

**TEJFALUSSY ANDRÁS OKL. MÉRNÖK (SZEMÉLYI SZÁM: 1-420415-0215), PTK. 484-487. § SZERINTI KÖZÉRDEKŰ BEJELENTÉSEKKEL ÉS KÖZÉRDEKŰ JAVASLATOKKAL KÁRELHÁRÍTÓ MÉRÉSTANI SZAKÉRTŐ, AGROANALÍZIS TUDOMÁNYOS TÁRSASÁG GMK, CÉGBÍRÓSÁG ÁLTAL KIJELENT VÉGELSZÁMOLÓ, 1036 BUDAPEST, LAJOS U. 115., [www.tejfalussy.com](http://www.tejfalussy.com), MOBIL: +36-202181408, EMAIL: [tudomanyos.rendorseg.pjt@gmail.com](mailto:tudomanyos.rendorseg.pjt@gmail.com)**

---

KÓD: SO-DOZIS-VALTOZTATASSAL-TOMEGGYILKOLOKAT-FELJELENTES-131201

MEHNAM-INFO / TANÍTÁS (ORVOSTOVÁBBKÉPZÉS) / JOGJAVÍTÁS / VITÁK

**TÖMEGGYILKOSSÁG VÁDJÁVAL A NEMZETKÖZI FÓRUMOKON IS NYILVÁNOSAN FELJELENTEM „A VESÉNK GYILKOSA: A SÓ” C. HAMIS TUDOMÁNYOS SZAKVÉLEMÉNY SZERZŐJÉT ÉS A BÜNTÁRSAIT, KÖZTÜK DR. SZÓCSKA MIKLÓS HAZAI EGÉSZSÉGÜGYI ÁLLAMTITKÁRT.**

**TÖMEGGYILKOSSÁG VÁDJÁVAL FELJELENTEM A „VESÉNK GYILKOSA: A SÓ” CÍMŰ HAMIS „ORVOSI TUDOMÁNYOS SZAKVÉLEMÉNY” (LÁSD MELLÉKLET-1.) SZERZŐJÉT ÉS AZ ÁLTALA AJÁNLOTT NÁTRIUM- ÉS KÁLIUM DÓZISOKAT „ÉLETTANILAG OPTIMÁLISNAK” BEBESZÉLŐ HIVATKOZOTT VALAMENNYI KUTATÓT ÉS ÁLLAMI VEZETŐT, ÉS AZ ŐKET FEDEZŐ TUDOMÁNYOS AKADÉMIAI, MINISZTERIUMI ÉS ORVOSI KAMARAI VEZETŐKET ÉS AZ ŐKET GYILKOLNI ENGEDŐ ÜGYÉSZEKET, RENDŐRÖKET, BÍRÁKAT IS, ÉS AZ ŐKET HAMIS INFORMÁCIÓT TERJESZTENI ENGEDŐ MÉDIAFELÜGYELŐT, UGYANIS A RINGER FIZIOLÓGIÁS INFÚZIÓS OLDAT SZERINTI VÍZ / KONYHASÓ / KÁLIUM DÓZIS ARÁNYOK (VÍZ/NaCl=110, Na/K=30) ÉLETTANILAG OPTIMÁLISAK ÉTKEZÉS ESETÉN IS (LÁSD MELLÉKLET-2.). A STOP SÓ NEMZETI SÓCSÖKKENTÉSI PROGRAM TUDATOS TÖMEGGYILKOSSÁG. A BEBESZÉLŐI TUDATOS TÖMEGGYILKOSOK, MIVEL 1950-BEN (EBBŐL) NOBEL-DÍJAT SZERZETT TUDOMÁNYOS KUTATÓK ÉLETTANI HATÁS KALIBRÁLÓ MÉRÉSEI IS EGYÉRTELMEŰEN KIMUTATTÁK A CSÖKKENTETT NÁTRIUM- ÉS NÖVELT KÁLIUM DÓZISOKRÓL, HOGY VESEKÁROSÍTÓ, MAGASVÉRNYOMÁS ELŐIDÉZŐ, RÁKKELTŐ ÉS MINDEN MÁS BETEGSÉGET IS ELŐIDÉZŐ, ÉLETRÖVIDÍTŐ, SŐT IVARTALANÍTÓ HATÁSÚAK IS, LÁSD MELLÉKLET-3. A SCIENCE TUDOMÁNYOS LAP (USA) IS LELEPLEZTE, HOGY AZ NaCl-DAL SÓZÁS CSÖKKENTÉS SZORGALMAZÁS EGY CSALÓ KUTATÓ (LEWISH DAHL) SÓ-DÓZIS-HATÁS-KALIBRÁLÓ PATKÁNYKÍSÉRLETI MÉRÉSEI EREDMÉNYEI EMBERRE HAMISAN ÁTSZÁMÍTÁSÁN ALAPUL, S A NAGYSZÁMÚ STATISZTIKAI FELMÉRÉS IS BIZONYÍTJA, HOGY AZ NaCl-DAL SÓZÁS CSÖKKENTÉSE SZIGNIFIKÁNSAN BETEGÍTŐ- ÉS ÉLETRÖVIDÍTŐ HATÁSÚ, LÁSD MELLÉKLET-4. (ÉS A FÜGGELÉK)!**

**VERŐCE, 2013. 12. 01.**

**TEJFALUSSY ANDRÁS**

## MELLÉKLET-1.

### ÖTSZÖRÖS FOGYASZTÁS

## Vesénk gyilkosa: a só

**A fokozott sóbevitel az agyvérzés, a vesebetegség és a balkamrai izomtömeg vastagodásának kockázatát is növeli.**

Só nélkül élni persze nem lehet, és nem is mondja senki, hogy erre lenne szükség. Ám szakemberek már évek óta figyelmeztetnek arra, hogy Magyarországon az ajánlottnál háromszor, ötször több sót fogyasztunk! Ennek pedig sajnos megvan a következménye: nő a magas vérnyomásos és a vesebetegségben szenvedők száma.

A vérnyomás emelkedése a test minden részében (így a vesékben is) növeli az erek terhelését. Márpedig a veseerek tartós terhelése a veseszövet fokozatos pusztulásához vezet. Ördögi kör kezdődik: a pusztulófélben lévő vese nem tudja megfelelően kiválasztani a vizet, a méreganyagokat – ez pedig tovább növeli a vérnyomást.

A fokozott sóbevitel az agyvérzés, a vesebetegség és a bal kamrai izomtömeg vastagodásának kockázatát is növeli. Miért? A nátrium alapvető szerepet játszik a sejten kívüli folyadékháztartás egyensúlyának fenntartásában, az onkotikus nyomás fenntartásában (szívó hatást jelent, ami a folyadékot az érpályán belül tartja) és az ideg-izom aktivitásban.

A többlet nátrium miatt a kelleténél több lesz a sejten kívüli folyadék, ez pedig megemeli a vérnyomást, mivel magas sótartalmú ételek mellett a Na-egyensúly csak a magas vérnyomás terhére tartható fenn. A vese egyik feladata, hogy érzékelje, ha több só jut a szervezetbe. Ekkor arányosan több vizet is vesz fel (szomjúságérzet), vagy kevesebbet választ ki (a vizelet sűrűbb lesz). Ám egy idő után a só miatt visszatartott túl sok folyadékot, illetve a túl sok sót a vese már nem képes megfelelő mértékben kiválasztani.

Az Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet adatai szerint a férfiak 22,3 g, a nők 15,8 g konyhasót fogyasztanak naponta, szemben az ajánlott 5 g-os értékkel! Tehát a férfiak több mint négyszer, a nők több mint háromszor nagyobb mennyiségű sót fogyasztanak az ajánlottnál.

Arról szinte mindenki hallott már, hogy a fokozott sóbevitel megnöveli a vérnyomást, ha pedig valaki tartósan több sót használ az ajánlott mennyiségnél, akkor az szinte biztosan magas vérnyomás kialakulásához vezet. Kutatók a világ számos országában végeztek vizsgálatokat, amelyek bebizonyították, hogy mindkét nemből és minden életkorban összefüggés van a sófogyasztás mértéke és a vérnyomás között: a vese (egyebek mellett a szervezetben lévő só- és vízmennyiség szabályozásával) biztosítja vérnyomásunk egyenletességét.

Az utóbbi években lehetett arról olvasni, hogy egyes kutatási eredmények szerint vannak sóra érzékeny és sóra nem érzékeny emberek. Utóbbiaknál nem emeli a vérnyomást a magas sófogyasztás. Ám senki nem tudja magáról, hogy melyik csoportba tartozik, ezért jobb inkább megelőzni a konyhasó okozta szövődményeket, arról nem beszélve, hogy gyermekeink ízlését mi alakítjuk ki, és lehet, hogy ők nem tartoznak a sóra érzéketlenek csoportjába, mégis a sok só fogyasztását „tanulják meg” tőlünk.

### **A só haszna**

A sóbevitel létszükséglet, mivel az élő szervezetben található folyadékok (vér, sejtközi folyadékok, sejtek citoplazmája stb.) ionjait adó vegyületekben jelen van, kényes egyensúlyt tart fenn több élettani folyamatban. Őseink vadászó, gyűjtögető életmódja azonban sajnos a mai napig evolúciós örökségként befolyásolja életünket. Mint ahogy a kalóriagyűjtögetés is a túlélés záloga volt, ugyanúgy a sós íz felismerése, kedvelése is szerepet játszott őseink genetikai állományának továbbadásában. Sóra és kalóriára (húsrá) szükség volt, ezért az élt tovább, az volt erősebb, az szaporodott, aki jobban tudott szervezetben belül raktározni, illetve („kifinomult” ízlése miatt) jobban fel tudta ismerni a sóbeszerzési lehetőségeket. Mivel akkoriban a bevitt tápanyagok megtartása, megőrzése a túlélés záloga volt, ezért a sónak is megtartó, visszatartó szerepe volt a szervezetben: a vízben oldható anyagok megtartása függött a sóbeviteltől. Ám ez a mennyiség össze sem hasonlítható azzal, ami ma a rendelkezésünkre áll, illetve amire „szocializáljuk” gyermekeinket, amikor az otthoni ételek ízvilágához szoktatjuk őket.

Nagyjából az ipari forradalomra tehető, amikor a só olyan könnyen hozzáférhetővé vált, hogy az egy főre jutó sófogyasztás az addiginak a többszörösére nőtt – az ételkészítési szokások változásával és az élelmiszer-tartósítás ipari méreteinek megjelenésével egy időben. Ám – ahogy már írtuk – a fölösleges sót a vese egy idő után képtelen kiválasztani. Ahogy a kiválasztás romlik, úgy emelkedik a vérnyomás, ez pedig a szívet és a vesét károsítja. Mondhatjuk, hogy egészséges embernél a túlzott sóbevitel a vese legnagyobb ellensége. A sok só „feloldására” a vese sok vizet fog visszatartani a szervezetben. Ezt magunkon is észrevehetjük úgy, hogy ilyen esetben az arcunkon és alsó lábszárunkon kiszárad, feszül a bőr.

### **Hogy kerül a só az ételbe?**

Sok háziasszony értetlenül nézheti az adatokat, arra gondolva, hogy ő bizony csínján bánik a sózással, és inkább „utánsóz”, mintsem eleve sóra főzze az ételt. Csakhogy a napi sóbevitelünk túlnyomó többségéért az élelmiszeriparban előállított készételek felelősek: a felvágottak, kolbászok, sajtok, a kenyér, egyes ropogtatnivalók, sózott olajos magvak, illetve a félkész ételek vagy (gyors)étteremben vásárolt menük. Ezeknek az ételeknek gyakori fogyasztása hozzászoktatja a fiatalokat a sós ízhez, ez pedig növeli az élelmiszergyártók profitját. A húсок sótartalmának növelésével azok víztartalma, ezzel együtt pedig a tömege növelhető, ez szintén extraprofitot eredményez. Még az üdítőital- és sörgyártóknak is jól jön, ha az emberek szeretik a sós ízt: a szomjúságérzet – mint azt tapasztaljuk egy tál chips elfogyasztása után – jelentősen függ a sófogyasztástól.

És azt is kevesen sejtik, hogy egyes ételízesítők NaCl-tartalma a kész termék 69 százalékát is meghaladja, tehát amikor a levest, pörköltet kockával vagy sótartalmú fűszerkeverékkel ízesítjük, akkor hatalmas mennyiségű só kerül az ételbe! Természetesen nem az a cél, hogy számúzzuk a sót a konyhából, és az sem életszerű, hogy örökre lemondjunk a sós rágsálnivalókról, csupán azt kell megtanulnunk, hogy mértékkel fogyasszuk a „fehér aranyat”.

Címkék

[veseelégtelenség](#), [vesebetegség](#), [sós étrend](#), [Nemzeti Vese Program](#)

A tömeggyilkosságot szervező fenti hamis tudományos szakvélemény közzétételének (egyik) helye: [http://mno.hu/életmod\\_egeszseg/vesenk-gyilkosa-a-so-1198021](http://mno.hu/életmod_egeszseg/vesenk-gyilkosa-a-so-1198021)

Melléklet-2.

## 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

**NOBEL-DÍJAS KUTATÓK MÉRÉSEI IS BIZONYÍTJÁK, HOGY SZÁMOS BETEGSÉG NAGYSÁGRENDI MEGSZAPORODÁSÁNAK A HAGYOMÁNYOS („FIZIOLÓGIÁS”) SÓZÁSSAL ELLENTÉTES ELVEKRE ALAPOZÓ „ÉTKEZÉSI SÓREFORM” A FŐ OKA**

A MEDICINA Orvosi Könyvkiadó (Budapest, 1976) „Technika a biológiában 8” c. kiadványában, „A biológia aktuális problémái” főcím alatt található „A mellékvesekéreg biológiája” c. fejezet. Aki írta, az akadémiai nívódíjas Dr. Szabó Dezső azokat az új mérési eredményeket ismerteti, amelyek alapján Kendall, Reichstein és Hench 1950-ben Nobel-díjban részesültek „a mellékvesekéreg-hormonok és szerkezetük és biológiai hatásuk” felfedezéséért. Az összefoglalás jellegű leírás emellett további 61 tudományos publikáció mérési eredményeire is hivatkozik. (Az alábbiakban zárójelben jelzem, hogy a könyvből itt idézett megállapítások a könyv mely oldalain található.)

**EZEK A NEMZETKÖZI TUDOMÁNYOS PUBLIKÁCIÓK EGYBEHANGZÓAN BIZONYÍTJÁK AZT, HOGY A NÁTRIUMHIÁNYOS ÉS KÁLIUMDÚS DIÉTÁN TARTOTT EMBEREK ÉS PATKÁNYOK MELLÉKVESEKÉRGE HORMONTERMELÉSÉVEL KAPCSOLATBAN A TUDOMÁNYOS KUTATÓK VISZONYLAG ÁTPOGÓ ÚJ VIZSGÁLATI EREDMÉNYEKKEL RENDELKEZNEK (134), AMELYEK SZERINT A NÁTRIUMHIÁNYOS VAGY KÁLIUMDÚS DIÉTÁN TARTOTT ÁLLATOKON (PATKÁNYOKON) ÉS EMBEREKEN IS MELLÉKVESEKÉRGE-ELFAJULÁS KÖVETKEZIK BE, MIKÖZBEN A SZERVEZET ELETROLIT- HÁZTARTÁSÁNAK EGYRE SÚLYOSABB ZAVARAI TAPASZTALHATÓK. (168)**

Ezek későbbi, hosszabb távon is egészségkárosító, életrovidítő, ivartalanító stb. hatások például konkrétan a következők:

- 1./ A mellékvese abnormálisan megnagyobbodik (140)
- 2./ A szervezetben elégtelen a szőlőcukor-képződés, mely miatt elégtelen zsir- és cukorfelhasználás alakul ki. (167)
- 3./ A különböző stresszhatások kivédésére a szervezet képtelenné válik. (167)
- 4./ Csökken a nátrium kiválasztása, a káliumé fokozódik (167) elsősorban a vesesejtekénél, de a verejtékszejtekénél és az emésztőrendszer mirigysejtjeinél is (167-168). Ha ez ha hosszabb ideig tart, törvényszerűen az alábbi betegségek kialakulásához vezet:
- 5./ Idővel nátrium-hiány jön létre (168)
- 6./ A nátriumhiány a szövetekben ozmózis-zavarhoz vezet, többlet-víz vándorol a sejtekbe. (168)
- 7./ Csökken a keringő vérmennyiség, a vér besűrűsödik, csökken a viszkozitása. (168)
- 8./ Romlik a keringés. (168)
- 9./ A vese vérellátásának a zavara miatt csökken a szűrési (méregtelenítési) teljesítménye. (168)
- 10./ Idővel elégtelenné válik a veseműködés. (168)
- 11./ A bőr és a nyálkahártyák kóros elváltozásai. (168)

12./ Mellékvesekéreg-károsodás. (168)

13./ Mellékvese daganatok, sejtburjánzások, esetenként rosszindulatúak is. (169)

14./ Halálos Addison-kór tünetei alakulnak ki. (168)

**Hiányos nátrium-pótlásnál és/vagy kálium-túladagolásánál kialakulnak fő tünetként:**

15./ Magas vérnyomás. (169)

16./ Szívelváltozások. (169)

17./ Veseelváltozások. (169)

18./ Izomgyengeség. (169)

19./ Fokozott nátriumvisszatartás és fokozott káliumürítés. (169)

20./ A vérbesűrűsödés miatti veseműködés romlás fokozza a renintermelést, renintermelő vesedaganatok jönnek létre. (169)

**A nátriumhiányos és/vagy káliumtúlszintű táplálkozás nemi szervek fejlődési torzulásait is okozza („pseuadohermafroditizmus”):**

21./ Leánymagzatok nemi szerveinek a fejlődési zavarait, pl. szeméremajkak összenövését, klitorisz-megnagyobbodást. (169-170)

22./ Lánygyermeknél klitorisz-megnagyobbodást, idő előtti menstruációt. (170)

23./ Felnőtt nőknél: klitorisz-megnagyobbodás, test- és arcszőrsűrűsödés, kopaszodás, érdes hang, a menstruáció elmaradása, terméketlenség, az emlők sorvadása. (170)

24./ Fiatal fiúknál korábbi pénisz-megnagyobbodást, korábbi erőteljes izomzat kifejlődést, a testnövekedés gyorsulását, a hónalj- és a szeméremazsóját idő előtti megjelenését, korai szakáll-növekedést, hangmélyülést, hajritkulást okoz. (170)

25./ Pseuadohermafroditizmus tünetként fiúgyermeknél és férfiaknál emlő-megnagyobbodást okoz. (170)

26./ Rosszindulatú daganatok (pl. emlőrák, prosztaták) növekedését serkenti. (170)

Közismert, hogy egyesek ezeket a betegségeket mindenféle más okra vezetik vissza, miközben ezt a két legfőbb okot részint elhallgatják, részint ellenkező hatásúnak tüntetik fel. Az élettani optimum szerinti (fiziológiás mértékű) sópótlást, a vér elektrolit nátrium : kálium : víz arányának megfelelő étkezést „elavultnak” hazudják, pedig a fiziológiás sópótlás helyességét nem csak a tengervíz, a magzatvíz és a vér és a fiziológiás infúziós Ringer oldat azonos nátrium és kálium aránya igazolja, de az is, hogy kálium túlfogyasztás esetén torzul az EKG = romlik a szív működés! (A könyvről általam készített fotókat, s a többi, fent említett mérési és tankönyvi dokumentumot is le lehet hívni, ki lehet nyomtatni az internetről, amihez a Google keresőbe a „mellékvesekéreg” szót kell beírni.)

Verőce, 2008. június 30.

Tejfalussy András dipl. mérnök, méréstani szakértő  
TUDOMÁNYOS RENDŐRSÉG PJT, 2621 Verőce, Lugosi u. 71.

# A „komisz” só

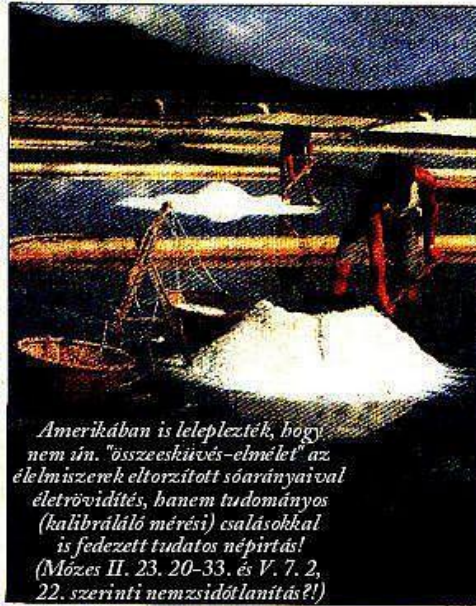
A fiziológus napiszigettséglet valójában 15-25 gramm, lásd a fiziológus (pl. Salsola vagy Ringer) infúziós oldatokkal beadagolt napi konyhasó mennyiségét!

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 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-

lőt 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 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 értekeiket 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 sót? Az amerikai Science szaklanc nemrég szemrehányásokat tett a só elleni kampány



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

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 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 koleszterincsökkentő 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 odaszólni.

Jelinek Mária

J. N. J.

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

## CSIPETNYI TRÜKK

A só tartósító hatása a vízfelvétel 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 maj 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 peccsétjét, 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, pitypang, útifülevél megszártva, porrá törve, kevés sóval elkeverve. A jódozott sót pajzsmirigybetegség esetén használjuk.

A konyhasó, a tengeri só, az asztali só és egyéb énevezésekkel forgalomban lévő sók káliumtartalma sokszor nagyobb a kívánatosnál. A túlzott káliumbevitel pedig felboríthatja a szervezet ionegyensúlyát, csökkenti a veseműködést, visszatartja a folyadékokat, ezáltal mérgegtelenítési 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 életrovidítő, 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.)**

## FÜGGELÉK

**A tömeggyilkosokat fedező ügyészek által is semmibe vett korábbi feljelentő irat:**

Iratjel: hatalyonkivulhelyezes130326

**KÖVETELJÜK, HOGY A FAJIRTÁSRA KÖTELEZŐ TÖRVÉNYEKET HELYEZZÉK HATÁLYON KÍVÜL:**

ÉVTIZEDEK ÓTA ÁSSÁK ALÁ EGÉSZSÉGÜNKET A SZENNYCSATORNÁKKAL SZENNYEZETT HIÁNYOS ELLENŐRZÉSŰ IVÓVÍZZEL ÉS „KÁLIUM-GAZDAG”, DE „CSÖKKENT KONYHASÓ TARTALMÚ” „REFORM ÉLELMISZEREKKEL”. A NÖVELT KÁLIUMDÓZIS ÉS CSÖKKENT KONYHASÓDÓZIS ÉLETRÖVIDÍTŐ ÉS MEDDŐSÍTŐ HATÁSÁT PL. NOBEL DÍJAS KUTATÓK (1950) Na- ÉS K-HATÁS KALIBRÁLÓ MÉRÉSEI IS BIZONYÍTJÁK! VAGYIS A MÓZES II.23./20-33., V.7./2., 22. ÉS TALMUD BABA KAMMA 93 B. LAP, TAANITH 10 A. LAP FAJIRTÓ TÖRVÉNYEIT ALKALMAZZÁK VELÜNK SZEMBEN, EZÉRT BETEGESKEDIK, EZÉRT MEDDŐ EGYRE TÖBB MAGYAR, AZÉRT CSÖKKEN A LÉTSZÁMUNK, HOGY IZRAELIEKÉ LEHESSEN A NYUGDÍJBEFIZETÉSÜNK ÉS INGATLANUNK. Lásd az ügyészek-hazaarukokat-fajirtokat-bunpartolnak-130312 iratjelű mellékletben és a [WWW.AQUANET1.NET76.NET](http://WWW.AQUANET1.NET76.NET) honlapunk méréstani kalibrálási- stb. dokumentumaiban!

**KÖVETELEM, HOGY AZ ILLETÉKES HATÓSÁGOK HELYEZZÉK HATÁLYON KÍVÜL A FAJIRTÁSRA IS KÖTELEZŐ MÓZESI ÉS TALMUDI TÖRVÉNYEKET!**

Verőce, 2013. 03. 26.

Sydo Tejfalussy András Béla Ferenc (személyi számom: 1-420415-0215, an.: Bartha Edit) okl. vill. mérnök, akadémiai méréstani szakértő, Hungary 2621 Verőce, Lugosi u. 71. E-mail: [tudomanyos.rendorseg.pjt@gmail.com](mailto:tudomanyos.rendorseg.pjt@gmail.com)

*Utóirat: az ellenem hamisan vádaskodó médiafelügyelő által eltüntetett [www.aquanet.fw.hu](http://www.aquanet.fw.hu) tudományos honlap és a [www.aquanet1.net76.net](http://www.aquanet1.net76.net) tudományos honlap újabban már csak a [www.tejfalussy.com](http://www.tejfalussy.com) honlapomon tekinthető meg! Mindenkinek javaslom, hogy mielőtt onnan is eltüntetik, töltsse le a saját gépére is!*



feladó: **András Tejfalussy** <tudomanyos.rendorseg.pjt@gmail.com>  
lu <lu@mku.hu>;  
Elnok@kuria.birosag.hu;  
miniszter <miniszter@vm.gov.hu>;  
címezett: panasz <panasz@ajbh.hu>;  
panasz@obh.hu;  
"zoltan.illes" <zoltan.illes@vm.gov.hu>;  
"csaba.hende" <csaba.hende@parlament.hu>  
másolatot  
kap: .....  
titkos  
másolat: .....  
dátum: 2013. december 2. 0:13  
tárgy: TUDATOS TÖMEGGYILKOSSÁG VÁDJÁVAL a nemzetközi fórumokon is NYILVÁNOSAN  
FELJELENTEM "A VESÉNK GYILKOSA: A SÓ" c. hamis tudományos szakvélemény szerzőjét  
és a bűntársait, köztük dr. Szócska Miklós hazai egészségügyi államtitkárt.  
küldő: gmail.com

Kód: so-dozis-valtoztatassal-tomeggyilkolokat-feljelentes-131201

MEHNAM-info / tanítás (orvostovábbképzés) / jogjavítás / viták