

Kokkuvõtte teemal: Mee säilitamine ja käitlemine. talviseid töid mesilas

**Aeg ja koht: Võrumaa Mesinike Seltsi mesindusõppusel,
Mainori Kõrgkooli Võru õppekeskuses (Kreutzwaldi 34)
06.11.2010.a.**

Lektor: Jaanus Tull, Lektorileping PR-7-1.4-15

Mee käitlemine ja säilitamine, talvised tööd mesilas.

A. Mee esmanekäitlemine

1. Meevurritamine, erinevad meevurrid;
2. Mee filtreerimine, erinevad meefiltrid;
3. Meeselitamine;
4. Meesäilitamine, mett hakatakse säilitama peale vurritamist, mitte üle +25°C;
5. Meetaara, erinevate suurustega toiduplastist ämbrid ja anumad;
6. Meesulatamine, termokapp jt. meetodid;
7. Meepakendamine;
8. Meest eri toodete valmistamine, kreemjasmesi jne. NB! Meest eritoodete valmistamine kuulub tunnustamise alla!!

B. Sügised ja talvised tööd mesilas

1. Kärgede sorteerimine;
2. Ilusate kärgede hoiustamine;
3. Vanade ja kõlbmatude kärgede sulatamine;
4. Kärjeraamide korrastamine ja desinfitseerimine, uute kärjeraamide valmistamine, traatimine ja kärjepõhja kinnitamine traadi külge;
5. Mesindusinventari ettevalmistamine (puhastamine, desinfitseerimine, parandamine);

C. Dokumentatsioon mesilas

- Vajalikud dokumendid:
- Tervisetõend;
- Veeanalüüs;
- Meeanalüüs;
- Mesila ravimi arvestus;
- Mesila tervise kaart;
- Meevurritamise kaart, meetaara märgistamine;
- Meerarvestus: mee algne kogus ja jääk, millal, kellele ja kui palju mett müüdi;

D. Mee märgistamine

1. Mee märgistamise kohta saab vaadata junendit [Http://www.vet.agri.ee](http://www.vet.agri.ee)
2. Näide 1 Mesi 500 g
Hoida toatemperatuuril
Parim enne: 21.08.2010
Pakendaja: OÜ Mesilinnuke, Tallinn Väike-Paala 3 tel ...
Mee päritolu: Eesti