

A „VIVEGA” ELNEVEZÉSŰ „SZABADALMAZTATOTT SÓKEVERÉKBEN” 40% A MÉRGEZŐ KÁLISÓ, DE JÓÍZÚ FŰSZEREK HOZZÁADÁSÁVAL ELNYOMJÁK A KÁLISÓ ROSSZ ÍZÉT, HOGY NE FIGYELMEZTETHESSÉ A KÁLISÓ MÉRGEZŐSÉGÉRE A SÓZÓT, A FOGYASZTÓT:

I.

Tapasztalataim a VIVEGA fűszerkeverékkel kapcsolatban.

A rádióban hallottam a VIVEGARól, és az internetről letölthettem az erről szóló anyagot. A rádióban elhangzott riportban a feltételező gyógyszerészhölgy azt javasolta, hogy kávé helyett is iható, és ételként hatékony ragogó.

Ezután beszereztem, a nem túl olcsó méregot. A gyógyszerészhölgy javaslatára, kávé helyett egy ételként italt kevertem naponta.

Az íze hasonlított egy műleveshez amiben, mandzsa végén van.

Nagyon meggyűlölttem, és egy nap megittam belőle egy-két pohárral. Ezután volt olyan, hogy egy nap megittam három pohárral, mivel vegetáriánus étrendet tartok, ezért nem tudtam másról vagyis rosszul.

A három pohárral innivaló túlsúlyos lettem, és fájdalommal kezdtem, amilyen rosszul voltam, hogy nem tudtam ezt mondani, ha az így megy nem érem meg a halált.

Tulajdonképpen, reggel már jól voltam, csak véletlen nem tudtam sem ingerem nem volt semmit nem éreztem, majd csak délutánra

Code: vevegabarab1a

személyt véletlenül reggeli víz elfogyasztása után.

Szerintem ha az általam tapasztalt, dolgozást az ezzel foglalkozás révén, és a laborral is érintkezve, és felülvizsgálva és ellenőrizve a VIVEGA hatását az emberi szervezetre.

Boró Zoltán

Budapesti Törvényszék
1021. SPLENNYI u 36.
107 341 230

A hivatalos eljárás, ill. követendő céljából, intézkedés, átvettem.

Bp. 2002. III. 27.



Code: vevegabarab1b

II.

A tiszta só árának húszszorosáért is árusítják a kálisóval mérgezett VIVEGA stb. sókat étkezési célra!

Jogos védelem (BTK) és megbízás nélküli közérdekű kárelhárítás (PTK) keretében, NYILVÁNOSAN feljelentem a horribilis áron árusított **VIVEGA** elnevezésű „élelmiszer termék” feltalálóját, a szabadalomra engedélyezéséért felelős hivatal vezetőjét, a termék ajánlóit és forgalmazóit, és a forgalmazását magas árral engedő Nemzeti Élelmiszer-ellenőrzési Hivatal vezetőjét, valamennyiüket tudatos népiértéssel is megvádolva.

Indoklás:

Az alább bizonyított **tudatos megtévesztésen, csalásokon alapul a Vivega 10.000 Ft-nál is magasabb kilogramm áron, a gyógyszerkönyvi tisztaságú konyhasó áránál több ezer százalékkal magasabb áron árusítása. A termék mérgező kálisóból áll kb. 40%-ban, valamint a fogyasztó által ellenőrizhetetlen tisztaságú konyhasóból, és olcsó, közönséges zöldségekből és fűszerekből (petrezselyem, sárgarépa, pasztinák, hagyma) stb., és egészség javító adalékként ajánlják a levesek, főzelékek, sülték, öntetek sózására, ízesítésére, akármennyi víz mellé, akármilyen mennyiségben, akármilyen gyors bejuttatással.**

A termék felirata azon a megbukott hamis teórián alapul, ami szerint egészségjavító, ha 17 gramm nátrium mellett 20 gramm káliumot is bejuttat az étkezéshez használt só. **Azt, hogy hamis teória a $17/20 = 0,85$ -ös nátrium/kálium beviteli arány, egyértelműen bizonyítja, hogy a gyógyításra több száz éve sikeresen alkalmazott Ringer infúziós oldat minden liter desztillált vízzel 9 gramm konyhasót, de csak 0,12 gramm káliumot juttat be a vérbe,** tehát az élettanilag optimális víz/konyhasó pótlási dózisarány 110, az élettanilag optimális nátrium/kálium pótlási dózisarány pedig 30. Azért ennyi, mert az élő egészséges ember testnedveiben, vérszérumában is ugyanez az víz, konyhasó, kálium arány. (1 órán belül a vérbe juttatva, az 1 grammnál több kálium egy előtte egészséges ember szív működését is ronthatja, amit EKG torzulás bizonyít!)

Hasonlóan magas áron, a gyógyhatásukat reklámozva, **100%-ban kálisóból álló „étkezési sókat”** is reklámoznak és árusítanak. Pl. az interneten is, **BONSALT** (jósó) elnevezéssel, **kóser** tanúsítvánnyal is.

Nyilvánvaló, hogy közveszély okozó terrorizmus a kormány **„MENZAREFORM”** programja. Akármennyi víz mellé, akármilyen gyors bejuttatással legalább **4,7 gramm kálium pótlást** írtak elő naponta, s legfeljebb **5 gramm konyhasó pótlást**. Az élettanilag optimális **30-as** dózisarány helyett. Az ezt engedő **hamis élelmiszer-törvény** alapján, a hatásmérésekkel bizonyított, gyilkoló hatású **0,43-as** nátrium/kálium dózisarányt írták elő!

Hangsúlyozom, hogy tudatos csalásról van szó, mert minden orvos tanulta a Ringer infúzió dózisarányait, s arról is kell tudjon, hogy Nobel díjat kapott 1950-ben három kutató, akik az étkezési konyhasópótlás dózisaik csökkentésének és a káliumpótlás dózisaik növelésének a hatásait kísérleti állatoknál és embereknél mérték és egyértelműen bizonyították, hogy életrövidülést és ivartalanodást okoz, azaz tudatos fajtirtás az alkalmazása.

A MENZAREFORM azonnali leállítása szükséges!!! Tűrhetetlen, hogy a napi több tízezer magyar gyermeket betegítő, ivartalanodás előidéző terror programot akár csak egy napig is folytatni engedjék. Az ez ügyben hozzájuk címzett közérdekű bejelentéseimet válasza se méltató **Novák Katalin államtitkár és Fazekas Sándor földművelésügyi miniszter** személyesen felelős azért, hogy az iskolai menzákat az **OÉTI-s és ÁNTSZ-es stb. terroristák** fajirtásra használhatják. A feljelentés a **Hír TV Panaszkönyv** műsorában nemrég a tiszta sót szidalmazó, és a kálisóval kevert sókat dicsérő hivatalnokokra is vonatkozik! **Mellékelem** a rendőrségen iktatott előző feljelentőiratot, amelynél a hivatkozott hatásmérési bizonyítékok csatolásra kerültek. További bizonyítékok is találhatóak a www.tejfalussy.com internetes honlap Videó, Email-könyv, **MEHNAM** és Jogjavítás rovataiban. (A rendőrségen iktatott melléklet azonosítója: nebihestartozas-160208.)

Ezt a nyilvános feljelentő iratot is megküldöm Novák Katalin EMMI államtitkár és Fazekas Sándor földművelésügyi miniszter címére, feltételezve, hogy a hozzájuk címzett előző közérdekű bejelentéseimet a beosztottjaik nem adták át nekik, s emiatt folytatódhatott a kálisóval kevert sók árusítása, ill. a Menzareform!

A Ringer-oldat, melynek összetétele a szív igényeinek legjobban megfelel:
0,9% NaCl,
0,03% KCl,
0,026% CaCl₂ és
0,02% NaHCO₃-ból áll.

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

(NAGYTISZTASÁGÚ DESZTILLÁLT VÍZBEN VANNAK FELOLDVA!)

III.

HAMIS REKLÁMOK TÖMEGÉVEL BIZTATJÁK FEL A MAGYAROKAT AZ ÉLETRÖVIDÍTŐ ÉS IVARTALANÍTÓ HATÁSÚ KÁLISÓT TARTALMAZÓ MÉRGEZŐ VIVEGÁVAL ÉTELÍZESÍTÉSRE:

Egyszerűsített, készpénzfizetési számla		Eredeti példány	
Az eladó neve, címe, adószáma:		A vevő neve, címe:	
HAGY ZSOLT Értéktároló és Eladó Közösségi vállalkozás Közösségi vállalkozás Közösségi vállalkozás		Agroanalízis 1036. B.K. Lajos ut. 144	
A számla kelt: 2007.05.18		Készletazonosság száma: AC7E-E 931093	
A termék, vagy szolgáltatás megnevezése, besorolási száma (VTSZ. SZ.). Ebből és egyéb jellemezés		M.a. Normál sárga Egyedül (AFA-val) Erték, amely 20% AFA-t tartalmaz	
Vivega Sól		1300 1300	
20% AFA-t tartalmazó számlaérték:		HAGY ZSOLT Értéktároló és Eladó Közösségi vállalkozás Közösségi vállalkozás Közösségi vállalkozás	
A számla fizetendő végösszege betűvel:		1300	

Egészségvédő sókeverék

- Mi vezette az egészségvédő sókeverék megalkotásához dr. Gyarmathy Nemes Erzsébet GENIUS díjas fiatallót?

- Gyógyszerész vagyok, így közvetlenül tapasztaltam, hogy hazánkban a felnőtt lakosság 39 százaléknak magas a vérnyomása. Sajnos ez nálunk népbetegség. Nagy mennyiségben a nátrium-klorid vagy köznapin néven a konyhasó fogyasztása emeli a vérnyomást. Az életlenül 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 ét. vérnyomásom is magas lett. Gyógyszeresen kezelték, és szeszegény diétát rendeltek számomra.

Ismeretes, hogy a kiválasztott vérnyomás eredményes beállítása 46%-ban a diétán, 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 levelek 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 elkészítenem, amelynek az íze megszokott volt, annak ellenére, hogy csak 35% konyhasót tartalma-

zott. Az összetelt szabdalmiztatam, majd hosszas orvosi liprobálás 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 visszaállítja a helyes arányt a maga 17% nátrium és 20% kálium tartalmával, így biztosítja az életlani ion-egyensúlyt.

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, érclmeszesedést ellen is hat, csökkenti, mint a szárított növények antioxidáns komponensei. Gondolom, a C-vitamin jótékony hatását rem kell bemutatni az olvasóknak.

- Kapható-e már a VIVEGA?

- A termék készen van, kávékban a Bécs Egészségútjában, bio-boltokban és gyógyszertárakban kapható. Honlap: www.vivega.hu

Rovatunk a Magyar Feltalálók Egyesületének (MAFE) szakmai támogatásával készült. Az egyesület honlapja a www.inventor.hu címen érhető el, ahol nemcsak fiatallók és befektetők, hanem újdonságokra fogékony felhasználók is csatlakozhatnak.

2002. SZEPTEMBER

Céltörő

23



VIVEGA®

Felhasználási javaslat:

Mindenfajta étel elkészítéséhez, levesek, főzelékek, sülték, öntetek szószára, ízesítésére. Hazánkban az előírt érték háromszorosa a napi átlagos konyhasó fogyasztás. Mivel ez a termék csökkentett nátriumtartalmú, ezért segít Önnek, hogy a nátrium fogyasztást csökkentse, a kálium bevitelt növelje és kedvezően befolyásolja a nátrium-kálium egyensúlyt. A termék fogyasztása mind az orvosok, akik csökkenteni kívánják az étel 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, vörshagyma, petrezselyemlevél, fűszerpaprika, őrölt bors, fokhagyma, lestánlevél, babérlevél, valamint kukorica keményítő, cukor, magnézium-citrát és antioxidiáns 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 Bátorbágy,
Nagy u. 17.



5 998754 319361

KIVÁLÓAN MŰKÖDIK A MÉRGEZETT ÉTKEZÉSI SÓT EGÉSZSÉGÉDŐNEK BEBESZÉLŐ REKLÁM! PÉLDÁUL A KÁLIUMOZOTT SÓKKAL KAPCSOLATOS CSALÁSOK ÜGYÉBEN NEMRÉG ENGEM IS MEGKÉRDEZŐ HÍR TELEVÍZIÓ 2600 FT-ÉRT TUDOTT VÁSÁROLNI 1/4 KILOGRAMM VIVEGÁT!

IV.

EGYÉB VIVEGA REKLÁMOK A KÁLISÓVAL NÉPIRTÁS KIESZELŐIT, SZERVEZŐIT, FOLYTATÓIT, FEDEZŐIT AZONOSÍTÁSHOZ:



VIVEGA®

DIÉTÁS ÉTELÍZESÍTŐ
Főzzön másképpen!

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



A VIVEGA szabadalmazott,
törzskönyvezett magyar fűszeró,
17% nátrium-, 20% kálium-,
0,1% magnézium-,
C-vitamin-, zöldség- és
fűszernövény- tartalommal.

Ajánlott mindenkinek!

Betegek kezelőorvosuk
egyetértésével alkalmazzák!



Code: Vivegásgy1c



VIVEGA®

DIÉTÁS ÉTELÍZESÍTŐ
Főzzön másképpen!

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

Ajánlott mindenkinek!

Betegek kezelőorvosuk
egyetértésével alkalmazzák!

- Magyar Hipertónia Társaság,
- Országos Élelmezéstudományi
Intézet (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



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 healt-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.

Recomended for everybody!

**Patinents should use it with the
consent of their doctors!**



VIVEGA®

Cook Differently!

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

Recomended for everybody!

**Patinents should use it with the
consent of their doctors!**

With the recomendation of the

- Hungarian Society of
Hypertesion,
- 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
www.inventor.hu

E-mail: 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

Code: Vivega-Syria-1 d



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 fogyókúra étrend kiegészítésére. Magas vérnyomás esetén étrendi felvételre, 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 érszövődmények kialakulását. Magnéziumtartalma alkalmas a stresszhatások és szívritmuszavarok kivédésére. A magnézium trombózis ellenes, a vérzsírokra gyakorolt kedvező hatásánál fogva véd az érlemezsedés, atherosclerosis ellen, csakúgy, mint a V I V E G A kilenc növényi komponense, valamint C-vitamin-tartalma. Az emésztési folyamatok elősegítésével és az antioxidáns hatása miatt a koronária-szívbetegségek egyik veszélyeztető tényezőjének, az érlemezsedésnek 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 hatású. 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 fogyókúra 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 ízhatása 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: VicegaSyrialg



csökkentett nátriumtartalmú sókeverék fűszerekkel és szárított zöldségekkel

A nátriumot és káliumot közel 1:1 arányban tartalmazó készítmény ízesítő hatása megegyezik 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
- ☐ fogynkúrás és sószegény étrend kiegészítésére alkalmas

Az összetevőket értékelve a magnézium vérnyomáscsökkentő hatása ismert. A természetgyógyászok már korábban megfigyelték a zellernek, a fokhagymának, a vöröshagymának - ízesítő 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 gyomornedv-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 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 lévőeknek!

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

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 antioxidáns E 300 felhasználásával készült.

100 g tápérték: Energia 196 kJ

Fehérje: 4,0 g

Szénhidrát: 7,0 g

Zsír: 0,25 g

Na⁺: 17,0 g K⁺: 20g

Mg⁺⁺: 0,1 g

**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)!**

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

OÉTI-engedély száma: 1470/D

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

Megelőzésükre főzzön 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

224,- Ft

medicus

ANONYMUS

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



A nátrium-kálium arány jelentősége magas vérnyomásban

DR. RIGÓ JÁNOS

az Országos Dietetikai Intézet igazgatója

A túlzott konyhasó-fogyasztás káros az egészségre

A konyhasó a legáltalánosabban használt ételfűszítő. 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 ízét, 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 gyakrabban és súlyosabb formában jelentkezik. A túlzott sófogyasztás különösen olyan nátriumszenzitív egyéneknél szerepel vérnyomás-emelő tényezőként, akik genetikai adottságuk következtében fokozottan érzékenyek a sófogyasztásra.

Élelmiszereink sótartalmára is figyelni kell.

Figyelemmel kell lenni élelmiszereink „természetes” konyhasó-tartalmára is.

Élelmiszereink tekintélyes mennyisége, pl. az angolszalonna, a száraz- és sülti 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 állatok 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 miniszteri 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, Borsos 999 - 2.956 - kor is!

HYPERTONIA

Új termék!



VIVEGA®

Csökkentett nátriumtartalmú sókeverék
zöldséggel, fűszerekkel,
káliummal és magnéziummal

250 g

FŐZZÖN MÁSKÉPPEN!



Felhasználási javaslat:

Mindenfajta étel elkészítéséhez, levesek, főzelékek, sülték, öntetek szószára, ízesítésére. 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 lévőknek!

Nem javasolt: veseelégtelenség, szívelégtelenség, 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, pasztinák, 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 BÉRES Egészségtárak

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 foglalt állást a Magyar Tudományos Akadémia Elnöksége.

Az MTA Élelmiszertudományi Komplex Bizottsága az OÉTI és a Magyar Táplálkozástudományi Társaság közreműködésével 1988-ban összeállított *Táplálkozási irányelvek*ben 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 kihát. 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 sókeverék, káliumot, magnéziumot, zöldsegeket 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 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.

Az összetevőket értékelve a magnézium vérnyomáscsökkentő hatása ismert. A természetgyógyászok már korábban megfigyelték a zellernek, a fokhagymának, a vöröshagymának – ízesítő 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.

Mindezen kedvező hatások mellett a vese-, szív- és érrendszeri betegségekben szenvedők beszéljék meg a készítmény használatát kezelőorvosukkal, és csak egyetértésével használják diétájuk elkészítéséhez a csökkentett nátriumtartalmú, kiegyensúlyozott nátrium-kálium aránnyal rendelkező, zöldség- és fűszerkeveréket tartalmazó ételízesítőt. (x)

MEDICUS ANONYMUS

Családorvosi havi lap

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

Dr. Magyar Anna olvasószerkesztő

KIADJA AZ ANONYMUS KIADÓ

Lapigazgató: **Hauszmann Zsuzsanna**

Hirdetési igazgató: **Dani Kálmánné** (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

Az élet sója

A fiziológiás 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 halálozást szív- és érrendszeri betegség követi. 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 OETI által törzskönyvezett és engedélyezett új magyar egészségvédő fűszersó megjelenése, amely alkalmazható asztali sóként és főzősóként egyaránt. Felhasználása javasolt mindenkinek az egészség fenntartására és a fogyókúra étrend kiegészítésére. Magas vérnyomás esetén étrendi felvételre, a megfelelő gyógyszeres kezelés mellett a vérnyomás csökkentésére. A termék feltalálóját, Dr. Gyarmathyné Nemes Erzsébet gyógyszerészt számos nemzetközi díjjal is jutalmazták: Brüsszel – Találmányi Salon ezüst oklevél, Nürnberg – IENA 2001 és Genf – bronzérem, Daniaszkusz – 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 fogyókúra étrend kiegészítésére, éppen a vízmegkötő képesség csökkenése miatt csökken a test-

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

Étrendi felhasználása során javul a közérzet, a teljesítőképesség és a stressztűrő képesség. Az egészségvédő fűszersó felhasználása és ízhathatósága megegyezik a konyhasóéval.



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

40% a kálisó-tartalma !!!



Amellett, hogy egészséges és ízletes teszi ételünket, kozmetikai hatása sem elhanyagolható. A keringés, a szív munkájának javítása miatt és azáltal, hogy a konyhasóban levő nagy vízmegkötő képességű ion: a ná-

trium 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 alkalmazhatják.

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

Code: VIVEGA-SYRIA-1b

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

– Egész életemben gyógyszerészi pályán, közfoglalmú gyógyszerterápiában dolgoztam, ahol nap mint nap tapasztaltam, hogy nagyon sok ember szenved szív- és érrendszeri betegségben, és sokuknak van magas vérnyomása. Sajnos magam is ez utóbbitól szenvedtem. 1992-ben szívrohamot kaptam, rohammentővel szállítottak a kórházba. A vizsgálatok során kiderült, hogy a fő szívkoszoríterem 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 fejem, hogyan állíthatnák 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 ételcsót, 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 gyógyszer szedek, viszont folyamatosan fogyasztom a VIVEGÁ (Vi-

Szívédő 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 szív-károsodástól. A magnézium ugyanis csökkenti a vérnyomást.

ta, Vitae, Vega szavakból raktam össze a fantázianevet) névre keresztelt „sómentes sót”, amelyet édesanyám ösztönzésére, saját anyagi erőmből szabadalmaztattam és saját kis üzemetünkben, családi vállalkozásban állítunk elő azért, hogy beteg társaimat 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 zsírtelítő diéta esetén az aorta falára nem rakódott le meszes plak és káliumkoleszterin-komplex, ha ezt magnézium-védelemben tették. Kiderült ugyanis, hogy a rég elfelejtett magnézium, a vérsírokra gyakorolt kedvező hatása miatt véd a trombózis és az érmelesedés 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, vivőanyagként pedig olyan zöldségeket és fűszernövényeket használtam, amelyek nem csupán ízjavítók, hanem hatóanyagaik miatt színergens hatásúak, vagyis erősítik a kálium és a magnézium szív- és érrendszerre gyakorolt kedvező hatását. Választásom elsősorban az előbb felsorolt főzélékfelekre 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 tabletták vagy kapszula formájában nem kaphatók, naponta szerepeljenek az étrendjében. 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,

a petrezselyem vizelethajtó. A fokhagyma és a vöröshagyma ugyanúgy csökkentik a vérzsírszintet, mint a paprikaőrlemény. A babér, a lestyanlevél és a bors az emésztést, valamint a koleszterin-értést 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 ételkészítéssel ellentétben, nagyon jó ízű, főző- és asztalisóként egyaránt használható. Cukorbetegség is fogyasztatható, 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 megköti a kötőszövetben – a szerk.), elmúlt arc, szemhéj- és bokaödémájuk. Csökkent a testsúlyuk, és mivel az angina rohamot is kivédi, alkalmazása mellett a betegek nem szorulnak gyors hatású nitroglicerinné. Fontos, hogy a betegek az ételcsót ne a megfelelő gyógyszerkezelés helyett, hanem kezelő orvosukkal előzetesen konzultálva, kiegészítésként alkalmazzák.

R. Papp Ágnes



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 betegeken csökkenti az agyi események vagy más érzővagyódmények kialakulását.

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 fizetőeszközzül 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 célokat szolgáló sót, az adott ország sószabványának megfelelően, kémiaiilag a legtisztább nátrium-kloridból állítják elő. Magyarországon 1910-ben 11 üzemelő és 10 tartalék sóbánya volt. Mivel ezek mindegyike Erdélyben található, Magyarországon ma nincs sóbányászat.

Demokrata 2004/ 18

További forgalmazók:

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

BIO Boltok és BIO Nagykereskedések

"Foodap, 1. költ, 2007. XI. 24-én

Code: VivegaMeregReklam071122b

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 ételízesítője 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 szózhatták után ételüket a vendégek, ha náluk volt saját sótartójuk, vagyis az a zsákoecska, amiben a sót 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 sőt, még meg sem kóstolta az ételt, de máris a sószórót keresi. Évente fejenként 4,5 kg sőt 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 „nassikból”, ropikból, csipszekből, no meg a sózásból adódik össze.

Jó, ha tudjuk, hogy a napi konyhasóigénytünk 5 gramm, amihez 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 konyhasófogyasztás 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 csonttraktus kialakulásának veszélyét, de megnöveli a gyomorrák 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 világszók lettünk. 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 konyhasófogyasztás 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. Gyarmathiné 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”

Bolíviában 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 sótömbök a napsütésben átforrósodnak, és amikor éjszaka lehűl 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 www.inventor.hu

Code: VivegaMeregReklam071122a

Demokrata 2004/ 18

Code: VIVEGA-SYRIA-1a

fittár

www.fittar.hu • 2002. október



**Sport, tréning,
szabadgyökök**

Az antioxidánsokról

Férfias gondok

Betegség vagy egészség?

Rossz és jó koleszterin

A magazin ajándékozója:

A népi társasjáték szervező titkosszolgáknak sikerült becsapniuk a talajvízet és ezúton az élelmiszereket is mérgező kálissal eddig alig műtrágyázott Szíriát az életrovidítő, ivartalanító kálissal megmérgezett "fűszerrel", az izraeli kálisból készített "magyar termékkel", az ún. "Vivega"-val?!

V.

A BÍRÓSÁG ÁLTAL MÉG NEM TÁRGYALT VISZONTFELJELENTÉS A VIVEGÁSNŐ ELLEN:

TISZTELT BÍRÓSÁG! (Fax: 388-7112.)

Melléklet: "Vegetáriánusok számára
tudományos felvilágosítás"
(Code: vegetarianus-rpl)

Budapesti II. és III. Kerületi Bíróság
9.B.753/2005/4.

Bp.2005.06.24.

Ezennel feljelentem az
AQUANET.FW.HU
honlapon lévő bizonyítékok
(mérések) alapján az alábbi
gyógyszerésznőt
és engedélyezést, mivel
a termék ivartalanító,
VEGYI FEGYVERKÉNT
pusztítja a Magyarorságot!
Tejfalussy András
dipl. mérnök,
méréstani szakértő



A MAGYAR KÖZTÁRSASÁG NEVÉBEN !

A Budapesti II. és III. Kerületi Bíróság Budapesten, 2005. június 6. napján meghozta a következő

v é g z é s t :

A rágalmazás vétsége miatt **Tejfalussy András** feljelentéssel szemben indult magánvádas büntetőügyben a bíróság az eljárást

m e g s z ü n t e t i .

Felhívja a Fővárosi Illetékhivatalt, hogy a végzés jogerőre emelkedésétől számított 15 napon belül utaljon vissza **dr. Gyarmathyné Nemes Erzsébet** (1023 Budapest, Frankel Leó út 84.) feljelentő részére 5.000,- /ötezer/ Ft eljárási illetéket.

A végzés ellen a kézhezvételtől számított 8 napon belül fellebbezésnek van helye.

I n d o k o l á s :

Dr. Gyarmathyné Nemes Erzsébet (továbbiakban feljelentő) 2005. április 15. napján feljelentést tett Tejfalussy András (továbbiakban feljelentett) ellen rágalmazás vétsége miatt, mert a feljelentett a feljelentő „Vivega” nevű találmányát rágalmazza az interneten, amivel nagy erkölcsi és anyagi kárt okoz számára.

A bíróság 2005. május 13. napján kelt 2. sorszámú felhívásában felszólította a feljelentőt, hogy jelölje meg azokat a becsület csorbítására alkalmas kifejezéseket, amelyeket az eljárás tárgyává kíván tenni.

A feljelentő 2005. május 27. napján érkezett beadványában kijelentette, hogy a „vivegamereg” kifejezések tekintetében kéri az eljárás lefolytatását és egyidejűleg csatolta azokat az internetről kinyomtatott oldalakat, ahol a kifejezés megtalálható.

A bíróság a fenti kifejezést nem találta alkalmasnak a rágalmazás vagy becsületsértés vétsége törvényi tényállásába ütközőnek a következők miatt.

vivegamérges la

A Btk. 179.§ (1) bekezdése értelmében a rágalmazás vétségét az követi el, aki valakiről, más előtt, a becsület csorbítására alkalmas tényről állít vagy híresztel, vagy ilyen tényre közvetlenül utaló kifejezést használ.

A Btk. 180.§ (1) bekezdése értelmében a becsületsértés vétségét az valósítja meg, aki a 179.§ esetén kívül mással szemben

a.) a sértett munkakörének ellátásával, közmegbízatásának teljesítésével vagy közérdekű tevékenységével összefüggésben,

b.) nagy nyilvánosság előtt

a becsület csorbítására alkalmas kifejezést használ, vagy egyéb ilyen bűncselekményt követ el.

A bűncselekmény és így a feljelentett felelősségének megállapításához valamennyi törvényi tényállási elem megvalósulása szükséges.

A becsületsértés és a rágalmazás vétsége között a sértettet illetően nincs különbség, azaz a bűncselekmény sértettje élő személy, ezek körülírható csoportja, valamint jogi személy, társadalmi szervezet és hatóság egyaránt lehet. A rágalmazás és becsületsértés vétségének törvényi tényállása alapvetően az emberi méltóságot és társadalmi megbecsülést támadó, csorbító cselekményekkel szemben nyújt büntetőjogi védelmet. Emberi méltósága nyilvánvalóan csak természetes személynek lehet, a társadalom értékítéletét, megbecsülését csorbító cselekményekkel szemben büntetőjogi védelem illeti a jogi személyeket és az olyan személyösszességeket is, amelyeknek nincs ugyan önálló jogképessége, de olyan kollektív társadalmi kötelezettségekkel rendelkeznek, amelyek teljesítése megalapozhatja a társadalmi megbecsülésük létrejöttét, s ennek ugyanolyan a társadalmi értéke, mint a természetes személyek esetében.

Az eljárás tárgyát képező „vivegamereg” kifejezés a feljelentő „Vivega” nevű találmányával hozható kapcsolatba, azonban sem a kifejezés, sem az internetnek azok az oldalai, ahol a kifejezés található nem említik a feljelentőt. A törvény – a fent részletezettek értelmében – nem teszi lehetővé a rágalmazás vagy becsületsértés törvényi tényállásának megállapítását tárgyak vonatkozásában, kizárólag élő személyek tekintetében.

A törvény arra sem ad lehetőséget, hogy – mint jelen esetben – egy tárggyal kapcsolatos kifejezés alapján, közvetett módon megállapítást nyerjen élő személy tekintetében a bűncselekmény. Önmagában az a tény, hogy a „Vivega” nevű termék a feljelentő találmánya, még nem jelenti azt, hogy a terméket sértő, illetve becsmérlő kifejezés alapján a feljelentőre, mint sértettre vonatkoztatva megállapítható lenne bűncselekmény elkövetése.

Mindezekre tekintettel a bíróság sem a rágalmazás, sem a becsületsértés vétségét nem találta megállapíthatónak, ezért az eljárást a Be. 501.§ (2) bekezdése alapján – a Be. 267.§ (1) bekezdésének a.) pontjára figyelemmel – megszüntette.

Az illetékre vonatkozó rendelkezés az 1990. évi XCIII. törvény 57.§ (2) bekezdésének b.) pontján alapul.

B u d a p e s t, 2005. június 6.

A kiadmány hiteles:

vivegamérges1b



dr. Patassy Bence sk.
bíróági titkár

VI.

NYILATKOZAT

A Ringer oldat a testnedvekhez hasonló ionösszetételű folyadék. A Ringer oldat (0,9 % NaCl, 0,03% KCl, 0,025 % CaCl₂, 0,02 % NaHCO₃, 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.

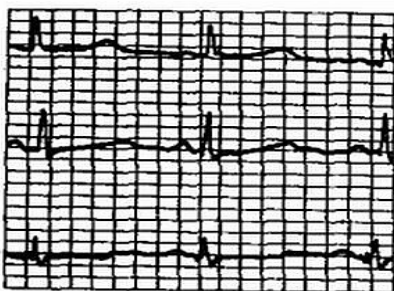

Dr. Papp Lajos
ny.egyetemi tanár
akadémiai doktor

AZ EKG TORZULÁSBÓL IS LÁTHATÓ EGY HAZAI ORVOSI EGYETEMI TANKÖNYV SZERINT, HOGY A 24 ÓRA ALATT SZÁJON ÁT BEJUTTATOTT 8 GRAMMNÁL TÖBB KÁLIUM SÓNAK A 3,5 GRAMMNÁL NAGYOBB KÁLIUM TARTALMA EGY EGÉSZSÉGES FELNÖTT SZÍVMŰKÖDÉSÉT IS (MÉRÉSEL BIZONYÍTOTTAN) RONTJA:

Az 1967-es kiadású "Magyar-Petrányi: A belgyógyászat alapvonalai 2."-ből. AZ IONEGYENSÜLY ELTOLÓDÁSÁNAK HATÁSA A SZÍVIZOMRA

A kormányok a kenyhasó helyett kálissóval ízesítettéssel irtják a magyarokat.

Hypokalaemia esetén a QT-távolság (melynek normál értéke a $0,39 \sqrt{R} - R \pm 0,04$ képlettel számítható ki) megnyúlik, a T-hullám ellaposodik. Glycogen-depositióval sok K is megkötődik, ezért az insulin-túl-adagolás nemcsak hypoglykaemiát, hanem hypokalaemiát is okoz, és a hypoglykaemiában létrejövő EKG-eltéréseknek valószínűleg ez az oka.



273. ábra. Tetaniás beteg EKG-ja
Megnyúlik Q-T távolság. A Q-T távolság hossza a frekvenciával változik, de a 0,44 mp Q-T a 0,76 mp-a R-R-hoz képest hosszú. Sinus-rhythmus; normális ingervezetés; R-vezetési balra deviáció (+35°)

(47. táblázat). Idegrendszeri tünetek is támadnak. Hyperkalaemia kialakulhat endogen okokból is (pl. anuria).

Hypocalcaemia esetén az ST-távolság megnyúlik. Tetaniás betegek EKG-jára ez jellemző (272. ábra).

Hypokalaemia támad iatrogen ártalomként hosszas steroid-kezelésben és a hypertensio, ill. cardialis decompensatio diuretikus (Hypothiazid stb.) terápiájára, továbbá aldosteron hatására (mert a káliumürítés fokozódik; „káliumot veszítő vese”). A vázizmokon ugyanakkor gyöngeség (hypokalaemiás paralysis) észlelhető.

Hyperkalaemia. Napi 5–8 g kálium-klorid, ill. -citrat szedésére a T-hullám magasodik egészséges emberen is, különösképpen azonban myxoedemában és familiaris periódusos paralysis esetében. A hyperkalaemia fokozódására az R-lengés alacsonyodik, a QRS kiszélesedik és a pitvarok megállnak. Hyperkalaemia kialakulhat

8 gramm kálium-kloridban 3,5 gramm kálium van, s már ennyi is veszélyes!

EGY MÁSIK ISMERT ORVOSI TANKÖNYV SZERINT, AZ 1 ÓRÁN BELÜL AKÁRHONNAN, AKÁRHOGY, A VÉRBE BEJUTOTT 1,6 GRAMMNÁL TÖBB KÁLIUM IS VESZÉLYEZTETI A SZÍVMŰKÖDÉST:

Dr. Varga Péter és társai: "Az intenzív betegellátás elmélete és gyakorlata" című tankönyve, 192. oldal. Medicina, Budapest, 1977.

Kód: Varga_Peter_Hyperkalaemia-192

rette kielégítő információt nyújt. A se-K-szint értékelését pontosabbá teszi, ha ismerjük az adott körképben a K⁺ „vándorlásának” aktuális irányát, a se-Na-tartalmat, a szervezet hidráltóságát, illetve a napi vizelet K-tartalmát. Ennek 50 mval alatti értéke K-hiányra utal akkor is, ha a se-K-szint jelentősen nem csökkent.

1. A K-háztartás kóros, ha a felvétel nem megfelelő, ha zavart szenved a sejtekbe való beépülés, avagy károsodik a kiválasztás. A K-kötésben levő össz-anionok mennyiségét K-kapacitásnak nevezzük. Ebben az értelemben a K-háztartás zavaráról beszélünk akkor is, ha a K-kapacitás és az aktuális K-tartalom egyensúlya megbomlik.

2. Hyperkalaemiában a se-K szintje 5 mval/l fölé emelkedik. Az egészséges vese K-ürítése lépést tart a bevittelől, a veselégtelenség oligo-anuriájában a tubulusban a kiválasztás károsodik, és nincs mód az emelkedett szint kiürítés útján való csökkenésére.

Hyperkalaemiához vezethetnek a szövetroncsolással, szövetszétéssel járó folyamatok, az égésbetegség, traumák, a parenchymás szervek necrosis, intravasalis haemolysis. Nagy mennyiségű konzervvér gyors transfúziójakor a vörösvértestek szétesése miatt tetemes mennyiségű K szabadulhat fel, ugyanúgy, mint fokozott sejtkatabolizmusban, metabolikus acidosisban. Veszélyes hyperkalaemiát okoz a K-tartalmú oldatok gyors infúziója, ha a K-mennyiség meghaladja az óránkénti 20–40 mval-t, illetve a napi 280 mval mennyiséget. Krónikus hyperkalaemia jelentkezhet 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.

8. Tünettanára az ideg-izomtevékenység gátlása, az általános izomgyengeség, a szív dilatációja és ritmuszavara, valamint az érzékszavarak a jellemzők.

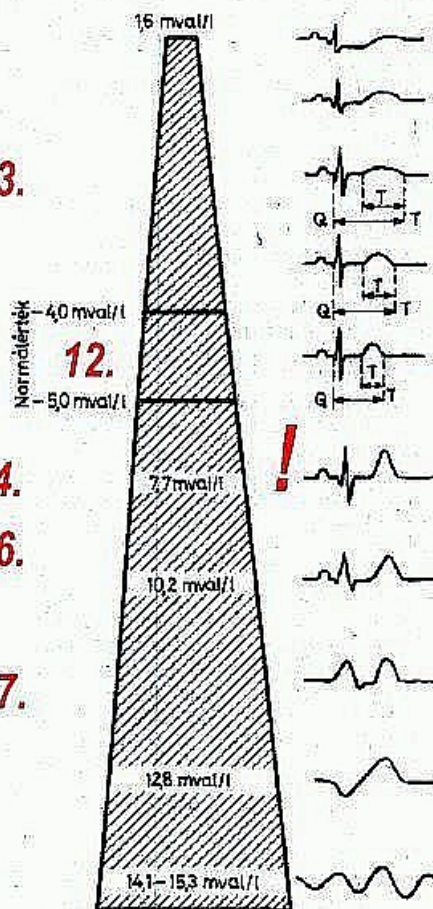
9. Az EKG-n a magas, sátorzerű T hullámok, a QRS-komplexus kiszélesedése, a Q–T idő megrövidülése, szárblokk kialakulása, a P-hullámok elapadása a leggyakrabban előforduló eltérések. Ha a se-K szintje 7–10 mval/l

10.

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

Hypokalaemiáról beszélünk akkor, ha a se-K értéke 3,5 mval/l alatt van. Kiváltója lehet az elégtelen bevétel, a sejtekbe való fokozott beépülés, illetve, ha kórosak a renális és extra-

Serum káliumszint és EKG



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

192 **1./ A 2,2-3,6 gramm/24 óránál gyorsabb étkezési káliumbevétel egy előtte egészséges felnőttél hyperkalaemiássá torzíja az EKG-t!**

2./ A Magyar-Petrányi tankönyv hamisan, a 7 mval/litert tanítja a hyperkalaemia küszöbértékeként!

3./ Vesemérgező a káliumot túladagolás! Nem lehet egészséges a vese, miután 0,8 - 1,6 gramm vagy több káliumot tartalmazó vizet (levet) iszunk éhgyomorra.

4-6./ A káliumból 20 mval=0,8 gramm, vagy 40 mval=1,6 gramm, vagy ennél is több 1 óra alatt vagy még gyorsabban bejuttatása a vérbe: veszedelmesen mérgező!

7./ A csökkentett nátriumpótlás növeli a káliumtúladagolás miatti mérgezés veszélyét!

8,10, 11./ Ezek lettek nagyságrenddel gyakoribbak, amióta kálisóval "sózák" az ételeket és kálisóval műtrágyázással növelik a növények káliumtartalmát!

9./ Otthon is (otthoni) EKG-vel lehet legkönnyebben észrevenni a mérgező kálium túladagolást!

12./ Ezek a alapul vehető, mérésekkel is igazolt tényleges normokalaemiás határok!

VII.

A KÁLISÓVAL NÉPIRTÁST ENGEDŐ KÉPVISELŐK MANDÁTUMA IS SEMMIS SZERZŐDÉS

A FENTI BIZONYÍTÉKOK ALAPJÁN FELSZÓLÍTOM VALAMENNYI VÁLASZTOTT KÉPVISELŐT, HOGY CSATLAKOZZON A NEMZETI STOP SÓ PROGRAM, CHIPSADÓ, MENZAREFORM ELLENI FELJELENTÉSHEZ, NEMZETÜNK VÉDELME T ÍGÉRTÉK A VÁLASZTÓIKNAK, NEM NÉPIRTÁST!

A VÁLASZTÁSI ÍGÉRETE ALAPJÁN POZÍCIÓHOZ JUTTATÁS IS SZERZŐDÉS, AMI SEMMISNEK NYILVÁNÍTHATÓ A SZAVAZÓ RÉSZÉRŐL, MIUTÁN A SZAVAZATA ALAPJÁN MEGVÁLASZTOTT KÉPVISELŐRŐL BEBIZONYOSODOTT, HOGY VÁLASZTÁSKOR HAMIS ÍGÉRETTTEL CSALTA KI A VÁLASZTÓKTÓL A KÉPVISELŐI POZÍCIÓT, KÉPVISELETI JOGOT, FIZETÉST STB. BIZTOSÍTÓ (TITKOS VAGY NEM TITKOS) SZAVAZATOKAT!

A MELLÉKELT BIZONYÍTÉKOK ÉS BIZONYÍTÁS SZERINT NEM CSAK „HIPOTÉZISEK”, HANEM BIOLÓGIAI TÉNYEK ÉS KONKRÉT HATÁS MÉRÉSEK IS BIZONYÍTJÁK, HOGY AZ EURÓPAI UNIÓ HAMIS ÁLLÁSFOGLALÁSAI ÉS A HAZAI HAMIS EGÉSZSÉGÜGYI TÖRVÉNY ÉS HAMIS ÉLELMISZER TÖRVÉNY ÉS HATÁSKALIBRÁLÁSI CSALÁSOK ALAPJÁN HAZÁNKBAN IS BEVEZETETT ÚN. „NEMZETI STOP SÓ PROGRAM”, „CHIPS-ADÓ” ÉS „MENZAREFORM” A HAMIS ÍGÉRETEIK ALAPJÁN MANDÁTUMHOZ JUTOTT ORSZÁGGYŰLÉSI ÉS EURÓPAI UNIÓS KÉPVISELŐK TUDTÁVAL ÉS BELEEGYEZÉSÉVEL FOLYTATOTT TUDATOS EGÉSZSÉGRONTÁS.

A MANDÁTUM SEMMISSÉG ÁLTALAM BEJELENTÉSE HARRACH PÉTER ORSZÁGGYŰLÉSI KÉPVISELŐVEL SZEMBEN A MÁTÓL SZÁMÍTOTT 30. NAPON LÉP ÉRVÉNYBE, HA Ő ÉS PARLAMENTI KÉPVISELŐ TÁRSAI ADDIG SEM INTÉZTÉK EL A MENZAREFORM BETILTÁSÁT. (1992. dec. 8-án a **KDNP**, az MDF és SZDSZ is részt vett a hamis **8253.** miniszteri válaszban, amivel a megakadályozták a 99%-os kálisó „REDI SÓ”-val szózás mérgező hatásai általam parlamenti szakértőként összegyűjtött tankönyvi- és OÉTI-s stb. **tényleges** mérési adatai parlamenti vizsgáló bizottsági vizsgálatát!)

A MAGYAR KÖZTÁRSASÁG ALKOTMÁNYBÍRÓSÁGÁT NYILVÁNOSAN FELKÉREM, ISMERJE EL, HOGY AZ EGÉSZSÉGVÉDELEM ÉS -OKTATÁS STB. VONATKOZÁSÁBAN HANGOZTATOTT HAMIS ÍGÉRETEKKEL A VÁLASZTÓIKAT A VÁLASZTÁS ELŐTT ÉS/VAGY SORÁN MEGTÉVESZTŐ KÉPVISELŐK, TEHÁT PÉLDÁUL A NÉPIRTÓ „MENZAREFORMOT” FOLYTATNI ENGEDŐ KÉPVISELŐK KÉPVISELETI MEGBÍZÁSI (MANDÁTUM) SZERZŐDÉSÉT A VÁLASZTÁSON REGISZTRÁLT BÁRMELYIK VÁLASZTÓPOLGÁR MAGA IS KIMONDHATJA A MANDÁTUM SZERZŐDÉS KEZDETI IDŐPONTJÁRA VISSZAMENŐ HATÁLLYAL IS SEMMISNEK.

Budapest, 2016. április 22.

(nemes Sydo) Tejfalussy András Béla Ferenc (1-420415-0215, an.: Bartha Edit), hatásmérés-tudományi szakértő (korábban: minisztériumi, országgyűlési, önkormányzati megbízású szakértő), 2621 Verőce, Lugosi u. 71., www.tejfalussy.com, tudomanyos.rendorseg.pjt@gmail.com, +36 20 2181408



Közérdekű bejelentésként is kapják: a MAGYAR KÖZTÁRSASÁG ALKOTMÁNYBÍRÓSÁGA, valamint a parlamenti képviselői mandátumát a lakóhelyemről, Verőcéről is származó szavazatokkal elnyerő Harrach Péter (KDNP) országgyűlési képviselő. Közzététel: www.tejfalussy.com, YouTube, Facebook stb.

Google in:sent HU magyar (Magyarország) Sütő András Béla Ferenc 1

Gmail 3 / 590

LEVÉLÍRÁS

Beérkező levelek (1 477)
Csillagozott
Fontos
Elküldött levelek
Piszkozatok (3)
Körök
Továbbiak

András Béla Fe

Valasz Beérkező levelek

Ügyfélszolgálat (BM) <ugyfelszolgalat@bm.gov.hu> márc. 12. ☆
címezett: saját magam

Tisztelt Feladó!

Tájékoztatjuk, hogy elektronikus levelét fogadta a Belügyminisztérium levelezőrendszere, megérkezett az ugyfelszolgalat@bm.gov.hu címre.
A jogszabályban meghatározott időn belül válaszolunk levelére, illetve továbbítjuk a címzett személynek vagy hivatali szervezetnek.
Kérjük szíves türelmét a válasz megérkezéséig.

Ez egy automatikus üzenet, kérjük, ne válaszoljon rá!

BM Ügyfélszolgálat

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 arról 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 lemásolni, elmenteni, az üzenet tartalmát bárkivel közölni vagy azzal visszaélni.

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.

András Béla Ferenc Sydo Tejfalussy <magyar.nemzetbiztonsagi.pjt@gmail.com> ápr. 23. (1 napja) ☆
címezett: Központi; Ügyfélszolgálat

Viszont-tájékoztatásként, mindenhol terjesztésre, küldök egy magyar egészség védő dokumentumot. Üdv, Tejfalussy András

PDF: [vivegavalmergez...](#)

Ügyfélszolgálat (BM) ápr. 23. (1 napja) ☆
címezett: saját magam

Válasszon: [Válasz](#) vagy [Továbbítás](#)

Új üzenet

feladó: **Ügyfélszolgálat (BM)** <ugyfelszolgalat@bm.gov.hu>
címezett: **András Béla Ferenc Sydo Tejfalussy**
<magyar.nemzetbiztonsagi.pjt@gmail.com>
 dátum: 2016. március 12. 14:21
 tárgy: Valasz
küldő: bm.gov.hu
titkosítás: Normál (TLS) További információ
☐ Ez az üzenet főként a beszélgetésben részt vevő személyek miatt fontos.