

أخطر الأطعمة في العالم.. مأكولات مرعبة قد تكون مميتة

22 مارس، 2025



في عالم الطهي، هناك بعض الأطعمة التي قد تدفعك للصراخ خوفاً أكثر من أي فيلم رعب.

بينما تبدو بعض المكونات بريئة، إلا أنها قد تكون سامة أو خطيرة إن لم يتم التعامل معها بحذر. إليك قائمة بأكثر الأطعمة رعباً والتي قد تتحول إلى كابوس حقيقي!

1. سمكة الفوغو: لذة قاتلة
تُعتبر سمكة الفوغو من أخطر الأطباق في العالم، حيث تحتوي على سم قاتل أقوى بمئات المرات من السيانيد. ورغم خطورتها، تبقى وجبة فاخرة في اليابان، حيث تُقدم نيئة أو في الحساء. لكن قبل أن تصل إلى الطبق، يخضع الطهاة لتدريبات صارمة تستمر لسنوات لضمان إزالة الأجزاء السامة، مثل الدماغ، الجلد، الكبد، والمبيض، التي تحتوي على مادة التترودوتوكسين القاتلة.

2. كاسو مارزو: جبن ينبض بالحياة!
هل تخيلت يوماً جبناً مليئاً باليرقات الحية؟ في سردينيا، يُعد كاسو مارزو من الأطعمة التي تثير الرعب، حيث يتم تحضيره بإضافة

يرقات الذباب إلى جبن البيكورينو، ما يجعله طرياً وقابلاً للدهن. ولكن تناول هذه الجبنة ليس لضعاف القلوب، إذ يجب الحذر من اليرقات التي قد تقفز حتى 15 سم أثناء الأكل! ورغم شعبيتها، إلا أنها محظورة في الاتحاد الأوروبي بسبب مخاطرها الصحية، خاصة إذا كانت اليرقات ميتة، ما يشير إلى فسادها.

3. أوراق الراوند: السم المخفي
قد لا تبدو أوراق الراوند مخيفة للوهلة الأولى، لكنها تحمل في طياتها خطراً حقيقياً. فبينما تستخدم سيقانها الحمراء في الحلويات، تحتوي الأوراق على حمض الأوكساليك، الذي قد يسبب الغثيان وأضراراً بالكلية عند تناوله بكميات كبيرة. لا يزال الجدل قائماً حول مدى خطورتها، لكن جامعة ولاية أوريغون تحسم الأمر بوضوح: "أوراق الراوند سامة ولا يجب تناولها".

4. الفاصولياء وفول الصويا: سم بطيء
رغم فوائدها الغذائية، يمكن أن تتحول بعض أنواع الفاصولياء إلى مصدر خطر إن لم تُطهَ جيداً. تحتوي الفاصولياء الحمراء على مادة "فيتوهيماجلوتينين"، التي قد تؤدي إلى التسمم الحاد، ما يسبب آلاماً في المعدة وقيئاً شديداً. لتجنب ذلك، يجب نقعها 12 ساعة على الأقل، ثم غليها لمدة 10 دقائق قبل الطهي الكامل لمدة تصل إلى ساعة.

أما فول الصويا، فيحمل معه إنزيمًا طبيعيًا يمنع الهضم السليم، مما قد يؤدي إلى اضطرابات معوية. لذا، يجب غليه لمدة ساعة كاملة قبل طهيه لمدة تتراوح بين ساعتين وثلاث ساعات. أو ببساطة، يمكن شراء الفاصولياء المعلبة لتفادي المخاطر.

5. جوزة الطيب: توابل بريئة بمفعول خطير
تُستخدم جوزة الطيب في الحلويات والمشروبات الدافئة، لكن تناولها بكميات كبيرة قد يحولها إلى سم عصبي قوي. فقد تسبب الغثيان، صعوبة في التنفس، بل وحتى نوبات هلوسة تستمر لأيام. في الماضي، كانت تُستخدم كمادة مهلوسة، لكن التأثيرات الجانبية المرعبة تجعل التجربة لا تستحق العناء.

أطعمة قد تكون قاتلة... لكن بشروط!
في النهاية، يمكن الاستمتاع بهذه المكونات بأمان عند تحضيرها بالطريقة الصحيحة. وبينما تبدو بعضها كوجبات فاخرة أو تحديات لمحبي المغامرة، فإن قليلاً من الحذر قد يكون الفرق بين تجربة

مميزة... أو كارثة صحية!