

Las restricciones dietéticas de la Familia Real Británica



Aunque tienen acceso a las más exquisitas cocinas, la **familia real británica** aún debe adherirse a un estricto conjunto de restricciones alimentarias, según revela un ex chef del Palacio de Buckingham.

De acuerdo con Darren McGrady, quien cocinó para los royals durante 15 años, se les prohíbe a la Reina Isabel II y sus parientes consumir ciertos alimentos considerados demasiado riesgosos o inapropiados para su rango. Estas reglas existen por razones de seguridad y etiqueta.

A los miembros de la familia real les está vedado comer mariscos poco cocidos como ostras, mejillones y crustáceos para evitar cualquier riesgo de intoxicación alimentaria que pueda alterar sus apretadas agendas.

También se les prohíben las ensaladas con vinagretas, que son más propensas a la proliferación de bacterias dañinas, por lo que nunca se sirven en almuerzos y cenas reales. Solo se permiten las ensaladas con aceite de oliva.

Otro alimento prohibido es el arroz integral sin pulir, al que se le atribuye causar problemas digestivos, algo irónico para un plato considerado tan saludable.

Las aves de caza como las perdices y los faisanes también están fuera del menú, no porque los royals no gusten de la carne de caza, sino porque estas aves suelen tragar perdigones de plomo que podrían terminar en sus platos.

Por último, los miembros de la realeza deben evitar las especias picantes e ingredientes fuertes como los curries, las cebollas crudas y el ajo que podrían provocar eructos e indigestiones inapropiadas durante los eventos públicos.

Aunque a veces frustrantes, estas prohibiciones alimentarias son necesarias para que los Windsor mantengan la compostura y el decoro en todo momento acordes a su rango, un pequeño sacrificio por el privilegio de reinar.

Sources

- fr.wikipedia.org

Insólito - 2 juin 2024 - Scipius - CC BY 2.5