

Γιατί τα λαχανικά στη Μεσόγειο είναι πιο νόστιμα από την Αμερική;

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Photo source: www.bigstockphoto.com

Αν ένας Αμερικάνος πάει διακοπές στη Μεσόγειο και δοκιμάσει τα φρούτα και τα λαχανικά ίσως να μην θέλει να ξαναφάει αυτά της πατρίδας του! Αλλά γιατί είναι πιο εύγευστα στις χώρες της Μεσογείου και όχι στην Αμερική; Έχουμε καλύτερο έδαφος; Ήλιο; Θερμοκρασία;

Το παράδοξο είναι πως δεν διαφέρει σε τίποτα η διαδικασία ή ο ήλιος ή το έδαφος αυτό καθ' αυτό μιας και η τεχνολογία έχει προχωρήσει αρκετά για να παράγουμε ότι θέλουμε όπου θέλουμε (σχεδόν...). **Αυτό που συμβαίνει είναι πως δεν επιλέγουν να δώσουν οι παραγωγοί βάση στη γεύση αλλά στη διάρκεια στο χρόνο και στο μέγεθος.**

Μπορεί στην Ιταλία ή στην Ελλάδα ο καταναλωτής να πλήρωνε λίγο παραπάνω για μια μικρότερη αλλά πολύ πιο γευστική ντομάτα αλλά αυτό δεν συμβαίνει στην Αμερική..!

Στην Αμερική πουλάει το μεγάλο και στην προκειμένη περίπτωση αυτό που μπορούν να κάνουν πιο εύκολα είναι μεγάλα φρούτα και λαχανικά παρά νόστιμα!

Για να είναι νόστιμο ένα φρούτο ή λαχανικό πρέπει να είναι και στην εποχή του όσο

να ναι... Οι Αμερικάνοι λοιπόν δεν ενδιαφέρονται γι αυτό. Θέλουν να τρώνε ντομάτες τον Ιανουάριο και πορτοκάλια το καλοκαίρι! Αυτό τους προσφέρουν λοιπόν.

Αναρωτηθήκατε ποτέ γιατί το ελαιόλαδο είναι νοστιμότερο στην Ελλάδα ή το κρασί καλύτερο στη Γαλλία, ή ο καφές στην Ιταλία ή η σοκολάτα στην Ελβετία; Γιατί οι καταναλωτές στις χώρες αυτές το απαιτούν. Στην Αμερική απαιτούν εμφάνιση και όχι γεύση.

Θα έλεγα πως δεν είναι τυχαίο το γεγονός πως πρώτα χορταίνει το μάτι και μετά το στομάχι αλλά ούτε το γεγονός πως ότι τρως είσαι.. Θέλεις να τρως υπερμεγέθη τρόφιμα; Ετοιμάσου να μεγαλώσεις (και όχι με την καλή έννοια)..!

του Μιχάλη Κάβδα

Πηγές: mednutrition.gr - vox.com