

LAVAGE DES LEGUMES :

Sans faire de catastrophisme l'échinococcose alvéolaire ou maladie du renard est très répandue dans certaines régions Il faut donc prendre les plus grandes précautions pour la consommation de légumes des champs .

Aussi , si vous n'avez pas un jardin clos il vaut mieux laver les légumes consommés crus comme les produits du commerce .

Ils auraient pu être en contact avec des rongeurs ou des renards et vous savez le danger de ces oeufs et de leurs larves . Dans tous les cas un nettoyage ne peut nuire mais sans enlever la queue : l'eau ne rentrera pas dans le fruit !

Bien sûr certains diront que les légumes cultivés industriellement sous serre ne risquent rien . Erreur car les serres sont souvent fréquentées par des rongeurs, des animaux domestiques qui sont de parfaits colporteurs des oeufs donc des "bombes à retardements" ! Pensez qu'on a trouvé des oeufs capables d'éclore dans des tombes égyptiennes !!!

- 1 Donc lavez soigneusement avec une eau saine + de l'eau de Javel en premier
- 2 puis à l'eau avec du vinaigre d'alcool en deuxième
- 3 puis eau claire en dernier .

Rassurez-vous il ne restera aucun goût ni aucune odeur désagréable .

NB Vous qui avez lu mes recettes sur ce site regardez le mot "échinococcose alvéolaire" sur internet : il ne faut jamais mépriser les risques connus ... mais se servir de ce que l'on sait !! Sans pour autant que cela devienne une psychose !

Comme disait Mamy "deux précautions valent mieux qu'une"