

In-dé-com-po-sables!!!

Cela commence à se savoir: Les corps "humains" passés à l'état de cadavres ne se décomposent plus... LADVS a mené son enquête et a déjà trouvé, ci-dessous, en contribution à la science, une première ébauche d'explication...

"Rien d'étonnant que les corps des adeptes de fast food ne se décomposent pas, ils sont complètement indigestes pour les vers de terre!!!!

Alors, pourquoi les hamburgers MD..... ne se décomposent-ils pas????

Dernière «nouvelle» découverte des grands médias, les hamburgers HM et les frites de MD..... ne pourrissent pas, même si vous les laissez de côté pendant six mois.

Cet article a été repris par CNN, le Washington Post et de nombreux médias grand public, qui semblent surpris que la malbouffe des chaînes de fast food ne se décompose pas.

Le plus rigolo, c'est qu'il y a déjà des années que les promoteurs de la santé naturelle couvrent ce sujet. La vidéo du hamburger bionique de Len Foley, ça vous dit quelque chose? Diffusée en 2007, elle a finalement accumulé un énorme deux millions de visionnages sur YouTube. Et cette vidéo montre un type qui a acheté en 1989 des hamburgers MD..... qui ne sont toujours pas pourris après plus de vingt ans!

Il a aujourd'hui un musée entier de hamburgers non-biodégradables dans son sous-sol!!!!!!

Les grands médias ont-ils repris cette histoire? "Que dalle". Pas un mot. Cette histoire a été complètement ignorée. C'est seulement en 2010, au moment où un artiste a publié l'histoire d'un hamburger imputrescible de MD....., il y a six mois, que les chaînes d'informations ont démarré avec l'affaire.

Pourquoi les hamburgers MD..... ne se décomposent-ils pas?

Tout d'abord, comment se fait-il donc que des hamburgers et des frites ne se dégradent pas? La réponse spontanée serait: «Eh bien, ils doivent être faits de tant de trucs chimiques que même les moisissures ne les avalent pas». Bien que ça fasse partie de l'explication, ce n'est pas toute l'histoire.

Pour les viandes, la principale raison de leur inaltérabilité est dans leur haute teneur en sodium. Le sel est un très bon conservateur, connu des premiers hommes depuis des milliers d'années. Sans compter les produits chimiques que vous pourriez trouver dedans, les galettes de viande MD..... sont chargées à fond de sodium, si bien qu'elles sont considérées être des «conserves» de viande.

Pour moi, ce n'est guère un grand mystère que la viande ne pourrisse pas. La vraie question dans mon esprit, c'est pourquoi le pain ne moisit-il pas? C'est le fait qui gêne le plus, car le pain en bonne santé commence à moisir en quelques jours. Que peut-il vraiment y avoir dans le pain à hamburgers de MD, qui bloque la vie microscopique pendant plus de vingt deux ans?

Il s'avère que, à part si vous êtes chimiste, vous ne pouvez sans doute même pas lire la liste d'ingrédients à haute voix. Voici ce que le propre site de MD..... indique que vous pouvez trouver dans son pain:

Farine enrichie (farine de blé blanchie, farine d'orge maltée, niacine, fer réduit, mononitrate de thiamine, riboflavine, acide folique, enzymes), eau, sirop de maïs riche en fructose, sucre, levure, huile de soja et/ou huile de soja partiellement hydrogénée, contient 2% ou moins des ingrédients suivants: sel, sulfate de calcium, carbonate de calcium, gluten de blé, sulfate d'ammonium, chlorure d'ammonium, améliorant de pâte (stéaroyl lactylate de sodium, émulsifiant, acide ascorbique, azodicarbonamide, monoglycérides et diglycérides, monoglycérides éthoxylés, phosphate monocalcique, enzymes, gomme de guar, peroxyde de calcium, farine de soja), propionate de calcium et de sodium (conservateurs), lécithine de soja.

Des trucs supers, non? Vous devez apprécier surtout le sirop de glucose à haute teneur en fructose (pour chopper le diabète?), l'huile de soja partiellement hydrogénée (pour les maladies cardiaques?) et la longue liste de produits chimiques tels que le sulfate d'ammonium et le propionate de sodium. Miam-miam. Je bave rien que d'y penser.

Il s'avère qu'aucun animal normal, bactérie ou moisissure, ne confondra le pain de hamburger MD avec de la nourriture. Selon leur ressenti, ce n'est tout simplement pas un truc comestible. C'est pourquoi ce pain pour hamburger bionique ne peut tout simplement pas se décomposer.

Ceci m'amène à la conclusion de cet intermède totalement risible: Il n'existe, sur la planète Terre, qu'une seule espèce assez stupide pour penser qu'un hamburger MD..... est de la nourriture.

Cette espèce souffre d'une grimpée en flèche des taux de diabète, de cancer, de maladies cardiaques, de démence et d'obésité. Cette espèce, qui prétend être la plus intelligente de la planète, se comporte pourtant d'une manière si débile qu'elle nourrit ses propres enfants de trucs chimiques toxiques et de ces atroces aliments bidons que même les champignons sont incapables de manger (et, juste pour votre information, les champignons mangent le fumier de vache).

Intéressé de deviner de quelle espèce je parle ?

Voilà le vrai sujet de l'histoire. Ce n'est pas que les hamburgers MD..... ne se décomposent pas, c'est qu'il y ait des gens assez stupides pour les manger. Mais ce n'est pas de si tôt que vous trouverez cette histoire rapportée sur CNN."