



a méz és a méHEK



Bár a cukor csak viszonylag későn hódította meg a szakácskönyveket, előtte is készítettek édes sütitket. Az ember hamar felfedezte, hogy milyen finom és tápláló minden, ami édes – nem véletlen, hogy az anyatej is édes –, ezért mindig is kereste az édesítés lehetőségét. Ez azonban sokáig nem volt egyszerű feladat.

Európában aztán a méhek siettek az emberek segítségére. Már az ősemberek is ettek mézet – ezt a lakhelyükként szolgáló barlangok falát díszítő rajzokból tudjuk. Mindent megtettek, hogy finom, édes mézhez jussanak, és arra is rájöttek, hogy nem minden méh készít mézet – amelyik viszont igen, azt érdemes a barlang közelében tartani, hogy ne kelljen eldugott helyeken keresgélni a mézet. Ezért kaptárt, azaz méheknek való házacskát építettek nekik. Így kezdődött a méh háziásítása – ugyanis, bármilyen viccesen hangzik, de a mézelő méh háziállat!

Egy kaptárban sok-sok méh él együtt, és nagyon ügyesen beosztják a munkát. A kutatóméhek felkutatják a virágokat, a gyűjtőméhek kirepülnek, és hosszú szívószervük segítségével kiszívják a nektárt és az összegyűlt harmatot a virágokból.

A kiszívott nektárt aztán a kaptárba hordják, ahol társaik már gondosan előkészítették a viaszsejteket. Ez a hatszögletű kis sejt a méhek tárolóedénye,

ebbe rakják a szirupos nektárt. Persze nem az embereknek akarnak kedveskedni, a nektárt társaiknak és maguknak gyűjtik a hosszú télre, hogy legyen mit enniük akkor is, amikor a növények nem virágoznak. Sokkal többet termelnek azonban belőle, mint amennyi nekik szükséges.

A nektár először még nagyon híg, ezért vannak olyan méhek, akiknek pusztán az a feladata, hogy a szárnyukat rezgessék fel-alá a kaptárban. Ennek segítségével ugyanis a nektár besűrűsödik, elpárolog belőle a víz. Közben a méhecskék összevissza rendezgetik, sűrítik a mézet, és ha egy lépsejt megtelt, viaszkupakkal lezárják. A viaszt is a méhek készítik a hasukon található mirigyek segítségével.

A méhész azután védőruhába öltözve kivieszi a kaptárból a lépet, levágja a viaszkupakokat, és kicsorgatja az aranyszínű mézet. Persze nem veheti el a méhektől az összes mézet, hiszen akkor a méhecskéknek nem lenne mit enniük a következő





MÉHVIASZ LAPOK

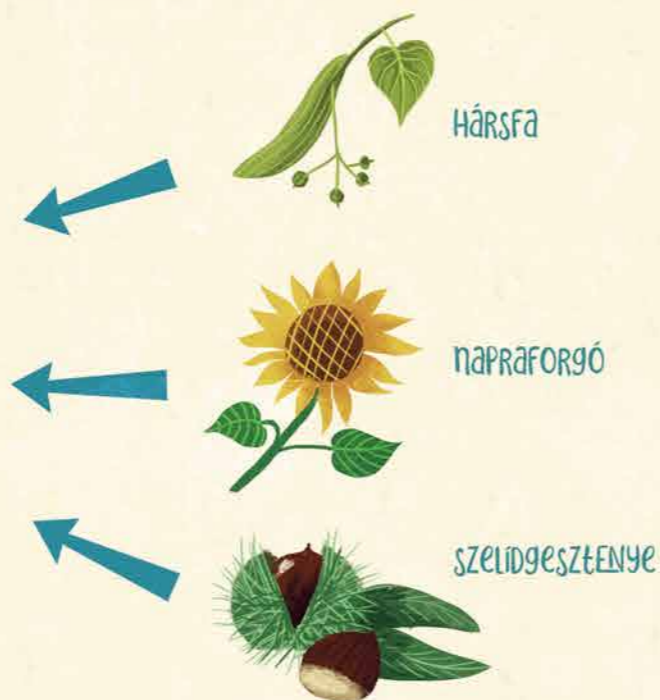


VIASZGYERTYA



tavaszig. A lépből visszamaradó viaszt is tudjuk használni, méghozzá világításra, ebből készül ugyanis a gyertya, ami az ember legősibb lámpása.

Mézet sokféle virágból lehet készíteni, Magyarországon a legismertebb az akácméz, ami nemcsak édesítésre jó, hanem nagyon egészséges is. De ha lehetőség van, egyszer menj el egy mézkóstolóra, és próbáld ki más mézeket is! Nagyon finom például a hársméz, a napraforgóméz és a gesztenyeméz is.



AGÁVÉKAKTUSZ



SZIRUP

Tudtad, hogy Amerikában nem éltek méhek? Csak Amerika felfedezése után honosították meg őket az európai telepesek. Így az indiánok méz helyett a juharfa nedvéből, illetve az agávékaktusz leveléből nyertek ki szirupot, és ezzel édesítették ételleiket. A juharfa kérgéből tavasszal, a nagy fagyok után csapolják ki a finom édes szirupot, amit Amerikában a mai napig rendszeresen fogyasztanak.

Egy üveg méz előállításához egy méhecskének nagyjából ötvenezereszer kell fordulnia a kaptár és a virágok között. Olyan sokat kell repülnie, mint ha a Holdra menne! Amikor legközelebb mézet eszel, gondoldj arra, milyen sok munka van benne! A méhek házi-asításától az első mézeskalácsig persze még több ezer év eltelt, mégis ez volt az első lépés a ma is ismert finom sütemények felé.



Miközben virágról virágra repülnek a méhek, a virágport is áthordják egyik növényről a másikra, így beporozzák a növényeket. Ez teszi lehetővé, hogy később a virágból gyümölcs fejlődjön. Ha a méhecskék nem végzik el a beporzást, akkor hiába virágzik szépen az almafa, nem nő majd rajta alma. A méhek tehát nemcsak a mézet készítik nekünk, hanem a finom gyümölcsöket is! Ezért is nagyon fontos, hogy vigyázzunk rájuk!



Baklava - a legmézesebb sütemény

A baklava egy közel-keleti sütemény, amit nagyon sok országban készítenek. (Közél-Keletnek hívjuk Ázsia Európához közelebb eső, délnyugati részét.) Az alapja rétestészta, amit dióval vagy pisztáciával töltenek, és rengeteg mézzel édesítenek. Állítólag Törökországban, Isztambulban sütöttek először baklavát a Topkapi palotában, ami az oszmán, azaz török birodalom központja volt. A palotában könyvtár, kórház, pékség, tanácskozóterem, szép kertek és istállók is voltak. A hatalmas palota ma múzeumként működik.



Itt lakott a török szultán is a családjával, és a legenda szerint a szultán a katonái számára sütötte ezt a finom édes süteményt, amit főleg ünnepeken és nagy lakomákon fogyasztottak. A gazdag török családokban nagy dicsőségnek számított, ha olyan szakácsot tudtak találni, aki nagyon vékonyra tudja nyújtani a baklava tésztáját. Ha nem ettél még baklavát, egyszer mindenképpen kóstold meg valamelyik török étteremben!



ÉDESSZÁJÚ FÁRAÓK

A méz egyik legfurcsább tulajdonsága, és persze nagy előnye, hogy sosem romlik meg. Képzeld, már az egyiptomi fáraók sírjában is találtak mézet a régészek! Meg is kóstolták, és több ezer év elteltével is nagyon finom volt. Az ókori egyiptomiak úgy vélték, az emberi élet a túlvilágon ugyanúgy folytatódik, ezért a piramisba temetett fáraók mellé finomságokat is pakoltak, hogy a túlvilágon se éhezzenek. Ez a szokás nagy segítségére van a mai tudósoknak, hiszen ezekben a sírkamrákban háborítatlanul megőrződött minden. Ennek köszönhetően ma pontosan tudjuk, hogy mit ettek az egyiptomi emberek három-négyezer évvel ezelőtt. Így derült ki az is, hogy az egyiptomiak nagy mesterei voltak a süteményeknek és édes lepényeknek.

A világ legrégebbi mézét Tutanhamon fáraó több mint háromezer éves sírjában találták meg a kutatók. A nagyon fiatalon, mindössze tizenkilenc évesen meghalt Tutanhamon sírja igazi szenzáció, hiszen ez idáig az egyetlen teljesen épségben megmaradt fáraósír, ami nem esett áldozatul a sírrablóknak. A sírban több száz étellel megpakolt kosarat is találtak a régészek. Persze nemcsak mézet, hanem rengeteg kenyeret, füges süteményt, sőt húst is csomagoltak a fáraónak: kilenc kacsát, négy libát, galambokat, tyúkokat és marhahúst tettek mellé a túlvilági útra.

Az egyiptomiak sütemények készítéséhez is használtak mézet. Édesítés mellett az orvoslásban is nagy szerepe volt a méznek, szem- és bőrbetegségeket gyógyítottak vele. De nemcsak az egyiptomiak, hanem a görögök is csodálták a mézet. Úgy gondolták, a méz az égből csurog le a földre a szivárvány hátán.

