

الملح الوردى.. ثمن باهظ للخزعبلات



مؤخرًا بدأ الكثير من الأشخاص في البحث عن بدائل للملح باعتباره سمًا أبيض، وذلك نظرًا للكثير من المخاطر المترتبة على تناوله بكميات كبيرة. لا يلجأ الناس في العادة إلى البدائل الصحية مثل الليمون أو الخل، بل يحاولون العثور دائمًا على نوع جديد من الملح ليكون أقل ضررًا أو ليس له مخاطر صحية، وتلك هي اللعبة التي يجيدها فن التسويق والدعاية، إنها العمل على إيهام الزبائن المحتملين بأن هذا هو الخيار الأكثر صحة، وبالتالي لن يضير دفع القليل من الجنيهات في سبيل الحصول على خيار صحيّ.

ما أنواع الملح المتاحة إدا؟



هناك بالطبع ملح الطاولة العادي الخالي من اليود وهو ليس الخيار الأكثر صحة، وهناك ملح الطاولة أيضاً المضاف إليه يود، ويفضل استخدامه رغم ارتفاع سعره قليلاً، أما الملح البديل فهو النوع الذي يعطي نفس طعم الملح، لكنه يحتوي على أقل كمية من كلوريد الصوديوم، وهو أفضل الخيارات الصحية لمرضى القلب والأوعية الدموية، وهناك الملح الرمادي المستخرج من فرنسا الذي يحتوي على كمية أقل من الصوديوم من ملح الطعام العادي أيضاً، ويمثل خياراً أصح قليلاً، لكن بالطبع ثمنه مرتفع، وغير متوافر بشكل كبير.

هناك ملح طعام البحر العادي الذي يستخرج من البحر، ورغم أن هناك من يدعي أنه خيار صحي لكنه في الحقيقة ليس كذلك! وفي النهاية يوجد الملح الوردى الذي يُشاع أن لديه فوائد صحية خارقة! إذا تجنبنا ارتفاع ثمنه بشكل مبالغ.

الملح في العادة يستخدم كمادة حافظة أو في الطعام أو في بعض الوصفات الخاصة بالعناية بالجسم، لكن المشكلة هنا تكمن في استخدام الملح الوردى كبديل لملح الطاولة، لعدة أسباب أهمها.. ثمنه!

دعونا أولاً نتعرف على الملح الوردى.

الملح الوردى.. ما هو؟



يُعتبر ملح الهيمالايا الوردى أحد أغلى وأنقى أنواع الملح في العالم، فملح الطاولة العادي غالبًا ما تتم صناعته عن طريق حفر الأرضية في قاع البحار، مما يؤدي إلى ضخ المياه المالحة، ثم تكريرها في محطات تنقية، هذه التنقية تُنتج لنا الملح الذي نعرفه عادةً، لكنه أيضًا خاليًا من المعادن الطبيعية الأخرى مثل المغنيسيوم أو البوتاسيوم.

أما بالنسبة للملح البحري، فيُصنع عن طريق تبخير مياه البحر باستخدام أشعة الشمس أو السخانات الداخلية، ولا يُعالج مثل ملح الطاولة، وكذلك لا يضاف إليه أي مواد كيميائية، لذلك تظل معادنه طبيعية كما هي.

خلال السنوات القليلة الماضية استحوذ الملح الوردى على المستهلكين الأمريكيين، وأصبح شائعًا في الأطعمة ومراكز العناية بالجسم، وحتى تصميم المنازل، حيث يصنعون منه مصابيح وأباجورات، ويبيع في متاجر التجزئة بأسعار تصل إلى أكثر من 20 ضعف سعر ملح الطاولة، ويصل سعر المئمة جرام منه إلى 8 دولارات وأكثر!

ثم بشكل ما انتقل هذا الهوس بالملح الوردى من أمريكا إلى العديد من الدول الأخرى، ليصل في نهاية المطاف إلى العالم العربي ناشرًا خزعبلاته.



مصباح مصنوع من الملح الوردى صغير الحجم يفوق سعره الـ 40 دولارًا
ما الذي يجعل هذا الملح مميزًا؟



منذ نحو 200 مليون سنة، غُمرت أحواض الملح المتبلورة في جبال الهيمالايا بالحمم البركانية، لذلك بقي الملح مدفونًا تحتها وتحت الجليد لآلاف السنين، مما أدى إلى حمايته من التلوث في العصر الحديث.

الملح الوردى المستخرج في العصر الحاليّ به بعض المعادن، ففيه ما يقارب 80 معدنًا مختلفًا، بما في ذلك الفوسفور والبروم والبورون والزنك، نظرًا لأن الأرض بلورته، كما أنه يحتوي على كمية أقل من الصوديوم.

هل هو صحي؟



يظن بعض المتحمسين مثل الدكتورة أوز أن الملح الوردي تتوافر فيه فوائد صحية لا تُصدق للجهاز التنفسي والجيوب الأنفية والعظام، وحتى الرغبة الجنسية، وذلك لتوافر كل تلك المعادن فيه، مع ذلك خبراء التغذية لهم رأي مخالف تمامًا.

في إحدى المقابلات مع Health Yahoo قالت رينيه فيسيك كبيرة خبراء التغذية في "سياتل ساتون" للأكل الصحي: "الملح الوردي يحظى بشعبية كبيرة في الوقت الحالي حول العالم، ولكن الحديث عن فوائده الصحية مبالغ فيه بشكل كبير، ولا يخلو من الادعاء".

ثم تابعت قولها "الحقيقة أن كمية المعادن التي يتحدثون عنها ضئيلة للغاية، حيث إنها لا تحدث فرقًا ملموسًا، كما أننا نستهلك بالفعل الكثير من العناصر الغذائية نفسها وإن كان مصدرها عناصر أخرى موجودة بالفعل في نظامنا الغذائي مثل الحبوب والخضراوات واللحوم".

تلك المعادن الموجودة في الملح الوردي موجودة بنسبة ضئيلة لا تكاد تصل إلى 2% من تكوينه، وهذه النسبة هي ما تعطيه شكله الوردي المميز، لكنه في الحقيقة لا يختلف كثيرًا عن ملح الطعام العادي من ناحية القيمة الغذائية، والاختلاف الوحيد أن ملعقة واحدة منه تكلف الكثير من الدولارات.



ملح الهيمالايا
غذاء خام ومفيد للحياة والنشاط

يعرف ملح الهيمالايا بالذهب الوردي لاحتوائه على مجمل العناصر الغذائية الموجودة في جسم الانسان ويستخرج من تحت جبالها الشهيرة. موجود منذ الالف السنين وعلى عمق ٥٠٠٠ قدم فهو ملح صاف بنسبة ٩٩٪. انه يحتوي اكثر من ٩٤ نوعاً من المعادن كالحديد والبوتاسيوم والكالسيوم والمغنيسيوم. فهو يعتبر مصدر اساسي للتمينات والمعادن حيث يوازي بمناخه الخضراوات والفواكه. كذلك يقوي العظام ويحافظ على توازن الـ PH في الخلايا وخاصة الخلايا الدماغية ويمنع تسنج العضلات

الملح الوردي بسبب ظروف تكونه قد احتفظ بكل خواصه ومعادنه فهو من افضل انواع الاملاح

Himalayan Salt الوزن ٥٠٠ غرام ١٠٠٠ غرام

Himalayan salt is known as pink gold because it contains all the nutrients in the human body And extracted from under its famous mountains, existed thousands of years ago and at a depth of 5000 years is pure salt 99%, containing more than 84 kinds of minerals such as iron, potassium, calcium and magnesium, it is a major source of vitamins and minerals, which is equivalent to fruits and vegetables, and also strengthens The bones maintains pH balance in cells, especially brain cells, and inhibit muscle spasms It helps to expel toxins from the body. Recent studies indicate that this pink salt has retained all its minerals and this makes it balanced and solution ideal for human health.

Nutritional information	النسب المئوية	الوحدات القياسية
Chlorine	99%	الكبريت
Sodium	26%	الصوديوم
Calcium	21%	الكالسيوم
Magnesium	21%	المغنيسيوم
Potassium	2.64%	البوتاسيوم
Iron	< 0.07% ppm	الحديد
Lead	< 0.2% ppm	الرصاص
Copper	< 0.2% ppm	النحاس

المستورد / مكتب حمدر سعيد لتجارة المواد الغذائية
 al_baz@yahoo.com
 الخسب /
 باتسكن - جمال الهيمالايا - تعبئة العراق
 درجواولي / اجود انواع ملح الهيمالايا

تاريخ الانتاج :
 ٢٠١٩ / ٢
 صالح لمدة خمسة سنوات
 من تاريخ الانتاج

3157986421

سوق ملح الطعام العالمي

ملح الطعام في العادة يركز على الكمية والسعر، كمية أكبر وسعر أقل، لذلك لم يهتم الكثيرون بنوعية

المالح أو الفرق بين مالح الطعام العادى ومالح الطعام البحرى، فلم يبدُ ظاهرًا لهم إلا أن الاثنىن متشابهان فى الشكل، والطعم لا يفرق كثيرًا.

لذلك عندما ظهر مالح الطعام الوردى بدأ التسوىق له كبديل صحى وأكثر فخامة، كما أنه يعطى الطعام طعمًا مختلفًا، فكان المظهر والشكل البلورى هما عنصر الجذب الأهم، خصوصًا للنساء!

قد يبدو الأمر غير مهم لبعض الأشخاص، لكنهم بالتأكد لا يعلمون أن استهلاك المالح العالمى من المتوقع أن يصل إلى 14.1 مليار دولار بحلول العام القادىم.



صورة توضح أسعار المالح المختلفة

هل طعم المالح الوردى أفضل ويستحق هذا الفارق الرهيب فى السعر؟ أم عملية التعدين والاستخراج هى ما تجعله باهظًا؟



استخراج الملح يدويًا في منجم "كيروا" في باكستان

تقع معظم مناجم الملح الوردى في باكستان، حيث تكلف التعدين المنخفضة نسبيًا، كما أن هناك وفرة في المواد الخام، ويُعتبر منجم "كيروا" هو الأكبر من نوعه، حيث ينتج أكثر من 350 ألف طن من الملح الوردى سنويًا، وعلى الرغم من استخراج تلك الكمية الكبيرة، فإنها تتم بطريقة تقليدية للغاية.

غير ذلك تستطيع استخراج الملح الوردى من أماكن أخرى قليلة جدًا حول العالم مثل نهر "موراي" في أستراليا، وحقول الملح في "ماراس" في بيرو.

يدعي البعض أن هذا الملح النادر له خواص علاجية، وأكثر المدعين بذلك بالطبع منتجي مصابيح الملح باهظة الثمن، فيدعون أن له فوائد خاصة بتنقية الجو وتحسين وظائف التنفس، بينما عُرف الملح في المنتجات تدعي إزالتها للسموم من الجسد!



غرفة كاملة من الملح الوردى في أحد المنتجعات

ولكن كل هذا بالطبع مجرد ترهات يضحكون بها على عقول مالكي الأموال، كذلك طعمه لا يختلف مطلقًا عن طعم الملح العادي، بالتالي الملح الوردى ليس إلا تجارة محضة هدفها بيع هواء في زجاجات لأشخاص يشترون أي شيء.

وهذا ما حدث لدينا في العالم العربي، فجأة امتلأت به المتاجر، ونرى إعلاناته في كل مكان، ويُرْوَج له وكأنه الشافي من كل الأمراض، ورغم زعم البعض أنه يعالج الجيوب الأنفية، فإن استنشاقه قد يسبب مضاعفات كبيرة لمرضى حساسية الصدر، لكننا لا نهتم بكل هذا، فقط نشترى كل ما يبدو جميلًا دون البحث عن الفوائد والأضرار الحقيقية.

رابط المقال: <https://www.noonpost.com/29119/>