

# بعد أرجل الدجاج □□ الانقلاب يروج لبيض السمان وأضراره أكثر من نفعه



الثلاثاء 10 يناير 2023 03:01 م

يعاني المصريون الفقراء، ويوما بعد يوم يخسرون قدرتهم الشرائية، لتلبية أقل ما يمكن أن يشتروه للإقتيات ومواصلة الحياة اليومية، ومع فشل حكومة الانقلاب في توفير الغذاء بسعر يستطيع الفقراء شراءه، عملت الآلة الإعلامية في الأيام السابقة، على الترويج لبعض أكالات الكلاب كرجول الفراخ، ومع استمرار الفشل الاقتصادي، قامت بالترويج لبيض السمان، معلنة أنه سيباع بمنافذ الوزارة، حيث ستطرح الكرتونة بـ 20 جنيهاً □

وبعدما شهدت أسعار البيض ارتفاعاً غير مسبوق خلال الفترة الأخيرة، حيث وصل سعر كرتونة البيض إلى 90 جنيهاً، ويزيد في بعض الأماكن عن هذا السعر، ما دفع حكومة الانقلاب للبحث عن بدائل وإقناع المواطنين بها فوجدت ضالتها في بيض السمان الذي يعد أرخص من بيض الدجاج، وتحمل نفس القيمة الغذائية على حسب تعبيرها □

والجدير بالذكر أن بيضة السمان تزن ثلث بيضة الدجاج ومع أنه له بعض الفوائد إلا أنه له العديد من الأضرار الوخيمة والتي جاءت كما يلي:

قد لا يخضع معظم بيض السمان المتوفر في الأسواق لأي نوع من عمليات البسترة والتعقيم، وبالتالي فإن قشوره قد تحتوي على أنواع مختلفة من البكتيريا الضارة، لذا يفضل تجنب تناوله تمامًا من قبل بعض الفئات، مثل: النساء الحوامل، والأطفال، وذوي المناعة الضعيفة □

قد يفضل طهي بيض السمان بشكل تام والتأكد من أنه مطهو جيدًا قبل تناوله، وذلك للتأكد من قتل أي نوع من البكتيريا قد يكون عالماً في قشور البيض أو في داخل البيض نفسه □

قد يتسبب تناول بيض السمان برد فعل تحسسي، خاصة عند تناوله من قبل الأشخاص الذين يعانون بالأصل من حساسية لبيض الدجاج □

قد يحتوي بيض السمان على كمية عالية من الكوليسترول والدهون المشبعة أكبر من تلك التي يحتويها بيض الدجاج العادي، لذا يجب تناوله باعتدال دون مبالغة أو إفراط □

لا تحتوي قشور بيض السمان على السالمونيلا على عكس بيض الدجاج، إلا أن تناوله نيئاً قد لا يكون قراراً حكيماً، إذ إن قشور هذا البيض قد تحتوي على سلالات بكتيرية أخرى □