

# А у нас праздник? День рождения дуэта булочки с котлетой

*Питаться гамбургерами – всё равно, что есть из мусорного бака!  
Из американских газет начала XX века*

117 лет назад, 27 июля 1900 года, американский кулинар Луи Лессинг решил приспособить жареное мясо к еде «на ходу» и, чтобы потенциальные покупатели не задумывались о таких глупостях как вилки, посуда и мытьё рук, положил его между двух половинок булочки, добавив внутрь листик салата и кетчуп.

Новое блюдо было названо гамбургером в честь того, что Луи «упаковал» в булку бифштекс, рецепт которого был привезён в Америку выходцами из немецкого Гамбурга.

Гамбургер – вид сэндвича, состоящий из жареной котлеты, подаваемой внутри разрезанной булки. В дополнение к мясу, как правило, имеет разнообразные наполнители: кетчуп, майонез, листья салата, помидор, свежий или маринованный огурец, сырой или жареный лук.

Стоит отметить, что у новшества Лессинга изначально карьера не задалась (см. эпиграф). Долгие годы гамбургер считался пищей бедняков и фабричных рабочих. Лишь с появлением сетей закусочных White Castle Hamburger и кафе Wimpy Grills, сделавших ставку на дешевизну и быстроту поточного приготовления, гамбургеры начали обретать популярность.

Ну а титул «король фаст-фуда» герой сегодняшнего дня получил благодаря братьям Макдональд, сделавшим в своих заведениях ставку на бумажную посуду и еду, для которой не нужны нож и вилка.

Теперь самое время перейти от увлекательной истории к прозе нашей жизни.

Сегодня учёными доказано, что гамбургеры увеличивают риск ожирения, кардиомиопатии, инсульта и инфаркта, недостаточности клеточных функций и даже генетической мутации. Согласно некоторым исследованиям, этот список можно смело дополнить гастритом, язвой и онкологическими заболеваниями.

По статистике, в США ежегодно умирает до 15 человек из нескольких тысяч заразившихся колибактериями (кишечными палочками), содержащимися в фарше, используемом для приготовления гамбургеров.

По количеству скандалов и громких судебных процессов сеть McDonald`s можно смело заносить в Книгу рекордов Гиннеса.

Учёными из Университета Монреаля в Канаде, на основе анализа исследований, проведённых медиками по всему миру, достоверно установлено, что вся мясная продукция, используемая в фаст-фудах, перерабатывается с использованием огромного количества консервантов для более длительного хранения. Редкий гамбургер сегодня может похвастать отсутствием в себе гидрогенизированных трансжиров и рафинированных углеводов, канцерогенов, трансгенной сои и целого букета химических элементов.

В общем, заходя в кафе быстрого питания, помните, что фаст-фуд бывает двух видов: вредный и очень вредный.

Кстати, накануне дня рождения булочки с канцерогенной котлеткой российский сенатор Алексей Пушков предложил ввести санитарные санкции против McDonald`s. Лучшего подарка в этот день для россиян, пожалуй, не придумаешь.

Ну, за здоровое питание!



Фото: [howitworksdaily.com](http://howitworksdaily.com)

Автор: Филипп Марков © Babr24.com СОБЫТИЯ, ЗДОРОВЬЕ, МИР 👁 13434 27.07.2017, 03:02 📌 1125  
URL: <https://babr24.com/?ADE=162770> Bytes: 3219 / 2882 Версия для печати Скачать PDF

👍 Порекомендовать текст

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)
- [ВКонтакте](#)

Связаться с редакцией Бабра:  
[newsbabr@gmail.com](mailto:newsbabr@gmail.com)



Автор текста: **Филипп Марков**, редактор отдела культуры.

На сайте опубликовано **3752** текстов этого автора.

**НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:**

Телеграм: [@babr24\\_link\\_bot](https://t.me/babr24_link_bot)  
Эл.почта: [newsbabr@gmail.com](mailto:newsbabr@gmail.com)

## **ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:**

---

эл.почта: [bratska.net.net@gmail.com](mailto:bratska.net.net@gmail.com)

## **КОНТАКТЫ**

---

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь

Телеграм: [@bur24\\_link\\_bot](https://t.me/bur24_link_bot)

эл.почта: [bur.babr@gmail.com](mailto:bur.babr@gmail.com)

Иркутск: Анастасия Суворова

Телеграм: [@irk24\\_link\\_bot](https://t.me/irk24_link_bot)

эл.почта: [irkbabr24@gmail.com](mailto:irkbabr24@gmail.com)

Красноярск: Ирина Манская

Телеграм: [@kras24\\_link\\_bot](https://t.me/kras24_link_bot)

эл.почта: [kraasyar.babr@gmail.com](mailto:kraasyar.babr@gmail.com)

Новосибирск: Алина Обская

Телеграм: [@nsk24\\_link\\_bot](https://t.me/nsk24_link_bot)

эл.почта: [nsk.babr@gmail.com](mailto:nsk.babr@gmail.com)

Томск: Николай Ушайкин

Телеграм: [@tomsk24\\_link\\_bot](https://t.me/tomsk24_link_bot)

эл.почта: [tomsk.babr@gmail.com](mailto:tomsk.babr@gmail.com)

[Прислать свою новость](#)

## **ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:**

---

Рекламная группа "Экватор"

Телеграм: [@babrobot\\_bot](https://t.me/babrobot_bot)

эл.почта: [equatoria@gmail.com](mailto:equatoria@gmail.com)

## **СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:**

---

эл.почта: [babrmarket@gmail.com](mailto:babrmarket@gmail.com)

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)