

**VÁDIRAT A VIVEGA TERMÉK HAMIS REKLÁMOZÓI ELLEN** (az ORFK-hoz jogos védelemként (BTK) benyújtott NYILVÁNOS feljelentés, megbízás nélküli kárelhárítás (PTK) keretében a [www.tejfalussy.com](http://www.tejfalussy.com) honlapon közzétéve!)

Az alábbiakból is nyilvánvaló, hogy tudatos csalásra kapott szabadalmat és hazai és mindenféle külföldi kitüntetések dr. Gyarmathyné Nemes Erzsébet gyógyszerész:

A szabadalma szerinti VIVEGA termék felhasználási javaslata: „Mindenfajta étel elkészítéséhez, levesek, főzelékek, sülték, öntetek sózására, ízesítésére. .... Segít Önnek, hogy a nátrium fogyasztást csökkentse és a káliumbevitelt növelje és kedvezően befolyásolja a nátrium-kálium egyensúlyt. . . . (OÉTI engedély száma: 1470/0, Gyártja: Heródek Bt., Biatorbágy, Nagy ut. 17.)

Az OÉTI által végeztetett klinikai ellenőrző mérés során mind a tíz addig egészséges embernek felére csökkent a vizelete, miután 1 grammnál több, s mérgezőre nőtt a vérérum káliumszintje, miután 2 grammnál több káliumot tartalmazó vizet ivott. Vagyis a konyhasó helyett sózásra ajánlott VIVEGA 100 grammonként 20 gramm káliumtartalma biztosan vese- és szív mérgező hatású.

A gyógyszerész és az engedélyezők is tudatosan csaltak, mert infúzióval, 99 súlyszázaléknyi desztillált vízzel bejuttatva, a Gyógyszerész továbbképzés Biológiai és élettani alapismeretek tankönyv szerint, a szív igényeinek legjobban megfelelő konyhasó:kálisó bevitel 30:1-hez :

A Ringer-oldat, melynek összetétele a szív igényeinek legjobban megfelel:  
0,9% NaCl,  
0,03% KCl,  
0,026% 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 élettani alapismeretek, 90. oldal. Medicina, 1958.  
Iratkód: Ringer-oldat

Ez az optimális nátrium-kálium arány az élő egészséges ember testnedveiben. Az 1:1-es a nátrium-kálium arány, amit a VIVEGA termékfelirata elérni javasol, a hullák testnedveiben van. Az élő szervezetben lévő kálium 98%-a élő sejteken belül van, de a sejt halála után átkerül a nátrium mellé a testnedvekbe, a vérbe.

A tiszta konyhasó Ringer oldat szerinti adagjai „magas vérnyomás okozó” és keringés rontó hatásai elhíresztelése egy Amerikában is lelepleződött mérési csaláson alapul. A NÉPSZABADSÁG ismertette ugyan a csalást, de csak a „magazin” mellékletében, s a lényegről, a konyhasó pótlás változtatási csalással világszerte folytatott népiirtásról a gyanútlan olvasók figyelmét tudatosan elterelő „A komisz só”, Csipetnyi trükk” szövegű, félrevezető, álságos címekkel:

# A „komisz” só

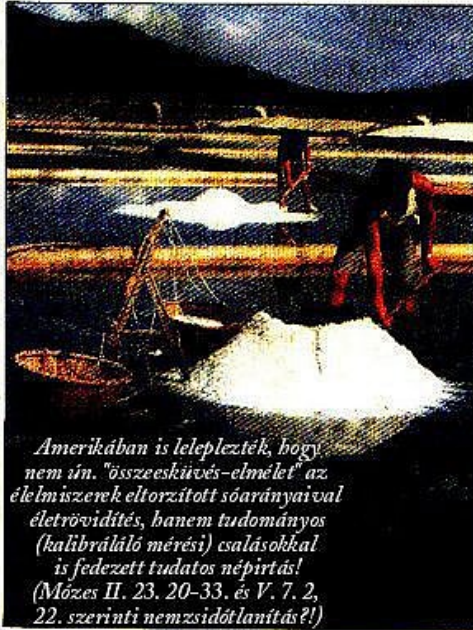
A fiziológus napi-szükséglet valójában 15-25 gramm, lásd a fiziológiás (pl. Salsola vagy Ringer) infúziós oldatokkal beadagolt napi konyhasó mennyiségét!

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

De mitől lett „komisz” a só? Az első tanulmányt Lewis Dahl 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 ki-

lőt kellene ennie, hogy ugyanakkora dózist veveven 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. Azok 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 „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 sóarányai való életörvidítés, hanem tudományos (kalibráló 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 credenciáit. Más tanulmányok is megmutatták, hogy a sószegény étrend nem csökkenti a vérnyomást. Azt is kimutatták, hogy a sóbevitel korlátozása növeli az elhalálozást, és elősegíti a szív- és keringési betegségeket. A vitát a jövő dönti el. Az viszont biztos, hogy a só mellőzése megemeli a koleszterinszintet, de változatlanul koleszterin-csökkentő és sószegény táplálkozásra intenek minket. Ember legyen a talpán, aki felismeri, hogy épp mi problémájának okozója. Milyen tanácsot adhatunk a magas vérnyomásban szenvedőknek? Német orvosok szerint a népesség kétharmadánál a vérnyomás nem reagál a sóra. A maradék harmad egyik felénél emelt sófogyasztásnál csökken a vérnyomás, a másik felénél emelkedik. Akinek magas a vérnyomása, próbálja ki kevesebb sóval, hogy ő melyik csoport-hoz tartozik. Egyszóval, ne hagyjunk magunknak egyszerűen csak odaszógni.

Jelinek Mária

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

## CSIPETNYI TRÜKK

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

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

Egy csipet sóval könnyebb felverni a tojásfehérjét. Az avas vaj ismét használható, ha kevés langyos tejjel és egy csipet sóval keverjük el. A velő nem esik ki a csontból, ha főzés előtt mindkét végét besózzuk. A 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 teszünk bele. Egy késhegynyi só tisztítja a leégett lábat, 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 megszártva, porrá törve, kevés sóval elkeverve. A jódozott só pajzsmirigybetegség esetén használjuk.

A konyhasó, a tengeri só, az asztali só és egyéb elnevezésekkel forgalomban lévő sók káliumtartalma sokszor nagyobb a kívánatosnál. A túlzott káliumbevitel pedig felborítja a szervezet ionegyensúlyát, csökkenti a veseműködést, visszatartja a folyadékot, ezáltal megrejtlenítési problémákat okozhat. Magzavarja az idegrendszer és a szív működését, ritmuszavart kelt.

J. N. J.

**Kapja: A Nemzeti Nyomozó Iroda (fax: 443-5573, 426-9278)**

**Feljelentem a fent leírt életörvidítő, 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.)**

A Pesti Központi Kerületi bíróság egyik tisztességes bírója által az ügyben felsorolt olyan bűncselekmények, amelyeket bizonyítottságuk ellenére nem bűncselekménynek hazudnak a maffiaügyszerek:

Újra feljelentés a PKK Bírósághoz, az alábbi bűnügyben. (Code: 13B24211-93-2-060121)  
A www.AQUANET.fw.hu internetes honlapunkon közzétett klinikai mérési- és műtrágyahasználati konkrét statisztikai adatokkal és azoknak a korábban már feljelentettek és azok bűnsegédei által tudatosan elkövetett meghamisítása bizonyítékaival is bebizonyítottuk, hogy évtizedek óta folytatják az itt is feljelentettek a nem kóser étrendű lakosságot mérgezési apartheid bűntetteiket a hazai rendőrség, ügyészség, a köztársasági elnökök és az Országgyűlés bűnsegédkezelésével.  
Budapest, 2006. január 21. Tejfalussy András dipl. mérnök, néhai dr. Kovács Pál mb. országgyűlési szakértője (mint kárelhárító ügyvivő is, a Ptk. 484-487. §. alapján).

Pesti Központi Kerületi Bíróság  
13.B.24.211/1993/2.

A Pesti Központi Kerületi Bíróság Budapeston, 1993. április 23-án, tárgyaláson kívül meghozta az alábbi

### V á g z é n t i

A "népirtás bűntette" és más bűncselekmények miatt ismeretlen tettesek ellen indult ügy iratát a bíróság a Budapesti V-VIII-XIII. kerületi ügyészségnek küldi meg.

E vágás ellen fellebbezésnek helye nincs.

### I n d o k o l á s

Tejfalussy András a bírósághoz április 7-én érkezett feljelentésében ismeretlen tettesek megbűntetését kérte az alábbiak miatt:

Mint az AGRONOMIAIS Tudományos Társaság Kereskedelmi és Gyakorlati Központjának Elnöke, évek óta foglalkozik a kálium-káliummal felhasznált műtrágya során az emberi szervezet veszélyeztető hatásaival. Vizsgálódásai során tudomására jutott, hogy egyes klinikákon napi 1,5-2 gramm káliummal beteg embereket mérgezték meg, majd ezek adatait az elterjedőre hasznították az engedélyezés intézői (MKA, MHA, ED, ÖFTI, KÖMÉ, stb.) Feljelentésében megállít még, hogy hasonlóan veszélyes, mérgező tüneteiket okozhat az ún. REDI só is, melyre az esetleges mérgező tüneteiket nem írják rá, napi 6-10 grammot ajánlják.

Fentiek alapján Tejfalussy András "népirtás bűntettőt" valószínűsítve a bíróságon tette meg feljelentését mindazok ellen, akiket évek óta tartal a "káliumosított étkezési só és a káliumos műtrágya" alapján büntető jogi felelősség.

A feljelentésben írtak - bizonyítottságuk és valószínűségük esetén - olyan bűncselekmények lehetnek, pl.: foglalkozás körében elkövetett veszélyeztetés, terrorizmus, stb., amely miatt a vádat az ügyvezető képviseli, ezért a bíróság a Bc.313.§.7/3. bekezdés a./pontja alapján az iratok megküldéséről rendelkezett.

A fellebbezést a Bc.321.§.d./pontja zárja le.

Budapest, 1993. április 23.



Dr. Dénes Veronika ok.  
bíró

Code: 13B24211-1993


Valamennyi orvos kell tudja, hogy a Ringer oldat szerinti víz:konyhasó=110, nátrium:kálium=30 súlyarányos adagolási arány étkezés során az optimális:

*Kód: AkomiszsoUgybenPappLajos100106*

## NYILATKOZAT

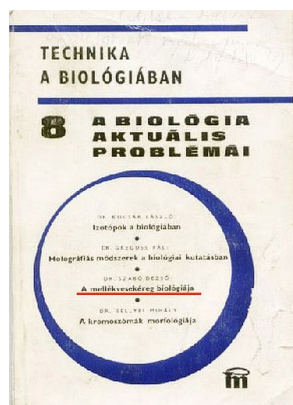
A Ringer oldat a testnedvekhez hasonló ionösszetételű folyadék. A Ringer oldat ( 0,9 % NaCl, 0,03% KCl, 0,025 % CaCl<sub>2</sub>, 0,02 % NaHCO<sub>3</sub>, 99 % desztillált víz ) szerinti nátrium, kálium, klór és víz pótlási arány megfelelő kóros veszteségek esetén, de ugyancsak optimális a napi étkezések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

Budapest 2010. január 6.

  
Dr. Papp Lajos  
ny.egyetemi tanár  
akadémiai doktor

*Professzor ír további magyarázatait a fentiekkel kapcsolatban lásd: Google: <http://matratelevizio/home>*

A konyhasó pótlás csökkentés és a kálium túladagolás életrövidítő és ivartalanító, vagyis fajirtó hatásait állat- és emberkísérletekben konkrét méréssel felderítő kutatók 1950-ben kaptak Nobel díjat. Hazánkban is publikálták az eredményeiket. Úgy, hogy lehetőleg ne jusson a magyar orvosok kezébe. „Technika a Biológiában” félrevezető címmel adta ki a MEDICINA 1976-ban. Ugyan ki gondolná, hogy a „Mellékvesekéreg biológiája” c. fejezetben, 60-nál több akadémiai publikációra is hivatkozva, a jelenleg alkalmazott Nemzeti Sócsökkentési, MENZAPROGRAM elnevezésű fajirtás technika van leírva?!



## **EGÉSZSÉGMENTÉSI, NYILVÁNOS KÖZÉRDEKŰ BEJELENTÉS!**

(A MAGYAR ÁLLAM ÉS ÖNKORMÁNYZATOK HELYETT IS A PTK 484-487. §. ALAPJÁN)

**A NOBEL-DÍJAS KUTATÓK MELLÉKVESEKÉREG-MÉRÉSEI BEBIZONYÍTOTTÁK, HOGY A HAGYOMÁNYOS, FIZIOLÓGIÁS SÓPÓTLÁSSAL ELLENTÉTES ELVEKRE ALAPOZOTT „ÉTKEZÉSI SÓZÁSI REFORMMAL” TUDATOSAN IDÉZTÉK ELŐ A BETEGSÉGEK TAPASZTALHATÓ NAGYSÁGRENDI MEGSZAPORODÁSÁT.**

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 nivódíjas 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 MELLÉKVESEKÉREG HORMONTERMELÉSÉVEL KAPCSOLATBAN A TUDOMÁNYOS KUTATÓK VISZONYLAG ÁTFOGÓ ÚJ VIZSGÁLATI EREDMÉNYEKKEK RENDELKEZNEK (134), AMELYEK SZERINT A NÁTRIUMHIÁNYOS VAGY KÁLIUMDÚS DIÉTÁN TARTOTT ÁLLATOKON (PATKÁNYOKON) ÉS EMBEREKEN IS MELLÉKVESEKÉREG-ELFAJULÁS KÖVETKEZIK BE, MIKÖZBEN A SZERVEZET ELEKTROLIT-HÁZTARTÁSÁNAK EGYRE SÚLYOSABB ZAVARAI TAPASZTALHATÓK. (168)**

Ezek 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 zstr- 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 vesesejteknél, de a verejtéksejteknél 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)
- 7./ Csökken a keringő vérmennyiség, a vér besűrűsödik, csökken a viszkozitása. (168)
- 8./ Romlik a keringés. (168)
- 9./ A vese vérrellátásának a zavara miatt csökken a szűrési (méregtelenítési) teljesítménye. (168)
- 10./ Idővel elégtelenné válik a veseműködés. (168)
- 11./ A bőr és a nyákahártyák kóros elváltozásai. (168)
- 12./ Mellékvesekéreg-károsodás. (168)

2/1.

- 13./ Mellékvese daganatok, sejtburjánzások, esetenként rosszindulatúak is. (169)  
14./ Halálos Addison-kór tünetei alakulnak ki. (168)

**Híányos nátrium-pótlásnál és/vagy kálium-füladagolásánál 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 káliumdús táplálkozás nemi szervek fejlődési torzulásait is okozza („pseudohermafroditizmus”):**

- 21./ Leánymagzatok nemi szerveinek a fejlődési zavarait, pl. szeméremajkak összenövését, klitorisz-megnagyobbodást. (169-170)  
22./ Lánygyermeknél klitorisz-megnagyobbodást, idő előtti mentstruációt. (170)  
23./ Felnőtt nőknél: klitorisz-megnagyobbodás, test- és arcszőrösödés, 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 szeméremszőrzet idő előtti megjelenését, korai szakáll-növekedést, hangmélyülést, hajritkulást okoz. (170)  
25./ Pseudohermafroditizmus tünetként fiúgyermeknél és férfiaknál emlő-megnagyobbodást okoz. (170)  
26./ Rosszindulatú daganatok (pl. emlőrák, prosztatarak) 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 „mellékvesekérges” szót kell beírni.)

**A GYÁRTÓK, BOLTOK, S AZ ŐKET ELLENŐRZŐ HAZAI HATÓSÁGOK HIVATALOS ÍRÁSBELI KÉRELEMRE SEM VOLTAK HAJLANDÓK MEGADNI A KÁLISÓVAL KEVERT SZABVÁNSÉRTŐ ÉTKEZÉSI SÓK ÉS AZOKKAL GYÁRTOTT ÉLELMISZEREK KONYHASÓ- ÉS KÁLIUM-TARTALMÁT! MAGYARORSZÁGON CSAK A RABBIK ÁLTAL SZIGORÚAN ELLENŐRZÖTT KÖSER SÓ, S A GYÓGYSZERTÁRI KONYHASÓ (NÁTRIUM-KLORID) ESETÉBEN KÖTELEZŐ BETARTANI AZ MSZ-01-10007-82. MAGYAR SZABVÁNYT, MELY VALAMENNYI ÉTKEZÉSI SÓBAN TILTJA A KÁLISÓ LEGKISEBB MENNYISÉGÉT IS.**

Verőce, 2008. június 30.

*Tejfalussy András dipl. mérnök, méréstani szakértő (1-420415-0215)*

*AGROANALÍZIS TUDOMÁNYOS TÁRSASÁG gmk va., TUDOMÁNYOS RENDŐRSÉG PJT, 2621 Verőce, Lugosi u. 71., Tel/Fax: 36-27-380-665 (ujvizforras@freemail.hu, mobil:06202181408)*



A Magyar Tudományos Akadémiának nevezett bünszervezet vezetői mellett a Családorvosi Havilap, számos hazai egészségügyi szervezet, sőt a VIVEGA-t is forgalmazó Béres Rt. , de az élelmiszerbiztonságért felelős a NÉBIH vezetők is lelkesen támogatják a kálisó a mérgező hatására figyelmeztető csípős rossz „kálisóízt” fűszerek hozzáadásával elfedő, népirtó hatású „VIVEGA találmányt”. Miután tudják, hogy a kálium mérgező, nyilvánvaló, hogy egy bünszervezethez, egy bűnözői érdekcsoporthoz tartozik a feltaláló, a szabadalmat engedélyező, a mérgező terméket élelmiszerként árusítani engedő, és árusító, s a terméket sózásra ajánló gyógyszerész, orvos, természetgyógyász csoport, de a kálisóval kipusztított magyarok „kiürült” ingatlanait olcsón felvásárló és ezen gazdagodó ingatlankereskedők, s az ezeket csalással fedező összes rendőr, bíró, ügyész, s az ügyben illetékes hatóságokat felügyelő összes miniszter és államtitkár is.



**A VALÓBAN "MÉREGDRÁGA"  
(MEGMÉRGEZETT) FŰSZER!**

## VIVEGA®

### Felhasználási javaslat:

Mindenfajta étel elkészítéséhez, levesek, főzelékek, sülték, öntetek sózására, ízesítésére. Hazánkban az átlagos éttek háromszorosa a napi átlagos konyhasó fogyasztás. Mivel ez a termék csökkentett nátriumtartalmú, ezért segít Önnek, hogy a nátrium fogyasztást csökkentse, a kálium bevitelét növelje és kedvezően befolyásolja a nátrium-kálium egyensúlyt. A termék fogyasztása mind azoknak előnyös, akik csökkenteni kívánják az éttek elkészítéséhez a konyhasó formájában felhasznált nátrium mennyiségét, de különösen javasolt nátrium-szegény diétán levőknek!

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

Összetevők: konyhasó, kálium-klorid, kálium-citrát, ízfokozó E 621, szárított zöldségek és fűszerek: sárgarépa, pasztinák, zeller, vöröshagyma, detrezelemlevél, fűszerpaprika, őrölt bors, fokhagyma, lestánlevél, babérlevél, valamint kukorica keményítő, cukor, magnézium-citrát és antiioxidáns E 300

100 g tápértéke	
Energia:	333 kJ (79 kcal)
Fehérje:	4,0 g
Szénhidrát:	7,0 g
Zsír:	0,25 g
Na :	17,0 g
K :	20,0 g
Mg :	0,1 g

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

OÉTI engedély száma: 1470/D

Gyártja:   
**Heródecs Bt.**  
2051 Biatorbágy,  
Nagy u. 17.



2008.03.18.

*Tejfalussy András mérési szakértői szakvéleménye: Ebben, a sószabványt sértő gyilkos sókeverékben, az a "találmány", hogy az erős fűszerek elfedik el a kálisó mérgezőségét jelző csípős maró ízt! A klinikai mérés során a kálisó vesemérgező volt tízből tíz, előzőleg egészséges felnőttnél! Budapest, 2007. 02. 19.  
Code: VIVEGA-Kalicaust-060318*



**VIVEGA®**

## Cook Differently!

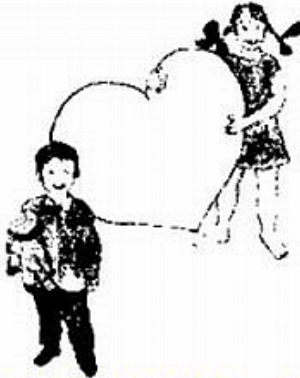
**To prevent high blood pressure,  
health irregularities (aritmia),  
heart attack and  
arteriosclerosis, as well as for  
sliming diet!**



VIVEGA is a patented, registered  
Hungarian health-protecting salt  
mixture compound with a  
17 p.c. sodium, 20 p.c. potassium,  
0.1 p.c. magnesium content and with  
Vitamin C, vegetables and spices.

Recommended for everybody!

Patients should use it with the  
consent of their doctors!



**KILLER POISON for kids  
with 40% Kalium-chloride**

Code: VIVEGA-SYRIA-1c

The KILLER Potassium Content is 40%,  
but only against non-talmudists?



**VIVEGA®**

## Cook Differently!

**To prevent high blood pressure,  
health irregularities (aritmia),  
heart attack and  
arteriosclerosis, as well as for  
sliming diet!**

Recommended for everybody!

Patients should use it with the  
consent of their doctors!

With the recommendation of the

- Hungarian Society of Hypertension,
- Hungarian Scientific Institute of Alimentation,
- National Institute of Pharmacy,
- National Public Health Service Office of the Chief Medical Officer,
- National Institute of Dietetics,
- Hungarian Ministry of Health

Produced by:

Nemes Élelmiszergyártó  
Laboratórium Kft.  
H-7135 Dunaszentgyörgy,  
Rákóczi utca 120.  
Hungary

Internet: [www.vivega.hu](http://www.vivega.hu)  
[www.inventor.hu](http://www.inventor.hu)

E-mail: [vivega@matavnet.hu](mailto:vivega@matavnet.hu)

Tel.: (+36-1) 34 50 484

EXPORTED BY: SYNTEX LTD  
☎: (36-1) 258-1227 Fax: (36-1) 258-7309  
E-mail: [syntexkft@axelero.hu](mailto:syntexkft@axelero.hu)

Code: Vivega-Syria-1d



224,- Ft

# Medicus ANONYMUS

CSALÁDORVOSI HAVILAP '99/MÁRCIUS VII. ÉVF. 3. SZÁM



## A nátrium-kálium arány jelentősége magas vérnyomásban

DR. RIGÓ JÁNOS

az Országos Diéteikai 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 ödémák képződését, másrészt elnyomja az étel természetes ízt, 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 gyakoribban és súlyosabb formában jelentkezik. A túlzott sófogyasztás különösen olyan nátriumszenzitív egyéneknél szerepel vérnyomás-emelő tényezőként, akik genetikai adottságuk következtében fokozottan érzékenyek a sófogyasztásra.

### Élelmiszereink só-tartalmára 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 főzelékfélék, 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 átlagos 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 miniszeri 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.

Hellekelt, Dóra Pt. 99a - 2.956 - kas is!

HYPERTONIA

Új termék!



# VIVEGA®

Csökkentett nátriumtartalmú sókeverék  
zöldséggel, fűszerekkel,  
káliummal és magnéziummal

250 g

FŐZZÖN MÁSKÉPPEN!



#### Felhasználási javaslat:

Mindenfajta étel elkészítéséhez, levesek, főzelékek, sütek, öntetek sózá-  
sára, ízesítésére. Hazánkban az ajánlott érték háromszorosa a napi átlagos  
konyhasó-fogyasztás. Mivel a *Vivega* csökkentett nátriumtartalmú, segít Ön-  
nek 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, szívélgtelenség, kálium-visszatartást öko-  
zó 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, pasztinák, zeller, vöröshagyma, petrezse-  
lyemlevél, fűszerpaprika, örölt 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 Élelmiszergyártó Laboratórium

7135 Dunaszentgyörgy, Rákóczi F u. 120. T: 06 30 979 3324



Minőségét megőrzi: a hátlapon jelzett időpontig

Forgalmazzák a Béres Egészségáruhárok

Miskolc, Jókai u. 20. Bp. VI. Bajcsy-Zs. köz 1.

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 fog-  
lalt állást a Magyar Tudományos Akadémia Elnöksége.

Az MTA Élelmiszertudományi Komplex Bizottsága az OÉTI  
és a Magyar Táplálkozástudományi Társaság közreműködésé-  
vel 1988-ban összeállított *Táplálkozási irányelvekben* a követ-  
kezőkben hangsúlyozza a sófogyasztással kapcsolatos állásfog-  
latását: „Kevés sóval készítjük az ételeket, utólag ne sózzuk, a  
mérsékelt sós fűt nagyon gyorsan meg lehet szokni. Különö-  
sen kerüljük a sózat gyermekeknél, mert az ekkor kialakult íze-  
lés az egész életre kiható. A fogyasztásra kész élelmiszerek kö-  
zül válasszuk a kevésbé sózottakat, az ételek változatos ízesíté-  
sére használjunk fűszereket.”

#### Segítség a gyakorlati megvalósításhoz

Ezen elvek gyakorlati megvalósítását segíti a csökkentett ná-  
triumtartalmú sókeverék, káliumot, magnéziumot, zöldségeket  
és fűszerkeveréket tartalmazó *VIVEGA* ételízesítő. A nátriumot  
és káliumot közel 1:1 – a laboratóriumi mérések szerint 0,85 –  
arányban tartalmazó készítmény ízesítő hatása megegyezik a  
konyhasóéval, így ételeink élvezeti értékének megtartása mel-  
lett is csökkenthetjük a nátrium- és emelhetjük a káliumfogyasz-  
tásunkat, ami végső soron a koronária eredetű szívbetegségek  
egyik veszélyeztető tényezőjének csökkentését eredményezi.

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

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

Az összetevőket értékelve a magnézium vérnyomáscsökken-  
tő hatása ismert. A természetgyógyászok már korábban megfi-  
gyelték a zellernek, a fokhagymának, a vöröshagymának – íze-  
sítő hatásuk mellett – vérnyomáscsökkentő hatását is. A sárga-  
répa és a fűszerpaprika mint karotinforrások az A-vitamin  
előanyagaként segítik az A-vitaminban hiányos táplálkozásunk  
javítását. A petrezselyem és a pasztinák C-vitamin és folsav-  
tartalmukkal segítik a szervezet vitaminellátását. A babérlevél a  
nyál- és gyomornedv-elválasztó hatásával az emésztési folya-  
matokat segíti.

Mindezen kedvező hatások mellett a vese-, szív- és érrend-  
szeri betegségekben szenvedők beszéljék meg a készítmény  
használatát kezelőorvosukkal, és csak egyetértésével használják  
diétájuk elkészítéséhez a csökkentett nátriumtartalmú, kiegyen-  
súlyozott nátrium-kálium aránnyal rendelkező, zöldség- és fű-  
szerkeveréket tartalmazó ételízesítőt. (x)

#### MEDICUS ANONYMUS

Családorvosi havilap

SZERKESZTŐBIZOTTSÁG:

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

Dr. Hajnal Ferenc SZOTE Családorvosi Intézet;

Dr. Ilyés István DOTE Családorvosképző Központ;

Dr. Nagy Lajos POTE Családorvostani Csoport

SZERKESZTŐSÉG:

Dr. Csaly László főszerkesztő (tel/fax: 319-6694)

Dr. Magyar Anna olvasószerkesztő

KIADJA AZ ANONYMUS KIADÓ

Lapigazgató: Hauszmann Zsuzsanna

Hirdetési igazgató: Dani Kálmán (tel/fax: 416-1305)

Szerkesztőség és kiadóhivatal: 1443 Budapest, Pf. 199.

Telefon/Fax: 220-2053 és 222-3742 á.

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

## A kívánt hatás akkor biztos, ha konyhasó helyett VIVEGÁT használ!

- Egész életemben gyógyszerészi pályán, közfoglalmú gyógyszerterében dolgoztam, ahol nap mint nap tapasztaltam, hogy nagyon sok ember szenved szív- és érrendszeri betegségben, és sokuknak van magas vérnyomása. Sajnos magam is ez utóbbihoz szenvedtem. 1992-ben szívrohamot kaptam, rohammentővel szállítottak a kórházba. A vizsgálatok során kiderült, hogy a fő szívkoszorúterem annyira vékony, hogy alig tud benne áramlani a vér, a másik alsó harmadában pedig egy meszes gyűrű van. Műtétet javasoltak, én pedig időt akartam nyerni, bár tisztában voltam azzal, hogy konzervatív módon, vagyis csupán csak tabletták alkalmazásával a betegségem nem gyógyítható meg. Amikor a kórházból kijöttem, szinte jártányi erőm sem volt, nagyon hamar elfáradtam, az állapotom nagyon lassan javult, annak ellenére, hogy szorgalmasan szedtem az orvos által felírt gyógyszereket és diétáztam. Egyre csak azon törtem a fejemet, hogyan állíthatnék elő valami olyat, ami nem gyógyszer, de mégis segít a magas vérnyomásban szenvedő betegeken, csökkenti a vérnyomást, védi a szívet. Viszonylag rövid idő alatt sikerült kidolgoznom egy csökkentett, 17 százalékos nátriumot tartalmazó, káliummal, magnéziummal és természetes antioxidánsokkal, valamint C-vitaminnal kiegészített ételzesítőt, amelyet először csak én és az édesanyám használtunk. Kizárólag ezzel ízesítettem az ételünket, konyhasó tartalmú élelmiszert nem fogyasztottam. Szerencsém volt, mert az állapotom egyre javult, és lassan a szívrohamaim is elmaradtak. A betegségem nyolc év óta tünetmentes. Minimális gyógyszert szedek, viszont folyamatosan fogyasztom a VIVEGA (Vi-



### Két jóbarát

Az utóbbi évtizedekben a világon számos intézkedés történt a nátriumfelvétel csökkentésére. Kanadában, az Amerikai Egyesült Államokban, Franciaországban és Angliában miniszteri határozat rendelkezett a nátriumfogyasztás csökkentésének szükségességéről. Magyarországon a nátriumfogyasztás csökkentéséről a 80-as évek első felében foglalt állást a Magyar Tudományos Akadémia. A táplálkozás-élettani ajánlások a nátrium- és káliumfogyasztás kívánatos arányát 1:1-ben jelölik meg. A hazai epidemiológiai és klinikai vizsgálatok ezt az arányt 3:4 közöttinek ítélik, de egyes vizsgálatok magasabb arányokról is beszámoltak. A nátrium a káliummal együtt adva nem emeli a vérnyomást. A kálium a magas vérnyomásban szenvedő betegeket csökkenti az agyi események vagy más érszűkítőanyagok kialakulását.

### Szívdő magnézium

Dr. Sellye János, a híres, magyar származású professzor a magnéziumot stresszellenes ásványnak nevezte. Kísérleti állatait, ha magnéziumot adott nekik, meg tudta védeni a stresszhatásoktól és a különféle szívkárosodástól. A magnézium ugyanis csökkenti a vérnyomást.

ta, Vitae, Vega szavakból raktam össze a fantáziánemet) névre keresztelt „sömentes söt”, amelyet édesanyám ösztönzésére, saját anyagi erőmből szabadalmaztattam és saját kis üzemi vállalkozásban állítottam elő azért, hogy betegségeim segítsen a diéta betartásában, hiszen a hipertónia sikeres beállításához 46 százalékosan a diétán és 56 százalékosan a sikeres gyógykezelésen múlik.

És hogy hogyan sikerült mindez? Az I. számú Budapesti Belgyógyászati Klinika egyik közleményében írta, kísérletekben igazolták, hogy az úgynevezett atherogén, vagyis zsíretező diéta esetén az aorta falára nem rakódott le meszes plakk és káliumkoleszterin-komplex, ha ezt magnézium-védelemben tették. Kiderült ugyanis, hogy a rég elfelejtett magnézium, a vérzsírokra gyakorolt kedvező hatása miatt véd a trombózis és az érmeleszedés ellen.

- Elhatároztam, hogy a feleslegben adott és így ártalmas nátrium helyett káliumot és magnéziumot viszek be rendszeresen, vagyis a mindennapi étkezéseim során a szervezetembe. A káliumot kálium-klorid és kálium-citrát sópár formájában alkalmaztam, amelyről már korábban kiderült, hogy sóízűvé válik. Meghagytam a nátrium-klorid egyharmadát, vívíanyagként pedig olyan zöldségeket és fűszernövényeket használtam, amelyek nem csupán ízjavítók, hanem hatóanyagaik miatt színerősítő hatásúak, vagyis erősítik a kálium és a magnézium szív- és érrendszerre gyakorolt kedvező hatását. Választásom elsősorban az előbb felsorolt főzélékfelékre esett azért, mert ezekről a növényekről az Amerikai Rákkutató Intézet megállapította, hogy antioxidáns, béta-karotin és flavonoidtartalmuk miatt rendkívül előnyösek a rák elleni küzdelemben. Az amerikai szakirodalom azt javasolja, hogy aki hosszú ideig akar élni, ügyeljen arra, hogy ezek a növények, mivel tablettá vagy kapszula formájában nem kaphatók, naponta szerepeljenek az étrendünkben. Az antioxidánsokról tudni kell, hogy megakadályozzák a rossz koleszterin oxidációját és annak lerakódását a koszorúerekben. A termékben lévő C-vitamin ugyan csak antioxidáns. A zeller vérnyomáscsökkentő,

tő, a petrezselyem vizelethajtó. A fohagyma és a vöröshagyma ugyanúgy csökkentik a vérzsírszintet, mint a paprikaőrlemény. A babér, a lestyanlevél és a bors az emésztést, valamint a koleszterin-ürítést segítik elő. Bár ez a sókeverék csak 17 százalékos nátriumot tartalmaz (ami 40 százalékos konyhasónak felel meg), magas zöldség és fűszertartalma miatt, más a nátrium-kloridban szegény ételzesítővel ellentétben, nagyon jó ízű, főző- és asztalisóként egyaránt használható. Cukorbetegség is fogyasztható, mivel cukortartalma csak 1 százalék. Az ajánlott napi 8-10 gramm elfogyasztásával csak 0,08, illetve 0,10 gramm cukor jut a szervezetbe, ami egy fél kockacukornál kevesebb.

A fogyasztók eddigi tapasztalatai szerint a VIVEGA rendszeres használata mellett jelentősen, 20 Hgmm-t csökkent a vérnyomásuk. Mivel ez a termék csökkentett nátriumtartalmú (a vizet a nátrium megkötő a kötőszövetben - a szerk.), elmúlt arc-, szemhéj- és bokaödémájuk. Csökkent a testsúlyuk, és mivel az anginás rohamot is kivédi, alkalmazása mellett a betegek nem szorulnak gyors hatású nitroglicerinre. Fontos, hogy a betegek az ételzesítőt ne a megfelelő gyógyszerkezelés helyett, hanem kezelő orvosukkal előzetesen konzultálva, kiegészítésképpen alkalmazzák.

R. Papp Ágnes

### Aranyat érő só

A sóval rendelkező népeknek a só a gazdagságot és a pénzt jelentette. Kína egyes részein a pénz régen sóból készült, sópórácsával fizettek. Marokkóban és Líbiában például ma is fizető eszköz a só. Etiópiában a sórudakat császári bélyegzővel látták el, amelyek fizetőszközül szolgáltak. A római katonák zsoldjuk egy részét sóban kapták meg, az ellenségnek történő eladását halállal büntették. A rómaiak építették ki a „borostyánkő utat”, ezen az útvonalon szállították a sót Észak felé, az ott élő népeknek. Még ma is él az a régi szokás, hogy a barátság és a hűség jelképeként kenyérral és sóval fogadják az idegeneket.

A sót nem mindig sóbányákból nyerték, hanem a tengerparti sólerakódásokból szerezték be, hiszen a Föld legnagyobb sóterülete a tengerekben található. Az étkezési és élelmiszer-ipari célokra szolgáló só, az adott ország sószabványának megfelelően, kémiailag a legtisztább nátrium-kloridból állítják elő. Magyarországon 1910-ben 11 üzemelő és 10 tartalék sóbánya volt. Mivel ezek mindegyike Erdélyben található, Magyarországon ma nincs sóbányászati.

Demokrata 2004/ 18

További forgalmazók:

MAGOR Bolt 2051 Biatorbágy, Nagy u. 43. ☎: 06-23-310-809

BIO Boltok és BIO Nagykereskedések

"Foodaps, 1901, 2007. XI. 21-e"

Code: VivegaMeregReklam071122b

Miközben a gyógyszerkönyvi tisztaságú étkezési konyhasó kilogrammonként kb. 600,- Ft-ba kerül, vagyis a napi 15-20 grammos adagja csupán kb. 10 Ft,-ba, ezalatt, hogy a népiertással eltüntetni akart vagyonosabb magyarok azt higgyék, sokkal egészségesebbek lesznek, ha a tiszta konyhasó helyett VIVEGA-val sóznak, a bioboltban 1900,-Ft-ért árúsítanak  $\frac{1}{4}$  kg-nyi Vivegát. Visszaélnék vele, hogy a vásárlók azt hiszik, a „Biobolt” csak egészségvédő termékeket árúsíthat!

**Egyszerűsített, készpénzfizetési számla** Eredeti példány

Az adózó neve, címe, aláírása, adószáma:		Állóid neve, címe:		
<b>NAGY ZSOLT</b> Egészséges és Biobolt Széchenyi tér 3. 1056 Budapest Kétszámjegyű adószám: 11-21-0548		<b>Agroanalízis</b> PZT 1056. SP. Lajos ut. 11A Kétszámjegyű adószám:		
A számla közb:	2007.09.18	A számla sorozata:	AC7E-E	931093
A termék, vagy szolgáltatás megnevezése, besorolási száma (VTSZ, SZJ, E.B. és egyéb jellemző)	M.a.	Mennyisége	Egységár (ÁFA-val)	Érték, amely 20% ÁFA-t tartalmaz
Vivega só	01	1	1300	1300
<b>TÖBB "TUDOMÁNYOS FÓRUM" BŰNÖS KÖZREMŰKÖDÉSÉVEL          BŰNSZÖVETKEZETBEN ELKÖVETETT NAGYARÁNYÚ CSALÁS!</b> Lásd a "Code: Vivega Sz Fehervar 0709206 melléklet alapján!"				
20% ÁFA-t tartalmazó számlaérték:				1900
A számla fizetendő végösszege betűvel: <b>étezer forint</b>				

E.B. 13 373/W. - A3 Nyomtatvány - Papiroda - Fátia Nyomda Zrt. Gyártva: 2007.1

# Egészségvédő sókeverék

- *Mi vezette az egészségvédő sókeverék megalkotásához dr. Gyarmathyné Nemes Erzsébet GENIUS díjas feltalálót?*

- Gyógyszerész vagyok, így közvetlenül tapasztaltam, hogy hazánkban a felnőtt lakosság 39 százalékának magas a vérnyomása. Sajnos ez náhuk népbetegség.

Nagy mennyiségben a nátrium-klorid vagy köznapin nevén a konyhasó fogyasztása emeli a vérnyomást. Az élettanilag szükséges só mennyiség napi 5 gramm. Magyarországon átlagot számítva az emberek ennek háromszorosát fogyasztják! A magas vérnyomás mind a szélütés mind a szívinfarktus szempontjából ez az egyik legjellemzőbb rizikó tényező.

Sajnos az én vérnyomásom is magas lett. Gyógyszeresen kezelték, és sószegény diétát rendeltek számomra.

Ismeretes, hogy a kívánatos vérnyomás eredményes beállítása 46 %-ban a diétás, és 54 %-ban a sikeres gyógyszeres kezeléssel múlik. Nagyon nehezemre esett sótlannal étkezni. Nem élvezhettem a megszokott ízeket. Nem ízlettek a saláták, vagy a máskor finom levesek sótlannal. Akkoriban már léteztek csökkentett nátrium-klorid tartalmú sókeverékek. Megmondom őszintén, hogy mind rossz ízűnek találtam azokat, mert kesernyések voltak. *Elhatároztam, hogy készítek magamnak egy jobb sópótlékot!*

Kísérletezni kezdtem. Hosszas próbálgatások után olyan keveréket sikerült előállítanom, amelynek az íze megszokott volt, annak ellenére, hogy csak 35% konyhasót tartalma-

zott. Az összetélt szabadalmaztattam, majd hosszas orvosi kipróbálás következett.

- *Elárulja nekünk találmányának a többi összetevőjét is?*

- A csökkentett nátriumtartalmú sókeverék, amelynek "VIVEGA" a védett neve, kálium és magnézium sókat is tartalmaz. Lényeges elemei még a keveréknek a szárított zöldségek, valamint fűszerek. Mindezek kellemes íz kölcsönöznek a terméknek.

A VIVEGA étrendi felhasználásával kellemesen tartható a diéta, mert a keverék jó ízű, annak ellenére, hogy csak 35 % konyhasót tartalmaz. Ismeretes, hogy a káliumot és a nátriumot jó, ha azonos arányban vesszük magunkhoz. A VIVEGA visszaillesztja a helyes arányt a maga 17 % nátrium és 20 % kálium tartalmával, így biztosítja az élettani ionegyensúlyt.

Néhány szót az egyéb előnyeiről is szeretnék mondani. A kálium benne az érvédő anyag. A magnézium stressz- és szívinfarktus ellenes hatású, csökkenti a magas vérnyomást, érclimeszesedés ellen is hat, csakúgy, mint a szárított növények antioxidáns komponensei. Gondolom, a C-vitamin jótékony hatását nem kell bemutatni az olvasóknak.

- *Kapható-e már a VIVEGA?*

- A termék készen van, hazánkban a Béres Egészségtárakban, bio-boltokban és gyógyszerárakban kapható. Honlap: [www.vivega.hu](http://www.vivega.hu)

*Rovatunk a Magyar Feltalálók Egyesületének (MAFS) szakmai támogatásával készül. Az egyesület honlapja a [www.inventor.hu](http://www.inventor.hu) címen érhető el, ahol nemcsak feltalálók és befektetők, hanem újdonságokra fogékony felhasználók is csatlakozhatnak.*

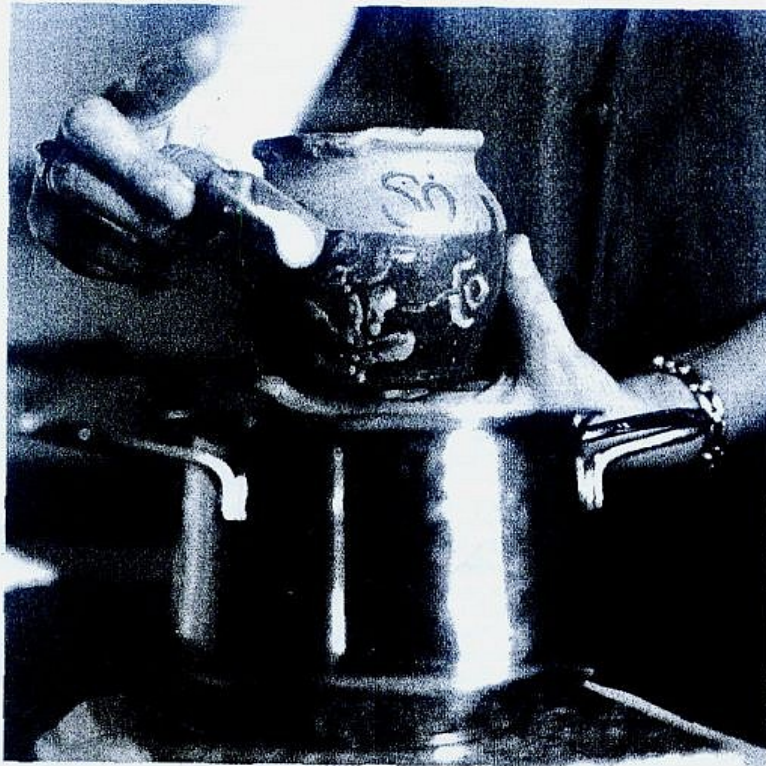


*A kívánt hatás akkor biztos, ha konyhasó helyett VIVEGÁT használ!*

# Sóból is megárt a sok

*Magyar találmány, nemzetközi hírnév*

A só mint az emberiség első éteifélesztője egykor nagy becsben állt. Olyan értékes kincs volt, amivel rendkívüli módon takarékoskodtak, a sótartó nem állt ott minden asztalon. Mátyás király lakomáin például csak akkor szóhatták után ételüket a vendégek, ha náluk volt saját sótartójuk, vagyis az a zsákoeska, amiben a só tartották. A só mint a szeretet jelképe, a magyar népmesékben is megjelenik. Ma már azonban tudjuk, hogy számos előnye mellett súlyos egészségkárosító hatása is van.



Manapság egyre gyakrabban hívják fel a figyelmünket arra, hogyan és miért vigyázzunk az egészségünkre. Számos ajánlás szól arról, hogy miből mit és mennyit együnk vagy ne együnk, hogy milyen minőségű alapanyagokat vásároljunk a főzéshez, hogy miként fűszerezünk, sózzunk.

A magyar ember különösképpen szereti a sót, még meg sem kóstolta az ételt, de máris a sószórót keresi. Évente fejenként 4,5 kg sót fogyasztunk el, a nyugati országok 2,6 kg-os fejenkénti átlagával szemben. A magyar férfiak négyszer, a nők háromszor annyit – naponta kb. 15 grammot – fogyasztanak, mint amennyire a szervezetüknek szüksége lenne. Már a tinédzser korú fiúk és lányok szervezetébe is háromszor, illetve két és félszer több só kerül.

Ennek az igen nagy sóterhelésnek a nagy része az élelmiszerekből, legfőképpen a szalonna- és kolbászfélékből, a sajtokból, a sós „nasikból”, ropikból, csipszekből, no meg a sózásokból adódik össze.

Jó, ha tudjuk, hogy a napi konyhasóigényünk 5 gramm, amiből már egy pár virsli vagy negyed kiló félbarna kenyér elfogyasztásával hozzájutunk.

A túlzott nátriumklorid-bevitel hatására az erre érzékeny emberekben jelentősen fokozódik a magas vérnyomás kialakulásának a veszélye, különösen akkor, ha ez elégtelen kálium- és magnézium-bevitellel párosul. A túlzott konyhasó-fogyasztás fokozza a folyadék-visszatartást, ami elősegíti az ödémák, és ahogyan azt már említettük, a hipertónia, vagyis a ma-

gas vérnyomás kialakulását. Hatására csontjainkból könnyebben ürül ki a kalcium, magában rejtve a csonttrikulázis kialakulásának veszélyét, de megnöveli a gyomortrák kifejlődésének a kockázatát is.

Szomorú tény, hogy a magas vérnyomás, valamint a szív- és érrendszeri betegségek mind a megbetegedések, mind pedig a halálozás tekintetében vezető helyet foglalnak el. Magyarország a szív- és érrendszeri halálozások tekintetében Európában az első, a 45-50 év közötti férfiak halálozásában pedig világszök letünk. Nálunk minden negyedik felnőtt embernek magas a vérnyomása, ami mind a szélütés, mind pedig a szívinfarktus szempontjából az egyik legfőbb rizikótényező. Minden második haláleset szív- és érrendszeri betegség következménye. Az elhunytak 72 százalékában magas vérnyomást diagnosztizáltak.

Nem vitás, hogy a betegség leküzdésében elsődleges teendő a konyhasó-fogyasztás csökkentése – tartják a szakemberek. Pedig nehéz lemondani a sóról, ami nélkül, valljuk be őszintén, valóban ízetlen az étel. Pedig az előbb említett betegségek gyógyításakor, a legtöbb esetben a gyógyszereszen túl, diétára szorítják az embert, aminek az egyik alapelve a sómentesség. Léteznek azonban olyan csökkentett sótartalmú készítmények, ételízesítők, amelyekkel kiválthatjuk a sót.

Dr. Gyarmathyné Nemes Erzsébet gyógyszerész találmánya, a csökkentett nátriumtartalmú sókeverék, eddig három kontinens, Európa, Ázsia, Amerika tíz díját érdemelte ki. De hogy kerül a só a patikamérlegre? Hogyan adta a fejét egy gyógyszerész arra, hogy tudását ilyen különleges formában kamatoztassa?



## „Ne nyald a falat!”

Boliviában egy kiszáradt sóstó medrében áll az a szálloda, amelynek falán a következő furcsa felirat olvasható: „Kérjük, ne nyalják a falakat!” A szállodát ugyanis 35x35 méretű sóteglákból építette fel egy vállalkozó szellemű üzletember. A sóteglákok a napsütésben átforrósodnak, és amikor éjszaka lehül a levegő, a sóból készült falak kellemes meleget árasztanak.

50

**Gyártja és forgalmazza:**

**HERÓDEK BT. (csomagküldő szolgálat)**  
2051 Biatorbágy, Nagy u. 17. ☎: 06-23-311-993  
Internet: [www.vivega.hu](http://www.vivega.hu) [www.inventor.hu](http://www.inventor.hu)

Demokrata 2004/ 18

Code: VivegaMeregReklam071122a

# Az OÉTI által végeztetett ellenőrzési kísérletek során a konyhasó helyett alkalmazott kálisóval "ételízesítés" kisebb dózisai is súlyos mérgezéseket okoztak a klinikákon, de az OÉTI a valóság ellenkezőjére hamisította a mérések mérgező kálium túladagolást bizonyító eredményét!



## az élet sója

A V I V E G A szabadalmazott, az OÉTI által törzkönyvezett és engedélyezett új magyar egészségvédő fűszersó. Alkalmazható asztali sóként és főzősóként. Felhasználása javasolt mindenkinek az egészség fenntartására és a fogyókúrás étrend kiegészítésére. Magas vérnyomás esetén étrendi felvétellel, a megfelelő gyógyszeres kezelés mellett a vérnyomás csökkentésére.

A V I V E G A csökkentett konyhasótartalmú készítmény, **nátriumtartalma 17%**. A készítményben a konyhasót kálium-, magnéziumvegyületek, zöldségek és fűszerek pótolják. Közel egyenlő mennyiségben tartalmaz káliumot és nátriumot, amely a két elem esetében a kívánatos biológiai arány, a néptáplálkozásunkban helytelenül kialakult 1:3 és 1:4 aránnyal szemben. **A nátrium káliummal együtt adva nem emeli a vérnyomást.**

A kálium adagolása hipertóniás (magas vérnyomásban szenvedő) betegeken csökkenti az agyi események vagy más érzővódmények kialakulását. Magnéziumtartalma alkalmas a stresszhatások és szívritmuszavarok kivédésére. A magnézium tromبózis ellenes, a vérsírokra gyakorolt kedvező hatásánál fogva véd az érlemezésedés, atherosclerosis ellen. Csakúgy, mint a V I V E G A kizöld növényi komponense, valamint C-vitamin-tartalma. Az emésztési folyamatok elősegítésével és az antioxidáns hatása miatt a koronária-szívbetegségek egyik veszélyeztető tényezőjének, az érlemezésedésnek csökkenését eredményezi. **A csökkentett nátriumtartalmú sókeverék leveszi a szívről a magas konyhasóbevitel által okozott terhet,** kálium-, magnézium- és antioxidáns-tartalma miatt védi is a szívet.

A kedvező élettani hatás emiatt hatványozódik, ezért a V I V E G A szívritmuszavar-ellenes és szívinfarktus-ellenes hatása. A keringés, a szív munkájának javítása miatt és azáltal, hogy a konyhasóban levő nagy vízmegkötő képességű ion: a nátrium koncentrációja csökken a szövetközi térben, az ödémák, vízgyülemek lecsapolódnak, ennek következtében az arcon és szemhéjon "táska" formájában jelentkező vízgyülemek, ödémák is megszűnnek. Kifejezetten alkalmas a fogyókúrás étrend kiegészítésére, éppen a vízmegkötő képesség csökkenése miatt csökken a testsúly, ugyanakkor az ideális ionegyensúly beállítása miatt csökken a gyakran éhezés formájában jelentkező hiányérzet.

A betegek a V I V E G A étrendi felhasználása előtt konzultáljanak kezelőorvosukkal, mert a készítmény káliumvisszatartó gyógyszerek szedése esetén nem javasolt.

Az új sókeverékkel készült ételek nemcsak nagyon egészségesek, hanem nagyon ízletesek is, jelentősen javítva a nátriumszegény diétára szoruló betegek és a fogyókúrázók életminőségét. Étrendi felhasználása során javul a közérzet, a teljesítőképesség és a stressztűrő képesség. Az egészségvédő fűszersó felhasználása és izhatása megegyezik a konyhasóéval.

**Forgalmazza a Syntex Kft, 1173 Budapest 529 utca 23.**

**Tel: 06-1-258-1227**

**Fax: 06-1-258-7309**

**E-mail: syntexkft@axelero.hu**

**Code: VicegaSyria1g**

# **SZÍVMÉRGEZŐ ÉLETVESZÉLYES KÁLIUM-TÚLADAGOLÁST OKOZI! AZ MSZ-01-10007-82. ÉRVÉNYES MAGYAR SZABVÁNY MINDEGYIK ÉTKEZÉSI SÓKEVERÉKBEN TILTJA A KONYHASÓ KÁLISÓVAL HELYETTESÍTÉSÉT! CSALTAK A VIVEGA HAZAI ENGEDÉLYEZŐI!**



## **csökkentett nátriumtartalmú sókeverék fűszerekkel és szárított zöldségekkel**

A nátriumot és káliumot közel 1:1 arányban tartalmazó készítmény izesítő hatása megégyezik a konyhasóéval, 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 ételízesítéshez ajánlott mennyiség kb. 8 gramm, ami 1360 mg nátrium- és 1600 mg káliumfelvételt jelent. A készítmény stroke és szívinfarktus ellenes hatása az alábbiak szerint jelenik meg:

- ☑ vérnyomás csökkentő
- ☑ szívritmuszavar ellenes
- ☑ szívinfarktus ellenes
- ☑ trombózis ellenes
- ☑ érvédő hatású
- ☑ koleszterin csökkentő hatású
- ☑ fogyókúrás és sószegény étrend kiegészítésére alkalmas

Az összetevőket értékelve a magnézium vérnyomáscsökkentő hatása ismert. A természetgyógyászok már korábban megfigyelték a zellernek, a fokhagymának, a vöröshagymának - izesítő hatásuk mellett - vérnyomáscsökkentő hatását is. A sárgarépa és a fűszerpaprika mint karotinforrások az A-vitamin előanyagaként segítik az A-vitaminban hiányos táplálkozásunk javítását. A petrezselyem és a pasztinák C-vitamin és folsavtartalmukkal segítik a szervezet vitaminellátását. A babérlevél a nyál- és gyomormedve-elválasztó hatásával az emésztési folyamatokat segíti.

### **Felhasználási javaslat:**

Mindenfajta étel elkészítéséhez, levesek, főzelékek, sülték, öntetek sózására, ízesítésére. Aszali sóként is használható. 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 lévőeknek!

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

A termék konyhasó, kálium-klorid, kálium-citrát, izofokozó E 621, szárított zöldségek és fűszerek: sárgarépa, pasztinák, zeller, vöröshagyma, petrezselyemlevél, fűszerpaprika, örölt bors, fokhagyma, lestyanlevél, babérlevél, valamint kukorica-keményítő, cukor, magnézium-citrát és antioxidáns E 300 felhasználásával készült.

100 g tápérték: Energia 106 kJ

Fehérje: 4,0 g

Szénhidrát: 7,0 g

Zsír: 0,25 g

Na<sup>+</sup>: 17,0 g K<sup>+</sup>: 20g

Mg<sup>++</sup>: 0,1 g

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

ÖETI-engedély száma: 1470/D

**Gyilkos család, ugyanis az infúziós  
fiziológiás (Ringer-) sóoldatban a  
konyhasó : kálisó optimális aránya  
30 : 1 (ez a természetes arányuk az  
emberi vérben és a tengervízbenis)!**

**A magas vérnyomás és következményei: a stroke és a szívinfarktus.**

**Megelőzésükre lözzön másképpen!**

**A magas vérnyomás eredményes beállítása 46%-ban a diétán,**

**56%-ban a sikeres gyógyszeres kezeléssel múlik.**

**Code: Vivega-Syria-1f**





# VIVEGA®

**SALT MIXTURE OF LOW SODIUM CONTENT WITH VEGETABLES, SPICES,  
POTASSIUM AND MAGNESIUM  
250 g packages**

#### DIFFERENT COOKING!

VIVEGA is a patented, new Hungarian health-protecting product, registered and approved by OÉTI (Scientific Institute of Alimentation). It can be applied as common table-, as well as cooking salt. VIVEGA is recommended to everybody for protecting their health and as a slimming-diet additive. In case of high blood pressure it can be included in the diet as a supplement to medicinal treatment in order to lower blood pressure. VIVEGA is a preparation of low common salt content with a **sodium content of 17 %**. The salt in the product is supplemented by different potassium and magnesium compounds, furthermore by vegetables and spices. It contains in nearly equal quantities **potassium and sodium with a desirable biological ratio of 1 : 1 of the two elements** instead of the unhealthy 1:3 and 1:4 ratio so common in our alimentation. **Sodium, dosed together with potassium, does not increase the bloodpressure.** Dosing of potassium has a reducing effect on the development of cerebral cases or other artery complications. The magnesium content is suitable for preventing stress effects and heart irregularities. Magnesium together with nine components of vegetal origin, as well as its Vitamin C content, VIVEGA has an anti-thrombosis effect, as well as a favourable effect on lipoproteins, thus protecting against arteriosclerosis. With the help of the digestive process and the effect of the antioxidant, it decreases the dangers of arteriosclerosis, one of the factors of coronary diseases. VIVEGA is applicable as a supplement of slimming diets. Its reduction of the water-retaining capacity results in weight-loss, but at the same time and due to its ideal ion-adjustment, it reduces the feeling of hunger. **The salt-mixture of low sodium content is favourable to the heart, decreasing the effects of high salt consumption;** its potassium, magnesium and antioxidant content even protects the heart. Its favourable physiological effect will therefore be multiplied, thus it has an antiheart-attack effect. When applied during a diet, it improves the general condition of health, ability and productivity and stress-resistance. The application of this health-protecting salt-mixture is identical with that of common salt and even its taste is the same. Patients should use it with the consent of their doctors! Dishes prepared with this new salt-mixture are not only healthy, but also very tasty, improving the food-quality for patients on low-sodium-diet.

**Produced by: Nemes Élelmiszergyártó Laboratórium, Hungary**

**Exported by: Syntex Ltd, Budapest Hungary**

**Tel: +361-258-1227**

**Fax: +361-258-7309**

**E-mail: syntexkft@axelero.hu**

**Killer swindle, because the  
optimum ratio of the NaCl : KCl  
is 30 :1 in the Ringer physiological  
solution and in the human blood  
and in the sea water too.**

Code: Vivega-Syria-1 e

# A HALÁLOSAN MÉRGEZŐ KÁLISÓ NEM Az élet sója

**A fiziológias infúziós (Ringer) "élettani sóoldatban" nem véletlenül több 30-szor a konyhasó, mint a kálisó!**



Hazánkban minden harmadik-negyedik felnőtt embernek magas a vérnyomása. Minden második haláloeset szív- és érrendszeri betegség következménye. E tekintetben sajnos vezetünk Európában. Az is köztudott, hogy a leggyakrabban használt konyhasó túlzott fogyasztása magas vérnyomást idéz elő.

Ezért nagy jelentőségű a VIVEGA szabadalmazott, az OÉTI által törzskönyveztet és engedélyezett új magyar egészségvédő fűszersó megjelenése, amely alkalmazható asztali sóként és főzősóként egyaránt. Felhasználása javasolt mindenkinek az egészség fenntartására és a fogyókúrás étrend kiegészítésére. Magas vérnyomás esetén étrendi felvétellel, a megfelelő gyógyszeres kezelés mellett a vérnyomás csökkentésére. A termék feltalálóját, Dr. Gyarmathyné Nemes Erzsébet gyógyszerészt számos nemzetközi díjjal is jutalmazták: Brüsszel – Találmányi Szalon ezüst oklevél, Nürnberg – IENA 2001 és Genf – bronzérem, Damiaszkusz – diploma.

A VIVEGA magnéziumtartalma alkalmas a stresszhatások és szívritmuszavarok kivédésére. Tény az is, hogy a nátrium káliummal együtt adva nem emeli a vérnyomást.



Az új sókeverékkel készült ételek nemcsak nagyon egészségesek, hanem nagyon ízletesek is, jelentősen javítva a nátriumszegény diétára szoruló betegek és a fogyókúrázók életminőségét. Kifejezetten alkalmas a fogyókúrás étrend kiegészítésére, éppen a vízmegkötő képesség csökkenése miatt csökken a test-

súly, ugyanakkor az ideális ion-egyensúly beállítása miatt csökken a gyakran éhezés formájában jelentkező hiányérzet.

Étrendi felhasználása során javul a közérzet, a teljesítőképesség és a stressztűrő képesség. Az egészségvédő fűszersó felhasználása és ízhatása megegyezik a konyhasóéval. A termék konyhasó, kálium-klorid, kálium-citrát, ízfokozó E 621, szárított zöldségek és fűszerek: sárgarépa, pasztinák, zeller, vöröshagyma, petrezselyemlevél, fűszerpaprika, őrölt bors, fokhagyma, lestyanlevél, babérlevél, valamint kukorica-keményítő, cukor, magnézium-citrát és



**40% a kálisó-tartalma !!!**



antioxidáns E 300 felhasználásával készült. Amellett, hogy egészséges és ízletes teszi ételünket, kozmetikai hatása sem elhanyagolható. A keringés, a szív munkájának javítása miatt és azért, hogy a konyhasóban levő nagy vízmegkötő képességű ion: a nátrium koncentrációja csökken a szövetközi térben, az ödémák, vízgyülemek lecsapolódnak, ennek következtében az arcon és szemhéjon „táska” formájában jelentkező vízgyülemek is megszűnnek. A betegek kezelőorvosuk egyetértésével alkalmazzák.

**Gyártja: Nemes Kft.**  
7135 Dunaszentgyörgy,  
Rákóczi F. u. 120.  
Telefon: 06 (1) 3450-484

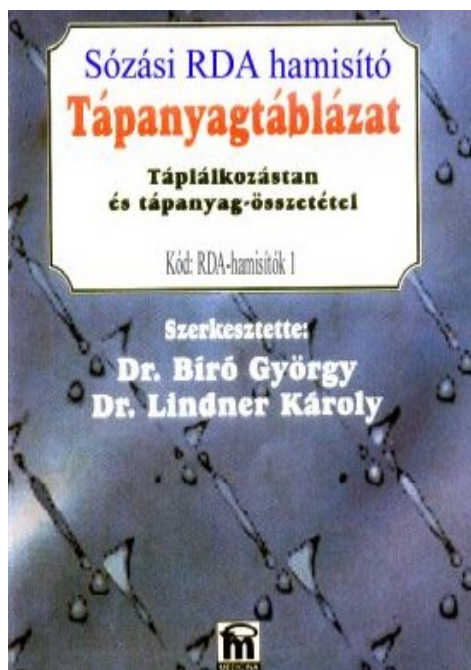
**Forgalmazó:**  
Syntex Kft. 1173 Budapest, 529. utca 23.  
Telefon: 258-1227 Fax: 258-7309



[www.vivega.hu](http://www.vivega.hu)

Code: VIVEGA-SYRIA-1b

Megerőltető tevékenységet folytató felnőtt, pl. egy munkás vagy egy sportoló, naponta 8 gramm nátriumot (18 gramm konyhasót) veszít, annyit kell pótolnia:

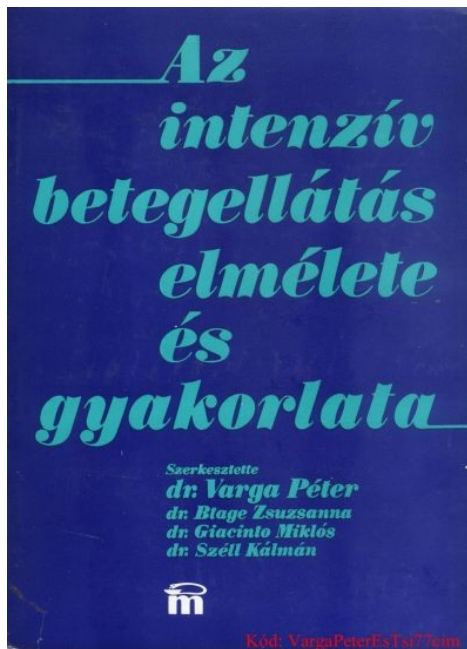


Kellemes külső környezetben (komfort zóna), a pihenő ember naponta mintegy 46–92 mg nátriumot veszít a verítékekkel. Erős verítékezéskor 8 g is lehet a veszteség (nagy hőmérsékletű és nedvességtartalmú környezet, nehéz fizikai munka).

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

Ha valaki ilyenkor a VIVEGÁVAL próbálja pótolni a sóvesztését, pl. úgy, hogy azzal ízesített vizet iszik veszélyesen hyperkalaemizálódhat. Úgy megmérgezi a kálium, hogy akár a szíve is leállhat. Az alábbi tankönyvi tantétel szerint az 1 órán belül a vérbe akárhonnán bejutó 40 mval-nál (1,6 grammnál) több kálium is már életveszélyes:



Hyperkalaemiában a se-K szintje 5 mval/l fölé emelkedik. Az egészséges vese K-ürítése

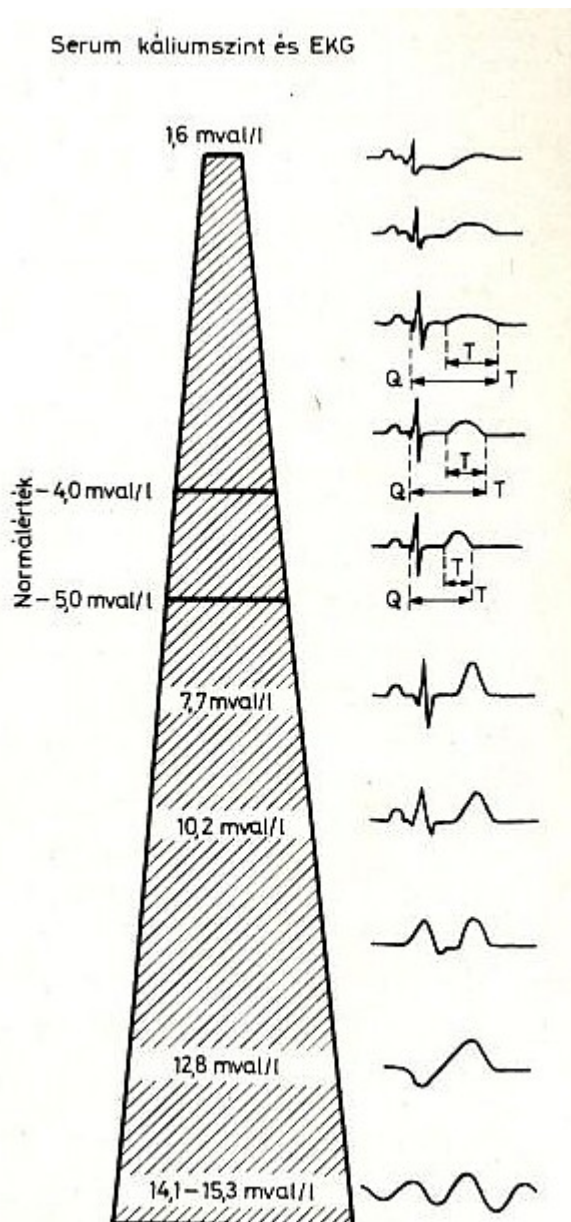
kus acidosisban. Veszedelmes hyperkalaemiát okoz a K-tartalmú oldatok gyors infúziója, ha a K mennyisége meghaladja az óránkénti 20–40 mval-t, illetve a napi 280 mval mennyiséget. Krónikus hyperkalaemia jelentkezik K-retenciót kiváltó gyógyszerek hatására.

A klinikai kép nincs mindig összhangban a serum megnövekedett K-szintjével, mert a tünetekért a rendszerint vele együttjáró metabolikus acidosis, a Na és Ca-eltérések együttesen lehetnek felelősek.

Tünettanára az ideg-izomtevékenység gátlása, az általános izomgyengeség, a szív dilatációja és ritmuszavara, valamint az érzészavarok a jellemzőek.

Az EKG-n a magas, sátorzerű T hullámok, a QRS-komplexus kiszélesedése, a Q–T idő megrövidülése, szárblokk kialakulása, a P-hullámok elapadása a leggyakrabban előforduló eltérések. Ha a se-K szintje 7–10 mval/l

fölé emelkedik, kamra-fibrillációval, továbbá diastolés szívmegállás veszélyével lehet számolni (18-3. ábra).



18-3. ábra. K (mval/l) érték változása és az EKG

Mérgező hatású csalás, hogy a napi csak 2 gramm nátriumpótlást mindenkinél bőven elegendőnek, s a napi legalább 4,7 gramm kálium akármilyen gyorsan a vérbe juttatását egészségvédőnek hazudják. Népiirtási cél szolgálnak a VIVEGA-t ajánló személyek, szervezetek. Kihasználják, hogy a leállított szívű áldozataik már nem beszélhetnek. De íme egy, a VIVEGA-val „sópótlását” túlélő áldozat írásbeli beszámolója:

Tapasztalataim a VIVEGA fűszersó kálciummal  
mellékhatásairól.

A rádióban hallottam a VIVEGÁRÓL, és  
az internetről letöltöttem az erről szóló anyagot.  
A rádióban elhangzott riportban a feltaláló  
gyógyászati körök azt javasolta, hogy kávé helyett  
is itható, és élénkítő hatása nagyobb.

Ezután beszerettem, a nem túl olcsó mérték.  
A gyógyászati körök javaslatára, kávé helyett  
egy élénkítő italt kevertem magamnak.

Az íze hasonlított egy húsleveshez amiben,  
mandulát vegytek van.

Nagyon meglepettem, és egy nap megittam  
kelőle egy-két pohárral. Ezután volt olyan,  
hogy egy nap megittam három pohárral,  
mivel vegetáriánus étrendet tartok, ezért  
nem tudtam mitől vagyok rosszabb.

A három pohárral inszulin szintjei nagyon  
és fájdalomtörténetem, amilyen rosszabb voltam,  
hogy nejemnek ezt mondtam, ha ez így  
megy nem érem meg a halált.

Túléltem, reggel már jól voltam, csak  
visszérni nem tudtam sem ingerem nem volt  
semmit nem éreztem, majd orok delétáira

sikertelenül vizsgáltam, mert a víz elfogyasztása után.

Szeretném, ha az általam tapasztalt, dolgot az ezzel foglalkozó orvosok, és a lakosság is értesülne, és felülvizsgálja és ellenőrizze a VIVEGA hatását az emberi szervezetre.

Borai Zoltán

BARABÁS ZOLTÁN

1221. BUDAPEST, V. 36.

309 341 336

A hivatalos eljárás, ill. követétel céljából, intézkedés, átutalás.

Bp. 2002. III. 27.



Code: vevegabarab1b

Abból is nyilvánvaló a kálissóval gyilkolás ügyében nyomozó, vádemelő és ítélező hatósági személyek bűnrészessége, hogy - a saját bevallása szerint - 40 embert kálium túladagolással kivégző „Fekete Angyal” tömeggyilkos kórházi ápolónőt csak néhány év börtönre ítélték, ennyivel megúszta, s már kiszabadult.

Budapest, 2015. december 30.

(nemes Sydo) Tejfalussy András Béla Ferenc tudományos kutató feltaláló  
(1-420415-0215, an.: Bartha Edit), [www.tejfalussy.com](http://www.tejfalussy.com), +36 20 218 1408



Iratjel: vivegabunozoketfeljelentes151230

22/23. oldal, 2015-12-30 Iratjel: vivegabunozoketfeljelentes151230

[www.tejfalussy.com](http://www.tejfalussy.com)

feladó: **András Béla Ferenc Sydo Tejfalussy** <magyar.nemzetbiztonsagi.pjt@gmail.com>  
Panasziroda ORFK Ellenőrzési Szolgálat <panasz.orfk@orfk.police.hu>;  
címzett: Elnok@kuria.birosag.hu  
miniszterelnok@me.gov.hu;  
másolatot elnokititkarsag@nebih.gov.hu;  
kap: matej@nebih.gov.hu  
magyar.zoltan@parlament.hu;  
Rétvári Bence <bence.retvari@parlament.hu>;  
titkosHírháló Nemzeti <nemzetihirhalo@gmail.com>;  
másolat:njsz <njsz@nemzetijogvedo.hu>;  
Nemzeti InternetFigyelő <nif.info@gmail.com>;  
...  
dátum:2015. december 30. 15:02  
VÁDIRAT A VIVEGA TERMÉK HAMIS REKLÁMOZÓI ELLEN (az ORFK-hoz jogos  
tárgy:védelemként (BTK) benyújtott NYILVÁNOS feljelentés, megbízás nélküli kárelhárítás (PTK)  
keretében  
küldő:gmail.com