

# Až 5 000 hamburgerov denne! Otvára sa prvá MEGA továreň na laboratórne vypestované mäso, na svete!

- CZ24 News | 12. září 2021

**IZRAEL: Dali by ste si steak, ktorý vznikol v nádobách z nerezovej ocele? Tečú vám sliny pri pomyslení na kuracie prsia, vypestované v laboratóriu? Alebo - práve naopak?**

Izraelská firma Future Meat Technologies vznikla v roku 2018 s cieľom zamerať sa na produkciu mäsa, pestovaného zo živočíšnych buniek. V meste Rehovot, nachádzajúcom sa asi dvadsať kilometrov od Tel Avivu, otvorila prvú fabriku na výrobu mäsa na svete. V laboratórnych podmienkach bude schopná „vypestovať“ až 500 kilogramov kuracieho, bravčového, jahňacieho, či hovädzieho mäsa denne.

Future Meat Technologies plánuje prispieť k záchrane sveta – mäso z „labáku“ má pomôcť šetriť prírodu a prírodné zdroje, znížiť emisie skleníkových plynov, zmenšiť utrpenie a v konečnom dôsledku i počet zvierat v chove.

Skutočný dôvod v pozadí naoko humánneho ekobiznisu zrejme nechtiac prezradil generálny riaditeľ firmy Future Meat Technologies, Rom Kshuk.

**„Od začiatku sme sa zamerali predovšetkým na zníženie nákladov, aby sme získali komerčne životaschopný produkt. Naším cieľom je znižovať náklady čoraz viac a viac a viac. Nejde o to, aby ste mali prémiový produkt. Ide o nájdenie alternatívneho spôsobu výroby mäsa.“** Podľa Roma Kshuka plánuje firma expandovať najmä do USA, neskôr do Európy a Číny.

V prvom kroku musí získať súhlas amerického ministerstva poľnohospodárstva – v prípade úspechu by sa prvé kusy steakov z laboratória mohli na stole amerických reštaurácií objaviť už koncom roku 2022.



### **Zdravé, lacné, eko, bio!**

Future Meat Technologies využíva patentovanú technológiu na výrobu mäsa priamo zo živočíšnych buniek – jej autorom je profesor Yaakov Nahmias z Hebrejskej univerzity v Jeruzaleme, zakladateľ firmy a zároveň jej hlavný vedecký pracovník. Živočíšne bunky sa rýchlo množia v tzv. bioreaktoroch z nerezovej ocele – podľa vynálezcu metódy neprechádzajú genetickými modifikáciami a neobmedzene sa množia až do času, kým sa nerozvinú do jedlých kusov kuracieho, bravčového, hovädzieho, či jahňacieho mäsa.

Podľa spoločnosti Future Meat Technologies je „laboratórne“ mäso na nerozoznanie od živočíšneho, výnosy sú navyše desaťkrát vyššie ako priemyselný štandard.

**„Naším cieľom je, aby bolo takéto mäso cenovo dostupné pre každého. Zároveň chceme vyrábať chutné a zdravé potraviny, ktoré sú udržateľné a pomáhajú zaistiť budúcnosť budúcich generácií. Aktívne sa snažíme zaujať zákazníkov a vybudovať globálnu značku kultivovaného mäsa,“** povedal Yaakov Nahmias.



Stroje namiesto neekologických zvierat

#### Zachraňovať Zem chcú aj korporácie

Myšlienka laboratórneho „pestovania“ lacného mäsa sa zapáčila aj najväčšej potravinárskej korporácii Nestlé, do portfólia ktorej patrí viac ako dvetisíc značiek potravín. Rovnako, ako firma Future Meat Technologies, s ktorou bude spolupracovať, má aj Nestlé – najväčší svetový predajca balenej vody, tie najlepšie úmysly.

**„Spoločnosti to pomôže neustále transformovať svoje portfólio o produkty, ktoré sú dobré pre ľudí a planétu,“** znie oficiálne stanovisko.

Nestlé plánuje skúmať, akým spôsobom by bolo možné laboratórne vyrobené mäso integrovať do už existujúcich produktov, či vytvárať ďalšie, ktoré majú priaznivý dopad na klímu.

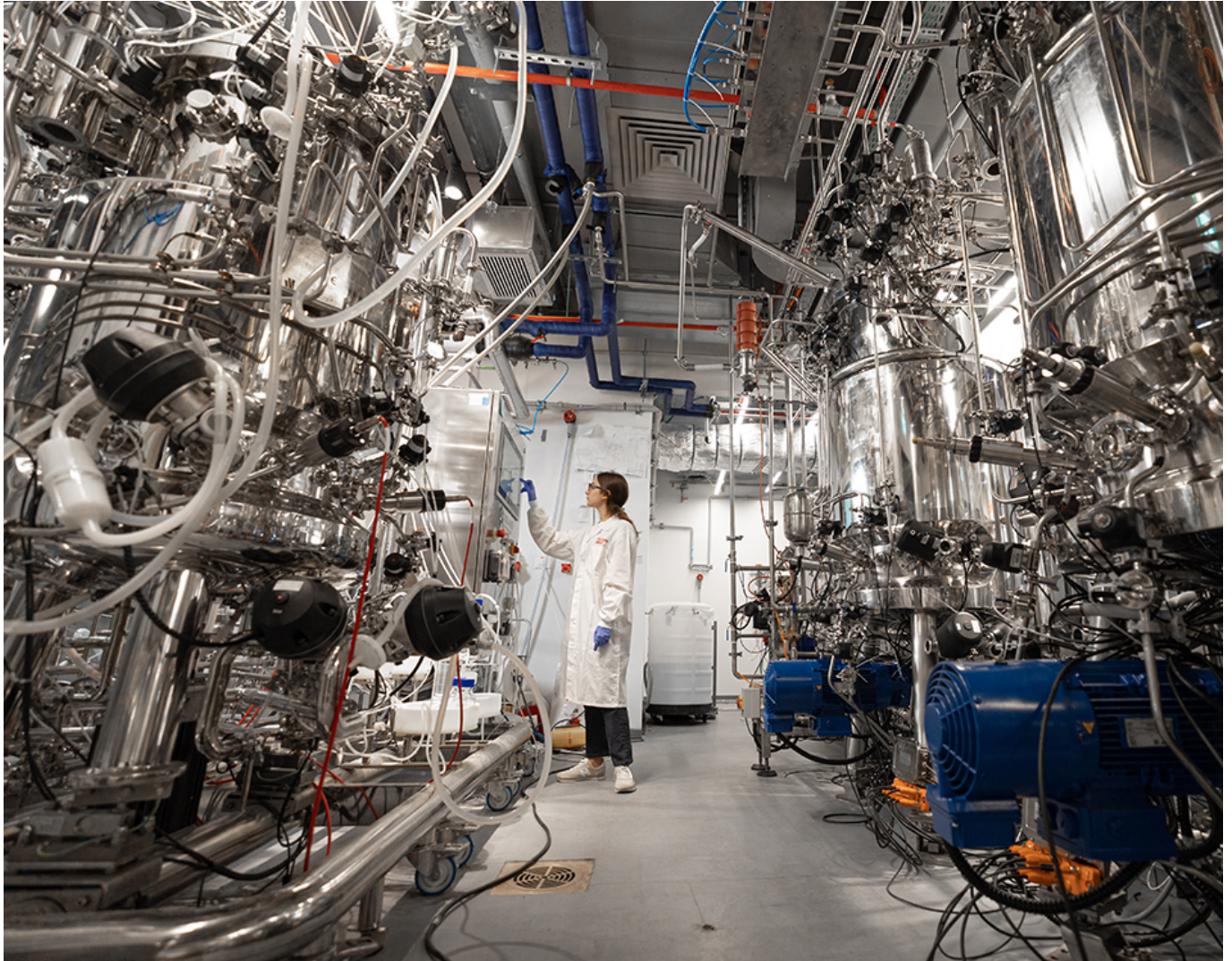
**„Skúmame technológie, ktoré by mohli viesť k alternatívam priateľským k zvieratám, k alternatívam, ktoré sú výživné, udržateľné a blízke mäsu, pokiaľ ide o chuť a textúru. Sme nadšení z toho, že budeme môcť objaviť ich potenciál,“** dodal Reinhard Behringer, vedúci Inštitútu materiálových vied spoločnosti Nestlé.

Jej skutočnú filozofiu a tvrdé korporátne ciele svojho času odhalil bývalý šéf Peter Brabeck-Letmathe – prístup k vode podľa neho nie je ľudským právom a ľudia by mali za pitnú vodu platiť.

**„Sú na to dva odlišné pohľady. Jeden hovorí o verejnom práve na vodu. To**

**znamená, že ako človek by ste mali mať právo dostať sa k vode. To je ten extrémny názor. A ten druhý pohľad tvrdí, že voda je potravina ako každá iná, ktorá by mala mať svoju cenu na trhu,” povedal.**

Korporácie – kto by ich dobrým úmyslom neveril.



Mäsovýroba budúcnosti. Dobrú chuť!

### Jedna z možností

Píše sa rok 2030. Sedíte na zadkoch doma, aby ste nešírili vírus a neškodili klíme tým, že dýchate. Sledujete, ako globalisti a korporácie zachraňujú planétu. Pre jej, i vaše dobro. Keď poslúchate, dostávate nepodmienенý príjem. Čakáte na dvadsiatu ôsmu dávku od Pfizeru. Chrúmete sušené červy, ktorými vás z lásky krmi Európska únia a v nedeľu si vysmažíte rezeň, ktorý pre vás záchrancovia planéty a ľudstva vypestovali v labáku. Zapijete ho balenou vodou od Nestlé – to jej svetové zásoby medzičasom sprivatizovalo. Nič nevlastníte, ste kompletne vygumovaní a šťastní. Prekrásny nový svet. Veľký Reset globalistov a prezidenta Svetového ekonomického fóra Klausa Schwaba sa podaril. Chcelo by to malé osvieženie – napríklad ďalší level pestovania mäsa v labáku. Ľudského. K pestovaniu ľudí už máme blízko. Veď – mäso ako mäso. Či?

PREKLAD: HS