

# A „komisz” só

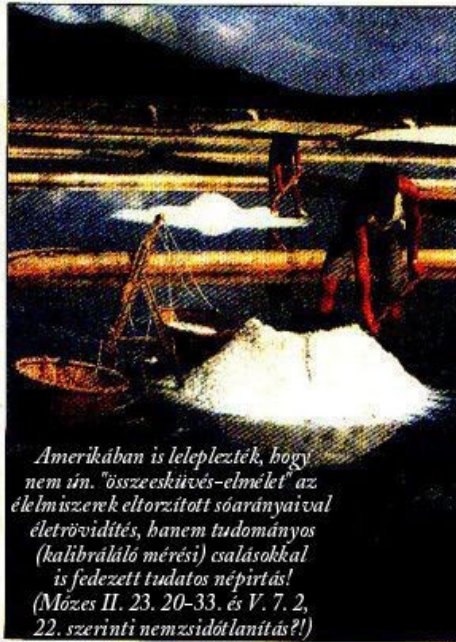
A fiziológiai napisószükséglet valójában 15-25 gramm, lásd a fiziológiás (pl. Salsola vagy Ringer) infúziós oldatokkal beadagolt napi konyhasó mennyiségét!

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, erőtlenség, 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 tették.

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-

lő kellene ennie, hogy ugyanakkora dózist vegeven 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 só 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 „adatmasszírozásnak” hívja ezt a módszert.

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



Amerikában is leleplezték, hogy nem ún. „összeesküvés-elmélet” az élelmiszerek eltorzított sóarányaival életrövidítés, hanem tudományos (kalibráláló mérési) csalásokkal is fedezett tudatos népiirtás! (Mózes II. 23. 20-33. és V. 7. 2, 22. szerinti nemzsidólanítás!)

aktivistáinak. De a lapok tovább publikálják a sófogyasztás és vérnyomás közötti összefüggés credményeit. 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 odaesőzni.

Jelinek Mária

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

## CSIPETNYI TRÜKK

A só tartósító hatása a vízelvonó 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 forrasi hőmérsékletét, a víz jobban felmelegszik, mielőtt formi 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 késhegynyi só tisztítja a leégett lábast, eltünteti a zsírfoltot és a vörösbőr pecséjét, kezünkről a hagyma és a hal szagát. Sós vizel friss sörpecsétet, vizes sóval csokoládéfoltot távolíthatunk el.

A konyhasó nem egyéb, mint tengervízből nyert nátrium-klorid vagy bányászott kősó. A zöld só: zöldpetrezselyem, zeller zöldje, saláta, lestyán, csalán, pitypang, útifüvelével megsárgítva, 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 felborítja a szervezet ionegyensúlyát, csökkenti a veseműködést, visszatartja a folyadékot, ezáltal megergétlenítési 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.**

**Budapesten, 2006. jan. 13. Tejfalussy András (1036 Bp., Lajos u. 115.)**

**T. LEGFŐBB ÜGYÉSZ! EZÚTON FELJELENTEM A RICHTER GEDEON CÉGET A CIKKBELI KÁLIUM- HATÁS KALIBRÁLÁSI CSALÁS MIATT, a Ptk. 484-487. § szerinti közérdekű kárelhárítás keretében, az általam képviselt Agroanalízis gmk által kiderített bizonyítékok alapján.**

RECEPT NÉLKÜL

# A kálium és a magnézium szerepe

A SZÍV- ÉS ÉRRENDSZERI BETEGSÉGEK AZ UTÓBBI ÉVEK MEGBETEGEDÉSI ÉS HALÁLOZÁSI STATISZTIKÁIBAN ELŐKELO HELYEN ÁLLNAK. HAZÁNKBAN A NÉPSSÉG KÖZEL 1/3-A SZENVED LEGALÁBB EGY, EBBE A CSOPORTBA TARTOZÓ BETEGSÉGBEN. MINDEN MÁSODIK EMBER PEDIG VALAMILYEN SZÍVBETEGSÉGBEN VAGY STROKE-BAN (SZÉLÜTÉS) HAL MEG. NÉPBETEGSÉGGEL ÁLLUNK SZEMBEN. BÁR KÖZÜLÜNK NAGYON SOKAN VAGY NEM IS TUDNAK BETEGSÉGÜKRŐL, VAGY NEM VESZIK ELÉGGÉ KOMOLYAN A MÁR DIAGNOSZTIZÁLT BETEGSÉGÜKET SEM.

Szerencsére egyre többen beszélnek és írnak cikkeket olyan étrendekről, amelyek csökkentik a szív-, érrendszeri megbetegedéseknek, ill. azok szövődményeinek a kialakulását, súlyosbodását. Sokszor szóba kerülnek a túlzott nátriumbevitel hátrányos hatásainak következményei, viszont ritkán hallani két olyan elem jelentőségéről, amelyeknek fontos szerepe van az idegrendszer és az izomműködés, ezen belül a szívműködésnek támogatásában.

A káliumról és a magnéziumról szeretnénk néhány fontos, tanulságos dolgot megosztani a tisztelt olvasókkal, abban a reményben, hogy ezzel segíthetjük Önöket egészségesebb életmódjuk kialakításában, nem életveszélyes (mégis sokszor kellemetlen) szív- és keringési panaszaik megelőzésében, ill. megszüntetésében.

## A KÁLIUMRÓL

Iskolai tanulmányából valószínűleg mindenki emlékszik arra, hogy a kálium az alkálifémek csoportjába tartozik, szürkés-szürke, puha, akár késsel vágható anyag, mely a természetben csak vegyületi formájában fordul elő. Nagy az affinitása az oxigénhez és a vízhez, akár a

levőgő nedvességtartamával is heves reakcióba léphet, emiatt fémformájában csak petróleum alatt tárolható, ahogyan azt a kémióról láthatjuk.

Testünkben a kálium (akárcsak a nátrium) ionos formában, sók formájában fordul elő, összességében körülbelül 150 grammnyi mennyiségben. A szervezetben a kálium a sejtek belől, a sejtplazmában oldva található. Legfontosabb szerepe (a nátriummal együtt) az ingerületátvitelnél van az izomösszehúzódság elindításában, a szívritmus és a vérnyomás szabályozásában, ezenkívül szükséges a sav-bázis egyensúly fenntartásához, a sejtek tápanyagfelvételéhez és energiaellátásához.

Magas káliumtartalmú étel fogyasztása esetén jelentősen csökkenhet a stroke (agyvérzés) és a koszorúér-betegségek kockázata.

## Ha hiányzik a kálium

Hiánya esetén izomgyengeség, izomgörcsök, szívritmuszavarok léphetnek fel, súlyosabb esetben aluszékonyság, kóma áll be, csökken a vese koncentrációképessége és szívmegeállás jöhet létre. Normális táplálkozás mellett ez nagyon ritkán fordul elő, leggyakrabban vízhiánykor, hányás, hasmenés esetén jön létre hypokaemia,

amikor a szérumban a káliumszintje 3,5 mmol/l alá süllyed.

Káliumhiány esetén fokozottan kell figyelni a diéta összeállítására: magasabb káliumtartalmú ételeket és italokat kell fogyasztani.

## A MAGNÉZIUMRÓL

A magnézium ezüstfehér színű, csillogó, tiszta állapotban nyújtható, puha könnyűfém, az alkáliföldfémek csoportjába tartozik. A természetben nagy mennyiségben fordul elő, gyakorisága alapján a nyolcadik. A földkéreg kb. 2%-a magnéziumból áll, főleg dolomit, szilikát és magnezit formájában. A tengerek vize is tartalmaz magnéziumot kb. 0,5%-os koncentrációban, a klorofitinek, melynek a növények zöld színe köszönhető, a központi atomja szintén a magnézium.

## Kevés kell, de nagyon fontos!

Testünkben is ionos formában van jelen. Egy átlagos felnőtt testében csupán 25-30 gramm magnézium található, ennek körülbelül 50-60%-a a csontok részét képezi. Ezenkívül az izomsejtek és a májsejtek tartalmaznak a legtöbb magnéziumot (40%). Sajten kívül, azaz a sejtek közötti folyadékban és a vérszérumban az összmagnéziumnak kb. csak 1%-a található.

A magnézium kb. 300 enzimatívátóra (kinázok, foszfatázok, szintetázok stb.), különböző proteinek, nukleinsavak és lipidek szintézisében játszik szerepet, a sejtek energiaanyagcseréjének fő szereplője, a sejtmembrán és a riboszómák stabilizátora, természetes Ca-antagonista, a neurotranszikuláris ingerületvezetés szabályozója.

## Sokoldalú hatás

A kis mennyiség ellenére rengeteget hallani a magnéziumról, az egyik leginkább „reklámozott” ásványi anyag.

Ennek két oka van: először is szinte minden komolyabb biológiai folyamathoz nélkülözhetetlen – így az energiatermelésben, a nukleinsavak és a fehérjék szintézisében, az idegrendszer és az izmok működésében, a fogak és a csontok felépítésében; másodsor pedig stressz vagy intenzív fizikai munka hatására igen gyorsan ürül, így megfelelő pótlás nélkül elég hamar hiányállapot léphet fel.

Napi magnéziumbevitel nők esetében 300 mg, férfiak esetén 350 mg, terhes nőknél 450 mg, gyermekeknél 50–250 mg (kortól függően).

Bár kis mennyiségben van jelen a szervezetben, mégis létfontosságú életfolyamatokat befolyásol.

## Ha hiányzik a magnézium

Hiánya esetén ingerékenység, idegesség, migrénes panaszok, szédülés, koncentrációképesség csökkenése, feledékenység, pánikreakció, izomremegés, izomgyengeség, izomgörcsök jelentkezhetnek. Emellett rövid távon szívritmuszavarok, magas vérnyomás ingadozása jelentkeznek, közepes és hosszabb távon fokozódik az érmezszesedés, a szívizom-inflaktus kockázata. Terhesség esetén tébörgöcsök, terhességi hányinger-hányás jelentkeznek, esetleg a fenyegető vetélés, a koraszülés kockázatának növekedése következhet be. Magnéziumhiány esetén növekszik a vesekőveség kockázata, esetleg bélgörcsök, spasztikus obstipáció léphet fel.

Magnéziumhiány jöhet létre minőségileg és mennyiségileg elégtelen táplálkozás (pl. különböző diéták, böjtök esetén), nikotin, (tömény) alkohol, drogok fogyasztása esetén, de kialakulhat tartós béluhur (Crohn-betegség, colitis ulcerosa, hashajtók rendszeres használata), ill. magas kalciumbevitel esetén is. Létrejöhet a máj, a hasnyalmingy és az epehólyag betegségei, epehólyag eltávolítása után is, valamint olyankor, amikor a szervezet – huzamsz ideig tartó hányás vagy hasmenés, vízhiány, valamint alkalmazzuk kapcsán – fokozottan veszít ásványi anyagokat és vizet.

Gondolni kell a magnéziumpótlásra fizikai túlláterhelés, valamint terhesség, szoptatás esetén is, de különféle endokrin betegségek (pajzsmirigy-, ill. mellékpajzsmirigy-túlműködés, elsődleges és másodlagos fokozott aldosteron-elválasztás, ill. diabetes mellitus) esetén is.

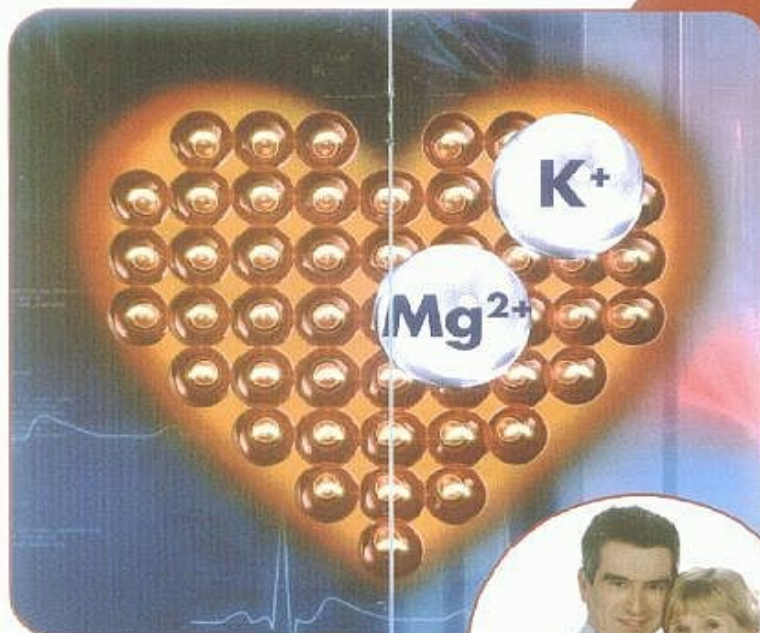
## Kevés a magnézium az élelmiszerekben

A magnéziumot szervezetünk nem tudja szintetizálni, ezért a csúcstele mennyiségről magunknak kell gondoskodnunk. Mai táplálkozási szokásaink mellett a magnéziumbevitel általában elégtelen, főleg a terhesség és a szoptatás alatt, amikor az energiaszükséglet kevésbé fokozódik, mint az ásványi elemek szükséglete. Az emberek táplálékának ma már nagy részét képező feldolgozott élelmiszerek igen kevés magnéziumot tartalmaznak, ezért is szükséges annak pótlása.

**Kód: richter-gedeon-kalibralasi-csalas-201202a**



**PANANGIN®**  
ÉLJEN VELE SOKÁIG



### Szíve jobban bírja!

A szívünk, mint egy fáradhatatlan energiaforrás egész életünk során éjjel-nappal működik. Rendszeresen fáradunk miatt lassan elfárad, energiája megfogyatkozik. A Panangin® tabletták hatóanyagjai erősítik a szívizom működését, gondoskodnak a szív és a keringési rendszer egészséges működéséről.

A Panangin 136 mg / 340 mg káliumtartalmú kálium-naszpattal-csökkentő és magnézium-aszpartát-tartalmú szív- és keringési gyógyszert.

RICHTER GEDÉON  
1119 Budapest, Győzai út 19-21,  
TEL: +361-504-7042

A KOCKÁZATOKRÓL ÉS MELLÉKHATÁSOKRÓL OLVASSA EL A BETEGTÁJÉKOZTATÓT, VAGY KÉRDEZZE MEG KEZELŐORVOSÁT, GYÓGYSZERÉSZÉT!

***Nem a kálium hiánytól kell félni, hanem a kálium túladagolástól!***

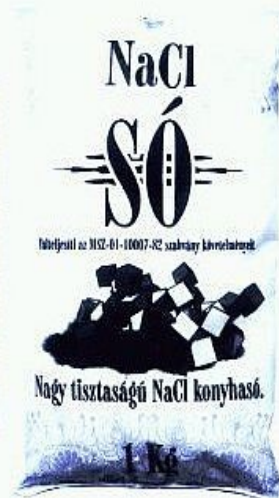
***A mellékelt cikk úgy tünteti fel, mintha az élelmiszerekben nem lenne elegendő kálium, és mintha a káliumot túladagolás javítaná a szív működését. Valójában nincs olyan élelmiszer, amivel ne lenne bejuttatható a naponta szükséges 1/2 gramm kálium. Több mint 3-4 gramm/24 óra káliumbejuttatástól annyira elromlik a szív működést, hogy az EKG-diagram is eltorzul!***

***Bp.2012.03.22. Tejfalussy András (személyi szám: 1-420415-0215, a.n. Bartha Edit) okl. vill. mérnök, méréstani szakértő, Agroanalízis Tudományos Társaság gmk, Cégbíróság által kijelölt végelszámoló, 1036 Budapest, Lajos u. 115.***

## Amit az étkezési sóról tudni kell



Mindenki számára nagyon fontos, hogy étkezései során tiszta NaCl konyhasót egyen. A kereskedelemben kapható sók egy része ismeretlen mennyiségű kálsót tartalmaz, pedig ez nagyon veszélyes. Az **MSZ-01-10007-82** (Magyar Szabvány) szerint minimum 97% NaCl konyhasót kell tartalmaznia mindegyik étkezésre szánt sónak, de KCl kálsó nem szerepel a fennmaradó maximum 3%-nyi egyéb komponensek között. Bővebb leírást a **[www.tisztaso.hu](http://www.tisztaso.hu)** oldalon a dokumentumoknál találás.



Ha tiszta, kétszeres minőségellenőrzési vizsgálatot felügyelt, minimum 99,5% NaCl tartalmú konyhasóra (nátrium-kloridra) van szükséged, akkor a **[www.tisztaso.hu](http://www.tisztaso.hu)** weboldalon keresztül beszerezheted. Az 1kg-os NaCl konyhasót a patikák által használt gyógyszerkönyvi tisztaságú konyhasó 25kg-os zsákjaiból csomagoltuk át.

**Megkérek mindenkit, hogy ezen írást továbbítsa minden ismerősének, és kérje meg őket is, hogy továbbítsák az alábbiak miatt:**

### EGÉSZSÉGVÉDELEM

Tejfalussy András méréstani szakértő és Weixl Várhegyi László okl. természetgyógyász, ny. rendőrelvezredes állásfoglalása a **[www.aquanet1.net76.net](http://www.aquanet1.net76.net)** honlapon dokumentált tudományos mérések és tantételek, és Prof. Dr. Papp Lajos ny. egyetemi tanár akadémiai doktor szakvéleménye alapján:

Mitől lett ennyire sok magyar ember beteg, rövid életű, és meddő? Miért csökken évi több tízezerrel a létszámunk? Három titkos főfelelősre mutattak rá az ok-okozat kalibráló élettani mérések:

1.: Túlerheli az immunrendszert, ha az ivóvíz mérgező vegyszereket és/vagy klórozásnak ellenálló vírusokat tartalmaz.

2.: Keringésrontó, ha a fiziológiás mérték alá csökkentik a konyhasó pótlást.

3.: Sejtműködés-gátló, keringésrontó és ivartalanító hatású, ha a fiziológiás szükségletnél sokkal több káliumot esznek, isznak.

**Megbízható védekezés:**

**1.: Ivóvíz desztillálás,**

**2.: Gyógyszerkönyvi tisztaságú NaCl konyhasóval fiziológiás mértékben sózás,**

**3.: Kálium túladagolás mellőzés.**

Ezen anyagok élettanilag optimális, fiziológiás napi dózisaira és beviteli sebességeire étkezésnél is irányadóak a magzatot tápláló vérszérum és a magzatvíz, és a csecsemők és felnőttek gyógyítására is alkalmazott fiziológiás infúziós Ringer oldat  $H_2O/NaCl=110$  és  $Na/K=30$  optimális arányai:

### **„NYILATKOZAT**

*A Ringer oldat a testnedvekhez hasonló ionösszetételű folyadék. A Ringer oldat (0,9% NaCl, 0,03% KCl, 0,025% CaCl<sub>2</sub>, 0,02% NaHCO<sub>3</sub>, 99% desztillált víz) szerinti nátrium, kálium, klór és víz pótlási arány megfelelő kóros veszteségek esetén, de ugyancsak optimális a napi étkezések során is.*

Budapest 2010. január 6.

**Dr. Papp Lajos ny. egyetemi tanár, akadémiai doktor s.k."**

AGROANALÍZIS TUDOMÁNYOS TÁRSASÁG Környezetvédelmi- és Gazdaságosság Ellenőrző  
Központja gmk v.a., Tejfalussy András okl. vill. mérnök, Fővárosi Törvényszék által kijelölt gmk  
végelszámoló, 1036 Budapest, Lajos u. 115. E-mail: tudomanyos.rendorseg.pjt@gmail.com

Tisztelt Áder János Úr!

Iratjel: aderjanoshoznyiltelevent-120418

**Téma:** Áder János köztársasági elnökhöz címzett közérdekű bejelentés Orbán Viktor miniszterelnök  
segítésére a Magyarok Honvédelme keretében, a Ptk. 484-487. § alapján kifizetendő közmunkaként.

Kérem Önöket a konyhasó-hiányos és kálium-túladagoló élelmiszerekkel „STOP SÓ” programként  
folytatott népirtás személyi felelősei (pl. világfőrabbi) hazai és nemzetközi elítéltetésére. Indokolás:

Az Európai Unió gyakorlatára is hivatkozó hazai tudományos akadémiai és egészségügyi vezetők, 1  
x 24 órára, fejenként 4,7 gramm kálium étkezési pótlását írták elő nekünk. Ehhez BONSALT (= „JÓSÓ”) elnevezéssel, kóser sóként is tiszta kálisót árúsítanak, s pl. azzal adtak szabadalmat egy  
1/1 konyhasó/kálisó arányú, a kálisó rossz ízét erős fűszerekkel elfedő VIVEGA nevű étkezési só  
találmányra, hogy az elősegíti a vérszérum optimális nátrium : kálium arányát, lásd internetes  
reklámok! **A vérszérum optimális nátrium/kálium aránya 30/1.** Ez a nátrium-kálium egyensúlyt  
ténylegesen biztosító infúziós „Ringer fiziológias sóoldat” dózisaiból is régóta pontosan ismert,  
élettanilag optimális nátrium- és kálium pótlás. Amikor a vérbe a Ringer oldattal 1 x 24 óra alatt 4  
liter desztillált vizet juttatnak be, abban 36 gramm NaCl konyhasó van, de mindössze 1,2 gramm  
kálisó! **Már 3-4 gramm kálium is életveszélyes, ha ennél sokkal gyorsabban jut be a vérbe.**  
Azért, hogy rákényszerítsenek minket a kálium fogyasztásunkat növelésre, az élelmiszereink  
megszokott sós ízét nem NaCl-dal, konyhasóval, hanem KCl-dal, kálisóval biztosítják. A növényi  
eredetű élelmiszereink káliumtartalmát kálium műtrágyákkal is növelik, amelyek megtöbbszörözik  
a növényi eredetű élelmiszer káliumtartalmát. Amelyik élelmiszergyártó nem hajlandó a kálisóval  
„sózásra”, azt a „Stop Só Nemzeti Sócsökkentési Program” keretében „CHIPS-ADÓVAL” büntetik.  
**1950-ben Nobel-díjat adtak három mellékvesekéreg kutatónak, akik állat- és emberkísérleteik  
konkrét élettani mérési adataival bebizonyították a fiziológias szükségletnél sokkal kevesebb  
konyhasót (nátriumot) és/vagy a fiziológias szükségletnél sokkal több káliumot bejuttató  
élelmiszerek szívműködésrontó, keringésrontó, vérbesűrítő, magasvérnyomás és vesebetegség,  
allergia, daganat, elrákosodás, pseudohermafroditizmus (buziság) stb. előidéző, életrovidítő  
és gyógyulásgátló hatásait!** Miután a Bibliában és Talmudban le van írva a tiszta konyhasóval  
rendesen (fiziológiásan) sózás és a desztillált víz ivás gyógyulás elősegítő élethosszabbító,  
meddőségátló, fajvédő hatása, de ezzel egyúttal az ellenkezőjével fajirtás lehetősége is (Mózes  
II.23., 20-33., V.7.2. 22, Talmud, Taanith 10 a. lap, Baba kamma 93 b. lap), ez és a „kóser”  
BONSALT is bizonyítják, hogy a sózás (és ivóvíz) rontásával népirtás a ZSIDÓ RENDSZER  
BÜNÉ, s ezen belül, vagy emellett, persze elsősorban azoké az európai uniós és hazai országgyűlési  
képviselőké, jogász, orvos stb. **szakértőké**, akik a hamis irányelveikkel, hiányos, ellentmondásos,  
kijátszható rendeletekkel, törvényekkel büntetlenséget biztosítanak az emberiség elleni bűnözéshez  
a zsidó rendszer bűneiért személyesen is felelős vallási, akadémiai, egészségügyi stb. vezetőknek.

Mialatt ezt Kovács Pál és Papp János országgyűlési képviselők interpellációjához az OÉTI méréseit  
ellenőrzés útján is bizonyítottam, „véletlen balesetet” okoztak a Feleségemnek (1992. 11. 19.), majd  
Surján László és két miniszterháza szembehazudták a mérések adatait (8253. válasz, 1992. 12. 08.).  
Utána egy bíró, miniszteri és főügyési kérésére, azáltal próbált gondnokság alá helyezni, hogy a  
tárgyalás előtt rendőrök agyrázkódásosra vertek-rugdostak otthon és a III. ker. Rendőrségen (1997.  
09. 10.). Ezeket, pl. Göncz Árpád hamis köztársasági elnöki X-398/1998. válaszával, ma is fedezik!  
A bizonyítékokat lásd: [www.aquanet.fw.hu](http://www.aquanet.fw.hu), [www.aquanet1.net76.net](http://www.aquanet1.net76.net), [www.aquanet-apla.atw.hu](http://www.aquanet-apla.atw.hu).

Verőce, 2012. 06. 18. Tejfalussy András (személyi szám: 1-420415-0215) s.k.  
okl. vill. mérnök, méréstani szakértő, 2621 Verőce, Lugosi u. 71.

