



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

GERÇEK BAL NASIL ANLAŞILIR? BİLİNER PRATİK YÖNTEMLER

Sahte bal ile gerçek balın tüketiciler tarafından anlaşılması mümkün değildir. Bu işlem bu konuda uzmanlaşmış özel laboratuvarlarda çeşitli analizlerle yapılır. Bazı yörelerde balın içerisine kalem saplayarak, tadına bakarak, kağıt mendile damlatarak vb. yöntemlerle balın gerçek olup olmadığını iddia edenler vardır. Ancak bunun hiçbir bilimsel değeri olmadığı gibi, tüketiciyi aldatmaktan başka bir anlamı yoktur. En doğru yöntem bilimsel bilgilere güvenerek bir analiz laboratuvarında balımızı incelettirmemizdir.

Genelde bal tüketicisi balların granül halde görülmesini balın şekerden yapılmış olduğunu yorumlamakta ve granül balları kullanmaktan kaçınmaktadır. Yanlış alışkanlıkla tüketici akışkan bal almayı tercih etmektedir. Tüketicinin bu talebini karşılamak amacıyla genel uygulamada bal, 90-100° C'de kaynatılarak ambalajlanmaktadır. Bu yöntem balın içindeki tüm vitamin ve enzimleri öldürmektedir. Laboratuvar testleri ile balın kaynatılıp kaynatılmadığı belirlenebilmektedir. Doğru bal kaynatılmamış olan baldır.

Balın kristalize olması "donması" anlamına gelmez. bu ikisi birbirinden farklı süreçlerdir. Ballar içerisindeki şeker türüne göre kristalize olurlar. Örnek verirsek Kestane ve Çam balı hemen hemen kristalize olmaz.

İlginç gelecek olan bir bilgi de, maalesef toz şekerden yapılan sahte ballar da çam balı gibi uzun süre kristalize olmaz. Oysa doğadan elde edilen hakiki balların çoğunluğu kristalize olur. Açıçgeği balı ve pamuk balı da çok kısa zamanda kristalize olur. Yayla ballarının çoğunluğu da kristalize olur, ancak bu işlem genellikle ayçiçeği balı kadar hızlı değildir.

Ayçiçeği balı ve pamuk balı çok çabuk kristalize olduğu için, bu ballar hasat edilir edilmez peteklerinden özel işlemlerle süzülerek çıkarılır. Bu ballar ısıtmaya uygun ve sağlıklı metal kaplarda belli sıcaklıklarda saklanır. Bu ballar kristalize olduğunda bir sıcak su banyosunda ısıtılarak yeniden akışkan hale getirilir. Bu şekilde besin değerinden hiçbirşey kaybetmez.

Bal buzdolabında saklanmaz. İçerisinde su bulunduğuna göre donma noktasının değişiklik göstereceğini de göz önüne alarak her balın donabileceğini söylemek yanlış olmaz. Ancak, buzdolabımızın sadece +4 dereceye kadar soğuttuğunu ve bunun bazı balların (içerisindeki su oranına göre) donmasına yetebileceğini söyleyebiliriz.

Piyasaya sürülen sahte ballar hem tüketenlere hem de bu işi yapanlara zarar veriyor. Peki gerçeğinden ayırt edebileceğimiz en pratik yöntemler nelerdir?

Bal buzdolabında şekerleniyorsa gerçektir.

Balın kesafeti (yoğunluğu) çok, akışkanlığı sürekli olmalıdır, kesik kesik akan bal sahtedir. Çiçek balı hızlı, çam balı ise daha yavaş akar

Gerçek bal kaşıkla alındığı zaman kesintisiz gelir.

Buzdolabında yaklaşık bir ay bekleyen balın krem ya da tereyağı kıvamına gelmesinin balın hakiki olduğunu gösteriyor.

Soğuk havada donma yapmaz ise bal sahtedir... Zeytin yağının donması gibi kavanozun alt kısımları donma yapar ise hakiki baldır.

Sahte balın rengi biraz daha açıktır, normal balın kokusu yoktur. Normal balın kıvamı biraz daha katıdır.

Balı kaşıkla alıp yere döktüğünde sahte bal uzayıp resmen örümcek ağı gibi havada uçar.

Balın şekerlenmesi durumunda ise, eski hâlini alması için güneşe çıkarılması veya kabıyla birlikte sıcak suya konulması kâfidir.

Bal şekerle yapılan diğer şerbetlere nazaran çok daha fala keskindir. Fazla yendiği zaman genizde hafif yanma yapar. bu yediğiniz gerçek baldır.

Balda hafif te olsa şekerden kaynaklı alkol olması nedeni ile kibrit çöpü veya kağıt üzerinde cızırdarak yanar.

gerçek bal arayanlara tavsiye güvenilir üretici bir firma Güneşbal ; özel spariş üzerine türkiyenin her yerine gönderiyorlar. piyasaya nazaran fiyatları da sonderece uygun. yıllardır ailecek eşsiz ballarından alıyoruz.

Güneşbal Kendisini şöyle anlatıyor.;

GÜNEŞBAL olarak,yüzyıllardan beri hastalıklarda şifa amaçlı kullanılan ve bunun yanı sıra hoş bir lezzete sahip olan ballarımızı herkesin kolayca ulaşip tüketebilmesi amacıyla faaliyetlerimizi sürdürüyoruz.

Kaçkar Dağları'nda insanların değil, kraliçe arının kontrolünde yapılan yüzde yüz doğal balımızın lezzeti anlatılmaz, tatmanız lazım. Balımızın görüntüsü, rengi, kokusu ve ağızda bıraktığı tat her bakımdan farklı. Dünyanın en zengin çiçek çeşitlerinin bulunduğu Kaçkar eteklerinde üretilen ve dünyanın en şifalı balı olarak

bilinen bu yörenin balı, doğrusu bu nitelendirmeleri fazlasıyla hak ediyor.

Balı tamamen en eski geleneklere göre yapıyoruz ve arıya kesinlikle karışmıyoruz. Bizim arılar teknik şeylerden hiç hoşlanmıyorlar ve kovanları ne kadar تنها yerlerde olursa o kadar verimli bal üretiyorlar.

Üretim yerimiz; biyolojik çeşitlilik ve doğal kaynak yönetimi projesi kapsamında Dünya Çevre Birliği'nin koruma altına aldığı Artvin havzasıdır.

Balımız Dünyanın en çalışkan ,kışa dayanıklı ve uzun hortumu sayesinde en derin çiçek nektarlarını emebilen karkas arısı tarafından üretilmektedir. Hiçbir katkı maddesi içermeyen yüzde yüz saf bal'dır.

Butik üretim yaparak sadece özel müşterilere bal gönderiyoruz.

Doğal balın bedeli vardır. Ucuz bir şey değildir. İyi bal vicdandır.

'ARI NIN BİR DAMLA BAL YAPABİLMESİ İÇİN , 60 BİN ÇİÇEĞE KONMASI GEREKİYOR. GERÇEK BALIN SIRRI BU MUCİZEDE SAKLI OLSA GEREK. "

SAYGILARIMIZLA,

GÜNEŞLİ ORGANİK TARIM

GÜNEŞBAL

Tel : +90 537 766 88 79

Fax : +90 466 351 69 16

Email: bilgi@gunesbal.com

Web :www.gunesbal.com

Posta: Güneşli Köyü 08600

Hopa/ARTVIN