در همین صفحه می‌خوانید

طلاقیه

مطلب فردا را هم آقایان باید بخوانند هم خانم‌ها، خرید طلا از آن کارهایی است که خانم‌ها تا دلتان بخواهد حوصله اش را دارند و آقایان بی اندازه از آن فراری اند. به هر حال چه دوست داشته باشید چه نه، باید موقع خرید طلا حسابی حواس تان جمع باشد تا مبادا کوچک‌ترین خسارتی در آینده گریبانتان را بگیرد.

در شماره بعد بخوانید

تنبیه دانش‌آموزان

احتمالا شما هم مثل ما شاهد عکس دلخراش تنبیه دانش آموز کرمانی توسط معلمش بودید. عکسی که شاید نمایانگر واقعیتی تلخ در بعضی مدارس کشور است. این بار می خواهیم در مورد تنبیه دانش آموزان توسط معلمان حرف بزنیم و بگوییم که آن‌ها چقدر حق دارند در این کار پیشروی کنند.

هفته‌نامه دوره دوم شهرآرا
www.shahraraonline.com
پنجشنبه ۲۸ بهمن ۱۳۹۵ شماره ۲۳۰۳

سوال، جواب

محبوبه اسری مقدم

نظر چند تن از مراجع عظام تقلید
نمایش رسانه‌ای ورزش بانوان

۶۶ بیشتر علما درباره ورزش قهرمانی بانوان نظر مشابهی دارند: اگر ورزش بانوان موجب انحراف و مفسده نشود، انجامش اشکالی ندارد. یعنی اگر ورزش بانوان تنها در حضور خود آن‌ها و به دور از دید نامحرم باشد، اشکال ندارد. حضور بانوان ورزشکار در میادین بین‌المللی هم اگر با رعایت موازین شرعی باشد و موجب انحراف و مفسده نشود، مانعی ندارد. اما اینکه آیا نمایش دادن ورزش زنان از تلویزیون یا چاپ آن توسط مطبوعات شرعا جایز است یا نه، بحث دیگری است که در ادامه نظر برخی مراجع عظام تقلید را درباره آن می‌خوانیم.

آیت‌ا... سیستانی: اگر مفسده انگیز باشد بخش آن جایز نیست.

آیت‌ا... مکارم شیرازی: درصورتی که با حفظ تمام جهات شرعیه و موازین عفت باشد، حرام نیست ولی ترک آن بهتر است.

آیت‌ا... بهجت: اگر شأنیت مفسده دارد یا ترویج باطل باشد، جایز نیست.

آیت‌ا... صافی گلپایگانی: جایز نیست.

آیت‌ا... فاضل لنکرانی: چنانچه موجب تهییج یا مفسده باشد، جایز نیست.

آیت‌ا... تبریزی: آنچه موجب ترویج فساد و منافیات عفت در جامعه باشد، حرام است و نمایش دادن این گونه تصاویر از رسانه‌های عمومی که چه بسا موجب تحریک پر حرام می‌شود، جایز نیست.

درمانگاه

دکتر مهدا رآلی خامنه»

تاثیر برخی داروها بر بیماری میگرن

۶۶ ۹۱۲...۹۱۹: من در هفته نهم بارداری دچار خونریزی کمی شدم و با وجود اینکه خونم منفی بود، پزشکم آمبول روکام تجویز نکرد. اکنون هفته یازدهم هستم و آمبول را تزریق کردم‌ام. آیا ممکن برای جنین مشکلی پیش آمده باشد؟

۶۶ بهتر است این مشکل را با مراجعه به پزشک خود مطرح کرده و درمان را پیگیری کنید زیرا پزشک با توجه به شرایط شما داروی را تجویز می کند و اگر اکنون این دارو تزریق شده خطری نخواهد داشت، اما لازم است یک آزمون کویس غیرمستقیم بدهید که مطمئن شوید RH مثبت هست یا خیر.

۶۶ ۸۳۸...۹۱۸: دختری ۲۹ ساله و مجرد هستم. من میگرن دارم اما برای زیارت می خواهم فرص ال‌دی مصرف کنم. آیا ممنعی دارد؟ قبلا چند بار مصرف کردم و مشکل خاصی برایم پیش نیامده اما چون شنیدم برای میگرن ضرر دارد آیا این بار هم ممنی توانم مصرف کنم یا خیر؟

۶۶ یکی از روش‌های پیشگیری از بارداری، استفاده از فرص‌های ضدبارداری است و این تصور وجود دارد که تمام زنانی که قصد بارداری ندارند یا قبلا قصد داشتند اقدام‌گیری را به تعویق بیندازند، می‌توانند از این فرص‌ها استفاده کنند. اما استفاده از این فرص‌ها برای تمام افراد ممکن است مناسب نباشد برخی از افراد مثل زنان بالای سن ۳۰ سال، افراد سیگاری، کسانی که‌دارای سابقه سکته قلبی، سکته مغزی، لخته شدن خون در رگ‌ها، خونریزی‌های ناشناخت از مهبل، سرطان وبیماری کبدی هستند بهتر است با مشورت پزشک از این داروها استفاده نکنند.

در پاسخ به شما باید بگوییم بسنگی میگرن خیلی شدید است بهتر است از خوردن آن صرف‌نظر کنید درغیراین صورت بهتر است فرص ال‌دی را به همراه روزانه یک قرص آسپرین ۸۰ میلی‌گرم بخورید.

منخصص زنان وزایمان»

دیدگاه

حجت‌الاسلام‌والمسلمین ماندگاری

قطعه‌ای از کمال

با ازدواج شما وارد یک مرحله بالاتری از رشد و کمال می‌شوید. هرکس ازدواج کند، نصف دینش تضمین است چون با این مدرک به مرحله بالاتر رفت. قرار نیست در مرحله زندگی بعد ازدواج همه‌اش گل وبلبل باشد. قرار است من‌و شما با مشکلات دست‌وپنجه نرم کنیم. چون ظرفیت شما بالاتر رفته امتحانات هم سخت‌تر می‌شود. بارها مواردی داشتیم که خانم‌ها و آقایان می‌گویند ما برای ازدواج آماده هستیم. یک عده می‌گویند: امکان دارد. یک عده می‌گویند: امکان ندارد. ما به امکان ندارد کار نداریم. شهید مطهری جمله خیلی زیبایی در این باره می‌فرمایند: آن‌هایی که می‌توانستند در این مسیر رشد دارد شوند و نشدند، آن کمالی که قرار بود در این مسیر گیرشان بیاید دیگر از کجا می‌خواهند پیدا کنند؟ خودشان را از قطعه‌ای از کمال به دست خودشان محروم کردند. مثلا من می‌توانستم بعد از دیپلم از دانشگاه بروم لیسانس بگیرم اما به خاطر اینکه دیدم چهار نفر از دوستان من دانشگاه رفتند و سه نفرشان مشروط شدند، من هم نرفتم! رفتم دنبال کارهای دیگر اما آن کمالی که در دانشگاه و حوزه پیدا می‌کردم، کجا باید پیدا کنم؟

ازدواج کمالی است که هزینه هم دارد. همچنان که هزینه با دانشگاه رفتن از دیپرستان بیشتر است. همچنان که مسافرت رفتن از درون خانه ماندن بیشتر هزینه دارد، چون کمال دارد، هزینه دارد. هزینه ازدواج کردن هم قطعا از مجردی بیشتر است. آن‌هایی که با مسیر ازدواج به کمال رسیدند آمارشان خیلی بیشتر از هایی است که در نرفتن راه به کمال رسیده باشند.

کاربلد

محبوبه اسری مقدم

سالاد ترکیه‌ای

اگر از خوردن سالادهای تکراری خسته شده‌اید و به دنبال یک سالاد خوشمزه و خاص هستید، ما سالاد ترکیه‌ای را به شما پیشنهاد می‌دهیم. این سالاد پایه گیاهی دارد و با ذائقه شما هم جور است. پیشنهاد می‌کنیم برای یک بار هم که شده آن را امتحان کنید.

مواد لازم:

کاهو: یک عدد

خیار: نصف خیار بزرگ یا یک عدد خیار کوچک

گوجه‌فرنگی: یک عدد بزرگ

فلفل دلمه‌ای سبز: ½ عدد

فلفل دلمه‌ای قرمز: ½ عدد

پیاز: ½ عدد بزرگ

سیر: یک حبه

آبلیمو: یک عدد

نمک: یک قاشق چایخوری

پودر فلفل سیاه: ½ قاشق چایخوری

روغن زیتون: ۲ قاشق غذاخوری

جعفری و نعناع تازه: ۶ تا ۸ برگ

سماق: ½ قاشق چایخوری

پنیر فتا یا زیتون سیاه: مقداری

طرز تهیه:

درست کردن این سالاد بسیار ساده است. برای شروع کاهو را برگ برگ کرده و تمیز بشویید و بعد آن را خرد کنید. اگر از خیار بزرگ استفاده می‌کنید، داخل آن پر تخم است، تخم‌های داخل آن را دربیاورید و آن را به همراه گوجه‌فرنگی خرد کنید.

فلفل‌ها را با یک به شکل خلال خرد کنید. پیازها هم بهتر است به همان شکل خلالی خرد کرده و در آخر تمام مواد خرد شده را با هم مخلوط کنید.

برای تهیه سس سالاد هم ابتدا سیر را نگینی ریز خرد کنید. بعد آبلیمو، نمک، فلفل و روغن زیتون را به آن اضافه کرده و هم بزنید.

نعناع و جعفری را هم خیلی ریز خرد کرده و اضافه کنید. حالا سس را به مواد اضافه کنید و هم بزنید تا سس به همه سالاد برسد. در نهایت با پنیر فتا و زیتون سیاه آن تزئین و میل کنید.

خرید طلا به ظاهر ساده است اما کلی نکته فنی دارد که دانستن آن‌ها می‌تواند کلی شما را در راه معامله کمک کند. پس ما با همراه باشید

زرد قیمتی

معصومی: یکی از خوبی‌هایی است که بعضی‌ها به عنوان پشت‌گرمی برای خانم‌ها استحباب را (البته الان دارد کم‌کم بود و نبود آن برابر می‌شود) هم که زکوة خیلی‌ها می‌دهند و اما بارهم به دست‌سازهای روز بازار هم علاقه‌مندند و خانه‌ها پر شده از این‌گونه طلاها.

خانم‌ها: خانم‌ها برای پس‌انداز به سراغ طلا می‌روند و از کنار گذاشتن بخشی از حقوق‌هایشان به دست می‌آید از روش‌های مختلفی استفاده می‌کنند. گروهی که اهل ریسک هستند به بازار خرید و فروش سهام و ارز ریسک وارد می‌شوند. گروهی دیگر هم که به دنبال حاشیه امن‌تری برای پس‌اندازهای کوچک خود هستند به بازگردن یک حساب پس‌انداز اعتماد بیشتری دارند. البته در دیگر سنتی‌ها را نباید از یاد برد که بخش سرمایه‌گذاری سنتی خانواده‌ها را شامل می‌شود. دوستان راهنمایی می‌کنند که طلا را خریداری کنیم و برای روز مبادا نگه داریم.

شوک‌طلبه‌ها: حتی طلبه‌زدن و چوک‌های طلایکی از کلاه‌های مورد علاقه خانم‌هاست که در گذشته پشتوانه محکمی برای اقتصاد خانواده‌ها محسوب می‌شد. امروزه هم با وجود نوسان‌ها در بازار طلا و کاهش ارزش آن در سال‌های اخیر، حالا هم تفکر اقتصادی خانواده را فاکتور علاقه خانم‌ها اضافه کنیم می‌توان که نیازت آن بالاست، احتمال ابتلا به بیماری «مت هموگلوبینمی» یا «سندروم نوزاد کبود» در او افزایش می‌یابد. به منظور تامین سلامتی خود و کودکان بهتر است قبل از گم کردن دوباره آب کتری یا سماور، آب جوشیده سردشده قبلی را خالی کنید و با جایگزین کردن آب تازه، این آب را تندتندی گفته می‌شود.

۱- فروش طلا: = قیمت روز هر گرم طلا+ اجرت ساخت (ارزش سنگ‌های به کار رفته+ اجرت ساخت پایه جواهر + مخارج و سایر هزینه‌ها) + سود فروشنده (۱۵ درصد الی ۲۰ درصد) همچنان که نحوه خرید طلا یا جواهر فرقی می‌کند شرایط فروش آن‌ها توسط مصرف‌کننده نیز با هم فرق دارند. در کار ساخته شده از طلا، اجرت ساخت و سود فروشنده کسر و به نرخ روز خریداری می‌شود ولی نحوه فروش جواهرات که تاکید و سفارش می‌کنم در حفظ فاکتور خرید آن از طلا هیچ‌گونه سنگ قیمتی به کار نرفته ولی در جوهرات سنگ‌های گران‌بها روی کار ساخته شده نصب می‌شود که این سنگ‌ها ممکن است اتمی یا اصل باشند به جواهراتی که سنگ اتمی به کار رفته جواهرات اتمی و به جواهراتی که سنگ اصل به کار رفته جواهرات اصل می‌گویند.

نوع خرید و فروش جواهرات یا طلا فرق می‌کند:

۲- فروش جواهرات: = قیمت روز هر گرم طلا+ اجرت ساخت+ سود فروشنده (۷ یا ۸ درصد)

طلایکی فلز گران‌بهاست که با گذشت زمان ارزش خود را حفظ می‌کند اما خرید آن بسیار هزینه‌بر است و به نوعی سرمایه‌گذاری در طول زندگی شخص محسوب می‌شود. به همین جهت بایستی در خرید آن نهایت دقت و حوصله را به کار ببرید تا در صورت نیاز به کمترین ضرر آن را به فروش برسانید.

طلا یک جواهرات نیست

درست است که نخستین تصویری که از طلا به ذهنمان می‌رسد زرد یا سفید است اما در واقع طلا با یکسری فرایندهای شیمیایی و ترکیب با سایر فلزها و عملیات آبکاری در هر رنگی (قرمز، مشکی، زرد، صورتی، سبز و...)می‌تواند باشد.

برای مثال طلای قرمز از ترکیب آلیاژ مس، طلای سفید از ترکیب پالادیوم یا نقره به دست می‌آید و از ایندیم برای آبی کردن طلا استفاده می‌شود. در واقع تنوع رنگی زیاد طلا غیر از طرح و مدل یکی از راهکارهای رونق بخشیدن به این صنعت شده است. بعضی از فروشندگان طلای سفید را هنگام فروش گران‌تر می‌فروشند اما ارزان‌تر از طلای زرد می‌خرند. هرچند طلای زرد موقع آب کردن مرغوب‌تر است اما این اختلاف بسیار ناچیز است و باید بدانید که چنین قانونی وجود ندارد.

بهترین راه‌برای خرید جواهرات

به طور کلی سنگ جواهر به سه دلیل ارزش پیدا می‌کند: زیبایی و درخشندگی، کمیابی و با دوام بودن. سنگ برلیان که گونه‌ای از الماس است از نظر درخشش و دوام بالاتر از دیگر سنگ‌هاست و از انجایی که مدیریت خوبی از ابتدای کشافش روی آن انجام شده بازار عرضه و تقاضای خوبی هم دارد اما سنگ‌های زمرد و یاقوت کبود کمیاب‌تر هستند و کیفیت زیبا آن‌ها ارزش زیادی دارد و باعث گران بها شدن روزافزون آن‌ها می‌شود اما تشخیص مرغوب بودن تمامی سنگ‌ها از عهده افراد عادی خارج است. برای مثال ممکن است شما انگشتر برلیانی بخرید که فروشنده مبلغ زیادی بابت سنگ کار شده روی آن بگیرد اما هنگام فروش متوجه شوید که برلیان به کار رفته در انگشتر به دلیل تراش بد و داشتن ناخالصی و... نامرغوب بوده و ارزش پول پرداختی شما را نداشته است. برای جلوگیری از این مشکل تنها راهی که می‌ماند، این است که از جواهرفروشی‌هایی خرید کنید که معتبر باشند و جنس خریداری شده را تضمین کنند. جواهرفروشی‌های معتبر هنگام فروش تنها که تاکید و سفارش می‌کنم در حفظ فاکتور خرید آن است. زمانی می‌توانید بازهزینه‌ترین قیمت را بگیرید که موضوع سرگرم کننده و لذت‌بخشی را برای به اشتراک گذاشتن با دیگران پیدا کنید.

بازهزینه‌ترین مدل کار و دورهمی‌های خانوادگی: شوخ‌طبع باشید حتی اگر از شما نخواهند. به هر قیمتی دیگران را سرگرم نکنید. دلیل نمی‌شود برای سرگرم کردن دیگران، دوست یا همکارتان را برنجانید. مراقب باشید در جمع چه چیزی را به رخ‌تان می‌آورید. اگر یک شوخی به نظرتان بازهزینه سرگرم‌کننده است، اول از خودتان بپرسید: «آیا این شوخی سبب رنجش کسی خواهد شد؟ آیا الان زمان خوبی برای این شوخی است؟»

بی‌مزه هم در جای خود باعث خندیدن می‌شوند، اما بازهزینه‌ترین هم جای خود باعث خشم و ناراحتی می‌شوند. بعضی چیز دیگری است. اگر برایتان امکان داشته باشد، می‌توانید در موقعیت‌های واقعی، این هنر را تمرین کنید (مثلا در میهمانی‌ها، محل کار و دورهمی‌های خانوادگی).

سرگرمی‌هایتان را بشناسید: با بسیاری از اوقات، برخی حرف‌ها را فقط به خاطر خشنود کردن دیگران به زبان می‌آوریم یا وجود این، وقتی کار به بازهزینه بودن می‌رسد، از شوخ‌طبعی‌تان برای خدمت به دیگران استفاده نکنید. در عوض، حس شوخ‌طبعی را به خدمت خودتان درآورید.

از چیزی شروع کنید که برای خودتان سرگرم‌کننده است. زمانی می‌توانید بازهزینه‌ترین فرد باشید که موضوع سرگرم‌کننده و لذت‌بخشی را برای به اشتراک گذاشتن با دیگران پیدا کنید.

بازهزینه‌ترین راه‌برای پیدا کردن شوخ‌طبع‌ها: اگر شما را نمی‌خواهند، به هر قیمتی دیگران را سرگرم نکنید. دلیل نمی‌شود برای سرگرم کردن دیگران، دوست یا همکارتان را برنجانید. مراقب باشید در جمع چه چیزی را به رخ‌تان می‌آورید. اگر یک شوخی به نظرتان بازهزینه و سرگرم‌کننده است، اول از خودتان بپرسید: «آیا این شوخی سبب رنجش کسی خواهد شد؟ آیا الان زمان خوبی برای این شوخی است؟»

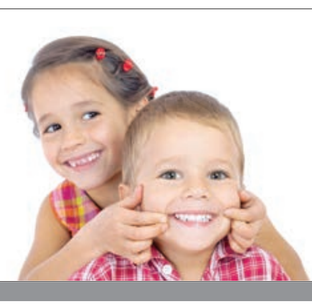
با این راه‌وروش‌ها کمی اخم‌هایتان را باز کنید

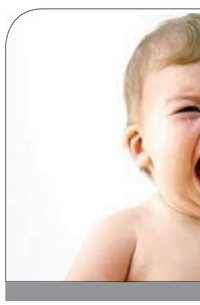
آموزش شوخ‌طبعی

زندگی آن قدر هم جدی نیست، بیایید «شوخی» را جدی بگیریم. برای شوخ‌طبعی و شاد بودن منتظر دلیل نمانید و از تنها سلاحی که در برابر تلخی‌های زندگی در اختیار دارید استفاده کنید. شوخ‌طبعی، باعث می‌شود تا دیگران از بودن در کنار شما لذت ببرند.

خودتان را در شوخ‌طبعی غرق کنید! اگر با شور و اشتیاق خودتان را غرق یادگیری موضوعی کنید (مثلا فراگیری یک زبان) آن را بهتر یاد می‌گیرید. اجزاهای کمدی استند آپ را تماشا کنید. کتاب‌های طنز بخوانید. موضوعات خنده‌دار را زیادی وجود دارند که می‌توانید آن‌ها را پیدا کنید و بگیرید!

شوخ‌طبع باشید نه احمق: حتی طعنه‌زدن و جوک‌های





برخی خصوصیت‌های اخلاقی که به‌نظر ناراحت‌کننده می‌رسند، موثر هستند

فایده گریه کردن

محققان عقیده دارند گریه و خنده هر دو ریشه در یک بخش از مغز دارند و همین طور که خنده فواید زیادی برای بدن دارد که می‌توان از آن‌ها به پایین آوردن فشار خون، افزایش قدرت ایمنی بدن و بهبود حالت روحی اشاره کرد گریه نیز خواص مشابهی دارد، اگرچه اشک‌های حاصل از احساسات حجم زیادی از استرس را دارند، اما باعث آسودگی عنیبه شده و قدرت انتقال این احساس به دیگران را دارد.

سیموم بدن را دفع می‌کند: گریه علاوه بر اینکه ذهن و احساس افراد را پاک می‌کند قادر به پاک‌سازی سیموم نیز هست. اشک‌هایی که توسط استرس تولید می‌شوند به بدن کمک می‌کنند تا از مواد شیمیایی افزایش‌دهنده کورتیزول خلاص شود. بسیاری از مواد شیمیایی موجود در گریه‌های احساسی حاوی پرولاکتین پروتئین و هورمون آدرنوکورتیکو هستند که در درازکاهش می‌دهد.

بینایی را بیهود می‌بخشد: اشک‌هایی که توسط غدد اشکی تولید می‌شوند باعث بارشمدن دیدمی‌شوند. زمانی که غشای چشم دچار کم‌آبی می‌شود از کیفیت بینایی کاسته خواهد شد، لذا اشک باعث شستشوی سطح چشم شده و مانع از دست دادن آبی غشای آن می‌شود.

خلق را بالا می‌کند: اشک قادر است بهتر از هر گونه داروی ضد افسردگی خلق و خو را بهبود بخشد. طبق مطالعات به عمل آمده گریه کردن باعث تسکین روح و خلق افراد می‌شود. افراد مبتلا به اختلالات اضطرابی و خلقی ممکن است کمتر اثرات مثبت گریه را تجربه کنند.

استرس را تسکین می‌دهد: بین اشک‌هایی که به علت یک مسئله عاطفی ریخته می‌شود با اشکی که مربوط به استرس است یا به علت تحریک یا یک ماده محرک مانند پیاز به وجود می‌آید، اختلاف شیمیایی مهمی وجود دارد. اشک‌های ناشی از مسائل عاطفی بیشتر حاوی هورمون‌هایی با یک ماده اصلی پروتئینی به نام «پرولاکتین» و «آدرینوکورتیکوتروپیک» و «لوسین» است.

چرب‌وشیرین

طب سنتی به مادران باردار توصیه کرده از خوردن خوراکی‌های خیلی شیرین‌وخیلی چرب در دوران بارداری خودداری کنند. غذای زن باردار باید سبک و هضم راحتی داشته باشد به‌ویژه نزدیک زایمان که باید از مصرف غذاهای حجیم و غذاهایی که باید هضم سختی دارند، پرهیز کرد. از میوه‌ها و سبزی‌های مناسب در دوران بارداری می‌توان به موبز، انگور، به شیرین، سیب ملس (ترش و شیرین)، گلابی، بادام، انار نانی که از گندم خوب تهیه شده، باشد و به‌خوبی پخته شده باشد، گوشت‌های لطیف مانند مرغ خانگی، گوشت بزغاله چاق یک‌ساله، گوشت بره یک‌ساله، آش‌های سنتی مانند اسفیدباج و زیرباج برای زنان باردار مفید است. بهتر است که زنان باردار از مصرف چند نوع ماده غذایی مختلف و متفاوت دریک وعده پرهیز کنند. خوردن مواد غذایی و آشامیدنی خیلی گرم یا خیلی سرد هم مضر است.

خیساندن برنج

محققان توصیه می‌کنند قبل از خوردن برنج، یک شب آن را در آب خیس کنید تا احتمال افزایش ریسک بیماری قلبی، دیابت وسرطان‌کاهش یابد.

به گفته محققان مواد شیمیایی ناشی از سموم صنعتی و کودهای شیمیایی موجود در خاک سلامت میلیون‌ها نفر را به خطر می‌اندازند. در حالی که خیساندن برنج در آب میزان ماده سمی آرسنیک را تا ۸۰درصد کاهش می‌دهد. در این تحقیق، تیم مطالعه سه شیوه پخت برنج را مورد آزمایش قرار دادند.

قسمت برنج استفاده شد و آب در طول پخت کاملا بخار شد. در دومین روش، پنج قسمت آب با یک قسمت برنج بود که آب اضافی بیرون ریخته شد و میزان آرسنیک موجود تقریبا نصف شد. در روش سوم، برنج به مدت یک شب در آب خیسانده شد و میزان آرسنیک آن کاهش یافت.

خواب و خاطرات

تنها حال عوارض زیادی در پی بی‌خوابی‌های مداوم بررسی و اثبات شده است و به تازگی دانشمندان دریافتند زمانی که شما از خواب محروم هستید، خاطرات جدید شکل نمی‌گیرد. نتایج جدید حاکی از آن است زمانی که فرد کمبود خواب دارد، مغز خاطرات جدید را تشکیل نمی‌دهد و خاطرات در معرض از دست رفتن هستند.

این بررسی روی موش‌ها انجام شده است. محققان دانشگاه جاز هایکینز در رافعتد سلول‌های مغزی مسئول یادگیری و حافظه در حیوانات در زمان خواب، بازیابی می‌شوند و خاطرات محفوظ شده تا زمانی که بیدار شویم از آن استفاده کنیم. محققان در این بررسی موکلول‌هایی که در این فرایند نقش دارند و همچنین اینکه مخروبیت از خواب و اختلالات خواب روی آن‌ها تاثیر دارد، مورد مطالعه قرار دادند. در واقع بدون خواب و انجام‌نشدن این فرایند طی خواب، خاطرات در معرض خطر از دست رفتن هستند.

اشتباهات پخت‌وپز

برخی اشتباهات خیلی ساده حین آشپزی می‌تواند تلاش‌هایتان را برای رسیدن به اهداف کاهش وزن به باد دهد. در هنگام پخت‌وپز باید بدانید چه میزان چربی مصرف می‌کنید. اگر مراقب نباشید، ممکن است سبزیجات شما به غذایی سرشار از کالری تبدیل شود.

ریزه‌خواری هنگام پخت‌وپز رژیم غذایی‌تان را به هم می‌زند. برای درست کردن یک غذای خوب، چشیدن مزه آن اهمیت فراوانی دارد، اما اگر گرسنگی به شما فشار آورد و وادارتان کرد تا چیزی بخورید، آیه بنویسید.

چربی‌هایی مانند روغن زیتون، آجیل و... در رژیم‌های غذایی سالم به موادی اصلی تبدیل شده‌اند. این چربی‌ها سرشار از مواد مغذی اند و نسبت به محصولاتی مانند کره گزینه‌های بهتری محسوب می‌شوند، اما نباید این مسئله را نادیده گرفت که همین چربی‌های سالم سرشار از کالری هستند. باید حد تعادل را رعایت کنید.

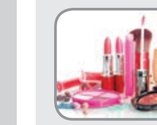
خوابیدن با آرایش

بدن برخی فرآیندهای ترمیم و بازسازی را شب‌هنگام انجام می‌دهد.

پس اگر در پی بهره‌مندی از پوستی روشن و شاداب هستید، پیش از خواب آرایش صورت خود را پاک کنید. هنگامی که با آرایش به خواب می‌روید، هورمون‌ها تحت تاثیر قرار نمی‌گیرند.

حدود ۵۰ میلیون سلول پوستی روزانه به طور طبیعی فرو می‌ریزند. آرایش می‌تواند سلول‌های مرده را به دام اندازد و با جلوگیری از ریزش آن‌ها چهره‌ای خسته به فرد ببخشد.

به خواب رفتن با آرایش می‌تواند چربی‌های زیر پوست را نیز به دام اندازد و در نهایت به پدیدار شدن جوش‌ها منجر شود. هنگامی که پوست تمیز است، چربی در پایه فولیکول‌ها به آرامی به سمت سطح جریان می‌یابد، اما اگر چربی در بالا مسیر را مسدود کرده باشد، نخستین مرحله برای ظهور آکنه شکل گرفته است.



جوشاندن دوباره آب

شاید شما هم جزو آن افرادی باشید که بارها برای تهیه چای یا رقیق کردن شیر خشک نوزاد، آب سردشده کتری را مجددا جوشانده و مصرف کرده اید؛ کارشناسان تغذیه با هشدار درباره لزوم پرهیز از چنین کاری تاکید کرده اند در اثر تبخیر دوباره آب و بالارفتن غلظت مواد سمی، ترکیبات خطرناکی در آب جوش ایشانه می‌شود که مهم‌ترین آن‌ها نیترات است و سلامت مصرف‌کننده را به خطر می‌اندازد.

نیترات، تهدیدی بالقوه برای سلامتی نوزادان به شمار می‌رود. اگر نوزادی از شیر خشک رقیق‌شده با آبی تغذیه کند که نیترات آن بالاست، احتمال ابتلا به بیماری «مت هموگلوبینمی» یا «سندروم نوزاد کبود» در او افزایش می‌یابد. به منظور تامین سلامتی خود و کودکان بهتر است قبل از گم کردن دوباره آب کتری یا سماور، آب جوشیده سردشده قبلی را خالی کنید و با جایگزین کردن آب تازه، این آب را بجوشانید و مصرف کنید.

نگهداری کره

کره به دلیل داشتن حداکثر ۱۶ درصد آب در برابر فساد بسیار حساس است و لازم است از خرید کره نرم‌شده خودداری کنید و حتما آن را در فریزر و نه در یخچال با دمای منفی ۱۸ سانتی گراد نگهداری کنید. دمای یخچال خانگی برای نگهداری کره مناسب نیست و اگر باعث فساد آن هم نشود، کیفیت کره را به شدت پایین می‌آورد.

اغلب مغازه‌های سطح شهر قالب‌های کوچک کره را در دمای محیط نگهداری می‌کنند و شما هنگام خرید دقت کنید که کره در حین لمس سرد و مثل سنگ، سفت و سخت باشد. با تا حد امکان، قالب‌های کوچک‌تر کره را خریداری کنید تا نیاز به نگهداری طولانی مدت نداشته باشد.

در صورتی که کره را در شرایط نادرست نگهداری کنیم، حتی اگر کپک نزند، تغییر طعم، بو و رنگ می‌دهد که به آن تندشدگی گفته می‌شود.