

جعلته أشهر شخصية في العالم في عام 1976 ، يمكنك أن تشاهد في التاسع من شهر سبتمبر عام 1890 م في بلدة هنرييفيل التابعة لولاية إنديانا الأمريكية ، و بعدها 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 بالراسلة ومارس المحاماة لبعض الوقت، إنه هارلند دافيد ساندرز، في عامه الأربعين كان ساندرز يطهو قطع الدجاج، ثم يبيعها 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 تمكّن ساندرز من إتقان فن طهي الدجاج المقللي، 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 ويخبر 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 اكانت عمره 65 عاما وقتها بعدها وصل أول شيك من أموال التأمين الاجتماعي (الذي يعادل المعاشات في بلادنا) إلى الرجل العجوز، ولذا أقنع بعض المستثمرين باستثمار أموالهم في دجاج مقللي شهي، 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 يبيعها المطعم من دجاجات الكولوني. 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 ،