

## Bekersiz Bal Nasýl Anlaýýlýr

Gerçek bal üreten ve arýcýlýđý ciddi olarak yapan arýcýlar floranýn zengin olduđu rakýmý yüksek yerlerde ve zor dođa þartlarý altýnda çalyþýyorlar. Ancak merdiven altlarýnda toz þekerini bile maliyet arttýrýcý bularak genetiði oynanmýþ mýsýr saplarýndan üretilen þeker ile sahte bal üretip çapulcular hem gerçek arýcýlarýn emeðinden çalyyorlar hem de insan sađlýđý ile oynuyorlar. Halk markasýz veya güvenmediðimiz arýcýlarýn ballarýný satýn almayarak bu sorunun çözüme katkýda bulunabiliriz. Uzmanlar gerçek balýn üretimini çok daha zor ve maliyetli olduðundan gerçek balýn kesinlikle ucuza satýlamayacađýný söylüyorlar. Peki balýn sahte mi gerçek mi olduðunu nasýl anlayabiliriz?

Balýn sahte olup olmadýđýný anlamak için bala kalem batýrmaktan balý akýtmaya kadar bir çok yöntem kullanýlýyor. Ancak uzmanlara göre balýn sahte olup olmadýđýný bir bakýþta anlamak mümkün deðil. Ortamýnda balýn gerçek olup olmadýđýný anlamak için balý yaklaþýk 1 ay kadar buzdolabýnda bekletmek gerekiyor. Eðer bal krem veya tereyađý kývamýna geldiyse, renk deðiþimine uðradýysa veya þekerlendiyse bu balýn gerçek olduðunu gösterir.

Normalde balýn buzdolabýnda deðil güneþ görmeyen bir yerde ve oda sýcaklýđýnda muhafaza edildiðini belirtelim. Ancak balý test etmek için bir süre buzdolabýnda bekletebilirsiniz. Uzun süren bir test olmasýna raðmen en azýndan bu yöntem ile gerçek olduðunu belirlediðiniz bir balý sürekli ve güvenli olarak tüketebilir, yani bundan sonra bal alacađýnýzda hangi balý güvenle alabileceðinizi bilir ve o balý alýrsýnýz.

Çiçekler üzerinde çalyþan bal arýlarý :