



thematic network  
for experience  
beekeepers



# ÉLMÉNY A MÉHÉSZETBEN:

FAJTAMÉZEK, JÁTÉKOK,  
ESZKÖZÖK ÉS DIVERZIFIKÁCIÓ

2027. JÚNIUS 9.



# ENFORCE



Co-funded by  
the European Union

ENFORCE

HONEY  
EXPERIENCE

ÉLMÉNY A  
MÉHÉSZETBEN

ERASMUS+  
PROJEKT  
2023-2025

thematic network  
for experience  
beekeepers 



TREBAG



Hogy

W  
O  
R  
O  
L  
L  
Z  
W

a méhészet  
jövője  
fenntartható  
legyen



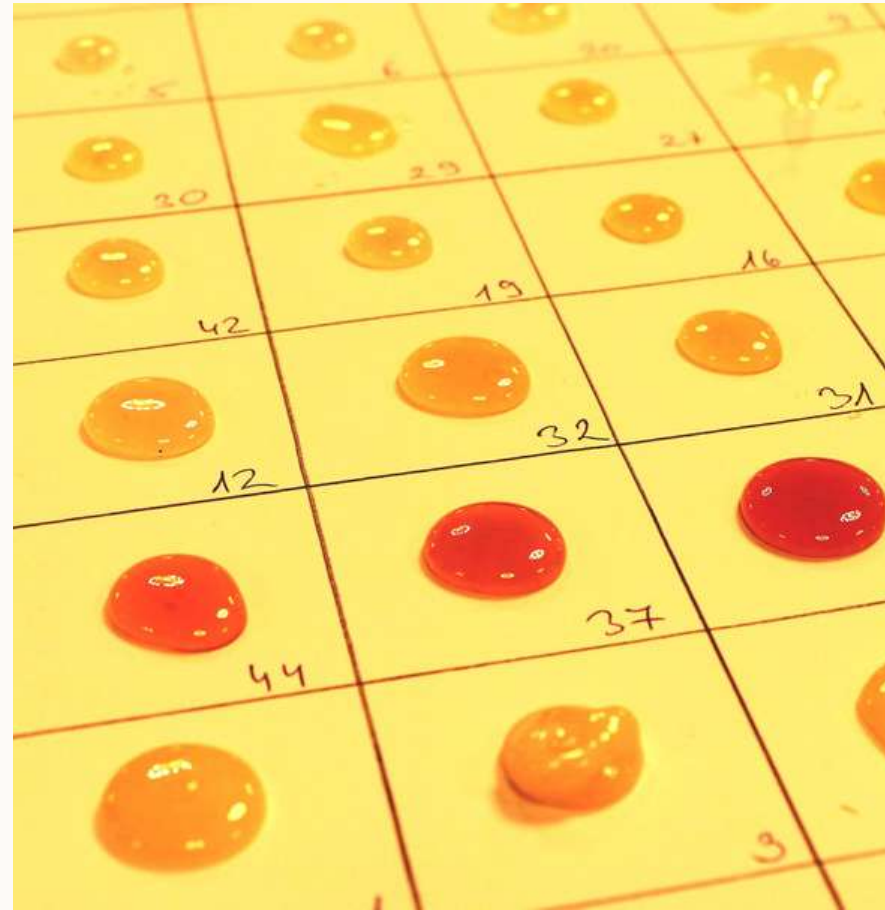
# EGY KÖZÖS CÉL: ALKALMAZKODNI ÉS INSPIRÁLNI

ÖT ORSZÁG, EGY KÖZÖS KÉRDÉS: HOGYAN TUD A MÉHÉSZET RUGALMASABBAN REAGÁLNI A KLÍMAVÁLTOZÁS KIHÍVÁSAINRA?

- a méhészet diverzifikálása élményalapú tevékenységekkel,
  - új oktatási anyagok és tréningek fejlesztése,
  - nemzetközi jó gyakorlatok bemutatása (pl. élmény-méhészetek, mézkóstolás, apiturizmus, gasztroprogramok).
- A méhész, aki élményt is kínál, valójában szerepet vállal a környezeti nevelésben: minden látogatóval egy-egy új természetvédőt „nevel”.
  - Az élmény tehát nem öncél, hanem kapcsolódási pont az ökológiai tudatossághoz.



# HOGYAN KEZDŐDÖTT?



MÉZ ÍZBOGOZÁS  
44 MÉZZEL



**PÉCS, 2021. DECEMBER 7.**

# Bevezetés és Problémafelvetés

## Éghajlatváltozás

Egyre nehezebb alkalmazkodás mind a méhcsaládok, mind a méhészek számára

## Hamis Mézek

Széles körű elterjedés és növekvő termelési költségek

## Felvásárlási Bizonytalanság

Túlsúlyban lévő felvásárlók és előállítási költség alatti árak

A méz tömegáruként jelenik meg - különböző méhészekről származó mézet összekevernek. Egyre több méhész keresi a közvetlen értékesítési lehetőségeket.





# Mit veszítünk, ha eltűnnek a méhek?

A méhek szerepe messze túlmutat a méztermelésen.



## Élelmiszer-termelés

Hozzájárulnak a globális élelmiszer-ellátás fenntartásához



## Biodiverzitás

Fenntartják a természetes ökoszisztémák sokszínűségét



## Ökoszisztémák

Támogatják a természetes ökoszisztémák működését



## Vidéki tájak

Meghatározó szereplői a vidéki tájaknak és közösségeknek

A méhészet ezért nem csupán gazdasági tevékenység, hanem természeti értékeink megőrzésének egyik fontos eszköze.

# Mit tanulhatunk a mézeken keresztül a természetéről?

A méz egy adott táj és növénytársulás lenyomata – egyetlen méz bemutatásával egész természeti összefüggésrendszereket tárhatunk fel.

## Helyi növényvilág

Minden fajtaméz egy adott vidék jellemző növényfajairól mesél – a virágzó akácostól a gesztenyésig

## Virágzási időszakok

A mézek szezonalitása tükrözi a természet ritmusát és az évszakok változásait

## Biodiverzitás

A mézek sokfélesége a természet gazdagságát jelzi – minél több fajtaméz, annál egészségesebb az ökoszisztéma

## Tájhasználat és időjárás

A méz összetétele és mennyisége az időjárás és a táj változásait is tükrözi

**i** A mézkóstolás így egyszerre **gasztronómiai és szemléletformáló eszköz** – az asztalon lévő méz a természetet tükrözi.



**CÉL**

**Felkészíteni a méhészeket a jövő kihívásaira:**

új, előremutató tudással és gyakorlati eszközökkel segíteni őket a fenntarthatóbb működés és a jobb gazdasági teljesítmény elérésében.





thematic network  
for experience  
beekeepers



**Co-funded by  
the European Union**

# A Méhészet, Mint Az Élmények Kincsesládája

A kaptár felnyitása: Miért több a méhészet a méznél, mint egyszerű árucikknél

Az élménygazdaság és játékosítás segítségével a méhészek emlékezetes élményeket kínálhatnak ügyfeleiknek, új bevételi lehetőségeket teremtve és fokozva a diverzifikációt.

# MI KÉSZÜL(T)?

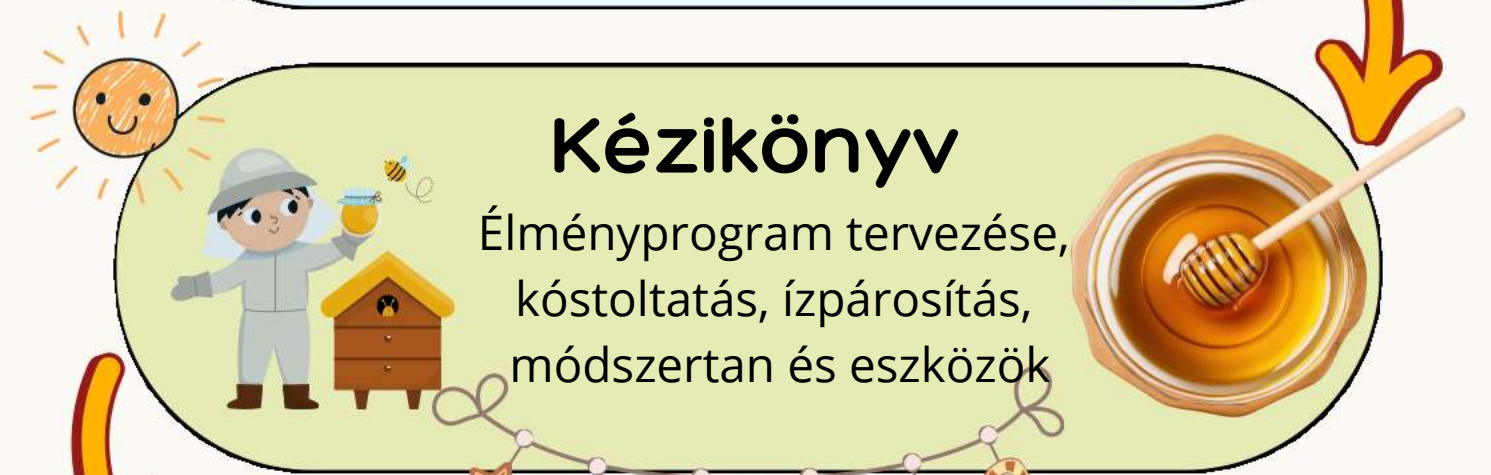
ENFORCE

## Tudás



### Tankönyv

Méhek titkos világa,  
kultúra, környezet,  
gasztronómia  
alapinformációk



### Kézikönyv

Élményprogram tervezése,  
kóstoltatás, ízpárosítás,  
módszertan és eszközök



### Élménytár és eszközök

Letölthető, felhasználható  
élménytár, játékok,  
ötletek, sablonok.



### Vásárlók, kirándulók, vendéglátók

Tudatos, elégedett vásárló,  
élményekkel teli kiránduló,  
éttermek, kávézók, mézes kínálat

**Megbecsült méhészek**

# BEST PRACTICES

Search

Category

Keywords



## Beemuseum

The museum was founded by the Dodecanesou Beekeeping Company and works with over 70 beekeepers from nearby islands. The museum welcomes more than 30 000 visitors a year.

[READ MORE](#)



## Négykezes méhészet ('Four-handed beekeeping')

They make their speciality honeys from rape honey with their own development, unique recipes and graphics of their own design. The rape honey is blended with spices, herbs, super food plants or essential oils so that their health benefits are not simply added together, but multiplied. Their products are not only good, but also colourful-beautiful,...

[READ MORE](#)

# 26

JÓ GYAKORLAT

[WWW.HONEYEXPERIENCE.EU](http://WWW.HONEYEXPERIENCE.EU)

# TANKÖNYV

## 5 FEJEZET

1. **A MÉHÉSZET, MINT AZ ÉLMÉNYEK KINCSESLÁDÁJA**
2. **ISMERJE MEG A MÉHEKET** - Bevezetés a méhek, a méz és a méhészet művészetébe
3. **NEKTÁR JEGYZETEK** - Kezdők útmutatója a méz kóstolásához
4. **AZ ÍZEKEN ÉS AROMÁKON TÚL** - A MÉZ KULINÁRIS ÉS KREATÍV VILÁGA
5. **MÉHÉSZET A VÁLTOZÓ KLÍMÁBAN: KIHÍVÁSOK, ALKALMAZKODÁS ÉS INNOVÁCIÓ** - Ismertető a klímaváltozás méhekre és méhészetre gyakorolt hatásának megértéséhez



## ÉLMÉNY A MÉHÉSZETBEN

MÉZEK, ÍZEK, ÉRZÉKEK ÉS  
FENNTARTHATÓSÁG



# MÉHÉSZET A VÁLTOZÓ ÉGHAJLATON



- Klímaváltozás hatásai: méhcsaládok, hozamok, egészség
- Adaptációs stratégiák: diverzifikáció, több lábon állás, együttműködés
- Nemzetközi jó gyakorlatok bemutatása
- Fenntarthatóság és tudatos fogyasztói edukáció
- Üzenet: a jövő méhészete = alkalmazkodás + élmény + innováció

## Kézműves termékek méhviaszból

### Gyertyaöntés

100% természetes, környezetbarát, tiszta égésű. Hosszú élettartam és természetes mézes illat.

### Bútorápolás

Természetes fényezőanyag fa- és bőrfelületekhez. Selymes fényes védőbevonat.

### Tojásírás/Írókázás

Hagyományos magyar húsvéti díszítés viaszrezisztens technikával. Kulturális örökség megőrzése.

### Méhviasz kendő

Fenntartható, újrafelhasználható ételmyszer-tárolás. Kb. 12 hónapig használható, komposztálható.



Made with GAMMA

## Méz az italokban és ételekben



### Teák és kávé

Langyos teába keverni a tápérték megőrzéséhez. Kávéban karamellás íz.



### Tej + méz

Nyugtató, tápláló kombináció. Klinikai vizsgálatok szerint javítja az alvás minőségét.



### Hideg italok

Mézes limonádé, gyümölcssturmixok, jégteák - természetes édesítés.

### Saláták és előételek

- Salátaöntetek citrommal, ecettel
- Túró, ricotta, krémsajt párosítás
- Érelt sajtokhoz enyhe mézek

### Főételek és desszertek

- Pácok grillezett húsokhoz
- Mézzel glazírozott zöldségek
- Torták, fagyaltok díszítése

Made with GAMMA

# E-LEARNING FELÜLET

[WWW.HONEYEXPERIENCE.EU](http://WWW.HONEYEXPERIENCE.EU)

The screenshot displays the website's interface. At the top, there is a yellow navigation bar with the logo 'Economic network for experience beekeepers' on the left and menu items 'Kezdőlap', 'Rólunk', 'Hírek és események', 'Eredmények', 'Partnerek', and 'Magyar' in the center. On the right side of the bar are 'Sign Up' and 'Log In' buttons. The main content area features a background image of bees on a honeycomb. The text 'ENFORCE PROJEKT' is positioned above the main title 'A MÉHÉSZET JÖVŐJE'. Below the title is a short paragraph in Hungarian. On the right side, there is a dark blue registration box with the heading 'REGISZTRÁLJON HÍRLEVELÜNKREI', a sub-heading 'Értesüljön a legújabb híreinkről', an email input field, a yellow 'REGISZTRÁLOK' button, and a small note 'Nem kívánunk spamolni!'. The browser's address bar shows the URL 'http://www.honeyexperience.eu/hu/home/magyar/'.

Home > All Courses > The Secrets of Honey: From Lab to Table

## The Secrets of Honey: From Lab to Table

by Agnes Farkas

0/0 Ratings | Last updated: September 2, 2025

Honey is more than sweetness in a jar. It's a living product with a story—one written by flowers, bees, landscapes, and time itself. In this course, we'll journey far beyond taste to uncover the science, culture, and creativity that make honey and other bee products so extraordinary.

Together, we will:

- Step into the **laboratory** to see how pollen analysis, sugar profiles, and mineral content reveal a honey's origin, quality, and authenticity.
- Explore honey's role in **health and wellness**, learning what science supports, what tradition teaches, and how to speak about benefits with accuracy and integrity.
- Discover how bee products shine in **cosmetics**, from nourishing creams to natural hair care and skin protection.
- Enter the world of **gastronomy**, where honey becomes a sophisticated ingredient for pairing, cooking, and drink-making.
- Get hands-on with **crafts and traditions**—from beeswax candle-making to egg decorating and eco-friendly food wraps.

This course blends storytelling with scientific depth, giving you knowledge you can **use, share, and teach**. Whether you're a beekeeper, educator, artisan, or food lover, you'll come away with a richer understanding of



Free

FEATURED

Student: 6 Students

Lesson: 11 Lessons

Duration: Lifetime

Quiz: 1 Quiz

Level: All levels

Start Now

Share

Featured Review

★★★★★

# ESZKÖZTÁR

CÉL: ESZKÖZÖK, ÚTMUTATÓK  
FEJLESZTÉSE ÉLMÉNYPROGRAMOK,  
MÉZKÓSTOLTATÁS SZERVEZÉSÉHEZ





# A MÉZÉLMÉNY

MÓDSZERTANI KÉZIKÖNYV  
ÚTMUTATÓK, ESZKÖZÖK, TIPPEK



Co-funded by  
the European Union

thematic network  
for experience  
beekeepers

## Élményprogramok tervezése, szervezése, megvalósítása

szinteken és fázisokban is érdemes elvégezni ahhoz, hogy az élményprogramok sikeresek legyenek.

Először meg kell határozni, hogy milyen szolgáltatástípust, milyen jellegű élményt szeretnénk és tudunk kínálni. Ha már a lehetőségek, feltételek, utána elindulhat a tervezés, majd egy-egy program szervezése, megvalósítása és az utómunkálatok.



megvalósításához szükséges információk



## TERVEZÉSI SEGÉDLET egy adott program megtervezéséhez:

A kiválasztott program neve: .....

szempont	terv
<b>program időpontja</b> (egynapos, vagy több napos, figyelve arra, hogy hétvége, vagy hétköznap).	dátum: ..... év, .....hó, .....nap (több napos esemény, vagy esemény sorozat esetében napok)
<b>Időtartam</b> egy napos, vagy több napos napszak (délelőtt, délután, este) vagy egésznapos program,	..... napos program .....óra/nap, .....órától - .....óraig.
<b>Célcsoport a konkrét eseménynél</b> <b>Korosztály</b> (idős, felnőtt vagy gyerek) <b>Célcsoport jellege:</b> (pl. családok; turisták, cégek; intézmények, szakmai szereplők, fogyatékossgal élők ...);	..... éves korosztály; Célcsoport jellege: .....
<b>A program jellege, célja</b> pl.: bemutatás, ismeretátadás és fejlesztés, kikapcsolódás, élmény,	
<b>Létszám (minimum és maximális)</b>	minimum ..... fő maximum ..... résztvevő ..... fő szervező.
<b>Marketing, kommunikáció, tájékoztatás</b>	
<b>A program címe:</b> Fogalmazzuk meg a talált, élményt adó, figyelem felkeltő módon a program címét!	



Co-funded by  
the European Union

2.

thematic network  
for experience  
beekeepers

**Fehércsokoládé**  
Pörkölt magvak

**Földimogyoró**  
Citrusfélék

**Méhviasz**  
Ecetes

**Vajkaramella**  
Erjesztett széna

**Barnacukor**  
Friss

**Porcukor**  
Csípős

**Szárított virágok**

**Pillecukor** Kéksajt

**Mogyoró** Sós  
Virágpor

Gyümölcsös Tejfölös káposzta

**Friss**

**Zöldségleves**  
Szártított virág Pörkölt magvak

**Pillecukor**

**Magolaj** Propolisz

zöld

**Feketeribizli**  
Juharszirup Karamell

Vajas

**Porcukor**

Funded by  
the European Union

thematic network  
for experience  
beekeepers

# MÉZ ÍZBOGOZÓ KÁRTYAPAKLI



Funded by  
the European Union

2.

REPCEMÉZ

NAGYON VILÁGOS, SZINTE  
FEHÉR, EGÉSZEN HALVÁNYSÁRGA

A REPCEMÉZ GYORSAN  
KRISTÁLYOSODIK, FEHÉR,  
KRÉMES ÁLLAGOT VESZ FEL.  
ÍZE ENYHE, ÉDES, KISSÉ  
KÁPOSZTÁS JEGGYEL.  
GYAKRAN HASZNÁLJÁK KRÉMMÉZ  
KÉSZÍTÉSÉHEZ.



ÉDES ÍZ  
DOMINÁL;  
ALACSONY  
SAVASSÁG;  
SZINTE NINCS  
BENNE  
KESERŰSÉG VAGY  
SÓS ÍZ.

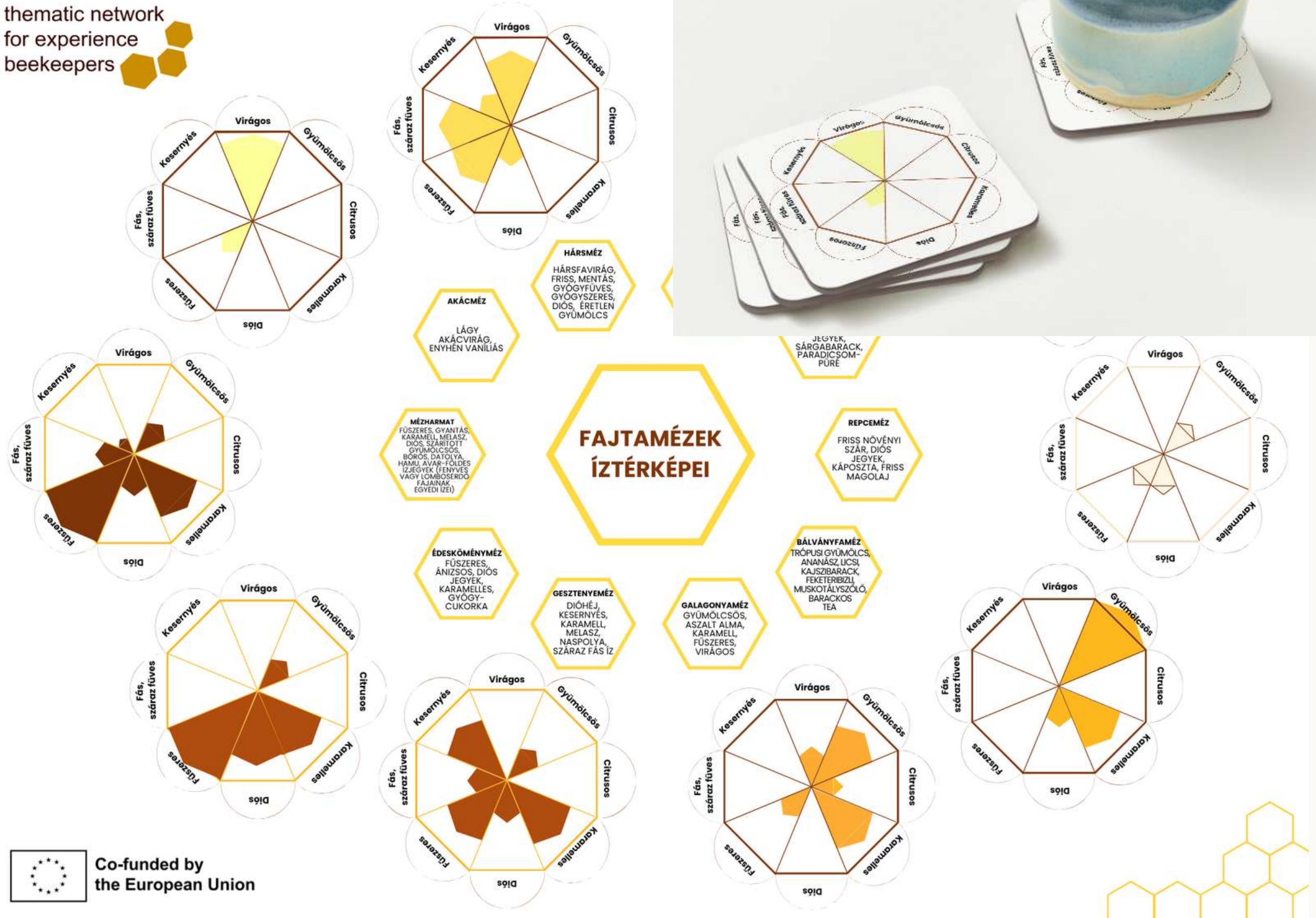
KRÉMES, GYORS  
KRISTÁLYO-  
SODÁS, FINOM  
SZEMCSÉ-  
ZETTSÉG,  
GYAKRAN  
„HŰSÍTŐ”  
ÉRZETET AD.

AROMA: KÖZEPESEN ERŐS – INTENZÍV

# ÍZTÉRKÉPEK - MARKETING FOGÁS

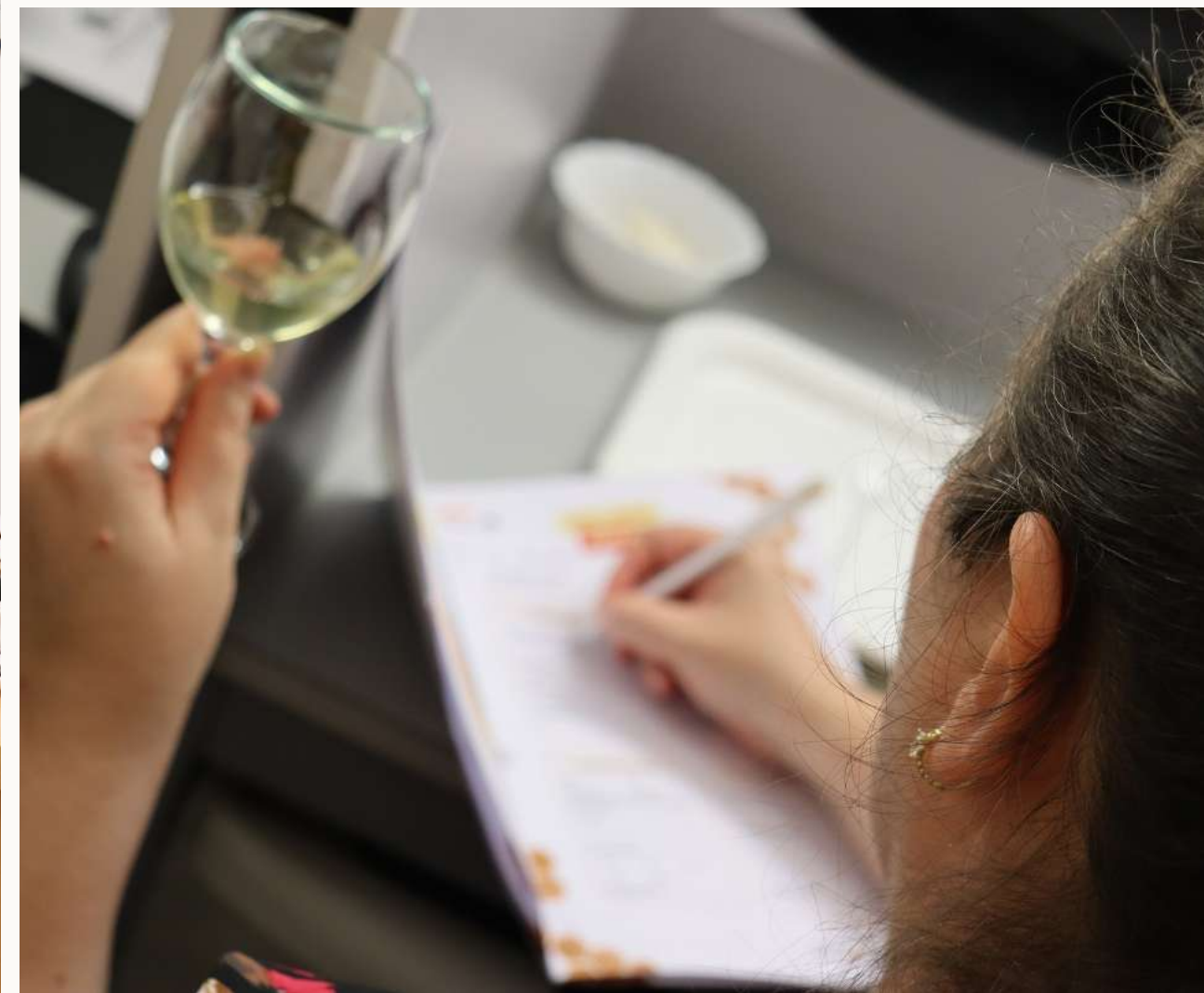


thematic network  
for experience  
beekeepers

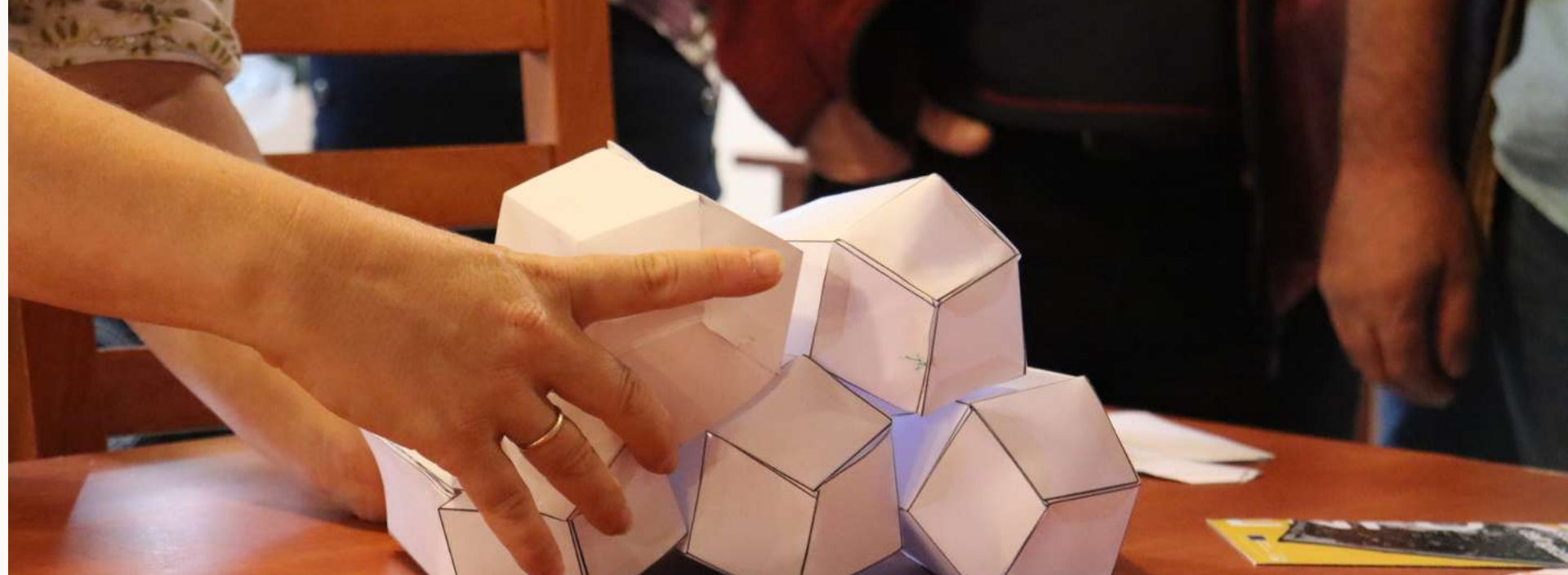


**MÉZ ÍZBOGOZÓ**  
**JÁTÉKOS**  
**FAJTAMÉZ KÓSTOLÓ**









# Papírdoboz

Vanília Citrushéj

Nádszirup Pomelo  
Péksütemény Friss

# Fehér virág

Kamilla Karamell

Hús erdei levegő

Porcukor Méhviasz  
Borsmenta

Fehér őszibarack

# Fehér virágok

Esővíz úton Pörkölt dió  
Bodzavirág Sűrített tej Jázmin

Zöldalma Vajkrém Pörkölt cukor  
Mazsola Fehércsokoládé

Kandírozott gyümölcs Széna

# Virágszirup

Porcukor Menta Vanília

Citrusfélék Szőlő Kakukkfű

Tea Sárgabarack Friss

Almakompót Sós Karamell

Őszibarack Pillecukor  
Uborka



# AKÁCMÉZ

1.

TISZTA, SZINTE ÁTLÁTSZÓ,  
HALVÁNYSÁRGA

AZ AKÁCMÉZ RENDKÍVÜL  
NÉPSZERŰ ENYHE, FINOM  
ÉDESSÉGE ÉS VIRÁGOS AROMÁJA  
MIATT. MAGAS  
FRUKTÓZTARTALMÁNAK  
KÖSZÖNHETŐEN HOSSZÚ IDEIG  
FOLYÉKONY MARAD, ÍGY  
SOKOLDALÚAN  
FELHASZNÁLHATÓ A  
GASZTRONÓMIÁBAN.

AROMA: ALACSONY VAGY NAGYON ALACSONY MÉRTÉKŰ



SELYMES,  
FOLYÉKONY,  
KÖNNYED  
ÁLLAG

KIEMELKE-  
DŐEN ÉDES ÍZ  
DOMINÁL;  
NAGYON  
ALACSONY  
SAVASSÁG

**Virágpor** Méhviasz **Dió** Nyári napsütéses táj  
**Körömvirág** Őszibarackos **Friss magok**  
**Ananász** Birsalma **Narancsvirág** Pörkölt magvak  
Paradicsompüré **Gyümölcslekvár** Karamell  
**Aszalt sárgabarack**  
**Sárga virágok**  
Muskátli **Aszalt füge** **Citrusfélék** Trópusi gyümölcs  
Narancshéj **Vajkaramell** Mandarin  
**Érett gyümölcs**

**Maláta** Narancs **Diós** Tejcsokoládé  
Keserű Savanyú **Csípős** Viasz  
**Körte** Friss **Birs**  
Kandírozott gyümölcs Zöldparadicsom lekvár  
**Baracklekvár**  
**Olajos magvak** Muskátli Vajkaramell  
**Aszalt paradicsom** Égetett cukor Trópusi gyümölcsök  
**Édes savanykás** **Étolajos**  
**Virágos mező** Zöldalma Menta  
**Grapefruit** **Ananász**



ARANYSÁRGA,  
NÉHA ZÖLDES ÁRNYALATTAL

A NAPRAFORGÓMÉZ INTENZÍV  
ARANYSÁRGA SZÍNŰ, ERŐTELJES,  
KISSÉ SAVANYKÁS ÍZŰ.  
GYORSAN KRISTÁLYOSODIK,  
DURVÁBB SZEMCSÉS ÁLLAGÚ,  
ÉS POLLENBEN GAZDAG.



ÉDES, ENYHE  
SAVASSÁGGAL;  
HALVÁNY  
KESERNYÉS  
JEGYEKkel

DURVA  
KRISTÁLYO-  
SODÁS,  
SZEMCSÉS  
ÁLLAG

AROMA: KÖZEPES

4.

**Száraz virág**

Aszalt sárgabarack

**Citrom**

Fodamenta

Fűszeres

**Szerecsendió**

Karamell

Sárga virágok

**Tisztaság**

**Gyanta**

Mustármag

Fenyőtoboz

Dinnye

Érett trópusi gyümölcsök

**Száraz fa**

Jázmin

**Friss**

Gyümölcsös

**Érett ananász**

**Gyógytea**

Juharszirup

**Fűszernövényes**

**Menta**

Friss

Kámforolaj Pörkölt

Gyógyszer

Fanyar

**Érett alma**

Fehérvirág

**Fenyőerdő**

Dinnye

Csípős

**Keserédes**

Fás

Karamell

Citromhéj

Fekete tea

Gyümölcsös

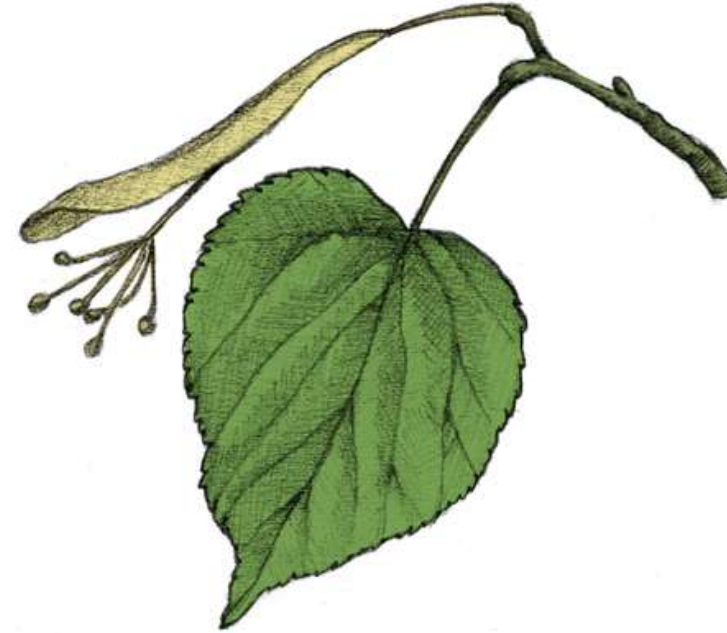
**Csipkebogyó lekvár**



VILÁGOSSÁRGA, ZÖLDES-SÁRGA  
ÁRNYALATTAL

A HÁRSMÉZ JELLEGZETES,  
GYÓGYNÖVÉNYES-MENTÁS  
AROMÁVAL RENDELKEZIK, FRISS  
CITRUSOS ÉS FÁS JEGYEKKEL.  
ÍZE KÖZEPESEN ÉDES, FRISSÍTŐ,  
ENYHÉN KESERNYÉS UTÓÍZZEL.

AROMA: KÖZEPES-ERŐTELJES



ÉDES ÉS  
ENYHÉN  
SAVANYKÁS;  
AZ UTÓÍZBEN  
ENYHE  
KESERNYÉSSÉG

SELYMES, DE  
FINOMAN  
KRISTÁLYO-  
SODHAT;  
FRISSÍTŐ  
SZÁJÉRZET

5.

Fakéreg <sup>Mogyoró</sup> **Bőrös**  
<sup>Pirított mag</sup>  
Földes <sup>Körömvirág</sup> **Avar**  
**Muskátli** <sup>Fűszeres</sup>  
<sup>Fenolos</sup>  
**Tehénistálló**  
**Állati szőr**  
<sup>Főtt csicseriborsó</sup>  
**Karamell** <sup>Poros</sup> **Füst**  
<sup>Szappanszerű</sup>  
**Ázott szalma**  
**Büdöskevirág**

<sup>Almakompót</sup> **Fás** <sup>Mogyorós</sup> **Tőzegecs**  
<sup>Égetett cukor</sup> <sup>Viasz</sup> **Vadszeder**  
**Barnacukor**  
<sup>Étcsokoládé</sup> **Karamellás**  
**Füstös**  
<sup>Gyümölcsös</sup> **Keserű** <sup>Tanninos</sup> **Teafa**  
<sup>Fagyöngy</sup> <sup>Vadeper</sup> **Fenyőmagos**  
<sup>Virágos</sup> <sup>Szalma</sup> **Állati** **Citrusos**  
**Fűszeres**

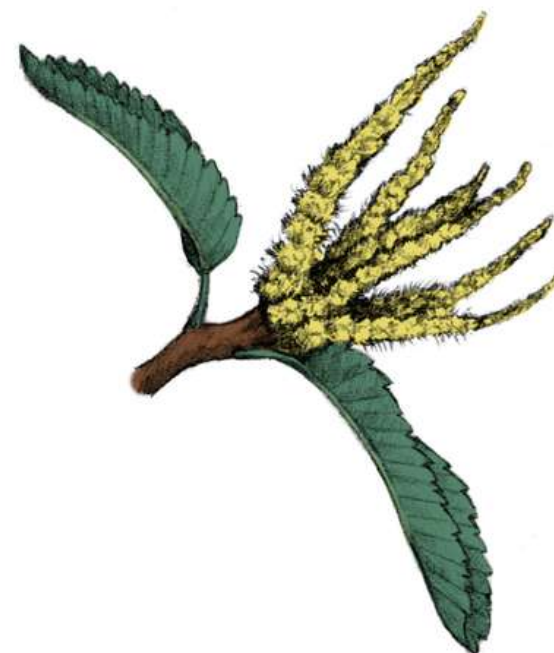


**SÖTÉT BOROSTYÁNSÁRGA,  
VÖRÖSESBARNA ÁRNYALATTAL**

A GESZTENYEMÉZ SÖTÉT ÉS  
AROMÁS, ERŐTELJES, KISSÉ  
KESERNYÉS ÍZŰ.

GYÓGYNÖVÉNYES, DIÓS ÉS FÁS  
JEGYEKET HORDOZ, KEDVELT AZOK  
KÖRÉBEN, AKIK AZ INTENZÍVEBB  
MÉZEKET SZERETIK.

AROMA: ERŐTELJES



ÉDES,  
HATÁROZOTT  
KESERŰSÉGGEL  
ÉS ENYHE  
SAVASSÁGGAL

HOSSZAN  
TARTÓ,  
ENYHÉN  
FANYAR  
SZÁJÉRZET

6.

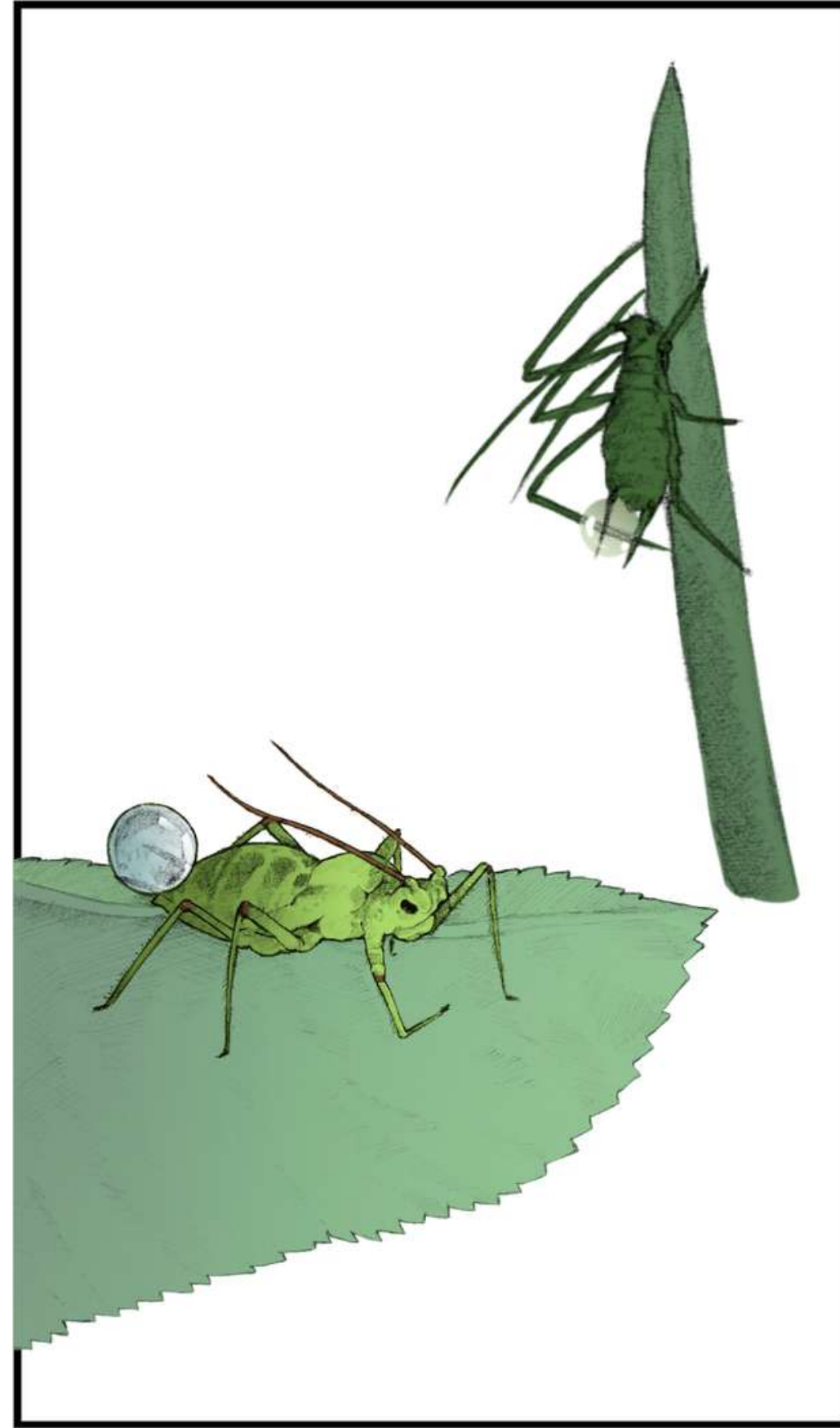
**Barnacukor**  
Földes Méhviasz Füstös  
**Karácsonyi fűszerek**  
Erdőillat Sűrített tej Pörkölt dió  
**Karamell** Égett cukor  
Állati Juharszirup Érelett Édesgyökér  
Fahéj Gyantás **Avar** Melasz Fűszeres Fenyőolaj  
Korhadt Gyümölcsös Mandula  
**Gomba** Oxidált bor  
Likőr Tea Tölgyfa **Bőrös**  
Paradicsompüré Viasz  
**Dohánylevél** Kávé Fatörzs Sherry

**Dohány** **Ásványi**  
Fekete tea Pörkölt magvak  
Paradicsompüré Vajaskeksz **Birsalmasajt** Égetett cukor  
Medvecukor Kandírozott citrom Mogoró **Erdei föld**  
**Gomba** Kandírozott gyömbér  
Sós Maláta **Édesgyökér** Negro  
**Aszalt datolya** Erdei gyümölcs Keserű  
**Balzsamecet** Gyógynövényes Eukaliptusz Barna sör  
**Diós tészta** Menta Tokaji bor  
Gyógynövénylikőr Zöld tea Kávé Sherry  
**Mazsola** Karamell Fenyőszirup **Füstös** Juharszirup



SÖTÉTBARNA, SZINTE FEKETE

A MÉZHARMATMÉZ NEM NEKTÁRBÓL SZÁRMAZIK, HANEM FÁK NEDVÉBŐL KIVÁLASZTOTT CUKROS VÁLADÉKBÓL, AMELYET A MÉHEK GYŰJTENEK.  
ÍZE MALÁTÁS, GYANTÁS, ÁSVÁNYI JEGYEBEN GAZDAG, KEVÉSBÉ ÉDES.



KEVÉSBÉ ÉDES,  
INKÁBB  
UMAMIS/  
ÁSVÁNYOS;  
ALACSONY  
SAVASSÁG

SŰRŰ,  
VISZKÓZUS,  
KISSÉ RAGADÓS  
ÁLLAG

AROMA: ERŐTELJES

7.

**Szőlő** **Állati**  
Gyümölcsös  
Nyári vadvirág

**Birsalma**  
Őszibarack befőtt  
Disznózsír **Jázmin**  
**Fehér virágok**  
**Érett sárgabarack**

**Befőtt**  
Maracuja **Bodza**  
Zöldség  
**Traubiszóda**  
Őszibarack tea  
Zöldpaprika  
**Ananász**  
Rózsa Sárgabarack Friss  
**Irsay** Mangó Virágos  
Jázmin Licsi  
Trópusi gyümölcs  
**Csemegeezőő**



**BOROSTYÁNSÁRGA,  
VÖRÖSES-ARANY ÁRNYALATTAL**

A BÁLVÁNYFA-MÉZ JELLEGZETES,  
KISSÉ KARAMELLIZÁLT AROMÁVAL BÍR,  
GYÜMÖLCSÖS ÉS VIRÁGOS  
ALÁFESTÉSEKSEL.  
RITKA, ERŐSEN REGIONÁLIS JELLEGŰ  
MÉZ.



KIEGYENSÚLYO-  
ZOTT ÉDESSÉG,  
ENYHE  
KESERNYÉSSÉG-  
GEL ÉS  
KÖNNYED  
SAVASSÁGGAL

KÖZEPES  
TESTESSÉGŰ,  
SELYMES, ENYHÉN  
FANYAR,  
RENDKÍVÜL  
TARTÓS  
GYÜMÖLCSÖS  
LECSENGÉSSEL

AROMA: KÖZEPES

# Köszönöm a figyelmet!

## ENFORCE – thEmatic Network FOr expeRienCe bEekeepers

A méhészet nem csupán méztermelés. Kapcsolat a természet, az ember és a helyi közösségek között.

### Projektkoordinátor

Kislépték Egyesület

Az ENFORCE projekt az Erasmus+ program keretében valósult meg, négy ország partnerszervezeteinek együttműködésével.

### További információk

Honey Experience Platform

Az összes projekteredmény – tankönyv, e-learning platform, eszköztár és jó gyakorlatok gyűjteménye – elérhető a projekt online felületén.

 [WWW.HONEYEXPERIENCE.EU](http://WWW.HONEYEXPERIENCE.EU)



**Co-funded by  
the European Union**

thematic network  
for experience  
beekeepers

