

Dr. Mihaela Bilic, pledoarie pentru legumele deformate: Și „urâții” merită mâncați

Steluța Indrei / 03 iul 2018 / 11:58



Descriere foto:

Dr. Mihaela Bilic, cunoscută nutriționistă, publică pe facebook o pledoarie pentru legumele deformate, imperfect defect legat de aspect nu afectează calitățile gustative, sanitare sau nutritive ale unui produs!”, ne asigură dr. I Bilic.

Și „urâții” merită mâncați, ne îndeamnă dr. Mihaela Bilic.

„Căutarea perfecțiunii este un sindrom care bântuie omenirea mai grav decât putem crede. Nu doar noi, oamenii, tr perfecți, ci și mâncarea pe care o consumăm, criteriul estetic a ajuns să surclaseze alte criterii de calitate, așa că dege dacă nu arăți bine, nu te bagă nimeni în seamă. Despre alimente vorbesc, ce credeți?”

În 2015 a apărut în Franța un concept pe cât de amuzant, pe atât de interesant: fructele și legumele „urâte”, imperfect aspectuoase au primit și ele un loc pe raft. **Un mic defect legat de aspect nu afectează calitățile gustative, nutritive ale unui produs!** Și unde mai pui că aceste alimente au și un preț mai bun.

Lupta împotriva risipei alimentare a fost îmbrățișată cu bucurie, astfel încât acest concept există azi în 21 de țări. engleză a site-ului poartă numele de „toogood-towaste”, iar în America astfel de produse se găsesc în peste 500 maga etichetă termenul „ugly mugs”. „Mutrele strivite” (les gueules cassees) din Franța au ajuns până în Japonia și în Scandir nou în Africa de sud, Brazilia și India, fiind prezentate inclusiv agenției ONU pentru agricultură.

Rezultate? 210 milioane de tone de alimente salvate în fiecare an și 140 miliarde de dolari economisiți de către consur lume în care 40% din producția globală de alimente este irosită. Iată că a venit momentul să renunțăm la perfecționis dragul mâncării... pentru că și cei urâți sunt buni.”