



Nadnárodní řetězec McDonald's se všemi způsoby snaží udržet zákazníky, ale veškeré reklamní triky a kampaně (ranní do poledních hodin se podávající snídaně, noční jídla od půlnoci do 4 do rána !) a zjednodušené objednávání jídla odvádí od klíčových problémů a nemají úspěch. Mnozí vlastníci restaurací s propůjčenou licencí na provozování poboček v USA si stěžují na špatnou strategii a upozorňují na končící éru této firmy. Dokonce údajně 30% těchto restaurací je zadlužených a insolventních.

Klíčovým problémem je kvalita jídle a obsluha. Lidé naštěstí přestávají věřit nízké kvalitě, přepálenému nezdravému oleji, nedostatku zdravých ingrediencí, konzervantům a karcinogenním látkám. Hovězí maso z jatek, antibiotika v kuřecím mase, chemické geneticky modifikované hranolky (nikoli jen z brambor, oleje a soli, ale 19 složek včetně konzervantů, ztužených tuků a chemických stabilizátorů, obsahující navíc lepek, mléko a hovězí složky a dokonce silikon, smažené v nekvalitním levném oleji), geneticky modifikované organismy, neekologická spotřeba plastového nádobí.

Jakékoliv pokusy přidat zdravější potraviny a jídla se mívají účinkem, protože pokud jste si vědomi, že strava ovlivňuje vaše zdraví, nebudete jíst u McDonald's.

Chemické hranolky

Řetězec provozuje 14,000 restaurací v USA. Zákazníci na americkém kontinentě hledají kvalitu a vyšší standard stravování.

Co hranolky v americkém McDonald's obsahují:

- brambory
- modifikovaný kukuřičný olej
- sojový olej 2x
- ztužený sojový olej 2x
- hovězí aroma
- hydrolyzovaná pšenice
- hydrolyzované mléko
- kyselina citronová 2x
- dimethylpolysiloxan 2x
- dextroza
- pyrofosfát sodný
- sůl
- kukuřičný olej 2x
- TBHQ (butylhydroquinon)

Některé ingredience se vyskytují 2x, protože hranolky se smaží jednou u výrobce a jednou v restauraci. Zákazník tak dostane dvojitou dávku jedovatých škodlivých látek. Chemická látka TBHQ, konzervant chránící proti oxidaci a prodlužující trvanlivost, se vyrábí ze stejného zdroje jako benzín, který tankujete do aut. A dimethylpolysiloxan se vyskytuje i v kuřecích sendvičích od McDonald's.

Brambory se oloupají, nakrájejí a namoří do horké vody, poté se na stroji krájí na tenké hranolky. Pak se namáčí do olejové směsi kukuřičného, sojového a chemicky upravovaného sojového oleje - pravděpodobně geneticky modifikovaných - stejně jako hovězí, pšeničné a mléčné ingredience. Aby hranolky udrželi zlatavou barvu, vysprchují se dextrózou, rafinovaným cukrem. Již málo čerstvé hranolky se opláchnou pro jistotu v pyrofosfátu sodném, aby vypadaly jak se zákazník přeje.

Zmražené a zabalené hranolky nasáknou ztužené tuky, osolí se levnou, průmyslově upravovanou solí a podávají se zákazníkovi. Výsledek: 510 kilokalorií, 6 gramů bílkovin, 24 gramů tuku, v podstatě nezdravých, 67 gramů sacharidů a 290 miligramů sodíku.

V Evropě hranolky sice neobsahují kromě brambor, soli a oleje nic dalšího, ale levné a ztužené tuky vyvolávají záněty a zvyšují riziko úmrtí na nemoci, srdce, cév a rakovinu.

df