

La viande halal n'est vraiment pas bonne, dans tous les sens du mot

écrit par Patriote | 29 mars 2016



<http://resistancerepublicaine.com/2016/03/26/ne-mangez-pas-halal-voici-la-liste-des-abattoirs-pratiquant-letourdissement/>

En plus de tout ce qui a été dit ici sur cette viande elle n'est pas bonne. En effet les musulmans doivent manger la viande le plus rapidement possible une fois l'animal tué, ils ne laissent pas reposer les carcasses (le rassissement) comme on le fait chez nous qui avons une longue tradition bouchère ainsi que des bouchers d'une compétence mondialement reconnue. Sur un étal musulman vous verrez des morceaux de barbaque informes car ils n'ont pas l'art de la découpe que pratiquent nos bouchers qui savent qu'une bonne découpe doit se pratiquer sur une viande bien reposée en plus ces morceaux sont flasques toujours pour la même raison, des morceaux juste bons à faire bouillir pour le rata.

Si vous mettez cette viande dans une poêle à frire elle se mettra à bouillir car elle est encore pleine de sang et de divers liquides physiologiques.

Je ne m'étendrai pas sur le sujet de l'hygiène mais je me

souviens d'une affaire s'étant déroulée au marché aux puces de qui en fait est devenu un immense souk, la viande avariée était passée à l'acide pour la rendre plus rouge et des bacs de viande hachée la veille (ce qui est formellement interdit les bactéries se développant alors à une vitesse inouïe) et destinés aux snacks étaient posés à même le sol et évidemment non réfrigérés. Il est d'ailleurs arrivé que les services de l'hygiène arrosent copieusement le tout avec de l'eau de javel pour en empêcher la vente.

Je ne parle pas ici du circuit classique abattoir – grande distribution où les règles d'hygiène sont respectées mais dont je ne mange quand même pas la viande halal .