

Les 5 aliments les plus dangereux du monde



Le Manioc

Le manioc est cultivé en Asie, Afrique, Pacifique et Amérique du Sud. Pour le rendre comestible, il faut le cuire correctement puisqu'il contient des substances toxiques potentiellement mortelles que la cuisson rend inoffensives.

L'Akée

L'akée est un fruit Jamaïque originaire de l'Afrique de l'Ouest. Ce fruit très sucré est principalement dégusté par les Jamaïcains pour le petit déjeuner. Mais ce fruit est dangereux, mangé cru, il peut vous apporter une dose élevée de sucre qui peut tuer un adulte.



Le Casu Marzu

Le casu marzu est un fromage italien infesté de larves d'asticots permettant la fermentation du fromage. Les italiens sortent ce fromage pendant les grandes occasions (mariage). Lorsque le fromage est consommé, les larves peuvent s'installer dans votre intestin et peuvent provoquer une maladie grave. Ce produit a été interdit dans toute l'Europe.



Le Sannakji

Le Sannakji est mangé en Corée du Sud. C'est un jeune poulpe à peine sortit de l'aquarium directement mit dans l'assiette, les coréens saisissent rapidement le poulpe avec les baguettes et le mange cru. Ceci peut-être dangereux car si les tentacules du poulpe s'accrochent à votre gorge cela peut provoquer un grave étouffement.



Le Fugu

Le Fugu est un poisson célèbre pour sa capacité à tuer, s'il n'est pas préparé correctement. Ce poisson contient un poison toxique appelé «Tetrodotoxine». S'il est consommé cru, le Tetrodotoxine s'attaque au système nerveux des victimes qui restent pleinement conscientes tandis que leur système nerveux s'arrête progressivement de fonctionner, paralyse les muscles et provoque des étourdissements voire LA MORT.



Réalisé par Célia, Anna et Valérie