

# 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 największy 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.