Desperdicio de Comida

Autor: El Conta
Categoría: Reflexiones
Publicado el: 09/10/2019

Ahora que estoy viviendo solo no se calcular cuanta comida comprar, voy al supermercado y voy comprando cosas y cosas sin ponerme a pensar realmente cuando me las voy a comer, pero lo peor es que para que no se eche a perder, me como lo más que pueda y échale más dulces a la piñata subo de peso, total no sé qué es peor desperdiciar comida o subir de peso.

Cuando voy a los restaurantes con mis hijos, nunca les dijo que deben de pedir, es una manera de que se hagan seguros y para cuando vayan con sus futuros jefes se vean mundanos con buenas decisiones, entonces muy normalmente piden de más porque no comen tanto ellos, y luego por no dejarlo, me lo como yo!, por lástima que se quede, me lo como yo!, por pena de pedirlo para llevar, me lo como yo!, soy un resumidero ambulante. Algunas veces he pensado mejor dejar que ellos pidan y yo me espero porque de seguro van a dejar mucha comida, eso me lo como yo nada más y no se desperdicia.

Según estadísticas el 66% de las frutas se desperdician, el 48% del pan, 36% la verdura y el 25% las carnes; es un crimen son porcentajes muy altos. Tenemos que saber cuáles frutas debes de ir refrigeradas y cuáles no, no existe capacitación en ningún lugar de este tema, porque me paso que metí los plátanos al refrigerador según yo para que duraran mas pero fue al revés se hicieron negros más rápido. Los limones si duran bastante dentro del refrigerador, como las cebollas y las zanahorias.

Algunas personas me critican en el trabajo porque todos los días doy a como en un restaurant pequeño que está muy cerca de mi trabajo, me dicen que fresa eres, me aconsejan sin yo pedírselo que debería de hacerme mi comida para traérmela al trabajo y que me ahorraría mucho dinero, pero si solo preparo para ti, sale más caro porque las porciones de los ingredientes se desperdiciarían mucho. Pongo un ejemplo, si quiero comer pollo ni modo que solo compre 50 gramos de pollo, 5 tortillas, usas 2 rebanadas solamente del tomate y lo demás de hecha a perder, el arroz de un día para otra ya no sabe igual, la salsa que lleva tomate caduca rápidamente. Otro impedimento mayor y muy importante es que casi no se cocinar nada, mi menú de comida se reduciría a 2 o 3 platillos y comprados pre cocidos.

Los lácteos son de rápida caducidad, si te distraes un poquito o se van al fondo del refrigerador,

adiós se te echan a perder fácilmente, la fecha de caducidad te la puedes pasar 1 o 2 días con el riesgo de enfermarte o que te lleves una desagradable trago, como que los fabricantes se protegen y le ponen una fecha de caducidad que es poco antes para no perder el cliente en caso de que se llegue a pasar de fermentación.

Los huevos normalmente lo que hago es que voy abriendo de uno por uno en un plato hondo para ver si todavía está bueno, algunos productores de huevo ya le pintan la fecha de caducidad pero creo que esta puede variar por la temperatura a la que este expuesto en los trayectos o en las casas. El otro día pasaron un video de una persona de Monclova, esta ciudad tiene temperaturas hasta 50 grados, compro unos huevos que muy posiblemente estuvieron adentro de una camioneta sin refrigeración y al abrirlos están semicocidos, como algunos les llaman tiernos, es por lo que la caducidad puede cambiar mucho, es mejor tomar precauciones para no echar a perder todos en lugar de uno.

Cuando eres solo compras los envases más pequeños de la latería para evitar la caducidad pero el precio en este tipo de tamaños sale más caro que si compraras en porciones mayores, es el dilema comprar la mayonesa grande que se puede echar a perder o comprar la chiquita que sale más cara gramo a gramo. También ya están vendiendo algunas cosas que traen envase para rellenar los de vidrio o los que tienen aplicador como la salsa captsu o la mayonesa, son más usados en los artículos de limpieza que puedes rellenar los botes con las bolsas que te venden, ojala me haya explicado bien a que me refería con productos para rellenar.

Siempre he preguntado si algunos restaurantes van aprovechando algunos alimentos que ya no tienen tan buena presentación para que se conviertan en la base de otro platillo, por ejemplo el pollo en piezas si es del día de ayer lo desmenuzan y lo pueden utilizar para hacer taquitos de pollo o enchiladas, o la verdad eso se desperdicia completo. Si unos bistecs se hicieron resecos se pueden cortar en cuadritos y convertirlos en un cortadillo con papas, se puede o la carne se endurece y ya no sirve, esas son mis dudas.

Los psicólogos modernos dicen que a los niños de ahora no los debes obligar a comer porque eso le puede causar obesidad posteriormente. A unos primos que su mamá no los dejaba levantarse de la mesa si no se comían todo lo del plato, están flacos y yo que al revés me decían ya no te voy a servir más porque hay que dejarles a los demás hermanos, estoy gordo. Se me hace que la teoría de estos psicólogos no es infalible.

La comida es cara, deberíamos de ponerle más atención a no desperdiciarla porque nos impacta directamente en el bolsillo y porque diría mi mamá es un pecado tirar la comida. En los restaurantes de comida gourmet que solo usan la parte bonita de las verduras o de la carne me pregunto qué hacen con el resto, lo tiran? Independientemente de lo caro, no está bien desperdiciar tanto solo porque se vea bonito como quiera todo se va hacer ya saben que. No estoy de acuerdo en eso y luego también con la verdura orgánica capaz se desperdicia más porque la gente que la compra es más selectiva y quisquillosa.

En las fiestas muy frecuentemente se tiran platillos porque los invitados confirman que van a asistir y a la hora de la hora no va, el dueño de la fiesta se prepara para un numero platillos para los invitados y no van, no sé qué le harán en los salones de fiestas pero se me hace muy difícil que los reutilicen, por lo tanto, todo va a la basura o los marranos de la granja de los dueños del salón. Que importa no ir a la fiesta, decir no voy a ir, es menos grave eso que dejarlo con toda la comida.

Aconsejan que nunca vayas al supermercado con hambre porque compras más de lo normal, todo se te antoja y solo puedes comer lo de siempre, vas a desperdiciar más al final.

Publicado bajo licencia Creative Commons BY-NC-ND

Enlace original del relato: ir al relato
Otros relatos del mismo autor: El Conta
Más relatos de la categoría: Reflexiones
Muchos más relatos en: cortorelatos.com