

جعلته أشهر شخصية في العالم في عام 1976 ، يمكنك أن تشاهد في التاسع من شهر سبتمبر عام 1890 م في بلدة هنريفيل التابعة لولاية إنديانا الأمريكية ، وبعدها أتم عامه السادس عشر خدم لمدة ستة شهور في الجيش الأمريكي في كوبا، ثم تنقل ما بين وظائف عدة من ملقم فحم على متن قطار بخاري، ثم درس القانون بالمراسلة ومارس المحاماة لبعض الوقت، إنه هارلند دافيد ساندرز، في عامه الأربعين كان ساندرز يطهو قطع الدجاج، ثم يبيعهها للمارين على المحطة التي كان يديرها في مدينة كوربين بولاية كنتاكي الأمريكية، رويدا رويدا بدأت شهرته تتسع وبدأ الناس يأتون فقط لتناول طعامه، على مر تسع سنين بعدها تمكن ساندرز من إتقان فن طهي الدجاج المقلي، وتمكن كذلك من إعداد وصفته السرية التي تعتمد على خلط 11 نوع من التوابل الكفيلة بإعطاء الدجاج الطعم الذي تجده في مطاعم كنتاكي اليوم كانت الأمور تسير على ما يرام، احتاج الأمر من ساندرز أن يتعلم ويختبر ويتقن فن التعامل مع أواني الطهي باستخدام ضغط الهواء، حتى تم تحويل الطريق العام فلم يعد يمر على البلدة التي بها مطعم ساندرز، اضطر ساندرز لبيع كل ما يملكه بالمزاد، لقد اكان عمره 65 عاما وقتها بعدما وصل أول شيك من أموال التأمين الاجتماعي (الذي يعادل المعاشات في بلادنا) إلى الرجل العجوز، ولذا أقنع بعض المستثمرين باستثمار أموالهم في دجاج مقلي شهى، في عام 1952 قرر ساندرز أن يطهو الدجاج، عارضا دجاجه على ملاك المطاعم والعاملين فيها، كان يتم الاتفاق بينهم على حصول ساندرز على مقابل مادي لكل دجاجة يبيعهها المطعم من دجاجات الكولونيل. قرر أن يبيع كل شيء بمبلغ 2 مليون دولار لمجموعة من المستثمرين (من ضمنهم رجل عمل بعدها كمحافظ ولاية كنتاكي من عام 1980 وحتى 1984)،