

عبوة عسل من الذهب وجلد إيطالي بـ 2500 دولار



يشهد متجر هارودز الفاخر متعدد الأقسام في لندن إقبالاً كبيراً من زبائن لشراء عسل نيوزيلندي نادر يباع بسعر يقترب من 2000 جنيه (أي نحو 2500 دولار) للعبوة، في منتج أثار اهتماماً واسعاً بسبب سعره المرتفع وطبيعته الاستثنائية.

يأتي العسل المعروف باسم «مانوكا ساوث»، من نحل يتغذى حصرياً على شجيرات المانوكا في مناطق نائية بجنوب نيوزيلندا، ما يمنحه نقاءً استثنائياً وفق الشركة المنتجة. ويجمع في ظروف بيئية نادرة لا تتوافر إلا مرة كل عدة سنوات، قبل أن يخضع لعملية نضج تمتد نحو 1400 يوم، إضافة إلى اختبارات دقيقة لضمان الجودة والفعالية.

ويقدم المنتج في عبوات فاخرة مصنوعة يدوياً من خشب الجوز الأسود وبطانة جلد إيطالي وتفصيل ذهبية عيار 18 قيراطاً، ما يعكس طبيعته كمنتج فاخر محدود الكمية، وفقاً لما نشرته صحيفة «ديلي ميل» البريطانية.

وقالت شركة مانوكا ساوث إن «جمال» منتجها يكمن في تعدد استخداماته، إذ يتميز بنكهة تكمل «الأطباق الحلوة». «والمالحة على حد سواء».

وأوضحت الشركة: «يمكن الاستمتاع به مباشرة من الملعقة، أو رشه على الأطعمة المفضلة لديك، أو إضافته إلى المشروبات، أو دمجها في إبداعات الطهي».

من جهتها، أوضحت سارينا موغال، خبيرة العسل، إن العسل يحظى بطلب مرتفع، وأن المتجر يبيع ما بين ست إلى عشر عبوات أسبوعياً، معظمها لعملاء دائمين، مع إقبال ملحوظ من زبائن الشرق الأوسط

وأضافت: «يشتهر عسل مانوكا بخصائصه العلاجية منذ آلاف السنين، إذ تحتوي بعض ضمادات الجروح التابعة لهيئة «الخدمات الصحية الوطنية على المنتج، والذي تمت تنقيته إلى درجة طبية

كما يحتوي منتج مانوكا ساوث على مستويات عالية جداً من «ميثيل جليوكسال»، وهو مركب مضاد للبكتيريا رئيسي، وأي شيء أعلى من 500 ميغا جرام من هذه المادة يصنف على أنه من الدرجة الطبية

وبدافع الفضول بشأن نكهته الاستثنائية، اشترى اليوتيوبر كارمي سيليتو المنتج من هارودز ورشه على معجنات سعرها أقل من جنيهين لاختبار مذاقه، وأكد بعدها إن مذاق العسل يشبه العشب قليلاً، لكنه جعل وجبته الخفيفة أغلى لفائف في العالم.

