

**Nyilvános segítség kérés, a magyar gyermekek egészséges étkeztetését szervező dr. Hegedűs Zsuzsától,** hivatkozva a DUNA TV, Jakupcsek Gabriella „Kerüljön étel minden asztalra” című, 2015.10.16-ai műsorára.

**A Salsol, Salsola és Ringer infúziós oldat is gyógyszerkönyvi tisztaságú desztillált vízből készül és gyógyszerkönyvi tisztaságú konyhasóból. Egyik anyaga sem árthat, ha a Ringer oldat esetén is bevált víz/konyhasó=110, Na/K=30 dózisaránynak megfelelően használják a felnőtt-és gyermek étkeztetésben.**

**A Nemzeti Sócsökkentési Stop Só Program,** akármennyi víz mellé, étkezéssel akármilyen gyors bejuttatással mindenkinek napi legfeljebb 2 gramm nátriumot és legalább 4,7 gramm káliumot ír elő. Miután a program alkalmazását országosan rákényszerítik a gyermekétkeztetőkre, ezúton felhívjuk és szülők és a gyermekgyógyászok figyelmét is arra, hogy a menzákra rákényszerített Na/K=0,43 dózisarány több ezer százalékkal különbözik a testnedvek élettanilag optimális víz/konyhasó=110, Na/K=30 víz, nátrium, kálium, klorid arányaitól. Ezen anyagoknak 110 a víz/konyhasó dózisaránya a gyógyításra régóta sikeresen használt Salsol és Salsola, ill. Ringer infúziós oldatokban is, amelyekkel napi 3 liter vízzel 27 gramm konyhasót juttatnak be a vérbe. A Ringer 0,4 gramm káliumot is bejuttat, mert ennyi egy felnőtt napi tényleges kálium-szükséglete! Ez Európai Unió elveire hivatkozással hazánkban mégis elhíresztelték a napi 5 grammnál több konyhasó és vagy 4,7 grammnál kevesebb kálium és a tiszta desztillált ivóvíz „életveszélyes mérgezőségét”.

**Mellékelem** a Népszabadság egyik tudományos cikkét. Arról számol be, hogy a több konyhasóval sózás az addig kevés sót használó emberek többségénél csökkentette a vérnyomást, viszont a konyhasó dózist csökkentés után csak az emberek egyhatodánál tapasztaltak vérnyomás csökkenést. (Az is lehet, hogy más okokból). A cikk az amerikai **Science** tudományos folyóiratra hivatkozva közli, hogy meg többszöröződött a keringési elégtelenség és szívbetegség miatt korán meghaltak száma a konyhasó dózist csökkentés óta. Azt is közli, hogy egy Lewish Dahl nevű kutató hamisan híresztelte el, hogy a túl sok konyhasó fogyasztás miatt növekszik a magas vérnyomásban szenvedők száma. Ugyanis az ő patkány kísérleti mérési eredményeit helyesen számolva át emberre, csak napi fél kg-nál több konyhasót evés idéz elő kórosan magas vérnyomást.

**Mellékelem** a „Technika a Biológiában 8.” című közismert orvosi szakkönyvből (Medicina, 1976, Budapest) a „Mellékvesekéreg biológiája” című fejezet másolatát. Csatoltam hozzá a belőle kigyűjtött tudományos megállapításokat. A fejezet arról szól, hogy 1950-ben Nobel-díjjal jutalmaztak három tudományos kutatót, akik patkányokon és embereken végzett konkrét dózis-hatás-vizsgáló kísérleteik méréseivel bebizonyították, hogy a hiányos, csökkentett nátriumpótlás és vagy növelt káliumbevitel a következő betegségeket okozza: vérbesűrűsödés, keringésromlás, magasvérnyomás, szív-, mellékvese-, vese-, ideg- és izom működési zavarok, daganatok, nemi torzulások, pl. pseudohermafroditizmus, a nők szőrösödése, spermiumszámcsökkenés, ivartalanodás stb., tehát mindenkinél életrövidítő és fajirtó a hatásuk.

**„A belgyógyászat alapvonalai”** című közismert Magyar - Petrányi tankönyv II. kötete szerint EKG torzulásokat okoz az addig egészséges felnőttnél, ha szájon át napi 5 vagy 8 grammnál több kálisó jut be a szervezetébe, vagyis a 2,2 vagy 3,6 grammnál több kálium szájon át bejuttatásától torzul az EKG, romlik a szív működés. A könyv III. kötetében a felnőtt átlagos napi konyhasó szükséglete 7,5 és 18 gramm közötti. A Tápanyagtáblázatok című (Bíró György és tsa., Medicina) könyv szerint, a megerőltető munkát végző felnőtt 8 gramm nátriumot, 18 gramm konyhasót is kiizzad naponta, s egy felnőtt sportolónak napi 15-től 25 grammnyi konyhasóra van szüksége. Viszont a könyv másik fejezete minden felnőttnek napi 3,5 gramm kálium pótlást, és napi 2 gramm nátrium (5 gramm konyhasó) pótlást ír elő. Pedig „Az intenzív betegápolás elmélete és gyakorlata” című, szintén közismert könyv szerint 1 gramm kálium is mérgező, ha egy órán belül bejut a vérbe. Szívűtethez is kálisóval állítják le a szívet. USA-ban kivégzésre is kálisót használnak. A Nyírő Gyula kórházi „Fekete Angyal”, majd egy poznani ápoló is (és mások is) kálisóval sorozatgyilkoltak ... **Segítetek a gyerekbetegítő „Stop só” betiltatásában és az egészségvédő víz- és sópótlás visszahozásában!**

Budapest, 2015. október 17.

Tejfalussy András okl. vill. mérnök feltaláló, megbízás nélküli kárelhárítási ügyvitel (Ptk.) folytató (korábban az Országgyűlés Szociális- és Egészségügyi Bizottsága által megbízott) mérési szakértő, Magyar Nemzetbiztonsági Pjt, 2621 Verőce, Lugosi u. 71. ([www.tejfalussy.com](http://www.tejfalussy.com), +36 20 218 1408)



# A „komisz” só

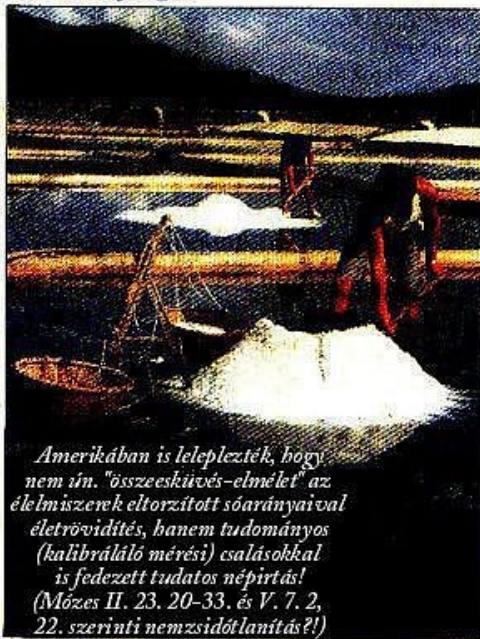
A fiziológiai napisósükséglet valójában 15–25 gramm, lásd a fiziológiás (pl. Salsola vagy Ringer) infúziós oldatokkal beadagolt napi konyhasó mennyiségét!

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 fülünkre tettek.

De miről lett „komisz” a só? Az első tanulmányt Lewis Dahl írta, melyben kimutatta, hogy a patkányok vérnyomása emelkedik, ha erősen sózott edeltet kapnak. A kísérlethez használt só azonban annyi volt, hogy egy embernek naponta fél ki-

lőt 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 só 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 „adatmasszítzásnak” látja ezt a módszert.

Rehabilitálják-e valaha vajon a sót? Az amerikai Science szaklan nemrég szemrehányásokat tett a só elleni kampány



Amerikában is leleplezték, hogy nem ún. „összeesküvés-elmélet” az élelmiszerek eltorzított sóarányai val életrövidítés, hanem tudományos (kalibrálási mérési) csalásokkal is fedezett tudatos népiártás! (Mózes II. 23. 20-33. és V. 7. 2, 22. szerinti nemzsidótlánítás!)

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 csoporthoz 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 forni 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 vész 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 kékhegyi só tisztítja a leégett lábast, eltünteti a zsírfoltot és a vörösbor 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: zöldpereszelyem, zeller zöldje, safára, lestyán, csalán, pitypang, útifüvelével megszártva, porrá törve, kevés sóval elkeverve. A jódzott 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 káliumbevétel pedig felboríthatja a szervezet ionegyensúlyát, csökkenti a veseműködést, visszatartja a folyadékokat, ezáltal megergélési problémákat okozhat. Megzavarja 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 különálló további melléklet iratjele: verhigitoesvernyomascsockentoakonyhaso141029**