



## Enriching the Urban Jungle with Bees

### A méz ereje

Amarante Portugália egyik legszebb és legédesebb városa, az ország északi részén helyezkedik el. Elismert mézei a hanga, a rozmaring, az eukaliptusz vagy a narancs, amely annyira különleges, hogy EU oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel van ellátva. A mézet hagyományos módon használják fel, ami igazi kulináris élmény, a helyi mézet és a mézből vagy más méhészeti termékekből készült különféle termékeket országszerte és külföldön is terjesztik. Ez nagyban köszönhető a helyieknek is, akik a Méhészekhez is csatlakozva üzletüket folyamatosan fejlesztették. Manapság a méhészkedés a helyi ipar növekvő ágazata, amely különösen fontos a vidéki térségek számára.

A Mézkenyér – Portugálul Broa de mel egy Portugál musical páros, aki a 80-as 90-es években lett híres, számos fesztiválon mint például a RTP da Canção fesztiválon előadott szerelmes dalairól. Daluk a szenvedélyről, az ardról, az együttlétről, a romantikáról, a szellőről, a simogatásokról és a „násutasokról” szóltak. Ezekről az édes érzésektől, amik a boldogságra és a jól-létre alapoznak ténylegesen mézesmázosnak érezhetjük magunkat.

A csoport neve, valamint dalszövegeik szorosan kapcsolódnak a „broa de mel” -hez, egy jól ismert portugál édességhez, amelyet sok pékségben és cukrászdában készítenek. A mézet általában a portugál jellemző édességekben használják, mint például „gyömbér és mézes sütemény”, „méz és fahéj torta”, „mézes kenyér tojáskrémmel”, „olívaolaj torta és méz fahéjjal és diófélékkel”, „algarvi méztorta”, „méz- és joghurttorta” és „méz- és mazsolatorta” vagy „méz-piritós”.

A méz az egészséges ételek fontos összetevője, és sok polgár étrendjének része. Arménio Miranda (74 éves) például reggelire levest és egy darab kenyeret eszik, mézzel mióta csak az eszt tudja. Azt mondja, hogy ez jól tükrözi fizikai egyensúlyát és jólétét, és segít harcolni a láz, rekedtség és fejfájás ellen.

A Serra do Marão-ban született és nevelkedett Arménio Miranda évente körülbelül négy tonna hangamézt állított elő. Ma a megtermelt mézét csak személyesen használja fel, bár megőrizte azt a szokását, hogy barátainak születésnapjukra ad egy üveggel - értékes ajándék, és egyben a méz promóciója is.



#### Partnerek:

Ljubljana, Szlovénia  
[www.ljubljana.si/en](http://www.ljubljana.si/en)

Amarante, Portugália  
[www.cm-amarante.pt/](http://www.cm-amarante.pt/)

Bydgoszcz, Lengyelország  
[www.bydgoszcz.pl](http://www.bydgoszcz.pl)



Cesena, Olaszország  
<http://www.comune.cesena.fc.it>

Hegyvidék, Budapest,  
Magyarország  
[www.hegyvidek.hu](http://www.hegyvidek.hu)

Nea Propontida, Görögország  
[www.nea-propontida.gr](http://www.nea-propontida.gr)

#### További információk:

[www.urbact.eu/beepathnet](http://www.urbact.eu/beepathnet)  
[beepathnet@ljubljana.si](mailto:beepathnet@ljubljana.si)

  /BeePathNet



A méznek számtalan felhasználási formája van; a gasztronómiától kezdve a kozmetikumokon át, az egészség és a wellness is...vagy egy egyedi termék. Az ilyen termékek iránti fokozódó kereslet fontos szerepet játszik a helyi gazdaságban – nyilatkozta Alexandre Vieira, az Apimarão (Marão és Aboboreira Méhészek Egyesülete) jelenlegi elnöke, egy olyan szervezet, amely mintegy 50 méhészt fog össze. Elkötelezett amellett, hogy Apimarão dinamikusabbá váljon, és az egyesület révén logisztikai feltételeket teremtsen, amelyek megkönnyítik a



Hanga a Marão hegyekben

mézőtermelők munkáját, akár a kitermelés, akár a kereskedelem terén. "Ahelyett, hogy minden méhész a garázsát használja a méz kinyeréséhez, össze szeretnénk gyűjteni a felszereléseket egy helyre, és a tagok szolgálatába állítani, hogy megfelelő műszaki és egészségügyi feltételekkel rendelkezzenek" - mondja Alexandre Vieira.



Mézzel teli bödönök, a képet készítette "Feira do Mel" (Méz vásár)

Erdészeti mérnök, és egyben méhész is, Alexandre Vieira teatermekbe, cukrászdákba, gyógyszertárakba virágport értékesít, de mindenekelőtt a méhkasok tervezése és építése iránt elkötelezett. Méhészeteket létesít, méretétől függetlenül, még saját fogyasztásra szánt kis méretűeket is.

A Marão és az Aboboreira hegységében, valamint az Ovelha folyó lejtőin hanga-, rozmaring-, eukaliptusz- és narancs nő. Az ott előállított méz egy nagyon különleges uniós élelmiszeripari termék, amely rendelkezik az „Védett Földrajzi Jelzés (PGI)” EU címkével.

## A méhek iránti (jövedelmező) szenedély

A méhekkel való munka, a méz előállítása nem csupán üzlet, hanem szenedély! 1985 tavaszán egy méhraj lépett be az ablakon keresztül Alexandre Morais (61 éves) házába, és a ház alapjai és a fa padló között találtak menedéket. Barátja, a méhész, áttette a méheket a kaptárba. Lenyűgözte, amit látott, így elkezdett tanulni a méhészetéről, és nem sokkal később már 40 kaptára volt. A körülmények arra kényszerítették, hogy hagyjon fel a méhészkedéssel, de hitt benne, hogy visszatér, ha teljesülnek a szakmai és munka feltételei. Később a [Trás-os-Montes és az Alto Douro Egyetemen](#) végzett, majd hamarosan 200 méhkas volt a tulajdonában 9 méhészetben, és évente 3 tonna mézet termelt amit a piacon értékesített. Röviddel ezután egy helyi forgalmazó támogatásával kibővítette vállalkozását az Egyesült Királyságban. Ezután mézet vásárolt az ország többi termelőjétől, és így beszerzett egy virágos mézet, mint például a rozmaring, narancs, gesztenye és más, a piac által igényelt fajtákat. A méz feldolgozása és csomagolása a Vila Meã-ban található mézgyárban történik, amelyet a Regionális Mezőgazdasági Igazgatóság engedélyez a méz feldolgozására és csomagolására.4

A [Dolmen](#) üzlet (Helyi és Regionális Fejlesztési Szövetkezet) Amarante-ban kiváló értékesítési és promóciós pont. Az üzleti fejlődés szempontjából döntő jelentőségű a részvétel olyan nemzeti vásárokon, mint például a mézvásár a Aboadela-ban, a Duquesa vásár Guimarães-ben, a Continente hipermarket kiállítás, az Országos Mézvásár, valamint az Achères vásár Franciaországban, a portugáliai közösségekből

### Partnerek:

Ljubljana, Szlovénia  
[www.ljubljana.si/en](http://www.ljubljana.si/en)

Amarante, Portugália  
[www.cm-amarante.pt/](http://www.cm-amarante.pt/)

Bydgoszcz, Lengyelország  
[www.bydgoszcz.pl](http://www.bydgoszcz.pl)



Cesena, Olaszország  
<http://www.comune.cesena.fc.it>

Hegyvidék, Budapest,  
Magyarország  
[www.hegyvidek.hu](http://www.hegyvidek.hu)

Nea Propontida, Görögország  
[www.nea-propontida.gr](http://www.nea-propontida.gr)

### További információk:

[www.urbact.eu/beepathnet](http://www.urbact.eu/beepathnet)  
[beepathnet@ljubljanas.si](mailto:beepathnet@ljubljanas.si)

  /BeePathNet



álló régióban.

## Az Istenek itala

Tiago Morais, hivatásos tűzoltó és skandináv kultúrák tisztelője, szenvedélyét mézsörgyártással élte ki. A barátok pozitív visszajelzéseinek ösztönzéseként először az „Istenek italát” családtagjai és barátai számára készítette el ünnepi alkalmakkor. A növekvő kereslet miatt üzleti lehetőséget látott ebben, és így megalapította [Runas Hidromel](#) (Mézször) nevű vállalkozását, amelyet az Instituto Empresarial do Tâmega-ra telepítettek.



Mézször - Runas Hidromel

*„A Runas mézször 100% -ban nemzeti termék, főként északról portugál termelőktől származó mézet használ, garantálva ezzel annak minőségét.”, Tiago azt mondja, hogy a mézször „vízből, mézből és élesztőből készült termék, átlagos erjedési ideje 1–3 hónap, hogy 6–11% közötti legyen az alkoholtartalom. Ez az idő hosszabb lehet, a kívánt mézször fajtájától függően. Erjedés után a mézszört szűrjük, hogy elérje jellegzetes színét, majd pasztőrözési folyamaton megy keresztül”.*

A Runas mézször palackban vagy hordóban, hozzáadott gázzal kerül forgalomba bárok, éttermek és utcai árusok számára. Az [online áruházban](#) a Runas Hidromel mézször megvásárolható hagyományos formájában vagy különféle ízekben. Tiago kiemelte „a vörös gyümölcsmézször, tökéletes a nyári hőségben és a koktélokhoz is ideális; áfonya mézször, savassága hasonló a boréhoz; édeskömény mézször, amelyet lehet szeretni, vagy nem, és a kávé-mézször ami az emésztésnek jó.”



méhészetek a Marão hegységben

A Runas Hidromel 2012 óta működik. Évente 10 000 liter mézszört termelnek, amelyhez négy tonna mézre van szükségük. A társaság elsősorban a nemzeti piacra összpontosít, ahol 50% -uk ellenőrzés alatt áll. Fő értékesítési csatornáit a középkori vásárok és éttermek.

## Méz mint turisztikai termék

A helyi turizmus fejlődésében tükröződik a méhészet fontossága és a BeePathNet projektben való részvétel Amarante-ban. Az [Inside Experiences](#) egyik helyi utazásszervező két útvonalat/ túrát készített a turisták számára a mézes élmény érdekében. Az első egy dzsip-túra a hegyvidéken (Marão), ahol a résztvevők a méhtartáshoz kapcsolódó legrégebbi helyszíneket látogatják meg, amelyek a méhészet és a méz előállításának teljes történetét mutatják be az idő múlásával, majd a túra egy piknikkel zárul, ahol méztermékeket szolgálnak fel. A második program keretében, meglátogathatnak a résztvevők egy helyi termelőt, ahol egy napig végezhetik annak munkáját, amely magában foglalja a méhek gondozását és magának a méznek a kinyerését, amikor csak lehetséges. Ez magában foglalja az ételek és édességek kóstolását is mézzel.

### Partnerek:

Ljubljana, Szlovénia  
[www.ljubljana.si/en](http://www.ljubljana.si/en)

Amarante, Portugália  
[www.cm-amarante.pt/](http://www.cm-amarante.pt/)

Bydgoszcz, Lengyelország  
[www.bydgoszcz.pl](http://www.bydgoszcz.pl)



Cesena, Olaszország  
<http://www.comune.cesena.fc.it>

Hegyvidék, Budapest,  
Magyarország  
[www.hegyvidek.hu](http://www.hegyvidek.hu)

Nea Propontida, Görögország  
[www.nea-propontida.gr](http://www.nea-propontida.gr)

### További információk:

[www.urbact.eu/beepathnet](http://www.urbact.eu/beepathnet)  
[beepathnet@ljubljana.si](mailto:beepathnet@ljubljana.si)

  /BeePathNet



*"Más rendkívüli élmények, felejthetetlen emlékekkel, a természettel és a történelemmel való tiszta harmónia pillanataival." és „Ezen emlékek másokkal való megosztása lehetővé teszi számunkra, hogy újra éljünk azokkal a hagyományokkal, amelyek meghatározzák és megőrzik Amarante, Portugália egyik legszebb városának történetét” - mondta João Ribeiro és Liliana Pereira, a cég képviselői.*

A [Stay to Talk](#) turisztikai ügynökség pedig két turisztikai programmal rendelkezik a mézzel kapcsolatban. Az egyik mézsörrel foglalkozó műhelymunkát takar, a másik, a „Melissa és a mézsör ideje” elnevezésű program, ami időben elviszi Önt a méz használatának kezdetéig.

Nicolau Ribeiro (Amarante Önkormányzata)

A fényképek szerzői: 1,2 és 4: Nicolau Ribeiro; 3: Runas Hidromel

#### Partnerek:

Ljubljana, Szlovénia  
[www.ljubljana.si/en](http://www.ljubljana.si/en)

Amarante, Portugália  
[www.cm-amarante.pt/](http://www.cm-amarante.pt/)

Bydgoszcz, Lengyelország  
[www.bydgoszcz.pl](http://www.bydgoszcz.pl)

Cesena, Olaszország  
<http://www.comune.cesena.fc.it>



Hegyvidék, Budapest,  
Magyarország  
[www.hegyvidek.hu](http://www.hegyvidek.hu)

Nea Propontida, Görögország  
[www.nea-propontida.gr](http://www.nea-propontida.gr)

#### További információk:

[www.urbact.eu/beepathnet](http://www.urbact.eu/beepathnet)

[beepathnet@ljubljana.si](mailto:beepathnet@ljubljana.si)

  /BeePathNet

