بمباران در رستوران

بمب‌هایی که در فهرست برخی فست‌فودها جا خوش کرده‌اند چطور منفجر می‌شوند؟

کارشناسان نسبت به مصرف بمب‌های فست‌فودی هشدار می‌دهند چرا که کیفیت مواد اولیه آنها همیشه زیر سوال است

لیلا شوقی
جامعه

اسمش بمب است. البته اسم‌های دیگری هم دارد ولی کافی است جلوی پیشخوان بایستید و از فهرست رستوران، یك بمب سفارش دهید، معجزه بعد از آن اتفاق می‌افتد. هزینه کمتری پرداخت می‌کنید اما در عوض ساندویچ یا پیتزایی گیرتان می‌آید که دو سه نفر را سیر می‌کند. در شرایطی که همه چیز گران شده است، هزینه یك رستوران‌گردی برای شکار بمب‌ها ۵۰ تا ۶۰ هزار تومان درمی‌آید و همه اینها کمی عجیب است. از ۳۰۰۰ مغازه فست‌فودی که در تهران وجود دارد، حالا تعداد زیادی‌شان بمب می‌سازند و برخی حتی کمپین «مبارزه با غذای خانگی» راه انداخته‌اند تا مشتری بیشتر جذب کنند. بمب‌سازها فکرشان این است که با هزینه کمتر، غذای حجیم‌تر و چرب‌تری دست مشتری دهند اما معلوم نیست که برای ساخت بمب شان از چه موادی استفاده می‌کنند. به همین دلیل این بمب‌ها درست روی سلامت افراد می‌افتد و چهار ستون بدن شان را ویران می‌کند.

غـذای حجیم یا بمب‌های امروز را فرهنگستان هنر این طور معنا می‌کند: «غذایی که حاوی مقدار زیادی آب و الیاف و مقدار کمی پروتئین است.» غذاهایی که آشپزها هر چه به دستشان رسیده است، درون آن جا داده و آن را بزرگ و بزرگ‌تر کرده‌اند. غذاهایی که این روزها در همه نقاط شهر به فروش می‌رسد، فرقی هم ندارد در شرق یا غرب، همه جا یك بمب در حال ترکیدن است. اما همه فست‌فودی‌ها مدعی‌اند بهترین بمب را آنها درست می‌کنند و حتی مبتکر تولید بمب‌اند.

سه نفر و نصفی

صف بسته‌اند جلوی مغازه. یکی دو نفری هم در پیاده‌رو روی صندلی‌ها نشسته‌اند. بقیه اما در ماشین منتظرند تا غذایشان را تحویل بگیرند. بالای پیشخوان، تابلوی قرمزرنگ بمب، مدام می‌ترکد و دوباره از نو ظاهر می‌شود. متصدی صندوق، مشتری‌ها را سریع راه می‌اندازد و سفارش‌ها را ثبت می‌کند. پشت سر او، سه چهار نفر با روپوش سفید، سریع و جلوی چشم مشتری‌ها دست‌ها تکان می‌دهند و غذاها را درون فر می‌گذارند و دوباره از نو، دست‌ها بین سبد بزرگ مواد غذایی تکان می‌خورد و بعد ظرف‌ها به درون فر بزرگ می‌رود. آشپزها، دست و دل‌بازانه، مواد اولیه غذایی را می‌ریزند لای نان یا توی ظرف و بعد شعله را می‌کشند تا غذا آماده شود. شماره‌ها تند تند اعلام می‌شود و مشتری‌ها هم سریع غذای خود را تحویل می‌گیرند و می‌روند. برای یك بمب سیب‌زمینی مخصوص تنها ۴۰ هزار تومان پرداخت می‌شود. بمب سیب‌زمینی را در یك ظرف ۳۰ در ۱۵ سانتی‌متری جا داده‌اند. لایه ضخیم پنیر روی ظرف را پوشانده است. چنگال که به درون بمب می‌رود، محتویات بمب خودش را نشان می‌دهد. ظرف پر از سیب‌زمینی، پنیر پیتزا، فلفل دلمه و ژامبون است. حجم ژامبون، سیب‌زمینی و پنیر خیلی بیشتر از حد انتظار است. یك چنگال به درون ظرف می‌رود، حجم زیادی از ژامبون، سیب‌زمینی و پنیر می‌چسبد به چنگال. شکم‌ها سیر می‌شود بعد از دو سه چنگال سیب‌زمینی خوردن. با این حجم از سیب‌زمینی چهار نفر سیر می‌شوند و بقیه سیب‌زمینی‌ها و ژامبون‌ها هم برای سیر کردن سه گربه خرج می‌شود. با این حجم از غذا، می‌توان حتی یك شبانه‌روز سیر ماند.

۶۰ تومان بده، حالشو ببر

بمب سیب‌زمینی، شاید انگشت کوچك بمب‌های ساندویچی باشد. بمب سیب‌زمینی مانند یك تیر می‌ماند در برابر بمب‌های دیگر. اگر بمب سیب‌زمینی ۴۰ هزار تومان قیمت دارد، هرکول برگر که با حجم بالایی از ژامبون، قارچ، برگرها و پنیر پیتزا، کاهو و گوجه، پر شده است، تنها ۳۵ هزار تومان هزینه دارد، هرکولی که می‌تواند حداقل دو نفر را سیر کند. ساندویچ بمب ۶۰ هزار تومانی که یك پیتزا، تکه‌های دو، سه همبرگر، قارچ، نیم‌کیلو ژامبون و چند کوکتل و حجم زیادی پنیر پیتزا هم درون خود جای داده است، می‌تواند سه چهار نفری را سیر کند. در این میان اما داستان ساندویچ متری از همه جالب‌تر است. ساندویچی که متری ۶۵۰۰ تومان قیمت دارد و درون آن پر است از ژامبون، سیب‌زمینی، کاهو، گوجه، خیار شور، سس، کوکتل و پنیر پیتزا. ساندویچی که برای خوردنش، دست و دهان باید به فاصله زیادی باز شود. در این میان اما بمب‌های پیتزا هم هستند؛ بمب‌هایی که بزرگ‌تر از حد استاندارد است و قطر بالایی هم دارند. یك بمب پیتزا در حدود ۱۲۰ هزار تومان قیمت دارد ولی چهار، پنج نفر می‌توانند با تکه‌های پر پنیر و پر ژامبون آن سیر شوند.

تانك، بمب‌افکن و دوستان

بمب مشهورترین اسمی است که برای غذاهای حجیم استفاده می‌شود. بمب‌افکن، ساندویچ متری، هرکول، خمپاره و بالستیك از اسم‌های دیگری هستند که مغازه‌های فست‌فود روی ساندویچ‌ها و پیتزاهای مخصوص خود می‌گذارند. اگر در ساندویچ بمب چندین برگر بر روی هم قطار و طبقه‌ای ساخته شده است، در بمب‌افکن هم یك پیتزا، در میان پنیر و حجم بالایی ژامبون جای داده شده است. در بالستیك هم به همه اینها کوکتل اضافه کرده‌اند تا ساندویچ حجیم‌شده‌ای به دست آید که اگر در دست قرار گیرد، اجازه ندهد، انگشتان دو دست به هم برسند. شاید مواد تشکیل‌دهنده در بمب‌ها متفاوت باشد اما در همه بمب‌ها، فرقی هم ندارد که کدام نوع از بمب باشد، چند چیز مشترك است. حجم و اندازه بزرگ‌تر از حد انتظار و حجم بالای پنیر پیتزا، نقطه مشترك همه بمب‌هاست. تمام مواد غذایی در میان انواع پنیرهای ورقه‌ای و آب شده، گم شده است. اصلا بمب‌ها به خاطر وجود حجم بالای انواع پنیرهاست که بمب شده است. نکته جالب‌تر اما این است که بمب می‌تواند بمب‌تر هم شود. فروشگاه‌های فست‌فودی، برای عشاق پنیر پیتزا، امتیاز ویژه هم قرار داده است تا هر کسی که خواست، درخواست پنیر پیتزای اضافه کند. این درخواست هم زیاد هزینه نمی‌برد، درخواست پنیر اضافه تنها ۶۰۰۰ تومان هزینه برمی‌دارد و همه اینها یعنی کالری و چربی بیشتر.

تفاله سویا و پنیر مشکوك

همبرگر بمب در یك بشقاب هم جای نمی‌شود. باید ساندویچ گرد را توی سینی گذاشت. چهار همبرگر درمیان ورقه‌های زرد پنیر جا خوش کرده‌اند و کاهو، گوجه و سس اضافه، صحنه رنگارنگ و خواستنی را به این کوه باشکوه داده است. برای خوردن این ساندویچ دست‌ها و دندان‌ها نمی‌توانند چاره کنند. ساندویچ باید نصف شود، تکه‌هایی که می‌تواند یك نفر را به تنهایی سیر کند. سوال اما اینجاست که ساندویچی با این حجم از مواد اولیه، ارزش غذایی‌اش چقدر است؟ از نظر حمیده هنرور، کارشناس مواد غذایی، کوه باشکوه وسوسه‌انگیز پر از اسید چرب است و ارزش غذایی پایینی هم دارد. او به ما می‌گوید: «در ساندویچ‌های بمب، گوشت خالص کمی استفاده می‌شود و همین باعث می‌شود تا درصد میزان پروتئین این ساندویچ‌ها پایین بیاید.» و این برای ساندویچی که درواقع جز مواد غذایی پروتئینی به حساب می‌آید، خیلی بد است. او معتقد است که سوسیس و کالباسی که در بمب‌ها استفاده می‌شود، کیفیت بالایی ندارد و همین باعث شده تا ارزش غذایی بمب‌ها، پایین بیاید. به نظر هنرور از گوشت در این بمب‌ها استفاده نمی‌شود و برای ساختن برگرها از سویا استفاده می‌شود: «اگر سویا در این بمب‌ها استفاده شود که خوب است. مشکل اینجاست که از تفاله سویا برای برگرها استفاده می‌شود.» از نظر هنرور، مشکل اما در جای دیگری است؛ در مواد اولیه‌ای که نقش اول را هم در بمب‌ها ایفا می‌کند، یعنی از پنیرها. او می‌گوید: «پنیری که در بازار خیلی گران است، در این بمب‌ها با حجم بالا استفاده می‌شود، حال این که هزینه بمب‌ها خیلی پایین است.» به گفته او از پنیرهایی که کیفیت کمی دارد، در بمب‌ها استفاده می‌شود. این کارشناس تغذیه معتقد است از پنیرهایی با درجه کیفیت سه و حتی چهار، در بمب‌ها استفاده می‌شود.

قیمت‌ها اختیاری است!

زندگی+

اسدا... احمدی‌شهریور، رئیس اتحادیه صنف اغذیه‌فروشان و مواد غذایی تهران اما درباره هزینه تمام شده بمب‌ها و گرانی مواد اولیه و تاثیر آن روی کیفیت، به ما می‌گوید: «در آنالیزهایی که ما داشته‌ایم، کیفیت این غذا پایین نیست.» از نظر او کیفیت این غذا ها پایین نیست، بلکه موضوع چیز دیگری است. به گفته او، بمب‌فروش‌ها در درازمدت به سود می‌رسند و نگاه آنها لحظه‌ای نیست. نکته مهم اما نظارت بر عملکرد فست‌فودهاست. حدود ۳۰۰۰ مغازه فست‌فود در سطح تهران پروانه دارد و پروانه ۵۰۰ شعبه دیگر هم در حال بررسی است. احمدی شهریور توضیح می‌دهد که به همه فست‌فودهای تهران، نمی‌توانند نظارت کنند و تنها بر ۹۰ درصد از شعبه‌ها می‌توانند اشراف داشته باشند. رئیس اتحادیه اغذیه‌فروشان و مواد غذایی تهران با اشاره به قیمت هرکدام از مواد غذایی در فست‌فودها، می‌گوید: «ما قیمت واحدی برای ساندویچ‌ها و پیتزاها نداریم. قیمت تمام شده برای یك واحد از مواد غذایی تا بسته‌بندی با واحد دیگری، متفاوت است.» از نظر او بنا بر همه این ملاحظات، هر واحدی می‌تواند قیمت خود را روی مواد غذایی‌اش بگذارد و با این کار رقابت هم ایجاد کند.

یادداشت

دکتر مریم قادری
کارشناس صنایع غذایی

بمب‌های نفتی!

بمب‌ها چند وقتی می‌شود که بیشتر اغذیه‌فروشی‌ها را تسخیر کرده است. نکته قابل تامل در این میان اما قیمت این بمب‌هاست. قیمت‌های بمب‌ها بسیار پایین است. این درحالی است که حجم مواد غذایی که در آنها استفاده شده، بسیار بالاست. قانون ساده ریاضی می‌گوید که هزینه بمب‌ها هم باید بالا برود. در انتهای کار اما همه چیز به شکل دیگری تغییر می‌کند. بر روی حجم بالای همبرگر، ژامبون، کوکتل، قارچ، کاهو و حتی گوجه‌هایی که در این نوع از ساندویچ‌ها استفاده می‌شود، لایه عظیمی از پنیر آب شده، ریخته می‌شود و پنیر همه چیز را می‌پوشاند. نقش پنهان‌کاری را در واقع پنیر ایفا می‌کند. به این ترتیب نمی‌توان فهمید که همبرگرهای فریز شده، تاریخ انقضای‌شان چه زمانی بوده است. برگرهایی که کیفیت مرغوبی هم ندارد و بعضا از گوشت مرغوبی هم در تولید آن استفاده نشده است. مشکل بعدی در مواد غذایی اولیه، ژامبون‌ها و کوکتل‌ها هستند که از کارخانه‌های نامعتبر خریداری می‌شوند تا هزینه‌های اولیه تولید را کاهش دهد. سبزیجاتی که در بمب‌ها استفاده می‌شود، خوب شسته نمی‌شود و در مکانی نامناسب هم نگهداری می‌شود. سیب‌زمینی‌ها با روغن‌های چند بار استفاده شده و در ظرف‌هایی که شاید ماه‌ها تمیز نشده، سرخ می‌شود. همه اینها از نظر صنعت غذایی، ایراد دارد. موضوع مهم دیگر اما وجود پنیر است. خارج از این که پنیر ارزش غذایی پایین و چربی بالایی دارد، رستوران‌دارها از پنیر با کیفیت هم استفاده نمی‌کنند. پنیر باکیفیت، پنیری است که از شیر طبیعی تولید شود. حال سوال این است که در بمب‌ها که حجم زیادی از آن را هم پنیر تشکیل می‌دهد از پنیر باکیفیت استفاده می‌شود؟ بهترین پنیر در بازار قیمت بالایی دارد.

حال پنیری که حجم بالایی از بمب‌ها را هم تامین می‌کند، چه قدر قیمت دارد؟ پنیر از خانواده چربی است و برای بیمارانی که مشکلات قلبی و عروقی دارند، مناسب نیست. کیفیت پایین هم صدمات بیشتری خواهد داشت. پنیر جزو کالاهای لوکس در صنعت غذایی به حساب می‌آید و این کالای لوکس در بمب‌هایی استفاده می‌شود که قیمت پایینی دارند!

نکته مهمی دیگری که در فست فودها و به خصوص در بمب‌ها باید به آن دقت کرد، وجود نمك پنهان است که در صنعت غذایی به آن توجه ویژه می‌شود.

ژامبون، برگر، کوکتل و هر ماده دیگری که در بمب‌ها استفاده می‌شود، نمك دارند و سس‌های مخصوصی هم که استفاده می‌شود، حاوی نمك است. همه اینها با هم، کیفیت غذایی بمب‌ها را کاهش می‌دهد.

حال سوال اینجاست که آیا منطقی است که یك کالای لوکس که برگر، ژامبون و پنیر پیتزا دارد، این قدر ارزان به فروش برسد؟ پاسخ در کیفیت پایین مواد غذایی نهفته است.

حق با شماست

info@jamejamdaily.ir
روابط عمومی: ۲۲۲۶۲۱۴۲

 # خودرو-سازی
علیان از بابل:
به نظر می‌رسد دولت از تخلفات خودروسازان مانند گران فروشی، تاخیر در تحویل خودرو، کیفیت کم خودروها و... غافل مانده است و کاری برای اصلاح این شرایط نمی‌کند.

#گرانی-دارو
گرامی از تهران:
نرخ دلار هرروز درحال افزایش است. وعده دولت و رئیس بانك مرکزی مبنی بر کنترل بازار و کاهش قیمت دلار عملی نشد. مردم نگران تورم هستند.

#ارزش-ریال
طیبی از تهران:
با افزایش قیمت دلار و نبود ثبات در بازار، مردم حق دارند دارایی‌های خود را به ارز تبدیل کنند تا سرمایه‌های‌شان را حفظ کنند، چراکه هر روز ارزش ریال درحال کاهش است.

#سبد-معیشتی
حسینی از تهران:
از دولت محترم انتظار داریم درباره واریز سبد معیشتی به ۶۰ میلیون ایرانی شفاف سازی کند. بسیاری از شهروندان از واریز نشدن سبد معیشتی گله دارند.

#زمستان-جاده
خداویسی از کرمانشاه:
با نزدیک شدن به زمستان و افزایش بارش‌ها از مسوولان تقاضا دارم به فکر جاده‌های برفگیر کشور و گردنه‌های خطرناک باشند، زیرا هرسال مسافران زیادی به دلیل گیرافتادن در برف و سرما دچار آسیب می‌شوند، حتی برخی به دلیل نبود شرایط مناسب جان‌شان را از دست می‌دهند.

جوابیه

در پی درج پیامی با عنوان «آزادراه-آسفالت» مشاور ریاست و مدیر روابط عمومی سازمان راهداری و حمل و نقل جاده‌ای وزارت راه و شهرسازی با ارسال نمابری اعلام کرد: پروژه بهسازی و آسفالت آزادراه قزوین-زنجان در حوزه استحفاظی قزوین توسط پیمانکار طرف قرارداد از اواخر سال گذشته آغاز شده که با صرف ده هزار تن آسفالت جهت اجرای عملیات لکه‌گیری، بیش از ۳۰ درصد پیشرفت فیزیکی داشته است. در حوزه استحفاظی زنجان نیز عملیات لکه‌گیری و روکش آسفالت مقطعی این آزادراه در سال جاری انجام شده و رفع نقاطی که نیاز به لکه‌گیری و ترمیم داشته باشند در زمان باقیمانده از فصل کاری سال جاری در دستور کار است.