


# AZ ORBÁN KORMÁNY TUDATOS EGÉSZSÉGÜGYI INNOVÁCIÓS CSALÁSA A KÁLIUMTÚLADAGOLÓ KONYHASÓHIÁNYOS ÉTKEZÉSRE FELBIZTATÓ, KÉNYSZERÍTŐ STOP SÓ MENZAREFORM, CHIPS ADÓ?

Dr. Nemcsók Dénes Sádor, az Európai Unió Fejlesztések végrehajtásáért felelős (EMMI) helyettes államtitkárhoz intézett közérdekű bejelentés:

## 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

A Ringer-oldat, melynek összetétele a szív igényelnek legjobban megfelel:  
0,9% NaCl,  
0,03% KCl,  
0,025% CaCl<sub>2</sub> és  
0,02% NaHCO<sub>3</sub>-ból áll.

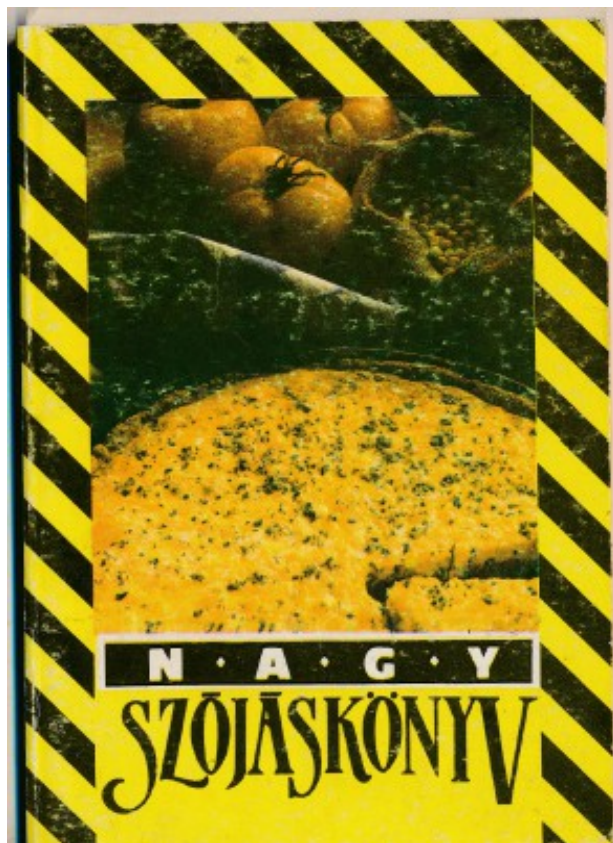
**AZ INFÚZÓS RINGER-OLDAT ALKOTÓELEMEI**  
Dr. Kiszely György és dr. Hársing László: Gyógyszerész továbbképzés Biológiai és élettan alapismeretek, 90. oldal. Medicina, 1958.

Iratkód: Ringer-oldat

Ez: a napi 3 liter desztillált vízzel 27 gramm (NaCl) konyhasót és 0,36 gramm káliumot pótlás! Orbánék innovációja: akármennyi, nem desztillált vízzel napi max. 5 gramm KONYHASÓ és legalább 4,7-70 gramm közötti káliumpótlás, ezt hazudják optimálisnak a magyarok részére!

**PÉLDÁUL: ÉLETRÖVIDÍTŐ ÉS IVARTALANÍTÓ HATÁSÚ IS A KONYHASÓHIÁNYOS SZÓJAÉTELEK NEKÜNK AJÁNLOTT, MÉRGEZŐEN MAGAS KÁLIUMTARTALMA:**





Ara: 300

Az elmúlt évtizedben forradalmi változás következett be az európai konyhaművészetben. Főszereplője a

**CSODABAB**

volt, amit szójaként ismerünk.

Kínában és Japánban évezredek óta ismerik, népi eledel. Európába már a XVIII. században áthajózott, de szédületes karrierje csak most kezdődött. Kiderült, hogy minden más ételnél jobbak az adottságai. Az emberi szervezet számára fontos vitaminokat, ásványi sókat nagy mennyiségben tartalmazza. Ugyanakkor káros anyagokat alig juttat a szervezetbe.

Ebből a könyvből mindent megtudhat a szójáról, amit tudni érdemes. Történetét, tulajdonságait, fajtáit, feldolgozásának és elkészítésének módozatait.

A könyv nagyobbik része természetesen recepteket közöl. Mert kenyeret, levest, főzeléket, húsételt, süteményt és italt egyaránt lehet készíteni belőle.

Kizárólagos terjesztő: *Esély*

(Üzletháza: 1072 Budapest, Wesselényi utca 33.)

70 EGYTÁLÉTELEK

**Energiatartalom**  
Adagonként 80 kalória és 13 gramm fehérje.

**Elkészítése**  
A karikára vágott hagymákat aranyárgára sütjük a forró vajban, erre öntjük a tejfölből, mustárból, worchester szószból, almaléből és szójaszószból készített keveréket. Előtte azonban a süthagymához adjuk a kockára vágott szójavelőt is. Ízesítése szójaszósszal, mustárral és apróra vágott snidlinggel vagy kaporral történhet.

**SZÓJÁS HÚSGOMBÓCOK**

**Hozzávalók**  
50 gramm teljes és 50 gramm zsírszegény szójaliszt, 3 tojás, háromnegyed liter víz, 3 evőkanál fehér bor, 2 csapott kávéskanál kukoricaliszt, 100 gramm tejföl, egy evőkanál almaecet, egy hagyma, egy kanál vaj, 2 késhegynyi fehér bors, 2 kávéskanál kapor, 2 evőkanál szójaszós, egy kávéskanál kräuter só, egy csomag petrezselyem és ugyanennyi kapor.

**Elkészítési idő**  
25 perc.

**Energiatartalom**  
Adagonként 300 kalória és 17 gramm fehérje.

**Elkészítése**  
Forró vajban üvegesre pároljuk az apróra vágott hagymát. A kétfajta szójalisztet egy késhegynyi fehér borral összekeverjük. Az apróra vágott kapor felét hozzáadjuk. A hagymából, egy evőkanál szójaszószból, két tojásból és a harmadik tojás fehérjéből tésztát gyúrunk. A vizet két evőkanál borral és egy evőkanál szójaszósszal felforraljuk. A tésztából vizes kézzel diónagyságú golyókat formázunk, s azokat lefedve, kis tű-

EGYTÁLÉTELEK 71

zön 10 percig főzzük. A kukoricalisztet kevés vízzel keverjük, majd a forrásban lévő lébe öntjük és felforraljuk, ezután a lábost le vesszük a tűzről. A fejfölt a félretett egy tojás sárgájával, ecettel, kräuter sóval és egy kanál borral elkeverjük, s a szószhoz adjuk. Az apróra vágott kräutert is hozzákeverjük, kevés borral ízesítjük, sós burgonyával és fejessalátával tálaljuk.

**LENCSE GOMBÓCOKKAL**

**Hozzávalók**  
100 gramm lencse, 2,5 deci víz, 2 kanál kräutersó, egy babér levél, egy csomag leveszöldség, 50 gramm vaj, egy hagyma, 40 gramm granulált szójavelő, egy csomag petrezselyem, 50 gramm búza, 50 gramm hajdina, 25 gramm teljes szójaliszt, késhegynyi szerezsendió virág, apróra vágott

**Elkészítési idő**  
12 órás áztatás után 50 perc.

**Energiatartalom**  
495 kalória és 25 gramm fehérje adagonként.

**Elkészítése**  
A lencsét még előző este beáztatjuk, másnap hozzáadjuk a babérlevelet és kiskanál kräutersót, s 20 percig főzzük. Az apróra vágott és megtisztított leveszöldséget a lencséhez adjuk és 10 percig együtt főzzük. Közben elkészítjük a gombócokat az előző recept szerint. A vajat serpenyőben felolvastjuk, a hagymát megpároljuk és durva kockákra vágjuk, majd az olajban üvegesre sütjük. Hozzáadjuk a szójavelőt, kevergetés közben aranybarnára sütjük. A megpuhult lencsét a leveszöldséggel együtt szitára öntjük és kräutersóval ízesítjük. A gombócokhoz keverjük a hagymát és a szitát, apróra vágott



## MI AZ A KRÄUTER?

E könyv lapjain nagyon sokszor találkozunk a Kedves Olvasó a kräuter szóval. A vegetáriánus táplálkozás hívei ismerik a jelentését, a járatlanok egy részének azonban ismeretlen lesz, ezért szeretnék némi magyarázattal szolgálni.

Különböző növények elegyét jelöli. Általában a táplálkozás során hasznosítható zöldségek és fűvek szerepelnek ebben az összeállításban. Többségük nálunk is honos és használatos, illetve kapható az élelmiszerüzletekben, natúrkonyhák kiszolgálását vállaló alapanyagboltokban vagy fitotékákban. Leggyakrabban összetevője a petrezselyem, a kapor, a snidling, a zsálya, a babérlevél, a majoránna, a bazsalikom és a rozmaryn. Ízlés és tetszés szerint magunk is készíthetünk ilyen keverékeket, melybe esetenként és mértékkel gyógynövényeket is keverhetünk. Ehhez kiváló eligazítást ad Mária Treben gyógyfűves könyve. Azon ételek re-

ceptjeinél, ahol csak a kräuter megjelölés szerepel, bármely összetételű növényválogatás megfelel, másutt külön is jelöljük, hogy mely növények jelenléte fontos.

Ugyancsak gyakran fordul elő a kräutersó az alkotórészek között. Tőlünk nyugatra sokféle összetételű kräutersó létezik, nálunk leginkább az osztrák Bad Ischler cég 7-Kräuter Salz-át lehet kapni, melyet húsokhoz, levesekhez, főzelékekhez, grillezésnél és salátakészítéshez egyaránt jól lehet használni. (200 gramm 68 Ft- ba kerül.) Oregánóból, rozmaryngból, bazsalikomból, majoránából, babérlevélből, petrezselyemből és úgynevezett timiánból (Thymian) készül. Ez utóbbi kis levelű, nálunk alig ismert fűszernövény, melynek kellemes, de gyenge íze van, így azután szinte mindenhez használható. Önálló ízesítőnek is használják, a vajjas kenyeret például remekül „feldobja”.

## Praktikus tanácsok

- A szójababot a rendes babhoz hasonlóan kell megszáritani és tárolni is. (Lehetőleg szellős és hűvös helyen.) A szójaliszt ugyanilyen környezetet kíván.

- A feldolgozott szójatermékeket nem szabad hónapokig tárolni. A szójatej például nagyon gyorsan romlik, gyorsabban, mint a rendes tej. Öt napnál tovább még a mélyhűtőben sem szabad tárolni.

- A szójatúrót és a sajtot vízzel felöntve lehet tárolni, hűtőszekrényben egy hétig is friss marad. Ha ilyen minőségben – tehát tofuként – akarjuk felhasználni, akkor tilos mélyhűtőbe tenni. A tofu jellemzője ugyanis, hogy a mélyhűtőben megváltozik a színe (megsárgul) és szilárdul az állapota is (a húshoz lesz hasonlatos), s így csak más célra használható: például csikokra vágva, forró vízzel kiolvastva levesbe tehető, szójaszószként ehető vagy pedig megsüthető.

- A szójaszósz és az úgynevezett piros miso szobahőmérsékleten is korlátlan ideig tárolható.

- A szójaolaj érzékeny a fényre, ezért aki teheti a pincében, vagy pedig a spájz sötétebb sarkában tárolja.

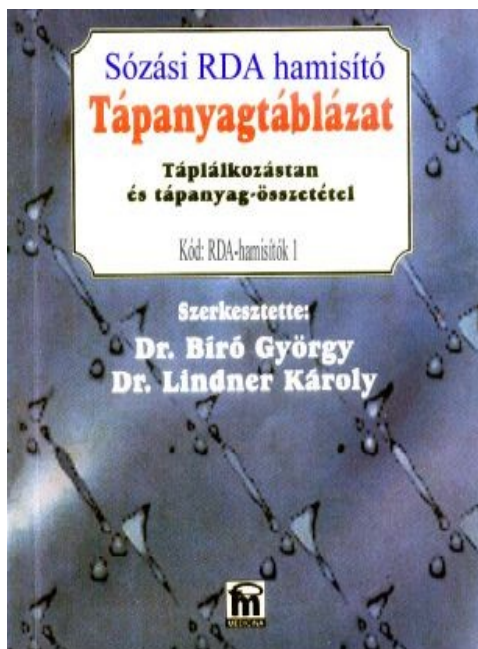
- Aki rendszeresen használ főzött szójababot, az előre is megfőzhet viszonylag nagyobb mennyiséget, mert az néhány napig jól tárolható a hűtőszekrényben.

- A szójaételekhez használt gabonákat jó frissen őrölni, az őrlés után gyorsan felhasználni, mert az őrlés után megkezdődik a benne található értékes anyagok távozása, megváltozása, oxidálódása.

- A szóját kevés vízben, kis lángon tanácsos főzni, így távoznak el belőle legkevésbé az ásványi anyagok és a vitaminok.

- A natúr vagy tengeri só helyett tanácsos növényi sót, kräutersót használni, melynek íze is jobban illik az ilyen ételekhez, s jóval egészségesebb is.

## RÉGI TÁPANYAGTÁBLÁZATBÓL A SPORTOLÓK NAPI NÁTRIUM ÉS KÁLIUM ADAGIA

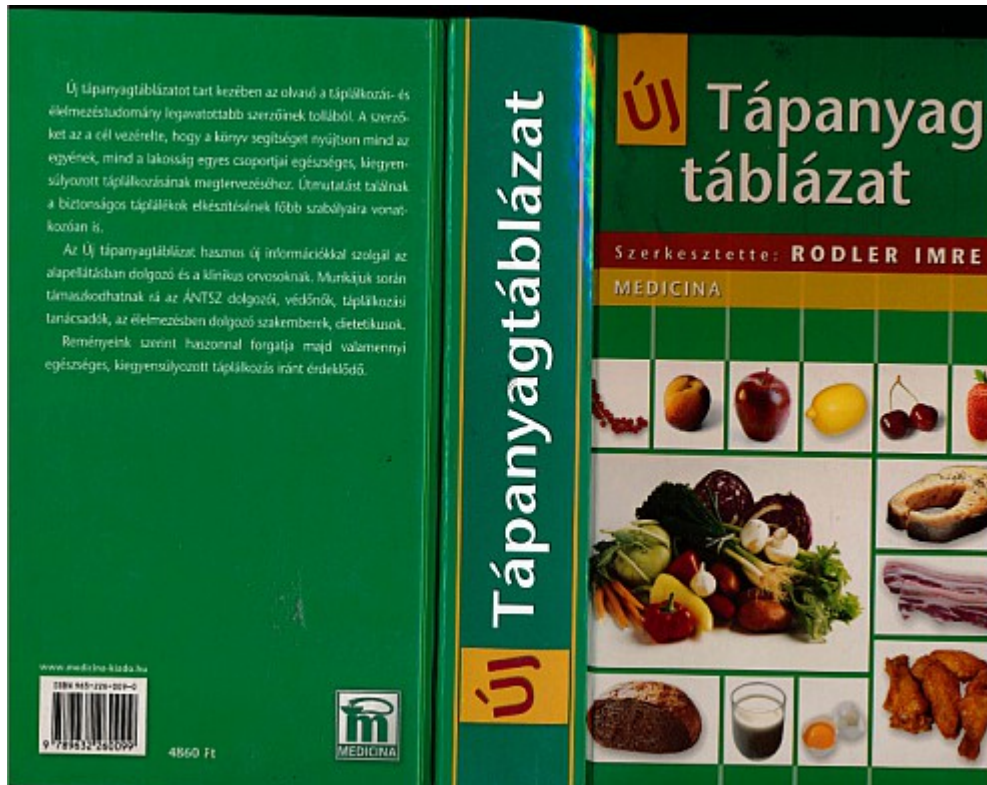


A sportolók ásványianyag-szükséglete sportágak szerint (napi)

Ásványianyag	Sportolók	
	erő, gyors erő jellegű sportágakban	állóképességi sportágakban
Kalcium (Ca)	1,8-2,5 g	1,5-2,0 g
Foszfor (P)	3,4-4,0 g	3,0-3,5 g
Kálium (K)	3-5 g	3-5 g
Kén (S)	1,4-2,7 g	1,4-2,1 g
Nátrium (Na)	6-8 g	8-10 g
Klór (Cl)	9-12 g	12-15 g
Konyhasó (NaCl)	15-20 g	20-25 g
Magnézium (Mg)	0,4-0,5 g	0,3-0,4 g
Vas (Fe)	15-20 mg	15-20 mg
Cink (Zn)	15-20 mg	15-20 mg
Réz (Cu)	4-8 mg	4-8 mg
Kobalt (Co)	10-12 µg	10-12 µg
Jód (I)	0,3 mg	0,3 mg

15./4 Kód: szojaval-nepirtas-190130

ÉLETVESZÉLYES A SZÓJA MAGAS KÁLIUM- ÉS ALACSONY NÁTRIUMTARTALMA



LÉNYEGTELENNEK TŰNTETIK FEL, MEG SEM EMLÍTIK A KÁLIUMOT ÉS NÁTRIUMOT

**Új táblázat**  
**Sportolók számára ajánlott vitamin és ásványi anyagok napi adagja**

Vitaminok	Napi adag
B <sub>1</sub>	2-10 mg
B <sub>2</sub>	3-4 mg
B <sub>3</sub>	30-40 mg
B <sub>5</sub>	15-20 mg
B <sub>6</sub>	6-8 mg
Biotin	0,2 mg
B <sub>12</sub>	2-8 mg
Folsav	0,2 mg
C	100-500 mg
A	3-6 mg
D	5-10 mcg (400 NE)
E	100-400 mg
Kalcium	1,5-2 g
Magnézium	400-600 mg
Cink	15-20 mg
Réz	4-10 mg
Szélén	70-100 mcg
Vas	20-30 mg



15./5 Kód: sojával-nepirtas-190130

AZ ORBÁN KORMÁNY ANTIDOPPINGOLJA A MAGYAR SPORTOLÓKAT A „NEMZETI SOP SÓ PROGRAM, MENZAREFORM, CHIPS ADÓ” ELNEVEZÉSŰ ELŐÍRÁSAVAL, A SZÍVMŰKÖDÉS RONTÓ KÁLIUM TÚLADAGOLÁSRA ÉS HIÁNYOS KONYHASÓ PÓTLÁSRA FELBIZTATÁSSAL, RÁKÉNYSZERÍTÉSSEL, S E CÉLBÓL A SZÓJA KONYHASÓVAL SÓZÁS NÉLKÜLI FOGYASZTÁSÁRA FELBIZTATÁSSAL:

	Szója bab	Szója csíra	Szója liszt (teljes zsírtartalmú)	Szója liszt (zsírtalanít- tott)
<b>Energia-összetevők g</b>				
Fehérje	41	5,6	41	47,3
Zsír	21	0,9	21	0,6
Szénhidrát	23	4,6	22,3	33,4
<b>Energiatartalom: kJ</b>	1922	210	1907	1411
<b>                  kcal</b>	458	50,1	454	336
Hamutartalom g	4	0,5	4	6
Viztartalom g	8,5	88,4	8,5	8,7
<b>Ásványi anyagok</b>				
Foszfor mg	535	85	530	500
Kalcium mg	200	30	195	200
Kálium mg	1680	240	1670	1200
Magnézium mg	225	17,5	225	220
Nátrium mg	5	30	4	4
Cink µg	4500	960	4500	1870
Kobalt µg	8	-	5	5
Króm µg	8	-	2	1,8
Mangán µg	5,5	-	3000	2000
Nikkel µg	3000	160	350	350
Réz µg	350	220	980	980
Szélén µg	1200	-	-	-
Vas µg	21	-	6670	6100
Vas µg	6700	1000		
<b>Vitaminok</b>				
B <sub>1</sub> (tiamin) µg	1000	110	780	100
B <sub>2</sub> (riboflavin) µg	450	170	310	300
Niacin (PP faktor) mg	3	1,5	3	3
Pantoténsav mg	2,2	1,5	1,9	1,8
B <sub>6</sub> (piridoxin) µg	1200	160	520	-
Folsav µg	230	160	200	190
Karotin mg	350	24	100	0
E (tokoferol) mg	10	-	10	0

## 15./6 Kód: sojával-nepirtas-190130

Elbutulást előidéző alumínium vegyületet is engedélyeztek állománymódosító élelmiszeradalékként:

4. táblázat  
ADI-val rendelkező engedélyezett állománymódosítók  
(MÉ 1-2-95/2 előírás szerint)

E-szám	Adalékanyag megnevezése	ADI mg/ttkg/nap	Állományjavító funkció
E 339-341	Foszfátok	70	1, 2, 4
E 431-436	Poliszorbátok	25	1, 4, -10
E 442	Ammónium foszfatidok	30	1, 4
E 444	Szaharózecetát-izobutirát	10	3, zavarosító
E 445	Glicerín-észterek természetes gyantából	25	1, 4
E 450-452	Di-, tri- és polifoszfátok	70	1, 2, 4, 5, 6, 7
E 472e	Zsírsavak mono- és digliceridjeinek mono- és diacetilborkósav észtere	50	1
E 473	Zsírsavak szaharóz észterei	30	1
E 474	Szaharóz gliceridjei	16	1
E 475	Zsírsavak poliglicerín észterei	25	1
E 476	Poliricinolsav poligliceridje	7,5	1
E 477	Zsírsavak (propán 1,2-diol) észterei	25	1
E 479b	Hőkezeléssel oxidált szójaolaj zsírsavak mono- és digliceridjeivel reagáltatva	30	1
E 481-482	Sztearolil-laktilátok	20	1, 4
E 491-496	Szorbitán-zsírsavészterek	25	1
E 541	Savanyú alumínium-nátrium-foszfát	0,6	7
E 578	Kalcium diglükonát	50	8
E 900	Dimetil polisziloxán	1,5	1
E 927b	Karbamid	AC	5
E 999	Quillaja kivonat	5	9
E 1201	Polivinil pirrolidon	50	3, 4
E 1202	Polivinil polipirrolidon	50	3, 4
E 1505	Trietilcitrát	20	4

Jelmagyarázat:

1 = emulgeáló szerek

2 = emulgeáló sók

3 = sűrítő anyagok

4 = stabilizátorok

5 = szerkezet kialakító anyagok

6 = nedvesítő szerek

7 = térfogatnövelő szerek

8 = szilárdító anyagok

9 = habképzők



## A MAGYAROKAT KIIRTJÁK UGYE?

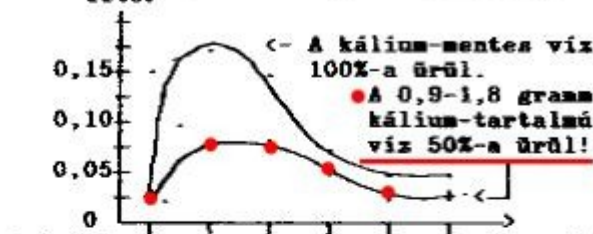
T u d t á l r ó l a ?

**KALISÓVAL (KCl) MÉRGEZETT** sokat: **REDI-só, VIVEGA, Nátriumszegény-só, árusítanak.** Már 2-4 grammos kálisó adag is mindenkinél vese- és vér-mérgező. **Nagyobb adagja szívmegállást idézhet elő.** Kis adagjai - hosszabb távon - szívtágulást, fekélyt, rákot, allergiát, szaporodásképtelenséget okoznak.

Az **AGROANALÍZIS TUDOMÁNYOS TARSASAG** Környezetvédelmi- és Gazdaságosság Ellenőrző Központja gk (1036 Bp., Lajos u. 115., 36-202181408) az orvosok részére felajánlja az állami kálium-hatásmérési dokumentációk megtekintésének lehetőségét, mert e mérések adatait az **ÁFTSZ** meghamisította. A gyógyszerárak, élelmiszerboltok és a bioboltok a a tengervíz kálium tartalmát sokszorososan meghaladó kálium tartalmú, 20-98%-ban kálisót tartalmazó természetellenes "intenzív ízű" sókat árusítanak. Már szinte csak a tengeri kóser-só maradt káliummentes.

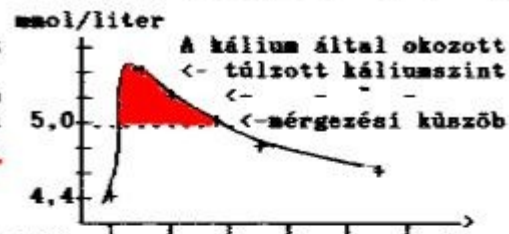
Egy felnőttnek 24 óra alatt összesen csak 0,8 gramm a napi tényleges káliumigénye. De ennyi is vesemérgező, ha egyszerre ( egy adagban ) jut be. Lásd: "Ásványtani Kis-sótár" a **KÉPES UJSÁG** XXIV. évf. 21. számában, 1993. máj. 22. A 0,8 gramm/24óra a **NEHÉZTKÖZI NORMA & "Recommended Dietary Allowances 10th Edition"** alapján! Hogy ennyire mérgező a túladagolt kálium, bárki önmagán is kikísérletezheti. Igyon meg fél liter tiszta vizet, majd 0,9 gramm és 1,8 gramm feloldott káliummal szennyezett fél litereket is. Ennyi gramm kálium is, több órán át, felére csökkenti a vizeletkiválasztást! Láthatja, ha ábrázolja az ivása utáni órákban produkált vizeletmennyiségeit. Mézzük csak a klinikán egészséges embereken mért adatokat ( tiz egészséges felnőttből tiznél! ), az alábbi adatokat mérték :

0,5 liter víz ivás hatása káliummal és kálium nélkül a vese működésre a kiürülő vizelet mennyisége alapján:  
liter



A mérgeztelenítést akadályozza az (oldott) kálium mérgező hatása!

0,5 liter vízben oldott 1,8 gramm kálium megítatása után a vérben, a vérsérumban mért káliumszint:



A vérben megnőtt káliumszintnél a sejt-reprodukció is kárt szenved!

Az 1983/84-es, "ad.4111/84. OÉTI" iktatási számú klinikai mérések jegyzőkönyvi mérési adatai diagrammjai, a 0,88 és az 1,76 grammos kálium adagok tényleges hatásai (2 grammnyi "REDI-só" kálium tartalma volt 0,88 gramm). Fenti klinikai mérési adatokat MTA méréstani szakértői felüllelőrizték, publikálták (Napi Magyarország, 1998. V. 26. "Elsőzhatják az életünket").

Sejtjeiben mérgezik Magyarországot a káliummal, amit a fertőző és mérgező vezetőki-víz itatással kombinálnak. A "közszolgálati tv"-ben is szervezik a kálium evését. pl. a kórboncnok, dr. Kellermayer Miklós, "tízszeregre növeini javasolta a kálium-fogyasztást" (TV,1997.1.17. Hátértudomány), holott az már 2-8 gramm/fő (átlagban: 3,5 gramm/fő), és ennek a tízszerege: 20-80 gramm/fő. Dr. Surján László ezt szavaztatta meg a Parlamenttel a 8253. sz., 1992. dec. 8-i alapvetően hamis válaszával!

Budapest, 2000. január 10.  
Ny í l t l e v é l !  
(KCl.20W) Copy: INTERNET

Tejfalussy András  
/ elnök /

## 15./8 Kód: szojaval-nepirtas-190130

NYILVÁNOS KÁRELHÁRÍTÁS (Ptk. 484-487. § szerint) Kód: potash-maffiat-feljelentes-130506

### AKADÉMIKUS BŰNÖZŐK VILÁGHÁBORÚKAT IDÉZNEK ELŐ KÁLIUMOS SÓKKAL

A nemzetközi szabadalmaim szerinti, a talajba jutó nitrogén, foszfor, kálium, víz stb. együttes hatását kalibrálni képes, Antirandom mérési software-es méréseink egyértelműen bizonyítják, hogy a káliumot is tartalmazó, pl. káliumklorid, káliumnitrát műtrágyákból kiszabaduló, vízben könnyen oldódó kálium-ionok akkor is kipusztítják a növényeket aszálykor, ha a kálisóval nem mérgezett talajban lévő szomszédos növények túlélnek ugyanazt az aszályhatást. Lásd pl. az alábbi mérőtérben:



Éhínséghez vezethet a helytelen nitrogén/kálium műtrágya hatóanyag arány alkalmazás, ill. a káliumsókkal műtrágyázás, különösen, ha a KCl kálisóhoz NaCl konyhasót is kevernek. Hazánkban például a hamis elnevezésű „40%-os kálisó” műtrágyát úgy engedélyezték, hogy 60% kálisó + 26% konyhasó lehessen benne. A talajt sózás nagyságrendileg fokozza a túl magas környezeti hőmérséklet + vízhiány (aszály) miatti terméskiesést, ökológiai és gazdasági kárt. A Bibliában is szerepel, hogy élelmiszernövény pusztító vegyi biológiai fegyver a „talajsózás”! Amióta lelepleztük a károkozást ( a **Potash** cég és ügynökei ) bebeszéljük, hogy „előnyös a műtrágya konyhasó tartalma, csökkenti a növények és azokat fogyasztó állatok és emberek nátrium hiányát”. Utóbbit az NaCl sót a fizioológias szükségletnél sokkal kisebb mértékben pótlására minket (általuk?) rábeszélés okozza!

**1986-ban Észak Koreában kb. 2 volt az N/K hatóanyag arány. Eközben Dél Koreában kb. 14 ! Véleményem szerint világháborút is okozhat az emiatti észak-koreai terméskiesés!** Arthur Koestler: Sötétség Délben című, 1938-40-ben írt tényfeltáró könyve szerint, vezetői utasításra azért végeztek ki 40 tudóst a Szovjetúnióban, mert e tudósok kártékonyak minősítették a kálisóval műtrágyázást. Koestler azt is írja, hogy amennyiben igazuk van a kivégzett tudósoknak, akkor valószínűleg ki fog törni a következő világháború a kálisóval műtrágyázás következtében. És kitört!!! A nitrát műtrágya helyett/mellé adagolt kálisó műtrágya vegyi fegyver hatásáról tudhatnak Kína és az iszlám országok, mert a nitrogénhez képest mindegyiküknél elhanyagolható mértékű a kálium hatóanyagú műtrágya használata. Ezúton is felhívom a hibás műtrágya használati arányok tényleges hatására Hazánk és az érintett országok vezetőinek a figyelmét a méréseink alapján. Arra, hogy a világháborúk szervezésében érdekeltté tett korrupt akadémikusok elhallgathatják az igazat. A világháborús, fajirtási ezen bűncselekményeik részletes dokumentációját lásd: [www.tejfalussy.com](http://www.tejfalussy.com).



## 15./9 Kód: szojavaal-nepirtas-190130

TISZTELT MINISZTER ÚR!

info@emmi.gov.hu

Kód: KaslerMiklos180901

Közérdekű bejelentés Dr. Kasler Miklós, egészségügyért is felelős miniszterhez a MENZAREFORM ellen:

Miközben a hazai kormánytagok egészségjavításról és sportolásról beszélnek, a zsidók a patkányméreg kálisót reklámozzák az interneten, magyar nyelven is, „legjobb étkezési sóként”, kosher tanúsítvánnyal, BONSALT (jósó) hamis elnevezéssel, magas áron. Ettől a magyarok azt hihetik, hogy a patkányméreg kálisóval sokkal egészségesebb sózniuk, mint tiszta konyhasóval. Népirtás, mert a szív működése szempontjából (is) optimális kálium dózis étkezéssel bejuttatva is a fiziológiás infúziós Ringer oldat napi dózisa szerinti: pl. 3 liter desztillált vízzel 27 gramm konyhasó és csak 0,36 gramm kálium napi dózis vérbe juttatása az optimális. Nem csak a betegeknek, a sportolóknál is.

Tehát az orvosok és táplálkozási tanácsadók tudatosan csalnak, ha felbiztatnak minket, magyarokat, hogy „egészségünk érdekében”, akármennyi vízzel, akármilyen gyors bejuttatással, legfeljebb 4 gramm konyhasót és legalább 4,7 gramm káliumot együnk, igyunk naponta. Ugyanis ismert orvosi tantétel, OÉTI-sek is ezt mérték, a Redi só kálisó „gyógytápszerként” engedélyezési kísérleteikben, hogy a vérbe akárhogyan, akárhonnan 1 óra alatt bejutó 1 gramm kálium is mindenkinél kb. 50%-osra csökkentette a veseműködést, 2 gramm kálium pedig már hyperkalaemiát, tehát a szívműködést is súlyosan veszélyeztető mérgezést okozott.

Kiderítettük, hogy nem csak nálunk folytatják a sejtmérgező kálium túladagolást. A többi, káliummal is talajműtrágyázó „nyugati” országokban is. Sőt, egy WHO kódex „a konyhasó korlátlan helyettesítőjeként” ajánlja a kálisót. Tehát a WHO-hoz, de az OÉTI-hez is beépültek azok a titkosszolgálatosok, akik az egészségvédő, tiszta konyhasó helyett a patkányméregként használatos kálisóval sózásra biztatják fel a „nem keleti népeket”, minket, magyarokat is!

Konkrét biológiai hatás mérések is bizonyítják, hogy a káliummal növelt káliumtartalmú növények fokozottan pusztulnak aszálykor, és a nagyobb káliumtartalmukkal idővel tönkreteszik az állatok és emberek nemzőképességét is. Előbbi közvetlenül is látszik a mérési nemzetközi szabadalmam szerinti földi házi gradiens fitotronban. az utóbbit pl. egy szlovák kutató is publikálta, lásd a „Túl sok a kálium”, „Gond a tejjel”, „Csökkenteni kell” címekekkel, a pozsonyi „Új szó” 1988. IX. 16-i számában megjelent interjúját!

Ezenkívül: valamennyi orvos is kell tudja, hogy 1950-ben Nobel díjat kaptak a mellékvesekéreg kutatók, akik kísérletileg bebizonyították patkányoknál és embereknél is a növelt étkezési káliumdózis és csökkentett konyhasódózis magasvérnyomást is előidéző (!), életrövidítő, a nemi szerveket is eltorzító fajirtó hatásait. Más kísérletekben, a kálisóval is műtrágyázott legelőn nemzőképtelen lett a hímbirkák negyedik nemzedéke. Tehát a káliummal is műtrágyázó országokban a negyedik nemzedék férfi nemzőképesség vesztese 2050-re prognosztizálható. Nálunk is. A káliummal nem vagy alig műtrágyázó kínaiak és muszlimok fognak betelepülni a „Nemzeti Stop Só Program, MENZAREFORM, Chipsadó” csalásokkal kipusztított népek, pl. a magyarok helyére is.

Valójában erre épül migrációs üzlet. Nem csak „Sorosozni” kell! Helyre kell állíttatni a fiziológiás dózisos, hagyományos étkezési víz, konyhasó és kálium dóziszokat! Halálra kell ítélni a „menzareformmal” fajirtókat!

Megjegyzés: Izraelben a kosher élelmiszerekhez természetett növényekhez csak ott használnak egy kevés kálium műtrágyát, ahol csak talaj nélkül tudnak termeszteni. Az izraeli kosher boltban vásárolt kosher só káliummentes tiszta konyhasó! Az újlipótvárosi boltban vásárolt See Salt kosher só is tiszta konyhasó! Az izraeli HAAREC lap is 2050-re prognosztizálja a nyugati férfiak nemzőképtelenségét, vagyis a magyar férfiakét is. Lásd [www.tejfalussy.com](http://www.tejfalussy.com) Email könyv 1., 58. és 101., Videó 8., 10., és 61., valamint MEHNAM és GTS-Antirandom dokumentumok! Nem hinni kell a hatások biológiai következményeit, hanem jól mérni!

Verőce, 2018. szeptember 1.



Tejfalussy András okl. vill. mérnök, a káliummal mérgezési ügyet, néhai Dr. Kovács Pál országgyűlési képviselő (utána egészségügyi miniszter) megbízása alapján, megbízás nélküli kárelhárító ügyvivőként is tovább vizsgáló, hatásmérés tudományi szakértő, nemzetközi feltaláló (1-420415-0215., an.: Bartha Edit).

## **Népi rtó nátriumhiány és káliumtúl adagolás** (Mebízás nélküli ügyvitel keretében közérdekű kárelhárítás, lásd Ptk.)

**NOBEL-DÍJAS MELLÉKVESEKÉREG KUTATÓK ÉLETTANI KÍSÉRLETEI IS BIZONYÍTJÁK, HOGY A „STOP SÓ NEMZETI SÓCSÖKKENTÉSI PROGRAM”, AMI HAMIS ELMÉLETEKET HAMISAN IGAZOLÓ „EPIDEMIOLOGIAI STATISZTIKÁKRA” HIVATKOZIK, TUDATOSAN MESOKSZOROZZA A RÁK- ÉS AZ EGYÉB ÉLETRÖVIDÍTŐ BETEGSÉGEK GYAKORISÁGÁT.**

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 ( zárójelben jelzem, hogy a könyvből 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 MELLÉKVESEKÉREG HORMONTERMELÉSÉVEL KAPCSOLATBAN A TUDOMÁNYOS KUTATÓK VISZONYLAG ÁTFOGÓ ÚJ VIZSGÁLATI EREDMÉNYEKEL RENDELKEZNEK (134), AMELYEK SZERINT A NÁTRIUMHIÁNYOS VAGY KÁLIUMDÚS DIÉTÁN TARTOTT ÁLLATOKBAN (PATKÁNYOKBAN) ÉS EMBEREKBE IS MELLÉKVESEKÉREG-ELFAJULÁS KÖVETKEZIK BE, MIKÖZBEN A SZERVEZET ELEKTROLIT-HÁZTARTÁSÁNAK EGYRE SÚLYOSABB ZAVARAI TAPASZTALHATÓK. (168)**

A későbbi, hosszabb távon is egészségkárosító, életrövidítő, ivartalanító stb. hatások, például konkrétan a következők:

1./ A mellékvese abnormálisan megnagyobbodik. (140)

2./ A szervezetben elégtelen a szőlőcukor-képződés, mely miatt elégtelen zsír- 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 vesesejteknel, de a verejtéksejteknel és az emésztőrendszer mirigysejtjeinél is (167-168). Ha ez 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)



**15./11 Kód: szojaval-nepirtas-190130**

- 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)

***A hiányos nátrium pótlás és vagy kálium túladagolás miatti egészségromlás leggyakoribb tünetei:***

**15./ Magas vérnyomás. (169)**

- 16./ Szívelváltozások. (169)
- 17./ Veseelváltozások. (169)
- 18./ Izomgyengeség. (169)
- 19./ Fokozott nátriumvisszatartás és fokozott káliumürítés. (169)
- 20./ A vér besűrűsödése miatti veseműködés romlás fokozza a renintermelést, renintermelő vesedaganatok jönnek létre. (169)

***A nátriumhiányos és/vagy káliumdús táplálkozás nemi szervek fejlődési torzulásait, a nemi jelleg eltorzulást („pszeudohermafroditizmust”) is okoz, emiatt lett, lesz egyre több a homoszexuális :***

- 21./ Leánymagzatok nemi szerveinek a fejlődési zavarait, pl. szeméremajkak összenövését, klitoris-megnagyobbodást. (169-170)
- 22./ Lánygyermeknél klitoris-megnagyobbodást, idő előtti menstruációt. (170)
- 23./ Felnőtt nőknél: klitoris-megnagyobbodás, test- és arcszőrösödés, kopaszodás, érdes hang, a menstruáció elmaradása, terméketlenség, az emlők sorvadása. (170)

## **15./12 Kód: szojavaal-nepirtas-190130**

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

25./ Pszeudohermafroditizmus tünetként fiúgyermekeknél és férfiaknál emlő-megnagyobbodást okoz. (170)

## **26./ Rosszindulatú daganatok (pl. emlőrák, prosztatatarák) növekedését serkenti. (170)**

### **AZ ORSZÁGOS RENDŐRFŐKAPITÁNYSÁG PANASZIRODA FELÉ TETT ÚJ FELJELENTÉS INDOKOLÁSA:**

**AZ ÜGGYEL FOGLALKOZÓ ÜGYÉSZEK ÉS (HAMIS) SZAKÉRTŐIK KÖZEL 20 ÉVE FOLYAMATOSAN „NEM BŰNCSELEKMÉNYNEK” MINŐSÍTIK EZT, A KONYHASÓHIÁNNYAL ÉS KÁLISÓVAL NÉPIRTÁST. A SÓKITERMELŐ CÉGEK ÉS AZ ÉLELMISZER BOLTOK TÖBBSÉGE, S AZ EZEKET „ELLENŐRZŐ” HAZAI HATÓSÁGOK SEM HAJLANDÓK ELÁRULNI A KÁLISÓVAL KEVERT SZABVÁNYSÉRTŐ ÉTKEZÉSI „SÓK” ÉS AZOKKAL KÉSZÍTETT ÉLELMISZEREK KONYHASÓ- ÉS KÁLIUMTARTALMÁT. EKÖZBEN AZ INTERNETEN IS ÉS EGYÉB PUBLIKÁCIÓKKAL IS BÜNTETLENÜL RÁGALMAZZÁK AZ FENTI BŰNCSELEKMÉNYEK KIDERÍTŐIT, BIZONYÍTÓIT. SOKSZOR AZT IS TAGADJÁK, HOGY KÁLIUM- TARTALMÚ ÉTKEZÉSI SÓK IS FORGALOMBAN VANNAK! ILYENEK PL. A BONSALET ÉS A (BIOKÓSER!) BONOSAL, MINDKETTŐ SZINTE TELJESEN KÁLISÓ. „KONYHASÓPÓTLÓ GYÓGYTÁPSZERKÉNT” A GYÓGYSZERTÁRAK KORÁBBAN KB 99%-OS KÁLISÓTARTALOMMAL REDI-SÓ-t ÁRUSÍTOTTAK. A LEGÚJABB NÉPIRTÓ TALÁLMÁNY A VIVEGA, EZ 40% KÁLISÓT TARTALMAZ. AZ BENNE A TALÁLMÁNY, HOGY A MÉRGEZŐ KÁLISÓ ROSSZ ÍZÉT FŰSZEREKKEL FEDIK EL. DE 20-50% KÁLISÓ VAN SZÁMOS EGYÉB HAZAI SZABVÁNYSÉRTŐ ÉTKEZÉSI SÓBAN IS. TÖBB OLYAN „SÓT” IS TALÁLTUNK, AMELYNÉL RÁTÖLTÖTTÉK A MÉRGEZŐ KÁLISÓT A KONYHASÓRA, ÉS A KÉTFÉLE „SÓT” ÖSSZE SEM KEVERTÉK!**

**A fenti módszerrel előidézett betegségeket mindenféle más okokra vezetik vissza, miközben ezt a két fő okot, a nátriumhiány okozást és káliummérgezést okozást elhallgatják, vagy ellenkező hatásúnak tüntetik fel. Miniszteri, államtitkári szintről „elavultnak” hazudják az élettani optimum szerinti (fiziológiás mértékű) sópótlást, a vér-elektrolit nátrium : kálium : víz arányának megfelelő étkezést. Pedig a fiziológiás sópótlás helyességét a tengervíz, a magzatvíz és a vérszérum és a fiziológiás infúziós Ringer- oldat ezekével azonos, optimális nátrium és kálium dózisarányai is igazolják. **ISMERT ORVOSI TANKÖNYVEK SZERINT EKG TORZULÁS IS MUTATJA, HOGY EGÉSZSÉGES FELNÖTTNEK IS RONTJA A SZÍVMŰKÖDÉSÉT NAPI 3-4 GRAMMNÁL TÖBB KÁLIUM SZÁJON ÁT BEJUTTATÁSA, SÓT, 1 ÓRÁN BELÜL, PL. ITALLAL A VÉRBE JUTTATVA, MÁR 1-2 GRAMM KÁLIUM IS VESZÉLYESEN MÉRGEZHET!****

Verőce, 2014. június 06.

Tejfalussy András dipl. mérnök, méréstani szakértő (1-420415-0215)  
AGROANALÍZIS TUDOMÁNYOS TÁRSASÁG gmk va., TUDOMÁNYOS RENDŐRSÉG PJT,  
2621 Verőce, Lugosi u. 71., T/F:+36-27-380-665 ([tudomanyos.rendorseg.pjt@gmail.com](mailto:tudomanyos.rendorseg.pjt@gmail.com), T.:366202181408)



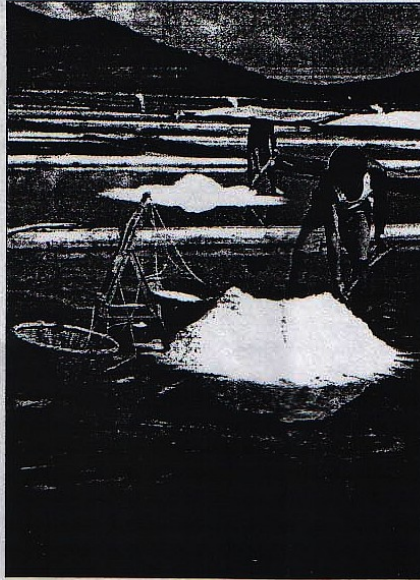
A kalibrálási csaláson alapuló népirtást elmesélő Népszabadság Magazin cikk (2002. november 15.)

# A „komisz” só

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. Vércukorszegénység, erőtlenség, fejfájás és migrén orvoslására szolgált. Sós vizet adtak a légutak megbetegedésekor, emésztési panaszok, reumafájdalmak esetén. Gyerekkorunkból emlékezhetünk a forró sóval töltött zacskóra, amit a fülünkre tettek.

De mitől lett „komisz” a só? Az első tanulmányt Lewis Dáhl írta, melyben kimutatta, hogy a patkányok vérnyomása emelkedik, ha erősen sózott edelt kapnak. A kísérlethez használt só azonban annyi volt, hogy egy embernek naponta fél kilót 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 „adatmasszifrozásnak” 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 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 csoportba tartozik. Egyszóval, ne hagyjunk magunknak egyszerűen csak odaszólni.

Jelinek Mária

## CSIPETNYI TRÜKK

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

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

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 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 jódosított 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 megrege-tenítési problémákat okozhat. Megzavarja az idegrendszer és a szív működését, ritmuszavart kelt.

J. N. J.

Népszabadság melléklet 2002. nov. 15.



## REÁLIS ZÖLDEK KLUB HONLAPJÁN HOZZÁSZÓLÁS

# Reális Zöldek Klub

Tel./Fax. +36-1-275-9851 NEMZETI CIVIL SZERVEZŐDÉS 1279. Budapest Pf. 74.

# Reális Zöld Valóság

Reális Zöldek Klub internetes újság ( Nyilvántartásba vétel - Országgyűlési tudósítások)

Belépés | Regisztráció | Főoldal | Hírküldés | Hír rovatok | **Országgyűlési tudósítások** | **Klímaszkeptikusok** | 2017. október 29.

Kezdőlappnak! | **VÉLEMÉNYEK** | **PÁRBESZÉDEK** | **FÓRUM** | **REÁLIS ZÖLD TV** | **FACEBOOK** | **FÉNYKÉPEK** | [Kedvencekhez!](#) | (CTRL + D)

### A Reális Zöldek Klub tudományos háttérének a művelői



**Tétényi Pál**  
az MTA tagja, a reális zöldek tiszteletbeli tagja

### Elérhetőség

**Reális Zöldek Klub**

**Országos Civil Társadalmi Szerveződés**

Postafiók: **1279. Budapest, Pf. 74.**

Tel./Fax.: **(36-1) - 275.98.51**

E-mail elérhetőségek:

**Juhos László** elnök, főszerkesztő: juhos.laszlo (@) realzoldek.hu

<http://realzoldek.hu/modules.php?name=Content&pa=showpage&pid=22>

### Reálisak a Zöld Valóság Klub véleményei? Valóban a gazdasági, társadalmi és környezeti harmónia megvalósítása a cél?

A HIHETŐMAGAZIN [www.tejfalussy.com](http://www.tejfalussy.com) honlapomon is közzétett biológiai hatás- mérési bizonyítékok alapján ezúton tisztelettel nyilvánosan is megkérdem a Zöld Valóság Klub valamennyi közreműködőjétől:

- 1./Miért nem lép fel sok hazai „zöld szervezetek” az élőlények, a növények, az állatok és az emberek stressz ellen védekezési képességét nagyságrendileg (!!!) csökkentő jelenlegi kálium-túladagolás ellen?
- 2./Miért nem hajlandók fellépni a vegyszereket és fertőző vírusokat tartalmazó emberi ürülék -az önözésre és trágyaként hasznosítása helyett- (!) az ivóvíz készítéséhez használt folyókba és a tengerbe bejuttatás ellen?
- 3./Miért nem hajlandók fellépni, hogy a magyar háztartások energia újra hasznosító desztillálókkal állítsák elő a tiszta ivóvizet, a környezetszennyező „petpalackos” bolti ivóvizet árusítás és vásároltatás helyett??

Jelentkezhet, aki tényleg szeretne fellépni a felsorolt környezeti- és egészségi károkozások megszüntetésére!

Budapest, 2017. október 29.

Tisztelettel:

Tejfalussy András oknyomozó mérnök, hatásmérés tudományi szakértő feltaláló  
E-mail: [tudomanyos.rendorseg.pjt@gmail.com](mailto:tudomanyos.rendorseg.pjt@gmail.com), Tel.: +36 20 2181408



## 17./15 Kód: szojaval-nepirtas-190130

Tehát a **patkányméreg** kálisót, BONSALT (jó só) hamis elnevezéssel, Izrael állami „Star kosher tanúsítvánnyal” mérési- és statisztikai csalásokra alapozva árusítják a tiszta valóban kosher konyhasó helyett! Forrás: **ÉBREDJETEK MAGYAROK!**

### **DR. KÁSLER MIKLÓS GÁTTLÁSTALAN SZÉLHÁMOS, OSTOBA ORVOS ÉS VAGY TUDATOSAN NÉPIRTÓ EGÉSZSÉGÜGYI MINISZTER? (Közérdekű bejelentés és feljelentés Orbán Viktor miniszterelnökhöz, a Rendőrséghez és az Országgyűléshez):**

Dr. Kásler Miklós vagy nem ért az egészségügyhöz vagy tudatos népiрто, aki hagyta, hogy elődjeként Dr. **Surján László** „napi” 70 gramm dóziséig ártalmatlannak híresztelte el a kálium evést és ivást, miután a **(REDI SÓ)** klinikai hatás mérések szerint már 2 grammtól is mindenkinél fele lett a vizeletkiválasztás és torzult az **EKG**, ha 1 órán belül bejutott a vérbe, s azért is, mert engedi, hogy a **desztillált ivóvizet** és napi 5 grammnál több konyhasó pótlást egészségrontónak hirdessék. Tudnia kell, hogy a **zsidó rákbetegek sikerrel gyógyítására** alkalmazott **SALSOL infúzió** 1 nap alatt 3 liter **desztillált vízzel** 27 gramm konyhasót is bejuttat a vérbe! A **Ringer** infúzió is, utóbbi 0,36 gramm káliummal együtt. Ez az élettanilag optimális víz : konyhasó : kálium aránya ezeknek a „vérelektrolit alkotó”, a sejtműködés alapfeltételeit biztosító anyagoknak (az egészséges ember testnedveiben). A **Chips adóval** is ránk kényszerített, **Nemzeti Stop só** program, **MENZAREFORMNAK** hívott, sózás-változtatás vérnyomás- fokozó, életrövidítő és ivartalanító népiрто hatása 1950 óta általa is ismert, mert akkor kaptak **Nobel díjat** a káliumtúlادagolás és konyhasó megvonás fajirtó hatásait patkányoknál és embereknél, konkrét hatás mérésekkel bebizonyító mellékvesekéreg kutatók! A vízum nélkül beengedett izraeli és ukrán-orosz, nem magyar származású zsidók ideszült gyerekeié lehetnek a népiрто miatt „elárvult” ingatlanok. **Kásler tehát ingatlan felvásárlókat gazdagító tömeggyilkos, aki a hibás víz-, konyhasó- és kálium dózis- arányokra kényszerítéssel naponta 100-nál is több magyart kipusztít?!**

Magyarország, 2019. január 16. (Előzmény: PKKB 13.B.24.211/1993/2.)

**Tejfalussy András** okl. vill. mérnök, néhai Bartha Béla rendőrfőkapitány és néhai Dr. Tejfalussy Béla táblabíró unokája, 1-420415-0215, an.: Bartha Edit, megbízás nélküli ügyvitel útján (**Ptk.**) kárelhárító ügyvivő, aki az ügyet korábban megbízott minisztériumi, országgyűlési, tudományos akadémiai, önkormányzati méréstudományi szakértőként hivatalból vizsgálta az **AGROANALÍZIS TUDOMÁNYOS TÁRSASÁG** pjt, 1036 Bp. Lajos u. 115. elnökeként. (Az idézett hatás mérési bizonyítékok közzé vannak téve az interneten: [www.tejfalussy.com](http://www.tejfalussy.com) / Videó 8., 10., 18. és 61./ Email könyv 1., 58., 101., 102., 103., / GTS-Antirandom és MEHNAM). Levélcím: [tudomanyos.rendorseg.pjt@gmail.com](mailto:tudomanyos.rendorseg.pjt@gmail.com), Tel.: +36 20 218 1408.

(Iratjel: Kasler-Miklos-miniszter-tomeggyilkos-190116).

## 17./16 Kód: szojaval-nepirtas-190130

KÖZZÉTETT NYÍLT LEVÉL! Iratjel: nemzetikonzultacio19012OV

Tárgy: korábbi közérdekű bejelentés válasz nélküliségét reklamálás Orbán Viktor miniszterelnöknél

KÖZÉRDEKŰ REKLAMÁCIÓ, SZEMÉLYESEN ORBÁN VIKTOR MINSZTERELNÖKNÉL!

A mai napig sem kaptam választ a KAPU XXVI. Évf. 2014. 11-12, 145. oldalán közzétett, Orbán Viktor miniszterelnökhöz címzett közérdekű bejelentésemre. Lásd melléklet, 11./5. oldal.

A tudományos nemzetközi GTS-ANTIRANDOM szabadalmaim szerinti technológia optimalizáló hatás mérések (lásd [www.tejfalussy.com](http://www.tejfalussy.com), GTS-Antirandom rovat) egyértelműen bebizonyították a műtrágyázással túladagolt kálium aszálykár fokozó, a növények káliumtartalmát mérgezőre növelő, az állatok és emberek életét rövidítő és ivartalanító hatását. (Nem szabadna káliummal műtrágyázni, ahol 90 mg/kg-nál több a talajban a vízdoldott kálium, és az étkezéshez is optimumként kell előírni a Ringer infúziós oldat szerinti víz, konyhasó és kálium dózisokat.) Abszolút hamis az MSZP és a FIDESZ (dr. Kovács Pál és dr. Pap János) interpellációját szembehazudó, a kálium mérgező hatásait letagadó három miniszter 1992. december 8-án előadott **8253.** számú válasza, amelyben minket, a szakértőket antiszemizmussal is rágalmaztak. (Pl.: dr. Surján László miniszter szerint napi 70 grammig ártalmatlan a káliumbevitel, holott a mérések és tankönyvek szerint 1 vagy 2 gramm is vese- és szívrontó, ha 1 órán belül bejut a vérbe!) Ahhoz képest, hogy a népirtó csalás egyértelműen bebizonyosodott, az MSZP és a FIDESZ is ezeket alkalmazta, alkalmazza, miután megszerezték a hatalmat, tovább mérgezik a földeket, a növényeket, állatokat, embereket a túladagolt káliummal. Kosher tanúsítvánnyal is népszerűsítik, lásd az internetes BONSALT reklámokat, hogy a magyarok a patkányméreg kálisóval sózzanak a tiszta konyhasó helyett. Közben a Haaec izraeli lapban a nemzöképeség csökkentési statisztikákból azt reklámozzák, hogy 2050-től nem lesz nemzöképes nyugati férfi, azaz magyar sem. A tényleges okát, a Stop Só MENZAREFORM csalást elhallgatják.

Az államfőnek átnevezett köztársasági elnökök (X-398/1998. ikt. sz. hamis levele), az ügyészekkel rágalmozásokot és bírósági csalásokat szerveztek/nek ellenem (lásd melléklet), miközben a hazai kormányok Magyarországot az élelmiszerek káliummal mérgeztetésével ürítik ki, a Magyarországot felvásárló „kibucosok” részére! Nyilvánvalóan hazaáruló tömeggyilkosok, akik a műtrágyaként és élelmiszerként mérgezően túladagolt káliummal ingatlan eladósítást és ingatlan-kiürítést folytatnak!

Szeretném, ha nemzeti konzultációs kérdésként közzétennék az ENSZ határozatokat semmibevevő izraeliek vízummentes itt tartózkodását népszavazás mellőzésével megengedést, s azt is, hogy ezek, s az ugyancsak vízummentesen itt tartózkodni engedett ukrán-orosz zsidók is, az itt szült gyerekeik nevére (!), akármennyi ingatlant felvásárolhatnak, kibuc célra is. Már van kibucszervező központ is!

Melléklet: Rendőrségi feljelentés a népmérgező és -eladósító maffiákat fedező, s engem rágalmozó ügyészek ellen (Iratjel: ragalmazougyeszeketfeljelentes190119j-email2)

MAGYARORSZÁG, 2019. JANUÁR 23.

Tejfalussy András okl. vill. mérnök, korábbi országgyűlési, tudományos akadémiai és önkormányzati méréstudományi szakértő, mint megbízás nélküli kárelhárító (Ptk.) méréstudományi szakértő (1-420415-0215, an.: Bartha Edit), Lakcím: 2621 Verőce, Lugosi u. 71. Levelezési címek: 1036 Bp. Lajos u. 115. III. 18., tudomanyos.rendorseg.pjt@gmail.com. T.: +36202181408





Iratjel: Tisztifoorvosi-kozokirat-hamisitas-110210m3a

## Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet



Alapítva: 1949

Intézetvezető: Dr. med. habil. Martos Éva főigazgató főorvos

### FŐIGAZGATÓSÁG

#### Konyhasó és nátrium

A nátrium ugyan az egyik legfontosabb makroelem a szervezet számára, de napi 1,5-2 gramm nátrium elegendős a szervezet napi nátriumigényének fedezéséhez. A nátrium csaknem teljes egészében a konyhasóból származik, 2 gramm nátrium 5 gramm konyhasónak (NaCl) felel meg. A WHO által ajánlott maximális bevitel napi 5 gramm só, ami egy teáskanálnyi mennyiség. Az európai országokban a tényleges sóbevitel ennél jóval magasabb (9-12 gramm/nap), míg hazánkban az OÉTI által végzett legújabb reprezentatív lakossági táplálkozási felmérés (OTAP2009) adatai szerint a sóbevitel férfiaknál 17,5, míg nőknél 12,1 gramm, azaz az ajánlott érték több, mint háromszorosa. Sajnos gyermekek esetében is hasonló a helyzet, mint azt az óvodások körében végzett országos felmérés is igazolja (Országos helyzetkép az óvodái közétkeztetésről).

#### A kálium, nátrium és a vérnyomás

Számos bizonyíték támasztja alá a káliumbevitel és a vérnyomás közötti fordított összefüggést, a magasabb kálium-bevitel endotel-funkcióit javító és szív- és érrendszer védő hatását, a bőséges zöldséget, gyümölcsöt tartalmazó, így káliumban gazdag étrend vérnyomáscsökkentő hatása bizonyított.

A nátriumbevitel csökkentése és a káliumbevitel növelése egyaránt vérnyomáscsökkentő hatású, mind normális, mind magas vérnyomásos egyéneknél. Bizonyítottnak tekinthető, hogy minden olyan diétás módosítás, amely a Na-bevitel csökkentésére, illetve a K-bevitel növelésére irányul, jelentősen hozzájárul a lakosság egészségi állapotának javulásához, a szív és érrendszeri betegségekből eredő halálozás csökkentéséhez.

Az Amerikai Hypertonia Társaság 2009-ben megjelent állásfoglalása a vérnyomáscsökkentést eredményező táplálkozási ajánlásokról egyebek mellett javasolja, hogy a nátrium-fogyasztás ne haladja meg a 2,3 grammot naponta, a káliumbevitel érje el a 4,7 gramm/nap szintet. Megállapítja, hogy egészséges egyéneknél, normál vese-funkció mellett a napi 4,7 gramm káliumbevitelt meghaladó étrend sem jelent semmilyen kockázatot, mivel a felesleg a vizelettel kiválasztódik.

feladó:**András Tefalussy** <ujvizforras@gmail.com>  
címezett:denes.nemcsok@emmi.gov.hu  
ugyfelkapu@keh.hu;  
panasz <panasz@ajbh.hu>;  
másolatot kap: miniszterelnok <miniszterelnok@me.gov.hu>;  
sajto@keh.hu;  
Euro-Ombudsman <EO@ombudsman.europa.eu>;  
Elnok@kuria.birosag.hu

titkos másolat: . . .

dátum:2019. jan. 30. 17:49

Re: A növénytermesztési technológiák automatizálásához hiányzó pontos hatáskalibrálás pótlására felhívó  
tárgy:kárelhárító közérdekű bejelentés és fejlesztési közérdekű javaslat, Makai Martina Zöldgazdaság  
fejlesztésért, klímapolitikáért és kiemelt közszolgáltatá  
küldő:gmail.com

feladó:**Érkeztetők (ME)** <erkeztetok@me.gov.hu>  
címezett:András Tefalussy <ujvizforras@gmail.com>  
dátum:2019. jan. 30. 17:50  
tárgy:Válasz  
küldő:me.gov.hu

biztonság: A(z) gov.hu nem titkosította az üzenetet [További információ](#)

Tisztelt Levélíró!

Elektronikus levele megérkezett a Miniszterelnökségre.

Üdvözlettel:  
Miniszterelnökség

---

Ezen üzenet és annak bármely csatolt anyaga bizalmas, jogi védelem alatt áll, a nyilvános közléstől védett. Az üzenetet kizárólag a címzett, illetve az általa meghatalmazottak használhatják fel. Ha Ön nem az üzenet címzettje, úgy kérjük, hogy telefonon, vagy e-mail-ben értesítse erről az üzenet küldőjét és törölje az üzenetet, valamint annak összes csatolt mellékletét a rendszeréből. Ha Ön nem az üzenet címzettje, abban az esetben tilos az üzenetet vagy annak bármely csatolt mellékletét lemásolnia, elmentenie, az üzenet tartalmát bárkivel közölnie vagy azzal visszaélnie.

This message and any attachment are confidential and are legally privileged. It is intended solely for the use of the individual or entity to whom it is addressed and others authorised to receive it. If you are not the intended recipient, please telephone or email the sender and delete this message and any attachment from your system. Please note that any dissemination, distribution, copying or use of or reliance upon the information contained in and transmitted with this e-mail by or to anyone other than the recipient designated above by the sender is unauthorised and strictly prohibited.

...

[Üzenet megvágva] [Egész levél megtekintése](#)