

Iratjel: Kosa-Lajos-Surjan-ugy-151216

## Kósa Lajos FIDESZ frakcióvezetők Surján Lászlóról, megbízás nélküli kárelhárítás (PTK) keretében

Miután az általánosan használt orvosi tankönyvekből kiderült, hogy egy nap, 24 óra alatt 5 vagy 8 grammnál több kálisó, vagyis 2,2 vagy 3,6 grammnál több kálium szájon át bejuttatása EKG torzító, szív működés rontó, s hogy az egy nap, 24 óra alatt a vérbe (akárhonnan) bejutott 11 gramm kálium már életveszélyes, szívleállást okozat, s hogy az 1 órán belül (akárhonnan) bejutó 1 vagy 2 gramm kálium is életveszélyes, és az OÉTI mérései szerint már az 1 órán belül szájon át bejutó, megivott 2 gramm kálisó (0,88 gramm kálium), a kálium nélküli vízhez képest a felére csökkentette a vese vizelet kiválasztását, s a 4 gramm kálisó megittatása (az 1,76 gramm kálium) mérgezőre növelte a vérszérum káliumszintet tíz előtte még egészséges felnőtt mindegyikénél (!), közérdekű bejelentőként javasoltam, hogy csökkentsék vissza a korábbi veszélytelenre az élelmiszerekkel bejuttatott káliummennyiséget. Erre dr. Surján László, mint egészségügyi miniszter azt válaszolta, hogy szerintük veszélytelen az 1 napon belül akármilyen gyorsan megevett, megivott 70 grammnál nem több kálium (a 133 grammnál kevesebb kálisó). Ma már ott tartanak, hogy előírták az akármilyen gyorsan naponta legalább 4,7 gramm kálium evést, ivást és azt, hogy konyhasó helyett kálisóval sózzák a magyarok ételeit, italait. Közben lecsökkentették az eddigi napi 15 és 25 gramm körüli konyhasópótlást legfeljebb napi 5 grammra, s ezáltal a konyhasóval bejuttatott nátriumot legfeljebb 2 grammra. Ezáltal semmibe vették, hogy ha egy megerőltető munkát végző felnőtt dolgozó vagy sportoló nem pótol 15 vagy 25 gramm körüli mennyiségű konyhasót naponta, a fokozódó nátrium hiány következtében besűrűsödik a vére és tönkremegy a keringése. 1950-ben Nobel díjat kaptak, akik a káliumtúladagolás és a hiányos nátriumpótlás hatásait állatokon és embereken végzett mérésekkel teljes körben bevizsgálták és azt állapították meg, hogy mindkettő blokkolja a szervezet védekező képességét, betegítő, életrövidítő, ivartalanító, vagyis fajirtó hatású. A magyarok jelenleg a Nemzeti Stop Só Program, MENZAREFORM keretében akármennyi vízpótlás esetén a ténylegesen szükséges tízszeresénél több káliumot és a ténylegesen szükséges ötödénél kevesebb konyhasót kénytelenek enni, inni, a gyermekeink is. A korábbi még normális víz:konyhasó:kálium pótlási arány megfelelt ezen anyagok testnedvekben lévő természetes arányának, ami víz:konyhasó=110, nátrium:kálium=30. Nem véletlen, hogy ezeket a (vérelektrolit-alkotó) anyagokat a vérbe is közvetlenül ilyen arányban juttatják be a gyógyításra használt Ringer infúziós oldattal. A Ringer oldatos infúzióknál alkalmazott adagok ezen anyagok szájon át bejuttatásnál is optimálisak. A Ringer oldat minden 1 liter desztillált vízzel 9 gramm NaCl (nátrium-klorid) konyhasót és csak 0,133 gramm káliumot juttat be a vérbe. Ennyi az ennyi víz mellett szükséges konyhasó és kálium! Mellékelem az ügyben Prof. Papp Lajos akadémiai doktor szívsebész ny. egyetemi tanár írásbeli szakvéleményét és felhívom a figyelmet a [www.tejfalussy.com](http://www.tejfalussy.com) honlapon is közzétett szóbeli szakvéleményére, lásd: „Prof. Dr. Papp Lajos beszél a káliummal mérgezett sóról”, <https://www.youtube.com/watch?v=TvDYzBr0l4M>.

Önök miért életrövidítenek és ivartalanítanak minket? Hogy a fajirtással kiürített területeket betelepülőknek eladják? Önnél is kezdeményezem, hogy a konyhasó és kálium hatás mérési adatok meghamisítása, hamis WHO ajánlások, hamis Egészségügyi törvény, hamis Étkezési só szabvány és az ezekkel fedezett hamis miniszteri, államtitkári, akadémiai, ügyészi, bírói, ÁNTSZ-es, OÉTI-s, NÉBIH-es stb. hamis állásfoglalások alapján folytatott „sózás csökkentést” és a „kálisóval sózást”, a „Menzaprogramot” haladéktalanul tiltsák be!!

Budapest, 2015. december 16.

(nemes Sydo) Tejfalussy András Béla Ferenc (1-420415-0215, an.: Bartha Edit) tudományos szakértő, Hungary, 2621 Verőce, Lugosi u. 71., [magyar.nemzetbiztonsagi.pjt@gmail.com](mailto:magyar.nemzetbiztonsagi.pjt@gmail.com), +36 20 218 1408, [www.tejfalussy.com](http://www.tejfalussy.com)



Közzétéve a [www.tejfalussy.com](http://www.tejfalussy.com) honlap Antiszemétizmus, Jogjavítás és MEHNAM rovataiban (MEHMAM 470.) Melléklete: Népszabadság cikk a Stop Só program vérnyomáscsökkentő hatását bebeszélők csalásairól:



Hamisan számolták át a kísérletek mérési adatait patkányról emberre. Csak az emberek 16%-nak csökkent a vérnyomása a konyhasóbevitel csökkentése után, s az is lehet, hogy nem attól. Ha növelték a konyhasópótlást, a többségnek nem változott vagy csökkent a vérnyomása. Az alábbi cikk amerikai tudományos (Science) publikációra is hivatkozik, de olyan címekkel publikálták, hogy az áldozatok biztosan ne vegyék komolyan:

## A „komisz” só

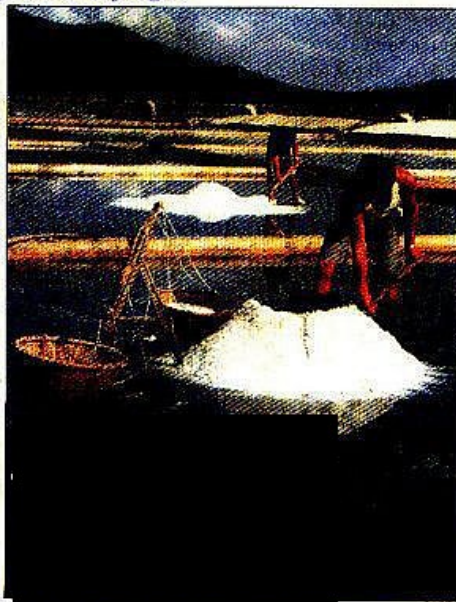
*A fiziológiai napisószükséglet valójában 15-25 gramm, lásd a fiziológias (pl. Salsola vagy Ringer) infúziós oldatokkal beadagolt napi konyhasó mennyiségét!*

A magas vérnyomás megelőzésére sószegény étrendet ajánlanak. Elegendő lenne napi 0,5-1 gramm só, ennek azonban többszörösét fogyasztjuk. Pedig a só sokáig gyógyszernek számított. Vér-szegénység, erőtlenység, fejfájás és migrén orvoslására szolgált. Sós vizet adtak a légutak megbetegedésekor, emésztési panaszok, reuma-fájdalmak esetén. Gyerekkorunkból emlékezhetünk a forró sóval töltött zacskóra, amit a fülünkre tettek.

De mitől lett „komisz” a só? Az első tanulmányt Lewis Dahl írta, melyben kimutatta, hogy a patkányok vérnyomása emelkedik, ha erősen sózott eledelt kapnak. A kísérlethez használt só azonban annyi volt, hogy egy embernek naponta fél ki-

lót kellene ennie, hogy ugyanakkora dózist vegyen magához. Egy másik kísérletben a világ minden részéről vizsgáltak embereket, az adatok feldolgozása meglepő eredményt hozott. A vérnyomás csökken, ha növekszik a sóbevitel. A legtöbb sót fogyasztó népcsoportnak (napi 14 gramm) nem volt magasabb vérnyomása, mint azoknak, akik csak 6 grammot ettek. Négy csoport viszont teljesen kilógott a sorból: jóformán nem ettek sót, és a magas vérnyomást is alig ismerték. Amikor az ő értékeiket is hozzáadták a többiekéhez, csak akkor kapták meg az elvárt értéket. A tudósoknak több rendellenesség is feltűnt, ezért kérték az eredeti adatokat, de hiába. Ehelyett a szerzők újra feldolgozták azokat, új módszerekkel. Az eredmény: a só hatása a vérnyomásra negatívabb, mint gondolták valaha. Egy német kritikus „adatmasszítózásnak” hívja ezt a módszert.

Rehabilitálják-e valaha vajon a sóét? Az amerikai Science szaklan nemrég szemrehányásokat tett a só elleni kampány



aktivistáinak. De a lapok tovább publikálják a sófogyasztás és vérnyomás közötti összefüggés credenciáit. Más tanulmányok is megmutatták, hogy a sószegény étrend nem csökkenti a vérnyomást. Azt is kimutatták, hogy a sóbevitel korlátozása növeli az elhalálozást, és elősegíti a szív- és keringési betegségeket. A vitát a jövő dönti el. Az viszont biztos, hogy a só mellőzése megemeli a koleszterinszintet, de változatlanul koleszterin-csökkentő és sószegény táplálkozásra intenek minket. Ember legyen a talpán, aki felismeri, hogy épp mi problémájának okozója. Milyen tanácsot adhatunk a magas vérnyomásban szenvedőknek? Német orvosok szerint a népesség kétharmadánál a vérnyomás nem reagál a sóra. A maradék harmad egyik felénél emelt sófogyasztásnál csökken a vérnyomás, a másik felénél emelkedik. Ákinek magas a vérnyomása, próbálja ki kevesebb sóval, hogy ő melyik csoport-hoz tartozik. Egyszóval, ne hagyjunk magunknak egyszerűen csak odaszólni.

Jelinek Mária

## ÉLETRÖVIDÍTŐ A TÚL KEVÉS KONYHASÓ, DE A TÚL SOK KÁLIUM EVÉS BEBESZÉLÉS! (Népszabadság 2002. 11. 15.)

### CSIPETNYI TRÜKK

A só tartósító hatása a viaszolnó tulajdonságában rejlik. Észak Európa számos vidékén bevett eljárás volt az ősszel tömegesen vágott marha rendszeres sózása. Nálunk a sertés-húsdarabokat a szalonnával együtt sózták, füstölték.

A só megnöveli a víz forrási hőmérsékletét, a víz jobban felmelegszik, mielőtt forni kezdene. Ezért a sós vízben az élelmiszer (a tojás vagy a tészta) magasabb hőmérsékletre melegszik fel, és gyorsabban főhet.

Egy csipet sóval könnyebb felverni a tojásfehérjét. Az avas vaj ismét használható, ha kevés langyos tejjel és egy csipet sóval keverjük el. A velő nem esik ki a csontból, ha főzés előtt mindkét végét besózzuk. A máj nem keményedik meg főzés közben, ha a még nyersen összevágott szeleteket besózzuk, majd fél órára a hűtőszekrénybe tesszük. Nem lesz csomós a rántás, ha csipetnyi sót teszünk bele. Egy késhégynyi só tisztítja a leégett lábast, eltünteti a zsír-foltot és a vörösbőr pecsétjét, kezünk-ről a hagyma és a hal szagát. Sós vízzel friss sörpecsétet, vizes sóval csokoládéfoltot távolíthatunk el.

A konyhasó nem egyéb, mint tengervízből nyert nátrium-klorid vagy bányászott kősó. A zöld só: zöldpereszelyem, zeller zöldje, saláta, lestyán, csalán, pityang, útifülevél megszáritva, porrá törve, kevés sóval elkeverve. A jódozott sót pajzsmirigybetegség esetén használjuk.

A konyhasó, a tengeri só, az asztali só és egyéb elnevezésekkel forgalomban lévő sók káliumtartalma sokszor nagyobb a kívánatosnál. A túlzott káliumbevitel pedig felboríthatja a szervezet ionegyensúlyát, csökkenti a veseműködést, visszatartja a folyadékot, ezáltal megergelenítési problémákat okozhat. Megzavarja az idegrendszer és a szív működését, ritmuszavart kelt.

J. N. J.

**Kapja: A Nemzeti Nyomozó Iroda (fax: 443-5573, 426-9278)**  
**Feljelentem a fent leírt életrövidítő, vagyis NÉPIRTÓ sóhasználati és kalibrálási csalást!**  
**A bizonyítékokat lásd az interneten, a [www.AQUANET.fw.hu](http://www.AQUANET.fw.hu) honlapon.**  
**Budapest, 2006. jan. 13. Tejfalussy András (1036 Bp., Lajos u. 115.)**

feladó: **András Béla Ferenc Sydo Tejfalussy** <magyar.nemzetbiztonsagi.pjt@gmail.com>  
címezett: lajos.kosa@parlament.hu  
másolatot kap: András Tejfalussy <tudomanyos.rendorseg.pjt@gmail.com>  
dátum: 2015. december 16. 22:01  
tárgy: Kósa Lajos FIDESZ frakcióvezetők Surján Lászlóról, megbízás nélküli kárelhárítás (PTK)  
keretében  
küldő: gmail.com