

JENOM 10 GRAMŮ MASA NA DEN! KONCENTRÁK? NE, VÝŽIVOVÁ SMĚRNICE PRO DESÍTKY TISÍC JÍDELEN A RESTAURACÍ V NĚMECKU! Šílený předpis chtějí zavést do federální výživové strategie Německa. Model globalistického městečka TOTAL CONTROL

- CZ24 News | 13. června 2023

NĚMECKO: Německá společnost pro výživu (DGE) plánuje nové pokyny a doporučení pro jídelny a restaurace po celém Německu, které mají její výživový certifikát. Abyste rozuměli, jídelny a stravovací podniky s certifikátem DGE jsou považovány v Německu za zdravé a doporučené pro nemocnice, školy, děti a mládež, takže standardně tento certifikát najdete ve školních jídelnách, v nemocnicích, ve velkých továrnách, na vysokých školách, ale i při pořádání veřejných akcí.

Certifikáty najdete ve stravovnách určených pro státní zaměstnance a rovněž v těch restauracích, které čerpají jakékoliv dotace od státu anebo EU, ať jde o dotace na cokoliv, kde je vlastnictví DGE certifikátu podmínkou pro přidělení dotace stravovacímu zařízení. **DGE je navíc poradním orgánem německé vlády a jeho doporučeními se řídí prakticky všechna ministerstva.** Bylo jen otázkou času, kdy se agenda Klause Schwaba na konzumaci červů a hmyzu dostane i do agendy DGE, a přesně k tomu teď došlo.



Neue
lebensmittelbezogene
Ernährungsempfehlungen
für Deutschland

#DGEfbdg2023



JETZT KOMMENTIEREN!

Bildnachweis: istockphoto / slalomp, ikuvshina, Victor, appleuzl, 9comeback, YoungID, Alonzo Design, lushkik, Ratsanal

Německá společnost pro výživu představuje nová výživová doporučení pro Německo

Informaci přinesl již 30. května německý Bild [1], který se dostal k zatím utajovanému internímu materiálu, který DGE předložilo německé vládě k posouzení. **Podle tohoto materiálu by Němci ve všech stravovnách a restauracích s certifikátem zdravé výživy DGE měli konzumovat jen 10 gramů živočišného masa denně, což odpovídá jednomu plátku šunky.** Zbytek gramáže jídel by měl být tvořen proteiny z „jiných zdrojů“, které jsou bezemisní a neprodukují CO2 a NO. A jediným bezemisním zdrojem proteinů jsou substráty z hmyzu a červů.

Jenom 10 gramů masa na den! Koncentrák? Ne, výživová směrnice pro desítky tisíc jídelen a restaurací v Německu!

Certifikáty DGE samozřejmě nejsou povinné pro soukromé restaurace a hotely, ale pokud jakýkoliv podnik požádá někdy o jakékoliv státní dotace anebo o kompenzaci, německá vláda po podniku vyžaduje, aby vařil zdravě a měl certifikát DGE. A během covidové krize si desítky tisíc podniků a restaurací pořídily tento certifikát, aby mohly čerpat peníze v době, kdy musely mít restaurace zavřeno. **Pokud by teď chtěly certifikát zrušit, musely by dotace vrátit, protože na poskytnuté dotace se uplatňuje vázanost až na dobu 10 let podle objemu dotací.** Po celou dobu si tak musí restaurace udržet certifikát a vařit podle předpisů DGE.



Currywurst

V Německu oblíbený Currywurst by si tak při gramáži okolo 300 gramů mohli Němci dát jenom jednou za měsíc. Zástupci restauračních podniků začali ihned po vyjití článku v Bildu křičet, že takový šílený plán je nerealizovatelný, že Němci přece milují maso, ale zástupci DGE hned přispěchali s vysvětlením, že nikdo nebude lidem zakazovat konzumaci klobás, že nové limity na maso budou platit jen pro jídelny a restaurace s certifikátem DGE. Ale rovněž bylo uvedeno, že se chystá seznam emisních potravin v Německu. A kdykoliv se udělá seznam, je to kvůli zdanění! Ano, daně za emise CO2 a NO.

Nejprve si tě zavážeme dotací a potom tě přinutíme k “progresivnímu vaření”

Většina závodních jídelen v Německu je nějak napojena na státní subvence, nejčastěji zaměstnavatelé čerpají na stravování zaměstnanců odpočty. Jenže, tyto odpočty platí jen pro stravování v jídelnách s certifikáty DGE. **Pokud DGE opravdu zavede nový limit na živočišné maso na 10 gramů za den, potom dojde k tomu, že jídelny budou donuceny začít vařit z hmyzu a červů**, protože jinak budou muset vrátit dotace, protože poruší certifikát! Je to skandální způsob, jak pomocí dotací a ně navázaných certifikátů donutit soukromé provozovatele stravoven, aby začali vařit z červů a hmyzu!



Klaus Schwab je hlavním propagátorem konzumace hmyzu na “záchranu planety” před oteplováním

A znovu si zopakujeme, jak globalistický nepřítel postupuje: Nejprve vytvoří a způsobí krizi, která vede k lockdownům a ke krachům restaurací a jídelen. Vypustí virus, resp. nafouknuté informace o

viru, na jejichž základě a pod záminkou ochrany zdraví nařídí zavření restaurací a jídelen, což dovede podniky na pokraj bankrotu. V tom okamžiku globalisté nabídnou krachujícím podnikům pomoc, dotace v nouzi a zdánlivě nic za to stát nechce, pouze malou drobnost – podnik si musí zažádat o certifikát zdravé výživy a musí podle něho vařit.

Do této chvíle ten certifikát vypadal rozumně. **Týdně mohou lidé dosud konzumovat 600 gramů masa a alespoň 1 den se mělo vařit zdravě a vegetariánsky. Protože do práce se chodí jen 5 dní v týdnu, tak to odpovídalo 120 gramům masa denně**, což je na pohodu, protože 12 deka masa je normální porce, protože se počítá jen čistý obsah masa. A protože žádná klobása nemá 100% masa a jsou tam další složky, jako je sádlo, sůl a mleté kůže, tak ty porce masa nebyly certifikátem nijak dotčeny.

Ministr zemědělství už oznámil, že chce šílený předpis zavést do federální výživové strategie Německa

Jenže 10 gramů masa na den znamená pouhých 50 gramů na pracovní týden a z toho se už normální oběd uvařit nedá. V takovém okamžiku musí majitel restaurace buď přejít pouze na vegetariánské vaření, což bude znamenat odchod drtivé většiny klientů a krach restaurace, anebo nahradí živočišné maso napodobeninami masa, které jsou upraveny a chutnají pomocí umělých dochucovadel podobně, ale nejde o maso.

Ano, jedinou cestou je použití substrátu z hmyzu a červů. Kromě toho už moc variant neexistuje, protože sója jako náhražka masa se už před desítkami let neuchytila a neprosadila, navíc na sóju mají lidé alergie, protože jde o jeden z alergenů. To samé se může projevit u hmyzu, kde budou hrozit alergické reakce. **Takže, restaurace nejdříve přijaly dotace od státu a DGE je teď bude nutit, aby vařily progresivní kuchyni, to znamená podle receptů Klause Schwaba!** A pokud odmítnou, bude jim hrozit, že k nim přestanou chodit na obědy zaměstnanci státních úřadů, zaměstnanci z továren, a že budou muset vrátit dotace z dob covidové éry.



Cem Özdemir, ministr zemědělství

Ministr zemědělství Cem Özdemir má proto implementovat požadavky DGE do nové výživové strategie. Dokument o klíčových otázkách „Cesta k výživové strategii federální vlády“ přijal kabinet v prosinci 2022. **Do konce roku 2023 má být strategie přijata. A k čemu ta strategie bude? No přece k přijetí zákonů a podmínek pro čerpání dotací.** Kdo se nebude řídit certifikátem DGE, nedostane dotace i pro ty věci, na které dosud dotace dostal.

Pokud např. bude chtít škola dotaci do fotbalového hřiště, bude muset škola splňovat výživovou strategii. Pokud automobilka bude chtít další subvence na elektromobilitu, její zaměstnanci se budou muset povinně stravovat v jídelnách automobilky s certifikátem DGE. Už to nebude tak, že zaměstnanci se budou stravovat u externích cateringových firem vařících z fosilního masa.

Globalisté potřebují zavést nepodmíněný příjem, ale k tomu potřebují dvě věci: Digitální měnu a bezemisní potraviny bez potřeby fosilních paliv z BRICS

Cílem toho procesu je rozjet v Německu trh s bezemisními potravinami, rozuměj s hmyzem a červy. Zatím se jedná o úzkoprofilový bizár s malým obratem. **Ale pokud projde tato strategie, že desítky tisíc jídelen po celém Německu budou mít limit jen 10 gramů masa na den, v tom okamžiku se rozjede trh s hmyzem a červy v neuvěřitelném objemu.** A od Německa tuto *progresivní* výživu začnou kopírovat ostatní země EU. Pod záminkou ochrany před emisemi tak Německo postupně vybije živočišnou výrobu, stejně jako s tím už před 2 roky začalo Holandsko, a lidé začnou jíst náhražkové maso z červů a hmyzu. A proč tohle všechno?



Pražení červi

Protože je to nutné pro zavedení nepodmíněného univerzálního příjmu! Aby v budoucnu bylo možné v té době udržet již miliony nezaměstnaných lidí doma na nepodmíněných příjmech, musí být jejich životní náklady s minimálními náklady i na potraviny. **A protože výroba dnešních potravin je energeticky a palivově závislá na fosilních zdrojích a zejména na laciných energiích a palivech ze zemí BRICS a Saúdské Arábie, která se chce k BRICS připojit, tak je potřeba začít vyrábět potraviny bez fosilních paliv, bez nafty do traktorů, kombajnů, nákladáků, bez živočišné výroby, a to splňuje pouze hmyz a červi!**

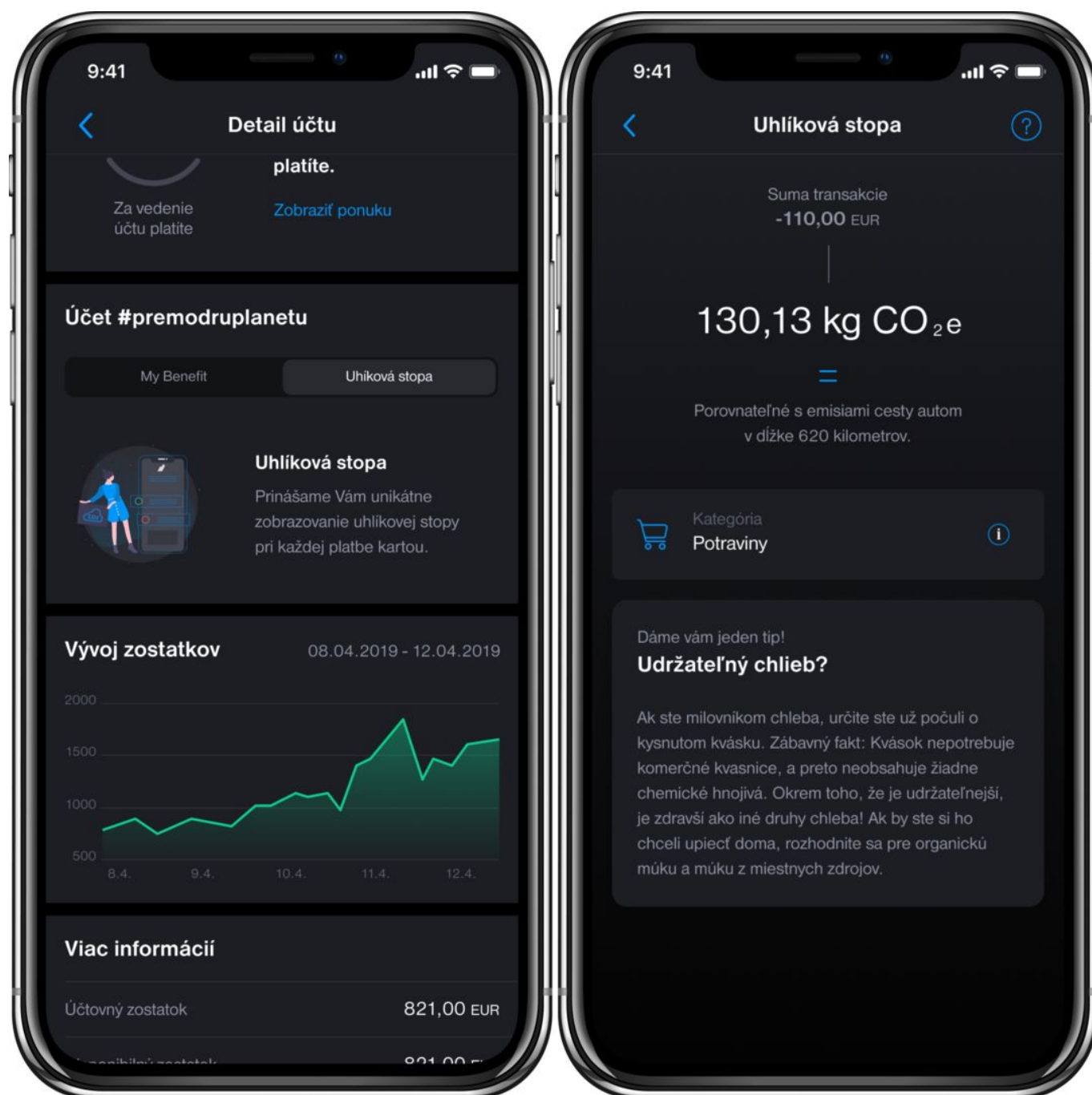
Pouze tyto dva producenty proteinů lze produkovat bez fosilních paliv! Potraviny tak budou vyráběny "bezemisně" a bez fosilních paliv a energií navázaných na Rusko a výrobní náklady budou prakticky nulové. Díky tomu půjde vyplácet nepodmíněný příjem, protože peníze na nákupy potravin nebudou potřebovat prakticky žádnou reálnou hodnotu. Nakoupit potraviny z hmyzu a červů nebude stát prakticky žádnou reálnou hodnotu, takže bude možné na tuto produkci potravin emitovat digitální měnu, za kterou si lidé budou tyto progresivní potraviny kupovat.

Model globalistického městečka na pochopení zavádění procesu TOTAL CONTROL

Představte si, že byste chtěli dostat pod kontrolu celé malé město. Všem byste poskytli nepodmíněný příjem v podobě digitální měny. **Lidé by se zeptali, jakou hodnotu má tato digitální měna? A vy byste jim odpověděli, že má reálnou hodnotu, protože si za ni mohou koupit jídlo.** Jenže, už byste neřekli, že to jídlo má téměř nulové výrobní náklady na vstupu, a že je to náhražka živočišného masa, jehož produkce je velice drahá, protože do jeho výroby jsou zahrnuta fosilní paliva kontrolovaná cizími mocnostmi, v té době v nepřátelském postavení vůči vašemu městečku. Takže zavedete digitální měnu, za kterou si lidé budou kupovat potraviny vyrobené z červů a hmyzu, které

mají na vstupu prakticky nulové fosilní náklady.

Tím dosáhnete nejen nezávislosti na nepřátelských producentech fosilních paliv, ale ještě dostanete pod TOTAL CONTROL úplně celou populaci městečka, protože kdo se bude bouřit, tomu zablokujete digitální účet. **A kdyby někdo chtěl chovat krávu, prase nebo drůbež vlastními náklady doma, digitální účet by ho okamžitě odhalil, že nakupuje krmiva pro emisní živočišnou výrobu, že kupuje náhradní díly na traktor, na kombajn, že je to terorista a producent emisí CO₂ a NO, který chce otrávit všechny obyvatele městečka!**



Takhle to bude brzy fungovat všude: Aplikace slovenské Tatra banky měříci lidem objem CO₂ při jejich nákupech

A takového potíživu zahájí policie, zavrou ho, protože ho udají, že vyjel na pole s dýmícím traktorem a orál pole, do kterého sázel brambory, aby měl čím krmit prasata vypouštějící metan, CO₂, NO a fekálie do spodních vod. A kdyby někdo chtěl z městečka utéct a nakoupit si maso jinde, nikam nedojede, protože nikdo ho z toho 15-minutového města nepustí pod záminkou ochrany ovzduší před emisemi a pod záminkou vyčerpání elektrického kreditu na povolený dojezd elektrickým sdíleným

autem.

Potížísta je rázem terorista, protože si chtěl vyprodukovat emisní maso pomocí fosilních paliv a jeho zvířata produkovala emise. Nechtěl jíst bezemisní burgery z hmyzu. Takže, co to znamená? Dám vám na závěr kontrolní otázku: Už tušíte, proč jako na povel země EU v březnu 2020 zavřely své ekonomiky a průmysly, a proč se jako na povel o 2 roky později odstříhly od ruských fosilních paliv a celou Evropu zbavují už mnoho let fosilních paliv a tlačí elektřinu do aut, a proč v Holandsku vybíjejí krávy a prasata? **Protože globalčiky začali budovat své městečko!** A kdo nevěří, tak ať si zkusí dát zítra na talíř k obědu 1 plátek šunky. Tohle je budoucnost plánovaná pro Němce! A brzy v celé EU!

-VK-

Šéfredaktor AE News

[ZDROJ](#)