

Uważajcie na replikowaną żywność

Materiał z kanału Swaruu Oficial
opublikowany 17.07.2023

Mari Swaruu : Witam ponownie. Dziękuję, że jesteście tu ze mną kolejny raz. Mam nadzieję, że wszyscy macie się bardzo dobrze. Jestem Mari Swaruu.

Jeśli słuchasz tego kanału YouTube, prawdopodobnie wiesz już o ogólnych zagrożeniach związanych z przetworzoną żywnością oraz jej dodatkami i konserwantami, takimi jak na przykład glutaminian sodu, który znajduje się w coraz większej liczbie produktów spożywczych na całym świecie. Glutaminian sodu jest szczególnie toksyczny, ponieważ zaburza on gospodarkę hormonalną, atakując zwłaszcza testosteron. Atakuje również i rozpuszcza mielinę na neuronach, która jest warstwą izolującą lub osłonką, tworzącą się wokół aksonu komórki nerwowej, a także wokół wszystkich nerwów w ciele, zwłaszcza tych w mózgu i w rdzeniu kręgowym. Osłonka mielinowa zbudowana jest z białek i z substancji tłuszczowych. Umożliwia szybkie i sprawne przekazywanie impulsów chemicznych i elektrycznych wzdłuż neuronów, a tym samym i nerwów. Glutaminian sodu jest dodawany do żywności jako wzmacniacz smaku i środek konserwujący.

Wszystkie przetworzone produkty spożywcze są pełne wszelkiego rodzaju dodanych substancji o nazwach niemożliwych do wymówienia. I to jest dla was wskazówką, że jeśli nie umiecie przeczytać i wypowiedzieć takiej nazwy - oznacza to, że jest to toksyna i raczej nie chcielibyście jej zjeść.

Ale nawet jeśli dodatki do żywności są stosowane na całym świecie, to niektóre kraje są pod tym względem gorsze od innych. Dwa najgorsze z nich, z najbardziej zanieczyszczoną chemicznie, przetworzoną żywnością, zawierającą wszelkiego rodzaju substancje zabronione w większości krajów świata - to Japonia jako numer jeden, i Chiny jako numer dwa.

Tak, Japonia jest tu gorsza od Chin, ponieważ to właśnie tam wynaleziono konserwanty do żywności i wzmacniacze smaku, i w tym kraju ich stosowanie jest legalne.

Drugim najgorszym miejscem pod względem przetworzonej żywności są Chiny, ponieważ to tam wytwarza się największą jej ilość na świecie, a to co nimi kieruje to pragnienie zysku i jeszcze większego zysku, bez zwracania uwagi na cokolwiek żywego, w tym również na ludzi.

Kabała kontroluje prawie każdy kraj na Ziemi, łącznie z tymi, które pozornie są wobec siebie antagonistyczne - ponieważ to jest tylko teatrem dla ludzi, oraz dla celów geoinżynierii i kontroli populacji. Idea i koncepcja narodów jest tylko dla ludności, a nie dla klasy rządzącej, która podróżuje do nich wszystkich - jako że dla niej granice nie istnieją.

Jednym z najbardziej znanych programów Kabały jest zmniejszenie liczby ludności na planecie, i nie jest to już teoria spiskowa, ponieważ ich marionetkowi politycy otwarcie mówią już o tym publicznie. Proszę, poszukajcie sobie tego w wiadomościach lub na innych kanałach YouTube, ponieważ ja nie chcę zanieczyszczać mojego kanału nazwiskami tych bezdusznych ludzi.

Tak więc, oprócz zwykłego zysku, powodem umieszczania wszystkich tych dodatków w żywności jest utrzymywanie populacji w ciągłym stanie choroby. Spożywanie tego rodzaju przetworzonej żywności powoduje bowiem przyspieszoną degenerację ludzkiego ciała, co z kolei powoduje niezliczone problemy zdrowotne, których ogół populacji nie wiąże z tymi dodatkami i tego rodzaju żywnością, ponieważ działają one w sposób stopniowy, kumulując się w organizmie.

Ludzie po prostu nie łączą lub nie chcą łączyć tych kropek, co oczywiście jest korzystne także dla oficjalnego przemysłu niby-zdrowotnego, który również ma na uwadze jedynie zysk, oraz redukcję i kontrolę populacji.

To prowadzi nas do głębszego poziomu problemu przetworzonej żywności - do żywności syntetycznej. Światowy rynek pełen jest rzeczy do jedzenia, które naśladują prawdziwe pożywienie i dobrze smakują ze względu na wszystkie sztuczne aromaty i polepszacze, którymi są wypełnione. Są to bazowe, puste substancje teksturowe, do których dodaje się sztuczne aromaty, aby smakowały jak żywność, ale które nie tylko nie mają żadnej wartości odżywczej, ale w rzeczywistości mają ujemną wartość odżywczą, ponieważ nie tylko nie dają nic organizmowi, ale działają także przeciwko zdrowiu, pogarszając je.

Przykładem tego jest dobrze znany fakt, że większość ryżu pochodzącego z Chin nie jest nawet prawdziwym ryżem, ponieważ "ryż" ten wykonany jest z plastiku. A to tylko jeden z niezliczonych przykładów.

Najbardziej szkodliwym rodzajem przetworzonej żywności są ogólnie fast foody i jedzenie śmieciowe, w tym słodczyce, gdzie albo sprzedaje się żywność z nadmierną zawartością cukru, co samo w sobie jest już wystarczająco szkodliwe, albo sprzedaje się słodczyce bez cukru - jakby to miało być coś lepszego - jako że stosowane tam sztuczne słodziki mają jeszcze gorszy wpływ na zdrowie populacji niż sam cukier, z kilkoma jedynie wyjątkami.

Ale oprócz tych wszystkich problemów związanych z przetworzoną żywnością, o których wspomniałam powyżej, jest jeszcze jeden, o którym najwyraźniej nikt inny nie wspomina, więc muszę to wam uświadomić: chodzi o żywność replikowaną. I mówiąc o replikowanej żywności nie mam na myśli sztucznej żywności, takiej jak wspomniany plastikowy ryż. Mówię o żywności, która została stworzona przy użyciu maszyny replikującej, takiej jak te, których wiele gwiazdnych ras używa do innych celów. Oryginalna żywność umieszczana jest w tym urządzeniu, zwanym w skrócie replikatorem, które skanuje tę żywność, a następnie drukuje tyle jej kopii, ile tylko się chce.

Jest to technologia przewyższająca tę, która oficjalnie znajduje się na Ziemi, jednak duże firmy produkujące przetworzoną żywność używają jej coraz częściej, zwłaszcza w Chinach, ale rozprzestrzenia się ona także w innych miejscach na świecie, w tym na Zachodzie. I jak zwykle ci u władzy nie mówią ludziom, jaki poziom technologii w rzeczywistości posiadają.

Maszyna replikująca jest narzędziem bardzo przydatnym, zwłaszcza dla statków kosmicznych w głębokim kosmosie, ponieważ może replikować czy też kopiować części zamienne lub cokolwiek innego, co potrzebne jest do utrzymania statku w dobrym stanie i do funkcjonowania z daleka od domu.

Problem polega na tym, że gdy replikowana jest żywność - jej kopia nie jest idealnym chemicznym klonem oryginału, więc replikowanie żywności skutkuje powstaniem toksycznego, pozbawionego wartości odżywczych związku, który jest bezużyteczny.

Dzieje się tak, ponieważ proces replikacji nie jest doskonały. Maszyna replikująca ma tylko ograniczoną ilość podstawowych elementów molekularnych do swojej pracy, a komputer w drukowanej rzeczy umieści ten z nich, który najlepiej pasuje do danej kopiowanej struktury. Replikator nie jest w stanie skopiować wszystkiego, co jest w układzie okresowym pierwiastków znanym na Ziemi. Innymi słowy, urządzenie replikujące ma tylko ograniczony zestaw materiałów z którymi może pracować. Niektóre replikatory są lepsze od innych, a im więcej materiałów i pierwiastków jest w stanie obsłużyć dany model, tym większa jest jego przydatność i efektywność.

Gdy replikujemy parę butów, maszyna najpierw skanuje molekularnie ich strukturę i materiały z których są one wykonane, a następnie drukuje ich kopię lub kopie w innej części urządzenia. Komputer dokłada wszelkich starań, aby umieścić każdy materiał tam, gdzie powinien on być zgodnie z oryginałem, ale jeśli oryginał ten zawiera pierwiastek, którego nie ma w zbiorze materiałów bazowych replikatora - to komputer zastąpi go innym, najlepszym z dostępnych.

Zauważyłam, że czasami gdy coś zreplikujemy - pachnie to inaczej niż oryginał. Dzieje się tak dlatego, że choć wygląda to tak samo i służy temu samemu celowi - rzecz ta nie jest wykonana z dokładnie tych samych materiałów co oryginał. Gdy replikujemy parę butów, problem z nieidentycznym materiałem nie jest tak naprawdę problemem i nie powoduje żadnej szkody. Jednak w przypadku żywności sprawa ma się inaczej, ponieważ żywność jest bardzo złożoną strukturą, wypełnioną niezliczoną ilością różnych składników chemicznych, organicznych i biologicznych, których urządzenie replikujące nie jest w stanie skopiować. Będzie więc zastępować je tym, co ma w swoich zasobach, zwykle teksturowanym lateksem lub plastikiem styrenowym. Tak więc, gdy replikowana jest żywność - kopia będzie wyglądać jak oryginał, ale nie będzie miała żadnych wartości odżywczych.

Maszyny replikujące tworzone są i projektowane do określonych celów, np. jako duże maszyny inżynierskie do produkcji elementów silników, które wymagają określonych materiałów oraz tolerancji na naprężenia i ciepło. Jednak w przypadku żywności, ze względu na jej złożoność, urządzenia te nie są w stanie pomyślnie skopiować wszystkich jej organicznych, odżywczych składników.

I nawet najlepsze replikatory nie będą w stanie dobrze skopiować żywności z powodu jeszcze innego problemu: chodzi o to, że struktura molekularna wielu składników odżywczych, takich jak witaminy i aminokwasy, jest zwykle drukowana odwrotnie, jako lustrzane odbicie oryginału, czyniąc je bezużytecznymi dla spożywającego je biologicznego organizmu.

Jednym z przykładów takiej inwersji molekularnej podczas kopiowania lub powielania za pomocą replikatora lub w laboratorium - jest witamina C. Jej syntetyczna wersja jest bezużyteczna. Jednak replikatory, które są zaprojektowane i używane do kopiowania przetworzonej śmieciowej żywności, mogą bardzo dobrze kopiować jej puste składniki chemiczne, wszystkie konserwanty, wzmacniacze, ulepszacze i sztuczne aromaty. I dziś są one używane przez duże firmy na Ziemi, zwłaszcza przez te, które nie muszą przestrzegać norm jakości i norm sanitarnych, lub te, które otrzymały immunitet od rządzących.

Żywność na Ziemi replikowana jest nie tylko w podstawowej, rzekomo jadalnej formie, aby później zostać spakowana i sprzedana. Jest również replikowana bezpośrednio w słoikach i w opakowaniach, w których będzie sprzedawana. Oznacza to, że w maszynie replikującej umieszczana jest kompletna, gotowa do wysyłki paczka, a na drugim jej końcu wychodzi więcej takich kompletnych, gotowych już paczek. Może to być na przykład sześciopak słoików z marmoladą w ich ostatecznym opakowaniu wysyłkowym, a także wiele innych podobnych produktów.

Jednym ze sposobów rozpoznania tej replikowanej żywności jest to, że jest ona sprzedawana na szeroką skalę po skandalicznie niskich cenach, przy jednocześnie dalekim jeszcze terminie ich ważności, w wielkich supermarketach o ponadnarodowych nazwach. Pomyślcie na przykład o sześciopaku słoików z marmoladą, których termin przydatności do spożycia upływa dopiero za sześć lub więcej miesięcy, i pomimo tego, że sklep ma jeszcze kilka miesięcy na sprzedanie ich z dobrym zyskiem - ustala cenę detaliczną tak niską, że nawet nie pokrywa ona wartości zawartości, szklanych lub plastikowych słoików, opakowania i wysyłki.

Chociaż nie wątpię, że mogą istnieć inne powody dla których cena detaliczna jest tak niska - to jeśli nie znacie dobrze tego konkretnego produktu i nie znacie powodu, dla którego jego cena jest tak niska - to najlepiej jest dwa razy pomyśleć przed zakupem tego rodzaju jedzenia, które tak naprawdę jest karykaturą prawdziwej żywności i jest wysoce toksyczne.

Replikowana żywność nie ma specyficznych etykiet. Bez pełnych badań laboratoryjnych nie da się stwierdzić, czy została ona zreplikowana czy nie, ale coraz częściej można ją znaleźć w sklepach detalicznych, zwłaszcza w tych dużych, które prowadzą sprzedaż na masową skalę.

Najlepiej jest trzymać się z dala od wszelkiego rodzaju przetworzonej żywności, replikowanej lub nie. Nie jesteście bowiem w stanie wiedzieć, co naprawdę znajduje się w słoiczku lub w opakowaniu, a nie wpływa ona korzystnie na wasze zdrowie. Chociaż smakuje dobrze podczas jedzenia - kilka minut później możecie poczuć się źle, a co gorsze, w miarę upływu czasu będzie ona sukcesywnie pogarszać wasze zdrowie.

Bądźcie silne drogie Gwiazdne Nasiona i mądrzy przebudzeni ludzie. Wasze wysiłki i samo wasze istnienie są niezwykle cenne.

Dziękuję za obejrzenie mojego filmu, za polubienia i subskrybowanie mojego kanału. Bardzo to doceniam, i mam nadzieję, że spotkamy się tu następnym razem.

Bądźcie zdrowi i dbajcie o siebie.

Z wielką miłością
Wasza przyjaciółka,
Mari Swaruu

Tłumaczyła (Translated by): Agnieszka

Zrealizowano dla kanału Agencja Kosmiczna

Link do video w języku polskim: <https://www.youtube.com/watch?v=AHI4cpSOuPY>

Źródło:

URL of transcript: <https://swaruu.org/transcripts/beware-of-replicated-food-english>

Original video: <https://www.youtube.com/watch?v=qa2qkxeLRWY>

Author: Swaruu Official - English

Original title: Beware of Replicated Food (English)

Published: July 17, 2023
