

Vaya, ahora aparece una modernilla gafapasta con un proyecto artístico (bueno, si se le puede llamar así) y nos llevamos todos las manos a la cabeza porque parece ser que McDonald's nos quiere envenenar. No fue suficiente con el falso y totalmente posicionado documental de Super Size Me, que aún queda más.

Pues es obvio que la comida de McDonald's lleva conservantes, ¿acaso ellos han propagado a los cuatro vientos lo contrario? Casi toda la comida que tomamos lleva. Y lo que normalmente hace que aparezca moho en la comida es la humedad, si pruebas a dejar un currusco de pan al aire libre, se seca, y puede permanecer incorrupto durante años. No sé que pasa que no estoy oyendo protestas enfrente de las panificadoras, ¡asesinos!

Lo que esta "artista" ha hecho ni más ni menos es coger un Happy Meal, lo ha dejado secar y ahora se extraña de que no se descomponga; pues sin humedad, a no ser que vivas en la selva amazónica o en Hawaii, el moho va a tardar mucho en aparecer. Yo supongo que en las escuelas de arte a las que habrá asistido esta mujer y donde juegan al pinta y colorea esto no se enseña, y luego pasan estas cosas.

Por cierto, no sé si nadie se ha dado cuenta de que bien se ha preocupado de coger un Mcmenú que no lleve ni lechuga, ni pepino, ni queso ni ninguna salsa, porque claro, esos ingredientes tienen un alto contenido en agua, y hacen que el moho aparezca más rápido, pero claro, entonces ya no hay historia que vender. Si a alguien le interesa y si mal no recuerdo, hace tiempo subí un vídeo en el grupo del local de un tipo que hacía exactamente lo mismo: cogía todos y cada uno de los menús del McDonald's, les encerraba en urnas y se podía ver claramente como aparecía moho. Al no poder escapar la humedad, las hamburguesas se descomponían. Pero vamos que la cosa es ir contra el McDonald's, ahora toca que las hamburguesas nunca se pudren, pero es que si fuera lo contrario ya habría aparecido otro meapilas grabando como se descomponen las hamburguesas y montando un escándalo porque "es que no sabemos ni lo que comemos..."

Bueno y me voy a despedir porque no me va a dar tiempo a terminar de preparar el cóctel Molotov que me estoy preparando. ¡ah! Que es que no lo he contado, resulta que me acabo de encontrar unos guisantes verdes de la marca MARTÍNEZ en mi despensa, y en los ingredientes sólo hay guisantes, agua, sal y azúcar, sin ningún conservante y que duran hasta 2016, y claro, aplicando la misma lógica de esta artistaza, si una hamburguesa seca que no se pudre está infestada de conservantes, por esa regla de tres estos guisantes tienen que ser como mínimo radiactivos, y en la etiqueta no pone nada. Así que voy a quemar la fábrica de guisantes, por gentuza y por timadores (estoy plenamente convencido de que el hecho que estén conservados en una lata hermética y protegidos de la luz solar no tiene nada que ver en que se conserven bien tanto tiempo).

En ti creo Sally Davies, guíame por el buen camino.