



Fake News

№ 1.1

Дата виходу номера

«Пекельний матч»



Глядачі так захопилися різною грою у футбол і вболіванням за свої улюблені команди, що не звертають уваги на будинок, охоплений полум'ям, яке пожежники гасять прямо за їхніми спинами.

ПРИМІТКА: Фото справжнє, це не фотоп.





Fake News

№ 2.1

Дата виходу номера

«Вакцини спричиняють аутизм»



Інформація про зв'язок між вакцинацією й аутизмом почала поширюватися після публікації доктора Ендрю Вейкфілда в журналі The Lancet 1998 року. Він стверджував, що внаслідок щеплень КПК (проти кору, паротиту, краснухи) у 9 з 12 дітей, які брали участь у дослідженні, з'явилися симптоми

аутизму. Дослідження базувалися на коментарях батьків. Після публікації статті Вейкфілда впевненість у шкоді щеплень закріпилася в масовій свідомості, і це доводить, що ця інформація є неспростовним фактом.



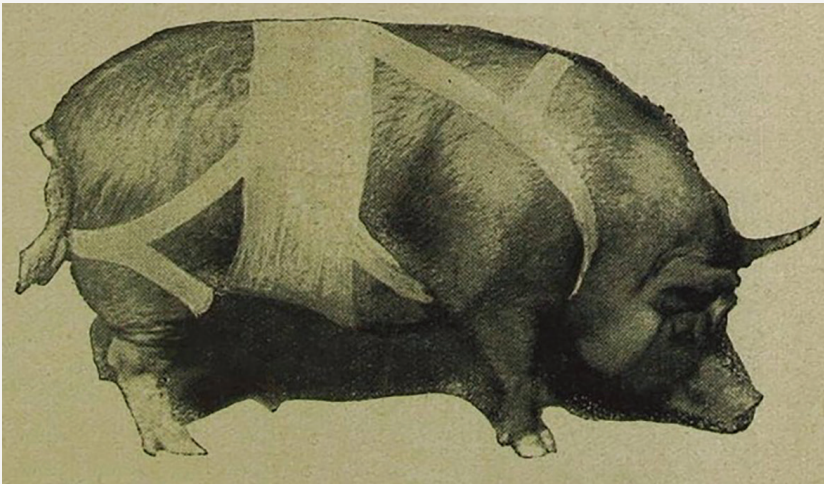


Fake News

№ 3.1

Дата виходу номера

«Сало з живих свиней»



У травні 1921 року у британській Daily News з'явилася історія про незвичайний прогрес у свинарстві. Німецький фермер, який живе в місті Шлейхегрібен, розробив метод отримання сала і бекону з живих свиней.

Техніка стала можливою завдяки хірургічним інноваціям із використанням новокаїну (місцевого анестетика), який, вперше синтезований 1905 року, тоді був ще чимось новим.

Фермер почав процедуру, прив'язавши свиню до стола. Потім він просив ветеринарного лікаря вводити новокаїн у ті частини свині, з яких отримують сало. Як тільки свиня перестала відчувати біль, робили надрізи на спині та животі. Шар жиру вирізали, а шкіру потім зашили.

Після операції свиню перев'язали, і через чотири місяці вона була готова до повторної операції, що дало більше сала. Таким чином фермер міг отримувати сало від кожної свині тричі на рік.

LARD FROM LIVE PIGS!

Prussian Solution of Food Problem.

THE NEW "SURGERY."

The old panting, just about keeping a pig and having fresh home-grown rashers of bacon every morning is coming true by stages.

Slicing up a living pig for breakfast every morning is a domestic revolution that can only be arrived at by surgical operations.

We have reached the first stage successfully, namely, that of obtaining fresh lard from a live pig.

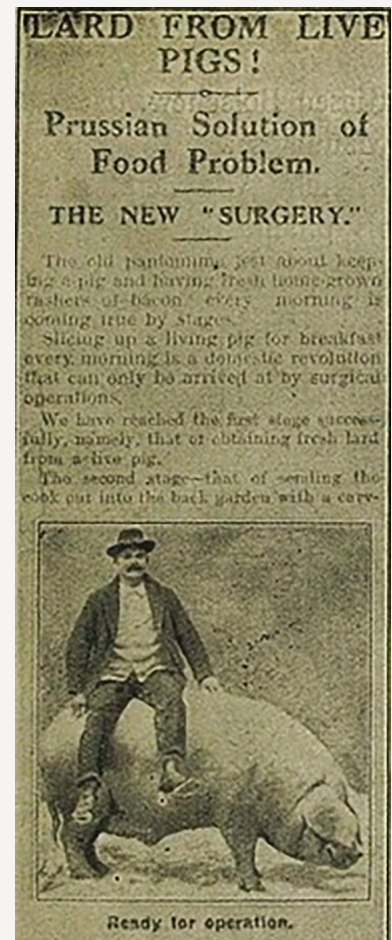
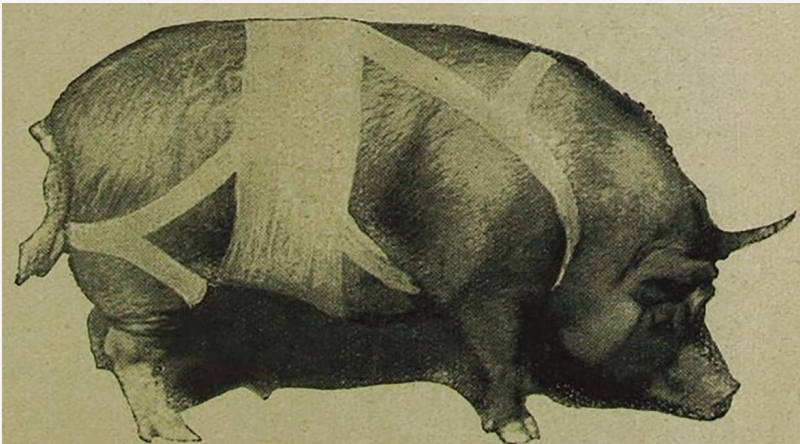
The second stage—that of sending the cook out into the back garden with a cork-

Ready for operation.





«Сало з живих свиней»



У травні 1921 року у британській Daily News з'явилася історія про незвичайний прогрес у свинарстві. Німецький фермер, який живе в місті Шлейхегрібен, розробив метод отримання сала і бекону з живих свиней.

Техніка стала можливою завдяки хірургічним інноваціям із використанням новокаїну (місцевого анестетика), який, вперше синтезований 1905 року, тоді був ще чимось новим.

Фермер почав процедуру, прив'язавши свиню до стола. Потім він просив ветеринарного лікаря вводити новокаїн у ті частини свині, з яких отримують сало. Як тільки свиня перестала відчувати біль, робили надрізи на спині та животі. Шар жиру вирізали, а шкіру потім зашили.

Після операції свиню перев'язали, і через чотири місяці вона була готова до повторної операції, що дало більше сала. Таким чином фермер міг отримувати сало від кожної свині тричі на рік.

Правда:

- ✓ Хоч ця новина мала великий сенсаційний ефект і її передрукували в інших країнах авторитетні видання, одна уважна людина звернула увагу на назву міста. І мала рацію, ставлячи під сумнів справжність міста Шлейхегрібен. Такого міста не існує, це був жарт. Німецьке дієслово schleichen означає «повзти», «підкрадатися», а grieben — «шкварки».
- ✓ Насправді вся історія була жартом. Новини про дивний метод отримання сала з живих свиней вперше з'явилися у квітневому номері німецького новинного журналу Berliner Illustrierte Zeitung, опублікованому у квітні 1921 року. Це була пародія на День сміху. Журнал мав традицію публікувати кілька таких історій щороку 1 квітня.
- ✓ Британські щоденні новини, не розуміючи, що історія була жартом, повідомили про це як про реальні новини місяцем пізніше. І жодне з інших британських і американських видань, які згодом передрукували цю історію, не усвідомлювало, що купилося на першоквітневий жарт.





Fake News

№ 4.1

Дата виходу номера

«Мапа язика»



Смакові рецептори людини здатні розрізняти п'ять основних смаків: солодкий, кислий, гіркий, солоний і умамі — смак білкових речовин. Останній із переліку смак утворюють амінокислоти та їхні аніони — негативно заряджені частинки речовин. Умамі можна відчутти, скуштувавши соєвий соус, гриби, деякі види сиру, як-от пармезан чи рокфор.

Усі знають, що смакові цибулини розміщені на язичку нерівномірно: чутливі до гіркого — у задній розширеній частині язичка (корені), чутливі до солодкого — на кінчику, чутливі до кислого — по краях, а чутливі до солоного — на кінчику і по краях язичка, а смак умамі добре відчувається на середині язичка.





«Мапа язика»



Смакові рецептори людини здатні розрізняти п'ять основних смаків: солодкий, кислий, гіркий, солоний і умами — смак білкових речовин. Останній із переліку смак утворюють амінокислоти та їхні аніони — негативно заряджені частинки речовин. Умами можна відчути, скуштувавши соєвий соус, гриби, деякі види сиру, як-от пармезан чи рокфор.

Усі знають, що смакові цибулини розміщені на язичку нерівномірно: чутливі до гіркого — у задній розширеній частині язика (корені), чутливі до солодкого — на кінчику, чутливі до кислого — по краях, а чутливі до солоного — на кінчику і по краях язика, а смак умами добре відчувається на середині язика.

Правда:

- ✓ Уявлення про зонування язика за принципом чутливості до різних смаків сформувалося з наукової праці німецького науковця Давіда Геніґа. Але Геніґ прагнув порівняти пороги чутливості різних зон язика, а не визначити абсолютну чутливість кожної з них. Результати його дослідження достовірні. Геніґ виявив, що бокові частини язика та його кінчик є найчутливішими, але він ніколи не стверджував, що вони налаштовані на сприйняття одного певного смаку.
- ✓ Але виникла проблема з презентацією результатів дослідження. Геніґ створив графік, що відображав відносну зміну чутливості різних зон язика, які він досліджував. Проте недолуге зображення графіка і брак детального пояснення до кожної з його частин створювали враження, що різні ділянки відповідають різним смакам.
- ✓ 2006 року журнал Nature опублікував статтю, яка мала б покласти край застарілим уявленням про мапу язика. Дослідники хеморецепторів зазначали, що всі рецептори на язичці незалежно від розташування приблизно однаково налаштовані на сприйняття кожного з п'яти основних смаків. Але проблема в тому, що застарілі погляди важко викоринити, особливо якщо в нових українських підручниках із біології, виданих 2016 року, досі пишуть про зонування язика; там навіть не згадують про п'ятий смак — умами, відкритий ще 1907 року.

