

„Öntsünk tiszta sót a pohárba”? Csak tiszta konyhasóval sózzunk!

Nem az étkezési só, hanem a tisztított nátrium-klorid konyhasó mellé evett ételek és ivott italok kell bevigyék a többi tápelemet! Közveszélyt okozó szélhámosság a "valamennyi sót" együtt tartalmazó „természetes sókat” ajánlás. "Tengervíz összetételű" kristályos só nincs. Azért nincs, mert a tengervíz bepárlása során egymásra rétegeződnek a különféle sók (a kálisó az egyik "fedősó".) A beszélgetők szerint a tengervízben is „szerves kötésben vannak a sók”? Egyébként: ha a tengervízben lévő só arányokat akarja valaki bejuttatni magába, tengervízzel „sózzon! Valójában az 1/3 tengervíz + 2/3 desztillált víz felelne meg a vérben lévő elektrolitnak. A Ringer infúziós oldat is ilyen dózisaránnyal juttatja be a vizet, konyhasót, és a káliumot és a klórt. A kálisóval műtrágyázás és ételsózás a tényleges oka, hogy izraeli lap (HAAREC) azt jósolja, hogy 2050-re már csak keleti férfi lesz szaporodóképes. A kálium túladagolás miatt teljesen elveszti a mérgezett negyedik nemzedék a nemzőképességét!

Egy kántortanuló zsidó ismerősöm mutatta, hogy ők minden kanál sót bevizsgálják egy ultraibolya fényű lámpával, nehogy kálisó is legyen benne! Tudják, hogy minden kanál sóban más lehet, ha nincs teljesen megtisztítva! Vagyis népirtás a nem tisztított, tehát akármennyi kálisót tartalmazó sókat „étkezési sóként” ajánlani! Egyik nem tisztított kristályos étkezési sóban sincsenek tengervíz szerinti természetes sóarányok! Újabban a lehető legjobb étkezési sóként árusítják a BONSALT-ot, konyhasó mentes kálisót. Vagyis a patkánymérget! Izrael állami kóser tanúsítvánnyal is! Tehát: csak a jól tisztított, fehér, nátrium-klorid kristályos konyhasó a biztosan veszélytelen "só". Egyáltalán nem mindegy, hogy miből mennyi van egy „étkezési sóban"! Csak az biztonságos, ha egészen tiszta a konyhasó (lásd: www.tisztaso.hu)!

Ezekről, és a túladagolt kálium sejtmérgező hatását közvetlenül is megjelenítő Antirandom biológiai hatás méréseinkről lásd: www.tejfalussy.com GTS-Antirandom rovat, ill. videó 8., 10., és 61., Email könyv 1., 58. és 101., és MEHNAM rovat.



Öntsünk-e tiszta sót a pohárba? - Dr. Csicsor János, Jakab István

17 869 megtekintés



146



5



MEGOSZTÁS



VNTV - VIVA NATURA TELEVÍZIÓ

Közzététel: 2016. júl. 21.

FELIRATKOZÁS 27 E

A Tiszta sót a pohárba. A só kérdés Magyarországon kezd hasonlóvá válni a footballhoz - ugyanis több mint 10 millió szakértője van az országban, akik úgy gondolják, hogy tudják, milyen az igazi só. Ez már sokszor só műsorra dagad, még a bolondok házából is

TÖBB

11 hozzászólás

RENDEZÉSI SZEMPONT



Nem az étkezési só, hanem a tisztított nátrium-klorid konyhasó mellé evett ételek és ivott italok kell bevigyék a többi tápelemet! Közveszélyt okozó szélhámosság a "valamennyi sót" együtt tartalmazó „természetes sókat” ajánlás. "Tengervíz összetételű" kristályos só nincs. Azért nincs, mert a tengervíz bepárlása során egymásra rétegződnek a különféle sók (a kálisó az egyik "fedősó"). A beszélgetők szerint a tengervízben is „szerves kötésben vannak a sók”? Egyébként: ha a tengervízben lévő só arányokat akarja valaki bejuttatni magába, tengervízzel „sózzon! Valójában az 1/3 tengervíz + 2/3 desztillált víz felelne meg a vérben lévő elektrolitnak. A Ringer infúziós oldat is ilyen dózisaránnyal juttatja be a vizet, konyhasót, és a káliumot és a klórt. A kálisóval műtrágyázás és ételsózás a tényleges oka, hogy izraeli lap (HAAREC) azt jósolja, hogy 2050-re már csak keleti férfi lesz szaporodóképes. A kálium túladagolás miatt teljesen elveszti a mérgezett negyedik nemzedék a nemzőképességét!

Egy kántortanuló zsidó ismerősöm mutatta, hogy ők minden kanál sót bevizsgálnak egy ultrabolya fényű lámpával, nehogy kálisó is legyen benne! Tudják, hogy minden kanál sóban más lehet. ha nincs teljesen meatisztítva! Vaavis nébirtás a nem tisztított. tehát akármennyi

<https://www.youtube.com/watch?v=mhkcctl6wv4>

Kód: jakabvideo180708