítő ajtóval ellátott kémlelőablak is helyet kap, hogy egy gyors ellenőrzés alkalmával ne kelljen fölöslegesen zavarni a családot.

Varroa ellen porcukor

Varroa atka ellen előszeretettel használja a kaptárbonthatás nélküli porcukros kezelést. Ehhez egy füstölőből átalakított, elemes befűvőkészüléket gyártott. Az



élősködők a por hatására „elvezítik a fogást” a méheken, a rácsos aljzaton keresztül kiesnek a kaptárból és a magas lábak miatt nem tudnak visszamászni, a hangyák martalékvá válnak. Elmondása szerint azok a méhészek, akik hosszú távon használnak szabadépitményes kaptárakat (akár felsőléces, akár nem), arról számolnak be, hogy csökken az atkafertőzöttség, legalábbis a veszélyküszöb alatt van. Ezt azzal magyarázzák, hogy műlep nélkül a méhek kisebb sejteket építenek, „ami nem szimpatikus annyira az atkáknak”. A heréknek a párzáson kívül egyéb szerepük is van a kaptárban belül, ilyen lehet pl. a fészek megfelelő hőmérsékletének a biztosítása – véli a bioméhész –, ezért ő nem korlátozza herélépek kivágásával a létszámukat, hanem a családra bízta, mennyire van szükségük.

Hibás gyakorlat

A mézelvételhez nem használnak pergetőt: a fedett mézes lépet kiemeli a kaptárból, majd a méhek lesöprése után egy késsel levágja a felső lécről. A terméket vagy lépes mézként értékesíti, vagy ha folyékony mézre van szükség, akkor préseléssel választja el a viaszt és a mézet. A fészek zsúfoltsága esetén a követődeszka (függőleges válaszfal) el-

csúsztatásával és a fiasításos lépek közé helyezett üres lécek hozzáadásával növelhető a rendelkezésre álló tér. Hibás gyakorlatnak tartja az anyák évenkénti lecserélését a rajzás megakadályozására, mert ez azzal jár, hogy a termelő méhészek több ezer értékes anyát pusztítanak el, amelyek éppen a máso-

A „természetes” méhész olyan kapcsolatot hoz létre a méhekkel, hogy a lehető legkevesebb külső beavatkozással és stresszel járjon számukra.

dik évükben érnék el a legtermékenyebb időszakukat. Eközben tömegével importálják a helyi viszonyokhoz nem alkalmazkodott, mesterségesen megtermékenyített, sorozatgyártott utánpótlást. Szerinte ez a gyakorlat kicsit ahhoz hasonlít, mintha minden évben lecserélnék az új autót, „nehogy lerobbanjon a régi”. A család megirajzása ellen a megosztás, megcsapolás és a mesterséges rajoztatás különféle módszereit használja, de mint fogalmazott, a „természetes méhész” nézőpontjából a rajzás nemhogy távol áll a katasztrófától, hanem egy különleges lehetőség, hogy

az állományt növeljük, vagy „hogy feltöltsük a kimerült, vadméh-populációt”.

Munkája során a hangsúly a fenntarthatóságon és a méhek egészségének megőrzésén van. A „természetes” méhész célja, hogy a méhek szokásaival és impulzusaival együttműködjön, a kaptár belső légkörét tiszteltben tartsa, és bőséges méztartalékot hagyjon nekik télire (etetéshez csak végszükség esetén folyamodik). Olyan kapcsolatot hoz létre a méhekkel, hogy a lehető legkevesebb külső beavatkozással és stresszel járjon számukra.

„Természetes” méhészkedés

Ez nem azt jelenti, hogy a „természetes” méhészkedés egy teljesen beavatkozásmentes rendszer, vagy olyan, ami a méhek elhanyagolásától fejlődik jól – tulajdonképpen pont az ellenkezőjéről van szó. Több időt töltnék a méhek megfigyelésével és bizonyos tevékenységeket – legalábbis a felső léces fekvő kaptár esetében – elképzelhető, hogy gyakrabban kell végezni: például a mézszűret kisebb mennyiségek elvételét jelenti, így hosszabb időn át tart. A tipikus „mindent egyszerre” módszer, mely tör-zúz a kaptárban, a nagyüzemi méhészkedésre és többnyire az amatőr méhészekre jellemző –, véli.

Mindkét fél számára előnyös

A természetes méhészkedés lényege a módszer és a felszerelés egyszerűsége. Az úgynevezett modern termelési technológiákhoz gépek által készített fa keretekre, anyarácsra, műlépre, pergetőre, tartályokra, pumpákra és csövekre van szükség, és nagy helyre, ahol a dobozokat, kaptárakat, fölősleges kereteket és egyéb dolgokat lehet tárolni. A természetes méhésznek csupán néhány egyszerű kaptár kell és egy éles kés. Nem a régimódi, fonott kasos, meglehetősen pusztító módszert részesíti előnyben. Abban hisz, hogy „a mindkét fél számára előnyös és fenntartható kapcsolat a méhekkel csak holisztikus szemlélettel lehetséges: többet kell megtudnunk arról, hogy a méhcsalád, mint egy önmagában teljes, élő entitás hogyan működik és pontosan milyen kölcsönhatásban áll környezetével, velünk és más élőlényekkel”.

Pásztor Zoltán
Debrecen

★

(Akit a téma bővebben is érdekel, a Rónaőrző Egyesület honlapján még több olvasnivalót talál róla: <http://ronaorzo.csillagpark.hu/philip-chandler-magyarorszagon/>)

A MÉZKIRÁLYNŐ KONYHÁJA



Marlenka, a mennyei mézes csoda süti

Ezt a süteményt bizonyára sokan ismerhetik, hiszen találkozhatunk vele a cukrászdákban kívül például a kávézó-

ban, a bevásárlóközpontok, gyorséttermek pultjain, sőt még a benzinkúton is, de rendelhetünk belőle akár a péntek esti pizza mellé is. Töredelmesen bevallom, nem mindig vagyok képes ellenállni neki, ha meglátom valahol. Viszont én azok közé tartozom, akik szeretik otthon kipróbálni, elkészíteni a népszerű finomságokat. Az oka ennek egyszerű, hiszen így látom, mit is eszem valójában és nem egyszer a pénztárcám is hálás nekem ezért.

Kicsit utánanézttem, honnan is ered ez a mézes csoda: bár sokan a csehekhez kötik, a Marlenka eredetileg örmény sütemény, amely nagyjából 15 éve érkezett Csehországba egy örmény származású mérnökkel, aki vendéglőjében kezdte árulni. Azóta napjainkban óránként 1200 darabot sütnék a mérnök lányáról elnevezett desszertkülönlegességből a cseh gyárban.

A természet már ébredszik, de még talán belefér egy-egy „ráérős” hétvégénbe, mert elkészítése kicsit összetettebb, de azért nem

túl bonyolult. Többféle változata is van, én a kakaósat szeretem a legjobban:

Hozzávalók:

A tésztahoz: 700 g liszt, 300 g cukor, 125 g vaj, 3 ek. kakaópor, 3 ek. méz, 1 ek. szódabikarbóna, 2 tojás, 1 kk. ecet.

A krémhez: 1 nagy konzerv sűrített tej kb 400 g, 2 cs. vaníliás pudingpor, 6 dl tej, 250 g vaj (vaj, nem pedig margarin!), kakaópor a tetejére.

Első lépésként a sűrített tejet dobozostól forrásban lévő vízbe rakjuk 1 órára, hogy tovább sűrűsödjön.

Tészta: A mézet és vajat felolvasztjuk, a tészta többi alapanyagához adva összegyúrjuk, majd a 4 egyenlő részre osztjuk. A lapokat egyenként vékonyra nyújtjuk, közepes tepszi méretűre, majd sütőpapíron a tepszi hátán egyesével megsütjük. (Előmelegített sütőben kb. 6-6 perc.)

Krém: Megfőzzük a pudingot (leírás szerint). A kihűtött sűrített tejet, a pudingot és a vajat géppel összekeverjük, ha kevésnek találjuk a tölteléket, akkor kevés tejjel növelhetjük a mennyiséget. (A mennyiség és állag az alapanyagok típusától függ, így lehet, hogy kell egy kicsit játszani a tej mennyiségével.)

Az első megsült lapot megkenjük, majd rárakjuk a következőt és így tovább. A tetejét is megkenjük, majd kakaóport szitálunk rá. 1-2 napig lefedve állni hagyjuk, hogy szépen összehupuljon.

Jó étvágyat kívánok hozzá!

Simon Diána