

5. A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása

A napraforgó (*Helianthus annuus*) az őszirózsafélék családjában a *Heliantheae* nemzetségcsoport egyik legismertebb faja. Magyarország egyik legfontosabb szántóföldi növénye. A mézelés időtartama fajtától függően 8-10 napig tart, de a többféle hibrid megjelenése miatt az Alföldön elhúzódó, akár 20-25 napos virágzás is lehetséges. Méze savas hatású, íze miatt a mézek közül ez a legalkalmasabb a mézeskalács, és mézes sütemények készítésére, de teához is jó választás. A begyűjtött méz hozama nagyban függ a virágzás alatti időjárástól, a legideálisabb a 30 fok feletti hőmérséklet, sok napsütéssel. NB rakodó rendszerű méhészetünk biztosítja a tiszta fajtamézként történő termelést. A lépek kipörgetésekor a mézet durva szűrőn szűrjük, majd hordókban sötét, hűvös helyen tároljuk. Kicsomagoláskor egy finomszűrőn ismét átszűrjük a mézet, majd a letöltő tartályokból 24 órás pihentetés után üvegekbe töltjük és így kerül értékesítésre. A 250g-os és 500g-os kiszerezéshez német mézes üvegeket, az 1000g-oshoz az Országos Magyar Méhészeti Egyesület által életre hívott termelői mézesüveget használjuk. Az üvegekre felkerül az OMME zárszalag, vállalva az ezzel járó kötelezettségeket és ellenőrzéseket.

6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett

Napraforgó mézünk a termelési és feldolgozási technológiának és a több, mint 40 éves szakmai tapasztalatnak köszönhetően a fogyasztók körében igen kedvelt, jó minőségű méz. Tipikusan térségünkre jellemző fajtaméz, a mezőberényi gazdák is jelentős területen vetnek napraforgót. Méhészetünkben törekszünk arra, hogy a megtermelt mennyiség ne hordóban, exporttermékként hagyja el az országot (a gyenge külföldi méz feljavítására), hanem kicsomagolva kerüljön a hazai, ezen belül a mezőberényi emberekhez. A méz fogyasztásának népszerűsítése érdekében minden évben részt veszünk a legnagyobb gasztronómiai, élelmiszer-ipari kiállításokon és vásárokon, valamint a mézzel kapcsolatos szakmai rendezvényeken, versenyeken.

7. A nemzeti értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája <http://berenyimez.hu/termekeink/>

8. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe: www.berenyimez.hu