

## Chutia vám nugetky z fastfoodu? Pozrite, z čoho ich vyrábajú!

**Dnes 11:20** - Verte či nie, nie všetko je pôvodne také chutné, ako to na tanieri vyzerá. Kuracie nugetky totiž vyzerajú ako ružová zmrzlina.



Kuracie nugetky sa nevyrábajú priamo z mäsa. Tvarujú ich z tejto upravenej hmoty.  
**Autor:** acs

👁️👂 Nie, nevidíte zle. Svetové fastfoody totiž obľúbené nugetky z kuracieho mäsa spracúvajú po svojom. Veď koľko námahy by ich stálo, keby mali každý jeden kúsoček pracne oddeliť od skutočných kuracích prs...

Masa, na ktorú sa práve dívate, je takzvané mechanicky delené kurča. Kúsky kuraťa vo fabrike zmenia na túto cukríkovo pôsobiacu ružovú hmotu, z ktorej následne formujú malé pochúťky. Či to na pôsobí nechutne je len vec názoru, každopádne je výsledok vcelku chutný.

**Aby nám fastfoody dodávali to najlepšie a najkvalitnejšie, čo len môžu, postup je nasledovný. Aby z kuracej hmoty odstránili baktérie, doslova ju vykúpu amoniaku. Potom, pretože to chutí otrasne, sa chuť hmoty umelo upraví. No a keďže je hmota na nugety stále príliš ružová, aj jej farba sa upraví umelými farbivami.**

Áno, znie to každopádne dosť nechutne, ale čo narobíme, tak to jednoducho je. Najlepšie na tom je, že vo výsledku tieto kúsky chutia ako naozajstné kuracie kúsky.





## Jedlo z fastfoodu ani po 137 dňoch nenapadla pleseň!

**06. 09. 2010 17:00** - Toto nemôže byť pre človeka zdravé!, myslí si žena, ktorá dlhodobo sleduje jedlo kúpené v najslávnejšom rýchlom občerstvení na svete.



Deň 137.: Američanka Sally Davies sa rozhodla sledovať jedlo z fastfoodu po dobu niekoľkých mesiacov.

**Autor:** Famous

  Aké „zdravé a neškodné“ je jedlo z McDonalds sa rozhodla overiť newyorská umelkyňa Sally Daviesová triviálnou skúškou. 10. apríla tohto roka si v jednej z pobočiek tohto reťazce kúpila klasické menu Happy Meal –

**hamburger a hranolčeky.** Jedlo však neskonzovala, ale nechala ho doma v kuchyni voľne položené na tácke. Každý deň potom fotografovala premenu tohto pokrmu. Ani po 137 dňoch sa ale nedočkala žiadnej závatnej zmeny. Hranolčeky sú ako čerstvé, žemľa trochu povädnutá a mäso z hamburgeru len trochu zoschlo. O plesniach a rozpade tohto „biologického“ materiálu nemôže byť ani reči.

Každý iný organický materiál položený voľne na vzduchu by pritom po toľkých dňoch bol len hromádkou hnedočiernej mazľavej hmoty obalenej rôznymi druhmi plesní.

Zámer Sally Daviesovej bol jasný. Chcela svojim priateľom a známym, ktorí do McDonalds chodia, ukázať, čo si do svojich žalúdkov pchajú.

**„Jedlo, ktoré sa ani po štvrt' roku nepokazí, ktoré nejaví ani najmenšie známky rozkladu, nemôže byť pre ľudské trávenie neškodné,“** myslí si Daviesová, ktorá svoje fotky pravidelne zdieľa na internete.

Daviesová pochádza z kanadského Winnipegu. V súčasnosti žije a tvorí v New Yorku, kde svoje diela vystavuje. Venuje sa fotografii i maľbe. Jej diela si zaúčinkovali tiež v seriáli Sex v meste.



*Deň 1.: Čerstvé menu z fastfoodu*




*Deň 20.: Na pohľad sa na jedle z fastfoodu takmer nič nezmenilo*



*Deň 101.: Človek by už očakával plesnivú neidentifikovateľnú guču, no s týmto jedlom sa ku podivu nič nestalo*



*Deň 137.: Posledná kvapka, autorka sa rozhodla tento neobvyčajný "výskum" uverejniť aj v médiách*

 **Autor:** Famous, ADAM.sk