

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

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

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

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

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

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

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

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

Verőce, 2018. szeptember 1.



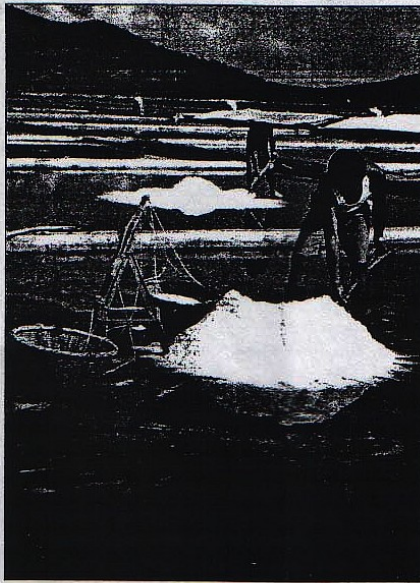
Tejfalussy András okl. vill. mérnök, a káliummal mérgezési ügyet, néhai Dr. Kovács Pál országgyűlési képviselő (utána egészségügyi miniszter) megbízása alapján, megbízás nélküli kárelhárító ügyvivőként is tovább vizsgáló, hatásmérés tudományi szakértő, nemzetközi feltaláló (1-420415-0215., an.: Bartha Edit).
2621 Verőce, Lugosi u. 71. (www.tejfalussy.com, tudomanyos.rendorseg.pjt@gmail.com, +36 20 218 1408)

A „komisz” só

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

De mitől lett „komisz” a só? Az első tanulmányt Lewis Dáhl írta, melyben kimutatta, hogy a patkányok vérnyomása emelkedik, ha erősen sózott eledelt kapnak. A kísérlethez használt só azonban annyi volt, hogy egy embernek naponta fél kilót kellene ennie, hogy ugyanakkora dózist vegyen magához. Egy másik kísérletben a világ minden részéről vizsgáltak embereket, az adatok feldolgozása meglepő eredményt hozott. A vérnyomás csökken, ha növekszik a sóbevitel. A legtöbb sót fogyasztó népcsoportnak (napi 14 gramm) nem volt magasabb vérnyomása, mint azoknak, akik csak 6 grammot ettek. Négy csoport viszont teljesen kilógott a sorból: jóformán nem ettek sót, és a magas vérnyomást is alig ismerték. Amikor az ő értékeiket is hozzáadták a többiekéhez, csak akkor kapták meg az elvárt értéket. A tudósoknak több rendellenesség is feltűnt, ezért kérték az eredeti adatokat, de hiába. Ehelyett a szerzők újra feldolgozták azokat, új módszerekkel. Az eredmény: a só hatása a vérnyomásra negatívabb, mint gondolták valaha. Egy német kritikus „adatmasszírozásnak” hívja ezt a módszert.

Rehabilitálják-e valaha a só? Az amerikai Science szaklap nemrég szemrehányásokat tett a só elleni kampány



aktivistáinak. De a lapok tovább publikálják a sófogyasztás és vérnyomás közötti összefüggés eredményeit. Más tanulmányok is megmutatták, hogy a sószegény étrend nem csökkenti a vérnyomást. Azt is kimutatták, hogy a sóbevitel korlátozása növeli az elhalálozást, és elősegíti a szív- és keringési betegségeket. A vitát a jövő dönti el. Az viszont biztos, hogy a só mellőzése megemeli a koleszterinszintet, de változatlanul koleszterincsökkentő és sószegény táplálkozásra intenek minket. Ember legyen a talpán, aki felismeri, hogy épp mi problémájának okozója. Milyen tanácsot adhatunk a magas vérnyomásban szenvedőknek? Német orvosok szerint a népesség kétharmadánál a vérnyomás nem reagál a sóra. A maradék harmad egyik felénél emelt sófogyasztásnál csökken a vérnyomás, a másik felénél emelkedik. Akinek magas a vérnyomása, próbálja ki kevesebb sóval, hogy ő melyik csoport-hoz tartozik. Egyszóval, ne hagyjunk magunknak egyszerűen csak odaszózni.

Jelinek Mária

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 forrni kezdene. Ezért a sós vízben az élelmiszer (a tojás vagy a tészta) magasabb hőmérsékletre melegszik fel, és gyorsabban főher.

Egy csipet sóval könnyebb felverni a tojásfehérjét. Az avas vaj ismét használható, ha kevés langyos tejjel és egy csipet sóval keverjük el. A velő nem esik ki a csontból, ha főzés előtt mindkét végét besózzuk. A máj nem keményedik meg főzés közben, ha a még nyersen összevágott szeleteket besózzuk, majd fél órára a hűtőszekrénybe tesszük. Nem lesz csomós a rántás, ha csipetnyi sót teszünk bele. Egy késhegynyi só tisztítja a leégett lábast, eltünteti a zsírfoltot és a vörösbőr pecsétjét, kezünk-ről a hagyma és a hal szagát. Sós vízzel friss sörpecsétet, vizes sóval csokoládéfoltot távolíthatunk el.

A konyhasó nem egyéb, mint tengervízből nyert nátrium-klorid vagy bányászott kősó. A zöld só: zöldpetrezselyem, zeller zöldje, saláta, lestyán, csalán, pitypang, útifüvelével megszártva, porrá törve, kevés sóval elkeverve. A jódozott sót pajzsmirigybetegség esetén használjuk.

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

J. N. J.

Népszabadság melléklet 2002. nov. 15.

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

Forrás: **ÉBREDJETEK MAGYAROK!**

feladó: **András Tejfalussy** <tudomanyos.rendorseg.pjt@gmail.com>
címezett: info@emmi.gov.hu
 miniszterelnok <miniszterelnok@me.gov.hu>;
másolatot "ME - Érkeztetők (noreply)" <erkeztetok.noreply@me.gov.hu>;
 kap: miniszter@hm.gov.hu;
 "Érkeztetők (ME)" <erkeztetok@me.gov.hu>
titkos
másolat: ''
 dátum: 2018. szept. 1. 18:44
 tárgy: Közérdekű bejelentés Dr. Kasler Miklós, egészségügyért is felelős
 miniszterhez a MENZAREFORM ellen
küldő: gmail.com

feladó: **Érkeztetők (ME)** <erkeztetok@me.gov.hu>
címezett: **András Tejfalussy** <tudomanyos.rendorseg.pjt@gmail.com>
 dátum: 2018. szept. 1. 18:39
 tárgy: Válasz
küldő: me.gov.hu
biztonság: A(z) gov.hu nem titkosította az üzenetet További
 információ
 :A Google orákuluma szerint fontos.

Tisztelt Levélíró!

Elektronikus levele megérkezett a Miniszterelnökségre.

Üdvözlettel:
Miniszterelnökség

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