

Flere møl i mel og mysli

Her er nogle gode råd til, hvordan du undgår at dele dit mel og din morgenmad med forslugne møl

Alexander Frederik Bomholtz

afb@sondagsavisen.dk

Møl. Alle kender dem, og alle hader dem. Og nu ser det ud, som om stadig flere danskere også har haft den uheldige oplevelse at finde møl i melet eller myslien.

Det bekræfter Lise Stengård Hansen, seniorforsker ved Institut for Plantebeskyttelse og Skadedyr ved Aarhus Universitet.

Hun har ikke nogen umiddelbar forklaring på, hvorfor møllene i stigende grad indtager danske køkkener.

Skulle du være så uheldig at støde på noget ekstra knasende i morgenmaden, er der dog ingen grund til at rende til lægen. Der er intet farligt i at spise et møl.

»Spiser man rigtig mange, kan det måske give lidt utilpashed. Men en enkelt larve eller to skader ikke«, siger hun.

Men nu er der jo ingen, der ligefrem har lyst til at have møl - hverken i huset eller maden. Så her er nogle gode råd til, hvordan du slipper af med de møl, du allerede har - og hvordan du holder dem borte fra din morgenmad.



Er det en rosin, eller rører den på sig? Finder du møl i din mysli, skal du sætte ind med det samme. Fotomontage: Colourbox

Frys eller varm dem ihjel

For det første er det altid en god ide at holde øje med mel og gryn - især hvis det er noget, du ikke bruger særlig tit.

Møllene kaster sig helst over hvedemel, men de kan også leve af korn, frø, tørrede frugter, mandler, pasta og lignende.

Du kan se, at der er møl, hvis larverne har dannet spind i posen, og mel, klid eller gryn er klumpet og gråbrunt.

Hvis du tror, at der er noget levende i en pose mel, kan du lægge den i fryseren i to døgn eller sætte den i ovnen ved 55 grader i en time.

»Begge dele virker. Men hvis du sætter den i ovnen, vil melet starte på en enzymned-

brydning. Så det er bedst med fryseren,« siger Lise Stengård Hansen.

En anden vigtig ting er hygiejne: Hold dit køkken rent.

Har du allerede møl, så smid alt ud, der er gået møl i, gør rent i køkkenskabet med en støvsuger, og sørg for at komme ind i alle revner og hullerne til hylder. Tjek dine nye varer grundigt for møl, inden du sætter dem i lufttætte beholdere.

Svirrer der stadig møl rundt i køkkenet, vil de enten forsvinde med det samme, eller de vil stille og roligt dø af sult.

»Det gælder simpelthen om at nægte dem adgang til mel og gryn,« siger Lise Stengård Hansen.