

Сахар — Lurkmore

«Gimme some sugar, baby. »

— Эш

Сахар (нем. *Zucker*, петр. *белый порошок*, хом. *сладкая смерть*) — именно та штука, которую ты кладёшь в муру, называемую в этой стране чаем и кофе. Также — прекурсор, из которого твоя бабка наверняка нынче гонит самогон. Белое кристаллическое вещество, хорошо растворимое в воде и плохо — в неполярных растворителях, с температурой плавления (а не горения) в 186 градусов по этому вашему Цельсию.

История

Как и шахматы, впервые появился в далекой и солнечной Индии ещё до рождения основателя новой эры. Уже тогда там произрастал сахарный тростник, с которого индусы и бодяжили кошерный продукт с помощью подручных средств (к слову, с тех времён в процессе производства сахара из тростника мало что поменялось). Так и жили бы себе индусы в прямом смысле сладко, если бы на них не набивали злые персы, загнав Индию сами понимаете куда. Тогда же они и обратили внимание на белую жёлтую ерунду, употребляемую индусами в пищу. Попробовали — самим понравилось. В итоге индусы продолжили батрачить на плантациях тростника, но сахар уже начали кушать цивилизованные и просвещённые персы. Но и персы наслаждались сахарной жизнью недолго: вскоре пожаловали кочевые племена арабов, выдравшие предков Махмуда во все щели, до которых смогли дотянуться. А индусы всё продолжали гнуть горб на плантациях: ни хуя себе — всё людям!

Помимо тростникового сахара, имелся ныне забытый падевый сахар^[1] — падь («выделения» тли, застывшее в виде сахаристых крупиц) собирали вручную и получалось некое подобие сахара. Получалось дорого, но достаточно сахарно, а при неабсолютно высокой цене сабжа тростникового собирать падь вручную и продавать всё равно получалось выгодно.

Когда же наступили Средние Века, с Европы полезли нечестивые кяфиры, именуемые крестоносцами. Они не только посмели поднять свои нечистые руки на великий халифат, но и попросту грабили всё, до чего могли дотянуться. И однажды дотянулись они до мешков с сахаром. Так белый порошок желтоватые кристаллы нерафинированного сахара были завезены в галантную Европу. Ценился он тогда на вес золота, и наличие сахара на столе мгновенно переводило хозяина в разряд элиты. Нет, правда: сахар тупо жрали ложками, а подавался он на блюдечке с голубой каёмочкой отдельно от остальных блюд, но только не в виде сахарного песка, а крупными цельными кусками (восточная версия которых зовётся *нават*, а европейская — *кандис*), для разламывания которого имелись специальные сахарные щипцы.

От нехуй делать эстетствующие педрилы из сахара делали дворцы, кареты и прочие фигурки, подробно описанные у Гофмана в его «Щелкунчике». Крупные партии сахара состояли из кусков, именуемых «сахарная голова», которую рубили для сахарниц маленьким топором. Так продолжалось до середины XIX в. Сахарные изделия хранились в специальных металлических шкатулочках, нередко запираемых на ключ (sic!) — чтобы слуги тайком не пожрали.

Аристократы во время торжеств разбрасывали конфетти из сахара, что по тем временам выглядело, как ныне — Дуров, разбрасывающийся деньгами. При неабсолютно высоких ценах на сахар счастливым было отнюдь не запахло поднять упавшую в грязь конфетти и захватить (или перепродать).

Свинцовый сахар

Сахар



Рафинад. Простой сахар. Самая быстроусваиваемая, %username%!

Химическая формула $C_{12}H_{22}O_{11}$

Пищевая ценность 100 г сахара:

Вода	0,02 г
Белки	0 г
Жиры	0 г
Углеводы	99,98 г

Энергетическая ценность 398 к



Девочки какают цветами, пони — бабочками, а тли — сахаром



Уморительная история по части сахара произошла в Древнем Риме. Дворец из сахара. Готично ВНЕЗАПНО, сахарный тростник не растёт не только в Северной Нигерии, но и в куда более тёплой Италии, поэтому изначально сахара в Риме не знали, а в еду клали мёд. Да и потом, когда началась бурная торговля с Востоком, и из Индии в том числе начали ввозить и сахар, цена на него оставалась всё такой же негуманной,^[2] а сладкого-то хотелось... Поэтому ушлые кулинары заметили, что если уварить сок спелого, вызревшего винограда сладких фруктовых (а не терпких винных) сортов, то вкус можно сконцентрировать, и будет почти так же сладко, как и у натурального мёда. Вот тут-то и порылась собака: дело в том, что глиняные горшки тут не годятся, лучше всего для этого дела подходят медные сосуды, но медь опять же была импортной, так что квиристы порылись у себя в загатнике, и вспомнили, что у них вообще-то до жопы вполне отечественного свинца, из которого уже вполне активно делались трубы для тамошнего водопровода.

Казалось бы, все довольны, но есть одно «но»: в виноградном соке помимо охуенного количества глюкозы наличествуют ещё и всяческие органические кислоты, которые активно окисляют и медную, и свинцовую, и железную посуду. Но если медные котелки давали нерастворимые соли, которые банально фильтровались через марлечку, а железные тупо проедались насквозь за три дня, то со свинцом всё оказалось хитрее: окислялся он куда медленнее железа, но его соли оказались растворимыми, и вместо оседания на доньшке уходили в получаемый «дефрутум». Конец немного предсказуем: получавшийся в итоге цитрат, а главное — ацетат свинца, АКА свинцовая примочка — это вполне себе неиллюзорный йад, обративший в истинную веру немалое количество любителей сладкого. Мякотка же заключается в том, что хотя кристаллы ацетата вполне себе выступали на поверхности горшков и котелков, сам по себе он сладкий, почему и получил название «свинцового сахара», а чтобы им отравиться — надо сожрать либо очень много очень быстро, либо ещё больше, но очень долго, поэтому о его йадовитости долго (примерно до Средних Веков) не догадывались. Доходило до того, что собирались и использовались даже сами эти кристаллы. И даже уже сильно позже того, как о ядовитости ацетата свинца стало хорошо известно, ушлые поддельщики продолжали его использовать, поскольку он всё ещё оставался дешевле настоящего сахара.

Свекловичный сахар

В 1844 г. учёные мужи из Дойчлянда ВНЕЗАПНО обнаружили, что в свёкле (у которой жрали ВНЕЗАПНО листья, а не корнеплод, именуя свёклу «римской капустой») присутствует тот же сахар, что и в тростнике. Вот только мало его очень — максимум 3% — и настоящему учёному не стоит даже жопу от стула поднимать из-за такого мизера. Впрочем, вскоре после изобретения одним затворником от католиков законом имени себя, за дело взялись ботаники, начинающие генетики и прочие умные люди, начав скрещивать самые сахаристые сорта свеклы с целью вывести Übereweklen — в итоге доскрещивались до содержания сахара в 11% (а впоследствии — аж до 20%). Столь сахарный овощ стало выгодно перерабатывать в сладости, и за дело взялись немецкий помещик Ахард и русский купец Есипов. Они почти одновременно построили (при активной поддержке властей, разумеется) первые сахарные заводы и первыми получили белый кристаллический сахар. К чести России, надо сказать, что у Есипова выход сахара (кол-во полученного сахара по отношению к его общему содержанию — дигестии — в свёкле) получился почти в 2 раза больше, чем у Ахарда; правда, самого сахара он получил шиш да маленько — всего 50 кг (в то время, как Ахард — почти 400). Так как спрос на сахар ещё не упал, а европейская илита всё так же покупала его по заоблачной цене, производство было признано экономически выгодным, и сахарные заводы начали появляться, как грибы после дождя. Особенно эта отрасль расцвела в/на Украине, где бывшие нищоброды и колхозники стали миллионерами. Надо сказать, что сама работа была поистине каторжной: все аппараты тогда работали вручную, и чистить их приходилось тоже ручками (чтобы иметь представление, подумайте, легко ли очистить чугунную плиту размером 5 на 5 метров и толщиной в полметра от жома). Впрочем, народ особо не жаловался: тогда помещики, строившие заводы, строили вместе с ними и целые сёла для рабочих, в которые, на минуточку, проводили даже свет (непозволительная роскошь в то время). Плюс зарплата была на порядок больше, чем у большинства других батраков.

Сорта сахара

Для общего развития почитать тут:

- коричневый сахар — нерафинированный тростниковый сахар;
- желирующий сахар — смесь сахара с пектином и лимонной кислотой, используется кондитерами для приготовления разнообразных желеобразных сладостей;
- помадка — уваренная до отвердения патока, может быть со сливками, с орехами, фруктовая;
- крем-брюле, или «жжёный» сахар — на самом деле не жжёный (пригорелость портит вкус), а умело поджаренный;
 - На самом деле крем-брюле — это вообще не сахар, а именно крем (заварной), оным сахаром посыпанный и опалённый сверху пламенем до карамелизации сахар.
- карамель — тот же поджаренный сахар с добавками;
- пралине — молотый миндаль, жаренный в сахаре;
- грильяж — сахар, жаренный с орехами (алсо хитрожопые изготовители готовят козинаки как грильяж в сахаре. Что совершенно не тру, потому что тру-козинаки должны быть в натуральном меду, а не в сахаре/сиропе/патоке/быдломелассе);

- сахарная вата — расплавленный сахарный сироп вытягивается в тонкие нити и наматывается на палочку на радость школите;
- сахарная пудра — собственно, перетёртый в муку сахар обычный.

Вся эта кондитерия традиционно упаковывалась в украшенные металлические коробочки, стоившие тогда меньше, чем содержимое коробки.

До кучи упомянем патоку.

- сахарная патока — полуфабрикат сахара, продававшийся в [той, потерянной России](#) и потому часто встречающийся во всяких дореволюционных рецептах вроде «Подарка молодым хозяйкам» от Молоховецъ. Бывает разных сортов:
 - патока тростниковая — самая груб, вкусная, приятно пахнет, именно из неё гонят [ром](#);
 - патока мальтозная — производится из осахаренного солодом крахмального сырья, менее сладкая, чем тростниковая, но тоже приятна;
 - патока крахмальная (химозная) — тоже из крахмального сырья, но осахаривается вкусяшной серной кислотой и гасится мелом. Нейтральный сладкий вкус, без запаха;
 - патока свекольная (меяса) — говно как оно есть, годится только на корм скоту (где её, главным образом, и используют). Воняет не то рыбой, не то немойтой пиздой. В деревнях [Украшки](#) и [южной Рашки](#) из неё гонят мелясовку — столь же зловонный самогон;

FAQ: Всё, что вы хотели знать о сахаре, но боялись спросить

«Uti, non abuti»

— Памятка римлян

Сахар вреден?

На этой планете даже дышать слишком часто не очень полезно, не говоря уже обо всём остальном. Основной вред сахара как продукта питания сводится к банальному «вкусно, очень вкусно», отчего едок жрёт его как не в себя, забывая про протеины ака белки и прочие микроэлементы. Также от **чрезмерного** его употребления у пенсионеров случается всякая херня типа сердечного приступа, но им вообще питаться чем-то, кроме как лекарствами, противопоказано.

Нельзя сказать, чтобы сабж благотворно влиял на зубы, но достаточно прополоскать рот простой водой, чтобы нейтрализовать избыточный рост кариозных монстров.

В остальном вред сахара состоит в том, что он относится к простым сахарам и кристаллизуется в явлении, в пиндостане известном как [sugar high](#). Сахар за счёт своего вкуса бодрит сразу при поедании, но в сытой США кто-то заявил, что якобы сахар «хронически» делает [гиперактивным](#). Чуть позже оказалось... см. ниже.

А почему сабж такой вкусный?

Потому что [эволюция](#). Любая херь, которая идёт на пользу твоей тушки — а сахар идёт — будет тебе нравиться.

Пока твои пра-пра-папка с мамкой цеплялись хвостом за ветки, сахара в чистом виде не существовало, а существовал он в продуктах: антилопах там, кореньях да ягодах. И его, как и прочие два вида топлива (жиры и белки), нужно было добывать тупо чтобы прожить ещё один день. Поскольку сахар — это буквально концентрат (кристалл) топлива, то и [вкусность](#) у него концентрированная, что логично. От [брата-близнеца](#) сабжа, кстати, твой моск приходит в восторг по схожей причине.

Но он всё же сам вызывает [ожирение](#)?!

Ага. А ещё джихад и инопланетян.

Жир с боков начинает свисать, потому что ты, сладёна хренов, жрёшь@выпиваешь его по полкило в день, заедая булочками! А сахар — это [простой](#) углевод; это значит, что его переработать [проще некуда](#), он начинает [БЫСТРО](#) усваиваться и отдавать энергию уже во рту, тогда как белкам нужно как минимум час в желудке повариться, а если оные внутри мяса — и того больше. И поскольку, как уже было сказано, изначально сахар (да и ЖРАТ вообще) был дефицитным



продуктом, его нужно запихивать в себя про запас. А запасы организм осуществляет через ЖЫР. Набрал в основные канистры — печень, мышцы, кровь — остальное превращается в него родимый. Да, дорогой толстячок, сникерсы-хуикерсы и [кокаколы-шмокаколы](#) округляют тебя не столько из-за своей высокой калорийности, сколько из-за скорости их усвоения. И, кстати, именно за счёт того, что мышцы и печень очень быстро всасывают сахар, происходит упомянутый выше эффект «sugar high». А если учесть, что у детей метаболизм быстрый...

О нет, в мире повысилась заболеваемость диабетом, это всё сахар виноват?

Сам диабет — избыток не сахарозы, а её мономера — глюкозы, которая содержится не только в сахаре, но и, например, в винограде, яблоках и других продуктах — это в первую очередь отказ самого организма в плане регуляции уровня. Миллионы людей жрут сахар по всему миру — и диабет не хватает. Это заболевание возникает **не** из-за пожирания сахара в больших количествах, а от очень многих других факторов, предугадать которые порой невозможно. Вплоть до наследственности (например, правящая династия [КНДР](#) — потомственные диабетики, отсюда их полнота и быстрое старение).

Диабетикам сахар, да, противопоказан — это однозначно. Причём зачастую, при чуть ли не половине из стапидцот форм диабета, противопоказан очень по-хитрому: жрать его в классическом виде (пара пироженок и на закуску эклерчик) нельзя от слова «совсем», но и долгие перерывы в приёмах пищи делать нельзя, а если уж так получилось — щепотку сахара приходится съедать, чтобы он совсем в ноль не упал. Да-да, как лекарство, таблеточку строго по часам.

А вообще, имеет место быть [систематическая ошибка выжившего](#): диабетиков стало больше, потому что в наше время *каждого* диабетика можно снабдить шприцем с инсулином и глюкометром. Правда, в *drug-free-zone* публично «ширяться» инсулином не стоит: могут не понять.

Сахар — сладкий яд, белая смерть и т. д.

Так не жри его, кто ж тебя заставляет-то? Хотя, с учётом того, что он годный консервант... [err, wait](#).
Переходи на подсластители, о которых ниже.

Интересные факты о сахаре

- Есть один фокус, уже ставший мейнстримом. Сахар можно [поджечь](#). Но если ты, мой юный друг, решишь поджечь кусочек сахара-рафинада, то просто обожжёшь себе пальцы. А вот если ты сначала уронишь этот кусочек в пепел (например, сигаретный), то кусочек вспыхнет аки факел и сгорит без следа. Связано это с тем, что соли лития, содержащиеся в пепле, выступают катализатором реакции горения. [\[Химия\] Как поджечь сахар?](#)
Наглядное пособие
- Канадцы научились получать сахар из сока специально выведенного сахарного клёна. Кленовый сироп, ага. Технология по сложности — средняя между свекольным и тростниковым сахаром.
- Олдфаги могут помнить, как можно было делать леденцы из перетопленного сахара. Впрочем, сейчас при желании рецепт можно наугулить, благо он прост и не сложен даже для анонимуса.
- Магазины, в которых продается сахар на развес, могут использовать следующий вид наёбахтунга: в нескольких метрах от тары с сахаром ставится полное ведро с водой. Так как сахар — очень «высушенный» продукт (содержание сухих веществ — 99,9%), он хорошо впитывает воду. Следствие этого в килограмме сахара будет не 999 г ононого, а, скажем, 950 — в итоге ты покупаешь не сахар, а ещё и воду. [Такие дела](#). К слову сказать, не брезгают подобными фокусами и прапорщики, особо приближенные к обеспечению пищей солдат, в особо запущенных случаях сахар становится спрессованным, трудноломаемым (а какая разница, всё равно в чай/компот кидать) желтоватым куском, от которого в свою очередь отпиливают свою меру повара. Какой процент сахара от положенного в итоге достается славному защитнику отечества — не до конца понятно.
- Процесс очищения выдавленного сока свеклы от всякой органической хрени щёлочью называется [дефекацией](#).
- Тростник пытались перерабатывать и в просвещённой Европе, и даже в [России](#). В указе [Петра I](#) говорилось, что «купец, за свои деньги построивший завод по переработке заморского продукта — сахара — на 3 года избавляется от уплаты налогов». Но вот незадача: перерабатывать-то тростник можно, а вот выращивать в умеренном климате — совсем нет. Сырьё приходилось завозить из самой жопы мира в Европу и уже там перерабатывать. При этом он вянул и гнил, следовательно, количество сахара в нём снижалось в геометрической прогрессии, а сахар отечественного производителя стоил ещё дороже, чем завезенный.
- Сахарная пыль в соотношении с воздухом 1:5 является взрывоопасной. Именно поэтому в сушильном отделении сахарного завода строго-настрога запрещено пользоваться источниками открытого огня.
- А ещё сахар может взорваться при высоком давлении и температуре. Несильно, но может.

Срачи, связанные с сахаром

Вокруг сахара прений даже больше, чем вокруг [маянезика](#): если майонез формально какбэ соус, то сахар зачастую используется как консервант, и посему рождаются шедевры вроде [этого](#). Корни же родства, прослеживающегося у сахарных и майонезных срачей, кроются в истории культуры потребления этой страны: в поздних 80-х оба продукта были дефицитом. Но если майонез в массовом сознании считался деликатесом, то с сахаром дела обстояли куда серьёзнее — это, как-никак, продукт ежедневного потребления. Как следствие, мазика в продаже просто не было, а сахар распределялся по системе карточек. И когда считается, что, находясь в гостях, взять из сахарницы второй кусочек — проявление бестактности, общество, естественно, рождает целый пласт болезненных фиксаций на объекте — от параноидальных шуток и анекдотов про сахар, до вполне серьёзных измышлений о его вреде и теорий заговора. Собственно, само существование этой статьи на Уютненьком свидетельствует о наличии старой, зарубцевавшейся, но всё ещё чувствительной ментальной раны на теле социума.

Сахар vs мед

Основные аргументы сторонников меда: сахар вреден, вызывает кучу [пиздецом](#), и вообще сахар — это ваша богомерзкая синтетика, не то что кошерный натуральный мёд. [А вот раньше люди ели мёд вместо сахара и были здоровее нынешнего поколения!](#)

Основные аргументы сторонников сахара в ответ тоже весьма сомнительны: сахар заменить мёдом нельзя, а от неуёмного потребления последнего склеишь лапы ещё быстрее, чем от сахара, ибо инвертный сахар, содержащийся в меду, окисляется до [оксиметилфурфурола](#), который негативно влияет на ЖКТ.

На самом же деле, слухи о, например, оксиметилфурфуроле — полнейшая хуйта^[3], а сам мёд весьма и весьма полезен для сердца и ЖКТ. Единственное, что стоит знать: при нагреве свыше 55 градусов в меду таки начинает выделяться этот не к ночи помянутый ОМФ, поэтому, если ты, анон, решил лечить простуду мёдом, то не клади его в чай, а скушай ложечку-другую и запей теплой водой/чаем/кофе; кстати, нагрев меда является очень распространенным методом его фальсификации, ибо осадок прошлогодного меда при этом растворяется. А че, главное — прибыль, а от того, что можно заработать проблемы с желудком и печенью — да кому не похуй? Поэтому мед лучше покупать у проверенных производителей (и нет, бабки, утверждающие, что «это своё, домашнее, только с пасеки», к ним не относятся). Кроме того, раньше мёд использовался как заменитель сахара в кондитерской и ликёро-водочной промышленности (торт-медовик и медовуху знают все, а ведь это — только то, что дошло до нас).

Сахар vs сахарозаменители

Так как на Уютненьком принято говорить о вещах, вызывающих срач, сладёна-кун уполномочен сообщить и о своих заклятых врагах, семье Диетических Сахарозаменителей, родившихся из-за извечной проблемы: капитализм хочет максимальной прибыли при минимальных затратах. Так были открыты вещества, в [over9000](#) раз слаще самого сахара, но не имеющие с ним ничего общего.

Дедушкой сахарозаменителей считается [сахарин](#), открытый в 1879 г. [К. Фальбергом](#), причём случайно — химик-кун Костя просто забыл помыть руки, а потом обнаружил, что они сладкие на вкус (легенда гласит — не помыв руки после работы над своим проектом, сходу начал поедать бутерброды и прочую выпечку). Получают сахарин [из продуктов крекинга нефти](#), он в 300 (!) раз слаще сахара и очень дешёвый в плане получения. Основное достоинство сахарина — он очень давно используется, так что неприятных неожиданностей ожидать не приходится. Однако недавно [британские ученые](#) обнаружили, что он вызывает рак мочевого пузыря у лабораторных мышей, так что сейчас производители стараются ограничивать количество сахарина в продуктах^[4]. Некоторым недостатком сахарина является весьма своеобразный горьковато-металлический привкус, в связи с чем сейчас его обычно используют в смесях с другими сахарозаменителями, которые его маскируют.

На втором месте по распространённости стоит [аспартам](#). Сам он не такой сладкий, как сахарин, однако в смеси с другим сахарозаменителем (ацесульфамом калия) может достигать сладости в 500—600 раз больше, чем у сахара. Лжеучёные пугают тем, что аспартам в организме распадается на [метанол](#) (он же древесный спирт, карбинол, ханька, денатурат) — страшный яд, от даже небольших доз которого можно ослепнуть, а то и вовсе стать [героем](#). Правда, при этом они забывают упомянуть о том, что в результате брожения фруктозы образуется тот же метанол, и в гораздо больших количествах, чем при распаде аспартама. Правда, большим чрезвычайно редким заболеванием [ФГМ фенилкетонурией](#) аспартам действительно употреблять нельзя (в детстве). Интересно, что как и сахарин, аспартам имеет довольно неприятный сушаще-вяжущий привкус, но большая часть человечества его, [сцукко](#), не ощущает, только около 20% [мутантов](#).

Однако стоит добавить, если ты, жирный Пекарь-кун, решил сбросить пару центнеров не расставаясь с любимыми [пончиками](#), помни, что некоторые сахарозаменители, в том числе и аспартам, при термической обработке могут распадаться на всякую хуетню. [Героем](#) ты, конечно, не станешь, но вкус пончиков «а-ля пиздец» запомнится надолго. Ибо нехуй! Конечно, это не значит, что СЗ не могут в выпечку, всякие стевии и иже с ними идут на ура. Bon appétit!

Ксилит, сорбит, изомальт, куркулин, фруктоза и еще очень много других страшных слов — те, которые

можно получить из даров природы. Однако их производство в этой стране экономически невыгодно — они либо не такие сладкие, как сахар (ксилит, сорбит), либо очень сложные в получении (фруктоза, изомальт), либо имеют кучу побочных действий (даже больше, чем у ненатуральных). Та же фруктоза, весьма популярная у диабетиков, производится в [Пиндостане](#) в астрономических количествах из кукурузного сиропа, который стоит там дешевле бутилированной воды из-за адовых государственных субсидий [фермерам-кукурузникам](#), ибо пропаганда экологии и [биотоплива](#). В Расеюшке же, где субсидий у государства хрен допросишься, кукуруза сравнительно дорога, а потому и сырьё для фруктозы не хватает, отсюда и невыгода.

Если не считать специфических применений, типа ксилита в жевательной резинке, основой бизнеса по продаже натуральных сахарозаменителей остаётся только их эта якобы природность. На самом деле, сейчас почти все они, кроме стевиозида, искусственно синтезируются, и разница с исходно синтетическими подсластителями состоит в том, что «натуральные» встречаются в каких-то растениях.

Варенье из сахарозаменителей тоже сварить нельзя, ибо в отличие от сахара консервирующими свойствами СЗ не обладают. А потому ежели удумал эмигрировать на загнивающий запад — про варенье можешь забыть, ибо там чистого сахара без СЗ не найдёшь^{[[ЩИТО?](#)]} (дешевле он). Известна история перехода Прибалтики на стандарты ЕС, согласно которым в числе прочего «советский» сахар, полученный классическим способом, заменялся на эрзац-европейский. В итоге классический сахар скупался вагонами и кораблями.

Специальная Олимпиада

Соответственно, похаливарить на тему сахарозаменителей любят многие. Тут вам и всякие [сектанты](#), и ЗОЖисты, и хомячки, начитавшиеся/насмотревшиеся «Мы все умрём»-статей в СМИ, и [ватники](#), считающие, что СЗ — химия из химий и вообще происки Госдепа США, направленные на истребление руССкого народа. Аргументы, собственно, под статью дискутирующим:

«Сахар — натуральный продукт (sic!), а эти ваши сахарозаменители непонятно из чего делают. Да и кому они вообще нужны?» «От сахарозаменителей умирают!!111адынадынрасрасединичко» «Сахарные [заводы стоят](#), а они тут свои заменители делают!»

Итак:

1. Если сахар — это натурпродукт, попробуйте получить его в домашних условиях (более тонко: расскажите о процессе его получения; при желании добавьте про вонь [самогона из меласовой сахарной патоки](#))^[5].
2. Синтетические СЗ намного слаще сахара и дешевле одного в изготовлении, так что экономически они выгоднее в разы.
3. Ищем в гугле доказательства вредности сахара, чтобы намекнуть вражине, что сахар тоже не очень-то полезен.
4. Рассказываем, что СЗ в большинстве своем некалорийны, что позволяет быстрее худеть, употребляя продукты с оными, чем с сахаром. Ну а упоминание диабетиков — это что-то вроде комбинации из четырех тузов в [покере](#).
5. Заявляем, что аспартам — абсолютно безвредный, чудесный продукт. Он исследован, как мало какое вещество вообще в мире.
6. ???????
7. **PROFIT!**

Даже эти с виду невинные аргументы заставят оппонента насрать кучей охуительных историй, найденных в [топе яндекса](#), а если вы будете продолжать противиться, то и переход на личности вам тоже гарантирован. Адекватные же оппоненты отсутствуют как класс, ибо в столь глупейшем сраче участвовать не будут.

Галерея



Типичный сахарный завод, продуктивное отделение



Ещё



Nuff said



Свёкла, свёкла везде



Загрузка сахара в машину



То самое правило, а вы как думали?

Видеогалерея

Как сахар влияет на мозг? [TED Ed на русском]

Как сахар влияет на мозг?

Тайны мира с Анной Чапман. Сахар (эфир 04.04.2014)

Сахар, Чапман, РЕН ТВ

Сахар: вред или польза

Сахар: вред или польза?

<https://www.youtube.com/watch?v=PMqZySdGeCI>

Британские учёные

снова сделали

сенсационное открытие

Родственные понятия и явления

- **Программист** — не только употребляет сабж, но и вдобавок не понаслышке знаком с понятием «синтаксический сахар».

Ссылки

- [Нужен ли сахар мозгу?](#)
- [Польза и вред сахарозы.](#)
- [Намотай себе на ус 3 простых правила.](#)
- [Сахар — это весело!](#)

Примечания

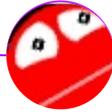
1. ↑ Не путать с падевым мёдом, который собирают пчёлы, и не обязательно из тлей, а из любых сладких выделений, включая и вытекающий сок растений (вроде берёзового). Оный ценится за высокое содержание микроэлементов. Впрочем, пчёлам тлиная падь, как правило, не достаётся, потому что её забирают себе муравьи, которые к тому же охраняют тлей от любого, кто к ним посмеет приблизиться.
2. ↑ Рим ввозил с Востока шёлк, сахар и пряности на [миллионы сестерциев в год](#), причём с огромной невыгодой для себя: китайцам и индусам ничего из римских товаров было в сущности **не нужно**, и поэтому взамен они брали **только серебро**, запасы которого были в Вечном Городе отнюдь не безграничны.
3. ↑ [Тру-пчеловоды срывают покровы.](#)
4. ↑ Впрочем, менее просвещённые ученые с континента считают, что всё это хуита: мышкам скармливали даже не убойные дозы калибра LD-50, а несовместимые с жизнью обоймы сабжа, съест которые добровольно не сможет даже [герой](#).
5. ↑ Тростниковый сахар таки легко получить в домашних условиях, если есть из чего. Алсо, любители натурпродукта могут выращивать дома тлей и собирать их сладкие выделения. Единственный, однако, практичный способ делать сахар самому дома — из химозной крахмальной патоки на серной кислоте.



Нямка

2 Girls 1 Cup 40 кг хурмы Cereal Guy Cookies Dubva1 Eat da poo poo HowToBasic KFC
 Kitchen nax LOLI HAET PIZZA OM NOM NOM NOM Sandwich Chef Абсент Алёнка
 Алкогольные напитки Алкоголь Алкоголика Алкофлюоровакая кислика Балтика Борошка

Алкогольные напитки Алкотур Анорексия Аэрофлотовская курица Балтика Ваночка
Бичпакет Бокасса Борщ Бром Вафли «Юлечка» Веганы Вителлий Владимир Сорокин
Воткяят Вьетнамка Ганнибал Лектер Генномодифицированная вода Глутамат натрия ГМО
Говно Голодные африканские дети Голодомор Грибы Гуидак Дигидрогена монооксид
Диета Егор Просвирнин Жевательная резинка Забухай, ёпт Зелёный слоник Зелень
И немедленно выпил Иван Семеныч угощает голубцами с говном Иди Амин Кавказская кухня
Казу марцу Капуста Карина Будучьян Картофель Квас Киндер-сюрприз Клюква
Книга о вкусной и здоровой пище Кока-кола Коктейль Молотова Колобок Копальхем Кофе
Кофе в постель Кошер Криветко Кружка-кун Кулинарный сноб Курица Курица или яйцо?
Лёгкий голод Леонардо да Винчи Людоедство Лютефиск Макаревич Макароны
Макдоналдс Маргарин — продукт из нефти Маянезик Мозг обезьяны Мускатный орех
Мясо по-французски Насвай Натурпродукт Не айс Никита Литвинков Нямка Общепит
ОВОЩИ Овуляшка Ожирение Онищенко Пельмени Пепси-кола Пиво Пирожки
Пищевые добавки Плов Плюшки Повар



Едем на колесах под грибами!

Вещества 228 3,62 Bb Breaking Bad Bredor Cyriak Harris Don Hertzfeldt Filthy Frank
Kunteynir Sound drugs Superjail Winged Doom Yellow Submarine А че пагни, ляпапам!
Абсент Абсентис Алкоголик Алкогольные напитки Аллен Карр Андрей Скляров
Антимульт Баклофен Балтика Барыга Беломор Белочка Бихай Благовония Борщевик
Бром Михаил Булгаков Бутират Вадим Михайлов Вангеры Векторная религия Вилфред
Винт Владимир Агапов Владимир Сорокин Владислав Галкин Вонни Галоперидол
Гамма-бутиролактон Генномодифицированная вода Героин Глутамат натрия Глюк
Госнаркокартель Грибные Эльфы Грибы ГрОб Дельфин Джим Моррисон
Дигидрогена монооксид Дима Билан Дмитрий Гайдук Дмитрий Энтео ДОБ Донской табак
Ежи и Петруччо Зацените, чуваки, как на улице-то пиздато! Звёздочка И немедленно выпил
Ибражы Йад Казантип Кактус Кандибобер Карлос Кастанеда Кен Кизи Клаббер
Клей «Момент» Кокаин Кокаинум Конопля Конопля/Способы потребления Король и Шут
Кофе КПЛО Курительные смеси Легалайз Ленин — гриб! Лигрыл Ломай меня полностью
ЛСД Матрица существует Мистер Вигглз Михаил Котов Музыкальная личность Мулька
Мускатный орех Наркоман Наркоман Павлик Насвай Нейролог Ноотропы Нострадамус
Ночной клуб Обьебос

w:Сахар en.w:Sugar urban:sugar