

**7./1 Iratjel: nepirtas-szervezo-MTA-Elnokseg-200118**

**Magyarországi Tudományos Akadémia  
Dr. Lovász László MTA-elnök részére  
101 Budapest Széchenyi István tér 9.**

**E-mail: elnokseg@titkarsag.mta.hu**

**Tárgy: NYILVÁNOS KÖZÉRDEKŰ BEJELENTÉS: Az MTA-elnökség népirtást szervez a patkányméreg hatású kálisót ajánlva étkezési sóként a konyhasó helyett?**

**MTA elnökségi ajánlással, a tiszta konyhasó helyett, a Családorvosi havilap, a kb. felerészben kálisót tartalmazó, a Béres Rt. boltjaiban is árusított VIVEGA sókeveréket ajánlja egészségjavító étkezési sóként. Lásd melléklet-1. Újabban K-koser tanúsítvánnyal BOSALT-ot, tiszta kálisót is reklámoznak az interneten étkezési sóként. (A Béres céget alapító id. Béres József korábban azt publikálta, az „Első kézből a Béres Cseppekről” címmel, hogy a kísérleteiben az egereknek emlíőrákot okozott a túladagolt kálium!) Lásd: melléklet-2.**

**Dr. Pannonhalmi Kálmán elnökségi titkárság vezető úr segítségével ellenőriztük a konyhasó helyett étkezési sóként alkalmazott kálisó hatásait ismertető klinikai méréseket, amelyek szerint mindenkit megmérgezett a konyhasó helyett étkezési sóként alkalmazott kálisó. Tekintsék meg az erről készült akadémiai elnöki titkársági (E-285/98. ikt.sz..) emlékeztetőket! Mellékelek továbbá egy Népszabadság cikket, ahol le van írva, hogy miért csalás a konyhasó dózis csökkentés és a kálium túladagolás vérnyomáscsökkentő egészségjavító hatására hivatkozás (melléklet-3).**

**Felkérem, hogy nyilatkozzék a fentiekre vonatkozóan mellékelt-4 közérdekű bejelentésem szerinti kérdésben. A melléklet-4 iratjele: „jogallamisag-ellenorzo-kerdes-200117”**

**Az igazságügyi minisztert is megkerestem a kálisóval való népirtással (melléklet-5).**

**Budapest, 2020. január 18.**

**Kérdező: A kálium túladagolással mérgeztetés ügyet parlamenti, önkormányzati és tudományos akadémiai szakértőként vizsgáló Agroanalízis Tudományos Társaság Környezetvédelmi- és Gazdaságosság Ellenőrző Központja PJT elnök, Tudományos Rendőrség PJT-t vezető Tejfalussy András okl. vill. mérnök, méréstudományi szakértő feltaláló (1-420415-0215, An.: Bartha Edit), Magyarország 2621 Verőce, Lugosi u. 71., postacímek: 1036 Bp. Lajos u. 115. III. 18., E-mail: [tudomanyos.rendorseg.pjt@gmail.com](mailto:tudomanyos.rendorseg.pjt@gmail.com), Honlapok: [www.tejfalussy.com](http://www.tejfalussy.com) (és az azon belül működő korábbi honlapok).**







# A nátrium-kálium arány jelentősége magas vérnyomásban

DR. RIGÓ JÁNOS

az Országos Diétilikai Intézet igazgatója

## A túlzott konyhasó-fogyasztás káros az egészségre

A konyhasó a legáltalánosabban használt ételízesítő. Szükségességét nem kell bizonyítani, szerepe számos élettani folyamatban ismert. A szervezetnek azonban nem közömbös, hogy mennyi konyhasót fogyasztunk. Az élettanilag szükséges konyhasó mennyisége nem több mint 5–6 g naponta. Hazánkban a lakosság sófogyasztása átlagosan 15 g körül mozog, háromszorosa az élettanilag kívánatos mennyiségnek, aminek 40 százalékát pedig klór alkotja.

A túlzott sófogyasztást az egészségre károsnak tartjuk, mert egyrészt fokozza a folyadék-visszatartást a szervezetben, ezáltal elősegíti az üdémák képződését, másrészt elnyomja az étel természetes ízét, a fűszerek és más ízesítők zamatát.

A kísérletek arról győznek meg, hogy a konyhasó túlzott fogyasztása magas vérnyomást idéz elő. Epidemiológiai megfigyelések is azt bizonyítják, hogy ahol a lakosság több sót fogyaszt, mint pl. Japán egyes vidékein, ott a magas vérnyomás gyakrabban és súlyosabb formában jelentkezik. A túlzott sófogyasztás különösen olyan nátriumszenzitív egyéneknél szerepel vérnyomásemelő tényezőként, akik genetikai adottságuk következtében fokozottan érzékenyek a sófogyasztásra.

## Élelmiszereink sótartalmára is figyelni kell.

Figyelemmel kell lenni élelmiszereink „természetes” konyhasó-tartalmára is.

Élelmiszereink tekintélyes mennyisége, pl. az angolszalonna, a száraz- és sütni való kolbász, a téliszalámi, a sósperec, a sósrúd, a sajtok 4–7,5 gramm konyhasót tartalmaznak 100 grammként. A népszerűségnek örvendő félbarna kenyerek 100 grammként 3 gramm konyhasót tartalmaznak, ami 1200 mg nátriumfogyasztást jelent 10 dkg kenyér esetében.

## A nátrium-kálium arány jelentősége

Az állatkísérletek hívták fel a figyelmet arra a tényre, hogy nemcsak önmagában a nátrium túlzott adása segíti a vérnyomás-

emelkedés kialakulását, hanem a hatás fokozódik, ha az étrend ugyanakkor káliumban szegény. A hazai táplálkozási szokások változása következtében a káliumban gazdag növényi eredetű élelmiszerek, a cereáliák, a burgonya, a főzeléklék, illetőleg a gyümölcsök fogyasztása jelentősen csökkent az utóbbi évtizedekben. A kísérletek már három évtizeddel ezelőtt bizonyították, hogy ugyanaz a mennyiségű nátriumbevitel, ami kísérleti körülmények között vérnyomás-emelkedést idéz elő, kellő kálium-kiegészítéssel hatástalan, vagyis normális marad az állatok vérnyomása. A védőhatás még kifejezettebben érvényesül, ha az arány a kálium javára módosul. A néptáplálkozási megfigyelések is azt bizonyítják, hogy olyan népcsoportoknál, amelyek táplálkozását kevesebb konyhasó és bőségesebb káliumfogyasztás jellemzi, kisebb számban fordul elő a magas vérnyomás.

Különösen el kell gondolkodni napjainkban ezen a tényen, amikor a hazai epidemiológiai vizsgálatok közel 30 százalékra becsülik a magas vérnyomásban szenvedő lakosság számát.

## Nemzetközi és hazai intézkedések a nátriumfogyasztás csökkentésére

Az utóbbi évtizedekben számos intézkedés történt különböző országokban a nátriumfelvétel csökkentésére. Kanadában, az Egyesült Államokban, Franciaországban, Angliában miniszteri határozat rendelkezett a nátriumfogyasztás csökkentésének szükségességéről. Japánban 1972 és 1978 között az egy főre jutó átlagos napi sófogyasztás megfelelt a magyar táplálkozási szokásoknak, 15–16 gramm között ingadozott, az utóbbi években azonban folyamatosan csökkent, és az újabb adatok 10 gramm körüli fogyasztást mutatnak.

A táplálkozás-élettani ajánlások a nátrium- és a káliumfogyasztás kívánatos arányát 1:1-ben jelölik meg. A hazai epidemiológiai és klinikai vizsgálatok ezt az arányt 3 és 4 közöttinek ítélik, de magasabb nátrium-kálium arányról is beszámoltak egyes vizsgálatok.



## HYPERTONIA

Új termék!



# VIVEGA®

Csökkentett nátriumtartalmú sókeverék  
zöldséggel, fűszerekkel,  
káliummal és magnéziummal

## 250 g

### FŐZZÖN MÁSKÉPPEN!



#### Felhasználási javaslat:

Mindenfajta étel elkészítéséhez, levesek, főzelékek, sülték, öntetek szószára, fűszérésre. Hazánkban az ajánlott érték háromszorosa a napi átlagos konyhasó-fogyasztás. Mivel a VIVEGA csökkentett nátriumtartalmú, segít Önnek a nátriumfogyasztás csökkentésében, a káliumbevitel növelésében, azaz kedvezően befolyásolja a nátrium-kálium-egyensúlyt.

A VIVEGA fogyasztása mindazoknak előnyös, akik csökkenteni kívánják az étel elkészítéséhez konyhasó formájában felhasznált nátrium mennyiségét, de különösen javasolt nátriumszegény diétán lévőknek!

Nem javasolt: veseelégtelenség, szívelégtelenség; kálium-visszatartást okozó gyógyszerek szedése esetén, ezért a készítmény étrendi felhasználása előtt konzultáljon kezelőorvosával!

Készült: konyhasó, kálium-klorid, kálium-citrát, ízfokozó E 621, szárított zöldségek és fűszerek: sárgarépa, pasztlinak, zeller, vöröshagyma, petrezselyemlevél, fűszerpaprika, őrölt bors, fokhagyma, lestyanlevél, babérlevél, valamint kukorica-keményítő, cukor, magnézium-citrát és antioxidáns E 300 felhasználásával.

#### 100 g tápértéke:

Energia:	333 kJ (79 kcal)	Fehérje:	4,0 g
Szénhidrát:	7,0 g	Zsír:	0,25 g
Na <sup>+</sup> :	17,0 g	K <sup>+</sup> :	20,0 g
Mg <sup>+</sup> :	0,1 g		

Tárolás: sötét, száraz helyen, szobahőmérsékleten, levegőtől elzárva.

OÉTI-engedély száma: 1470/D

Gyártja: Nemes Élelmiszeripari Laboratórium  
7135 Dunaszentgyörgy, Rákóczi F. u. 120. T: 06 30 979 3324



Minőségét megőrzi: a hűtőben jelzett időpontig

#### Forgalmazza a BÉRES Egészségtárca:

Miskolc, Jókai u. 20. Bp. VI. Bnjcsy-Zs. Köz. I.  
Bp. XIV. Laky u. 37. Bp. III. Szentendrei u. 143.  
és a Gyártó

Hazánkban az 1980-as évek első felében a nátriumfogyasztás csökkentéséről, a külföldi államok rendeleteihez hasonlóan foglalt állást a Magyar Tudományos Akadémia Elnöksége.

Az MTA Élelmiszer-tudományi Komplex Bizottsága az OÉTI és a Magyar Táplálkozástudományi Társaság közreműködésével 1988-ban összeállított *Táplálkozási irányelvekben* a következőkben hangsúlyozza a sófogyasztással kapcsolatos állásfoglalását: „Kevés sóval készítsük az ételeket, utólag ne sózzuk, a mérsékelt sós ízt nagyon gyorsan meg lehet szokni. Különösen kerüljük a sózást gyermekeknél, mert az ekkor kialakult ízlés az egész életre kihathat. A fogyasztásra kész élelmiszerek közül válasszuk a kevésbé sózottakat, az ételek változatos ízesítésére használjunk fűszereket!”

#### Segítség a gyakorlati megvalósításhoz

Ezen elvek gyakorlati megvalósítását segíti a csökkentett nátriumtartalmú sókeveréket, káliumot, magnéziumot, zöldségeket és fűszerkeveréket tartalmazó **VIVEGA** ételfűszert. A nátriumot és káliumot közel 1:1 – a laboratóriumi mérések szerint 0,85 – arányban tartalmazó készítmény ízesítő hatása megegyezik a konyhasóval, így ételünk élvezeti értékének megtartása mellett is csökkenthetjük a nátrium- és emelhetjük a káliumfogyasztásunkat, ami végső soron a koronária eredetű szívbetegségek egyik veszélyeztető tényezőjének csökkentését eredményezi.

A nátriumot és a káliumot kedvező arányban tartalmazó készítmény az egészséges embereknek a magas vérnyomás megelőzésére ajánlott, míg a magas vérnyomásban szenvedők – a megfelelő gyógyszeres kezelés mellett – az előírt, nátriumban szegény diéta elkészítéséhez használhatják eredményesen.

A napi ételfűszítéshez ajánlott mennyiség kb. 8 gramm, ami 1360 mg nátrium- és 1600 mg káliumfelvételt jelent.

Az összevetéket értékelve a magnézium vérnyomáscsökkentő hatása ismert. A természetgyógyászok már korábban megfigyelték a zellernek, a fokhagymának, a vöröshagymának – fzesítő hatásuk mellett – vérnyomáscsökkentő hatását is. A sárgarépa és a fűszerpaprika mint karotintartalmú az A-vitamin előanyagaként segítik az A-vitaminban hiányos táplálkozásunk javítását. A petrezselyem és a pasztlinak C-vitamin és folsav-tartalmukkal segítik a szervezet vitaminellátását. A babérlevél a nyál- és gyomormedve-elválasztó hatásával az emésztési folyamatokat segíti.

Mіндеzen kedvező hatások mellett a vese-, szív- és érrendszeri betegségekben szenvedők beszéljék meg a készítmény használatát kezelőorvosukkal, és csak egyetértésével használják diétájuk elkészítéséhez a csökkentett nátriumtartalmú, kiegyensúlyozott nátrium-kálium aránnyal rendelkező, zöldség- és fűszerkeveréket tartalmazó ételfűszert. (x)

#### MEDICUS ANONYMUS

Családorvosi hálózat

#### SZERKESZTŐBIZOTTSÁG

Prof. Dr. Arnold Csaba (elnök) SOTE Családorvosi Tanszék

Dr. Hajnal Péter SOTE Családorvosi Intézet

Dr. Ujvári István DOTE Családorvosképző Központ

Dr. Nagy Lajos SOTE Családorvosi Osztály

#### SZERKESZTŐSÉG

Dr. Csulay László főosztályigazgató (tel/fax: 319-6694)

Dr. Magyar Anna orvosszerkesztő

KLADIA AZ ANONYMUS KIADÓ

Capigazgató: Hauszmann Zsuzsanna

Hirdetésigazgató: Dani Kálmán (tel/fax: 416-1305)

Szerkesztőség és kiadóhivatal: 1143 Budapest, Pf. 399

Tel/fax: 220-2052 és 222-3742-6

E-mail: Anonymus.kf@mail.datanet.hu





cseréje" kórosan megváltozik, amit a „levélsodródás” tünet fellépése követ.

Mivel az anyagcsere zavarral sem sikerült a kóros tünet kialakulását elfogadhatóan magyarázni, ezért fel kellett tételeznem, hogy a kóros tünet kialakulásában bizonyos kórt okozó ágenseknek szerepük lehet és ezeknek – ha kis számban is – a tünetmentes növényben is jelen kell lenniük. Azaz a kóros tünet csak akkor alakulhat ki, ha a kedvezőtlen ökológiai tényezők jelenlétében felborul a szervezet „anyagcseréje”, vele párhuzamosan csökken a szervezet rezisztenciája és a kórt okozó ágensek felszaporodnak s kialakítják a jellemző tüneteket.

**E feltételezéseket kísérleteim igazolták.**

Az emberben való daganatkeletkezés témája iránti érdeklődésemet a tapasztalatokon kívül több eset is felkeltette:

1. amikor Intézetünk egyik dolgozója a burgonyaföldön a beszabadult sertése után futott, eközben vírusbeteg növény szára szorult a lábujjai közé és a bőrt felsértette. A sérült helyről daganatos burjánzás indult meg és a dolgozó viszonylag rövid idő alatt meg is halt, mivel az orvostudomány beavatkozása nem járt sikerrel;

2. a vírusbeteg növények présnedvével teszteleseket végző leányok finomabb bőrű testrészein sűrű, malignizáló kiütések jelentek meg. Szövetani vizsgálataim során a „vírusbeteg” növények szöveteiben felismertekhez hasonló, zölde-sárgán fluoreszkáló „zárványokat” találtam, amelyek a kóros tünet súlyosságával arányos mennyiségben voltak jelen. A kiütéses, gyulladásos szövetek rendszeres orvosi beavatkozás ellenére sem gyógyultak megnyugtatóan;

3. a jódhiányos megbetegedésekkel kapcsolatos vizsgálatok során állatkísérletekben golyva helyett emlőrák keletkezett az egereken, ha bizonyos tápelemek (kálium, foszfor) túlsúlyt biztosítottam táplálékukban.

Az uralkodó nézetekkel ellentétben az a véleményem alakult

**6**

Kisvárdai, 1988. 04. 18.  
Részlet dr. Béres József  
írásából.

**DR. - BÉRES JÓZSEF A TÖBB  
KÁLIUMMAL ETETÉSSEL  
OKOZOTT EMLŐRÁKOT**

Kód: Béres kézből 1



# A „komisz” só

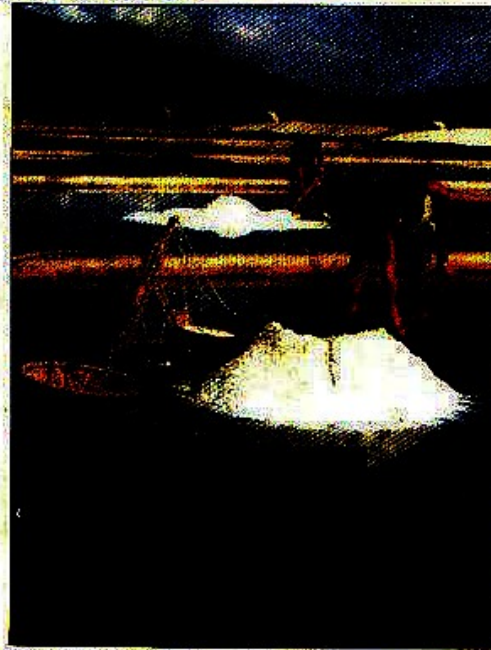
A fiziológiai napisztükséglet valójában 15-25 gramm, lásd a fiziológiás (pl. Sahala vagy Ringer) infúziós oldatokkal beadagolt napi konyhasó mennyiségét!

A magas vérnyomás megelőzésére sószegény étrendet ajánlanak. Blegendő lenne napi 0,5-1 gramm só, ennek azonban többszörösét fogyasztjuk. Pedig a só sokáig gyógyszernek számított. Vér-szegénység, erődenség, 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 futóinkra tettek.

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

egy embernek naponta fél kiló kellene ennie, hogy ugyanakkora dózist vezeven 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 sóot fogyasztó népcsoportnak (napi 14 gramm) nem volt magasabb vérnyomása, mint azoknak, akik csak 6 grammot ettek. Négy csoport viszont teljesen kiűgött a sóból: 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 szaklap nemrég szemrehányásokat tett a só elleni kampány



aktivistáinak. De a lapok tovább publikálják a sófogyasztás és vérnyomás közötti összefüggés eredményeit. Más tanulmányok is megmutatták, hogy a sószegény étrend nem csökkenti a vérnyomást. Azt is kimutatták, hogy a sóbevitel korlátozása növeli az elhalálózást, és elősegíti a szív- és keringési betegségeket. A vitát a jövő dönti el. Az viszont biztos, hogy a só mellőzése megemeli a koleszterinszintet, de változatlan koleszterin-csökkenő 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. Akinek magas a vérnyomása, próbálja ki kevesebb sóval, hogy ő melyik csoport-hoz tartozik. Egyszóval, ne hagyjunk magunknak egyszerűen csak odaszógni.

Jelinek Mária

J. N. J.

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

### CSIPETNYI TRUKK

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 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 tesszük bele. Egy késhegynyi 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: zöldpetrezselyem, zeller zöldje, saláta, lestyán, csalán, pitypang, útifülevél megszáritva, porrá törve, kevés sóval elkeverve. A jódzott 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 folyadékokat, ezáltal megergelenítési problémákat okozhat. Megzavarja az idegrendszer és a szív működését, ritmuszavart kelt.

**Kapja: A Nemzeti Nyomozó Iroda (fax: 443-5573, 426-9278)**  
**Feljelentem a fent leírt életörvidítő, vagyis NÉPIRTO 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.)**



Nyilvános közérdekű petíció és közérdekű bejelentés is! Iratjele: jogallamisag-ellenorzo-kerdes-200117

## Az élethez, egészséghez és a pártatlan bírósági döntésekhez való alapvető emberi jogok Magyarországon biztosítását ellenőrző közérdekű kérdések

Címzettektől „megbízás nélküli kárelhárításom” keretében ezúton nyilvánosan megkérdezem, hajlandók-e fellépni a patkányméreg BONSALT kálisó K-kosher tanúsítványos étkezési sóként reklámozása, árusítása és használata és az ezeket megengedő WHO állásfoglalás, élelmiszer törvény és étkezési só szabvány ellen.

A [www.tejfalussy.com](http://www.tejfalussy.com) honlapon közzétettük a Nobel-díjas kutatók konkrét mérés eredményeit arról, hogy életrövidítő és ivartalanító az élelmiszerek növelt káliumtartalma. Népi bűncselekmény a kálisó „K-kosher Bonsalt” étkezési sóként reklámozása, árusítása és használata, csalás a hazai kormány „Nemzeti Stop Só Programja”, amely „napi legfeljebb 5 gramm konyhasó és legalább 4,7 gramm kálium pótlást ír” elő, s amit „Chips adó” büntetéssel kényszerít ki. (Valójában étkezésnél is a Ringer infúziónál alkalmazott víz:konyhasó=110 és nátrium:kálium=30 dózisarány lenne az optimális. Tehát pl. napi 3 liter (desztillált) víz mellett, 27 gramm konyhasó, de csak 0,36 gramm kálium vérbe juttatása. Méréseink bizonyítják, hogy aszálykár-fokozók a kálium műtrágyák, s mások mérései szerint „ivartalanítóvá mérgezik” a növényeket!)

Az illetékes miniszterek az ilyen mennyiségű desztillált vizet ivást és az ennyi konyhasót mérgezőnek, a kálisóval sózással túlادagolt káliumot pedig, például dr. Surján László, mint egészségügyi miniszter, egy hozzám írt levelében, az „egészséges veséjű emberek” részére napi 133 grammig veszélytelennek tüntették fel. Miután a hazai (OÉTI-s) klinikai kísérletek során a konyhasó helyett alkalmazott mindössze 2 és 4 grammnyi (Redi só) kálisóval „ételsózás” tíz előtte egészséges személy közül mind a tíznél veseműködés-csökkenő volt, s egy óránál tovább, mérgezőre, 5 mmol/liter fölé növelte a vérérumuk kálium tartalmát!

Megjegyzés: azért, hogy ne tudjam leállítani a kálium túlادagolással mérgeztetést, Göncz Árpád köztársasági elnök, egy engem „régóta gondnokság alá helyezettnek elmebetegnek” hazudó X-398/1998. ikt. sz. válaszlevele közzétételével nyilvánosan megrágalmazott és ezt az azóta is folyamatosan rágalmozó okiratot valamennyi utódja érvényben tartja, Áder János is. A hamis okirattal a csaló belügyminisztereket, csaló ügyészeket, csaló verőcei jegyzőt és csaló váci városi bírósági bírót fedezik. Azokat, akik elintézték, hogy a rendőrök agyrázkódásosra rugdostak, vertek az általam előkészített parlamenti interpelláción megsértődött miniszterek által ellenem szervez(tet)ett ”gondnokság alá helyezettési tárgyalás” előtt (1997. szeptember 10.), de még így sem sikerült hamis elmeorvosi véleménnyel „gondnokság alá helyezettetniük”. Az X-398/1998. ikt. sz. iratuk hamisságát a folytonos választójogom és jogosítványom is bizonyítja! Akkor is, ha ezek az aljas főbűnöző hivatalnokok a diplomáim, szabadalmain, kitüntetésem, cégbejegyzéseim, méréstudományi találmányaim és azok sikeres alkalmazásai, honlapjaim stb. (a valaha létezőm) nyomai eltüntetéséhez a nevem és a személyi számom is „megmásították”. Előbb a váci bírósági eljárásban, majd a belügyminisztériumi adatnyilvántartóban, s a születési- és házassági anyakönyvi kivonataimat is eltüntették a központi adatnyilvántartásokból. A személyi számomat a veretés utáni autóvezetői jogosítvány hosszabításomkor kénytelenek voltak helyreigazítani, de a nevem a legutóbbi választáskor is hamisan szerepelt a választói névjegyzékben. Gyanítható, hogy engem és szakértő társaimat is próbálnak megölni!

Budapest, 2020. január 17.

Kérdező: A kálium túlادagolással mérgeztetés ügyet parlamenti, önkormányzati és tudományos akadémiai szakértőként vizsgáló Agroanalízis Tudományos Társaság Környezetvédelmi- és Gazdaságosság Ellenőrző Központja PJT elnök, Tudományos Rendőrség PJT-t vezető Tejfalussy András okl. vill. mérnök, méréstudományi szakértő feltaláló (1-420415-0215, An.: Bartha Edit), Magyarország 2621 Verőce, Lugosi u. 71., postacímek: 1036 Bp. Lajos u. 115. III. 18., E-mail: [tudomanyos.rendorseg.pjt@gmail.com](mailto:tudomanyos.rendorseg.pjt@gmail.com), Honlapok: [www.tejfalussy.com](http://www.tejfalussy.com) (és az azon belül működő korábbi honlapok).



f
Varga Judit
Q
Tejfalussy
Kezd



**Varga Judit**  
@VargaJuditMinisterofJustice

**Kezdőlap**

Névjegy

Bejegyzések

Fényképek

Videók

Közösség

Oldal létrehozása

Tetszik
Követem
Megosztás
...

Tetszik
Hozzászólás
Megosztás

A legérdekesebbek ▾



Nyilvános közérdekű petíció és közérdekű bejelentés is!  
Iratjele: jogallamisag-ellenorzo-kerdes-200117

Az élethez, egészséghez és a pártatlan bírósági döntésekhez való alapvető emberi jogok Magyarországon biztosítását ellenőrző közérdekű kérdések

Címzettektől „megbízás nélküli kárelhárításom” keretében ezúton nyilvánosan megkérdem, hajlandók-e fellépni a patkányméreg BONSALT kálisó K-kosher tanúsítványos étkezési sóként reklámozása, árusítása és használata és az ezeket megengedő WHO állásfoglalás, élelmiszer törvény és étkezési só szabvány ellen.

A [www.tejfalussy.com](http://www.tejfalussy.com) honlapon közzétettük a Nobel-díjas kutatók konkrét mérés eredményeit arról, hogy életrövidítő és ivartalanító az élelmiszerek növelt káliumtartalma. Népiértési bűncselekmény a kálisó „K-kosher Bonsalt” étkezési sóként reklámozása, árusítása és használata, csalás a hazai kormány „Nemzeti Stop Só Programja”, amely „napi legfeljebb 5 gramm konyhasó és legalább 4,7 gramm kálium pótlást ír” elő, s amit „Chips adó” büntetéssel kényszerít ki. (Valójában étkezésnél is a Ringer infúzióznál alkalmazott víz:konyhasó=110 és nátrium:kálium=30 dózisarány lenne az optimális. Tehát pl. napi 3 liter (desztillált) víz mellett, 27 gramm konyhasó, de csak 0,36 gramm kálium vérbe juttatása. Méréseink bizonyítják, hogy aszálykár-fokozók a kálium műtrágyák, s mások mérései szerint „ivartalanítóvá mérgezik” a növényeket!)

Az illetékes miniszterek az ilyen mennyiségű desztillált vizet ivást és az ennyi konyhasót mérgezőnek, a kálisóval sózással túladagolt káliumot pedig, például dr. Surján László, mint egészségügyi miniszter, egy hozzám írt levelében, az „egészséges veséjű emberek” részére napi 133 grammig veszélytelennek tüntették fel. Miután a hazai (OÉTI-s) klinikai kísérletek során a konyhasó helyett alkalmazott mindössze 2 és 4 grammnyi (Redi só) kálisóval „ételsózás” tíz előtte egészséges személy közül mind a tíznél veseműködés-csökkentő volt, s egy óránál tovább mérgezőre, 5 mmol/liter fölé növelte a vérszérumuk kálium tartalmát!

Megjegyzés: azért, hogy ne tudjam leállítani a kálium túladagolással mérgeztetést, Göncz Árpád köztársasági elnök, egy engem „régóta gondnokság alá helyezettnek elmebetegnek” hazudó X-398/1998. ikt. sz. válaszlevele közzétételével nyilvánosan megrágalmazott és az azóta folyamatosan rágalmozó okiratot valamennyi utóda érvényben tartja, Áder János is. A hamis okirattal a csaló belügyminisztereket, csaló ügyészeket, csaló verőcei jegyzőt és csaló váci városi bírósági bírót fedeztik. Azokat, akik elintézték, hogy a rendőrök agryázkódásosra rugdostak, vertek az általam előkészített parlamenti interpelláció megsértődött miniszterek által ellenem szervez(tet)ett „gondnokság alá helyezettési tárgyalás” előtt (1997. szeptember

Retöltés a szerítéstől folyamatban

ikerült hamis elmeorosi véleményvel

feladó:**András Tejfalussy** <tudomanyos.rendorseg.pjt@gmail.com>  
címezett:elnokseg@titkarsag.mta.hu  
másolatotPanasziroda ORFK Ellenőrzési Szolgálat <panasz.orfk@orfk.police.hu>;  
kap:lu <lu@mku.hu>  
titkos  
másolat: . . .  
dátum:2020. jan. 18. 12:19  
tárgy: NYILVÁNOS KÖZÉRDEKŰ BEJELENTÉS: Az MTA-elnökség népírtást szervez a  
patkányméreg hatású kálisót ajánlva étkezési sóként a konyhasó helyett?  
küldő:gmail.com