

Verőcei Önkormányzathoz címzett közérdekű bejelentés! Védekezésként a magyarokat mérgezést törvényesítő „Nemzeti stop só program, Menzareform, Chips adó ellen” (Iratjele: torvenyesítettfajirtasellenivedekezés-181020)

1950-ben Nobel díjat kapott 3 mellékvesekéreg kutató, akik bebizonyították, hogy életrövidítő és nemzőképesség rontó az étellekkel túladagolt kálium. Azóta többszörösre növelik az élelmiszerek káliumtartalmát a káliummal műtrágyázással és kálisóval ételsózással. (Ezért valószínűsíti az izraeli Haarec, hogy 2050 után nem lesz nemzőképes nem keleti férfi!)

A 80-as években hamis WHO állásfoglalás alapján megengedték a hazai élelmiszer törvénnyel a konyhasóhiányos és konyhasómentes (nátriumszegény és nátriummentes) sók **élelmiszer adalékként** árusítását. Az OÉTI-sek a kálisó Redi sóval bejuttatott 1 vagy 2 grammnál több kálium vese- ill. vérmérgezőségét bizonyító klinikai mérések eredményeit meghamisították, azóta gyógyszerként írhatják elő az orvosok a kálisót! A Redi-só kálisót gyógytápszerként árusíthatták a patikák, a tiszta konyhasó árusítását viszont évekig tiltották nekik! A „Nemzeti stop só program”, „Menzareform”, és „Chips adó” csalásokkal a kálisót étkezési sóként ajánlók félrevezetik a magyarokat. A főbűnös a NÉBIH, amelyik „izrael állami Star kosher tanúsítvánnyal”, „a sós ízek szabadságát” hangoztatva engedi az interneten reklámozni a kálisó BONSALT „jósó”-t, kosher tanúsítvánnyal és a kb. 10.000,-Ft/kg-os árral is igyekezve elhíttetni a magyarokkal, hogy patkányméreg kálisó sokkal egészségesebb étkezési só, mint a tiszta nátrium-klorid NaCl konyhasó!

A sóbányákban a konyhasóra rárétegződve van a kálisó. A tengervízből sólepárlásnál is jelen van. Korábban veszélyes hulladékként kezelték, patkányméregként használták, kidobták! Az elítélteket Amerikában kálisóval végzik ki! Dr. Papp Lajos szívsebész szerint, kálisóval állítják le a szívet a szívműtétekhez! (Lásd www.tejfalussy.com, 10. és 61. Videók!) A korábbi MSZ-01-10007/82. jelű sószabvány valamennyi étkezési célra árusított sóban tiltotta a patkányméreg kálisót. A kálisó a 97% konyhasó mellett megengedett 3% egyéb anyag között sem volt felsorolva, de a szabványt átírták. Az MSZ-11007:2013 jelű változata megengedi, hogy akármennyi legyen egy étkezési sóban a kálisó, ha hiányzik a róla az e szabványra hivatkozás. Pl. a nyírtassi cég „Erdélyi só”-jánál is hiányzik! A nyírtassi cég akármennyi patkányméreg kálisót tehet a „természetes” sóiba, mert a patkányméreg kálisó is a tengerből származó, „természetes ásványi só”!



Korábban a NÉBIH felnyitotta a nyírtassi cég által csomagolt olyan étkezési sókat, amikre az volt írva, hogy 30% bennük a kálisó, az egyikben kálisót talált, a másikban tiszta konyhasót. Erre alapozva a NÉBIH országosan elhíresztelte, hogy állatok is etethetők kálisóval, s ezzel is azt a hamis látszatot keltették, hogy „jó étkezési só a kálisó”. Önvédelemhez a www.tisztaso.hu honlap szerinti, ellenőrzött gyógyszerkönyvi tisztaságú konyhasóval sózást javaslom!

Verőce, 2018. október 20. Tejfalussy András okl. vill. mérnök, mérésstudományi szakértő (2621 Verőce, Lugosi u. 71.)