



## BESZÁMOLÓ

### Mézelemző és ételpárosító képzés Olaszországban

A nemzetközi “ENFORCE – thEmatic Network FOr experience bEekeepers” projekt keretében az Erasmus+ Program támogatásával lehetőségünk nyílt arra, hogy intézetünk méhészeti kutatócsoportjának (ld. lapszámunk 14. oldala) egy tagja részt vegyen egy tréningen, amelynek középpontjában a mézek elemzése állt.

A képzés az olaszországi Bazzano-ban zajlott 2024. április 15-17. között, 14 résztvevővel, akik négy országból (Magyarország, Olaszország, Románia, Szlovénia) érkeztek. Az első nap folyamán előadásokat hallhattunk a mézek érzékszervi elemzéséről, amelyet aztán a gyakorlatban is kipróbálhattunk: értékeltük a különböző botanikai és

földrajzi eredetű mézminták vizuális jellemzőit, illatát, ízét, aromáját és állagát (10. kép). A tréning második napján a méz kémiai tulajdonságairól és egészségre gyakorolt jótékony hatásairól hallhattunk részletes ismertetőt. Csapatépítő jelleggel mézet tartalmazó ételeket készítettünk, amelyeket ebédre el is fogyaszthattunk. Délután megtanultuk, hogyan érdemes párosítani a különböző sajtfeleségeket a hozzájuk illő méztípusokkal (11. kép). A harmadik nap során két közeli méhészetet kerestünk fel, valamint az olasz méhészeket tömörítő országos szövetséget (12. kép), ahol betekintést nyerhettünk a helyben bevált jó gyakorlatokba.

A sűrű képzési program miatt városnézésre nem sok időnk maradt, de Bazzano környékét sikerült megismernünk. A csapatépítés pedig esténként a helyi borok és ételek kóstolgatásával folytatódott (13. kép).

Dr. Farkas Ágnes  
PTE GYTK Farmakognóziai Intézet  
[agnes.farkas@aok.pte.hu](mailto:agnes.farkas@aok.pte.hu)



10. kép. (Fig. 10) Mézminták érzékszervi értékelése  
(forrás: Farkas Ágnes)



11. kép. (Fig. 11) Tréning: tésztagyúrás és méz-sajt párosítás  
(forrás: Farkas Ágnes)



12. kép. (Fig. 12) Olasz méhészetek és az országos méhész szövetség épülete (bal alul)  
(forrás: Farkas Ágnes)