

---

# Pychota

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 12912 razy.

Sluchajcie, kochani Musze sie z Wami podzielic wrazeniami smakowymi, ktorzych niedawno zaznalam, gdy znajomy poczestowal mnie salatka. Sklad niemalze prymitywny, ale smak i zapach - po prostu raj!

Sklad:

kukurydza z puszki,

pokrojone pomidorki

troche swiezego ogorka w cwiercplasterkach,

to wszystko w smietanie i delikatnie doprawione chyba tylko sola. Nastroj troche mi psuje to, ze podobno niezdrowo jesc pomidory i ogorki razem. Czy ktos moze mi to w rozsadny sposob wytlumaczyc???

From: Barbara Rurowicz <basia@ds2.pg.gda.pl>

Czesc, aminokwasy zawarte w swiezych ogorkach skutecznie "zabijaja" witamine C, ktorej pomidory maja sporo, w efekcie wiec mieszanka pomidorow z ogorkami nie wnosi do organizmu nic, podobnie jak napychanie sie paczkami. Jedynym ratunkiem na to zeby ogorki "zachowywaly sie" normalnie jest pietruszka, neutralizujaca szkodliwa dzialalnosc ogorka i dlatego dobrze jest dodawac ja wszedzie tam gdzie ogorek ma sasiadowac z pomidorem.

Pozdrowienia,

From: "Ewa M." <knowacz@usa.net\_NoSpamPlease>

---

aminokwasy w ogorku??W ogorkach nie ma bialka....

Nadeslat(a): 2006-02-10 15:02:28

Podzielam zdanie- to naprawde PYCHA-zamiast kukurydzy dodaje serek FETA, albo dodaje ogorki małosolne i cebulke.

POZDRAWIAM

Nadeslat(a):Siuba 2006-03-19 06:03:57

Oczywiŝcie, ze w ogórkach jest białko (zbudowane z aminokwasów) - jak w kaŝdym żywym organizmie ;) Oczywiŝcie nie w iloŝciach taki jak w nabiale, czy w mięsie ;) Nie chodzi jednak o białko jako takie, o składnik budulcowy ogórka, tylko o enzym zwany ASKORBINAZĄ który mają ogórki - rozkłada on witaminę C i to nie tylko z pomidorów, ale i innych warzyw :( Dlatego polecam jeŝć ogórki solo, a jeŝli bardzo lubimy sałatki, to naleŝy dodawać go na koniec i zjadać w miarę szybko, aby nie reagował z innymi warzywami :)

Nadeslat(a):Kasia 2006-07-12 23:07:19