

## **Kokkuvõtte teemal: Mesindamise tehnoloogilised lahendused läbi aasta**

**Aeg ja koht: Põltsamaa Mesinike Selts, Põltsamaa noorte- ja elukestva õppe keskus, aadress: Veski 4, Põltsamaal, 17.03.2012.a.**

**Lektor: Maarika Puusepp, lektorileping PR-8-1.4-39**

Mesindusega tegeletakse meie majapidamises aastast 1993, kui toimus kolhooside lagunemine ja õnnestus omale soetada endine Uulu mesindus, Tahkuranna vallas, Pärnumaal. Tänapäevaks oleme täitnud kõik veterinaaria nõuded ja oleme tunnustatud mesilane. Tootmisruumid ja laod asuvad Uulus, mesitarud peamiselt Saarde vallas, Nigula LK aladel. Korjealad on väga head, aga tarud on kõik kaitstud elektrikarjustega, sest karud käivad lõhkumas. Tarud on kõik Eesti tarud, mis valmistame ise, oleme teinud suuremad kui tavaliselt ja suviti hea korje ajal asetame topelt magasinid ja korpused peale. Tundub nagu oleks korpustarud. Emade kasvatusel otseselt ei tegele, pigem oma jaoks saab tehtud. Tavaliselt emad ostame, oleme jäänud itaalia ja kraini juurde. Hooaeg algab märtsis-aprillis, kõik oleneb ilmadest. Vastavalt sellele toimub tarude puhastamine, lennulaudade panemine, taru kontroll. Et ära hoida perede heitmist, selleks lõikame emal ühe tiiva lühemaks ja iga 10 päeva pärast toimub perede uus läbivaatus. Olenevalt aastaajast ja meesaagist sõltub see, et mitu korda me mett vurrime. Põhi vurrimine toimub juuli lõpust augustini, et saaks kõik vurritud enne, kui tuleb kanarbik peale. Kanarbiku mee tõttu toimub mesilaste söötmine väga hilja, sest jälle tuleb kõik saak välja võtta, mesilased talvekorterisse panna ja sööta. Ravi teeme alati sügisel. Oleme teinud apistaniga ja viimasel ajal oblikhappega aurutamise teel.

Mesinduses abilisi ega palgatöölisi pole, põhiliselt abikaasaga kahekesi. Selleks oleme teinud tööjaotuse, et tema on peamiselt tarude juures ja turustamine, pakendamine, vurrimine on minu teha. Väga palju oleme investeerinud seadmetesse, et töö kergem oleks. Vurrime 16 raamilise vurriga ja kärjed kaanetame lahti masinaga. Kaanetused kukuvad kohe tigupressi, sealt saame mee ja vaha eraldi kätte. Vurrist voolab mesi selitusvanni. Läbi sõelte ära selginenud mee pumpame veel kord läbi kapronsõela suurde selitus tünni või ladustamiseks meenõudesse. Kanarbikume pressime tigupressi või tavalise pressiga, mõningad raamid torgime läbi torkimisaparaadi ja vurrime. Vahad, mis tulevad tigupressist, sulatame sulatusnõus, mis ka desinfitseerib vaha. Vanad raamid sulatame vahasulatajaga, kuhu paneme mõnikümne raami korraga. Raamid puhastame ja peseme seebikiviga, kunstkärje vastu vahetame vaha Luke vahavabrikus. Mee pakkimiseks on abiks masin, mis tooserib kaalu järgi kogu mee purkidesse. Meepõhiseid tooteid teeme segistiga. Suiira puhastame suiira aparaadiga ja kuivatame spetsiaalses kuivatis. Talvisel perioodil kasutame mee sulatamiseks sulatajaid, üks on spiraali tüüpi ja teine on elektriline veevann, kus saab temperatuuri paika panna ja protsess kestab mitu päeva.

Selline on aastaring meie mesilas. Talveperioodil leiame aja tarude ehitamiseks ja remontimiseks ning kärje varude loomiseks.