

۱۰ تا از خطرناک ترین غذاهایی که انسان ها می خورند! تهران (پانا) - غذاهای خطرناکی که خوردنش ان گریبان دنیا را می گیرد! +تصاویر

هزاران سال است که انسان ها در این سیاره در حال حرکت هستند و طبیعتا از مواد غذایی مشکوک بسیاری تغذیه کرده است. بسیاری از آن ها پس از خوردن گیاهان و حیوانات سمی مرده اند. البته احتمالا امروزه و در قرن بیست و یکم دیگر کسی از طریق آزمون و خطا از غذایی استفاده نمی کند. همراه ما در لست سکند باشید تا بینم ۱۰ مورد از خطرناکترین مواد غذایی که مردم سراسر جهان استفاده می کرده اند و استفاده از آن ها هنوز هم ادامه دارد، چیست و چطور خطر آن را کاهش می دهند.

صدف های خونی

شما وقتی صدف می خورید، در معرض خطر هستید، اما این خطرات برای گروه صدف های خونی بالاترین حد ممکن است. این صدف های کوچک، نامشان از مقدار زیاد هموگلوبین خون آمده است که رنگ آن ها را قرمز تیره می کند. در سال ۱۹۸۸ بیش از ۳۰۰ هزار نفر در شانگهای از این صدف تغذیه کردند که افراد زیادی بیمار شدند و ۳۱ نفر نیز فوت کردند. حدود ۱۵٪ افرادی که صدف خونی می خورند، به یک بیماری عفونی مبتلا می شوند.

آقطی

همه مردم دنیا از آقطی (انگور کولی نیز می گویند) لذت می برند، پس شاید کنجکاو باشید که چطور ممکن است خطرناک باشد. در بیشتر موارد، خود میوه ها برای خوردن کاملا ایمن هستند و به همین دلیل از آن ها در هر چیزی از محصولات دارویی گرفته تا داروهای گیاهی، استفاده می شود. هم چنین آن ها برای تهیه چیزی مانند مربا نیز می توانند بسیار مطلوب باشند. ولی بعضی قبل از رسیدن کامل و یا پخته شدن، سمی و مضر هستند. آقطی خام می تواند منجر به اسهال و تشنج شدید شود.

ماهی بادکنکی

شما ماهی های بادکنکی دوست داشتنی رو می شناسید که بدنی پر از باد و بسیار زیبا دارند؟ این توپ های دوست داشتنی می توانند یک انسان را به کام مرگ بکشانند. این ماهی حاوی تترودوتوکسین است که یک نوروتوکسین قوی است و ۲۰۰ برابر برای انسان مرگبارتر از سیانور است. آن در اندام های تولید مثل ماهی، کبد و روده وجود دارند. معمولا آن قسمت از ماهی را نمی خورند ولی در هر صورت خطر وجود دارد و سرآشپزی که بخواهد مجوز پخت این ماهی را بگیرد، باید سه سال آموزش ببیند.

قورباغه های آفریقایی

شاید افراد زیادی باشند که قورباغه بخورند ولی معمولا پاهای آن را استفاده می کنند. از فرانسه گرفته تا آمریکا افرادی که آن را غذایی لذت بخش می دانند وجود دارند. ولی در بعضی از جاهای آفریقا، قورباغه را درسته و تماما مصرف می کنند. پوست قورباغه آفریقایی و بعضی از اندام های آن سمی است و می تواند منجر به نارسایی کلیه و حتی مرگ شود.

عروس‌سوزی‌ها؛ دریاچه‌های نومورا که با نام چیزن کورج نیز شناخته می‌شود، گونه بزرگی از عروس‌سوزی‌ها؛ دریاچه‌ها است که قادر به رشد تا دو متر و وزن در حدود ۲۰۰ کیلوگرم است. البته در صنعت ماهیگیری ارزش چندانی ندارند و گونه‌های مهاجم و خطرناک محسوب می‌شوند ولی در جاهایی مثل ژاپن، آن را غذایی خوشمزه می‌دانند. البته این مورد نیز تا وقتی که بخشی اشتباهی و سمی را نخورید مشکلی برای شما پیش نمی‌آورد.

بادام هندی

تقریباً هر کسی که حساسیت به مغزها نداشته باشد، بارها و بارها بادام هندی را مصرف کرده است؛ اما این به آن معنی نیست که این ماده غذایی نمی‌تواند مضر باشد. وقتی بادام‌سوزی‌ها را از سوپر مارکت می‌خرید، آجیل پخته‌شده را می‌خرید. دلیل آن این است که بادام هندی خام اصلاً قابل استفاده نیست. این ماده حاوی یک ماده شیمیایی به نام اوروشیول است که به سم گیاهانی مانند پیچک شباهت دارد. البته شاید یک بادام خام انسان را نکشد ولی مقدار زیاد آن می‌تواند به مرگ بیانجامد.

کائستر هاکاری

برای اغلب مردم دنیا، ایده خوردن تکه‌های گوشت کوسه آن هم بصورت تخمیری چندان خوشایند نیست، اما در ایسلند اینگونه نیست. کائستر هاکاری یک غذای سنتی ایسلند است که از گوشت و پوست کوسه گرینلند درست شده است. مشکل این غذا به دلیل این است که این کوسه کلیه و دستگاه ادراری ندارد و ضایعات را از طریق پوست تصفیه و دفع می‌کند. پس خوردن پوست در واقع معادل خوردن ماده‌های حاوی اسید اوریک و تری متیل آمین اکسید است.

آکی

میوه ملی جامائیکا در هیچ سوپر مارکتی پیدا نمی‌شود زیرا شامل سمی به نام هیپوگلیسین است. سطوح خطرناک هیپوگلیسین در میوه می‌تواند باعث استفراغ شدید شود که به نام تهوع و استفراغ جامائیکا مشهور است. البته این میوه را می‌توان خورد، فقط باید بدانید که این کار را چگونه انجام دهید. دانه‌های آن سمی هستند، اما گوشت میوه قابل خوردن است. این کار تنها زمانی توصیه می‌شود که میوه به طور طبیعی ترکیده باشد.

اختاپوس زنده

عموماً بیشتر مردم هشت‌پا را زنده نمی‌خورند و از طریق پختن هشت پا، غذایی به نام سان جی تهیه می‌کنند. ولی خوردن هشت پای زنده، چالشی خطرناک است. برخی افراد هشت پا را زمانی که هنوز پاهای آن جان دارند، استفاده می‌کنند که این باعث می‌شود تقلا کردن آن عضو گلویشان را ببندد و خفه شوند. هر ساله حدوداً ۶ نفر اینگونه جان می‌دهند.

مانیوک

شاید ندانید که مانیوک چیست، اما شاید یک بار شانس آن را امتحان کرده باشید. این محصول ریشه‌های در مناطق گرمسیری رشد می‌کند. اگر شما پودینگ تاپیوکا یا بابل‌تی (نوعی چای تایوانی) را استفاده کرده باشید، از مشتقات آن لذت برده‌اید. خوشبختانه، خوردن گیاه کاملاً ایمن است، اما به شرطی که آن را خام نخورید. اگر آن را خام بخورید درواقع لینامارین وارد بدن شما می‌شود و بعد به شکل سم کشنده سیانید در می‌آید.