

# Zatímco lidé mají jíst hmyz, elita na G20 jí nejdražší steaky na světě

- CZ24 News | 20. listopadu 2022

Namísto masa hmyz nebo maso umělé a namísto mléka a mléčných výrobků rostlinné náhražky – přesně to globalisté plánují pro „podřadný plebs“ – tedy pro nějakých 99% lidí na této planetě. Výjimkou by samozřejmě byly elity a jejich političtí poskoci, kteří by jistě měli výsady obyčejnému plebsu nedostupné.

To nám ostatně ukazují i na svých srazech, ať už to byl klimatický summit COP27 v Egyptě, kde měli na jídelním lístku nejen opravdovou smetanu a kuřecí či rybí maso, ale dokonce i hovězí steak. A nejenak je tomu i na probíhajícím summitu G20, kde se již globalisté stihli zavázat k pokračování realizace plánů Velkého resetu.

[Součástí](#) nového světového řádu podle specifikací Schwaba a Gatese je požívání masa z 3D tiskárny nebo červů a hmyzu kontaminovaných parazity. Takové kulinařské lahůdky jsou ale určeny jen pro prostý lid – bohatá elita si nacpe už tak tlustá břicha nejdražším steakem na světě, steaky Wagyu z hovězího masa Kobe. Luxusní kulinařský požitek ničitelům světa musí zaplatit daňový poplatník.

Fine Wagyu steak byl v nabídce na letošním G20 v Indonésii. **Originální hovězí Kobe z Japonska stojí minimálně mezi 400 a 600 eur za kilogram - s ohledem na současné zdražování a inflaci pravděpodobně výrazně více.** Zatímco četní členové takzvané elity cestovali do Indonésie soukromými tryskáči, kázali lidem na celém světě odříkání. Toto odříkání má však platit pouze pro zdánlivě nepotřebné, zbytečné jedlíky.



Co je [hovězí maso Wagyu](#)? Jedná se o maso z japonského hovězího Kobe, které podléhá přísným kvalitativním předpisům. Termín „Wagyu“ jednoduše znamená „japonské hovězí maso“ v japonštině.

Dobytěk Wagyu je většinou černý, i když existují i hnědá zvířata. Jsou středně velcí (býci: 800-1000 kg, krávy: 450-600 kg) s dobře vyvinutou plecí a silnou zadní částí. Na japonských farmách se nepoužívají žádné umělé růstové hormony a antibiotika se nepoužívají jako prevence, ale pouze u již vzniklých onemocnění.

V kombinaci se vzácným výskytem a pomalým výkrmem je maso skotu Wagyu nejen pochoutkou, ale také vyhledávaným luxusním produktem. U čistokrevného skotu Wagyu dosahují ceny v rozmezí pětimístného eura. Kilogram masa Wagyu může stát hodně přes 1000 eur, v závislosti na jeho původu.

Zároveň tytéž luxusní elity, jejichž soukromé jachty a tryskáče často vypouštějí tolik škodlivin jako celá malá města, požadují, aby lidé na celém světě praktikovali odříkání. Toto není ojedinělý případ, ale standard...

[ZDROJ](#)

Zpracoval: Slovanka/Necenzurovaná Pravda