Dlaczego warto gotować samemu

Dania gotowe są prawie zawsze gorsze od tych domowej roboty.

Oto powody:

Składniki niższej jakości Sprzedawcom dań gotowych własnej marki oraz zaopatrującym ich producentom zależy na jak najniższych kosztach produkcji, co może obniżać jakość składników. Drugim powodem niestosowania produktów najlepszej jakości jest fakt, że i tak będą przecież one połączone z wieloma innymi, przez co trudno dostrzec różnicę.

Sztuczne, nienaturalne smaki W wielu produktach przetworzonych występują składniki opracowane specjalnie z myślą o przetwarzaniu, takie jak sztuczny ekstrakt z cytryny zamiast świeżego soku cytrynowego – albo z powodu niższych kosztów, albo dlatego, że lepiej sprawdzają się w przypadku korzystania z maszyn do produkcji przemysłowej.

Podobne smaki i konsystencja Różne dania gotowe często smakują i wyglądają podobnie ze względu na to, że najwięksi sprzedawcy zaopatrują się u stosunkowo małej liczby producentów żywności. Używa się w większości takich samych dodatków i składników, często opracowywanych specjalnie z myślą o produkcji przemysłowej, aby oszczędzić zarówno pieniądze jak i czas.

Fot. Adobe Stock