***ΠΩΣ ΝΑ ΕΛΕΓΞΕΤΕ ΟΤΙ ΤΟ ΜΕΛΙ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ***

***ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΝΟΘΕΥΜΕΝΟ;***

* **ΒΗΜΑ 1Ο**

**ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΤΗΝ ΕΤΙΚΕΤΑ ΤΟΥ.ΠΟΛΛΕΣ ΦΟΡΕΣ ΑΓΟΡΑΖΟΥΜΕ ΜΕΛΙ ΠΟΥ ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΑ ΑΠΟ ΑΥΤΑ ΠΟΥ ΕΠΙΘΥΜΟΥΜΕ.**

**ΒΗΜΑ 2ο**

**ΑΝ ΔΟΚΙΜΑΣΕΤΕ ΤΟ ΜΕΛΙ ΚΑΙ ΣΑΣ ΦΑΙΝΕΤΑΙ ΑΛΛΟΙΩΜΕΝΟ ΚΑΝΤΕ :**

**ΤΟ ΤΕΣΤ ΤΟΥ ΝΕΡΟΥ:**

* **Πάρτε ένα ποτήρι νερού κι ένα κουτάλι της σούπας μελί.**
* **Αδειάστε το μέλι στο νερό.**
* **Αν το μελί δεν είναι αγνό τότε θα διαλυθεί στο νερό.**
* **Το πιο συνηθισμένο συστατικό για τη νοθεία του μελιού είναι το σιρόπι ζάχαρης ή γλυκόζης το οποιο διαλύεται στο νερό.**
* **Αν είναι αγνό το μελι θα μείνει ενιαίο και θα κατακαθίσει στον πάτο του ποτηριού σαν μια μάζα.**

**(ΤΟ ΤΕΣΤ ΑΥΤΟ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΠΡΑΓΜΑΤΟΠΟΙΗΘΕΙ ΑΝΑΚΑΤΕΥΟΝΤΑΣ ΙΣΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΜΕΛΙΟΥ ΚΑΙ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΟΣ. ΤΟ ΑΓΝΟ ΜΕΛΙ ΘΑ ΚΑΤΑΚΑΘΙΣΕΙ ΣΤΟΝ ΠΑΤΟ. ΤΟ ΝΟΘΕΥΜΕΝΟ ΕΙΝΑΙ ΠΙΟ ΠΙΘΑΝΟ ΝΑ ΜΕΙΝΕΙ ΔΙΑΛΥΜΕΝΟ ΚΑΙ ΝΑ ΚΑΝΕΙ ΤΟ ΔΙΑΛΥΜΑ ΘΟΛΟ.)**

**ΔΕΙΤΕ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ**

<http://www.ellinikomeli.gr/el/katanalotis/katanalotes-meli/170-%CE%A0%CF%8E%CF%82-%CE%BD%CE%B1-%CE%B5%CE%BB%CE%AD%CE%B3%CE%BE%CE%B5%CF%84%CE%B5-%CF%8C%CF%84%CE%B9-%CF%84%CE%BF-%CE%BC%CE%AD%CE%BB%CE%B9-%CF%80%CE%BF%CF%85-%CE%B1%CE%B3%CE%BF%CF%81%CE%AC%CF%83%CE%B1%CF%84%CE%B5-%CE%B4%CE%B5%CE%BD-%CE%B5%CE%AF%CE%BD%CE%B1%CE%B9-%CE%BD%CE%BF%CE%B8%CE%B5%CF%85%CE%BC%CE%AD%CE%BD%CE%BF>

**ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ ΚΑΝΕΛΛΑΚΟΥ Γ1!!!**