



Όλοι μας πάνω κάτω

το ξέρουμε ότι, αν και πολύ απολαυστικό, δεν κάνει να τρώμε ωμό ζυμάρι. Γιατί όμως; Τι κίνδυνος караδοκεί για την υγεία μας; Δείτε!

Ετοιμάζουμε ένα υπέρχο κέικ και μερικές φορές βάζουμε μέσα το δαχτυλάκι μας, παίρνοντας μία απολαυστική δόση **ωμού ζυμαριού**.

Μην το κάνετε αυτό, μερικές φορές είναι επικίνδυνο για την υγεία μας!

Ο λόγος είναι σχετικά απλός.

Κάποια από τα συστατικά που βάζουμε μέσα στο ζυμάρι για να φτιάξουμε πχ το κέικ, την πίτσα, κλπ είναι το αλεύρι και τα αυγά.

Αν και τη σήμερον εποχή, το αλεύρι είναι σχετικά ασφαλές, είναι σχεδόν αδύνατον να το κάνουμε 100% ασφαλές. Τι εννοούμε με αυτό;

Το **αλεύρι** μέσα του περιέχει παθογόνους μικροοργανισμούς, άλλες φορές λιγότερο κι άλλες φορές περισσότερο επικίνδυνους για τον οργανισμό μας.

Όπως προαναφέραμε, αν και είναι πλέον σχετικά ασφαλές, στην πραγματικότητα, είναι αδύνατον να εξαλείψουμε όλους τους παθογόνους μικροοργανισμούς.

Φυσικά με το ψήσιμο, εξαλείφονται όλα. Έτσι, αν φάμε ωμό ζυμάρι, μπορεί κάποιος από αυτούς τους παθογόνους μικροοργανισμούς, είτε να μη μας πειράξουν καθόλου, είτε να νιώσουμε ενόχληση, είτε να αρρωστήσουμε, ακόμα και να πεθάνουμε!

Όλα είναι θέμα πιθανοτήτων.

Και αυτό σε συνδυασμό με τους κινδύνους που εγκυμονούν στα ωμά αυγά, όπως πχ η σαλμονέλα...



Γι' αυτό λοιπόν μη ρισκάρτε την υγεία σας τρώγοντας **ωμό ζυμάρι**. Απλά, βελτιώστε τη μαγειρική σας ώστε να... βελτιώσετε το τελικό αποτέλεσμα κάνοντάς το εξίσου λαχταριστό και απολαυστικό!

Πηγή: coolweb.gr