

Die aanslag teen Vader se voedselwette.

Aanslag teen die bees wat Co2 gas afgee wat blykbaar skadelik is vir die aarde. Co2 is maar 0.04% van die hele atmosferiese gas. Die mens dra 10% by tot vermeerdering. Bome fotosinteer.

In 2019, the federal government's nation-wide carbon price began at \$20 per tonne of carbon dioxide equivalent emissions. This has increased to \$65 per tonne as of April 1, 2023. The price will increase by \$15 per year until it reaches \$170 per tonne. 06 Aug 2023

Australia considers signing up to 'cow fart' pledge  
NEWS Australia is backing a US-led global push to slash methane emissions by 30 per cent over the next decade, amid claims it will drive up the price of meat.  
Billionaire Bill Gates has invested in an Australian climate technology start-up that plans to reduce the **methane emissions of cow burps**.

Levitikus 11

1 EN JAHWEH het met Moshè en Aäron gespreek en aan hulle gesê:

2 Spreek met die kinders van JisraEl en sê: Dit is die diere wat julle mag eet van al die viervoetige diere wat op die Aarde is.

3 Alles wat onder die diere **gesplitste kloue** het, en wel heeltemal gesplitste kloue, **[en] herkou** - dit mag julle eet.

4 Maar die volgende mag julle nie eet nie van die wat herkou en van die wat gesplitste kloue het: die kameel, want hy herkou, maar het geen gesplitste kloue nie - besoedel is hy vir julle;

5 en die das, want hy herkou, maar het geen gesplitste kloue nie - besoedel is hy vir julle;

6 en die haas, want hy herkou, maar het geen gesplitste kloue nie - besoedel is hy vir julle;

7 ook die vark, want hy het gesplitste kloue, ja, heeltemal gesplitste kloue, maar hy herkou nie - besoedel is hy vir julle.

8 Van hulle vleis mag julle nie eet nie en aan hulle karkas nie raak nie - besoedel is hulle vir julle.

Dit is dus alle beesrasse, skaaprasse en bokrasse, mak en wild wat geëet kan word.

Teorie van mikro-organismes. 80 spesies, aalwurm bolwurm is negatief. Jou kaas, jogurt en dikmelk is positief. Dis in die grond in die plante en in diere en mens. Mikro-organismes die swaarste gekombineerde dieregewig op aarde.

Die Eden-manier van boer om max mikro-organismes in jou kos te kry. Begin by mineraleryk, dan planteryk, dan diereryk, dan menseryk. Bio-organiese boerdery.



1500 miljard **karre** in die wêreld  
200 000 **vliegtuie** in die lug op n gegewe tyd.  
1.5 miljard **beeste** in die wêreld  
7.8 miljard mense op aarde



Energie vanuit die kosmos. Resultate met elektriese geleiers in groentetuine. Gesonde plante stuur 'n sein uit wat insekte weghou, Vergelyk G5 torings naby bome—negatiewe energie.

Vleis van toelaatbare diere was graseters en herkouers met gesplete hoewe. Ons het van hulle graaneters, hoë proteien eters gemaak in voerkrale met antibiotikas, ureum, hormoon aanvullings en hoendermis wat in 90%+ voerkrale gebruik word. Vergiftiging vind plaas. Vismeel en bloed- en beemmel word “vars” gehou deur formalien wat uiteindelik ons liggame bereik. Lyke ontbind nie.

Boere saag horings af. Teel horinglose bees- en skaaprase. Horings tel kosmiese energie op. Elektomagneties en nog meer

Beginsel van elektro-magnetiese vloei deur plante en diere. Deur die horings vloei eteriese kosmiese energie en gelei na die aarde toe as positief en negatief. Stroombaan ontstaan. Die herkoutjie. Kos word opgebring van pens 1 en vorder na pens 2 en 3 vir suiwering en kosmiese belading. Voedingstowwe word so onttrek vir die vleis. Mis getoets vir pos mikro-organismes en elemente van periodieke tabel. Die vleis is dus baie voordelik vir die siel vir eteriese kos

Daaruit is af te lei dat deur rooivleis te eet, ons kosmiese energie inkry wat goed is vir ons siel, ook vleis wat gesuiver is van meeste gifstowwe. Vergelyk dit met laboratorium geteelde vleis met selstamme (stem cells)

New food technology promises to end the slaughter and processing of billions of farm animals, **and the havoc it wreaks on the environment.** But cultivating meat in a lab from animal cells is an extremely expensive and time-consuming process.

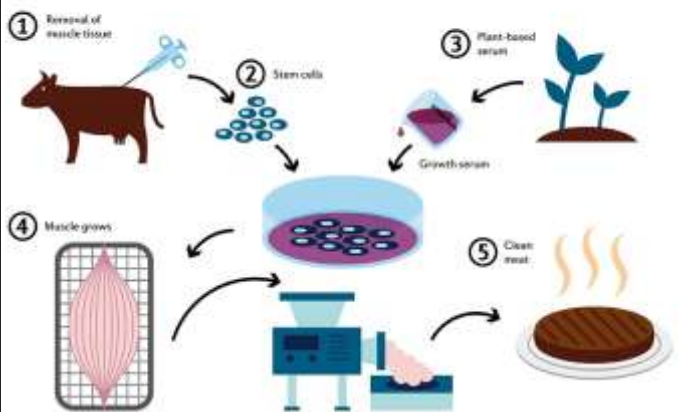
It wasn't long ago that the idea of the meat on our plates coming from **vast stainless steel bioreactors**, rather than farmed animals, seemed like science fiction.

'Lab meat' came next, as scientists perfected the recipe in small beakers in laboratories. Then came the more appetising-sounding 'cultured meat', **as investment from high-profile individuals** rocketed and producers positioned these products as having been brewed, just like beer. Now, 'cultured meat' has evolved to 'cultivated meat', which is the preferred term used by CEOs in the industry.

Whatever you choose to call it, with the future of global food security in question, **and farmed meat a key culprit in climate breakdown**, slaughter-free meat is starting to look increasingly like the future of food.



### Production stages of Clean meat



WE'RE NOT LOVIN' IT		
How Many Questionable Food Chemicals Are You Eating At McDonald's?		
Ingredients	# of Menu Items in US	Used in UK?
TBHQ	27	X
Dimethylpolysiloxane	27	X
Partially Hydrogenated Oils	19	X
Artificial Colors	13	X
Caramel Color	18	✓
Azodicarbonamide	30	X
Carrageenan	44	✓
BHA	10	X
Propyl Gallate	10	X
Sodium Phosphate	56	X
Cellulose	30	✓

FOODBABE.COM #FoodBabeArmy More Info at Foodbabe.com

Based on list of ingredients provided by McDonald's.com USA, 2016 and UK 2016. Not including trans, only combinations of listed ingredients.