



MAGAZIN

VEGETA JE OTROV: EVO ČIME UBIJATE SVOJU PORODICU!

© 26. Oktobra 2017. 102 Views 3 Min Read



IGRAČKE I MAZILICE



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 suvog povrća, posebno šargarepe, luka i celera pa je kao takva služila kao izvrstan dodatak supama i čorbama.

No, kada je kreirala svoju mešavinu začina, Zlata verovatno 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 mešavine 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 obeležavaju E-brojevima, zavisno o njihovom uticaju na ljudsko zdravlje. Dele se u tri kategorije: zelene, koji nisu opasni za ljudsko zdravlje; žute, koje bi trebalo konzumirati u manjim količinama; i crvene, koje bi trebalo izbegavati po svaku cenu.

Najzastupljeniji aditiv u Vegeti jest vrlo štetni mononatrijev glutaminat MSG – pojačivač ukusa i zamena 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, teskobe, 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 dečjoj hrani. Upravo zbog MSG-a, mnoge su majke iz svojih kuhinja izbacile vegetu.

Sušeno povrće tu je samo kao pokriće za hemijske sastojke kojima je cilj prevariti, pa čak i zatrovati konzumenta.

Tako se u skupoj Vegeti danas nalazi sol, malo sušenog korena 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. Reč je o proizvodu koji sadrži kvaščev ekstrakt, odnosno veštački 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 mešavinu začina koja ne samo da će biti korisna po vaše zdravlje, već i za vaš ukus.

Izvor: prirodniliijek.info

Tags: glutaminat otrov vegeta

Izrada web stranica

WEB DIZAJN

- » kratak rok izrade
- » pristupačne cijene
- » admin pristup
- » podrška 24/7
- » godinu dana besplatan hosting i domena
- » besplatna obuka osoblja

SAZNAJ VIŠE

www.webmedia.ba

LIKE za našu FB stranicu

Priodan - Priroda liječi...

7341 svjdanja

[Označite da vam se sviđa stranica](#)

- TRAVA IVA (TEUCRIUM MONTANUM)
- LIJEČENJE BOBICAMA SMREKE / KLEKE – KNAJPOVA KURA
- VLADAR JESENI: SIMBOL ZDRAVLJA, PLODNOSTI I VJEČNOG ŽIVOTA
- KAKO IZLIJEČITI GRUBE ISPUCALE PETE. EFIKASNO, A VEOMA JEDNOSTAVNO!
- KRUŠINA JE KORISNA PROTIV HRONIČNOG ZATVORA

Pročitajte i ovo:

