

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

A selyemkóró, vagy selyemfű (*Asclepias syriaca*) a meténgfélék (*Apocynaceae*) családjába tartozik. Észak-amerikai eredetű, agresszívan terjeszkedő, kitűnően mézelő gyomnövény, nagy tömegben csak Magyarországon, ezen belül is leginkább az Alföld homokos részein fordul elő. Méze világos, sárgás, kissé matt, selymes színű, kellemesen friss illatú, zamatos fajtaméz. Lassan kristályosodó desszertméz, ezért fogyasztása önmagában ajánlott, de húsok pácolásához és raguk ízesítésére is szeretik a szakácsok. Élettanilag jótékony tulajdonsága, hogy magas fertőtlenítő hatással rendelkezik, valamint a virág pollentartalma nagyon alacsony, ezért pollenallergiások is fogyaszthatják. A mézelés időtartama 8-12 napig tart, a begyűjtött méz hozama nagyban függ a virágzást megelőző csapadék mennyiségétől. 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 kiszereléshez 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

Selyemfűmézünk a termelési és feldolgozási technológiának és a több, mint 40 éves szakmai tapasztalatnak köszönhetően igen kedvelt, jó minőségű méz, 2013-ban Hagyományok-Ízek-Régiók (HÍR) védjegyet kapott. 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](http://www.berenyimez.hu)