

Jamie Oliver vyhraje soud proti McDonalds

 godskingdom.org/blog/2021/12/jamie-oliver-wins-lawsuit-against-mcdonalds

Autor: Dr. Stephen Jones

Zveřejněno dne: 12.07.2021

Zajímalo by mě, jestli McDonalds změní celý způsob zpracování potravin. Pochybuji. Jediná věc, která by mohla přinést změnu, je, pokud veřejnost ví dost na to, aby se od ní držela dál.

<https://www.newyorknationalreview.com/jamie-oliver-wins-against-mcdonalds/>

McDonald's prohrává právní bitvu s šéfkuchařem Jamiem Oliverem, který dokázal, že jídlo, které prodávají, není vhodné k požití, protože je vysoce toxické .

Šéfkuchař Jamie Oliver vyhrál bitvu proti největšímu světovému řetězci nezdravých potravin. Oliver dokazuje, jak se dělají hamburgery.

Podle Olivera se tučné části masa „omyjí“ čpavkovým vodíkem a poté se použijí v balení masového „koláče“ k naplnění burgeru. Před tímto procesem podle moderátorky již toto maso nebylo vhodné pro lidskou spotřebu .

Oliver, šéfkuchař radikálního aktivisty, který vedl válku proti potravinářskému průmyslu, říká: Bavíme se o mase, které by se prodávalo jako psí zrádlo a po tomto procesu se podává lidem. Kyselina amonná je kromě kvality masa zdraví škodlivá. Oliver říká toto: „Proces růžových sraček“.

Která rozumná lidská bytost by vložila do úst dítěte kus masa namočený ve vodíku amonném ?

V další ze svých iniciativ Oliver předvedl, jak se vyrábějí kuřecí nugety: po výběru „nejlepších částí“ se zbytek: tuk, kůže, chrupavka, zrak, kosti, hlava, nohy, podrobí smoothie canica – je to eufemismus, který inženýři používají v potravinách, a pak ta krvavě růžová pasta je deodorant, vybělená, znovu osvěžená a přebarvená, namočená v mouce a smažené melcoche, to je ponecháno v obvykle částečně hydrogenovaných olejích, tedy toxinech.

Potravinářský průmysl používá jako antimikrobiální činidlo amonný vodík, což umožnilo McDonald's používat ve svých burgerech maso, které není vhodné pro lidskou spotřebu.

Ještě znepokojivější je však situace, že tyto látky na bázi amonného vodíku jsou v potravinářském průmyslu s požehnáním zdravotnických úřadů po celém světě považovány za „zákonné složky ve výrobním procesu“. Spotřebitelé tak nikdy nebudou schopni zjistit, jaké látky do našich potravin přidávají .

