

Kód: vivegavalfajrtas

A MAGYAR GYERMEKEK LEGYENGÍTÉSÉRE, ELBUTÍTÁSÁRA IS ALKALMAZOTT

VIVEGÁRÓL



nátrium-kálium arány jelentősége magas vérnyomásban

DR. RIGÓ JÁNOS
az Országos Dietetikai Intézet igazgatója

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

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

Segítség a gyakorlati megvalósításhoz

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

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

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

Felhasználási javaslat:

Mindenfajta étel elkészítéséhez, levesek, főzelékek, sülték, öntetek sózására, ízesítésére. Hazánkban az ajánlott érték háromszorosa a napi átlagos konyhasófogyasztás. 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 ételek elkészítéséhez konyhasó formájában felhasznált nátrium mennyiségét, de különösen javasolt nátriumszegény diétán lévőknek!

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

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

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

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

OÉTI-engedély száma: 1470/D

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



Minőségét megőrzi: a hátlapon jelzett időpontig

Forgalmazza a Bérés Egészségtárak

Miskolc, Jókai u. 20. Bp. VI. Bajcsy-Zs. köz 1.
Bp. XIV. Laky u. 37. Bp. III. Szentendrei u. 143.

és a Gyártó

Code: EUgyilkos



VIVEGA®

Csökkentett nátrium tartalmú
sókeverék zöldséggel, fűszerekkel,
káliummal és magnéziummal

250 g

FŐZZÖN MÁSKÉPPEN!

Minőségét megőrzi: a hátleapon jelzett időpontig



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

VIVEGA®

Felhasználási javaslat:

Mindenfajta étel elkészítéséhez, levesek, főzelékek, sülték, öntetek sózására, ízesítésére. Hazánkban az ajánlott érték 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 ételek 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, pásztinák, zeller, vörshagyma, petrezselyemlevél, fűszerpaprika, őrölt bors, fokhagyma, lestánlevél, babérlevél, valamint kukorica keményítő, cukor, magnézium-citrát és antioxidáns 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:
Heródek Bt.
2051 Biatortógy,
Nagy u. 17.



2008.03.19.

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

Code: VIVEGA-Kalicaust-060318



VIVEGA®

DIÉTÁS ÉTELÍZESÍTŐ
Főzzön másképpen!

**Magasvérnyomás,
szívritmuszavar, szívinfarktus
és érlelmeszesedés megelőzésére,
és fogyókúrás célra!**

Ajánlott mindenkinek!

Betegek kezelőorvosuk
egyetértésével alkalmazzák!

- Magyar Hipertónia Társaság,
- Országos Élelmezéstudományi
Intézeti (OÉTI),
- Országos Gyógyszerészeti
Intézet,
- Országos Tisztiorvosi Hivatal,
- Országos Dietetikai Intézet,
- Egészségügyi Minisztérium
ajánlásával!

Gyártja és HERÓDEK BT.
(csomagküldő szolgálat)
Forgalmazza: 2051 Biatorbágy, Nagy u. 17.
☎: 06-23-311-993

További MAGOR Bolt
Forgalmazók: 2051 Biatorbágy, Nagy u. 43.
☎: 06-23-310-809
BIO Boltok
és
BIO Nagykereskedések

Internet: www.vivega.hu
www.inventor.hu

Code: VivegaMeregReklam071122c

Magyar Áruk Áruháza

Minden ami magyar, ami minőségi, ami régi, ami új, ami az Ön kedvence volt és lesz.

Ma már több ezer termékkel látjuk el az országot különböző kategóriákban:

Allatelel, Bútor, Dísz tárgyak, Egészség, Élelmiszer,
Építőipar, Háztartási áruk, Higiénia, Játékok, Kert,
Könyv, Műszaki cikkek, Ruházat, Szépségápolás,
Táplálék kiegészítők, Textil, Vegyiáruk, Zene-Film, stb.

Áráinkkal az ország legolcsóbb magyar áruk áruháza vagyunk.

Központi áruházunk:
Budapest V. Semmelweis u. 1-3
Tel.: 06-1/266-2994

Internetes rendelés és házhozszállítás:
www.hmo.hu

Várjuk a kedves vásárlókat, hálózatépítőket, viszonteladókat és beszállítókat.

Hol Helyben Mit Okosan
Magyart Otthonra



A KIPUSZTÍTANDÓ MAGYAROK RÉSZÉRE 40%-BAN A MÉRGEZŐ (IZRAELBŐL IMPORTÁLT?) KÁLISÓBÓL ÁLLÓ, AZAZ KÖZVETLENÜL ÉLETVESZÉLYES "FÜSZERES SÓT" (A "VIVEGÁT") IS ÁRUSÍTÓ EGYIK HAZAI "MAGYAR TERMÉK BOLT" "BECSÁBÍTÓS" REKLÁMSZÖVEGE. AZÉRT KEVERIK A FÜSZEREKET A KÁLISÓHOZ, HOGY ELFEDJÉK VELÜK A KÁLISÓNAK A MÉRGEZŐSÉGÉT JELZŐ ROSSZ ÍZÉT.

**SZÍVMÉRGEZŐ KÁLISÓVAL „ÍZESÍTTEK” AZ ÉTELT”,
A 40 % KÁLISÓ TARTALMÚ „VIVEGA”, MINT „TALÁLMÁNY”?!
Tapasztalatok a VIVEGA fűszeres só kellemetlen mellékhatásairól**

Egy túlélő „élménybeszámolója”:

„A rádióban hallottam a VIVEGÁRÓL, és az internetről letöltöttem az erről szóló anyagot. A rádióban elhangzott riportban a feltaláló gyógyszerészhölgy azt javasolta, hogy kávé helyett is iható és élénkítő hatása ragyogó.

Ezután beszereztem, a nem túl olcsó mérget. A gyógyszerészhölgy javaslatára, kávé helyett egy élénkítő italt kevertem magamnak. Az íze hasonlított egy műleveséhez amiben, mondjuk Vegeta van.

Nagyon megszerettem, és egy nap megittam belőle egy-két pohárral. Ezután volt olyan, hogy egy nap megittam három pohárral, s mivel vegetáriánus étrendet tartok, ezért nem tudtam mitől vagyok rosszul.

A három pohártól iszonyú szívtáji nyomást, és fájdalmat éreztem, annyira rosszul voltam, hogy nejemnek azt mondtam, ha ez így megy, nem érem meg a holnapot.

Túléltem, reggel már jól voltam, csak vizelni nem tudtam, majd csak délutánra sikerült vizelnem, rengeteg víz elfogyasztása után.

Szeretném, ha az általam tapasztalt dolgokról az ezzel foglalkozó szervek, és a lakosság is értesülne, és felülvizsgálnák és ellenőriznék a VIVEGA hatását az emberi szervezetre.

Barabás József s. k.
1221.Bp., Leányka u. 36.”

A HIVATALOS ELJÁRÁS, ILL. KÖZZÉTÉTEL CÉLJÁBÓL,
INTÉZÉSHEZ ÁTVETTE:

Téglalussy András

AGROANALÍZIS TUDOMÁNYOS TÁRSASÁG (PJT)
ELNÖK (1036 Bp., Lajos u. 115., Tel./fax: 1-250-6064)

Budapest, 2002.III. 27.

Code: „vivegaméreg”

Code: VIVEGAMÉREG

