

NAME

EP 467 3/12/26.mp4

DATE

March 21, 2026

DURATION

1h 54m 47s

23 SPEAKERS

Del Bigtree

Jenn Sherry Parry, Executive Producer, The Highwire

Mark Gorton, President, MAHA Institute

John Leake, Vice President, McCullough Foundation

Larry Palevsky, M.D. Holistic Pediatrician

Elizabeth Mumper, M.D. Former CEO, Rimland Center for Integrative Medicine

Brian Hooker, PHD, Biologist and Chemist, Simpson University, Co-Author, "Vax-Unvax: Let the Science Speak"

Joel "Gator" Warsh, Integrative Pediatrician

Nicolas Hulscher, M.P.H. Epidemiologist Administrator, McCullough Foundation

Mary Holland, J.D.

Male Speaker

Female News Correspondent

Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

Female Speaker

Jefferey Jaxen, Investigative Journalist, The Jaxen Report

Karl Stefanovic, Journalist & TV Presenter

Marty Makary, MDM MPH, Food and Drug Administration Commissioner

Vani Hari, Food Activist, Author & Speaker, Founder, Truman, Blog: FoodBabe.com

Jay Bhattacharya, Director of the National Institute of Health

Zen Honeycutt, Founding Executive Director, Moms Across America

Aran Goldstein, Professional Chef

Robert F. Kennedy Jr. US Secretary of Health and Human Services

Lee Bigtree

START OF TRANSCRIPT

[00:00:05] Del Bigtree

¿Han notado que este programa no tiene anuncios comerciales? No les estoy vendiendo pañales, ni vitaminas, ni batidos, ni gasolina. Eso es porque no quiero que ningún patrocinador corporativo me diga qué puedo investigar o qué puedo decir. En cambio, ustedes son nuestros patrocinadores. Esta es una producción de nuestra organización sin fines de lucro, la Red de Acción para el Consentimiento Informado (ICAN). Así que, si quieren más investigaciones, si quieren victorias legales históricas, si quieren noticias impactantes, si quieren la verdad, vayan a ICANdecide.org y donen ahora. Muy bien todos, estamos listos. Sí.

[00:00:44] Jenn Sherry Parry, Executive Producer, The Highwire

¡Sí! Hagamos esto.

[00:00:46] Del Bigtree

Acción. Buenos días, buenas tardes, buenas noches. Dondequiera que estén en el mundo. Es hora de que todos salgamos al Highwire. Bueno, ha sido una semana increíble para mí. Tuve la oportunidad de viajar de regreso a Washington, D.C. El vientre de la bestia, por así decirlo, para un evento del Instituto MAHA. Un evento increíble que analizó las lesiones por vacunas. Realmente ese fue el enfoque. Eh, ya saben, todo sobre lesiones por vacunas, enfocándonos en ello, con todos los científicos analizándolo, todo lo que sabemos, todo lo que no sabemos en un simposio de todo el día; fue asombroso. Lo transmitimos en vivo. Y por cierto, si se suscribieron a nuestro boletín o a nuestra lista de correo electrónico, saben cada vez que transmitimos en vivo, así que deberían asegurarse de estar suscritos si quieren enterarse de los eventos futuros. Pero esto es solo una muestra de lo que fue ese evento.

[00:01:54] Mark Gorton, President, MAHA Institute

Muchas personas en esta sala y en todo el país han estado trabajando durante años para llamar la atención sobre el problema de las lesiones por vacunas. Hemos realizado estudios, hemos publicado libros y películas. Miles de padres han hablado sobre sus propias experiencias. Pero aún así, las lesiones por vacunas son un tema tabú. Los médicos lo evitan. Los periodistas no se atreven a tocarlo. Los investigadores arriesgan sus carreras si publican trabajos sobre el tema.

[00:02:16] Del Bigtree

Estamos abandonados por la ciencia, y nuestros hijos son la representación de dónde estamos. La nación más enferma del mundo, la generación más enferma que esta nación haya visto jamás. Nadie puede sentir orgullo bajo estas circunstancias.

[00:02:30] John Leake, Vice President, McCullough Foundation

A menudo se nos dice que las vacunas son una empresa puramente científica, pero de hecho, también son un artefacto profundamente metafísico y profundamente religioso. Y a menudo la línea entre la fe y la evaluación científica está fuertemente desdibujada.

[00:02:46] Larry Palevsky, M.D. Holistic Pediatrician

De 1998 a 2002, la cantidad de investigación que había hecho era muy preocupante porque mientras estaba en el hospital, bajé a la biblioteca y revisé la literatura, los prospectos, los libros de texto, y vi que no había información sobre los ingredientes que hay en las vacunas y cómo, al inyectarlos en los niños, entienden lo que sucede.

[00:03:16] Elizabeth Mumper, M.D. Former CEO, Rimland Center for Integrative Medicine

He evaluado a unos 600 niños con autismo, el 23% de mis pacientes. En respuesta a una pregunta abierta, ¿qué cree que podría haber causado o desencadenado el deterioro de su hijo? Dirán que la vacuna MMR. Así que deberíamos creer a los padres cuando dicen eso.

[00:03:36] Del Bigtree

En 1986, cuando teníamos 11 vacunas, nuestra tasa de enfermedades crónicas en Estados Unidos era del 12,8%. Luego tuvimos la ley de 1986 que eliminó la responsabilidad, y de repente el programa de vacunas se convirtió en una fiebre del oro, 54 inyecciones, 72 vacunas. Pasamos de un 12,8% de enfermedades crónicas a más del 54% de enfermedades crónicas. Esto no está sucediendo con ningún otro mamífero en el planeta. Solo con el mamífero más inteligente.

[00:04:02] Brian Hooker, PHD, Biologist and Chemist, Simpson University, Co-Author, "Vax-Unvax: Let the Science Speak"

33 millones de niños en los Estados Unidos en este momento tienen algún tipo de condición crónica, excluyendo la obesidad. Y eso ha aumentado cuatro veces desde la década de 1980. Y se correlaciona directamente con el calendario de vacunación. Entonces, ¿por qué el gobierno federal, por qué los CDC, el HHS, los NIH, la FDA mirarían a cualquier otra parte excepto a las vacunas?

[00:04:33] Joel "Gator" Warsh, Integrative Pediatrician

Y no se trata solo de proteger contra enfermedades. También se trata de lesiones. Cualquier producto médico puede causar una lesión, y puedes desear dos cosas. Puedes querer que los niños estén seguros, pero también puedes querer productos seguros. Y esas dos cosas no son excluyentes.

[00:04:47] Nicolas Hulscher, M.P.H. Epidemiologist Administrator, McCullough Foundation

Creo que la mayoría de los estadounidenses entienden que las vacunas contra el Covid 19 son peligrosas. Una encuesta de Rasmussen salió hace unos meses y encontró que creo que más del 56% de los votantes estadounidenses creen que las inyecciones contra el Covid 19 causaron muertes masivas. Así que parece que ahora son mayoría.

[00:05:09] Mary Holland, J.D.

El 91% de los estadounidenses apoya el consentimiento informado, el 88% apoya el derecho a rechazar tratamiento médico, el 87% considera que la libre elección médica es un derecho humano. Mayorías abrumadoras de nuestros ciudadanos apoyan la libertad médica.

[00:05:25] Larry Palevsky, M.D. Holistic Pediatrician

Hay una cultura de negación que se está desmoronando, no por los pediatras, sino por los padres. Lo que están viendo es real y la manipulación psicológica (gaslighting) está desapareciendo, y necesita desaparecer.

[00:05:44] Del Bigtree

La religión se está disolviendo ante nuestros propios ojos. Sean amables. Estamos ganando. Pero sean ruidosos y siéntanse más orgullosos que nunca.

[00:05:58] Del Bigtree

Fue un evento simplemente espectacular. Quiero felicitar a Mark Gorton y a su increíble equipo del Instituto Maha. Paneles realmente excelentes de científicos, médicos y pediatras analizando estos problemas. Una epidemia masiva de lesiones por vacunas. Y es, es simplemente, es absolutamente increíble. Si desean volver y ver eso o algunas partes, simplemente pueden hacer clic en este código QR o usar el bit.ly round table y verlo. Nosotros, ya saben, grabamos todo el evento, realmente espectacular. Más tarde esa noche, me acerqué y Maha Action tuvo un evento realmente excelente, similar al que hablamos aquí en Austin. La campaña Come Comida Real continúa. Robert Kennedy Junior estaba allí, y Kylie Minogue y varios otros oradores. Rand Paul hablando sobre su proyecto de ley, tratando de, ya saben, quitar la responsabilidad o devolver la responsabilidad al fabricante para que podamos tener las vacunas nuevamente en un sistema de libre mercado. Y te sientas aquí, ya sabes, escuchando a los oradores, viendo políticos reales en el centro de Washington, D.C., paneles de, eh, ya sabes, periodistas de los periódicos más importantes. Y solo tengo que decir, te sientas ahí y simplemente piensas, Dios mío, qué lejos hemos llegado. Y realmente me encantó que, eh, Mark Gorton y el Instituto Maha decidieran enfocarse realmente en las lesiones por vacunas porque creo que a veces se siente como si, ya sabes, Bobby estuviera ahí, trabajando en el gobierno.

[00:07:24] Del Bigtree

Se nota que está muy concentrado en intentar hacer todo lo posible. Pero lo que esto realmente demuestra es que marca un movimiento. Bobby va a hacer todo lo que pueda. Me encanta el trabajo que está haciendo. Marty. Doctor Oz. Pero tenemos que continuar esta conversación con todos los que conocemos y ver un lugar donde estos científicos puedan hablar sobre lo que están descubriendo, incluso. Es decir, cada día sale a la luz un nuevo descubrimiento y un nuevo horror, especialmente sobre la vacuna contra la Covid. Así que es un momento sencillamente espectacular. Washington, DC y realmente nos hizo pensar en el hecho de que aún no lo hemos dicho, pero en realidad este es el año de nuestro décimo aniversario por el trabajo que ha estado haciendo ICAN. Y, en última instancia, The HighWire, son diez años de impacto. Hemos ganado demandas en las que, ya sabes, muchos de los científicos y médicos hacen referencia a estudios que surgieron de demandas que ganamos en los tribunales. Ustedes lo hicieron posible. Aquellos de ustedes que han estado donando para hacerlo posible, hay un estudio inconveniente del que se usaron gráficos y, ya saben, otros oradores usaron argumentos de allí. Por supuesto, yo también hablé de ello. Pero todo este trabajo que hacemos se trata de la transparencia, de devolver la transparencia a la ciencia y, por supuesto, de exigir que se aplique el método científico.

[00:08:36] Del Bigtree

Así que una de las cosas que queremos hacer, pensamos que sería muy divertido, es que muchos de ustedes se me acercan en los aeropuertos o incluso en aquel evento en Washington, DC, ya saben quiénes son, y se acercan y dicen, oh Dios mío, sabes, salvaste la vida de mi hijo. A veces escucho, ya sabes, mi hijo estaba retrocediendo, ya sabes, hacia el autismo. No tenía sentido. Luego encontré The HighWire y de repente empecé a juntar las piezas de nuevo. O nunca vacunamos a nuestro hijo porque veíamos The HighWire. O, ya sabes, su demanda me ayudó a quedarme en el ejército. Es decir, a dondequiera que vayamos, pero pensamos que sería realmente increíble recopilar sus historias personales, sus increíbles videos sobre cómo ICAN y The HighWire tal vez impactaron su vida o su familia. Así que nos encantaría que, ya sabes, grabaran un video, tal vez involucraran a algunas de las personas de su familia que fueron parte de su historia, se divirtieran con ello y los enviaran a info@icon.org. Quién sabe, puede que nos vean presentar una de estas historias, eh, en The HighWire, pero realmente queríamos divertirnos y, y darles la oportunidad de expresarse y tal vez abramos un canal para que la gente pueda ver todas estas diferentes historias que existen.

[00:09:43] Del Bigtree

Pero es una de las cosas que queremos hacer, enfocarnos este año en estos diez años. Sabes, cuando comenzaron ICAN y The HighWire, te juro que no podías decir la palabra vacunas si no iba a ser para alabarlas. Y si no le seguía un 'las vacunas son seguras y eficaces'. No se te permitía decir nada más. Era literalmente lo único que se permitía decir. Si te atrevías a cuestionarlo lo más mínimo, te expulsaban de tu grupo de madres, de tu blog de madres, o tus amigos dejaban de hablarte. Estamos en un mundo completamente distinto. Esas estadísticas que leía Mary Holland, y hemos cubierto algunas de ellas del Instituto Brownstone. Ya sabes, observando cuántas personas realmente quieren libertad médica, cuántas creen de verdad en la capacidad de elección, ¿cuántas personas quieren que la industria vuelva a ser responsable? Todas estas son cosas de las que nadie sabía nada antes de que comenzáramos este trabajo. Así que estamos muy emocionados solo de reflexionar sobre lo que hemos logrado. Por supuesto, el trabajo no ha terminado y necesitamos su ayuda más que nunca. Estamos luchando, peleando duro ahora mismo en Virginia Occidental. Creo, creo que la última vez escuché que había como 21 abogados en el otro lado luchando contra Aaron y su equipo. Quiero decir, representando a todos los diferentes grupos que, aparentemente, de verdad no quieren que tengamos libertad médica.

[00:10:52] Del Bigtree

Así que continúa. Virginia Occidental nuevamente prohíbe las razones religiosas para las exenciones de vacunas escolares. Se mantienen firmes. Esto está en el tribunal de apelaciones. Estamos luchando por nuestras vidas y otros 90 casos en todo el país. Pero eso es lo que hacemos. Miren, amamos la lucha. Sabemos que estamos en ella. Nadie espera que todos cambiemos de la noche a la mañana. Todo es parte de liberar a los cinco. Y todavía estamos enfocados en hacer que eso suceda. Y, por cierto, rechazar cualquier intento de quitarnos las libertades, nuestra capacidad de excluirnos, las exenciones religiosas y las exenciones por creencias personales en todo el país. Jefferey va a llegar a eso en un minuto. Pero una de las cosas que realmente nos demostró que tenemos un gobierno diferente en el poder fue, si no recuerdo mal, toda la agencia de autismo. Eso fue, ¿qué era? Olvido el Comité de Coordinación que reunió a algunas de las grandes personas que han bendecido este escenario y han estado aquí hablando sobre los problemas en su familia, sus propios hijos, muchos padres que han estado luchando por esto, muchos que han redactado leyes para intentar hacer del mundo un lugar más seguro. Y una de esas personas en ese comité, ¿la conocen? Ella es la guerrera. Mamá. Tracey, mira esto.

[00:12:04] Male Speaker

Nuestra próxima presentadora es una asesora de salud integral certificada y la orgullosa autora de Mamá Guerrera.

[00:12:10] Male Speaker

Tracey Slepcevic es veterana de la Fuerza Aérea, oradora pública y asesora de salud integral.

[00:12:14] Female News Correspondent

Pasamos con Tracey Sepkovic, autora de Mamá Guerrera.

[00:12:18] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

Durante unos 10 o 12 años, quise escribir un libro sobre mi viaje para curar a mi hijo. Nuestro hijo fue diagnosticado con autismo. Podría haberme revolcado en mi propia autocompasión y hacerme la víctima y decir, pobre de mí, mi hijo tiene autismo, o hacer exactamente lo que hice. Y me tragué las lágrimas y me puse a trabajar y empecé a buscar en Google porque en aquel entonces, en 2009, cuando fue diagnosticado, podías buscar en Google cómo curar el autismo y obtenías muchos recursos. Y mucha gente gastaba miles de dólares en abogados para conseguir 40 horas de ABA. Cuando yo fui la que simplemente fue y tomó las clases y compró los libros y dije, ¿sabes qué?, voy a aprender esto yo misma. Mi objetivo y lo que busco lograr es educar a todos los padres sobre cómo abordar esas condiciones subyacentes asociadas con el autismo y otros trastornos neurológicos. Mi objetivo principal es realmente llegar a la mayor cantidad de padres posible y enseñarles que la curación es posible. Mi propósito es crear conciencia desde un espacio de amor absoluto.

[00:13:34] Del Bigtree

Ella es la autora de Mamá Guerrera. Es la fundadora de la Cumbre de Salud del Autismo y es uno de los miembros más recientes del Comité Coordinador Interinstitucional de Autismo. Para el gobierno de los Estados Unidos de América. Es un honor y un placer que me acompañe una vez más Tracy Slepcevic. Muy ligero. Aquí vamos. Muy bien. Las buenas costillas todavía duelen un poco. El público sabe lo que eso significa. De todos modos, Tracy. Qué viaje tan increíble en el que has estado justo este último par de años que nos has estado visitando. Así que pasar de escribir un libro sobre ser madre, una madre de un hijo autista, a luego saltar a organizar una cumbre donde médicos y científicos puedan reunirse y hablar de ello. Pero que ahora te lo pida Robert Kennedy Jr, quiero empezar por ahí. ¿Cómo sucedió eso? ¿Cómo se sintió ese momento?

[00:14:27] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

Así que ha sido muy surrealista. Y me siento muy honrada y bendecida de haber podido siquiera postularme. Y así presenté una solicitud para estar en el comité. Y a partir de ahí recibí una llamada telefónica. Me pidieron que presentara, ya sabes, un currículum actualizado, una biografía, que respondiera algunas preguntas. Y a los pocos días, recibí llamadas telefónicas diciendo que nos encantaría darte la bienvenida al comité. Y a partir de ahí, todo empezó a moverse muy rápido. Y hay muchos formularios que rellenar porque técnicamente, ya sabes, estás trabajando para el gobierno. Así que muchos formularios, algunos entrenamientos y de todo, excepto, ya sabes, entregar a mi primogénito. Sí. Todo bien.

[00:15:20] Del Bigtree

Bueno, maravilloso. Um, cuando, ya sabes, cuando miramos a ese comité, esto tiene que ser algo que has mirado como un padre, frustrado con el sistema, frustrado con, ya sabes, realmente la manipulación psicológica que ha sido lo único que ha salido del gobierno de EE.UU. que parece estar en torno al autismo. Um, entonces, ¿qué piensas? ¿Es esto solo, va a hacer esto la diferencia? ¿Puede hacer algo? Ya sabes, cuando miras a los otros miembros de este comité, ¿en qué estás pensando? You know, when you look at the other members of this committee, what are you thinking about?

[00:15:48] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

Creo que tenemos 21 miembros nuevos muy poderosos. Todos hemos estado, ya sabes, metidos hasta el cuello en el tratamiento de condiciones subyacentes, ya sabes, luchando por nuestros hijos y tratamientos y terapias y cosas para que sean cubiertas para el autismo en la comunidad. Tienes toda la razón. Este comité ha existido desde el 2000, originalmente bajo la Ley de Salud Infantil y luego fue, ya sabes, reformulado algunas veces. Y ahora está bajo la ley de cuidado del autismo que fue reescrita en 2014 y 2019. Pero de cualquier manera, nadie sabía qué era hasta que sale este gran anuncio, 21 nuevos miembros que Kennedy asigna para el nuevo Comité Coordinador Interinstitucional de Autismo.

[00:16:44] Del Bigtree

Sí. Es increíble. Entonces, ¿de qué se trata? Quiero decir, ¿ya has tenido alguna reunión? ¿Ya sabes qué es lo que vas a hacer? ¿Es solo de asesoramiento? ¿Significa eso que tienes permiso para pedir un estudio de vacunados contra no vacunados, o tienes permiso para abrir archivos? Ver lo que saben. Quiero decir, ¿qué es? ¿Tienes una idea de lo que puedes y no puedes hacer?

[00:17:05] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

No al 100%. Pero estoy en ello para que podamos asesorar. Así que somos un comité asesor federal, y podemos asesorar a los departamentos bajo el HHS o al propio Kennedy sobre todo lo relacionado con el autismo, ¿verdad? Investigación, condiciones médicas, políticas de atención. Podemos asesorar, no podemos redactar las políticas y no podemos votar sobre la financiación.

[00:17:36] Del Bigtree

Vale, entonces no te preocupas por cuánto cuesta algo, ¿verdad? Ya sabes, tenemos que empezar a considerar a los adultos con autismo que superan el límite de edad del sistema. Ya sabes, qué sistemas van a existir para ellos. Estas son cosas que, ya sabes, conozco a muchos padres de niños autistas que están creciendo ahora, adolescentes que avanzan, algunos con mayor funcionalidad como tu hijo, otros no tanto, con situaciones muy difíciles en casa. Pero hay mucho que este gobierno va a tener que hacer con el tamaño y el alcance del autismo ahora en Estados Unidos.

[00:18:08] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

Así que el cuidado de adultos es un tema importante. Tienes razón. Muchos de ellos están superando el límite de edad. También abordar, eh, condiciones comórbidas, condiciones subyacentes.

[00:18:19] Del Bigtree

Has dicho eso varias veces. ¿Qué significa eso para alguien que no tiene un hijo con autismo?

[00:18:22] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

Comórbido sería como una combinación de afecciones subyacentes. Las afecciones subyacentes, ya sabes, podrían ser problemas gastrointestinales. PANS, PANDAS, inflamación en el cerebro. Um, tenemos predisposiciones genéticas como el trastorno mitocondrial MTHFR que juegan un papel importante. Tienes toxicidad por metales pesados. Es decir, hay moho. Están todas estas diferentes afecciones subyacentes. Y aquí es, aquí es donde tuve éxito. Me enseñaron temprano a tratar esas afecciones subyacentes para mi hijo. Y la intervención temprana es clave. Así que comienzas con el intestino. Si no sientas unas bases y comienzas con el intestino, entonces, ya sabes, lanzarle tratamientos y terapias al azar... Ya sabes, y además caros, no siempre va a funcionar. Pero, pero el tema con esto es que muchos de estos tratamientos y terapias, y aquí es donde me apasiono, es que no están cubiertos por el seguro. La mayoría de estos tratamientos y terapias son gastos de bolsillo para las familias afectadas por el autismo. Digamos los tratamientos con IVIg para la encefalitis, la inflamación del cerebro, PANS, PANDAS, que Steve y yo tuvimos que pagar de nuestro bolsillo.

[00:19:49] Del Bigtree

Es una locura.

[00:19:49] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

Así es. Para cualquiera que no sepa lo que cuesta una IVIg. Un ciclo completo cuesta alrededor de \$22,000, y Noah tenía que recibir cuartos de ciclo cada dos semanas. Y es una locura. Si no, tenía que correr el riesgo de que mi hijo tuviera más inflamación en su cerebro y una mayor regresión. Y, y no estaba dispuesta a hacer eso.

[00:20:14] Del Bigtree

Vaya. Así que cuando miras este tema ahora en el estado en que nos encontramos, creo que el Covid despertó a mucha gente sobre los problemas de peligro de las vacunas. No está haciendo lo que dijeron que podría hacer. Tal vez sea más peligroso de lo que pensábamos. Cuando, ya sabes, esta conversación sobre el autismo, ¿está cambiando a nivel público? ¿Sientes que o, ya sabes, y supongo que el debate sigue siendo algo que tiene que resolverse? Esta idea que mencionaste del autismo regresivo, esta idea de retroceder hacia el autismo debido a un ataque ambiental, un momento, una toxicidad ambiental por la cual el niño retrocede al autismo. ¿Seguimos en un punto en el que sientes que no hemos ganado completamente la conversación, de que no se nace con autismo? ¿No está ahí todo el tiempo que estos niños están retrocediendo? ¿O ya hemos superado ese punto? ¿O la mayoría de las personas con las que te encuentras dicen, ah sí, entiendo que es una regresión.

[00:21:08] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

Bueno, las personas de las que me rodeo creen, sabes, en lo que realmente es. Así que digo que los hechos hablan por sí solos, ¿verdad? Así que lo que experimenté es, es mi experiencia. Pero he hablado con miles de padres desde que escribí mi libro, libros desde que comencé mi organización que tienen la misma historia. ¿Cómo es que todos tenemos la misma historia de que llevamos a nuestro hijo a un control de niño sano y lo recibieron? Quiero decir, la principal es la triple vírica y la varicela. Um, y luego comenzaste a ver esta lenta regresión, pérdida del habla, de las habilidades motoras. Noah contrajo sarampión por la vacuna contra el sarampión. Muchos niños sí lo contraen. Creo que las estadísticas indican que más del 50% realmente contrae sarampión por la vacuna. Entonces, ¿está saliendo a la luz? Sí, creo que está saliendo a la luz. ¿Hay personas que todavía están estancadas y dicen que no, que esto es lo único que importa? Es lo correcto. Tienes la opción. Yo, yo quiero que la gente tenga consentimiento informado. Seguimos gritando esto, ¿verdad? Tú lo gritas en tu organización. Quiero que sepan qué está entrando en su cuerpo. Quiero que sepan que una inyección de vitamina K no es verdadera vitamina K, que tiene la mayor advertencia de recuadro negro. Tiene aluminio. Tiene tantas cosas que eso es todo. Solo quiero que sepas qué le están poniendo a tu hijo, ¿no me crees? ¿No sabes que no estoy intentando debatir con nadie. Solo estoy intentando dar los hechos por la seguridad de niños y adultos.

[00:22:45] Del Bigtree

Entonces. Y lo estás haciendo, creo que de manera muy espectacular con, eh, la Cumbre del Autismo ahora. Así que eso se acerca. ¿Cuáles son las fechas de la próxima?

[00:22:54] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

Um, así que nuestra próxima conferencia es en San Diego, del 24 al 26 de abril.

[00:22:58] Del Bigtree

De acuerdo.

[00:22:59] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

Tenemos un verdadero.

[00:22:59] Del Bigtree

Aquí vamos. Cumbre de salud sobre el autismo, viaje hacia el bienestar, del 24 al 26 de abril en San Diego. Puedes ir a conference.com. Y, eh, entonces, ¿de qué se trata esto? ¿Por qué era necesaria esta conferencia?

[00:23:14] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

Así que quería desarrollar una conferencia que no siguiera una narrativa; para mí era importante aportar conocimientos.

[00:23:20] Del Bigtree

¿Qué quieres decir con eso? Que no siguiera una narrativa.

[00:23:24] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

Creo que hay, ya sabes, unos pocos selectos por ahí que están, voy a decirlo de forma sencilla, comprados por las grandes farmacéuticas. Bien. Y les dicen, ya sabes, así es como debería ser. Debes hacer las cosas al pie de la letra si quieres encajar. Y por ejemplo, yo no puedo obtener convenios con el centro regional. Para que los padres puedan hacer que el centro regional pague su entrada. Aunque mi conferencia ofrece información médica valiosa para estas familias. Pero aún así dicen que lo que discutimos no tiene base científica y que podríamos poner en peligro a estas familias.

[00:24:08] Del Bigtree

¿Verdad? Déjame decir que una de las cosas que hemos visto es a muchos grupos de autismo dar un paso al frente, algunos empiezan con una mentalidad muy abierta. Sin una narrativa como la tuya, pero si quieres que lleguen los grandes dólares, y lo vemos. Entonces tienes que adoptar esta perspectiva diferente, que es que el autismo es hermoso. Estamos aquí solo para mejorar la vida de las personas autistas, pero no podemos debatir. No habrá debate sobre las causas del autismo, la susceptibilidad al autismo y, ciertamente, nada desde el Tylenol hasta las vacunas o algo por el estilo. Y francamente, tendría que decir que incluso la leucovorina, que, ya sabes, creo que lo que la gente no entendió cuando Robert Kennedy Jr. dijo que la leucovorina puede ayudar a revertir algunos de los problemas en torno al autismo, no dijo que fuera una cura, pero sentí que esa fue la primera vez que el gobierno de los Estados Unidos dijo, ya sabes, que hay una manera de reducir o revertir algunos de los síntomas del autismo. Y de lo que la gente no se da cuenta en eso es que esa es la primera vez que nuestro gobierno dice que si puedes revertir algo, significa que no es un problema genético del ADN. Significa que hay una toxina ambiental. Algo salió mal que puede ser corregido, si es que puede ser corregido. No es genético en su base. Y por eso creo que cuando hablas de esa narrativa, es esta idea de que el autismo es genético. Siempre ha estado aquí. Solo lo estamos diagnosticando mejor. Y es realmente difícil ver a varios de los grupos que creo que incluso van por el buen camino y luego ves cómo sus fondos son incrementados por las principales organizaciones en cuanto dejan de preguntar, bueno, ¿cómo hemos pasado de 1 en 10.000 a ahora 1 en 30?

[00:25:55] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

Sí. Y originalmente mi esposo y yo habíamos iniciado la conferencia y habíamos puesto nuestro propio dinero en ella, y perdimos alrededor de 40.000 \$ porque.

[00:26:07] Del Bigtree

A ustedes les gusta tirar el dinero en cosas. Te lo digo, 20.000 para esta cosa para curar a tu hijo, 40.000 para informar al público.

[00:26:14] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

Y luego después pienso, um, esto tiene que convertirse en una organización sin fines de lucro. Y así sigo haciendo eventos de recaudación de fondos.

[00:26:21] Del Bigtree

¿Cuál es la mejor manera de hacerlo?

[00:26:22] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

Autism Health o simplemente pueden enviarme un correo electrónico directamente. Tracy arroba autismhealth.com. Tracy arroba autismhealth.com. Pero mi trabajo a tiempo completo es el autismo. Health es asesorar a estas familias. Estoy haciendo la cena mientras hablo con una familia, y luego engullo mi comida para poder conectarme a una llamada de Zoom con otra familia. Y, y estoy exhausta. Yo, nosotros actualmente no tenemos los fondos para un asistente ni ningún otro financiamiento. Así que estamos redactando nuestras propias subvenciones y el doctor James Lyons-Weiler nos está ayudando, pero tengo una gran comunidad y me dejaré la piel. Haré tantas recaudaciones de fondos como sean necesarias. Tengo una este fin de semana en mi casa y haré lo que sea necesario para ayudar a estas familias, porque ese es mi objetivo. Llevé a Noah a un nivel muy funcional.

[00:27:18] Del Bigtree

Sí.

[00:27:19] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

Y le va genial. Está trabajando a tiempo completo para poder viajar por el mundo por su cuenta.

[00:27:24] Del Bigtree

Eso es absolutamente increíble. Dime, eh, ¿quiénes son algunos de los ponentes que más te emociona tener en la conferencia este año?

[00:27:31] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

Pues tú, por supuesto. Estoy muy agradecida.

[00:27:33] Del Bigtree

No puedo esperar a estar allí.

[00:27:34] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

Todo tu amor y apoyo. Sí. Aaron Siri.

[00:27:37] Del Bigtree

Vale, genial.

[00:27:39] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

El doctor Toby Rogers.

[00:27:40] Del Bigtree

Excelente.

[00:27:41] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

El doctor Dan Goodenough. También nos hemos asociado con Edgar Clay, que vendrá a hablar.

[00:27:46] Del Bigtree

Fantástico.

[00:27:47] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

Y Edgar Clay es el fundador de Cellular Performance Institute. Y ahora hacen terapia con células madre. Originalmente fui a él y le dije, ¿hacen terapia con células madre para el autismo? Y él dijo, no trato a niños. Y yo dije, bueno, ¿por qué? Y él dijo, porque no sé si realmente funcionará. Y a menos que sepa que funcionará, no lo haré. Sí. Y yo dije, oh, deberías investigar un poco sobre eso. Y así, un par de semanas después, no me esperaba esto. Recibo una llamada y me dice, oye, hablé con mi junta sobre esto y queremos financiar un ensayo clínico. Um, súper emocionante. Así que en realidad están trabajando en cuáles son las causas del autismo. Ya sabes, están haciendo todo un. Y por eso nos hemos asociado con Edgar Clay y su equipo en CPI. Y por lo tanto él estará hablando. Tenemos a la Dra. Sabine Hazan.

[00:28:40] Del Bigtree

Oh, la adoro. Fantástica.

[00:28:41] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

Ella también está trabajando en la financiación de un ensayo clínico para el autismo. Y ella está 12 y 12. Quiero decir, lo está haciendo muy bien. Así que sí, conseguir estos diferentes tipos de tratamientos que están en fase de ensayo, ¿verdad? Conseguir que se financien estudios de investigación y hacerlos accesibles para las familias afectadas por el autismo es súper importante. Y siento que este es el objetivo de este organismo. De, ya sabes, el nuevo comité de IoT.

[00:29:16] Del Bigtree

Bueno, me alegro de que estés en él. Me alegro de que estés teniendo tanto éxito en el trabajo que estás haciendo. Tu dedicación. Es lo que sigo diciéndole a todos en la audiencia. Ya sabes, no sé cuál es la especialidad de cada uno, pero creo que todos estamos vivos en este momento por una razón. Estás haciendo un trabajo fantástico. Así que solo quiero darte las gracias por acompañarnos. Te veré en un par de semanas en la Cumbre de Salud del Autismo (Autism Health Summit).

[00:29:36] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

Sí. Gracias.

[00:29:36] Del Bigtree

Muy bien. Genial. Mira, si quieres donar o involucrarte, obviamente este es un tema muy importante. Pero lo más importante, si tienes un amigo por ahí que sabes que tiene un hijo luchando con el autismo, es muy difícil conseguir buena información. Están siendo engañados psicológicamente por sus médicos. Esta es una de las cosas en las que puedes simplemente decir: oye, acabo de enterarme de esta cumbre de salud sobre el autismo y están hablando de cómo realmente se están mejorando las vidas de los niños. Solo pensé que podría ser algo que te interesaría ver. Correr la voz es cómo logramos esto. Hay millones de niños que ahora están sufriendo esto en Estados Unidos y en todo el mundo y podemos mejorar sus vidas. Para mí, es algo en lo que realmente deberíamos estar involucrados. Aquí está la nueva promoción para la Cumbre de Salud sobre el Autismo. Echa un vistazo.

[00:30:22] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

Así que mi sueño, probablemente durante unos buenos diez años, ha sido organizar un evento sobre el autismo para realmente educar a esos padres y abordar las condiciones subyacentes asociadas con el autismo.

[00:30:40] Tracey Slepcevic, Air Force Veteran, Integrative Health Coach, Public Speaker

Y verdaderamente escuchar a los mejores oradores. Aaron Siri. Del Bigtree, doctor. Toby Rogers, Ed Clay, doctor. Dan Goodenough, la doctora Sabine Hazan, Tony Lyons, Sienna Sewell y la familia Sewell Dawn, Marie, Gavin y la comunidad de deletreadores y todos estos increíbles médicos, científicos y padres sobre cómo abordar las condiciones biológicas subyacentes asociadas con el autismo y otros trastornos neurológicos. Cuando comencé este viaje, me sentí sola. Pero nos unimos. Nos juntamos para unirnos, y eso es lo más importante. ¿Qué es lo que eliges crear en tu vida?

[00:31:40] Male Speaker

Esta es una experiencia única que no querrás perderte.

[00:32:02] Male Speaker

Están pasando muchas cosas malas, y lo que es casi invisible a los ojos. Son las cosas buenas que están pasando. Y creo que nos dirigimos hacia un bienestar que no hemos experimentado en muchas, muchas décadas o generaciones. Sin embargo, es importante, independientemente del tipo de poder que creamos tener o no, que entendamos que es imperativo que todos demos un paso adelante.

[00:32:25] Female Speaker

Necesitamos investigar. Necesitamos averiguarlo porque las personas que están viendo esto probablemente piensan que yo sola no puedo salvar al mundo. Pero si formamos una comunidad, si formamos un grupo, realmente podemos impactar al mundo.

[00:32:45] Del Bigtree

Sabes, me asombra que, al ir a estas conferencias y, bueno, voy a estar en la Cumbre de Salud del Autismo y viniendo del evento Maha esta misma semana en DC, todavía hay medios de comunicación que promueven la idea de que el autismo siempre ha estado aquí. Simplemente lo estamos diagnosticando mejor. Ese argumento por sí solo ha sido... es decir, es tan fácil de desmentir porque todos sabemos que si recordamos nuestra infancia, no veíamos esto en nuestras escuelas. No veíamos inhaladores para el asma, tal vez uno en toda mi escuela. Ahora tengo cincuenta y tantos. Había un niño que necesitaba usar un inhalador para el asma y ahora son, ya sabes, 1 de cada 12 niños, creo, o algo así. Autismo, 1 de cada 12,5 niños en California. Si crees que siempre hemos tenido 1 de cada 12,5 niños con autismo, entonces te puedes creer cualquier cuento. Pero, sabes, hay muchísimas personas que simplemente nunca se han rendido en este ámbito. Y empezar a ver realmente la luz al final del túnel, que se den conversaciones reales. Es simplemente una época increíble, un momento increíble en torno a estos temas. Así que me alegra estar en medio de todo esto. HighWire e ICAN. Realmente es la fuerza con la que nos hemos involucrado durante los diez años que llevamos logrando este impacto. De todos modos, a continuación, tendremos un gran programa aquí. Aran Goldstein va a estar en el estudio. De hecho, vamos a convertir este set en una estación de cocina. Aunque no lo creas, hemos estado trabajando en esto durante los últimos días. A ver si logramos hacerlo. Debería ser muy divertido, hablando de cómo podemos cocinar mejor en casa. Él, por supuesto, está revolucionando la comida en las escuelas de Texas y de todo el país, e incluso en todo el mundo. No veo la hora de hablar con él sobre eso. Pero primero, es hora del informe Jaxen. Muy bien. Jefferey, ¿qué tenemos para esta semana?

[00:34:48] Jefferey Jaxen, Investigative Journalist, The Jaxen Report

Muy bien. Bueno, como vimos, como mostró allí con el evento del Instituto Maha a principios de esta semana, el foco de atención está ahora en las lesiones por vacunas como nunca antes. La gente quiere un cambio cultural. La gente quiere reformas y las quiere ahora. Y los medios de comunicación están ocupados haciendo lo que siempre han hecho, que es transmitir el mensaje y tratar de venderles la idea de que la protección de responsabilidad para las empresas farmacéuticas y estos productos y sus daños es una gran idea. Como este artículo de aquí. Miren esto. "Los litigios sobre vacunas al límite. Un aumento de casos amenaza la salud pública". Así que aquí están usando el ángulo del miedo. Dice que cuando se cuestionaron las vacunas, los jueces afirmaron sistemáticamente que los estados tienen la responsabilidad de proteger a las comunidades de las enfermedades contagiosas, y que esta responsabilidad a veces requiere límites razonables a la elección individual. Bueno, eso ya no funciona en la era pospandémica. No queremos límites a la elección individual para promover productos, productos inyectables que causan daño. Pero continúa diciendo esto a medida que la nación se enfrenta a una nueva ola de demandas relacionadas con las vacunas, ese equilibrio se está tensando de maneras sin precedentes. Creo que probablemente sea algo bueno. Los últimos años han producido un volumen, una intensidad y una diversidad ideológica de litigios diferentes a cualquier cosa vista desde finales del siglo XX. El resultado es un entorno legal que no es meramente incierto sino genuinamente inestable. Y finalmente dice esto, si un tribunal permitiera que un reclamo por lesiones por vacunas procediera completamente fuera del VISIP, podría establecer un precedente peligroso que socavaría el esquema legal diseñado para equilibrar la compensación por lesiones con protecciones de responsabilidad predecibles para los fabricantes de vacunas. Así que hay que pensar que ICAN está por ahí en alguna parte provocando esa inestabilidad. Queremos inestabilidad en este sistema. Queremos que escuchen el cambio ideológico que está ocurriendo porque queremos que estos fabricantes sean responsables y hagan mejores productos, que vuelvan a tener las fuerzas del mercado sobre sus hombros, como cualquier otra empresa.

[00:36:47] Del Bigtree

O sea, están a plena luz del día, diciendo esencialmente que, si fuéramos tratados como cualquier otro producto, no podríamos estar en el mercado. Nunca soportaríamos las demandas. Podemos manejar demandas, lo ven en todos los medicamentos que hacemos. Y sobrevivimos a eso muy bien. Pero las vacunas, eso es diferente. Nunca podríamos sobrevivir. La cantidad de demandas que recibiríamos por eso, esto no puede estar, ya saben, dentro de las fuerzas habituales del mercado que tiene cualquier otro producto que toman; las vacunas son diferentes. Las vacunas no se prueban para verificar su seguridad. No deberían tener que ser probadas para verificar su seguridad y no deberías poder demandar. O sea, todo el asunto es absurdo. Y tienes razón al leerlo. ¿Te imaginas ser un periodista contratado por ese periódico? Y ese es el tengo que escribir lo que tengo que decir, que las fuerzas del libre mercado son una mala idea, que la capacidad de demandar, que es el principio fundamental de un sistema de libre mercado y una república democrática. O sea, ya sabes, buena suerte con eso. Ese no es mi rollo.

[00:37:39] Jefferey Jaxen, Investigative Journalist, The Jaxen Report

Y mientras tanto, hay una masa crítica de personas que simplemente están destapando el hecho de que hay muchas más lesiones por vacunas de las que a la gente se le enseñó a creer y entender. Y así la idea de que estamos en esta era post-COVID, la idea de legislativamente, legalmente, incluso socialmente, incluso los medios tratando de impulsar estas ideas. Es algo que nace muerto. Y vayamos a la legislación estado por estado. Ahí es donde están ocurriendo las batallas ahora mismo. Y esto es Arizona. Este es un gran movimiento aquí. Están ocurriendo muchas victorias. Solo voy a hacer una crónica de estas. "Un proyecto de ley de Arizona permitirá a los votantes decidir si el gobierno puede imponer vacunas." Así que este es un proyecto de ley que ha sido aprobado, la medida ha sido aprobada por la Cámara. Si se aprueba en el Senado, va directamente a la boleta para que la gente, el pueblo de Arizona, vote por ella en noviembre. Así que esto no es algo que vaya a depender de la firma o el veto de un gobernador. Esto es dejar que la gente vote si quieren mandatos de vacunas, para niños, para adultos. Podría ser realmente interesante ver cómo se desarrolla.

[00:38:34] Del Bigtree

Muy interesante. Sí.

[00:38:36] Jefferey Jaxen, Investigative Journalist, The Jaxen Report

Verdaderamente, poder para el pueblo en este tema. Y también vayamos a Florida. Están pasando muchas cosas en Florida, pero centrémonos en el tema de las vacunas aquí. Su proyecto de ley de libertad médica está avanzando. Así que 'El Senado de Florida aprueba un proyecto de ley para ampliar las exenciones de vacunas de preescolar a 12º grado, el proyecto ahora está en el limbo de la Cámara', aprueba el Senado, ha pasado el Senado, está en la Cámara, así que crea una tercera capa. Ya tienen exenciones médicas. Ya tienen exenciones religiosas para niños de preescolar a 12º grado. Ahora está creando una exención por objeción de conciencia. Así que hay tres capas de protección aquí. Um, pero también introduce a escondidas esta pequeña joya. Permite a los farmacéuticos recetar ivermectina de venta libre a adultos sin receta médica. Así que quienquiera que haya colado eso ahí, es una pequeña, pequeña joya bastante interesante. Genial. Um, para, para un cuidado extra allí. Así que ahora también en Carolina del Sur, se ha producido la derrota. Así que los derechos religiosos, las libertades religiosas realmente están saliendo a la superficie aquí. La gente está impulsando esta idea, la están trayendo de vuelta. La idea de los derechos civiles es sencillamente enorme aquí. En Carolina del Sur, durante un brote de sarampión que ocurría allí, intentaron impulsar este proyecto de ley que acabaría con la exención religiosa para la vacuna triple vírica para niños, pero no prosperó. La Cámara estatal estaba repleta de padres y familias. Preocupaciones por la libertad religiosa. Sinc. Proyecto de ley de exención de vacunas en Carolina del Sur. Guau.

[00:39:55] Del Bigtree

Eso es increíble.

[00:39:56] Jefferey Jaxen, Investigative Journalist, The Jaxen Report

Ahora.

[00:39:57] Del Bigtree

Así que no está funcionando bien. El alarmismo en torno a estos brotes de sarampión justo en el centro de ese estado no logró que pudieran siquiera colar esto. Y, ya sabes, la eliminación de la exención para una vacuna. Es fantástico.

[00:40:10] Jefferey Jaxen, Investigative Journalist, The Jaxen Report

Sí. Ya no estamos en 2015. Tenemos un espacio legislativo totalmente diferente, lo cual es muy interesante de observar. Y volviendo a Florida ahora, fuera del ámbito de las vacunas, un espacio un poco más amplio aquí. Este es el titular: 'Después de una brecha de 67 años, Florida podría estar a punto de legalizar la medicina neuropática'. Este es el proyecto de ley SB 688. Reconoce y otorga licencias a los médicos naturópatas. Ha pasado todas las votaciones, en la Cámara y el Senado, con votos casi unánimes hasta ahora. Así que esto va ahora al escritorio del gobernador para ser firmado o vetado. Así que todos los ojos están puestos en eso. Pero expandir realmente la idea fuera de este paradigma de la medicina convencional para permitir a las personas tener otras opciones, opciones naturopáticas, es muy interesante, súper emocionante.

[00:40:50] Del Bigtree

Y creo que mucho de lo que tenemos que empezar a pensar ahora es: bien, no confiamos en nuestros médicos, no confiamos en el sistema médico. Pero, ¿a dónde vamos? A muchas personas realmente no se les han presentado todas las opciones que hay en la salud holística, ya sea naturopatía, homeopatía, acupuntura, Ayurveda, quiropráctica, um, cosas que han existido durante cientos de años, miles de años, a menudo más tiempo incluso que las prácticas médicas que estamos viendo. De hecho, esa es una de las más nuevas, um, ya sabes, um, cosas nuevas, por así decirlo, la medicina alopática occidental fue como una de las últimas cosas en las que estamos involucrados. Y ha habido muchos fracasos allí, especialmente en mantener y hacer que las personas estén saludables. Yo sería el primero en decir que acabo de estar en una sala de emergencias. en Whistler, Canadá, después de romperme unas costillas. Hay momentos en los que amo a los médicos. Me encanta lo que hacen, especialmente reconstruirte. E incluso una industria farmacéutica que puede hacer un analgésico que puedas necesitar de vez en cuando. Entonces, es equilibrado, ¿verdad? Se trata de encontrar ese equilibrio. Y es sorprendente en Florida que no fuera legal la naturopatía, supongo, o que no lo haya sido durante 70 y tantos años. Así que es genial verlo. Esperemos que DeSantis lo firme. Y si estás en Florida, es posible que quieras hacer algunas llamadas telefónicas al respecto. Muy bien.

[00:42:07] Jefferey Jaxen, Investigative Journalist, The Jaxen Report

Sí. Algo que no ha estado ahí desde 1959, según el artículo. Y no se trata solo de destacar los males del sistema actual. Se trata de construir lo que sigue. La gente necesita una vía de escape. Y parece que así es como se verá esto, lo que estamos presenciando aquí. Y luego hablamos de justicia. Queremos hablar de corregir los males del pasado. Y esto es lo que está sucediendo no solo en Estados Unidos, sino en Canadá. Quiero empezar con Air Canada. Esa es su aerolínea, su 'Air Canada recibe la orden de pagar a los pilotos tras negarles la exención religiosa de la vacuna'. Así que, de nuevo, en esta línea de exenciones religiosas de vacunas, en esta vía, son siete pilotos. Y en esto el juez dijo que se les ordenaba pagar los salarios atrasados y establecieron discriminación religiosa en el lugar de trabajo, pero también encajaba con la Ley Canadiense de Derechos Humanos. Así que eso también fue violado por esto, por Air Canada y en Estados Unidos. Esto acaba de salir a la luz. United Airlines se enfrenta a una demanda masiva por la política de adaptación de vacunas. Bueno, más de mil empleados. A los empleados de cara al público que tenían exenciones religiosas los pusieron en licencia sin goce de sueldo. Así que realmente no les dieron ninguna otra adaptación. Y así que ahora pueden unirse a esta demanda colectiva. Esto ahora va a un tribunal. Será decidido por un jurado. El pago aquí y el efecto dominó podrían ser masivos. Esta es tal vez una de las demandas colectivas por motivos religiosos más grandes de la historia en un caso de derechos civiles. Así que todos los ojos están puestos en esto. Ahora vayamos al nivel federal. Hay mucho movimiento aquí.

[00:43:38] Jefferey Jaxen, Investigative Journalist, The Jaxen Report

Tenemos esto por segunda vez. Vinay Prasad anuncia que renuncia, el jefe de vacunas de la FDA, el doctor Vinay Prasad, dejará la agencia el mes que viene. Eso es en abril. Así que en menos de un mes. Es el director del Centro de Evaluación e Investigación Biológica y no ha emitido ningún comunicado. Esto fue revelado a través del jefe de la FDA, Marty Makary, durante una entrevista. Pero, ya sabes, todos se preguntan qué está pasando. ¿Qué está pasando? No creo que necesitemos fuentes internas que deseen permanecer en el anonimato, como las que usa CNN. Se veía venir. Vinay Prasad ha construido su carrera en la medicina académica como un pensador independiente que desafió la débil evidencia que sustenta las aprobaciones de medicamentos. Llevó eso a la FDA durante su mandato allí y desafió a Moderna. Nos dijo que la vacuna contra el Covid mató al menos a diez niños. Desafió las nuevas vacunas contra la gripe. Dijo que nos negamos. Se negaron a revisar las vacunas contra la gripe y los datos de las nuevas vacunas basadas en ARNm de Moderna, porque tenían datos débiles, dijeron, no vamos a revisar esto. Eso fue revertido más tarde. Pero realmente agitó las cosas. Y creo que, viéndolo en perspectiva, uno de los legados de su corto mandato fue simplemente exponer lo malo que es este sistema regulatorio para la aprobación de nuevos medicamentos y vacunas. Por lo tanto, este puesto va a ser muy difícil de llenar. Quienquiera que ocupe este puesto, la gente está observando. Queremos que este impulso continúe. No queremos que vuelva al status quo anterior a Kennedy, antes de esta sacudida. Así que va a ser muy interesante. Es una posición muy poderosa en la que se encuentra en la FDA.

[00:45:08] Jefferey Jaxen, Investigative Journalist, The Jaxen Report

Así que obviamente todos los ojos están puestos en eso. Y luego en Boston, la Academia Americana de Pediatría y muchos otros grupos comerciales están demandando al HHS. Secretario Kennedy, ¿qué estamos viendo aquí? Estamos viendo esto. "Las políticas contra las vacunas de RFK Jr. son irrevisables, dice abogado del DOJ al juez". Ahora, solo un punto aquí en ICAN, obviamente estamos acostumbrados a ir contra los abogados del Departamento de Justicia, pero en este punto están del lado de Kennedy. Así que solo una advertencia ahí. Mientras entro a leer esto, dice: "El abogado del Departamento de Justicia de EE. UU., Isaac Belfer, argumentó que Kennedy tiene la amplia autoridad para hacer todos los cambios que ya ha hecho y más. Afirmó que la ARP y otros grupos médicos estaban pidiendo al tribunal que supervisara la política de vacunas indefinidamente. Belfer argumentó en nombre del Departamento de Salud y Servicios Humanos, dijo que las organizaciones médicas simplemente buscaban usar los tribunales para promulgar su política de vacunas favorecida". Y entras en el fallo real aquí y en los documentos de la corte y dice que esto se presentó en febrero. Dice: "el ACIP que llevó a cabo esas reuniones consistió en su totalidad en miembros nombrados por el secretario después de que despidiera en masa a los 17 miembros anteriores del ACIP el 9 de junio de 2025. Por razones de pretexto, la composición actual del ACIP viola la Ley de Comités Asesores Federales, que requiere que los comités asesores federales estén equilibrados de manera justa y no sean influenciados inapropiadamente". Así que la AAP, esto es el colmo, está diciendo: los demandamos porque hay un equilibrio injusto y una influencia inapropiada sobre los miembros actuales del ACIP. Esa es exactamente la razón por la que Kennedy barajó de nuevo las cartas, debido a los conflictos de intereses.

[00:46:40] Del Bigtree

Sé que no tenemos a nadie ahí adentro que esté financiado por la industria farmacéutica. Eso no es justo. Necesitamos secuaces respaldados y financiados por la industria farmacéutica allí adentro. Esto es ilegal. No puede ser así.

[00:46:50] Jefferey Jaxen, Investigative Journalist, The Jaxen Report

Exactamente. Y por eso nuestros abogados pueden vigilar esto porque funciona en ambos sentidos. Entonces, si Kennedy pierde esto, de acuerdo, hay un precedente legal. Así que cuando Kennedy salga y si alguien vuelve allí y dice, queremos que vuelvan los antiguos miembros del ACIP, eso es una demanda porque no es justo y equilibrado, y hay un precedente para ello. Así que será muy interesante ver cómo se desarrolla esto. Y ahora quiero pasar al tema general. Realmente de lo que estamos hablando aquí, el elefante en la habitación, los derechos fundamentales, la dignidad humana, la justicia, las libertades fundamentales básicas para los derechos humanos de los que disfrutamos. La gente los quiere y los señala cuando se los quitan, cuando los infringen. Y a veces simplemente comienza con una simple disculpa. Aquí está el presentador de la televisión australiana Karl Stefanovic, y es bastante importante allí en Australia. Trabaja para la cadena Nine Network. Y aquí está Carl en una entrevista recientemente. Echa un vistazo.

[00:47:43] Karl Stefanovic, Journalist & TV Presenter

¿Podemos hablar un poco sobre el Covid? Porque a menudo se menciona en los comentarios. Como dije, los leo todos porque estoy genuinamente interesado en cómo la gente ve las cosas. Lo único que dicen de mí es que apoyé la vacuna contra el Covid. Esta es mi dosis.

[00:47:57] Female Speaker

Esta es mi dosis.

[00:47:58] Male Speaker

Esta es mi dosis. Vamos Australia, terminemos el trabajo.

[00:48:03] Karl Stefanovic, Journalist & TV Presenter

Y me arrepiento de esa época y definitivamente lamento el papel que jugué al no cuestionar la ciencia, al no cuestionar más los mandatos del gobierno. Y siento que aislé a la gente por eso. Y no creo que los medios de comunicación deban estar involucrados en ese tipo de mensajes. Lo que sí creo es que deberíamos haber estado allí para ofrecer algún tipo de educación, pero no deberíamos haber dado ese paso más allá y haber sido parte de una campaña. Y lo lamento sinceramente, porque no sé cómo se habría sentido la gente.

[00:48:47] Del Bigtree

Vaya. Bueno, esa ha sido la disculpa más exhaustiva que creo que hayamos visto hasta ahora. Sabes, algunos miembros del personal hablaban de que llega un poco demasiado tarde. No sé, creo que siempre... creo que cuantas más disculpas podamos recibir, mejor para poder empezar a recuperar la honestidad. Sabes, aquí se cometió un error. Tienes que admitirlo.

[00:49:06] Jefferey Jaxen, Investigative Journalist, The Jaxen Report

Sí, sí. Sanando, sanando. Así, así es como se hace. Es una disculpa a la vez. Y estamos hablando aquí de un sistema médico que hace cosas injustas. Y parece que ahora, cada vez que hay un indicio de eso, se señala de forma reflexiva, casi automáticamente, la gente ya está harta de eso. ¿A qué me refiero? Aquí está el New York Post hablando de lo que está sucediendo en Canadá. Este es el titular. "Canadá está a punto de superar los 100.000 suicidios asistidos, más que el número de muertos del país en la Segunda Guerra Mundial". Vaya. De lo que están hablando es del MAID. Esta es la asistencia médica para morir. No ha habido reportajes positivos sobre esto. La gente simplemente siente repulsión por esto. ¿Y qué es esto? Bien, entonces hay dos vías para el MAID en Canadá. El gobierno canadiense trabaja a través del sistema médico. La primera vía, que está en uso en este momento, ¿verdad? Es para personas cuya muerte natural ocurrirá en un futuro razonablemente previsible. Es decir, algún tipo de enfermedad terminal. Probablemente vayan a morir muy pronto. Y esta es una manera de acelerarlo para tener... ya sabes, hay muchas maneras de ver esto, pero es a través del sistema médico y el sistema médico te acelera ese proceso. Ehm, aquí hay algunos de los titulares que están surgiendo sobre este sistema. Aquí hay uno: "Mujer a la que se le practicó la eutanasia en contra de su voluntad tras solicitar cuidados paliativos". Lo que hace esto es poner en evidencia a un sistema médico. Recuerden que durante el Covid nos dijeron que nos quedaríamos en casa hasta no poder respirar y que luego fuéramos, que nos conectarían a un respirador y que ganarían dinero si nos ponían en ese respirador.

[00:50:37] Jefferey Jaxen, Investigative Journalist, The Jaxen Report

Y este es el sistema médico. Podemos repasar todos los problemas del sistema médico, pero les estamos otorgando ese tipo de poder, que es un poder absoluto aquí. Aquí hay otro artículo de opinión: "100.000 muertos. Canadá ignoró al mundo y se nota". En este artículo de opinión dice: "Llamemos a esto por su nombre, llamémoslo la verdad. Un fallo sistémico disfrazado de compasión, vendido como una opción limitada para los enfermos terminales. Una rara misericordia, esa ficción colapsó hace mucho tiempo. Hoy en día. La muerte asistida es un resultado rutinario para personas que luchan contra la discapacidad, el aislamiento, la pobreza y los problemas de salud mental. Y cuando el mundo vio lo que estamos haciendo, no asintió. No lo aprobó, retrocedió horrorizado". De lo que hablan en ese artículo de opinión es de la vía dos. La vía uno es una muerte en un futuro razonablemente previsible. La vía dos es esta. Iremos directamente al sitio web de Canadá y señalaremos esto. Dice: "cuando una muerte natural no es razonablemente previsible". Los evaluadores, que son bioeticistas en los hospitales, deben discutir con la persona que sufre. Uh, que solicita MAID. "Los medios razonables y disponibles para aliviar el sufrimiento de la persona y determinar si la persona ha considerado seriamente estos medios". Así que esto podría ser cualquier cosa. ¿Qué significa? No tiene ningún significado. Es un área gris, un área gris enorme. Y aquí es donde incluso las Naciones Unidas dicen estar "extremadamente preocupadas. La ONU le dice a Canadá que detenga la vía dos de MAID" y ahora los artículos se ven así.

[00:51:57] Jefferey Jaxen, Investigative Journalist, The Jaxen Report

La enfermedad mental y los límites morales del MAID. Dice que la expansión del MAID ha sido criticada por profesionales de la salud mental, defensores de personas con discapacidades y aquellos preocupados por cómo la pobreza y la falta de acceso a una atención adecuada pueden influir en la decisión de un paciente. Todo esto está ocurriendo en Canadá y, de nuevo, en todos los ámbitos a través de grupos de defensa en los medios. Incluso a los grupos médicos y a los doctores no les gusta esto. Lo están señalando, diciendo que algo está inherentemente mal. Aquí ya estamos en 100.000 personas. Ni siquiera hemos aprobado la vía dos, que expandiría esto a muchísimas otras personas. Y así, de nuevo, creo que esto es positivo porque estamos señalando algo que tiene la capacidad de descarrilarse gravemente. ¿Y hasta dónde puede llegar esto? Bueno, hay precedentes. Y de nuevo, también hay justicia. Quizás a veces demasiado tarde en Perú. Tenemos este titular que acaba de salir. "La Corte Interamericana declara a Perú culpable de esterilización forzada, violencia reproductiva y negación de autonomía." ¿De qué están hablando? Ya cubrimos esto antes. Dice: "por primera vez, escribe la Corte Interamericana de Salud, el tribunal más alto de la región ha responsabilizado al estado de Perú por la esterilización forzada y posterior muerte de Cecilia Ramos. El fallo avanza en la protección de la autonomía reproductiva de las mujeres, consolidando el principio de que el derecho a la salud es inseparable de los derechos civiles y políticos, y que los estados tienen el gran deber de garantizar un consentimiento libre, previo, pleno e informado con particular rigor en los procedimientos de esterilización quirúrgica."

[00:53:22] Jefferey Jaxen, Investigative Journalist, The Jaxen Report

Así que el gobierno de Perú, con la ayuda de USAID, llevó a cabo una campaña masiva de esterilización hace décadas, y esta es la primera vez que este tribunal de derechos humanos asume este caso. Y esto es lo que dijeron al respecto. Así que finalmente, hay algo de reconocimiento aquí. Y esto es un gran paso adelante. Y el último punto que quiero mencionar al respecto, estamos hablando de derechos humanos, el derecho a la privacidad y a no ser vigilados por megacorporaciones. Su gobierno también es algo que la gente valora mucho y tiene muy cerca de su corazón. De hecho, tanto es así que cada vez que se realiza una encuesta y preguntan sobre el tipo de oligarcas de las grandes tecnológicas, tenemos a Mark Zuckerberg en el último lugar. "Los estadounidenses todavía odian más a Mark Zuckerberg que a Elon Musk". Simplemente no puede ganar en esas encuestas. Mark. Um, y Mark ha sacado con su compañía Meta y las gafas Meta, que se asocian con Ray-Ban. Y este es uno de los titulares que salieron. Esta es una investigación realizada por una organización de medios. Y dice esto: "queridos usuarios de las gafas inteligentes de Meta, a ustedes también los están vigilando". Dice que "la investigación encontró que gran parte del metraje capturado por las gafas inteligentes de Meta, de las cuales se ha informado que se han vendido más de 7 millones de pares, es revisado por trabajadores subcontratados en una empresa con sede en Kenia llamada Sama. Estos trabajadores son anotadores de datos que tienen la tarea de revisar el metraje capturado por la cámara de las gafas y etiquetarlo para ayudar a los sistemas de IA a mejorar en la identificación de lo que ven".

[00:54:44] Jefferey Jaxen, Investigative Journalist, The Jaxen Report

"El proceso es tedioso y requiere mucha mano de obra, exigiendo que los trabajadores etiqueten meticulosamente en la pantalla todo lo que pueda ser identificado". Ellos ven todo. Ven todo en tu casa, tu tarjeta de crédito, tus mensajes de texto, todo. Ya no hay, ya no hay privacidad. Y por último, este artículo dice esto. "Ya es bastante malo que vivamos en un estado de vigilancia. Lo empeora aún más el hecho de que las corporaciones estén convenciendo a la gente de pagar por productos para participar en su avance". Quiero decir, eso es periodismo puro. La gente simplemente está denunciando lo que es. Y de nuevo, al mismo tiempo, nos dicen que la inteligencia artificial es genial. Elon Musk nos dice que nos traerá una utopía. La gente va a conseguir. El dinero no va a significar nada. Las personas podrán simplemente buscar lo que quieren para ser felices. Estados Unidos no se lo cree. Aquí hay una encuesta. "La IA es una de las cosas que menos gusta en Estados Unidos, según una nueva encuesta de NBC". Dice que solo el 26% de los votantes dijeron que ven la IA de manera positiva. Un 46% la ven negativamente, y un 28% dijo que no estaba seguro o no tenía opinión. Dejando a la IA con una favorabilidad neta de -20. Y escuchen esto, en el estudio dice que la IA se clasificó de manera menos favorable que el Servicio de Inmigración y Control de Aduanas de EE. UU. Eso es el ICE. El presidente Donald Trump, la exvicepresidenta Kamala Harris, el Partido Republicano y el presentador de The Late Show, Stephen Colbert. Así que estamos en un gran punto de inflexión en este momento cuando se trata de mirar a la IA y pensar que es el salvador, la gente simplemente no lo acepta.

[00:56:06] Del Bigtree

Vaya. Es increíble. Bueno, tal vez deberíamos hacer algo al respecto y no dejar que siga avanzando y absorbiendo todas las finanzas de Estados Unidos y otras naciones del mundo. Jefferey, un reportaje increíble. Hablando de reportajes increíbles, siempre estás justo en la cima del espíritu de la época en el momento en que nos encontramos. Y una vez más, mientras Bobby Kennedy recorre el país con Come Comida Real, la segunda parte de tu serie documental, que irónicamente, trataba sobre comida. La Gran Pelea por la Comida en Estados Unidos se estrena el domingo 15 de marzo. Así que cuéntame al respecto. ¿Qué vamos a ver en la segunda parte?

[00:56:41] Jefferey Jaxen, Investigative Journalist, The Jaxen Report

Sí, veíamos venir este momento. Lo predijimos, y pusimos mucho esfuerzo para tener este documental disponible en este momento para su lanzamiento. Así que este domingo es la gran, como dijiste, Gran Guerra de la Comida Americana parte dos. Estas son soluciones. Así es como avanzamos. Hablamos en la primera parte, cómo llegamos a la parte, a este sistema, a este tipo de terrible sistema alimentario en el que estamos ahora. Es cómo avanzamos. Todas las soluciones, cómo cocinar mejor comida. Tenemos al Chef Aaron ahí. Hablamos con Vani Hari. Hablamos con Zen Honeycutt. Y hablamos sobre lo que tomará como país reformar este sistema. Podemos depender del gobierno federal solo hasta cierto punto, pero comienza con nuestras familias y nuestras comunidades. ¿Cómo se ve eso? Esa es la gran guerra de la comida americana en la que estamos ahora mismo.

[00:57:22] Del Bigtree

Fantástico. Bueno, está disponible para todos ustedes que, ya saben, donan cualquier cosa. Si eres un donante mensual de ICAN. Esta es nuestra forma de retribuir. El show de Jefferey Jaxen en high wire plus. Echemos un vistazo a la segunda parte de la Gran Guerra de la Comida Americana.

[00:57:37] Marty Makary, MDM MPH, Food and Drug Administration Commissioner

Durante los últimos 50 años, los niños estadounidenses han estado viviendo cada vez más en una sopa tóxica de productos químicos sintéticos.

[00:57:44] Vani Hari, Food Activist, Author & Speaker, Founder, Truman, Blog: FoodBabe.com

Hoy marca el comienzo de la restauración de la confianza en la FDA y nuestras instituciones reguladoras.

[00:57:52] Jay Bhattacharya, Director of the National Institute of Health

Desde 2012, Estados Unidos no ha visto ningún aumento en la esperanza de vida.

[00:57:57] Female News Correspondent

Antes de tomar esa caja de cereales esta mañana, es posible que desee revisar la etiqueta. Un nuevo estudio dice que se ha encontrado un químico presente en herbicidas en cereales populares como Lucky Charms y Quaker Oats.

[00:58:07] Zen Honeycutt, Founding Executive Director, Moms Across America

El glifosato es el herbicida más prevalente en nuestro suministro de alimentos. Si entiendes cómo trabaja el glifosato, cómo funciona, entenderás por qué causa más de 40 enfermedades médicas occidentales diferentes.

[00:58:19] Vani Hari, Food Activist, Author & Speaker, Founder, Truman, Blog: FoodBabe.com

Inicié una petición en línea. Rápidamente conseguí 50.000 firmas. En unas pocas semanas. Hoy hemos entregado más de 400.000 peticiones a Kellogg's. Por favor, déjennos entrar. No pueden dar la espalda a tantas voces.

[00:58:37] Male Speaker

Nuestro objetivo es devolver la salud a los servicios humanos de salud. Y por eso estamos todos aquí.

[00:58:41] Jefferey Jaxen, Investigative Journalist, The Jaxen Report

¿Será difícil la transición para alejarse de los alimentos procesados?

[00:58:44] Male Speaker

¿O es esta transición que ocurre en Estados Unidos un despertar? Cada vez más personas entienden que algo anda mal con nuestra comida.

[00:58:50] Jefferey Jaxen, Investigative Journalist, The Jaxen Report

Realmente priorizas la comida real, integral y nutritiva. ¿Qué tipo de cambios has visto en los niños?

[00:58:57] Male Speaker

Fueron solo un par de semanas de comida súper limpia. Un profesor se me acercó la primera semana y me dijo: Nunca, jamás, había visto a los niños prestar tanta atención. Por la tarde, después del almuerzo.

[00:59:10] Male Speaker

Vuelve a lo que tu tatarabuela servía para cenar y a esta campaña de manipulación. Y lo haces una comida a la vez. Estás creando tu cultura.

[00:59:19] Male Speaker

Y tu legado a través de los alimentos que eliges comer.

[00:59:22] Zen Honeycutt, Founding Executive Director, Moms Across America

No quieres ningún veneno ni pesticidas en nuestra comida que hayan sido prohibidos en otros países. Y hay 85 de ellos que tienen que desaparecer.

[00:59:29] Vani Hari, Food Activist, Author & Speaker, Founder, Truman, Blog: FoodBabe.com

La FDA está acabada tal como la conocemos. Gracias a Dios que está acabada tal como la conocemos.

[00:59:39] Del Bigtree

Muy bien. Bueno, es increíble. Um, si quieren ver toda la serie. Quiero decir, ha habido muchas discusiones excelentes sobre las investigaciones de la polio que ha hecho Jefferey Jaxen. Por favor, háganse donantes recurrentes de The HighWire, y miren. No es fácil hacer este trabajo. No es fácil acudir a entidades de financiamiento gigantes como hacen todos los demás. Decir, oye, ¿quieres ser patrocinador de nuestro programa? Uh, sería genial. Podrán ver a todos los espectadores, ya saben, tenemos a millones de personas viéndonos en todo el mundo. Claro, podríamos hacer eso. Pero luego, lenta pero firmemente dirán. Oh, oye, realmente no nos gustó el tema. La forma en que lo cubrieron esta semana no dejó muy bien parada a la industria farmacéutica o a nuestra empresa de alimentos químicos o incluso, ya saben, a nuestra planta de tratamiento de aguas. Cualquiera que sea el caso, o no quiero estar alineado con los tipos de historias que dicen bla, bla, bla, bla, bla. La única forma en que podemos hacer este programa, de la forma en que lo hacemos, es a través de sus donaciones, a través de su patrocinio. La única forma en que podemos luchar en demandas en las que no hay dinero que ganar. Se dan cuenta de que la razón por la que todos pensaron que iban a salirse con la suya para siempre fue quién va a pararse en los tribunales contra las agencias gubernamentales que los exprimirán económicamente y lo alargarán durante años. Costará millones de dólares. Nadie va a hacer eso si no pueden recuperar su dinero al final. A menos que tengas una ideología, a menos que tengas personas que realmente se preocupen por los Estados Unidos de América.

[01:01:06] Del Bigtree

A menos que crees una organización sin fines de lucro que simplemente diga: estamos aquí, enviaremos a Aaron Siri a presentarse en su tribunal el tiempo que sea necesario hasta que ganemos para el pueblo. Este experimento en el que el organismo de control de salud pública de Estados Unidos. Este experimento ha sido increíblemente exitoso. ¿Podemos combinar la defensa en los medios de comunicación. Ya sabes, victorias en los tribunales y legislación, todo junto, de manera que empiece a marcar la diferencia? Ya han sido diez años de impacto y les digo que estamos incluso más adelantados de lo que pensábamos cuando empezamos todo esto. Pero, ¿se imaginan si podemos seguir pisando el acelerador a fondo durante diez años más, dónde podríamos estar si logramos contener la próxima pandemia cuando lo intenten de nuevo? Si pudiéramos ganar demandas para decir, oye, no querrás pasar por lo que pasó United, no querrás obligarnos a usar mascarilla de nuevo, ¿verdad? Porque eso no te funcionó la última vez. Te das cuenta de que estas victorias legales, incluso si la OMS y el FEM intentan quitarte tus derechos nuevamente, ganar en los tribunales sienta un precedente para que nunca, jamás, vuelva a suceder. Simplemente iremos directamente a las instituciones y diremos: perdieron esta demanda la última vez y esta vez lo haremos aún más grande. Esto es lo que está sucediendo en los 90 casos en los tribunales de todo Estados Unidos. Estamos luchando por nuestro futuro, pero también estamos luchando para poner pilares en este castillo de verdad y libertad, y nuestro derecho a la vida, la libertad y la búsqueda de la felicidad.

[01:02:31] Del Bigtree

No conozco ninguna otra cadena que funcione de la forma en que lo hace esta. No conozco ninguna otra cadena que te tenga de espectador y luego diga, oye, ¿por qué no nos juntamos todos y tomamos ese castillo por asalto y cambiamos el sistema? Eso es lo que está pasando. Así que espero que, si aún no eres uno de los grandes patrocinadores que hacen todo esto posible, te unas a nuestro equipo, te unas a la Red de Acción de Consentimiento Informado (ICAN) y te conviertas en un donante recurrente. Puedes hacer clic en la pestaña en la parte superior de tu página. Estamos pidiendo 26 \$ al mes para 2026. Vamos. Eso es como un almuerzo en Panda Express. Renuncia a, ya sabes, una comida y ámate a donar a ICAN y marca la diferencia en este mundo. Te lo pondremos fácil. Simplemente puedes enviar un mensaje de texto al número; si estás escuchando ahora mismo y no puedes verlo, saca tu teléfono y envía un mensaje de texto al número 72022. Y simplemente escribe la palabra donar. Y yo te responderé personalmente y lo haré súper fácil para que puedas unirse a nuestro equipo. Ellos están, ya sabes, observando lo que hacemos. Están revisando nuestras cuentas. Siempre echan un vistazo y ven, ya sabes, ¿qué trama ICAN este año? Y nosotros podemos seguir viéndolos. Sí. Ya sabes, estamos ganando mucho. Mantengamos ese ritmo porque se acerca mucha presión. Como hemos hablado, tienes, ya sabes, a Donald Trump y esta orden ejecutiva, ya sabes, encubriendo al glifosato. Voy a hablar un poco sobre eso más adelante. Pero todo esto es parte de nuestra comida.

[01:03:53] Del Bigtree

Todo es parte de nuestro suministro de alimentos. Si estos no son los temas más importantes de nuestra vida, entonces, ¿qué lo es realmente? Claro, podemos distraernos con escaramuzas o guerras o como quieran llamarlo, pero mientras tanto están envenenando a nuestros hijos. Están forzando productos en ellos y sobre ellos y a través de ellos que están destruyendo sus vidas y robándoles la misma vida que nosotros tuvimos cuando crecíamos. Esto tiene que cambiar. Esto es lo que estamos haciendo aquí. Así que gracias a todos los que hacen posible The HighWire y a todos los que están donando. Ahora bien, este año realmente estamos celebrando. Así que envíen su video, vayan a. Simplemente envíenlo a info@icon.org. Hagan un video y cuéntenos su historia. ¿Cómo ha impactado ICAN su vida en los últimos diez años? Nos encantaría compartir y celebrar todo lo que estamos haciendo juntos en esta gran y maravillosa familia. Bueno, hablando de familia, cuando envías a tu hijo a la escuela, lo único que realmente deseas es que se le diga que son personas brillantes, increíbles, dinámicas y un regalo para este mundo, pero también quieres que sepan, que sepan que como ese templo, que es su cuerpo, está siendo nutrido. Que se está alimentando con la mejor comida para que puedan ser lo mejor que quieran ser, para que puedan alcanzar su máximo potencial. Eso no está sucediendo en la mayoría de las escuelas de este país. Hay muchas personas diferentes trabajando en ello. Y uno de ellos es Aran Goldstein.

[01:05:23] Aran Goldstein, Professional Chef

Soy el hijo del medio de cinco, nacido en una familia que simplemente amaba la comida. Siempre me preocupaba qué había para cenar, qué iba a traer papá a casa o adónde podríamos salir a comer los fines de semana. Mis primeros recuerdos con la comida definitivamente probablemente involucraban huevos, ya sabes, romper huevos con mamá. Cada vez que rompo un huevo con mi hijo, me transporta a mi propia relación con mis padres. En la cocina, la comida lo era todo. Siendo un niño en los años 80 y 90, el problema era que lo omnipresente simplemente no era bueno para mí.

[01:05:57] Male Speaker

Cuando pides un McChicken y papas fritas grandes, obtienes un postre gratis: un cono, galletas, pastel o sundae. De acuerdo.

[01:06:03] Aran Goldstein, Professional Chef

Había mucha comida para llevar de McDonald's, pizza, galletas compradas en la tienda, Doritos, refrescos y Gatorade. Los dulces. Después de la escuela.

[01:06:12] Male Speaker

Tú ganas.

[01:06:13] Aran Goldstein, Professional Chef

No tenía filtro. No tenía guía. Eso definitivamente me llevó por el camino de tener cada vez más sobrepeso, y al llegar a la escuela secundaria pesaba más de 200 libras; el pediatra me dijo que era obeso. Empecé a tener el papel del chico gordo, y definitivamente no me gustaba. Empecé a fijarme en las revistas de salud masculina. Eso me llevó por el camino de prestar más atención a lo que comía. Empecé a sentirme bien. La comida definitivamente me daba poder. Y así, a finales de la universidad, conocí a un tipo que había ido a una escuela culinaria en Vermont. Una semana después, estaba allí de visita. Supe que esto era lo que tenía que hacer. Empecé en la escuela culinaria del New England Culinary Institute. Conocí a una mujer que ayudaba a dirigir una escuela de cocina en la Toscana. Asistí a esta escuela durante dos meses. Te organizaban prácticas en diferentes restaurantes. En Italia. Trabajé en tres lugares diferentes. Todos tenían una estrella Michelin. Me mudé a Nueva York. Conseguí un trabajo como sous chef. Empecé a dar clases de cocina, abrí esta escuela de cocina y luego estuvimos lo suficientemente locos como para abrir un restaurante. Y yo era el chef de ese restaurante.

[01:07:27] Aran Goldstein, Professional Chef

Pero entonces nació nuestro hijo. Sabía que la comida iba a ser mi carrera, que era mi pasión. Nunca iba a darle la espalda a eso, pero tenía que encontrar la manera de mantener el equilibrio y seguir siendo un hombre de familia. En el verano del Covid, un amigo me llamó y me dijo: Estoy abriendo esta escuela en el norte de Italia, en Piamonte, y buscamos un cocinero. Buscamos a alguien para alimentar a los niños. Fui parte de este increíble proyecto. Pude dar de comer a estos niños todos los días. Podía ir a la carnicería, entraba y había pulmones, hígado, bazo y carne listos para que yo hiciera lo que quisiera con ellos. Alimentar a estos niños y presenciar cómo algunos empezaban a prosperar. Supe desde el principio, al cocinar allí, que quería hacer esto; no sabía que me invitarían a abrir otro programa en Texas, pero ahí es donde terminé. Bienvenidos de nuevo al programa de almuerzos escolares. El tema de hoy es el Burrito Bowl. Chipotle no le llega a los talones a este pan, se los aseguro. Ooh, miren qué bien. Este hermoso curry de verduras con aceite de coco o leche de coco. Y un poco de pasta de ají amarillo.

[01:08:38] Aran Goldstein, Professional Chef

Estoy en Austin y me han pedido que abra dos programas más después de este. Así que mi enfoque con la comida en estos programas es el mismo que en casa. Me concentro en la proteína principal. Primero, añado algunos productos de temporada. Vamos a poner algunos granos. Sí. Y luego dejemos de preocuparnos por el resto del ruido.

[01:08:59] Male Speaker

Oh, sí.

[01:09:00] Aran Goldstein, Professional Chef

Mantenlo simple. Pero luego ajustas tus sistemas. Construyes esas relaciones con las granjas, dejas de gastar dinero en cosas que no nos ofrecen ningún tipo de nutrición. Básicamente, ofrezco a estos niños y familias algo que me habría encantado que me ofrecieran cuando era niño. Está delicioso. Mhm.

[01:09:22] Del Bigtree

Bueno, sé que estás ahí sentado pensando, hombre, estaría entusiasmado si supiera que ese es el almuerzo escolar que reciben mis hijos cuando están en la escuela. Para discutir más sobre eso, ¿cómo vamos a avanzar hacia ese futuro? Yo... Es un honor y un placer que me acompañe ahora mismo Aran Goldstein.

[01:09:38] Aran Goldstein, Professional Chef

Gracias. Es un honor.

[01:09:38] Del Bigtree

Es bueno tenerte aquí. Ehm, la comida para niños, creo que probablemente nunca ha sido un tema de discusión tan grande como lo es ahora en Estados Unidos con Robert Kennedy Jr. Acaba de lanzar su campaña 'Eat Real Food', lo cual creo que es súper genial. Sé que cuando estaba trabajando con Maha al principio, ehm, ahí es donde cuando intentábamos pensar, ya sabes, ¿dónde lo harías? Si realmente quieres hacer que Estados Unidos vuelva a ser saludable, ¿por dónde empezarías? ¿Dónde sacaríamos el mayor provecho de nuestra inversión, el mayor impacto? Y todos pensamos, caramba, los almuerzos escolares, ya sabes, ehm, y tú lo estás haciendo. Entonces. Entonces, ¿qué pasa con alimentar a los niños? ¿Es difícil? ¿Son caprichosos? ¿Hay cosas en las que tienes que pensar que sean diferentes a ser un chef en un restaurante?

[01:10:24] Aran Goldstein, Professional Chef

Bueno, empecemos quizás intentando un replanteamiento. Y nosotros, ya sabes, abres hablando sobre la comida para niños. Y realmente no creo que debamos tener comida para niños. Creo que simplemente deberíamos tener comida. Creo que necesitamos normalizar, ya sabes, lo que es la comida, ¿verdad? Y crear un ejemplo realmente saludable de lo que es eso como padres y en un entorno institucional, sin duda, y simplemente normalizar la comida, ¿verdad? Para que podamos recuperar eso. Y el camino a seguir tiene que pasar por las instituciones. Tiene que pasar por las escuelas. Así que creo que es un lugar increíble para empezar, pero también tiene que estar en el hogar. Ya sabes, este trabajo tiene que ocurrir en el hogar, en las escuelas, en conjunto, con suerte en un entorno comunitario donde los padres se integren en el proceso escolar y viceversa. Y de hecho veo que esto se está desarrollando en todo el mundo. Sí. Sí.

[01:11:07] Del Bigtree

Entonces. Entonces, ¿cuánto de este problema se debe a eso? O sea, ¿que los padres no estamos cocinando tanto? ¿Está cambiando la sociedad? Realmente no lo sé. Por ejemplo, nosotros somos bastante buenos cocinando en nuestra familia. Mi esposa cocina, ya sabes, casi todas las comidas, prepara los almuerzos que nos llevamos por la mañana. Pero, ¿eso ha cambiado? Porque realmente no he prestado atención a qué tan drásticamente, ¿drásticamente?

[01:11:32] Aran Goldstein, Professional Chef

Sí, sí, de hecho estaba viendo datos hace solo unos días. Simplemente ha estado disminuyendo de manera constante durante décadas. Y curiosamente, como sabemos, hacia dónde van las enfermedades crónicas, ya sabes, en las últimas décadas. Y creo que mucho se remonta a la Segunda Guerra Mundial, ya sabes, antes de la Segunda Guerra Mundial, había muchísimas granjas pequeñas. La comida estaba más integrada en la comunidad, ¿verdad? Hacíamos nuestra propia comida y eso simplemente ha desaparecido. Y mira, las industrias nos vendieron esto de 'te lo haremos más fácil', ¿verdad? Nosotros nos encargamos, vayan. Ya sabes, a ambos padres. Vayan. Vayan a trabajar. Nosotros nos ocupamos. Y de alguna manera eso nos liberó en ciertos sentidos, ¿verdad? Y creo que hemos llegado a este punto de inflexión, casi 100 años después, donde simplemente no tenemos otro lugar adonde ir más que de vuelta a nuestras propias cocinas. Y creo que es la forma definitiva en la que podemos reclamar nuestra soberanía. Y también creo que más allá de eso, más allá de ese proceso de recuperación, es la mejor manera de volver a vivir una vida hermosa. Ya sabes, creo que muchos de nosotros anhelamos esto, ¿verdad? Por eso ves este movimiento hacia las granjas familiares, ¿verdad? Y personas que buscan propiedades con ganas de ser dueños de este aspecto de nuestras vidas. Yo anhelo eso. ¿Verdad? Aunque todavía tengo un pie en este mundo real y todavía me encanta estar en una ciudad, ¿verdad? Um, y sin importar dónde estemos, incluso si vivimos en una ciudad, podemos tener nuestro tipo de microejemplo de esa soberanía al elegir muy cuidadosa y deliberadamente los alimentos que preparamos y, en especial, los alimentos que preparamos para nuestros hijos.

[01:13:04] Del Bigtree

Cuando miramos, quiero decir, ¿has estudiado cómo suelen ser los programas de almuerzo escolar? Quiero decir, ya sabes, ahora creo que estás en tu segunda o tercera escuela que comienza a abrir. ¿Alguna vez has ido a ver cómo son los programas de almuerzo de las escuelas públicas?

[01:13:18] Aran Goldstein, Professional Chef

Bueno, yo mismo lo presencié. Bien. Quiero decir, yo era un niño que iba a una escuela pública, a la escuela secundaria, séptimo y octavo grado. Bueno, me preparaban el almuerzo, pero veía lo que comían los niños que recibían, eh, sí, el almuerzo escolar gratis en mi escuela primaria. Y admito que a menudo cambiaba mi sándwich de pavo que me preparaban mis padres por, digamos, el perrito caliente que aún puedo recordar. Tenías que arrancarle el plástico, ¿verdad? Y todavía puedo.

[01:13:42] Del Bigtree

Así que es como si se calentara dentro del plástico.

[01:13:43] Aran Goldstein, Professional Chef

Lo traían de algún economato, ya sabes, de la ciudad. Todavía puedo oler el lugar donde entregaban esa comida en la, la vieja, la vieja escuela primaria. Como si tuviera ese olor a comida estéril, como de hospital, ¿verdad? Sí. Um, pero también era como si tuviera este atractivo, ¿verdad? Era un perrito caliente, caliente, frente a mi aburrido sándwich de pavo. Así que lo entiendo. Así que viví eso. Lo viví en la escuela secundaria, la escuela secundaria subcontrató a una cadena local de pizzas, y comí esa pizza casi todos los días durante dos años junto con un ponche hawaiano o algunas papas fritas o una barra de Snickers de la máquina expendedora. Y ese fue el período de tiempo en el que estaba realmente obeso, con mucho sobrepeso.

[01:14:24] Del Bigtree

Sí, claro. Quiero decir, eso sería.

[01:14:25] Aran Goldstein, Professional Chef

Sí.

[01:14:26] Del Bigtree

Increíble. Recuerdo que tenía un amigo en la escuela primaria. Creo que estábamos en tercer grado cuando empecé a comprar un Big Gulp en el 7-Eleven después de la escuela. Y quiero decir, era un niño delgadísimo. Y recuerdo simplemente verlo y en seis meses pasó a estar completamente obeso. Y el único cambio que le vi hacer fue lo de después de la escuela, ¿sabes? Pero era como el Big Gulp. Se hacía cada vez más grande, tanto que necesitaba un trampolín al lado. Sí, pero es increíble. Nuestros hijos, cuando miras la obesidad ahora como un problema tan importante. Prediabetes, ya sabes, las cifras son realmente asombrosas. Quiero decir, nos dirigimos a toda velocidad a que la mitad de nuestros niños tengan sobrepeso u obesidad. Y, ya sabes, Bobby Kennedy no para de decir que esto no es un problema de estilo de vida. Esto es en realidad la comida. Esto es... están siendo envenenados. Um, entonces, ¿qué tan difícil es? Quiero decir, ¿solo vas a poder hacer comidas como esta? O sea, obviamente estas parecen escuelas bastante de élite. Parece que tienes... que estas son escuelas privadas. ¿Hay esperanza de que los sistemas de escuelas públicas cambien la forma en que preparan la comida? ¿Es... es caro? Supongo que esa es mi pregunta.

[01:15:45] Aran Goldstein, Professional Chef

Ese es... ese es un punto interesante. El gasto o el coste, cierto. Y yo diría que es más barato simplemente hacer comida muy sencilla, ¿verdad? Podrías simplemente servir carne picada con una guarnición de fruta o una ensalada de rúcula, y probablemente podrías, literalmente, borrar gran parte de esta enfermedad crónica solo con esa intervención, ¿verdad? Y no necesitas necesariamente todos los adornos, ¿verdad? Y si te fijas, doy un paso atrás y casi replanteo toda la discusión.

[01:16:11] Del Bigtree

Vale. Sí.

[01:16:12] Aran Goldstein, Professional Chef

Lo que en cierto modo necesitamos hacer es básicamente reconstruir. Necesitamos derribar los sistemas y reconstruir. Si simplemente te alejas un poco y miras hacia abajo a esta increíble tierra, ¿verdad? Y miras los sistemas que hemos construido en los últimos 100 años. Simplemente no encaja. Vivir una vida increíble, ¿verdad? Todos los restaurantes de comida rápida, entras a un McDonald's, ¿cómo es, cómo es la experiencia? Es como si pudiera oler los jabones, los jabones químicos en los baños de estos lugares. Y simplemente tengo esto. Simplemente no quiero ser parte de ello. ¿Verdad? Para mí, para mi familia. Entonces, ¿cómo sería simplemente retroceder? Y no voy a decir, ya sabes, no voy a decir que la vida fuera necesariamente mucho más fácil y mucho mejor en todos los sentidos. Pero esta parte, el ritual más lento alrededor de una mesa de comedor, caminando a casa, ¿verdad?, o entrando a un hogar donde alguien está cocinando una comida con amor, ¿verdad? Y esa persona sabe exactamente de dónde vino esa comida, que es confiable, que nos habla, que tiene resonancia, que es de miembros de nuestra comunidad. O sea, ¿no es eso lo que queremos? ¿No es eso vivir aquí? ¿Verdad? Sí. Y simplemente no imagino, no puedo imaginar cómo podemos seguir construyendo una nueva comunidad. Y es solo otra fila de restaurantes de cadena y, ya sabes, ese tipo de experiencia aburrida y repetitiva que ahora no solo está en los Estados Unidos, sino que ahora puedes comprar un Starbucks, ¿verdad? Puedes cruzar el país, puedes tomar un vuelo al otro lado del mundo, y luego aterrizas y hay otro Starbucks cuando llegas, ¿verdad?

[01:17:48] Del Bigtree

Lo sé, es increíble.

[01:17:49] Aran Goldstein, Professional Chef

No quiero un mundo así. Exacto. Y entonces, ¿cómo lo recuperamos? Simplemente volvemos a la comida real. A la comida de verdad. Lo es. Es casi absurdamente simple, ¿verdad? Pero, ¿qué significa real?

[01:18:00] Del Bigtree

Bueno, tú preparaste eso. Bueno, echemos un vistazo a Robert Kennedy Jr. Justo en Austin, Texas. Um, creo que hace más o menos una semana, um, en su nueva campaña Come Comida Real. Echemos un vistazo a esto.

[01:18:11] Robert F. Kennedy Jr. US Secretary of Health and Human Services

El gran problema ahora en nuestro país es que todos han olvidado cómo cocinar. Ya nadie cocina. Y, um, ya sabes lo que tenemos que hacer en nuestra agencia y de lo que estamos hablando es de salir y empezar a enseñar a la gente a cocinar, a, a conseguir. No tienen cubiertos, no tienen cuchillos y no, no tienen tablas de cortar. No saben cómo hacer la compra. Y la gente tiene que volver a aprender esto. Y es tan crítico. Sabes, Jason habló sobre el malestar espiritual que tenemos en este país. Uno de los puntos de partida para restaurarnos espiritualmente en este país es empezar a comer y cocinar juntos de nuevo, porque ese es un ritual sagrado desde el comienzo de la historia humana que ha unido a las personas. Y necesitamos empezar a reunirnos de nuevo, y necesitamos dejar los teléfonos celulares por un par de horas y reunirnos para comer, para comidas familiares. Y así que parte de lo que vamos a hacer es realmente animar a la gente, a los estadounidenses, a que empiecen a cocinar de nuevo. Y si cocinas, puedes comer mucho más barato que yendo a un restaurante. Incluso a los restaurantes de comida rápida.

[01:19:25] Del Bigtree

Es bastante refrescante. Parece tan simple, ¿verdad? O sea, simplemente así, ya sabes, pero es lo que estás diciendo. Tenemos que volver atrás. De hecho, me pareció impactante. Yo estaba, estaba en la habitación cuando dijo eso, que la gente ya no cocina. Ni siquiera tienen cuchillos. No tienen cubiertos en su casa. Eh, ya sabes, así que obviamente hemos llegado a este tipo de comida rápida a un ritmo acelerado. Simplemente estamos pasando de largo por nuestras familias. Y además, la comida es realmente el lugar donde experimentamos y recordamos nuestras propias culturas, ¿verdad? Incluso si somos una familia multicultural, la comida es en cierto modo cómo se expresa. Oh, la abuela hizo esto o esta es una comida, realmente estamos perdiendo el contacto con nuestro origen. ¿No es eso una gran parte de lo que es la comida?

[01:20:10] Aran Goldstein, Professional Chef

Alrededor del 100%. Y lo que acaba de decir Bobby y escucharlo usar la palabra sagrado. Los rituales sagrados, los ritos de iniciación. Sí, exacto. Ya sabes, el sentido del olfato está tan ligado a nuestra memoria y a nuestra experiencia de vida. Y pienso en esto muy a menudo. Recuerdo llegar a casa de mi madre incluso antes de abrir la puerta. Mi madre estaba dentro haciendo la cena. Pero antes de abrir la puerta, podía oler la sopa de pollo que se le daba tan bien hacer. Y cuando cierro los ojos y pienso en ese olor, literalmente siento el amor de mi madre, ¿sabes? Y me llevaré eso a la tumba. Y pienso en ello. Estoy creando esa misma experiencia para mis hijos. Como que me habré ido hace mucho y ellos envejecerán y recordarán lo que mi, lo que se sentía y cómo olía en su hogar. Y cuando hablo de elegir esto, esta vida y esta experiencia y la textura de esta vida, ¿acaso no elegiríamos eso? Como pensar en ese olor y crear esa experiencia para nuestros hijos y nuestros linajes porque luego eso se transmite literalmente a través de nuestras líneas de sangre, ¿verdad? Y ahora mismo estamos un poco en peligro de perder eso cuando transmitimos cosas como abrir una bolsa de plástico, ¿sabes? Esa experiencia más estéril que huele de cierta manera y que, por cierto, viene acompañada de todos los desinfectantes químicos en nuestras cocinas y las fragancias y los aromas artificiales en nuestras velas y cosas así, nuestro hogar ya no huele como debería. Ya no es una experiencia humana, ¿verdad? Que apoya la vida, ¿verdad?

[01:21:42] Del Bigtree

Recuerdo que a mi madre le costaba cocinar. Solía costarle. Creo que quizás fue culpa de los niños. Ya sabes, como, oh, mamá. Oh, ¿qué es esto? También éramos como totalmente vegetarianos macrobióticos, lo cual no creo que sea una forma fácil de cocinar, especialmente para los niños. Recuerdo cosas como el trigo bulgur. Sí, no sé, como tabulé, exacto. Pero como que, simplemente como si me dieran un montón de bulgur. Y yo pensaba, qué es esto tan horrible

[01:22:07] Del Bigtree

Y yo, sabes, mis galletas con chispas de algarroba hechas con trigo integral, como que iba a una venta de pasteles y tenía una pila de piedras que no podías, te podías romper un diente con estas cosas. Dios mío, es humillante.

[01:22:21] Del Bigtree

Todos los demás niños tienen el plato vacío. Y todas mis piedras con las que llegué todavía están ahí. Eso no recaudó nada de dinero para el proyecto que fuera de la escuela. Pero para alguien así, para, creo que para, um, los padres que han tirado la toalla, demasiados uffs, demasiados. Como que yo simplemente, y sienten que no tienen talento. Sí, no siento que tenga talento para esto. Simplemente no es una broma. Estoy ocupado. ¿Cuál sería tu recomendación? ¿Hay un lugar por dónde empezar? En lugar de reimaginar cómo ves la comida, cómo la cocinas. Simplificarlo de alguna manera.

[01:22:56] Aran Goldstein, Professional Chef

Sí, sí. Creo que se le da demasiadas vueltas. Se le da demasiadas vueltas. Y también entiendo por qué. Como que es muy emocionante y podríamos cocinar cualquier cosa en cualquier momento, ¿verdad? Y mucha de la belleza de la industrialización, de la industrialización del mundo, es que podemos tener, ya sabes, aceite de oliva de Italia o Grecia, o, ya sabes, salsa de soja de Japón. Y está justo ahí. Puede ser abrumador. Como, podría estar haciendo todo esto increíble.

[01:23:20] Del Bigtree

Era más fácil si no tenías como, si solo tenías tu comida cultural. Exactamente. Y hay, ya sabes, tantas opciones.

[01:23:26] Aran Goldstein, Professional Chef

Y de ahí es de donde venimos. Venimos de las pequeñas granjas, las granjas familiares o como el barrio donde simplemente estaban estos, ya sabes, estos ingredientes que eran regionales. Pero curiosamente también, ya sabes, creo que en los Estados Unidos es un lugar interesante donde estamos perdiendo nuestros lazos culturales, ya sabes, con nuestro propio pasado, nuestra experiencia individual que muy a menudo proviene de otra parte del mundo, ¿verdad? Y así muchos de nuestros antepasados llegaron hace unos 100 años, tal vez, o en las últimas décadas, y hemos sido como asimilados en un nuevo mundo. Y así ya no estamos como aprendiendo de la abuela o del abuelo, ya sabes, sus rituales y sus recetas. Y así que ahora estamos un poco perdidos y estamos, estamos como tratando de resolver esto, ¿verdad? Y vamos a tener que recurrir a lo que menciona Bobby. Vamos a tener que recurrir a alguien para obtener estas habilidades, ¿verdad? Pero si los padres están aquí hoy y no tienen estas habilidades, ¿qué vas a hacer? Sí. Es como que será mejor que las recuperemos ahora. Y ahí es donde está la pasión de mi vida, ya sabes, preparar a la gente para el éxito, preparar a los padres para el éxito, hacerles darse cuenta de que consigues un cuchillo afilado, una tabla de cortar, agarras una cebolla y simplemente puedes empezar, aprender algunas cosas, aprender algunas técnicas y para cuando estés. Te encuentras comprometido con este proceso. Semanas. Meses. Es como que todo se vuelve muy intuitivo. De verdad, de verdad que sí. Pero tenemos que tener el compromiso. Tenemos que empezar a marcar nuestro límite de que así es como queremos vivir. Y esta es, esta es la vida que mis hijos merecen. Claro, claro. Y me voy a presentar de esta manera para ellos. No me importa lo difícil que sea porque me apunté a este trabajo, ¿verdad? Para tener hijos. Sí, ahora estoy aquí. No voy a subcontratarlo a alguien a quien no le importe o no pueda amar a mis hijos de la forma en que yo lo hago. Sí.

[01:25:13] Del Bigtree

Sabes, es interesante en la historia de fondo que hicimos contigo, habías mencionado que viste un cambio casi inmediato en algunos de estos niños. Y, ya sabes, como los almuerzos escolares en los que te involucraste comenzaron a darles estos alimentos integrales. ¿De qué cambios estás hablando?

[01:25:30] Aran Goldstein, Professional Chef

Tuve a un padre que, después de un par de semanas en la primera escuela en Austin, me llevó a un lado y me dijo, mi hijo ha tenido eccema del que no he podido deshacerme durante años. Y a las dos semanas de ese programa, ella dijo, se ha ido. Se ha ido. Y eso es solo como, ese es un ejemplo de muchas cosas de comportamiento, seguro. Sí. Um, que sigo recibiendo, simplemente sigo recibiendo esto. Y acabo de presenciar esto con mis propios hijos también. Um, ¿y es la comida todo?, ya sabes, como que hay tantos componentes emocionales. Por supuesto. Claro. Um, en lo que podría profundizar para siempre y hablar sobre, ya sabes, lo psicoespiritual en nuestras cabezas y, y el lenguaje que usamos en torno a la comida con nuestros hijos y la energía que mantenemos a su alrededor como algo tan importante como los propios ingredientes. Pero si podemos simplemente eliminar y limpiar y solo tener ingredientes reales, encontrarás, creo que la mayor parte de lo que nos aqueja simplemente desaparecerá.

[01:26:25] Del Bigtree

Y ciertamente al ver eso, conozco a mucha gente hablando de cómo la comida está solucionando tantos problemas autoinmunes diferentes, ya sabes, y cosas por el estilo. Cuando sabes, cuando entraste a la escuela. Cuando cuando empiezas, ¿lleva un tiempo enseñar a los niños a comer algunas de estas cosas? Porque quiero decir, creo que a los padres realmente les cuesta mucho. Como, ¿puedo lograr que mi hijo coma verduras? Y tuvimos ese problema con nuestro hijo, mi hija. Ningún problema. Ella comerá ensalada, cualquier cosa. Mi hijo, ya sabes. Sí. ¿Cómo superas esos problemas, especialmente a nivel de grupo?

[01:26:56] Aran Goldstein, Professional Chef

Sí. Bueno, hay muchas dinámicas diferentes. Cada niño tiene una relación diferente con la comida. Vienen de un hogar diferente. Algunos ejemplos son que los padres eran veganos cuando nació el niño, empezaron siendo veganos. Luego los padres empezaron a introducir la carne. Pero el niño tenía cierta relación basada en cómo llegó al mundo, ¿verdad? Vegetarianos, diferentes cosas culturales, kosher o halal. He experimentado todo eso. Cierto. Sí. Ehm, problemas sensoriales con ciertos niños. Mi plan siempre es ir a una escuela y siempre ha sido crear un entorno donde no sientan presión. Y creo que podemos adoptar esto en casa. Imagínate ser un niño y sentarte a la mesa y sentir la presión de comer algo en la mesa. ¿Te gustaría eso como adulto? ¿Como ir a cenar? Ni siquiera sabes lo que se va a servir. Aparece y se espera que te lo comas. Y los padres están al borde del asiento, en plan, ya sabes, cómo lo haces. ¿Está bueno? Como, te vas a comer esto o lo típico de tienes que comerte tus verduras. Yo no comparto eso, ¿sabes? Quiero que el ambiente se sienta natural. Quiero que los niños se sientan y sean soberanos en esas decisiones. Así que mi enfoque para eso es, vale, bueno, ¿puedo al menos controlar el ambiente en casa donde esté orgulloso de servir todo lo que entra en casa a mis hijos? ¿Verdad? Así que si, por ejemplo, mi hijo acaba de llegar de tres horas de andar en bicicleta y su cuerpo está muy caliente y no quiere una comida determinada, que a lo mejor he servido personalmente, siempre le invito a ir a la nevera y tomar un tazón de yogur si a veces quiere algo más fresco, ¿verdad? Y me alegra hacerlo.

[01:28:29] Aran Goldstein, Professional Chef

Y ese no es el enfoque de todos. Pero esto no es fácil. Nunca voy a estar en la mesa obligándolos a probar algo. Tienes que comer esto. Me parece muy mal y antinatural. Y definitivamente no voy a recompensar que coman con el postre, ¿verdad? Creo que gran parte de lo que tenemos que romper es ese castigo y recompensa, ¿verdad? Porque entonces solo los preparamos para ser complacientes, ¿verdad? Y entonces, ¿qué es lo que realmente les pasa, verdad? Queremos que nuestros hijos crezcan y se conozcan a sí mismos y conozcan su verdad, pero ¿cómo vamos a hacer eso si como padres estamos creando constantemente recompensas y castigos? Y creo que el terreno de juego realmente interesante para hacerlo es en la mesa a la hora de cenar.

[01:29:09] Del Bigtree

Sí. ¿Ayuda en un entorno escolar que todos los niños vean que todos comemos lo mismo?

[01:29:15] Aran Goldstein, Professional Chef

¿Es eso. Sí. Así que volviendo al, al, al entorno escolar, hay mucho que decir sobre el tipo de camaradería, ¿verdad? Y definitivamente sobre la normalización de lo que están comiendo los compañeros. Um, esa es todavía la... las dinámicas todavía se desarrollan de maneras interesantes, ¿verdad? Porque eso también abre la puerta a posibles aspectos negativos, ya que hemos tenido niños de los que se burlaban, ¿verdad? Debido a ciertas relaciones con la comida y ciertas creencias, ¿verdad? Pero esa es una oportunidad para que una muy buena escuela y muy buenos maestros puedan mantener un espacio para esas dinámicas. Claro. Y para esa conversación. Um, pero he visto, um, en este entorno, que los niños empiezan a sentirse cómodos expresándose, cuando al principio, tal vez las primeras semanas, no querían venir a decir, ya sabes, Chef Aaron, no me gusta lo que serviste hoy. Cuando creo el ambiente de: oye, si no te gusta algo, vienes a mí. Siempre puedo prepararte unos huevos. Siempre puedo ir al refrigerador y ver si tenemos algo de queso de leche cruda. Tenemos algo de fruta. Bien. Y eso siempre es bienvenido. Y entonces eso también es practicar su voz, hablar, estar bien con decepcionar a alguien y decir, claro, no me gusta eso. Así es. Eso, creo, es una oportunidad realmente poderosa.

[01:30:30] Del Bigtree

Bueno, muy genial. Sé que te encargué la idea de: ¿podrías convertir este estudio en una especie de cocina? Y creo que una de las cosas es simplemente qué tan fácil podemos hacer esto. Y así que vas a mostrarnos cómo hacer una comida en un solo sartén. ¿Es así?

[01:30:45] Aran Goldstein, Professional Chef

Un sartén. Creo que también podemos hacerlo en menos de diez minutos.

[01:30:48] Del Bigtree

Hagamos eso. Hagámoslo. Muy bien. De acuerdo. ¿Qué tenemos aquí? Cocinar algunas carnes y verduras se ve bastante simple.

[01:31:01] Aran Goldstein, Professional Chef

Oh, ahí hay un delantal.

[01:31:02] Del Bigtree

Genial. ¿Qué vamos a preparar hoy?

[01:31:06] Aran Goldstein, Professional Chef

Muy bien. Vamos a hacer un delicioso wrap de lechuga con carne.

[01:31:09] Del Bigtree

Algo que nunca he hecho en mi casa. De hecho, es curioso, ahora que lo mencionas, cuando pido comida, pido una hamburguesa. Sin pan. ¿Me la puedes poner en un wrap de lechuga? Pero en realidad no hago wraps de lechuga en casa. Es curioso. No sé por qué. Pero bueno.

[01:31:22] Aran Goldstein, Professional Chef

Esta es una de mis opciones favoritas, ¿verdad? Este es el tipo de comida que puedes preparar un miércoles por la noche. Ni siquiera tienes un plan, pero tienes algo de carne, tienes algunas verduras, tienes algunas cosas que sabes que son de la despensa.

[01:31:31] Del Bigtree

Y puedes hacerlo. Solo una.

[01:31:32] Aran Goldstein, Professional Chef

Solo una sartén.

[01:31:33] Del Bigtree

La carne y las verduras.

[01:31:34] Aran Goldstein, Professional Chef

La carne y las verduras. Tenemos salsa. Tendremos una buena bandeja de vamos a hacer wraps de lechuga, hierbas frescas, un poco inspirado en el estilo vietnamita tailandés. Me encantan las salsas deliciosas llenas de sal, umami dulce, sabores dinámicos, chiles opcionales para los adultos. Bien. O tal vez los niños mayores se animen. Muy bien, muy bien, así que vamos a calentar una sartén primero. Muy bien. Muy a menudo, incluso cuando no sé qué hacer, pienso, será mejor que ponga una sartén al fuego. Bien. Que se caliente. Cierto. A veces es agua hirviendo.

[01:32:00] Del Bigtree

Incluso ahora, cuando crecía, todo se cocinaba siempre a fuego medio. Mamá decía, solo ponlo a fuego medio, ponlo a fuego medio. Ahora que me hago mayor, los chefs dicen, no, no, no, sellado en sartén súper caliente. Como, ¿hay alguna, sí, hay un conjunto de reglas?

[01:32:14] Aran Goldstein, Professional Chef

Sabes. Depende. Hay muchos dependes ahí. Vale. Correcto. Um, con este, con el filete y este corte magro en particular. De hecho, aquí hay un par de cortes diferentes. Tenemos una falda y un redondo, ¿verdad? Bien. Ambos son bastante magros en realidad, especialmente el redondo. Me gusta lograr un buen sellado agresivo. Darle algo de color a esto. Especialmente si son filetes delgados. Si no está bien caliente, se va a cocinar demasiado y quedará gris. Sabes a lo que me refiero.

[01:32:37] Del Bigtree

Entonces, tener un fuego más bajo hace que se cocine más por dentro. ¿Es así?

[01:32:42] Aran Goldstein, Professional Chef

No es eso, como el fuego más bajo. No vamos a conseguir un buen color en la carne. Y va a ser como ese calor lento y aburrido, y no conseguirá una buena caramelización. Vale. Menos delicioso.

[01:32:51] Del Bigtree

¿Qué significa caramelizado para alguien?

[01:32:52] Aran Goldstein, Professional Chef

Así. Imagina como un anuncio de salsa A1 para carne y ese hermoso, brillante, como, sí, las marcas de la parrilla y eso, ahí donde la carne cambia y empieza a brillar y adquiere ese bonito color caoba. Eso es lo que buscamos. Bien, pero pongámonos a cocinar. De acuerdo, entonces tenemos un poco de sebo de res. Mira esto, es bueno para cocinar a fuego alto. Muy bien. Si no uso sebo de res.

[01:33:14] Del Bigtree

¿Se consigue sebo de res en los supermercados ahora? La verdad no he...

[01:33:17] Aran Goldstein, Professional Chef

Incluso puedes. Sí. Supermercados. Y de hecho estás viendo que el mundo de las papas fritas. Lo está adoptando. Sí. Y ahora lo veo por todas partes. Sí. Muy bien. Así que pongamos un poco. No demasiado. No necesitas mucho, ¿verdad?

[01:33:29] Del Bigtree

Sí.

[01:33:29] Aran Goldstein, Professional Chef

Sartén de acero inoxidable. Esto va a echar un poco de humo. Saquemos esto de aquí. Genial. Voy a bajarle un poco al fuego porque esta sartén la verdad es que calienta bastante. Esta hornilla. ¿Verdad? Correcto. Pero primero tenemos que sazonar esta carne. Bien. Bien. Voy a usar mis pinzas porque no tenemos fregadero aquí. Voy a sazonar bastante generosamente. Voy a usar esta parte delgada de la falda. La falda es un corte mucho más grande. Claro.

[01:33:54] Del Bigtree

Bien.

[01:33:56] Aran Goldstein, Professional Chef

Sazona desde arriba.

[01:33:57] Del Bigtree

¿Eso era sal? ¿Eso era...?

[01:33:58] Aran Goldstein, Professional Chef

¿Pimienta? Esto es solo sal. Sal de verdad. Vale. Vale. Y luego vamos a la sartén. Por cierto, siempre, especialmente si haces un filete, vas a querer apartarte. Vale, para que no salpique, sobre todo si los niños están cerca. Vale, eso está en marcha, puedes escuchar ese chisporroteo. Así que en cuanto a esa idea de una sola sartén, simplemente vamos a preparar las verduras. Y hay espacio aquí, ¿verdad? Por supuesto, ya sabes, aumenta la cantidad si tienes una familia más grande, una sartén más grande. Pero también puedes encender la parrilla, ya sabes, y hacer el filete en la parrilla. Pero solo por hacerlo, ya que vamos a hacer rollitos de lechuga y quiero contener básicamente estos pequeños paquetitos. Sí, voy a cocinar esto, cortar estos espárragos un poco al sesgo, ¿verdad? Así. Y simplemente los voy a poner justo ahí.

[01:34:38] Del Bigtree

Siempre cocino mis espárragos al vapor. Siempre tengo miedo de no poder cocinarlos del todo cuando están en una sartén.

[01:34:44] Aran Goldstein, Professional Chef

Sí, totalmente podrías. Quiero decir, estos están en su punto ahora. Sí. Estos son como los primeros espárragos locales. Así que se van a ablandar fácilmente. Vale. Um, y también puedes comerlos crudos, ya sabes. Es verdad. Me gusta que tengan un poco de textura en lugar de espárragos muy cocidos. Sí, no tanto. Vale. De acuerdo. Así que las verduras se están cocinando junto con la carne. Vamos a preparar una salsa. Muy bien, así que tenemos esto. Tenemos salsa de pescado.

[01:35:08] Del Bigtree

Mi hija es una fanática de las salsas. Yo también. Y el vinagre, como que a ella simplemente le gustan las cosas así.

[01:35:14] Aran Goldstein, Professional Chef

Tenemos ambas cosas. Entonces. Vale, veamos esto. Esta es la salsa de pescado, ¿verdad? Esto está bueno.

[01:35:19] Del Bigtree

¿Qué significa salsa de pescado? Nunca la uso.

[01:35:21] Aran Goldstein, Professional Chef

Así que esto es de anchoas saladas, fermentadas y prensadas, básicamente. También usan calamar. Um, vamos a usar un poco. Esto es vinagre de Jerez. Vale. También podría ser lima limón, zumo de limón, vinagre de sidra de manzana. Y esto son aminos de coco. Bien. Básicamente la hermosa y dulce savia natural de coco. Vale, voy a sacar esto de aquí. Solo hacer más espacio. Así que desde aquí, voy a estar atento porque sé que este filete se va a hacer bastante rápido. Sí. Y podemos volver a la salsa en un segundo. Solo voy a comprobar y ver nuestros colores. ¿Ves ese hermoso color? Sí. Y un filete. Este es ligero, en realidad, porque no es tan pesado. Quizás quieras presionar un poco para lograr que toda la superficie entre en contacto. También hago esto con el pescado. Si alguna vez ves que el pescado tiende a curvarse cuando toca la sartén, debes presionarlo solo un poco. Vale. Muy bien. Así que esos se están cocinando. Por cierto, ¿qué me olvidé de hacer? Me olvidé de sazonar mis espárragos. Muy bien, un poco de sal. Vale, eso ya está. Vamos a añadir otras cosas interesantes. ¿Quieres cortar un poco de estos?

[01:36:22] Del Bigtree

Claro. Sí.

[01:36:23] Aran Goldstein, Professional Chef

Así que también al sesgo, me gusta cortarlos por la mitad solo para acelerar las cosas. Y luego los alineo. Y cuando digo al sesgo, me refiero simplemente a un corte en ángulo. Simplemente se ve muy bien. Unas rodajas finas. Y podemos usar algunas para decorar. Podemos usar algunas para nuestra salsa. Voy a poner algunas por aquí. Eso va a quedar muy bonito.

[01:36:44] Del Bigtree

Vamos a echar eso ahí también.

[01:36:45] Aran Goldstein, Professional Chef

Sí. Eso puede ir justo ahí. Vale, eso será suficiente aquí. Genial. Voy a coger un poco de jengibre. Un buen trozo de jengibre. Y sólo para enseñar a la gente en casa antes de que vaya a moverse, estos espárragos se están chamuscando un poco. Voy a darle la vuelta a esto. Sí. Ahí vamos.

[01:37:01] Del Bigtree

Bien.

[01:37:02] Aran Goldstein, Professional Chef

Muy bien, así que cuando estoy usando jengibre en casa, me gusta usar este cuchillo de pico de pájaro que simplemente te da una destreza realmente hermosa en la rapidez con la que puedes lidiar con esto. A algunas personas les gusta usar. Voy a guardar este trozo de ahí, la parte de atrás de la cuchara para ir pelando. También puedes hacer eso. Por cierto.

[01:37:21] Del Bigtree

Vale.

[01:37:21] Aran Goldstein, Professional Chef

Pero encuentro que tener este pequeño cuchillo, esto es un poco como que pienso en mi abuela. Siempre cortaba con un cuchillo de pelar hacia ella. Pelando patatas así. Y mira lo bien que puedes limpiar el jengibre. Así que jengibre, vigilando nuestra comida allí. Voy a hacer una buena juliana aquí. Vale, así que me voy a tomar mi tiempo. No necesitamos un montón para esa cantidad.

[01:37:45] Del Bigtree

Sí.

[01:37:46] Aran Goldstein, Professional Chef

Y luego voy a alinear. Y este es un tema que también enseñó a menudo, ¿verdad? Como en mi comunidad de Substack, habilidades con el cuchillo. Hablamos de hacerte la vida más fácil a ti mismo. Si eres experto con un cuchillo y eres rápido y las cosas no parecen difíciles. Simplemente va a ser más fácil hacer que la cena suceda, ¿verdad? Sí. Alínealos y mira lo hermosos que podemos conseguir.

[01:38:04] Del Bigtree

Huele delicioso. Por cierto. Hay algo. Sobre el jengibre. Simplemente, siempre olvido que no lo cocino lo suficiente porque cuando sales, te quedas como, oh, Dios mío. Y mira qué bonito.

[01:38:14] Aran Goldstein, Professional Chef

Sí, mira qué bonito está ahí dentro. Sí. Así que se nos olvidó una cosa. ¿Quieres exprimir un poco de miel ahí mientras reviso? Claro.

[01:38:20] Del Bigtree

¿Qué estamos pensando? Cucharadita. Cucharada.

[01:38:22] Aran Goldstein, Professional Chef

Sí. Está bien. Miel cruda local. Así que para mí, eso es algo bueno. Bien, personalmente quiero sacar los espárragos de aquí. Y en realidad tengo algo de agua buena y limpia. Voy a ralentizar un poco la cocción de mis espárragos, ¿vale? Porque estoy contigo. No quiero demasiada carbonización. Muy bien, en realidad voy a sacar esos justo aquí, y te voy a mostrar algo divertido porque nuestro filete básicamente está hecho. Y mira lo rápido que es. Sí. Vale.

[01:38:53] Del Bigtree

Sí, eso fue literalmente justo antes.

[01:38:55] Aran Goldstein, Professional Chef

Sí. Así que voy a dejar esto a un lado para más tarde. Hermoso carbonizado. Mira cómo todavía puedes ver que hay algo de textura crujiente, pero un bonito color. Así que, aunque esto es una especie de mezcla entre oriente y occidente, ¿verdad? Voy a golpear un poco de ajo en su piel. En el diente, ¿verdad? Bien, voy a golpear esto justo aquí. Tomillo fresco. Tendrá sentido con este plato, lo prometo. Y luego un poco de hermosa mantequilla local y en buena cantidad.

[01:39:22] Del Bigtree

Muy bien.

[01:39:23] Aran Goldstein, Professional Chef

Creo que es un error pensar que deberíamos cuidar nuestro consumo de mantequilla. Te digo que siempre me siento genial. Siempre me siento saciado. Y me encanta darles mantequilla a mis hijos. Sí. Simplemente me parece lo correcto.

[01:39:35] Del Bigtree

Vale, me encanta. Convénceme con la mantequilla.

[01:39:37] Aran Goldstein, Professional Chef

Así que puedes escuchar ese chisporroteo y esperar a que lleguen los aromas. Y luego simplemente vamos a bañar con nuestro ajo y tomillo. Ahora. Mantequilla con tomillo, básicamente. Muy bien. Y podrías tratar.

[01:39:51] Del Bigtree

Ese ajo, incluso con la piel, sigue aportando sabor.

[01:39:56] Aran Goldstein, Professional Chef

Es para infundir ese aroma. Solo porque, probablemente, simplemente lo aplastamos un poco. Exacto. Y esa hermosa mantequilla espumosa. Vale, con eso es suficiente. Huele delicioso.

[01:40:08] Del Bigtree

Sí.

[01:40:08] Aran Goldstein, Professional Chef

Otro nivel. Vale, entonces lo que me gusta hacer para dejar reposar el filete aquí.

[01:40:13] Del Bigtree

Sí. Esto es divertido. Va a oler a hogar durante un par de semanas.

[01:40:16] Aran Goldstein, Professional Chef

Así que este es un filete muy fino, ¿verdad? Así que probablemente esto se cocine rápido, especialmente este, lo cual no me importa con la falda. Normalmente está esa parte más fina.

[01:40:24] Del Bigtree

¿Es un corte más barato? Porque sé que la carne puede ser muy cara. Puede serlo.

[01:40:29] Aran Goldstein, Professional Chef

Así que la falda, aunque creo que es un corte lujoso. Tiene un precio por libra mucho, mucho más bajo que, digamos, un chuletón o un bife de chorizo. Verdad. El otro ejemplo es ese.

[01:40:40] Del Bigtree

A mi esposa, al igual que a mi hija, les gusta el solomillo. Sin grasa. A mi hijo y a mí nos gusta el entrecot. Sí. ¿Dónde encaja esto si lo pensamos como...

[01:40:49] Aran Goldstein, Professional Chef

Esto le gusta a todo el mundo porque tiene suficiente grasa y sabor para complacer a los amantes del entrecot, pero es lo suficientemente magro como para que a tu hija, a quien le encanta el solomillo, también le encantará. Bien, me gusta dejarlo reposar así en una rejilla si es posible, ¿sabes? Sí, tal vez eso permita la circulación del aire. Para que la parte de abajo no se, ya sabes, cocine demasiado. Exacto. Una cosa que olvidamos y que quería mostrar es una pasta de ajo rápida que vamos a agregar a nuestra salsa. Bien, ya tenemos nuestra carne. Ya no necesitamos esta mantequilla. Y quería mostrar esto porque realmente se integra muy bien en esta salsa. Bien, aplasté ese ajo, le puse un poco de la salsa, ¿verdad? Y luego simplemente voy a triturar ese ajo en la sartén y se va a integrar maravillosamente. Y de hecho estás...

[01:41:32] Del Bigtree

Un poco de sal y ajo es lo que es eso.

[01:41:34] Aran Goldstein, Professional Chef

Y al salarlo se va a suavizar. Aunque va a entrar en una salsa salada, va a suavizar el tipo de astringencia de ese ajo, ¿verdad? Bien, así que ahí dentro y también se va a derretir ahí. Así que vamos a batir eso. Tenemos nuestra miel ahí. Tenemos nuestro vinagre. Tenemos nuestros aminos de coco, que también son dulces y nuestra salsa de pescado. Y eso ya está listo. Opcionalmente podrías añadir chiles aquí. Eso es lo que yo haría. Pero creo que deberíamos ponerlos a un lado. Pero en realidad hay una cosa más que quiero mostrarte ahora que lo estoy viendo. Chalotas. Creo que las chalotas están muy poco utilizadas y me encanta cocinar. Sí, son muy buenas. Hay una elegancia en las chalotas que me encanta. Y me encanta hacer platos y mostrar los aros. Hay algo en ver los aros en un plato que es como, mira, mira cómo resaltan ahí. Es tan bonito. Y mucho de esto, ya sabes, crear belleza para nuestros hijos y para nuestras familias.

[01:42:30] Del Bigtree

Limonas aquí.

[01:42:30] Aran Goldstein, Professional Chef

Sí. Pongamos limón también.

[01:42:31] Del Bigtree

Vale.

[01:42:32] Aran Goldstein, Professional Chef

Pongamos limón también. Y aquí es donde ves que solo estamos jugando aquí. Sí. Si quieres, tal vez exprimir medio limón aquí.

[01:42:37] Del Bigtree

Claro.

[01:42:39] Aran Goldstein, Professional Chef

Sí. Y eso es todo. Mira qué bonito. Me gusta eso en nuestros rollos de lechuga. Va a ser increíble. Muy bien, vamos a envolver nuestra lechuga. Oh, perfecto. A comer. Me está dando hambre.

[01:42:49] Del Bigtree

Me muero de hambre. Me has pillado en un día perfecto. Muy bien, lo necesito esta mañana.

[01:42:53] Aran Goldstein, Professional Chef

Mira esta variedad. Muy bien. Y así es como me encanta preparar las comidas para mis hijos. Muy bien, pero hay un par de guarniciones más que quiero hacer. Voy a poner mi salsa a un lado. Vale. El filete está ahí. Espárragos, zanahorias, las zanahorias resaltan maravillosamente. Así que voy a pelar rápidamente esta zanahoria. Quiero mostrarles lo rápido que podemos cortar en juliana. No es que tengamos prisa, pero quiero que puedan hacer las cosas rápido. Ya saben, no es que tengamos que hacerlo. Muy bien, tomemos a este. Cortamos cada extremo. Y no tiene que ser una juliana perfecta. Pero de nuevo, me gusta volver a ese ángulo y hacer cortes finos como este. Bien. Y luego simplemente puedes alinear esos cortes. De forma rústica. No tiene que ser perfecto, ¿verdad?

[01:43:34] Del Bigtree

Como que veo que todo este color hace esto. ¿Es esto parte de ello? ¿Los niños necesitan más colores? ¿Importa?

[01:43:41] Aran Goldstein, Professional Chef

Quiero decir, ¿a quién no le gusta más color en su vida, verdad? Sí. ¿Y a quién no le encanta sentarse a una mesa con todo esto? Es como la belleza. Es belleza. Literalmente. ¿Verdad? Sí. Así que aquí está nuestra hermosa zanahoria. Mira qué bonita. Y simplemente la añadiremos a nuestro montón y explicaremos lo que está pasando aquí. Simplemente tendremos esto. Personalmente no me resulta difícil vivir sin picante.

[01:44:03] Del Bigtree

Vale.

[01:44:04] Aran Goldstein, Professional Chef

Chile rojo picante. ¿Te gusta el picante?

[01:44:07] Del Bigtree

Un poco. Soy una persona de picante medio. No uso mucho. Mi esposa es la Sra. Suave. Ella necesita de todo. Muy bien, así que el pimienta va al final en mi plato si es que se lo pongo. Ahora, ¿qué pasa, por ejemplo, siempre con los pimientos? ¿Semillas?

[01:44:20] Aran Goldstein, Professional Chef

No, las semillas van a ser más picantes. Sí. Vale. Si quieres quitar las semillas y sacar el interior, no será tan picante. Sí. Así que a veces, ya sabes, podemos parar ahí por ti. Bien. De acuerdo. Para que por último, ponga estos cerca de las zanahorias. De acuerdo. Así que una preparación muy frecuente y te haré saber, muy a menudo fermento pimientos y los guardo en un tarro de cristal por separado. Así que eso es como.

[01:44:40] Del Bigtree

¿Cómo es ese proceso?

[01:44:41] Aran Goldstein, Professional Chef

Solo salarlo. Es una cierta proporción de sal, básicamente salmuera y luego un cierto tiempo a temperatura ambiente, aproximadamente hasta que empieza a descomponerse por la fermentación láctica. Y tiene un sabor increíble. Bacterias beneficiosas muy buenas para nuestro intestino. Bien, por último, el mango, me encanta jugar con la fruta porque a mis hijos les encanta, y es deliciosa, divertida y nutritiva. Así que voy a pelar solo un trozo de este mango para que podamos empezar. De acuerdo. Y esto también va a tener mucho sentido. No lo necesitamos todo. Con este bocado. Bien, así que voy a prepararlo de nuevo un poco. Esto es solo como ejemplo, una juliana de mango. Y verás por qué esto va a ser una gran adición. Bien, así que tenemos unas rebanadas finas de mango. Vamos a prepararlo. Y luego el último asiento. Estos son.

[01:45:31] Del Bigtree

Creo que tienes algunas cosas que son dulces aquí. Y a los niños les debe encantar eso. Solo un poco de dulzura, me imagino.

[01:45:37] Aran Goldstein, Professional Chef

Así que en mi experiencia, todos estos años cocinando para niños, mis propios hijos, niños en el entorno escolar, siempre se inclinan hacia la carne y la fruta, ¿verdad? Y ciertas verduras como los pepinos, a la mayoría les gustan los pepinos. Así que me adapto a eso y lo respeto. Bien. Muy bien, así que todo lo que tenemos que hacer es cortar nuestro filete y luego vamos a preparar un par de estos. Déjame apartar esto solo para que podamos enfocarnos un poco, ¿de acuerdo? Así que este filete de falda es bueno para practicar porque podemos ver. ¿Alguna vez has escuchado lo de cortar contra la veta?

[01:46:09] Del Bigtree

Lo he escuchado. Definitivamente puedo ver la veta.

[01:46:11] Aran Goldstein, Professional Chef

Puedes ver la veta. Así que este es ideal para practicar, ¿verdad? Así que en contra significa así, no a favor. Si tuviéramos que cortarlo, como si lo cortáramos así, va a ser largo. Como tiras difíciles de masticar, ¿verdad? Bien. Queremos ir en contra para acortarlas. Para que sea más fácil para nuestros dientes y más fácil de morder, ¿verdad? Simplemente es más agradable. Así que vamos a rebanar esto. Tenemos este hermoso... oh, se me hace agua la boca. Haremos rebanadas agradables y finas. Tenemos un rosa precioso. Hicimos un buen trabajo ahí. Sí. Ahí está nuestro término medio. Y por supuesto ya sabes, si te gusta más rojo, si te gusta más. Bien cocido, adelante con ello. Puedes ver lo jugoso que es este filete. Bien, así que voy a alinear esto. En realidad voy a usar esto justo aquí y simplemente poner el filete de nuevo y dejar que repose en esos jugos. Sí. Ya sabes, opcionalmente podríamos usar sal de acabado si no tuviéramos un aderezo tan salado y delicioso. Pero así va a quedar precioso. Así es como podría verse la cena para nuestras familias. Y mira lo rápido que lo armamos. ¿Y quién no quiere venir a la mesa y devorar esto? Muy bien, así que esto es lo que me encanta hacer. Así que tenemos la lechuga mantequilla. El radicchio es divertido. También es súper colorido. Un poco más amargo. Definitivamente mucho más amargo. Cilantro, menta, cebolletas. Tenemos nuestras zanahorias. Tenemos nuestros chiles, siempre chucrut y fermentos en mi refrigerador, ya sean caseros o comprados. Hay algunas empresas realmente geniales haciendo cosas increíbles, esas bacterias buenas, buenas para el intestino. Realmente delicioso. En serio, realmente delicioso. ¿Verdad? Así que encurtidos y dos Bobby diferentes.

[01:47:43] Del Bigtree

Bobby ahora mismo solo come carne y fermentos. Sí.

[01:47:46] Aran Goldstein, Professional Chef

Qué bueno. O sea, muy, muy bueno. Sí. Así que si quieres, podemos jugar un poco, podemos usar esto para la carne. Y esto es lo que propongo que hagamos. Vale. Entendido. Un buen rollito de lechuga. Haremos uno para montarlo nosotros mismos. Aquí tienes uno. Pasaremos esto para acá. Sí, el pequeño aquí. Puedes usar eso para la carne. Y luego simplemente usamos las manos. Totalmente. Esto es lo que van a hacer mis hijos.

[01:48:08] Del Bigtree

¿Ves ese pedacito de ahí?

[01:48:09] Aran Goldstein, Professional Chef

Muy bien, ya lo tenemos. Voy a agarrar un poco de carne también. Me gusta agarrarlo como si fuera un taco. También puedes ponerle esto. Voy a echarle un par de chiles.

[01:48:20] Del Bigtree

Ya me siento como un niño ahora mismo. Al prepararlo. Seguro que les encanta comer con las manos.

[01:48:26] Aran Goldstein, Professional Chef

Cebolletas.

[01:48:27] Del Bigtree

Taco.

[01:48:28] Aran Goldstein, Professional Chef

Para mí, la albahaca le da un toque, es como...

[01:48:33] Del Bigtree

Soy un gran fan del cilantro.

[01:48:34] Aran Goldstein, Professional Chef

Igual, igual.

[01:48:35] Del Bigtree

Qué fresco está.

[01:48:37] Aran Goldstein, Professional Chef

Y luego la menta, creo que también está muy infravalorada. Y crece, literalmente como loca, crece con demasiada facilidad. Y luego tenemos nuestra salsa. Oh, tenemos nuestros espárragos.

[01:48:47] Del Bigtree

Oh, sí.

[01:48:48] Aran Goldstein, Professional Chef

Unos pocos espárragos. Y esto es... ¿te preparo un rollito?

[01:48:51] Del Bigtree

Perfecto.

[01:48:52] Aran Goldstein, Professional Chef

Y luego te lo dejo a ti para que lo consigas como mejor te parezca. Pero ya sabes, en casa, incluso podrías hacer estos pequeños tacos y mojarlos en la salsa.

[01:49:01] Del Bigtree

Sí.

[01:49:02] Aran Goldstein, Professional Chef

Pero luego tienes esta belleza.

[01:49:03] Del Bigtree

Voy a por la salsa. Lo tengo. Ah, de acuerdo.

[01:49:09] Aran Goldstein, Professional Chef

¿Listo?

[01:49:10] Del Bigtree

Muy bien, hagámoslo. Salud. Salud.

[01:49:13] Aran Goldstein, Professional Chef

Mhm.

[01:49:15] Del Bigtree

Oh, amigo, eso estuvo delicioso.

[01:49:19] Aran Goldstein, Professional Chef

Tan fresco y crujiente.

[01:49:21] Del Bigtree

Voy a hacer esto esta noche en casa. Ácido. Dulce. Salado.

[01:49:26] Aran Goldstein, Professional Chef

Y eso es todo. O sea. Y luego simplemente vas por más rondas. No te puedo decir cuántas comidas diferentes podríamos hacer así, ¿verdad? Sí, podría ser noche de tacos, y hacemos exactamente lo mismo, ¿verdad? Podría ser una especie de noche de antipasto italiano. Tenemos pimientos marinados y tienes algo de carne o algo de carne. Me encanta la idea del estilo familiar para nuestros hijos. Para que se sientan autónomos. Se sienten parte de ello. Y simplemente es divertido, ¿sabes?

[01:49:49] Del Bigtree

Oh, es realmente increíble. Aaron, muchas gracias. Voy a prepararme otro de estos, pero para los que estáis ahí fuera, vamos a divertirnos mucho más con este programa, ¿verdad? ¿No os encanta la cocina? Creo que podemos hacer más cosas como esta. Pero mirad, queréis que vuestros amigos vean el programa. Queréis que compartan toda la información que estáis recibiendo aquí. La mejor manera de hacerlo es iniciar una conversación, como en vuestro pecho o en vuestra gorra. Así es como hacemos The Highwire.

[01:50:15] Male Speaker

Buenas noches. Pasamos a Highwire.

[01:50:23] Lee Bigtree

Preguntamos y cumplieron, mostrándonos cómo viven Highwire.

[01:50:28] Female Speaker

Así es como vivimos Highwire.

[01:50:29] Female Speaker

Así es como vivimos Highwire.

[01:50:31] Lee Bigtree

El equipo Highwire está siendo representado en todo el mundo.

[01:50:35] Female Speaker

Luciendo nuestro nuevo equipo de Highwire en el estado libre de Florida.

[01:50:38] Male Speaker

Cuando uso esta gorra me siento orgulloso.

[01:50:40] Female Speaker

Soy doula y educadora de parto y me encanta llevar mi camiseta de Get Factsinated.

[01:50:46] Lee Bigtree

A veces no se trata solo de lo que usas, sino de a quién conoces mientras lo usas.

[01:50:50] Female Speaker

Cuando llevaba esta camiseta ayer, un turista se me acercó y dijo: 'Me encanta esa camiseta'.

[01:50:54] Male Speaker

Desde 2020, cuando desperté de la Matrix, he estado hablando con los vecinos y conectando con grupos locales.

[01:51:00] Female Speaker

Hay muchas personas que dudan un poco en abordar el tema de la vacunación, y usar esta camiseta les permite acercarse a mí, y sé exactamente a dónde enviarlos.

[01:51:10] Lee Bigtree

Ya sea que estés dejando a los niños en la escuela o marchando en manifestaciones por todo el mundo. Vemos tu dedicación, sentimos tu apoyo. Y ahora es más fácil que nunca unirse al movimiento porque tenemos nuestra mayor rebaja hasta el momento. Queremos ver a millones de defensores de la verdad mostrándole al mundo cómo viven Highwire. Dirígete a Thehighwire.shop para apoyar nuestra misión y abastecerte de equipo para toda la familia.

[01:51:34] Female Speaker

Muchas gracias. Sigán así.

[01:51:36] Male Speaker

Gracias por difundir la verdad.

[01:51:38] Female Speaker

Los queremos mucho. Gracias por lo que hacen.

[01:51:43] Del Bigtree

Muy bien. Bueno, una oportunidad perfecta para usar ese equipo se presentará el 27 de abril. Vamos a seguir hablando sobre el pueblo contra el veneno. Esto será frente a la Corte Suprema en Washington, D.C., donde tendrán la audiencia oficial sobre si otorgar protección de responsabilidad a uno de los peores venenos rociados en el 80 o 90% de nuestros cultivos en Estados Unidos, si es que eso les importa. Espero que tal vez hagan el viaje a Washington, D.C. debería ser una época del año realmente hermosa para estar allí. Y, por supuesto, también lo transmitiremos en The HighWire. Para aquellos de ustedes que no puedan asistir. Pero realmente creo que ese evento, esta es una de esas oportunidades. Creo que podemos salir de esta politización que está ocurriendo. Esto cruza, ya saben, todos los espectros políticos. No creo que nadie realmente quiera ver protección de responsabilidad. Incluso las encuestas muestran eso sobre las vacunas. ¿Se imaginan dónde estamos cuando hablamos de herbicidas y pesticidas rociados en nuestros cultivos? Deberíamos tener el derecho a demandar si esas cosas nos están envenenando. Y deberíamos tener, ya saben, una fuerza, una fuerza de mercado que les diga a las personas que fabrican esos productos que hagan un producto mejor, uno que no nos envenene. ¿De qué estamos hablando aquí? De todos modos, esta podría ser una manera excelente de llegar a, ya saben. Sus amigos y familiares como yo tengo allí. Ya saben, allá en la izquierda ambientalista de la que muchos venimos, podríamos tender puentes y decir, oye, hagamos esto juntos.

[01:53:01] Del Bigtree

Creo que podemos estar de acuerdo en esto, ¿verdad? ¿Por qué no vamos todos a marchar juntos? Um, creo que es hora de reducir la retórica política y concentrarnos en lo que afecta nuestras vidas. Ya saben, todos somos seres humanos. Somos hermanos y hermanas en este planeta. Um, y tratemos de, ya saben, encontrar puntos en común donde podamos. De todos modos, qué gran comida. Espero que hayan disfrutado ese segmento con Aaron. Aaron, gracias por acompañarnos hoy. Y luego, por supuesto, en realidad se trata de expandir sus horizontes. Piensen en todo lo que estamos haciendo, tomando tiempo para comer, tomando tiempo con su familia. Me encanta esa declaración que hace Robert Kennedy. Me afectó incluso corriendo de un lado a otro. Y somos bastante buenos para sentarnos a comer. Pero es, es una de las cosas más importantes que haremos en esos pocos años. Sus hijos están en su casa. ¿No quieren que tengan recuerdos de una buena comida casera hecha por mamá o papá? Tal vez toda la familia la prepare junta, pero es un momento excelente para escuchar qué está pasando en sus vidas. Tener conversaciones sobre lo que tal vez están viendo en el mundo. Nos pasamos unos a otros, sin pensar que ellos también deben estar siendo afectados por todo lo que pasa en las noticias. Así que, um, hagan que esa comida sea importante en su vida. Creo que es una gran parte de nuestra experiencia en esta tierra y, uh, tengan excelentes comidas esta semana y los veré la próxima semana en The HighWire.

