

# A Góbor-tanya

## Helyszín:



A tanya, Magyarország közepén, a Duna-Tisza közén, a Kiskunsági Nemzeti Parkban van, Ágasegyháza és Orgovány között félúton, távol mindenféle szennyező forrástól (város, nagyobb település, forgalmas út, ipari vagy mezőgazdasági üzem). A Góbor-tanyán három generáció óta folyik klasszikus extenzív gazdálkodás, melynek egyik fő pillére mindig is a méhészet volt, a kiemelkedően jó táji adottságok miatt: itt szinte korlátlan mennyiségben megtalálható a két legjelentősebb hazai vadon élő mézelő növény, a fehér akác (*Robinia pseudoacacia*) és a selyemkóró (*Asclepias syriaca*). A két

növény időben eltoltan, tömegesen virágzik, így a területen kiváló, tiszta, vegyszer- és egyéb szermaradvány mentes (bio)fajtaméz termelhető.

## Méhészet:

Hazánk növényvilága a méhlegelő nektár, édesharmat, propolisz és virágpór adta lehetőséggel a méhészkedést mindenhol biztosítja, ám az adottságok korántsem azonosak az ország egész területén. A kihasználhatóságot egyrészt az adott területen a mézelő növények összetétele, mennyisége és minősége, másrészt az időjárási tényezők befolyásolják. Az átlagos magyar méhész vándorol (mert kénytelen a nem megfelelő méhlegelő miatt) és nem nemzeti parki környezetben gyűjtenek a méhei (mert sajnos kevés ilyen érintetlen területünk van).

Miért baj ez? A vándorlás azon túl, hogy jelentős ráfordítással jár, komoly kockázatot jelent a méhek egészségére nézve (fertőzések, permetezés), valamint bizonytalan a megkeresett méhlegelő állapota, így az onnan gyűjtött méz minősége is.



## Előnyünk a konkurenciához képest



A mi méhészetünk esetében a tiszta környezet adott. A Kiskunsági Nemzeti Park jelenleg szigorú védelem alatt áll, a táj mozaikossága miatt pedig itt sosem volt nagyüzemi mezőgazdaság. Távol vagyunk a településektől, forgalmas utaktól, a pontszerű és vonalas szennyező forrásoktól. A mások fontos minőséget garantáló tényező pedig az, hogy a kiváló táji adottságok miatt nem vagyunk rákényszerítve a vándorlásra, méhészetünk álló méhészet (lásd előbb). Környezetünkben az egészséges vegetációnak köszönhetően kora tavasztól késő őszig mindig él a táj,

vannak virágzó, nektárt és virágpórt (pollent) termelő növények és itt szinte korlátlan mennyiségben megtalálható a két legjelentősebb hazai vadon élő mézelő növény, a fehér akác (*Robinia pseudoacacia*) és a selyemkóró (*Asclepias syriaca*). Itt fontos megjegyezni, hogy a vadon termő mézelő növények helyi elérhetősége óriási jelentőséggel bír a méz minősége szempontjából, hiszen az egyéb nagy mézelő növényeket (napraforgó, repce...) mind nagyüzemi körülmények között (intenzív növényvédőszer, permetszer és műtrágya használat) termesztik.



## Tevékenységek, termékek:

Méhészetünkre alapvetően a méztermelés jellemző, propolisz, virágpor és méhviasz előállításal kiegészítve.



**Akácmez:** a környéken tömeges fehér akác (*Robinia pseudoacacia*) virágjából. Csaknem színtelen, jelentős gyümölcscukor tartalma miatt sokáig folyékony fertőtlenítő hatású méz.



**Selyemkóróméz:** a környék parlagon maradt területein tömeges (*Asclepias syriaca*) virágjából. Igen jellegzetes, fűszeres illatos méz, igazi „hungaricum”.



**Virágmez:** olyan méz, amiben nincs egyetlen meghatározó mézelő növény sem, viszont benne rejlik az adott időszak virágzó vegetációjának sokfélesége, gazdagsága. Ez a méz a leggazdagabb ásványi anyagokban, sötét színű, sűrűn folyó, illata, ízvilága változó.



**Virágpor:** a növények hímvarsejtje, vitaminokat, cukrokat, aminosavakat (20-féle) és ásványi anyagokat tartalmaz. Növeli a vörösvértestek számát, fokozza az étvágyat, a szellemi tevékenységet, erősíti az izmokat.

**Propolisz:** illatos, gyantás, ragacsos, balzsamszerű anyag, melyet a méhek a fák rügyeiről gyűjtenek, fertőtlenítő és tartósító anyag. A propolisz gyógyhatását az emberiség a legrégebb idők óta ismeri. Baktériumölő, regeneráló, fájdalomcsillapító hatású. Általános jó hatással van minden szervrendszerünkre, sejtjeinkre is.

Az eddig felsorolt termékek tetszőleges kombinációi (virágporos méz, propoliszos méz), valamint a tanyán fellelhető magok (dió, mandula, mogyoró) mézben eltett variációi (dió mézben, mandula mézben...).

**Méhviasz:** A méhviasz egy természetes viasz, melyet a mézet termelő méhek állítanak elő. Ez a viaszanyag nagyon rugalmas és tökéletes vízlepergető hatással rendelkezik. Ennek köszönhetően jól alkalmazható természetes építő- és dekorációs anyagok (fa, parafa, máz nélküli kerámia stb.) nedvesség és szennyeződés elleni védelmére. A méhviaszt széles körben alkalmazzák többek között gyertyakészítésre, kozmetikumok és gyógyszerek előállítására (e kettő adja a teljes felhasználás 60%-át) fényesítő anyagként (cipő és bútorápolókban), és modellező viaszként.