

17 Οκτωβρίου 2018

Δείτε πως φτιάχνονται τα ζελεδάκια - Σκληρές εικόνες

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Πολυμέσα - Multimedia](#)





Το βίντεο της Alina Kneepkens, το οποίο δείχνει τη διαδικασία παρασκευής γλυκών ζελέ προς τα πίσω, δείχνει την απογύμνωση του δέρματος χοίρων, τον τεμαχισμό και τον βρασμό των οστών για να δημιουργηθεί ζελατίνη.

Η ζελατίνη είναι μία άγευστη ουσία που γίνεται από παρατεταμένο βρασμό του δέρματος, των χόνδρων και των οστών από ζώα, συχνά χοίρους ή αγελάδες. Χρησιμοποιείται σε ένα ευρύ φάσμα προϊόντων, συμπεριλαμβανομένων σε αγαπημένα μας γλυκά, ορισμένες βιταμίνες, marshmallows, τυριά, γιαούρτια, σούπες, ζελέ και σάλτσες σαλάτας, για να σταθεροποιηθεί και να πυκνώσει τα συστατικά.

Η προβολή του βίντεο ακολουθεί αντίστροφη πορεία, από τη στιγμή που μια γυναίκα τρώει ένα ζελεδάκι μέχρι το γουρούνι που σκοτώνεται.

Πηγή: newmoney.gr