
De l'utilité de la nourriture avariée.

Thème: Aucun

Planète: Aucune

le Samedi 11 Mai 2013 à 00:05



https://xn--besanon25-u3a.fr/reagir_a_la_39eme_breve/De_l_utilite_de_la_nourriture_avariee

Juste dans l'observation d'une [viande blanche non-cuite](#) légèrement devenu grisâtre et translucide OU dans l'observation d'une [viande rouge fonçant jusqu'au noirâtre](#) opaque, on peut deviner si notre corps pourra la supporter... Souvent, celle ci, si mal cuite elle est, fait vomir... et, rend malade quelques jours plus tard. Cependant c'est surtout à l'odeur que l'on peut dire si elle va nous repousser.

A chaque stade de l'avancement de la baisse de fraîcheur d'un produit, il existe une manière de la [transformer](#) vers quelque chose de bon, d'appétissant, il se trouve que c'est l'orsque l'on se trouve entre ces-dits stade que le danger peut apparaître...

Dans l'histoire, la nourriture que nous mangions était différente, il suffit de se rendre au Canada pour s'en rendre compte: les légumes ne sont pas pareils (ceux qui ont acheté des choux chinois géants peuvent en parler...), la carotte d'antan n'avait ni la même taille ni la même couleur.

On [ne conservait pas](#) d'ailleurs les produits de la ferme de la même manière qu'aujourd'hui, les bocaux étaient scellées à chaud, et c'est là que certains produits ont fait leur apparition, je parle notamment de la conservations des oeufs cuits dans ce liquide visqueux verdâtre que l'on aperçoit dans le fond des cantines scolaires.

Qui osera me dire que le fromage n'était pas de la nourriture avariée, il y a de cela, au moins, plus une centaine d'année? D'ailleurs [gaspillons-nous réellement beaucoup](#) de nourriture en Europe ?

Auteur: L'Hôm Patatas