

**ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ
ΣΧΟΛΗ ΕΦΑΡΜΟΣΜΕΝΩΝ ΤΕΧΝΩΝ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ
ΤΜΗΜΑ ΓΡΑΦΙΣΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΟΠΤΙΚΗΣ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ**

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

ΘΕΜΑ:

ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΠΕΡΙΟΔΙΚΟΥ ΓΝΩΣΕΩΝ ΜΕ ΤΙΤΛΟ: “ΠΟΣΑ ΞΕΡΕΙΣ”

**ΜΕΛΕΤΗ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ:
ΠΑΝΑΓΙΩΤΟΠΟΥΛΟΥ ΓΕΩΡΓΙΑ 18674126**

ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΛΟΓΟΤΥΠΟΥ

ΠΡΟΣΧΕΔΙΑ

ΠΟΣΑ ΞΕΡΕΙΣ
για το φαγητό?

1234...
ΠΟΣΑ ΞΕΡΕΙΣ?

ΤΕΛΙΚΟ ΛΟΓΟΤΥΠΟ

ΠΟΣΑ ΞΕΡΕΙΣ?

ΔΟΚΙΜΕΣ ΣΕ ΦΟΝΤΑ

ΠΟΣΑ ΞΕΡΕΙΣ?

ΠΟΣΑ ΞΕΡΕΙΣ?

ΠΟΣΑ ΞΕΡΕΙΣ?

ΠΟΣΑ ΞΕΡΕΙΣ?

ΧΡΩΜΑΤΙΚΗ ΠΑΛΕΤΑ & ΓΡΑΜΜΑΤΟΣΕΙΡΑ

000000

FFFFFF

FLEDGLING:

ΠΟΣΑ ΞΕΡΕΙΣ

ΧΡΩΜΑΤΙΚΗ ΠΑΛΕΤΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΟΥ

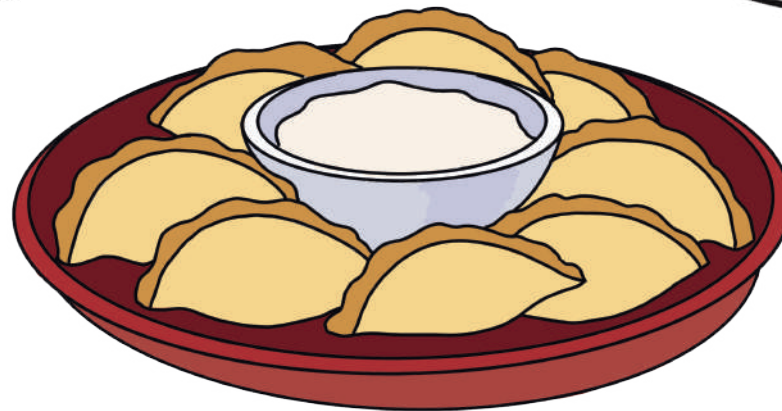
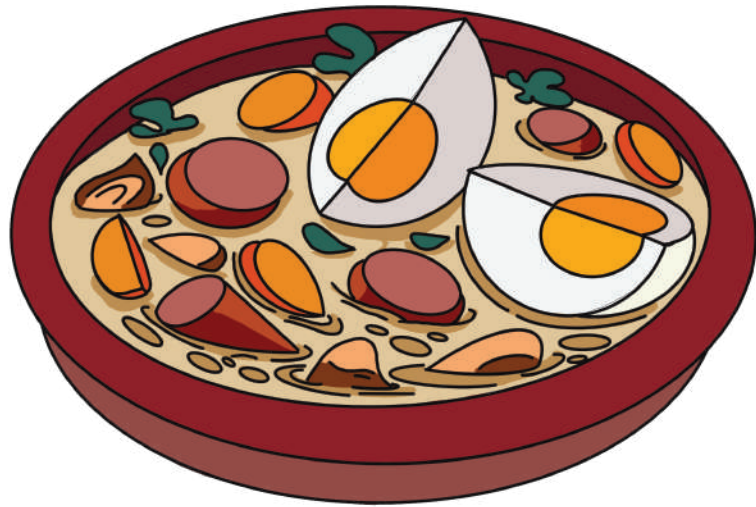
CCDA9A	CDAEAE	99818D	C67F79	AECCE0
96C3B3	DEA062	D4DBBB	92AB69	CBB1C5
CBA19F	E3C164	63A188	9A89A8	C56C64
B0B199	DB9990	629BAF	E6CF87	D38F63

ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΠΕΡΙΟΔΙΚΟΥ

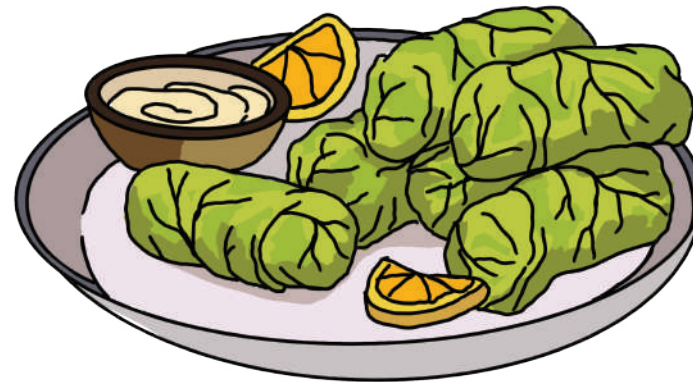
ILLUSTRATIONS



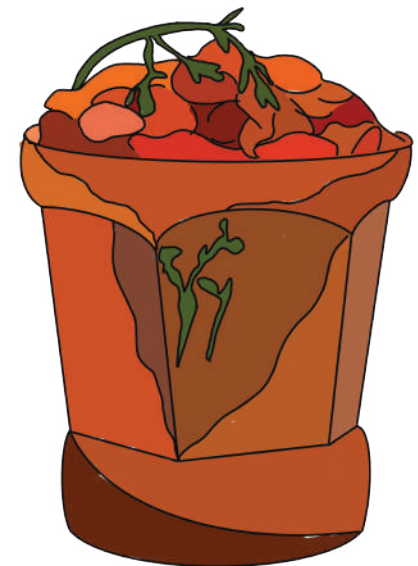
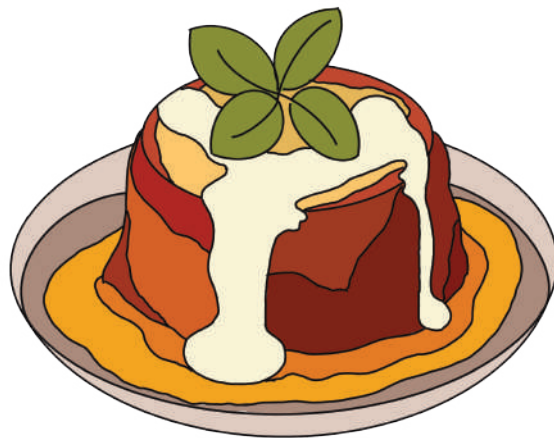
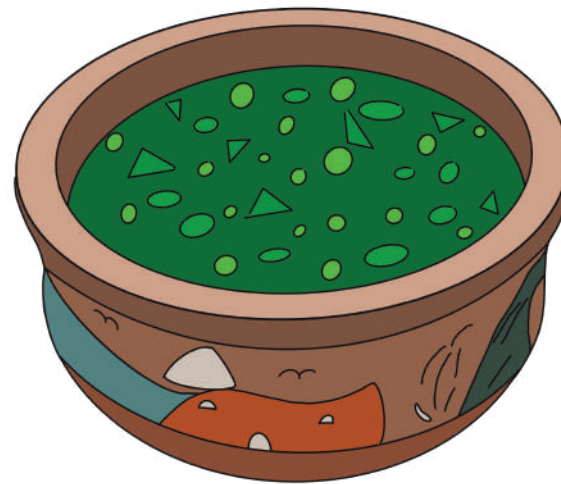
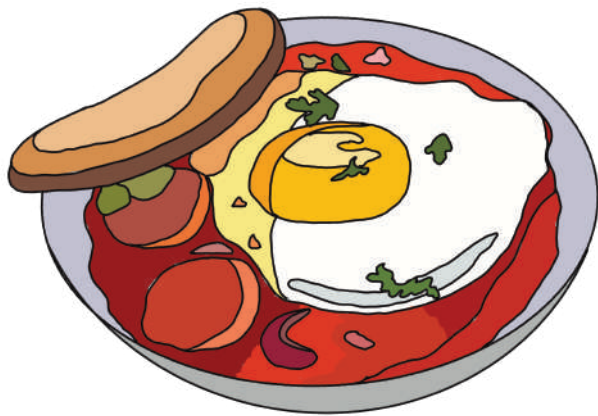
ΕΥΡΩΠΗ(Ελλάδα,Ιταλία,Πολωνία)



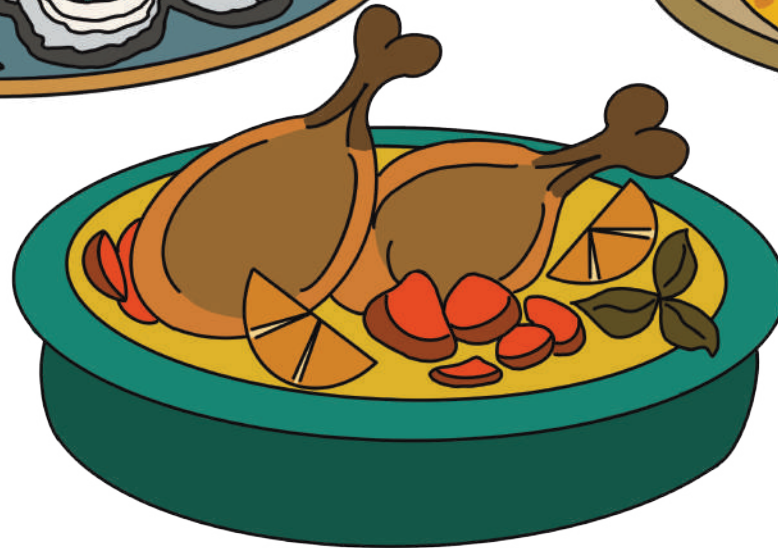
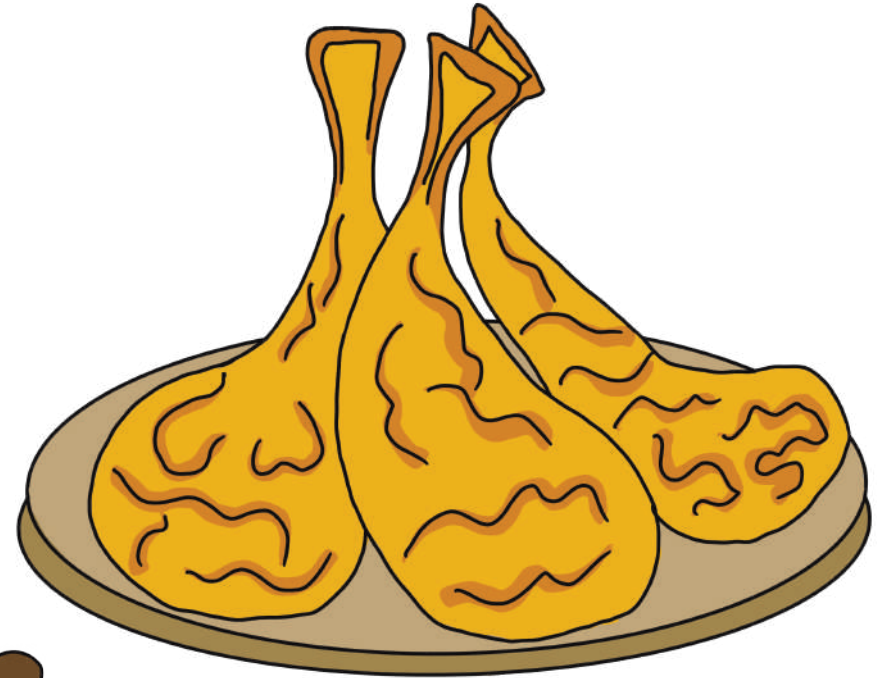
ΕΥΡΩΠΗ(Ελλάδα,Ιταλία,Πολωνία)



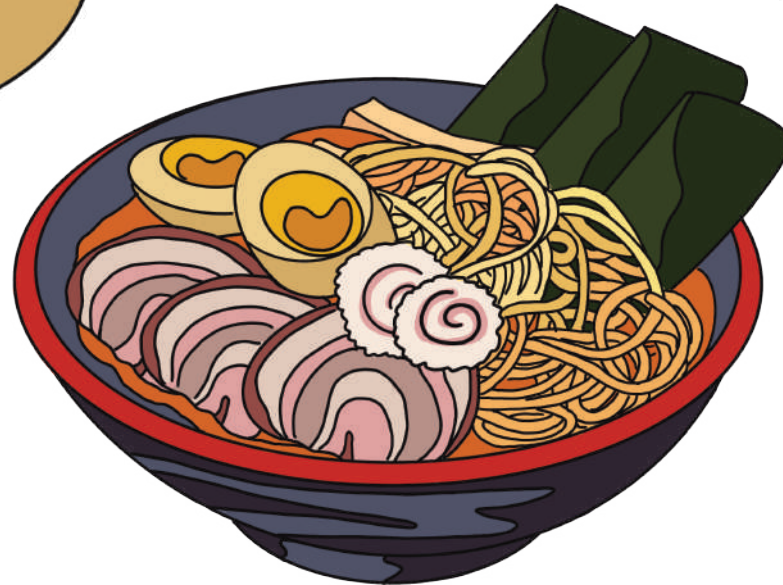
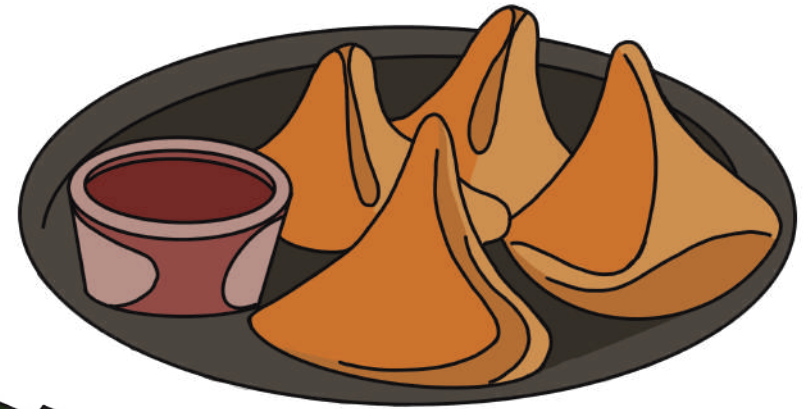
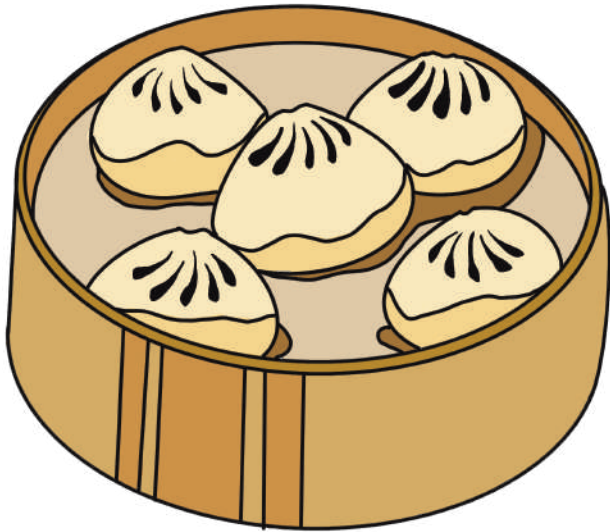
ΑΦΡΙΚΗ(Αίγυπτος,Νότια Αφρική)



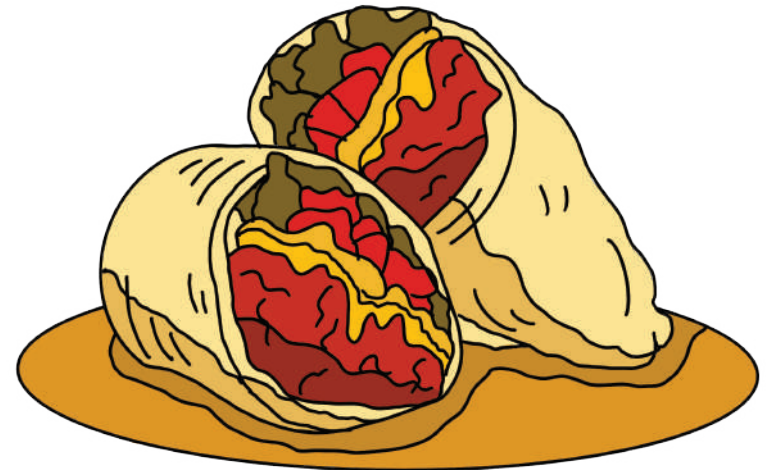
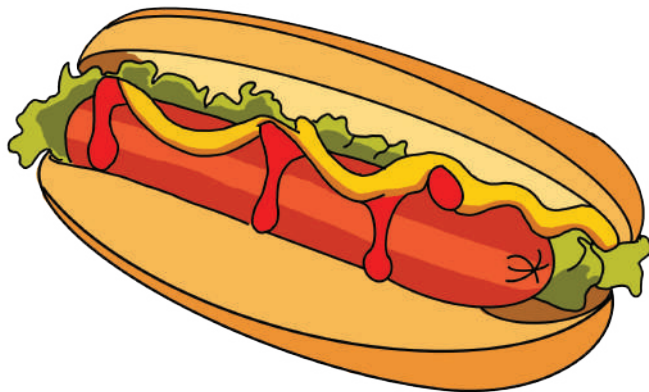
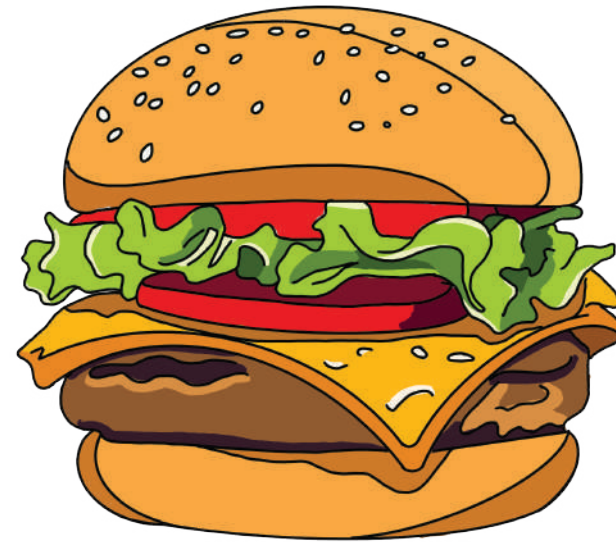
ΑΣΙΑ(Ιαπωνία,Κίνα,Ινδία)



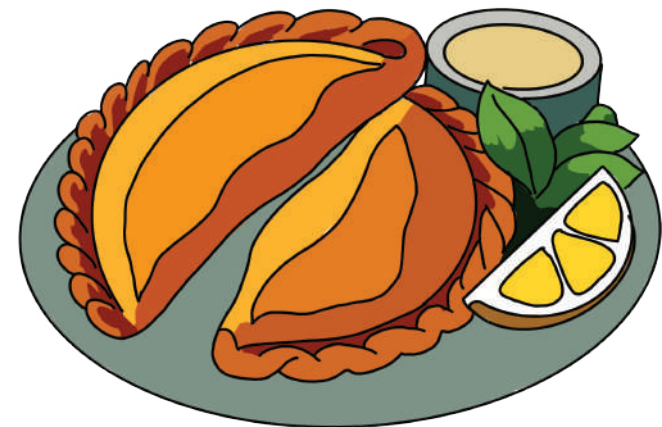
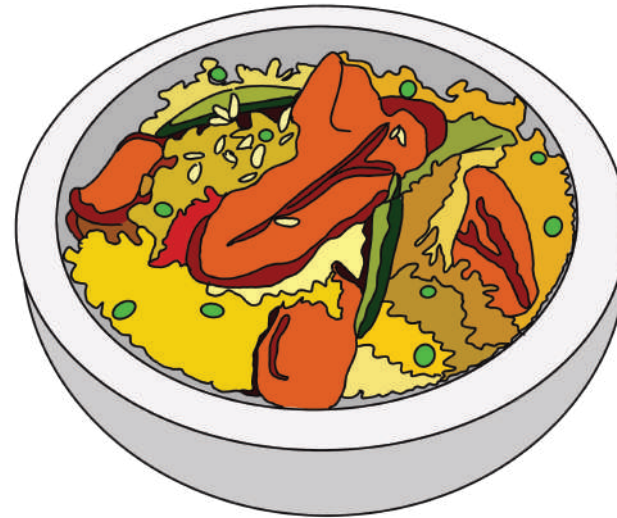
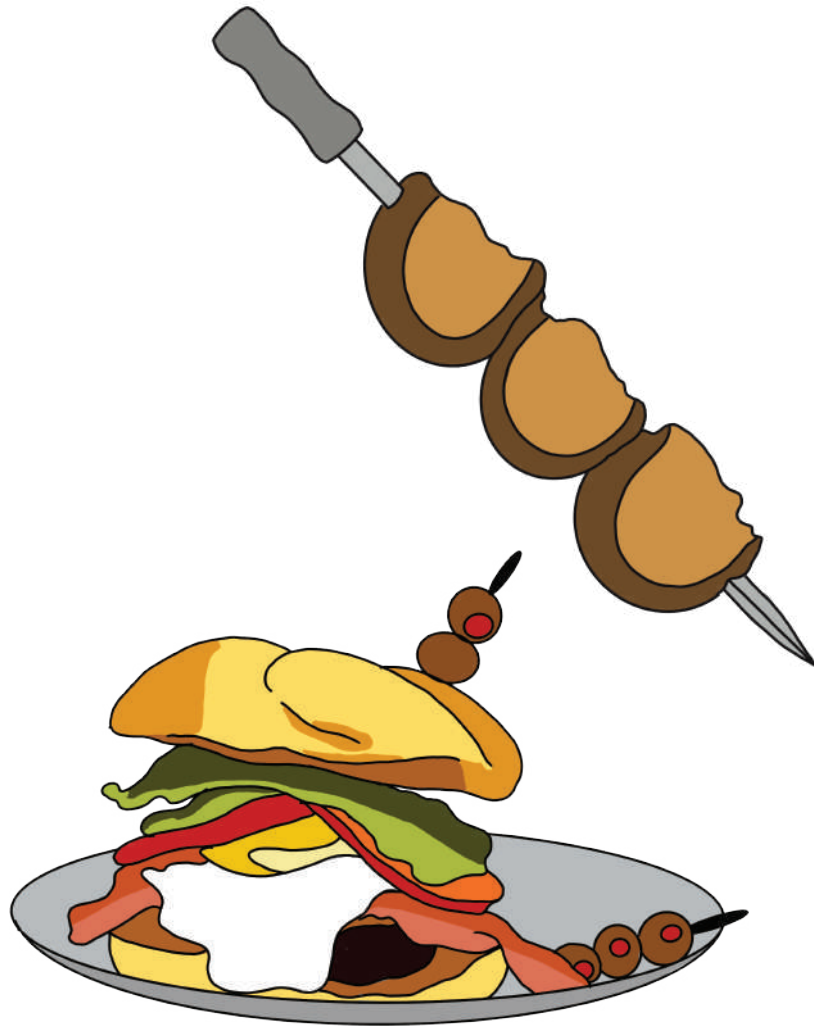
ΑΣΙΑ(Ιαπωνία,Κίνα,Ινδία)



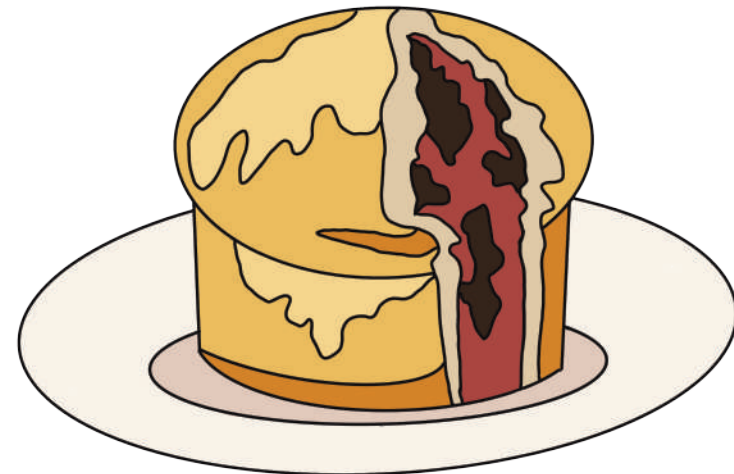
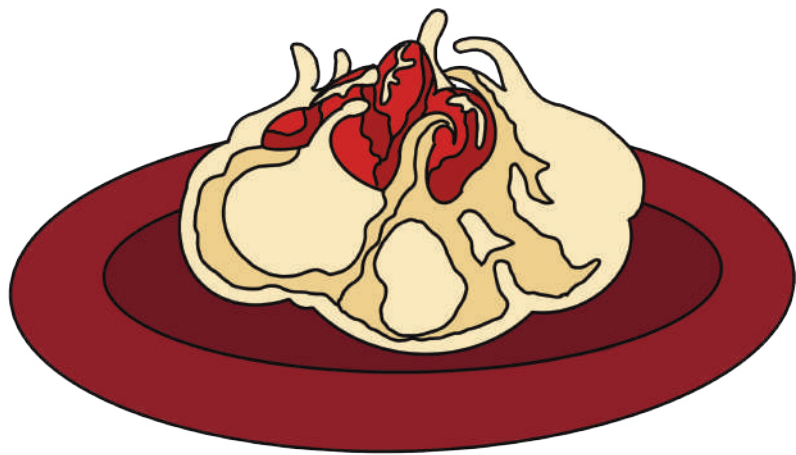
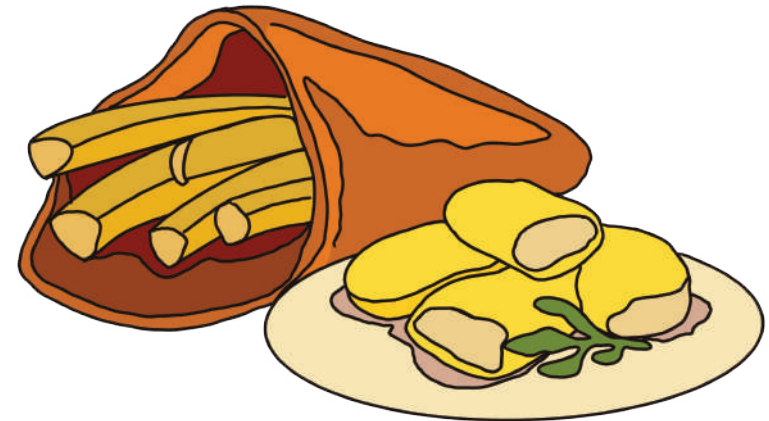
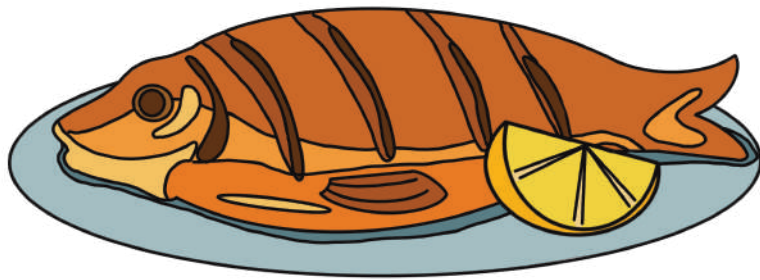
ΒΟΡΕΙΑ ΑΜΕΡΙΚΗ(Η.Π.Α,Μεξικό)



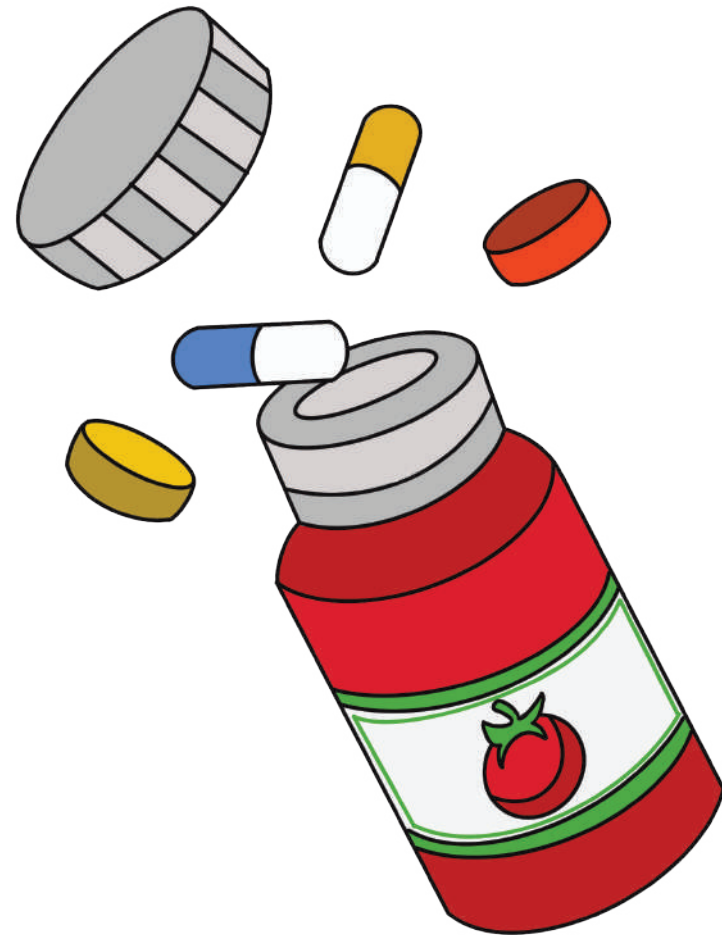
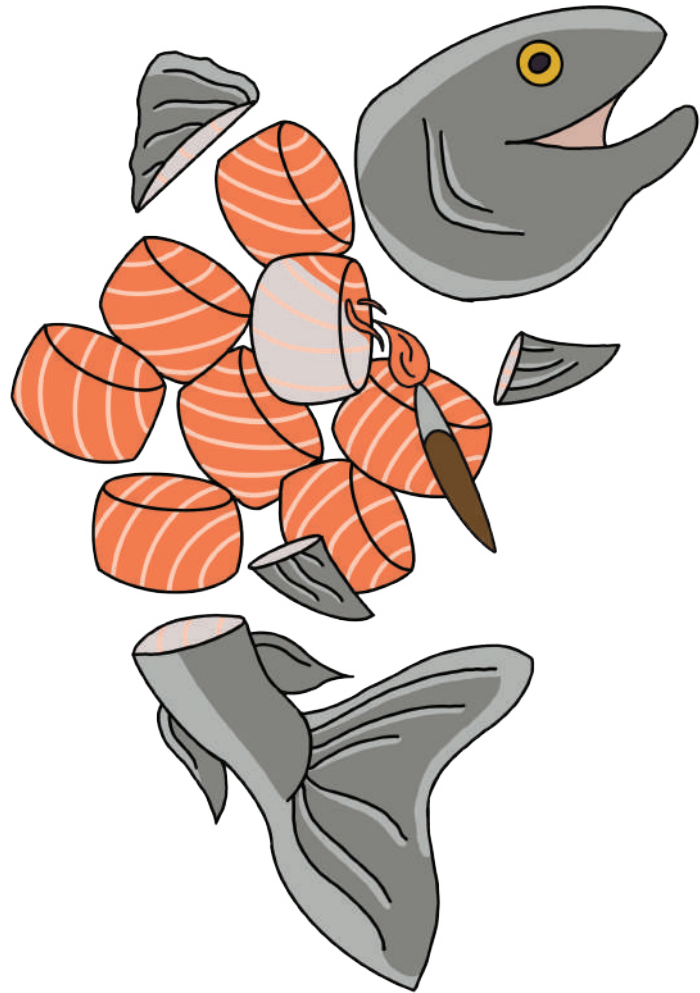
ΝΟΤΙΑ ΑΜΕΡΙΚΗ(Ουρουγουάη,Βραζιλία)



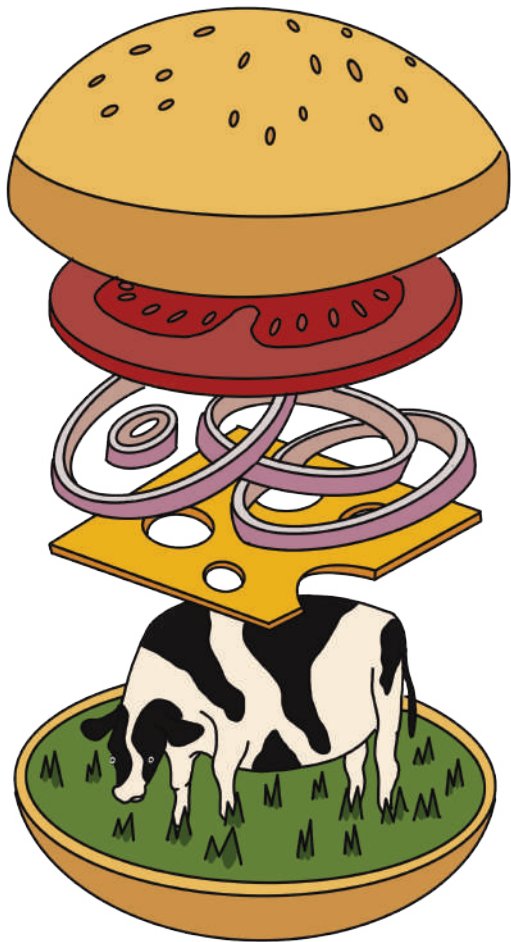
ΩΚΕΑΝΙΑ(Αυστραλία,Νέα Ζηλανδία)



FUN FOOD FACTS



FUN FOOD FACTS



ΕΞΩΦΥΛΛΟ



ΠΙΘΑΝΟ ΕΠΟΜΕΝΟ ΤΕΥΧΟΣ



MOCKUP EDITODIAL



EDITORIAL

EDITORIAL

Καλώς ήρθατε στην πρώτη έκδοση του περιοδικού γνώσεων με τίτλο «ΠΟΣΑ ΞΕΡΕΙΣ». Σε αυτό το περιοδικό εστιάζουμε στη γνώση αλλά και στην διασκέδαση. Σε αυτό το τεύχος εστιάζουμε στα φαγητά με ότι αυτό συνεπάγεται. Γεύσεις από κάθε πλευρά της γης, πληροφορίες για το φαγητό όπως και περιέργες πληροφορίες που σχετίζονται με το φαγητό εμπεριέχονται σε ένα μόνο τεύχος. Καθώς εξερευνούμε τις σελίδες του περιοδικού ανακαλύπτουμε ,εκτός από γνώσεις γύρω από το φαγητό, και πολλά σχέδια που αναδεικνύουν όσα αναφέρονται.

Ενα περιοδικό που αναφέρεται σε κάθε τεύχος και σε διαφορετική θεματολογία καλύπτοντας έτσι ένα ευρύ φάσμα γνώσεων για όλες τις ηλικίες. Είτε υπάρχει ιδιαίτερο ενδιαφέρον για το εκάστοτε θέμα είτε όχι η εικονογράφηση είναι αυτή που κρατάει το μάτι του αναγνώστη να συγκρατήσει όσες το δυνατόν περισσότερες πληροφορίες μετά την ανάγνωση του περιοδικού. Ελπίζουμε ότι το τεύχος αυτό θα σας εμπνεύσει να μάθετε όλο και περισσότερα για τα φαγητά σε κάθε άκρη της γης ακόμα και ,γιατί όχι, να τα δοκιμάσετε.

Μηνιαίο περιοδικό

ΠΟΣΑ ΞΕΡΕΙΣ?

ΦΡΑΓΚΩΝ 9, ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ Τ.Κ. 54626

ΕΚΔΟΤΗΣ-ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ:

ΓΕΩΡΓΙΑ ΠΑΝΑΠΙΩΤΟΠΟΥΛΟΥ

ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ:

ΓΕΩΡΓΙΑ ΠΑΝΑΠΙΩΤΟΠΟΥΛΟΥ

ΕΠΙΜΕΛΙΑ:

ΔΡ. ΠΡΟΔΡΟΜΟΣ ΜΑΝΟΥ

ΕΚΤΥΠΩΣΗ-ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ:

PRINT BAR

ΤΕΥΧΟΣ ΙΟΥΝΙΟΣ 2024



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Ένα ταξίδι γεύσεων:
Φαγητά κάθε χώρας
6



Ευρώπη
8



Νότια Αμερική
28



Ωκεανία
32



Αφρική
14



Ασία
18

Παράξενα facts
για το φαγητό
36



Έξτρα φактς
41



Βόρεια Αμερική
24



ΠΟΣΑ ΞΕΡΕΙΣ?

ΦΑΓΗΤΑ ΚΑΘΕ ΧΩΡΑΣ

Ένα ταξίδι γεύσεων: Φαγητά κάθε χώρας

Τα ταξίδια, οι εναλλαγές στις εικόνες, τα διαφορετικά αρώματα κάθε τόπου είναι σίγουρα μια απόλαυση για όλους μας. Τι καλύτερο όμως από το να δοκιμάζετε νέες γεύσεις, πιάτα χρωματισμένα με τα τοπικά προϊόντα κάθε χώρας που επισκέπτεστε; Σας παρουσιάζουμε τα παραδοσιακά φαγητά που σερβίρονται και πρέπει να δοκιμάσετε σε πολυάριθμες χώρες σε όλη την υφήλιο.



6

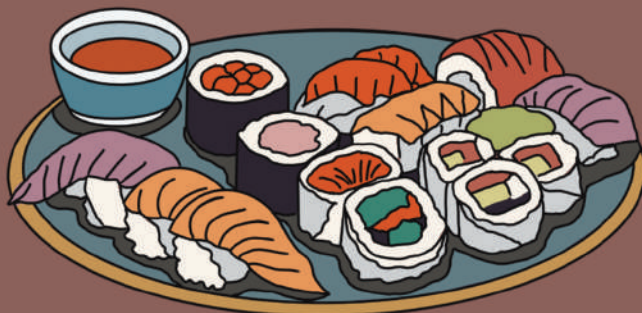
Οι άνθρωποι είναι παμφάγοι και εξαιρετικά προσαρμόσιμοι για να λαμβάνουν τροφή σε πολλά διαφορετικά οικοσυστήματα. Ιστορικά, οι άνθρωποι εξασφάλισαν τα τρόφιμα μέσω δύο βασικών μεθόδων: το κυνήγι και τη συλλογή και τη γεωργία. Καθώς οι γεωργικές τεχνολογίες αναπτύχθηκαν, οι άνθρωποι υιοθέτησαν τον τρόπο ζωής της γεωργίας με δίαιτες που διαμορφώνονταν από το περιβάλλον στο οποίο ζούσαν. Οι γεωγραφικές και πολιτιστικές διαφορές έχουν οδηγήσει στη δημιουργία πολλών κουζινών και μαγειρικών τεχνών, συμπεριλαμβανομένης μιας ευρείας γκάμας συστατικών, βοτάνων, μπαχαρικών, τεχνικών και πιάτων. Καθώς οι πολιτισμοί αναμίχθηκαν μέσω εξελίξεων όπως το διεθνές εμπόριο και η παγκοσμιοποίηση, τα συστατικά έχουν γίνει ευρύτερα διαθέσιμα πέρα από τη γεωγραφική και πολιτιστική τους προέλευση, δημιουργώντας μια κοσμοπολίτικη ανταλλαγή διαφορετικών παραδόσεων και βασικών τροφίμων. Σήμερα, η πλειονότητα του συνεχώς αυξανόμενου πληθυσμού παγκοσμίως προμηθεύεται τρόφιμα από τη βιομηχανία τροφίμων, η οποία τα παράγει με χρήση της εντατικής γεωργίας και τη διανέμει μέσω σύνθετων συστημάτων επεξεργασίας τροφίμων και διανομής τροφίμων. Αυτό το σύστημα συμβατικής γεωργίας βασίζεται σε μεγάλο βαθμό στα ορυκτά καύσιμα, πράγμα που σημαίνει ότι το σύστημα τροφίμων και γεωργίας είναι ένας από τους σημαντικότερους συντε-

λεστές στην κλιματική αλλαγή, που ευθύνεται για το 37% των συνολικών εκπομπών αερίων θερμοκηπίου. Η αντιμετώπιση της εξάρτησης από τον άνθρακα στα συστήματα τροφίμων και τα απόβλητα τροφίμων είναι σημαντικά μέτρα μείωσης στην παγκόσμια αντίδραση στην κλιματική αλλαγή. Το σύστημα τροφίμων έχει σημαντικές επιπτώσεις σε ένα ευρύ φάσμα άλλων κοινωνικών και πολιτικών ζητημάτων όπως: την βιωσιμότητα, την βιολογική ποικιλομορφία, την οικονομία, την αύξηση του πληθυσμού, την παροχή νερού και την πρόσβαση σε τρόφιμα. Το δικαίωμα στη διατροφή είναι ένα ανθρώπινο δικαίωμα που απορρέει από το Διεθνές Σύμφωνο για τα Οικονομικά, Κοινωνικά και Πολιτιστικά Δικαιώματα (ICESCR), αναγνωρίζοντας το «δικαίωμα σε ένα κατάλληλο επίπεδο διαβίωσης, συμπεριλαμβανομένης της επαρκούς τροφής», καθώς και το «θεμελιώδες δικαίωμα της ελευθερίας από την πείνα». Λόγω αυτών των θεμελιωδών δικαιωμάτων, η επισιτιστική ασφάλεια αποτελεί συχνά προτεραιότητα διεθνής δραστηριότητα πολιτικής. Για παράδειγμα, ο στόχος της αειφόρου ανάπτυξης «Μηδενική πείνα» προορίζεται για την εξάλειψη της πείνας έως το 2030. Η ασφάλεια των τροφίμων παρακολουθούνται από διεθνείς οργανισμούς όπως η Διεθνής Ενωση για την Προστασία των Τροφίμων, το Παγκόσμιο Ινστιτούτο του Πόρων, το Παγκόσμιο Πρόγραμμα Τροφίμων, ο Οργανισμός Τροφίμων και Γεωργίας και Διεθνές Συμβούλιο.

7

ΑΣΙΑ

ΙΑΠΩΝΙΑ



Από το ριζικό «σούσι» των αρχαίων Κινέζων, που ήταν σχεδόν όπως το πακέτο πρώτων βοηθειών των χρόνων, μέχρι το μοντέρνο σούσι που φτιάχνουμε σήμερα, η ιστορία του σούσι είναι σαν ένα γαστρονομικό παραμύθι με πολλές γευστικές περιπέτειες! Στην Ιαπωνία, κάποιος πρέπει να είχε τη λαμπρή ιδέα να πειραματιστεί με ξύδι και ωμό ψάρι και να πει: «Γιατί όχι; Ας το δοκιμάσουμε!». Και έτσι γεννήθηκε το σούσι όπως το ξέρουμε σήμερα! Τώρα, αυτό που κάνει το σούσι τόσο διασκεδαστικό είναι η δημιουργικότητα! Μπορείς να φτιάξεις

σούσι με ό,τι θες: από καβούρι μέχρι αβοκάντο ή ακόμα και με φράουλες! Και όλα αυτά τυλιγμένα σε μια χαριτωμένη μικρού μεγέθους λιωρίδα ροζέτας. Ετσι λοιπόν, ας υποκύψουμε στη γοητεία του σούσι και ας πάρουμε μια δόση γευστικής περιπέτειας που μας ταξιδεύει σε κάθε μπουκιά! Το σούσι συναντάται πλέον σε κάθε άκρη της γης από το σουπερμάρκετ της γειτονίας μέχρι το καλύτερο εστιατόριο έχοντας εδραιώσει την θέση του στη καθημερινή μας διατροφή με παραλλαγές φυσικά ανάλογα τα γουστα του κάθε ανθρώπου.

Η Ιαπωνία είναι νησιωτική χώρα της Ανατολικής Ασίας. Έχει έκταση 377.975 τ.χλμ. και πληθυσμό 124.090.000 κατοίκους, σύμφωνα με επίσημη εκτίμηση για το 2024.



Οι γαρίδες τεμπουρά είναι ένα παραδοσιακό φαγητό που προέρχεται από την Ιαπωνία και αποτελεί ένα από τα δημοφιλέστερα ιαπωνικά ορεκτικά. Το όνομά τους προέρχεται από τη λέξη «τεμπουρά», που αναφέρεται στο τηγανητό στρώμα από αραβόσιτου, στο οποίο οι γαρίδες βουτάνε πριν το τηγάνισμα. Οι γαρίδες τεμπουρά είναι γνωστές για την τραγανή εξωτερική τους κρούστα και τον απαλό, γεμάτο γεύση εσωτερικό τους. Συνήθως σερβίρονται με σάλτσα σόγια για να αναδείξουν τη γεύση τους. Είναι ένα πιάτο που συνδυάζει την

τέχνη του τηγανίσματος με την απλότητα των υλικών, κάνοντας τις γαρίδες τεμπουρά απολαυστικές για όλους. Είτε σερβίρονται σαν ορεκτικό είτε συνοδεύουν ένα κύριο πιάτο, οι γαρίδες τεμπουρά είναι μια εξαιρετική επιλογή για όσους αναζητούν μια νόστιμη και ελαφριά γευστική εμπειρία από την ιαπωνική κουζίνα. Πλέον είναι αρκετά διαδεδομένες και βρίνονται κυρίως σαν ορεκτικό σε όλα τα εστιατόρια με ασιατικό φαγητό καθώς αποτελούν μια νόστιμη επιλογή και προτιμούνται ιδιαίτερα. Επίσης τις συναντάμε και μέσα σε σούσι.

ΠΑΡΑΞΕΝΑ FACTS (για το φαγητό)

Παράξενα facts για το φαγητό

Πόσα ξέρουμε στα αλήθεια για πολλά από τα φαγητά που έχουμε στη καθημερινότητά μας;



Ο κόσμος της γαστρονομίας είναι γεμάτος από παράξενα και ενδιαφέροντα γεγονότα που συχνά προκαλούν έκπληξη και θαυμασμό. Εδώ είναι μερικά από τα πιο ασυνήθιστα facts για τα φαγητά που ίσως δεν γνωρίζετε. Ξεκινώντας από την Ιταλία, οι περίφημες μακαρονάδες, που αγαπιούνται παγκοσμίως, έχουν μια ιδιαίτερη προϊστορία. Οι μακαρονάδες αρχικά χρησιμοποιήθηκαν ως επιδόρπιο, συνοδευόμενες από ζάχαρη και κανέλα. Η αλμυρή εκδοχή που γνωρίζουμε σήμερα καθιερώθηκε αργότερα. Στην Ασία, συγκεκριμένα στην Ιαπωνία, το Wasabi που συνοδεύει το σουσί δεν είναι πάντα το αυθεντικό wasabi φυτό. Συχνά αντικαθίσταται από χρένο και πράσινη χρωστική λόγω του υψηλού κόστους του αυθεντικού wasabi. Το αληθινό wasabi είναι δύσκολο να καλλιεργηθεί και ακριβό, γεγονός που το καθιστά πολυτέλεια. Ένα άλλο παράξενο γεγονός έρχεται από τη Σουηδία, όπου υπάρχει μια παγκόσμια μέρα αφιερωμένη στο παγωτό καλαμποκιού. Το παγωτό αυτό περι-

έχει κομμάτια γλυκού καλαμποκιού και είναι ένα δημοφιλές επιδόρπιο στη χώρα. Η γεύση του μπορεί να φανεί περίεργη σε όσους δεν το έχουν δοκιμάσει, αλλά είναι ένα αγαπημένο έδεσμα για τους Σουηδούς. Στην Αυστραλία, ένα από τα πιο δημοφιλή spreads είναι το Vegemite, φτιαγμένο από μαγιά ζύμης. Η γεύση του είναι τόσο ιδιαίτερη και αλμυρή που συνήθως προκαλεί αμφιλεγόμενες αντιδράσεις από όσους το δοκιμάζουν για πρώτη φορά. Κλείνοντας, αξίζει να αναφερθούμε στα ζυμαρικά «Shirataki» από την Ιαπωνία, τα οποία παρασκευάζονται από το φυτό konjac. Αυτά τα ζυμαρικά είναι σχεδόν χωρίς θερμίδες και χρησιμοποιούνται ευρέως σε διατροφικά προγράμματα χαμηλών θερμίδων. Αυτά τα παράξενα γεγονότα για τα φαγητά αποδεικνύουν ότι η γαστρονομία είναι ένας κόσμος γεμάτος εκπλήξεις και ποικιλία. Από παράξενα υλικά μέχρι απροσδόκητες χρήσεις, η ιστορία συνεχίζει να μας προκαλεί να εξερευνήσουμε νέες γεύσεις και παραδόσεις.

Ο σολομός εκτροφής είναι βαμμένος ροζ

Ο άγριος σολομός αποκτά το χαρακτηριστικό ροζ χρώμα του από τη φυσική διατροφή του, η οποία περιλαμβάνει γαρίδες και άλλα καρκινοειδή πλούσια σε ασταξανθίνη. Η ασταξανθίνη είναι μια φυσική χρωστική ουσία που δίνει στον σολομό την έντονη απόχρωσή του. Αντίθετα, ο σολομός που εκτρέφεται σε φάρμες δεν έχει πρόσβαση σε αυτή τη φυσική πηγή τροφής και η διατροφή του βασίζεται κυρίως σε επεξεργασμένες τροφές που δεν περιέχουν την ασταξανθίνη. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα το κρέας του εκτρεφόμενου σολομού να είναι αρχικά λευκό ή γκρι. Για να επιτύχουν την επιθυμητή ροζ απόχρωση, οι παραγωγοί σολομού σε φάρμες προσθέτουν φυτικές χρωστικές ουσίες στις τροφές του σολομού. Αυτές οι χρωστικές, συχνά συνθετικές, μιμούνται την επίδραση της ασταξανθίνης, δίνοντας στον σολομό την ίδια ροζ απόχρωση που έχει και ο άγριος σολομός. Η πρακτική αυτή είναι ευρέως αποδεκτή και εφαρμόζεται για να ικανοποιήσει τις προσδοκίες των καταναλωτών, οι οποίοι συχνά συνδέουν το ροζ χρώμα με την ποιότητα και τη φρεσκάδα του σολομού. Αν και η προσθήκη χρωστικών ουσιών δεν έχει αποδειχθεί επιβλαβής για την υγεία, η γνώση αυτής της πρακτικής μπορεί να επηρεάσει τις επιλογές των καταναλωτών. Κάποιοι μπορεί να προτιμούν τον άγριο σολομό για την φυσική του διατροφή και το φυσικό του χρώμα, ενώ άλλοι μπορεί να επιλέγουν τον εκτρεφόμενο σολομό για λόγους κόστους ή διαθεσιμότητας.



ΠΑΡΑΞΕΝΑ FACTS (για το φαγητό)

Οι πιπεριές στην πραγματικότητα δεν καίνε το στόμα μας



Η καψαϊκίνη είναι η χημική ουσία στις πιπεριές που ευθύνεται για την αίσθηση καψίματος στο στόμα. Όταν καταναλώνουμε πικάντικο φαγητό, η καψαϊκίνη προσκολλάται στους υποδοχείς του πόνου που βρίσκονται στη γλώσσα και στον στοματικό βλεννογόνο. Αυτοί οι υποδοχείς, γνωστοί ως TRPV1, ανιχνεύουν την θερμότητα και τον πόνο. Η καψαϊκίνη ξεγελάει τους υποδοχείς αυτούς, κάνοντάς τους να στείλουν σήματα στο εγκέφαλο, που ερμηνεύονται ως αίσθηση καψίματος ή πόνου. Αν και η καψαϊκίνη δεν προκαλεί πραγματική θερμική βλάβη, η αίσθηση που δημιουργεί μπορεί να είναι εξαιρετικά έντονη και δυσάρεστη για πολλούς ανθρώπους. Σε ορισμένες περιπτώσεις, η κατανάλωση υπερβολικά πικάντικων



τροφών μπορεί να προκαλέσει γαστρεντερικά προβλήματα, όπως ερεθισμό του στομάχου, καούρα ή ακόμα και γαστρίτιδα. Η καψαϊκίνη μπορεί επίσης να προκαλέσει ερεθισμό στο δέρμα και τα μάτια, εάν έρθει σε άμεση επαφή με αυτά τα ευαίσθητα μέρη. Παρόλο που το πικάντικο φαγητό δεν βλάπτει πάντα, η υπερβολική κατανάλωση μπορεί να οδηγήσει σε μακροχρόνια προβλήματα υγείας για ορισμένα άτομα. Είναι σημαντικό να καταναλώνουμε πικάντικες τροφές με μέτρο και να προσέχουμε τις αντιδράσεις του σώματός μας. Για όσους αγαπούν το πικάντικο φαγητό, είναι καλή πρακτική να συνοδεύουν τα γεύματά τους με γαλακτοκομικά προϊόντα, όπως το γάλα ή το γιαούρτι, που μπορούν να βοηθήσουν στην ανακούφιση.

38

Ένα fast-food burger μπορεί να έχει κρέας από 100 διαφορετικές αγελάδες

Η βιομηχανία των burger έχει εξελιχθεί σε έναν από τους πιο ισχυρούς τομείς της παγκόσμιας διατροφικής αγοράς. Από τα μικρά τοπικά εστιατόρια μέχρι τις τεράστιες αλυσίδες fast food, τα burger αποτελούν αναπόσπαστο μέρος της καθημερινής διατροφής για εκατομμύρια ανθρώπους. Η γρήγορη παρασκευή, η γεύση και η δυνατότητα προσαρμογής τους στις προτιμήσεις του καταναλωτή είναι μερικοί από τους λόγους που τα burger έχουν γίνει τόσο δημοφιλή. Ωστόσο, υπάρχει ένα ενδιαφέρον και συνάμα ανησυχητικό γεγονός σχετικά με το κρέας που χρησιμοποιείται στα burger. Ένα τυπικό μπιφτέκι μπορεί να περιέχει κρέας από έως και 100 διαφορετικές αγελάδες. Αυτό συμβαίνει λόγω της διαδικασίας παραγωγής του κιμά, κατά την οποία κρέας από πολλές διαφορετικές αγελάδες αναμειγνύεται για να δημιουργηθεί ένα ομοιογενές προϊόν. Αυτή η πρακτική επιτρέπει στη βιομηχανία να παράγει μεγάλες ποσότητες κρέατος με σταθερή ποιότητα και γεύση. Ωστόσο, αυτή η ανάμειξη κρέατος έχει ορισμένες σοβαρές επιπτώσεις. Πρώτον, αυξάνει τον κίνδυνο μετάδοσης ασθενειών και μόλυνσης, καθώς το κρέας από μία μολυσμένη αγελάδα μπορεί να διασπαρεί σε χιλιάδες μπιφτέκια. Δεύτερον, η πρακτική αυτή κάνει την ιχνηλάτηση της προέλευσης του κρέατος εξαιρετικά δύσκολη.



39

ΕΞΤΡΑ FACTS

Το Κέτσαπ χρησιμοποιήθηκε παλαιότερα ως φάρμακο



Στις αρχές του 1800, η άποψη των ανθρώπων για τις ντομάτες ήταν δραματικά διαφορετική από τη σημερινή. Παρόλο που σήμερα θεωρούμε τις ντομάτες ως μια βασική τροφή, πλούσια σε θρεπτικά συστατικά και γεύση, τότε υπήρχε μεγάλη αμφιβολία και ανησυχία γύρω από την κατανώλωσή τους. Πολλοί πίστευαν ότι οι ντομάτες ήταν τοξικές λόγω της συγγένειάς τους με τα θανάσιμα φυτά της οικογένειας των νυκτολούλουδων. Ωστόσο, οι πεπειθήσεις αυτές άρχισαν να αλλάζουν όταν ένας γιατρός, ο Dr. John Cook Bennett, πρόωθησε τις θεραπευτικές ιδιότητες των ντοματών. Ο Dr. Bennett, καθηγητής και ιατρός από το Ohio, ισχυρίστηκε ότι οι ντομάτες είχαν σημαντικές φαρμακευτικές ιδιότητες. Το 1834, δημοσίευσε μελέτες που υποστήριζαν ότι οι ντομάτες μπορούσαν να θεραπεύσουν διάφορες ασθένειες, όπως η διάρροια, η δυσπεψία και οι χολικές διαταραχές. Εμπνευσμένος από αυτήν την πεποίθηση, ο Bennett προχώρησε στην ανάπτυξη μιας συνταγής για ένα

είδος κέτσαπ ντομάτας, το οποίο προώθησε ως φάρμακο. Αυτό το κέτσαπ ντομάτας δεν ήταν το γλυκό καρύκευμα που γνωρίζουμε σήμερα. Αντίθετα, ήταν ένα πιο πικάντικο παρασκεύασμα, φτιαγμένο από ντομάτες, ξύδι, αλάτι και μπαχαρικά. Ο Bennett ισχυριζόταν ότι αυτό το κέτσαπ μπορούσε να καταναλωθεί καθημερινά ως μέσο πρόληψης και θεραπείας.

Στην πραγματικότητα, η δημοτικότητα του κέτσαπ ντομάτας αυξήθηκε τόσο πολύ, που ο Bennett αποφάσισε να το μετατρέψει σε χάπι για ευκολότερη κατανάλωση και μεγαλύτερη διάρκεια ζωής. Τα χάπια κέτσαπ ντομάτας διαφημίστηκαν ευρέως ως ένα θαυματουργό φάρμακο και σύντομα κέρδισαν φήμη στις Ηνωμένες Πολιτείες. Αν και οι περισσότεροι σύγχρονοι επιστήμονες είναι σκεπτικοί σχετικά με τις υπερβολικές θεραπευτικές αξιώσεις του Bennett, δεν υπάρχει αμφιβολία ότι οι ντομάτες περιέχουν ουσίες χρήσιμες.

40

ΕΞΤΡΑ ΦΑΚΤΣ

Τα κράκερ έχουν τρύπες για κάποιο λόγο.

Κατά τη διαδικασία ψησίματος, εάν τα κράκερ έχουν τρύπες, εμποδίζει τις φυσαλίδες αέρα να καταστρέψουν το προϊόν.

Η λευκή σοκολάτα δεν είναι σοκολάτα.

Το όνομά της είναι απατηλό γιατί η λευκή σοκολάτα δεν έχει κανένα συστατικό της κανονικής σοκολάτας. Είναι στην πραγματικότητα απλώς ένα μείγμα ζάχαρης, γάλακτος, βανίλιας, λεκιθίνης και βουτύρου κακάο.

Το αμερικάνικο τυρί δεν είναι αμερικάνικο.

Το επεξεργασμένο τυρί θεωρείται αμερικανικό προϊόν, αλλά στην πραγματικότητα εφευρέθηκε στην Ελβετία.

41

ΟΠΙΣΘΟΦΥΛΛΟ



ΜΟCKUP

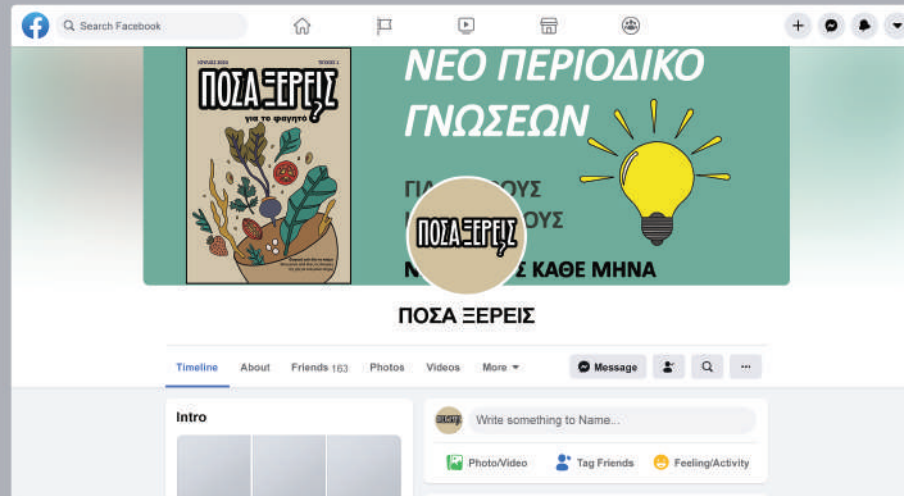
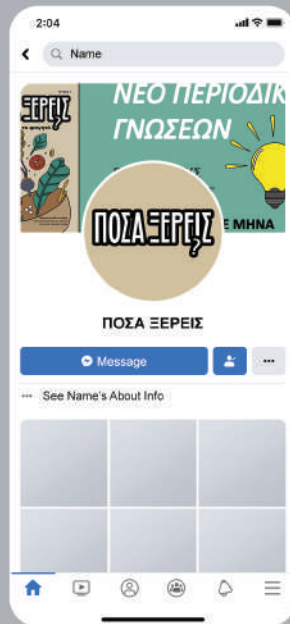


ΠΡΟΩΘΗΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ

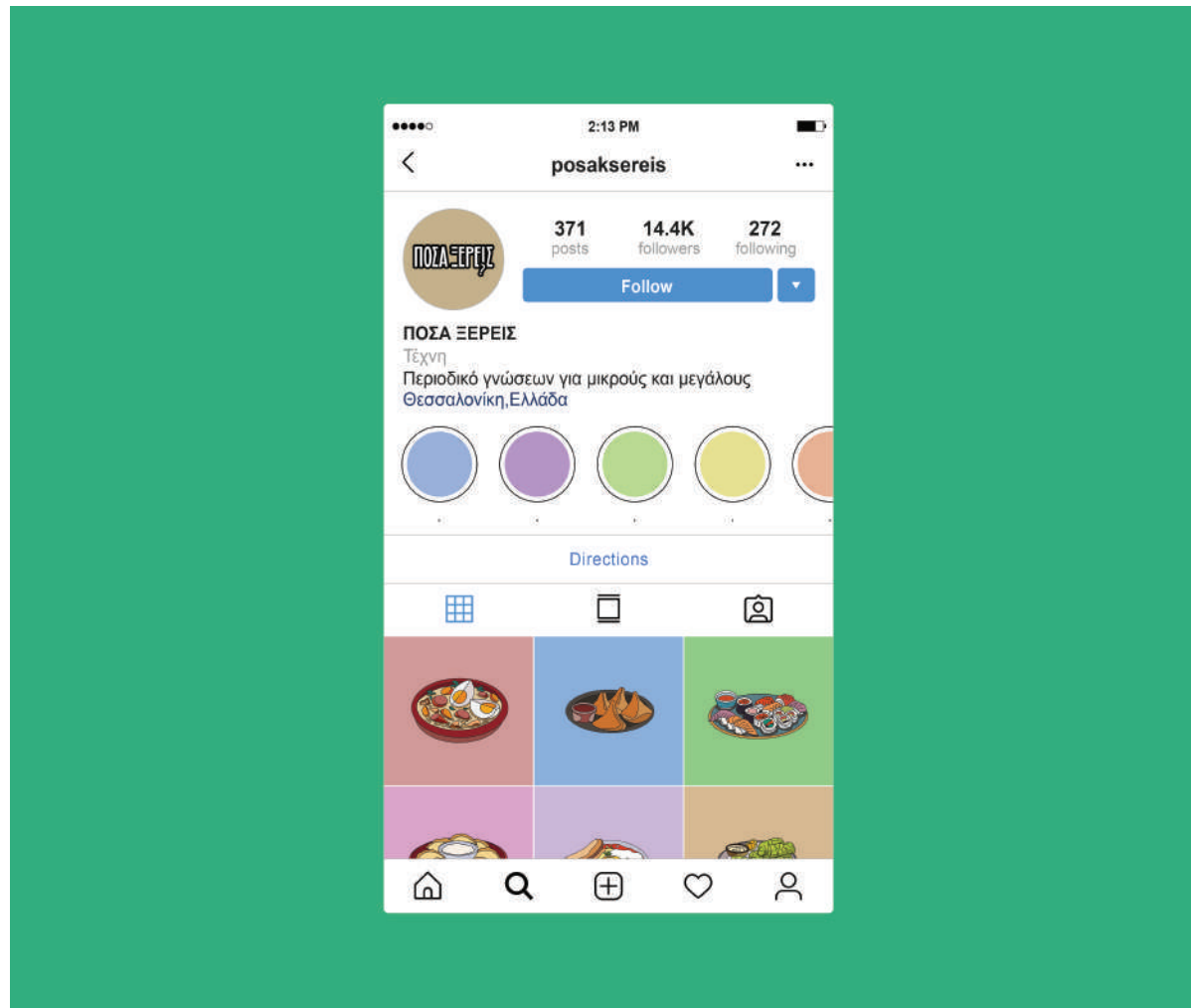
ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ Α4 (για προβολή περιοδικού)



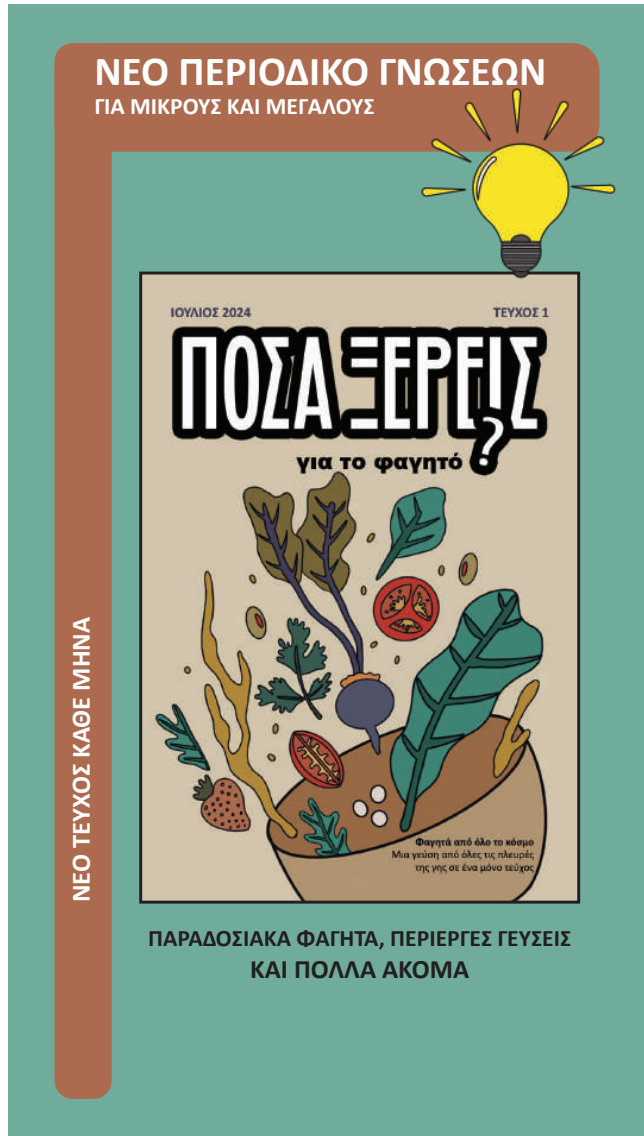
FACEBOOK PAGE



INSTAGRAM PAGE



INSTAGRAM STORY



T-SHIRT & TOTE BAG



NOTEBOOK SET



PHONE CASE MOCKUP



BANNER



ΝΕΟ ΠΕΡΙΟΔΙΚΟ ΓΝΩΣΕΩΝ

ΓΙΑ ΜΙΚΡΟΥΣ
ΚΑΙ ΜΕΓΑΛΟΥΣ

ΝΕΟ ΤΕΥΧΟΣ ΚΑΘΕ ΜΗΝΑ



MOCKUP



ΑΦΙΣΕΣ



ΜΟСКΥΡ (εσωτερικός χώρος)



ΜΟΣΚΥΡ (εξωτερικός χώρος)



ΑΦΙΣΑ ΟΡΙΖΟΝΤΙΑ

ΝΕΟ ΤΕΥΧΟΣ ΚΑΘΕ ΜΗΝΑ

ΠΟΣΑ ΞΕΡΕΙΣ?

ΠΕΡΙΟΔΙΚΟ ΓΝΩΣΕΩΝ
ΓΙΑ ΜΙΚΡΟΥΣ ΚΑΙ ΜΕΓΑΛΟΥΣ

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΦΑΓΗΤΑ,
ΠΕΡΙΕΡΓΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ
ΚΑΙ ΠΟΛΛΑ ΑΚΟΜΑ



ΜΟΚΥΡ



ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΩ!