

Hozzászólások megtekintése a régi honlapról

zsíros tej

(Nusi, 2010.03.10 20:21)

Kopasz tökéletesen igazad van, a házi tejből lehet tejfölt, vaját, túrót, joghurtot csinálni, de az 1,5% és 2,8% , de még a 3,6% tejből kevésbé.

Viszont azt is látni kell, hogy nagyon sok ember szervezete nem tudja feldolgozni a zsíros tejet /epe,máj/, ezért próbálják " felvizezni", így kevésbé ártalmas.Akik megtehetik ill. piacra járnak vásárolni azok a házi tejet és tejtermékeket keresik, főleg az idősebbek, de a fiatalok is megvennék, ha minél több helyen lehetne kapni kimérve házi tejet.Kezdeményezés volt erre, de nem tudom működik-e még.Én allergiás vagyok a tejre, így növényi tejet tudok csak fogyasztani, sajnós.

Még kevesen hiszik el, hogy a fehér liszt, a cukor ártalmas, de aki rájött az sem változtat rajta, mert az árak 2x-esek, vagy még ennél is több.Addig míg 1kg rétesliszt kb.130ft, addig 1kg teljeskiörlésű tönkölyliszt kb.620ft,a teljeskiörlésű búzaliszt kb.450ft.Továbbá 1kg répacukor kb.210ft, addig 0,5kg barnacukor kb.450-600ft között van.Szőlőcukor 30dkg kb.270ft.

Zabpehely 30dkg ára kb.350-450ft között kerül.

Ilyen árak mellett nem kétséges, hogy az átlag a fent felsorolt " méreg" termékeket veszi meg.

Re: zsíros tej

(Tri, 2011.04.13 09:55)

Mondhatjuk, hogy az egészséges termékek drágák. De ha kellő időt és figyelmet szentelnék az étkezésre akkor kiderülne, hogy kb. a fele-háromnegyede ennivalóra van szükségünk, mint amit megeszünk. Meg a nagy igyekezetben, hogy éhen ne vesszünk és a munkát folytathassuk, csak lapátolunk és nem a szervezetünk igényeire hallgatunk. Lassan étkezve, jól megrágva, több nyers gyümölcsöt zöldséget fogyasztva, sokkal egészségesebbek lennénk, és sokkal kevesebbet költenénk, pazarolnánk mind a saját pénzünkből, mind az össznépi termelésből.

Re: Re: zsíros tej

(anikogyorgyi, 2011.04.15 06:57)

Most lett kész a házi kefir, saját túróból sütöttem, vettem házi sajtot is, szerintem érdemes kirándulni Falura, hogy hozzá lehessen jutni valódi tejtermékhez, régebben én is láttam a házi tej árusítására való kezdeményezést, remélem pár helyen már működik :)

szántód

(szabó éva, 2011.04.14 09:23)

Nusi Kedves! Szuperül el lehet élni tej, liszt, és cukor nélkül. Csak 1 kicsit közelebb kellene menni a természethez, önellátóbb lenni a családban többet otthon megtermelni és máris nem kellene annyi nehezen megkeresett pénzt az egészségtelen kajákra fordítani. Én már 2 éve a felsoroltakat nem fogyasztom és makk egészséges vagyok. A felsorolt ételek a jelenlegi kialakult életben

CSABDÁNAK minősülnek. Ezzel a gyógyszermaffia és a drágán fentartott úgymond egészség

ügy gazdálkodik. A gondolkodást egy kicsit vissza kellene állítani és nem tovább hagyni, hogy teljesen átmosás. Máris egészségesebb nemzet lennénk. Miért kel a földök hazájában műanyag, szintetikus ételeket fogyasztani??? Azért mert hagytuk magunkat rászoktatni, mert ez volt a kényelmesebb,,, csak, hogy ennek ára volt és lett.

feldolgozás, finomítás

(Tri, 2011.04.13 10:01)

Azt találok elképesztőnek, hogy a fejlődő élelmiszeripar mindent túlfinomított, vagyis a közönséges búzaörlés helyett, kivonja a liszt értékes összetevőit, a cukorfeldolgozásnál kiszedjük az értékes anyagokat a cukorból, az olajat vegyszerekkel "tisztítják" meg az íz és beltartalmi értékektől. Ezt plussz energia befektetéssel csinálják. Mára tudjuk, hogy ezáltal tovább tartós, de értéktelenebb, hosszú távon az egészségügyi költségeket növelő termékeket hoznak létre. Mégsem tudnak visszaállni, a kevésbé feldolgozott, kevesebb energiát felhasználó, és ezáltal olcsóbb teljes tápértékű élelmiszerek gyártására. Mert az ugye rém kellemetlen lenne, hogy gyakrabban kellene ezeket megvásárolnunk, mert romlékonyabb lenne, és nem is olyan krémes, lágy, simulékony, mint a finomított változatok.

reformkonyha

(Genov Éva, 2010.02.13 23:33)

Ez mind igaz, csak nagyon drága. Nem engedheti meg mindenki, hogy az egészségesebbet fogyassza. Manapság ugyan a fiatalok odafigyelnek az ételek minőségére, de ebben a túlhajszolt világunkban általában félkész élelmiszert vásárolnak, amit otthon csak be kell rakni a mikróba és már fogyasztható is. Nem beszélve az idősekről akik "megrögzöttek" már nem változtatnak a szokásaikon még akkor sem, ha megengedhetnék maguknak. Általában akkor kapjuk fel a fejünket az egészséges táplálkozásra, ha már bekövetkezett a baj. Főleg a daganatos betegségen átesettek köréből tapasztalható, hogy változtatnak az étkezési szokásaikon, de ők sincsenek olyan nagy létszámban, csupán akik nyitottak a reformkonyha tanaira vagy vegetáriánusok. Én általában szőlőcukrot, mézet, néha barna cukrot, jódozott tengeri sót, teljeskiőrlésű tönkölylisztet, teljeskiőrlésű tönköly fehér lisztet, teljeskiőrlésű rozslisztet és zabpelyhet fogyasztok. A jódozott tengeri só ártalmáról MÉG SOHA nem olvastam /pedig 17 év alatt néhány könyvet, szakácskönyvet olvastam/. Kiváncsi lennék, hogy a szőlőcukorról mi fog kiderülni? Újabban az AMARÁNT -ot is megkedveltem. Nagyon finom, kóstoljátok meg.

Re: reformkonyha

(Évának, 2011.03.17 15:39)

Kiváncsi lennék, hogy a szőlőcukorról mi fog kiderülni?.

http://www.tenyek-tevhitek.hu/csakt_agoknak/fruktoz.php

http://www.tenyek-tevhitek.hu/fr_uktoz-es-magas-vernyomas.htm

<http://www.tenyek-tevhitek.hu/fruktozos-uditok.htm>

a cikkről

(>Zoli<, **2010.05.13 05:44**)

Kedves olvasók!

Most már természetes, hogy a cikk megtévesztő. Így majd csak egy rövid vázlat marad meg róla azért, hogy tudjuk miért vannak itt az értékes hozzászólások. Köszönöm nektek a segítséget.

hazugság-só

(Gádor László, **2010.05.13 02:04**)

A sóról írt cikk teljes egészében hazugság(!), egyetlen célja van, hogy eladja a portékáját. Só-ügyben itt a valóság:

<http://egeszseghazugsagso.freewb.hu/so-mitosz>

(egymás alatt három cikk van!)

Ezt is fontos elolvasni:

<http://egeszseghazugsagso.freewb.hu/viz>

barnacukor

(mmihály, **2010.04.04 22:16**)

A sót illetően bizonyára igazatok van, jó lesz megnézni, mit vesz az ember.

A cukorról szólnék azonban néhány szót. Pár évvel ezelőtt még lehetett kapni jóféle, jóízű magyar barnacukrot elfogadható áron: ragadt, tapadt, erős melaszos illata is volt. Abban az időben is csak a Corában (!!!) láttam. Kb. 3 éve már nyoma sincs a polcokon. De hát ezen van mit csodálkozni? Már cukorgyárunk sincs lassan… Nem tudom, üzemel-e még a kaposvári? A többit pl. a szerencsít, petőházit földbe is döngölték.

Van helyette nádmelaszos Mauritusról, meg innen-onnan. Nem magyar, drága és szerintem alig különbözik az állaga a fehér cukorétól. Inkább csak hozzá vannak adagolva bizonyos anyagok. Nekem legalábbis úgy tűnik. Én Koronásat veszek, de az sem az igazi.

Egyébként a cikkben látható kép nálunk is kapható izraeli gyümölcscukrot ábrázol.

Tejet pedig úgy gondolom, sokan azért nem isznak, mert tejcukor érzékenyek, mint én is. (Pedig szeretem, főleg a zsírosat.) Valahol olvastam, hogy a magyar lakosság nagy részére ez jellemző, mint ahogy az ősmagyarokra is. Persze nem tudom, hogy ez tényleg így van-e?!

hazugságok nélkül

(Miklósi István, **2010.04.02 13:01**)

100 liter fürdővízben 3,5 kg sót (ugyanennyi a tengervíz sótartalma) feloldani, majd 30-60 percet megfürdeni benne.

Ha a só emberi fogyasztásra alkalmas, akkor ugyanúgy semmi baja nem lesz tőle az

embernek mint a tengervíztől.

Ha a bőr kipirosodik, érzékenyebb bőrfelületeket marja (leginkább a száj szélét), akkor a só emberi fogyasztásra NEM alkalmas, mert KCL-el mérgezett. Ugyanis a KCL bőrirritatív!

A nyírtassi só, meg annyit nem ér mint a zacskó, amibe csomagolták.

Tudomásom szerint a Nyírtassi sócsomagoló üzem ezé az illetőé:

http://www.youtube.com/watch?v=Zils5QqbS_k

Bp.

(vmari, **2010.04.01 13:19**)

Ez egy fizetett hirdetővel megtámogatott cikk a vitalitás-oldalon.

Valószínű, hogy a gabonás részbe nem sikerült nekik bevinni olyan céget, aki a kiváló termékei reklámjával megtámogatta volna a bekezdést.

A sót patikában veszem, mert egyelőre nem találtam igazi, összeragadós, sodrófával puhítandós jó, hagyományos kősót a boltokban.

Amit meg Nyírtasson csomagolnak, azt max. a gyomok sózására használom a temetőben.:)

Hunicillinnek

(okolonia, **2010.03.12 07:14**)

Jól remélted.Határozottan a galád hazugságra, a sóval kapcsolatos félretájékoztatásra gondoltam.

Valamint arra, hogy Tejfalussy András a bölcs emberekre jellemző visszafogottsággal reagált, a népirtásban bűnsegédkező ganyé írásra.

Aki András véleményét kiegészítendő megjegyzést fűz, az számomra is segítőtárs. Még azzal sem lenne bajom, ha valaki cáfolná T.A. állításait. Eddig még nem akadt ilyen.

okolonia,

(Hunicillin, **2010.03.11 21:15**)

remélem nem arra reagáltál, amit Miklósi István leírt. Nem Tejfalussy úrral vitatkozik, hanem inkább kiegészíti az általa leírtakat. M.I. is a cikkben leírtakra írta, hogy hazugság.

Vagy valami másra gondoltál?

Irigylem András türelmét

(okolonia, **2010.03.11 14:34**)

Csak a sóhoz szólok hozzá, mert a legveszélyesebb következetességet abban látom.(Nyilván lehet a többiben is, de ahhoz nem értek.)

András!

Irigylésre méltó az a visszafogottság, amivel erre a galád hazugságra reagáltál.

Azért nevezem galádságnak, mert épelméjű ember ilyet nem írhat le, még akkor sem, ha

Tejfalussy Andrásról sosem hallott volna-(amit erősen kétek, hiszen globálisan akadályozzák

munkáját, s aki ezt írta, az közülük való.)

A szándékosság tetten érhető, ami a nyílt reklámban öltött formát. A többi csak álca, kendőzés.

András bírja, elviseli, elegánsan tűri, ami rám nem jellemző. Tehát: Távozz Sátán!

1036 Bp. Lajos u. 115.

(Tejfalussy András, **2010.03.11 13:54**)

Kód: Raffai-100311

TISZTELT HÖLGYEK ÉS URAK!

A szervezet számára a lehető legtisztább konyhasó a legjobb, lásd a fiziológiás infúzióhoz alkalmazott konyhasót, mivel az is a lehető legtisztább NaCl. Étkezésre is ez a legjobb. Minél tisztább NaCl-re van szüksége a szervezetnek, nem pedig a kálisóval, brómmal stb. szennyezett, természetes tengeri sónak elnevezett, a fogyasztók által ellenőrizhetetlen, változó összetételű, szabványsértő, véletlenszerűen mérgező sókeverékekre, pl. az izraeli Holt-tengeri sókra. Akik a tiszta konyhasót (NaCl-ot) mérgezőnek tüntetik fel s a tisztasága helyett a "természetes" eredetét állítja előtérbe, valójában elősegítik a kivégzőmérget, idegmérget, népirtó hatású kálisóval kevert konyhasó fogyasztását. A nem kóser étkezésű magyar lakosság csökkenését. Eközben a kóser só a lehető legtisztább NaCl! Ez az apartheid módszer le van írva Mózes II. 23., 20-33, V.7., 2,22 alatt és a Talmud, Taanith 10. a lapon és Baba kamma 93 b. lapon, vagyis egyáltalán nem új, ill. a desztillált víz tisztán ivásának mérgezőnek hazudása is része.

E zsidó népirtási bűnügy részletes bizonyítását, s a mérési bizonyítékait is, lásd a www.aquanet.fw.hu honlapon. Aki nevével és címével keres, kaphat az ezekkel kapcsolatos email könyveimből is másolatot.

Verőce, 2010. 03. 11.

Tisztelettel: Tejfalussy András dipl. mérnök, méréstani szakértő feltaláló
(tejfalussy.andras@gmail.com, 06-202181408)

Bocsánat, rosszul emlékeztem

(Hunicillin, **2010.03.10 20:51**)

Köszönettel István.

narod2.ru

(Hunicillin, **2010.03.10 20:50**)

Köszönettel a cikket, Miklós, korrekt írás.

Az okok

(kopasz, **2010.03.09** 22:20)

Nem vagyok szakember ezen a teren, nem ertek a sohoz, meg a cukorhoz. Azonban erdekes, hogy a propaganda szerint minel zsirosabb a tej, annal egeszsegtelenebb. Divatosak ma mar a 0,1% zsirtartalmu tejek, joghurtok, stb. Jobb esetben 1,5%- os tejet fogysztunk. Vagy zsirszegeny tejfolt es joghurtot. 1. Kerdem en mi van abban a vizen, meg a szinen kivul? 2. A felvasarolo jobb esetben 60Ft-ot ad a termelonek literenkent 90 napos fizetesi hataridore, csinal belole vagy vajat, tejfolt, ilyesmit, a maradekat folvizezi es eladja 150,- ert (A 80 Ft-os joghurt mar ingyen van), de 1 literbol siman lehet csinalni 3-at, nem rossz biznisz. A nep elveri a port a kereskedon, a feldolgozo meg rohog a markaba. (Politikai, es egeszsegugyi segitseggel, mivel ugye munkahelyeket teremt)Mi pedig csodalkozunk, hogy mi a fenetol vagyunk betegek, vagyont koeltunk etrendkiegeszitokre, de sajnalunk elmenni 10km-re a normalis tejert, mert az ugy mar draga. Inkabb Centrum meg hasonlokat szedunk az ipari hulladek melle, aminek a profitja raadasul kulfoldre vandorol. En ezt egyszeruen szornyunek tartom. Milyen orvosok azok, vagy kutatok, akik aszisztalnak ehhez?! Örült világ!

hazugságok nélkül

(tisztaso, **2010.03.07** 01:53)

Amit a sóról ír az egy az egyben hazugság!

hazugságok nélkül

(tisztaso, **2010.03.07** 01:50)

<http://tisztaso.narod2.ru>

gyulayoyo@yahoo.com

(ygyula, **2010.02.14** 15:52)

A só védelmében. Az írás egy sógyártmány rekláma. Minden bányából kibányászott kősó, amelyben benne vannak a régi tengeri maradványok, ezért kicsit szürke, jóízű (van különbség a sók íze között), és ártalmatlan, sőt egyenesen szükséges az idegrendszer jó működéséhez. A mennyiség a test által felhasznált mennyiségtől függ.

memihaly@gmail.com

(Mészáros Mihály, **2010.02.13** 12:15)

Ha ez mind igaz - márpedig az -, akkor miért finomítják agyon ezeket az élelmiszereket? Gondolom, az üzlet miatt! Az meg végképp érthetetlennek tűnik, hogy miért a finomított termékek az olcsóbbak, hiszen előállításuk több lépcsőből áll! Csak arra tudok gondolni, hogy az élelmiszer ipari tömegtermelés erre van ráállva.