



Click to enable Adobe Flash Player

Home / Vijesti / Xmagazin / VEGETA JE OTROV: Evo čime ubijate svoju porodicu!

VEGETA JE OTROV: EVO ČIME UBIJATE SVOJU PORODICU!

26 Dec 2016 | - + |



Mješavinu začina najbolje je napraviti u sopstvenom domu.

Jedan od najprepoznatljivijih brendova Hrvatske, svakako je Vegeta, proizvedena davne 1959. godine.

Kada ju je naučnica Zlata Bertl poznatija kao 'teta Vegeta' napravila bio je to spoj začina i suhog povrća, posebno šargarepe, luka i celera pa je kao takva služila kao izvrstan dodatak supama i čorbama.

No, kada je kreirala svoju mješavinu začina, Zlata vjerovatno nije ni sanjala kakvu će slavu svojim proizvodom postići. Od tih dana pa sve do danas Vegeta se isprofilirala u jednu od najkorišćenijih namirnica te dodatak gotovo svakom jelu.

Ipak, čini se kako je Vegeta koja se danas nudi na policama supermarketa daleko od čiste mješavine sušenog povrća. U njoj se nalazi velika količina soli, i to više od 50 odsto. A uz to, tu se kriju i pojačivači ukusa, odnosno aditivi koji se dodaju hrani kako bi imala što duži rok trajanja, bila ukusnija te izgledala dobro. Velika količina aditiva dominira ukusom hrane te ona tako gubi prirodnu aromu.

Aditivi se obilježavaju E-brojevima, zavisno o njihovom uticaju na ljudsko zdravlje. Dijele se u tri kategorije: zelene, koji nisu opasni za ljudsko zdravlje; žute, koje bi trebalo konzumirati u manjim količinama; i crvene, koje bi trebalo izbjegavati po svaku cijenu.

Najzastupljeniji aditiv u Vegeti jest vrlo štetni mononatrijev glutaminat MSG – pojačivač ukusa i zamjena za so – kojega se u Vegeti može naći čak oko 15% posto. MSG je aditiv E 621, označen crvenom bojom!

Njegove nuspojave kreću se od migrena preko pogoršanih simptoma astme pa sve do izazivanja: mučnine, vrtoglavice, lupanje srca, tjeskobe, bolove u prsima, hiperaktivnost, nadutost, žeđ, hladan znoj, crvenilo lica, alergijske reakcije.

U velikim količinama može dovesti do odumiranja nervnih ćelija, a to se pak povezuje sa nastankom Alzheimerove, Parkinsonove, Huntingtonove bolesti. Zabranjen je u dječijoj hrani. Upravo zbog MSG-a, mnoge su majke iz svojih kuhinja izbacile vegetu.

Sušeno povrće tu je samo kao pokrivač za hemijske sastojke kojima je cilj prevariti, pa čak i zatrovati konzumenta. Tako se u skupoj Vegeti danas nalazi sol, malo sušenog korijena te mrvica začina i sve u svemu moglo bi se konstatovati da kupujete nezdravu, pa čak i otrovnu namirnicu.

Ako ste u grupi onih koji alternativu pronalaze u Vegeti Natur, tada i dalje niste na pravom putu. Riječ je o proizvodu koji sadrži kvasčev ekstrakt, odnosno vještački dobijenu glutaminsku kiselinu koja tako izolovana „pojačava“ slani ukus. Istina je da je ta Glutamati kiselina neesencijalna aminokiselina, ali prirodna se nalazi u hrani te bi ju kao takvu trebalo i unositi u organizam i taj je unos pravilnom ishranom i više nego dovoljan.

Stoga bi bilo najbolje da po uzoru na Zlatu sami u svom domu spravite mješavinu začina koja ne samo da će biti korisna po vaše zdravlje, već i za vaš ukus.

(Izvor: Dnevno.hr/Autor: Iva Međugorac) / Preuzeto sa: (zivjeti-zdravo.com)

Podijeli 114



ŽELIŠ PROMJENU?
Može!
ODRŽAVANJE STAMBENIH ZGRADA
049 235 220



KATEGORIJE VIJESTI

- Brčko
- Bosna i Hercegovina
- Institucije
- EU Integracije
- Policija
- X-magazin
- City ritam
- Sport

« Januar 2018 »						
Pon	Uto	Sri	Čet	Pet	Sub	Ned
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

infobrčko.com
26.167 sviđa mi se

Sviđa mi se stranica Podijeli

7 prijatelja kažu da im se sviđa