

LÃ©pre csalva: vigyÃ¡zat minden mÃ¡jsodik mÃ©z hamis

Thursday, 17 February 2011

Megérkezett az influenza szezonja, vele együtt pedig még inkább megugrik a télen amúgy is kedvelt mézfogyasztás mértéke. Nem árt azonban résen lenni, tavaly kevés méz lett, sok a hamisítvány. A legjobban akkor tesszük, ha méhésztől vásároljuk meg a mézet.

A méhészek sem tudhatnak jó évet maguk mögött, Szlovákiában kevés mézet tudtak termelni ezen a si mesterség mÃ±velÃ±i. Virágmez csak-csak akad, de EurÃ³pa ezen tÃ¡jára jellemzÃ±, és nemesebb fajtakÃ©nt emlegetett akÃ¡c mÃ©z nem igazÃ¡n lett. A virÃ¡gÃ¡zÃ¡skor rengeteg esÃ± hullott PÃ¡rkÃ¡ny Ã©s kÃ³rnyÃ©kÃ©n, ami leverte, illetve tÃ³nkre tette a virÃ¡gokat, Ã©gy a helyi mÃ©hÃ©szek tÃ³bb ezret szÃ¡mlÃ¡lÃ³ rÃ³pÃ³l mÃ³nkÃ¡sai nem tudtak Ã©s a hideg miatt nem is igazÃ¡n akartak gyÃ±jtÃ³getni. Ennek ellenÃ©re a boltokban, piacokon biztosan nem lesz mÃ©z hiÃ¡ny, a kÃ©rdÃ©s csupÃ¡n az, valÃ³ban mÃ©zet, s ha azt, akkor milyet veszÃ³nk-e le a polcokrÃ³l. Az Ã³zletekben, vagy az utak mentÃ©n kaphatÃ³ portÃ©ka majd fele hamis, derÃ³lt ki az állami Ã©lelmiszerellenÃ³rzÃ³ hivatal tavaly kÃ©szÃ³tott jelentÃ©sÃ©bÃ³l. A tÃ³rvÃ©nyek szerint a mÃ©zhez semmit sem szabad hozzÃ¡keverni, de kivonni belÃ³le is tiltott, ugyanakkor ma sok a kevert, szÃ³nezÃ©kkel ellÃ¡tott mÃ©z. UtÃ¡nzatokkal kÃ³lfÃ³ldi Ã©s szlovÃ¡kiai termelÃ³k is rendelkeznek, Ã©s nemcsak az Ã³zletlÃ¡ncokban, hanem az utak mellett is kaphatÃ³ ilyen Ã¡ru. Bevett szokÃ¡snak szÃ¡mÃ³t pÃ©ldÃ¡ul a hazai mÃ©z kÃ³lfÃ³ldivel tÃ³rtÃ©nÃ³ keverÃ©se: a rafinÃ¡lt kereskedÃ³k DÃ©l-AmerikÃ¡bÃ³l Ã©s ÃzsiÃ¡bÃ³l szerzik be az olcsÃ³bb nedÃ³t, ezt az eljÃ¡rÃ¡st az eurÃ³pai uniÃ³ nem tiltja. A rÃ©gebben alkalmazott mÃ³dszerek helyett ma leginkÃ¡bb a rÃ©pacukor enzimÃ©s bontÃ¡sÃ¡val elÃ³Ã¡llÃ³tott fruktÃ³z-glÃ³kÃ³z szirupot alkalmazzÃ¡k. A mÃ³dszerek egyre kifinomultabbak, Ã©gy a laborÃ³tÃ³riumoknak van mit tenniÃ³k annak Ã©rdekÃ©ben, hogy lÃ©pÃ©st tartsanak az Ã³j technolÃ³giÃ¡kkal, rÃ¡adÃ¡sul sokszor szinte lehetetlen felismerni a mÃ¡solatot. Biztos mÃ³dszer nincs az igazi mÃ©z felismerÃ©sÃ©re. IntÃ³ jelnek bizonyulhat, ha a mÃ©z illata, zamata, szÃ³ne, állaga eltÃ©r az eredetitÃ³l, vagy ha alacsony Ã¡ron kÃ³nÃ¡ljÃ¡k az Ã©desÃ³tÃ³kÃ©nt is hasznÃ¡latos finomsÃ¡got. Ez az Ã³sszeg az Ã³zletekben 4 eurÃ³ alatti Ã©rtÃ©ket tesz ki. EnnyiÃ©rt csak a mÃ©hÃ©szeptÃ³l vehetÃ³nk virÃ¡gmÃ©zet, melynek PÃ¡rkÃ¡ny Ã©s kÃ³rnyÃ©ki Ã¡ra 3-3,50 eurÃ³ kÃ³zÃ³tt mozog, az akÃ¡cÃ©rt 4 eurÃ³t is elkÃ©rnek. A legjobban akkor tesszÃ³k, ha mÃ©hÃ©szeptÃ³l vesszÃ³k meg a mÃ©zet, ha pedig teljesen biztosra szeretnÃ©nk menni, olyan szakembertÃ³l vÃ¡sÃ¡roljunk, aki rendelkezik portÃ©kÃ¡jÃ¡nak eredetisÃ©gÃ©t bizonyÃ³tÃ³ igazolvÃ¡nnal.

SzlovÃ¡kiÃ¡ban hÃ©trÃ³l-hÃ©tre tÃ³bb beteget regisztrÃ¡l a kÃ³zegÃ©szsÃ©gÃ³gyi hivatal. Az esetek 1-2 szÃ¡zÃ¡lÃ©ka szÃ³vÃ³dmÃ©nyekkel jÃ¡r, fÃ³leg a gyerekek, idÃ³sek, Ã©s mÃ¡s kÃ³rban szenvedÃ³ket sÃ³jtja a jÃ¡rvÃ¡ny. Ami az influenza tÃ³neteit illeti, a hÃ³emelkedÃ©s, lÃ¡z, kÃ³hÃ³gÃ©s, nÃ¡tha, torok Ã©s fejfÃ¡jÃ¡s, Ã³zleti fÃ¡jdalom, fÃ¡radsÃ¡g intÃ³ jelnek bizonyul. A megfÃ¡zÃ¡s Ã©s az influenza kÃ³zÃ³tt egyÃ©bkÃ©nt az a lÃ©nyeges kÃ³lÃ³nbÃ©sÃ©g, hogy az utÃ³bbi magas, akár 39, 40 fokos lÃ¡zzal is jÃ¡r.

Kasza-SzÃ©p Ã©va