

16 февраля 1909 года родился Ричард (Дик) Макдональд. Человек, который даже не подозревал, что его детище изменит всю американскую нацию. По крайней мере, так считает немецкий журналист Эрик Шлоссер. Несколько лет Шлоссер изучал, как система быстрого питания перепалала не только диету, но даже пейзаж сначала Америки, а затем и других континентов. И по результатам своих наблюдений написал книгу "Нация фастфуда".

Нация фастфуда

Для начала, несколько советов и уточнений.
ВНИМАНИЕ: если вы являетесь фанатом сети "Макдональдс" или просто чрезмерно впечатлительны, лучше не читайте эту статью.

Далее Все, о чем будет написано ниже, является точкой зрения Эрика Шлоссера, который, возможно, ошибается и сгущает краски. Кроме того, все описанные ниже события происходят в Америке. Украинские производители пока еще сильно "отстают" от зарубежных товарищей по скажем так. интенсивности производства. Но вернемся к книге немецкого журналиста.

СТАТИСТИКА

... "Макдональдсы" есть в школах, на кораблях, в больницах. Из их истории известно, что в 1970г. американцы тратили на эту еду 6 миллиардов долларов в год, в 2001г. - больше 110 миллиардов. Это больше, чем на высшее образование, компьютеры, автомобили. Больше, чем на книги, фильмы, журналы, газеты, видео и музыку вместе взятые. От фастфуда в наше время никуда не деться.

"Макдональдсу" принадлежит 90% новых рабочих мест в год. Каждый год компания нанимает миллион человек, но у самого крупного работодателя - самая низкая зарплата. Хуже только у иммигрантов на полях. Каждый восьмой рабочий США когда-то работал в "Макдональдсе".

Средний американец съедает 3 гамбургера и 4 порции картофеля в неделю.

Специально для "Макдональдса" выведена порода кур с огромной грудью. "Мистер МД". Из белого мяса грудки делается популярное блюдо в меню, "Микен Макнаггетс". Это изменило всю индустрию производства курятины. Курицу стали продавать не целиком, как 20 лет назад, а нарезанной на куски (то есть, "ножки Буша" вполне могут оказаться ножками, которые больше не нужны "Мистеру МД")

96% американских дошкольников сразу узнают клоуна Рональда Макдональда. Выше процент узнавания только у Санта-Клауса.

При создании Макдональдса делалась ставка на семью. В середине 70-х в Америке был в разгаре бэби-бум, но не так уж много имело чистых и удобных мест для семейного отдыха. А ведь



каждый ребенок мог привести с собой не только двоих родителей, но и бабушку с дедушкой. Детей приворожили цветные уголки с горками, шариковыми бассейнами, клоуном Рональдом (появился в 60-е благодаря телепрограмме) и едой, завернутой в яркую упаковку.

"Площадки приводят детей, детородителей, родители - деньги". Кроме площадок и клоуна, их привлекают игрушки, которые вместе с гамбургером и колой входят в набор "Хэппи милз". Игрушки выпускают сериями после выхода очередного мультфильма, и их хочется собрать в коллекцию. В результате современный ребенок объедается гамбургерами и пьет в три раза больше колы, чем 30 лет назад. В Америке колу пьют даже 2-летние малыши.

По большому счету, вся индустрия фастфуда рассчитана на детей. Это то, что кормит детей и кормится ими одновременно: главной рабочей силой этих кафе являются старшеклассники.

Двум третям всех работников сети быстрого питания нет 20. Они работают за очень маленькую плату, выполняя простые операции. Текучка кадров в фастфуде - до 400%. Типичный работник уходит из кафе уже через 4 месяца. Среди работников много подростков из бедных семей и иммигрантов, особенно из Латинской Америки, которые знают по-английски только названия блюд в меню.

Маленькая зарплата и отсутствие защиты труда подменяется

созданием "духа команды" у юных работников. Уже давно менеджеры "Макдональдса" учат, как грамотно хвалить подчиненных и создавать иллюзию их незаменимости. Ведь это дешевле, чем повышать зарплату.

Юные работники любят пошутить. Видеозаписи в фастфудах Лос-Анджелеса показали, что тинейджеры чихают в еду, лижут пальцы, ковыряют в носу, тушат сигареты о продукты, роняют их на пол. В мае 2000г. трое подростков из одного фастфуда в Нью-Йорке были арестованы за то, что около 8 месяцев плевали и мочились в блюда. В миксерах живут тараканы, а мыши лазают по ночам на оставленных для разморозки гамбургерах... Известно, что многие работники фастфуда не едят в родном кафе, пока сами не приготовят себе порцию.

КАРТОФЕЛЬ

Супериндустрия картофеля сложилась в Америке еще в 20-е годы XX века. Американцы в то время ели картошку вареной, печеной или пюре, но постепенно любовь к картошке фри распространилась повсюду. Успешный картофельный фермер Джей Ар Симплот всегда держал нос по ветру, и вскоре его химикаты усовершенствовали технологию быстрой заморозки. Вначале он не мог найти достаточно покупателей, в то время как для основателя "Макдональдса" картошка была головной болью. Популярная не

меньше гамбургеров, она отнюдь мала кучу времени. И тогда стали закупать мороженую картошку у Симплота.

Посетителям кафе понравился. Вернее, они ничего не заметили. Зато резкое снижение* цены сделало ее еще более популярной: ее стали потреблять почти в 8 раз больше.

Современный картофельный завод - торжество прогресса. Картошку сортируют автоматическую муку, сушат под паром так, что отваливается шкурка. Затем автоматическими режут, а камеры с разных сторон высматривают дефект) клубней и вышибают такие картофелины паром, чтобы в специальном отсеке осторожно срезан пораженный участок. Нарезанная картошка опускается в огромные чаны с кипящим маслом, ее жарят до легкого хруста, замораживают сортируют с помощью компьютеров, особой центрифугой укладывают в одном направлении, пакует и везут в ресторан. Осенью к картошке добавляют сахар, ведро* убирают - и вкус всегда остается неизменным

ТЫ БРЕЕШЬСЯ ТЕМ ЖЕ, ЧТО ЖУЕШЬ НА УЖИН

Раньше вкус картофеля из "Макдональдса" зависел исключительно от жира, в котором ее жарили. Десятилетиями это была смесь 7% хлопкового масла и 93% говяжьего жира. В 1990г. люди ополчились на холестерин, и в фастфудах перешли на 100% растительное

масло. Но вкус-то требовалось оставить тем же! Если вы сегодня запросите в "Макдональдсе" сведения о составе блюд, то в конце длинного списка прочтете скромное "натуральный ароматизатор". Это универсальное объяснение того, почему в фастфуде все так вкусно.

В общем, рецепты картошки и гамбургеров надо искать не в кулинарных книгах, а в трудах "Технология пищевой промышленности". Почти все продукты поступают в кафе уже морожеными, консервированными или сушеными, и кухни кафе становятся последними инстанциями в ряду сложно-промышленного процесса.

Около 90% всех продуктов, которые мы покупаем, прошли предварительную обработку. Но консервация и заморозка убивают естественный вкус. Потому последние 50 лет ни мы, ни фастфуд не смогли бы прожить без химических заводов. В Америке все это делается на огромных химических заводах Нью-Джерси.

Индустрия вкуса засекречена. Ведущие американские компании ни за что не разгласят точных формул своего продукта, чтобы посетители кафе быстрого питания думали, что у него отличная кухня и талантливые повара

Перед тем как посетить один из заводов компании "Интернейшнл ФлаворсэндФрагрансез" ("Международные вкусы и ароматы"), Шлоссер подписал обязательство не разглашать названия продуктов, содержащих продук

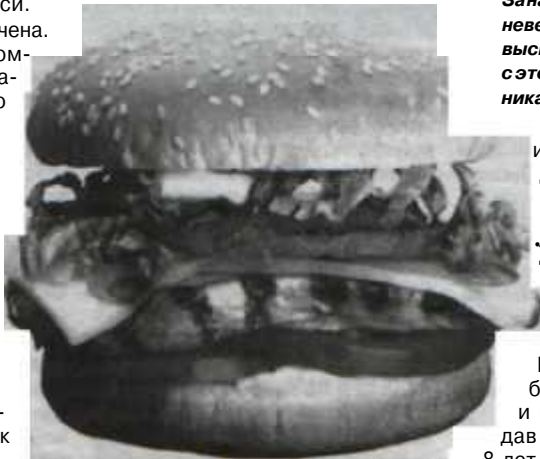
химическим реакциям натуральные продукты, а вторые "собирают" искусственно.

Кроме вкуса продуктов, компания производит запахи 6 из 10 самых популярных духов мира, включая "Бьютифул" "Эсти Лаудер" и "Трезор" "Ланкома". А также запахи мыла, средств для мытья посуды, шампуней и пр.

Все это результат одного процесса. Бреешься ты фактически тем же, что у тебя на ужин. Доказано, что вкусовые предпочтения, как и личность, формируются в первые годы жизни. Маленькие дети едят в фастфудах, и это становится для них "счастливой едой" на всю жизнь

КОГО ЕДЯТ КОРОВЫ

Ковбои и ранчеры всегда были иконой американского Запада. Но больше полумиллиона из них за последние 20 лет продали скот и сменили занятие. Всю мясную промышленность прибрали к рукам крупные корпорации. работа-



18 февраля 1930 года: Впервые в истории США в воздух поднялась корова по кличке Элли Фарш Олли. Во время полета ее доили, молоко расфасовывали в бумажные пакетики и сбрасывали на парашютиках над Сент-Луисом.

29 февраля 1960 года: Белый дом заявляет, что американские дети стали слишком жирными.

цию компании Он побывал в лабораториях "легких закусок", которые отвечают за вкус хлеба, чипсов, крекеров, хлопьев: кондитерской - она "делает" мороженое, конфеты, пирожные и зубную пасту; лаборатории напитков, откуда истекает "правильное" пиво и "100%" сок Запах земляники - это по меньшей мере 350 химикатов. Больше всего вкусовых добавок и красителей в газировках. Можно придать еде запах свежескошенной травы или немытого тела...

Кстати, разница между "натуральными" и "искусственными" ароматизаторами абсурдна. И те, и другие состоят из одного и того же, получены благодаря высоко-развитым технологиям и сделаны на одном и том же заводе Просто первые получают, подвергая

ющие на фастфуд. Изменилось все: от содержимого коровьей кормушки до зарплаты мясника Работа на мясокомбинате стала самой опасной в Америке.

Но изменился не только процесс забоя скота. Он лишь последняя капля в цепочке роковых для мясной промышленности перемен Коровы фермеров питались, как им и положено, травой. Коровы, предназначенные для большой фастфудовской мясорубки, за три месяца до умерщвления огромными стадами загоняются на специальные площадки, где их кормят зерном и анаболиками. Одна корова может съесть больше 3000 фунтов зерна и набрать 400 фунтов веса. Мясо при этом становится очень жирным, в самый раз для фарша.

Рост цен на зерно ухудшил и без того ужасную ситуацию. До 1997 года - первого звонка от коровье-го бешенства - 75% американского скота ели останки овец, коров и даже собак и кошек из приютов для животных. За 1994 год коровы США съели 3 миллиона фунтов куриного помета. После 1997г. в рационе остались добавки из свиней, лошадей и кур вместе с опилками из курятников.

ОСТОРОЖНО: ФАРШ!

В начале XX века у гамбургеров была плохая репутация - они считались опасной едой бедняков, которую продавали только с тележек у фабрик или на ярмарках. "Есть гамбургеры - все равно что питаться из мусорного ведра", - писали тогда газеты. Поправить репутацию булки с котлетой удалось в 20-е годы, когда компания "Белый замок" установила свои грили на виду у публики Потом подросли драйвины

ЗанападкиналюбшлуюАмерикойедуШлоссерназывализконо1мгюским невеждой, болваном и фашистом. Официальные лица "Макдональдса" высказались, что "...настоящий "Макдональдс" не имеет ничего общего с этой книгой. Он врёт о наших людях, нашей работе и еде". Но пока никаких опровержений по существу.

и семейная политика "Макдональдса". Гамбургеры показались всем идеальной детской едой: легко жевать, держать в руке. сытно и недорого.

И самыми жуткими жертвами гамбургеров тоже оказались дети. Больше 700 детей заболели в Сизтле в 1993г. и шестеро умерли, пообедав в фастфуде. В течение 8 лет после этого случая аналогичную инфекцию подцепили полмиллиона человек. Из них сотни были убиты гамбургерами, а именно содержащейся в фарше колибактерией.

Колибактерию 0157H7 выделили впервые в 1982г. Она мутирует из обычной бактерии кишечника и выделяет токсин, поражающий его внутреннюю оболочку. 5% заболевших умирают в страшных муках, при этом антибиотики бессильны Колибактерии устойчивы к кислоте, хлорке, соли, морозу, живут в любой воде, сохраняются на прилавках неделями, а для инфицирования их нужно всего пять.

Изменения в выращивании и забое скота создали идеальные условия для распространения бактерий. Санитарные условия в коровьих загонях сравнивают со средневековым городом, где текли реки из нечистот. А когда шкуры обдирают на мясокомбинате, ошметки навоза и грязи падают в мясо.

Потому кусок сырого мяса на кухне - страшная угроза. Тесты

микробиологов выявили, что на обычной кухонной раковине фекальных бактерий больше, чем на унитазах. Лучше съесть морковку, которая упала в унитаз, чем ту, что упала в раковину на кухне

С фаршем дела еще хуже. Исследования показали, что в 78,6% говяжьего фарша есть микробы, распространяющиеся через фекалии. Медицинская литература изобилует эвфемизмами: "уровень форм колибактерий". "аэробное число"... Но за этими словами стоит простое объяснение: в мясе есть навоз.

Ситуация опасна еще и тем, что при современном уровне переработки фарш одного гамбургера содержит мясо десятков и даже сотен коров. И без колибактерий в нем хватает заразы. Каждый день в Америке около 200 000 людей страдают от пищевых отравлений. 900 попадают в больницы и 14 умирают

БУТЕРБРОДЫ МЕНЯЮТ ЛЮДЕЙ

Клиенты "Макдональдса" всего за несколько лет превращаются в толстяков. 54 миллиона американцев страдают ожирением, 6 миллионов супержирные - они весят больше нормы на 100 фунтов (45 кг). Ни одна нация в истории не толстела так быстро.

А порции фастфуда все растут. Предлагают и "трехпалубный" гамбургер, и бутерброд "Великий американец", и "Монстра", и бигмаки. Потребление газировки выросло в 4 раза. Если в 1950-х типичный заказ колы был равен 230 г, теперь "детская" порция - 340 г, а взрослая - 900. Люди подсади на жир и сахар.

Ожирение - вторая после курения причина смертности в США. Каждый год от него умирают 28 тысяч человек. В 2 раза возрос уровень ожирения у англичан, которые больше всех европейцев любят фастфуд В Японии с их морской и овощной диетой толстых раньше почти не было - сегодня они стали как все.

Что же делать? Шлоссер предлагает категорически запретить рекламу для детей, изменить условия содержания и рациона скота, тщательно проверять мясо, не эксплуатировать детский труд и увеличить зарплату работникам фастфуда и мясных заводов.

*Эрик Шлоссер
"Нация Фастфуда"
ТЕМНАЯ СТОРОНА
всеамериканскойеды".
www.podrobnosti.ua*