

Χάμπουργκερ ηλικίας 19 ετών, αναλλοίωτα σε οσμή και εμφάνιση

Μολονότι τα καταστήματα φαστ φουντ, που έχουν κατακλύσει ολόκληρο το δυτικό κόσμο, ξεκίνησαν ως αμερικανική ιδέα, σοβαρές αμφισβητήσεις του συγκεκριμένου τρόπου διατροφής εκδηλώνονται πλέον από πολίτες των ΗΠΑ.

Ο Αμερικανός Λεν Φόλεϊ έχει δημιουργήσει στο Διαδίκτυο ιστοσελίδα, όπου παρουσιάζει μια πρωτότυπη μουσειακή συλλογή. Η ιδέα να φτιάξει το «Μουσείο του Χάμπουργκερ» προέκυψε όταν πληροφορήθηκε μια ενδιαφέρουσα ιστορία:

Την Πρωτοχρονιά του 1989, ένας συμπατριώτης του, ο Ματ Μάλμγκρεν, αγόρασε δύο χάμπουργκερ από γνωστή πολυεθνική αλυσίδα φαστ φουντ. Εφαγε το ένα και έβαλε το άλλο στην τσέπη του μπουφάν του, προφανώς έχοντας την πρόθεση να το φάει κάποια στιγμή αργότερα. Φαίνεται ότι το ένα χάμπουργκερ αποδείχτηκε αρκετό ώστε να χορτάσει και να ξεχάσει το δεύτερο στην τσέπη του μπουφάν, το οποίο και δεν φόρεσε ξανά για ένα χρόνο. Όταν αναζήτησε το μπουφάν του διαπίστωσε ότι μέσα στην τσέπη τον... περίμενε ακόμα ένα χάμπουργκερ φαινομενικά φρέσκο ένα χρόνο μετά.

Τότε αποφάσισε πρώτος να κάνει μια συλλογή από χάμπουργκερ, ώστε να επιβεβαιώσει ότι δεν επρόκειτο για τυχαίο γεγονός. Πράγματι, η συλλογή του έχει σήμερα να παρουσιάσει μια ποικιλία από «βιονικά χάμπουργκερ» ηλικίας έως και 19 ετών που παραμένουν σχεδόν αναλλοίωτα σε οσμή και εμφάνιση.

Ο Λεν Φόλεϊ με τη σειρά του, παρακινημένος από τη συγκεκριμένη ιστορία προχώρησε σε μια χημική ανάλυση που ανέδειξε μια μακρά λίστα από ουσίες που συνθέτουν ένα χάμπουργκερ, νομιμοποιώντας σε μεγάλο βαθμό το χαρακτηρισμό του ως «πλαστικό φαγητό». Σύμφωνα με τον κ. Φόλεϊ, δεν πρόκειται για μια σατανική σκευωρία των πολυεθνικών εταιρειών γρήγορου φαγητού αλλά για μια αποτελεσματική πρακτική που υιοθετούν προκειμένου να παρέχουν ένα ομοειδές σε γεύση και οσμή προϊόν στα χιλιάδες καταστήματα που διατηρούν σε όλο τον κόσμο.

Ο ίδιος μέσα από την ιστοσελίδα του δίνει οδηγίες σε όποιον επιθυμεί να φτιάξει το δικό του μουσείο από «αθάνατο φαγητό» για να πεισθεί ότι δεν πρόκειται απλώς για ένα προπαγανδιστικό τέχνασμα. Σημειώνει μάλιστα ότι οι ενδιαφερόμενοι θα διαπιστώσουν ότι λίγες μέρες μετά την παρασκευή του φαγητού αυτού ακόμα και τα ζώα και τα έντομα θα αδιαφορούν για την ύπαρξή του... Στόχος του είναι, όπως λέει, να προκαλέσει προβληματισμό στη νεολαία που καταναλώνει το συγκεκριμένο είδος φαγητού σε μεγάλη ποσότητα, με μεγάλη συχνότητα.

Οποιος θέλει να παρακολουθήσει διεξοδικά τα διατροφικά διδάγματα του κ. Φόλεϊ, μπορεί να επισκεφθεί το «Μουσείου του Χάμπουργκερ» μέσω της ιστοσελίδας του (<http://www.bio-nicburger.com>

).

Πηγή: Έθνος