

أطعمة شائعة لم تكن نعرف أن لديها أصول طبية

عند السير في الممرات في أقرب محل بقالة، لا ندرك أن بعض منتجاتنا المفضلة لديها تاريخ مثير للإعجاب. على ما يبدو، كان لبعض من هذه المنتجات استخدامات مختلفة تمامًا عن اليوم، عندما ظهروا في الأسواق. على سبيل المثال، بدأ مشروب كوكا كولا كمشروب كحولي مملوء بالكوكايين وحيث يعمل على علاج الصداع، في حين استخدم بسكويت غراهام لرفع الروح المعنوية بين الناس.

اليوم، نقدم لكم قائمة تضم 9 أغذية، في القديم، كانت تساعد الناس على محاربة انواع معينة من الأمراض، تعرفوا عليها:

1- بسكويت غراهام

تم اختراع بسكويت غراهام في عام 1829 من قبل القس سيلفستر غراهام، وهو وزير مشيخي. كان هذا البسكويت يصنع في البداية لنظام غذائه غراهام. كان سيلفستر مؤيدًا للنباتية وأسلوب حياة رصيدًا. كان من المفترض أن يمنع نظامه الغذائي الناس من الشعور بالرغبة والحفاظ على إحساس قوي بالصحة كذلك. على الرغم من أن النظام الغذائي اكتسب الكثير من المتابعين، إلا أن كل هذه الضجة انخفضت بعد وفاة غراهام عام 1851.



2- رقائق الذرة

الدكتور جون هارفي كيلوغ وشقيقه ويل كيث كيلوغ، اللذان كانا من أنصار أسلوب الحياة الصحي، ابتكرا رقائق الذرة بالصدفة. ترك الأخوان عن غير قصد قطع القمح في الفرن وذهبوا للعمل. عندما عادوا، وجدوا أن الكتل الجافة كانت صالحة للأكل. بالقيام بنفس الشيء بالذرة، ابتكر كيلوغ ثورة صغيرة في فن الطهو وتم بيع رقائق الذرة تحت العلامة التجارية Kellogg's Corn Flakes، كطعام سيخفف عملية سوء الهضم والسلوك "المدمر أخلاقيا".

3- ستيك سالزبوري

كان الدكتور جيمس ساليسبري يعمل كطبيب خلال الحرب الأهلية الأمريكية

وأصبح مقتنعاً بأنه يمكن السيطرة على الإسهال الذي يعاني منه الجنود، من خلال اتباع نظام غذائي، مدعم بالقهوة وقطع لحم البقر المقطعة. عام 1888، قدم الدكتور ستيك سالزبوري: لحم البقر المطحون مع البصل والتوابل ثم مقلي أو مغلي ومقدم مع صلصة المرق أو الصلصة البنية. اقترح أن تؤكل هذه الستيك 3 مرات في اليوم لمكافحة العديد من الأمراض.

4- كوكا كولا

الكولا، التي لدينا اليوم، خضعت لعدد من التغييرات قبل أن نشربها. أولاً، كان هناك شراب يدعى "بمبرتونز الفرنسي للنبيذ كوكا"، وهو النبيذ قوي يحتوي على حبوب الكولا الغنية بالكافيين والكوكايين. زعم مبتكر هذا المشروب، جون بيمبرتون، أنه يمكن أن يعالج كل شيء من مشكلة الأعصاب إلى الإرهاق إلى العجز الجنسي، من خلال هذا المشروب. فيما بعد، استخدم بيمبرتون شراب السكر لتطوير نسخة غير كحولية، تحت اسم كوكا كولا. عام 1888، تم بيع الكولا كمنشط وعلاج للصداع.



5- 7 آب

عام 1929، كان مشروب 7 آب يسمى "صودا بيب لايبيل الليثيوم الليمون-الليم" وكان يستخدم كمشروب لاستقرار المزاج. عام 2006، تمت إعادة صياغة نسخة المنتج الذي تم بيعه في الولايات المتحدة بحيث يمكن تسويقه على أنه "طبيعي 100%".

6- غو- غو كلوسترز

خلال عشرينيات وثلاثينيات القرن الماضي، تم تسويق حلوى غو- غو كلوسترز "كغذاء مغذي بقيمة عملة نيكل". في هذا الوقت، كانت المشكلة الرئيسية هي نقص التغذية بالسعرات الحرارية. تم الترويج للحلوى مع نوغمات الخطمي والكراميل وال فول السوداني المحمص المغطى بالشوكولاتة بالحليب كمصدر للطاقة الغذائية.

7- فيغ نيوتونز

حتى أواخر القرن التاسع عشر، اعتقد العديد من الأطباء أن معظم الأمراض مرتبطة بمشاكل الهضم، لذا أوصوا بتناول البسكويت والفاكهة يوميًا. عام 1891، اخترع تشارلز روسر آلة، أدخلت معجون التين بعجينة سمكة من المعجنات. تم تحضير أول نوع من "نيوتونز" في

مخبز إف أ. كينيدي ستيو.

8- بسكويت دايجستف

تم تطوير مساعد آخر "لعملية الهضم"، عام 1839 ، بواسطة أطباء إسكتلنديين. بما أن بسكويت دايجسيف تحتوي على كمية عالية من بيكربونات الصوديوم، فقد ادعى المخترعون أن تناولها بعد الوجبة سيكون مفيداً للصحة. وضعت شركة ماكفيتي البسكويت الهضمي بإنتاج ضخم، وعلى الرغم من أنها لا تزال تسمى دايجستف، فإن الشركة تضع على العبوة: "لا تحتوي المكونات في هذا البسكويت على أي مواد تساعد على الهضم".

