

Miért nem bomlik le a "meki kaja"? Az igazi magyarázat!

Elérkezettnek láttuk az időt, hogy összegezzük az interneten keringő írásokat, videókat és adalékanyagokat az örök életű burgerekről. Válaszokat találjunk a kérdésekre, hiszen jobb tisztázni a kételyeket, mint becsukott szemmel a szemetet enni!

Tény, hogy a McDonald's Happy Meal hamburger és sült krumpli nem bomlik le. Akkor sem, ha a szabad levegőn hagyjuk őket fél évig. Ezt a történetet már felvetette a CNN, a Washington Post és még sok más hírcsatorna. Mégis méltatlanul kevés adalék információ kering a köztudatban a saját egészségünkre ártalmas kész, kényelmes és divatos kajákról.



Friss, akár 20 évig is!

Kezdjük akkor a Len Foley Burger videóval. Len Foley már 2007-ben feltöltötte videóját az egyik videómegosztóra, ami végül is óriási nézettségre tett szert: 2 000 000 körüli látogatóval. Ez a videó bemutatja hogy egy srác hamburgere amit 1989-ben vásárolt a McDonaldsban mind a mai napig nem bomlott le!

Mostanra a pincéjében már van egy egész hamburger múzeum, az évek során egyik sem bomlott le közülük. Ez különösen érdekes, mert az újabb "Happy Meal Project", amely nyomon követi egy hamburger életét hat hónapig, elég sok kritikát kapott. Néhány kritika szerint a hamburgerek le fognak bomlani, ha adunk nekik elég időt. Ők nyilván nem ismerik a mumifikált burger múzeumot 1989-ből. Ezek a burgerek úgy tűnik, soha sem bomlanak le!



You're lovin' it?

Miért nem bomlanak le a McDonald's hamburgerei? És ha már itt tartunk, miért nem bomlik le semmilyen gyorséttermi hamburger és krumplics? Csípőből jöhet a válasz, azért mert olyan **sok tartósítószer és vegyi anyag van benne**, hogy még a penész sem eszi meg ezeket. Bár ez is része a válasznak, nem ez a teljes történet.

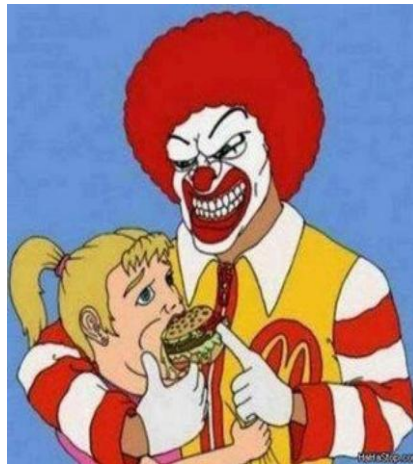
Az igazság az, hogy sok feldolgozott élelmiszer nem bomlik le és nem eszi meg sem a penész, sem bármilyen rovar vagy rágcsáló. Burgonyaszirmok évtizedekig tarthatnak. A fagyasztott pizza feltűnően ellenálló. És azok a feldolgozott húskok és kolbászok, amelyeket ünnepekkor értékesítenek szerte a boltokban? Azokat is évekig lehet eltartani, és sosem fognak megrohadni.



A húskok esetében, ennek elsődleges oka a magas nátrium-tartalmuk. A só nagy tartósítószer, mint ahogy az ókori emberek már több ezer éve rájöttek erre. A McDonald's hús pogácsája dugig **tele van nátriummal** – olyannyira, hogy azok már "tartósított" húsnak minősülnek, nem is számítva az egyéb vegyi anyagokat a húsból.

A sosem bomló zsemle titka

Ezek után nem sok rejtély maradt a nem lebomló húsban. Az igazi kérdés az az, hogy **miért nem eszi meg a penész a zsemlet? Ez az igazán ijesztő része a dolognak**, hiszen az egészséges kenyéren napokon belül elkezdődik a penészesedés folyamata. Mi lehet a McDonald's hamburger zsemléjében, amely a mikroszkopikus élet számára sem biztosít táptalajt, több mint két évtizedig?



Mint kiderült, ha nem kémikusként végeztünk az egyetemen, akkor valószínűleg nem is tudjuk elolvasni az összetevők listáját. Itt van az, amit a McDonald's saját honlapján mutat a zsemléjükről:

Dúsított liszt (fehérített búzaliszt, maláta liszt, niacin, csökkentett mennyiségű vas, tiamin mononitrát, riboflavin, folsav, enzimek), víz, fruktóz- glükóz kukorica szirup, cukor, élesztő, szójabab olaj és / vagy részlegesen hidrogénezett szójabab olaj, tartalmaz 2 %-ot vagy kevesebbet a következők közül: só, kalcium-szulfát, kalcium-karbonát, búzasikér, ammónium-szulfát, ammónium-klorid, tészta kondicionálók (nátrium-sztearoil laktilát, datem, aszkorbinsav, azodikarbonamid, mono-és digliceridek, etoxilált monogliceridek, monokalcium foszfát, enzimek , guar gumi, kalcium-peroxid, szójaliszt), kalcium és nátrium-propionát (tartósítószer), szója lecitin.

Ízletes? Különösen a benne lévő **szirup** (ki akar cukorbetegséget?) és a részben hidrogénezett**szójaolaj** (szeretne bárki szívbeteg lenni?). A hosszú vegyi anyagok jegyzékét nézve,

például az ammónium-szulfátot vagy a nátrium propionátot, igazán megjön az étvágya az embernek, nem?

Az igazán sokkoló része a történetnek az, hogy azért **nem eszi meg egyetlen állat sem** a McDonald's hamburger zsemléjét (kivéve az ember), **mert az egyszerűen nem élelmiszer!**



A Happy Meal Project egyik "állomása": bomlás nyomai sem láthatók a 180 napos ételen

Egyik normális állat sem érzékeli a McDonald's hamburger zsemléjét élelmiszernek, és mint kiderül, nem lesz a baktériumok vagy gombák tápláléka sem. Ez az oka annak, hogy ezek a bionikus burger zsemlék egyszerűen nem bomlanak le sohasem.

Hogy van az, hogy csak egy faj van a Föld nevű bolygón, ami illetve aki, a McDonald's hamburgerét is ételnek gondolja. Ez a faj szenved égbeszökő mértékű cukorbetegségtől, ráktól, szívbetegségtől, elhízástól és demenciától. Ez a faj azt állítja, hogy ő a legintelligensebb a bolygón, és mégis a saját gyermekeit és saját magát mérgező vegyi anyagokkal táplálja. Olyanokkal, amelyeket a gombák sem esznek meg (a gombák tehén trágyán nőnek, csak hamburgeren nem).



Ez az igazi történet. A McDonald's hamburgere nem bomlik el, tény. Na de hogy lehet az, hogy az emberek ennyire elvesztették érzékszerveiket? Azonban gyanítható, hogy a CNN, illetve bármely más hírcsatorna a közeljövőben megint nem fog ezzel foglalkozni.

Viszont nekünk jogunk van az igazsághoz, a teljes képhez, hogy önmagunkért és gyermekeink egészségéért felelősségteljes döntéseket és választásokat hozhassunk.