

تجزیه در راه تها بادین و گرفتن شرک ایکان  
پایه است و اگر پایه ساخته ساخت مصرف ماروی تو صنه  
می شود ساز مشورت مخصوص مصرف شود.

دکتر محمد مهدی کرم  
متخصص اطفال، کودکان و نوجوان

زنگ سلام  
دکشه  
۱۳۷۹ اذر ۱۴۰۰  
شماره ۱۲۰۴

# خواص غذیه‌ای فندق

## فندق نبین چه ریزه!

### تبحال شیر خواران

علایم ابتلا به بیرونی «روزگولا» در کودکان درمان خاصی ندارد و تنها کنترل تپ در کودک، برای پیشگیری از تشنج بسیار مفید است. این بیماری که در نوزادان و شیر خواران بروز می‌یابد نوعی مشکل و بروزی بوده که با باتلاق و گاهی تشنج همراه است. کودکان متیله این ویروس<sup>۴</sup> تا ۵ روز دچارتی بیش از کاهش در جه حرارت بدن، دانه های ریزی در بین آن هایدا می شود. این بیماری درمان خاصی ندارد و تنها کنترل تپ در کودک و نوزاد حائز اهمیت است تا کودک دچارتی مشكل خاصی نشود. برخی والدین بامشاهده ثورات جلدی فکر می کنند فرزندشان دچار آیله پاسخ کشیده در صورتی که آبله ضایعات تاول منداندی دارد. همچنین سرخه به دلیل واکسیناسیون، زیاده دیده نمی شود. از طرفی سرخه مرغوط به گرهه سنبی نوجوان است و روزگولا در کودکان شیر خوار بروز می باشد. این بیماری در برخی فضول یادگیری بازه زمانی تعداد بیشتری را مبتلایی کنده اما طور کلی در تمام فضول سال و در همه چیزهای دنیا این بیماری وجود دارد.

### بانوان

#### ساختار مغز مادران بعد از بارداری تغییر می کند

مادر شدن ساختار مغزی زنان را تغییر می دهد تا ارتباط بین مادر و فرزند بعد از تولد راحت تر شود. هم اکنون سیاری از تحقیقات درخصوص روابط بین مادر و نوزاد بعد از زایمان است اما در این تحقیق به تغییرات مغزی مادر پیش از تولد تمرکز شده است. یکی از موارد برسی شده در این تحقیق، آغاز ارتباط چهره به چهره مادر و نوزاد است. محققان دریافتند این ارتباط بین مادر و نوزاد از پیش از تولد شکل می گیرد و هر چه تغییرات ایجاد شده در سیستم عصبی مادر در زمان بارداری و زایمان زیادتر باشد، ارتبا پیشتری بین مادر و نوزاد ایجاد خواهد شد.

دهد.  
بهبود حساسیت به انسولین

حساسیت به انسولین نقش مهمی در توسعه دیابت نوع ۲ دارد. بهبود این حساسیت، خطر این بیماری را کاهش می دهد.

کمک به سالمت قلب

داشتن رژیم غذایی غنی از فندق می تواند شاخصه های زیستی خطرناک قلبی - عروقی را بهبود بخشد و به طور بالقوه خطر ایتلای به مشکلات قلبی را کاهش دهد.

- افزایش تعداد اسپریم

تحقیقات اخیر نشان می دهد مصرف بیشتر آجیل از جمله فندق، ممکن است باعث افزایش تعداد اسپریم و بهبود کیفیت آن شود البته این مورد شامل شرک کنندگان سالم و بارور است.

• ماسک فندق برای شفافیت پوست  
ابتدا یک فنجان فندق را داخل ظرفی می ریزیم.

سپس یک قاشق غذا خواری ۱۱۰ گرم را به

آن اضافه می کنیم و هم می زنیم. یک قاشق غذا خواری جوش شیرین و سه قطره روغن اسانس استوقدوس را به مواد اضافه می کنیم و آن هارا خوب هم می زنیم. این ترکیب آماده است.

می توانید آن را داخل ظرفی قرار دهید و

داخل یخچال بگذارید. جوش شیرین کمک می کند لکه های پوستی را در یکدیگر خواهد بردند. فندق حاوی ویتامین E است. برخی

تحقیقات نشان می دهد ویتامین E می تواند بدن را زیباتر کنم. روش مربوط شدن پوست می شود و آن را در برایر اسپری ها با سرطان محافظت کند.

- کاهش کلسترول

فندق می تواند سطح کلسترول پوست را کاهش

کلسترول پسر را کاهش

فندق به عنوان یک خوراکی خوشمزه، خواص زیادی دارد از جمله خواص گیاهان

کلسیترول و بهبود مقاومت به انسولین می شود. مغز فندق دانه ای است که از نظر طب سنتی، طبیعت گرم و خشک و مقدار کمی مواد نشاسته ای دارد. در ادامه با خواص جالب فندق آشنا می شویم.

دیابت نوع ۲

در دیابت نوع ۲ مقاومت به انسولین وجود دارد که در این شرایط انسولین کارایی لازم را نخواهد داشت. علت این مقاومت بیشتر به دلیل وجود چربی دور سلول است. در دیابت نوع ۲ بیماران معمولاً چاق هستند که با تغییر در شیوه نهادگری می توان از آن پیشگیری یا آن را درمان کرد.

در دیابت، قند خون بالاست از این روند آب را جذب می کند و بیمار دچار ادراری یا

پراذراری پر نوشی می شود و چون هر گرم قند ۴ کالری انرژی دارد، با دفع قند کالری عالیم پر خواری در بیماران نمایان می شود.

درمان دیابت

درمان دیابت تیپ یک، تزریق انسولین است. چون سلول های بتای پانکراس تخریب شده، از مصرف داروهای خوراکی که در واقع محركی برای ترشیح انسولین است باید خودداری کرد.

در دیابت تیپ ۲ از داروهای خوراکی ترشیح کننده انسولین مانند گلی بن کلامید و داروهایی که تولید قندر اکاهش می دهند مثل متفورمنین استفاده می شود.

عارض دیابت نوع ۲ به مختص تشخص، بروز می یابد و شامل در گیری کلیه و چشم است. پس بیمار باید به مختص تشخیص از نظر عوارض بررسی شود. ولی در دیابت نوع یک در زمان بلوغ و سال های بعد از دیابت و حدود ۳ تا ۵ سال بعد از تشخیص، بیماران باید از نظر عوارض بررسی شوند.

ارزش غذایی ۱۰۰ گرم فندق:

انرژی ۶۲۵ کالری

آب ۸/۵ گرم

پروتئین ۱۲/۵ گرم

مواد نشاسته ای ۱۵ گرم

مواد چرب ۶۰ گرم

کلسيم ۲۰۰ میلی گرم

فسفر ۳۲۰ میلی گرم

آهن ۳/۵ میلی گرم

سدیم ۲ میلی گرم

پتاسیم ۷۰۰ میلی گرم

ویتامین B ۵/۵ میلی گرم

ویتامین B ۳ یک میلی گرم

### کم خون های بیشتر در معرض عوارض آلودگی هوای را می گیرند

افراد دچار کم خونی بیشتر در

عرض خطر آلودگی هوای استندو

مقابله با آلودگی در دن موقت است.

همچنین مصرف شیر کم چرب در

این زمانه توصیه می شود.

رواح و عمیق پر همیز از عوارض آن را

صبح خوابیدن در دفع سموم بدن

و مکبات به دلیل داشتن ویتامین

### ریزه کاری ها

#### ۶ نکته طلایی در خانه داری

معمول اخانه های خانه بعضی کارهار اخوب یاد گرفته اند اما بعضی کارهار انی تو اند به خوبی اینجا مدهند و علت آن هم ناشستن روشن صحیح برای انجام آن است. در ادامه بعضی از روش های پیشنهادی برای آسان شدن کارهاری خانه داری را آنها می دهیم.

۱- برای پاک کردن قابله ای که غذادرون آن سوخته کافی است مقداری سرکه را آب آب درون قابله بپزید و اجاهه دهید این محلول خوب بجوشد پس از آن سوختگی به راحتی از کف قابله پاک می شود.

۲- برای جلوگیری از جوانه زدن سبب زیمنی ها آن هارادر جای تاریک، خشک و دور از رطوبت قرار دهید.

۳- افرادی که پس از خرد کردن بیشتر شستن کارهار نسبت به بیو پیاز روزی کارهار هستند، برای برطرف کردن این بو کافی است یک هویج را با کمک کارد حلقه حلقة کنند.

۴- برای از بین رفتن بیو دود گرفتگی برنج بهترین کارهار پست کنند یک پیاز و قرار دادن آن داخل قابله است. بعد از ۱۰ دقیقه پیاز بیو در از برنج می گیرد.

۵- اگر پس از دم کردن غذا داتان آمد که برنج تان بی نمک است پس از آن که دم کشید، مقداری نمک در آب حل و آن را بروغن مخلوط کنید و روی برنج ببریزید.

۶- یکی از بهترین راه های برای خوشبوشدن سبزی پلو استفاده از آویشن و دیگر ادویه خوش بپیش از دم کردن برنج است.

### آن شیوه

#### خورش گل کلم



- گل کلم - یک عدد کوچک
- گوشت گوگسفندی - ۴۰۰ گرم
- پارز - یک عدد
- روب گوجه فرنگی - ۲ قاشق غذا خواری
- نمک، فلفل و زرد چوبه - به میزان لازم
- نعناع و جعفری خردشده - ۴۵۰ گرم
- آب لیمو - نصف فنجان
- روغن - به میزان لازم

از صافی رد کنید. نعناع و جعفری را خرد کنید و با میوه های آن اضافه و باهم رونق تفت دهید سیسی گل کلم هارا به آن اضافه و باهم مخلوط کنید. آن را در قابله ای می خورد و گوشت گوگسفندی را پخته بخواهی، آن هارا به گوشت اضافه کنید. آب لیمو و نمک را همچنان که گوشت تمسیح کنید و در طول روز این را در قابله ای می خورد.

### ترفندها

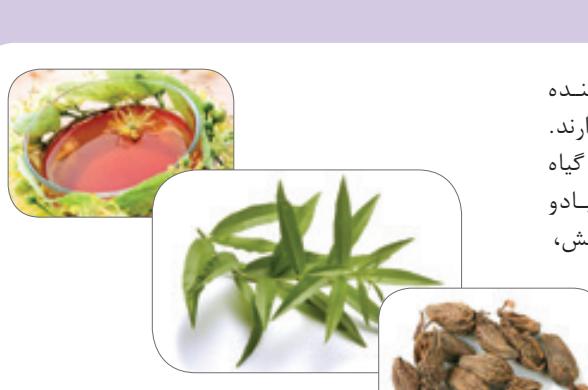
#### سیب زمینی سرخ کرده فست فودی

برای تهیه سیب زمینی سرخ کرده فست فودی ابتدا قابله ای ای آبرامیم گذاریم تا جوش آید. سپس سیب زمینی های خاللی شده را داخل قابله ای آب پخته دهیم. دقت کنید که نباید خلیلی پخته شود. سوده باید کمی نرم باشد. سپس آن را با کش می کنیم و با دستمال آشان راه طور کامل می گیریم. درین مرحله دروز و وجود دارد: ۱- سیب زمینی هارا

### سلامت

#### دمنوش های مؤثر برای مقابله با اضطراب

صرف دمنوش های گیاهی متناسب با طبع در مقابله با استرس و اضطراب روزمره تأثیر چشمگیری دارد.



دمنوش های تقویت کننده اعصاب، طبع گرمی دارند. مصرف دمنوش ترکیبی گیاه زیرفون به همراه هل بادو به لیمو فوق العاده آرام بخش، ضد تپش قلب، خواب آور و تقویت کننده اعصاب است.



دمنوش ترکیبی لاوند گل محمدی، چند پر گل شقایق و بنفشه دارای طبع معتدل بوده و برای استفاده از آن سبب ایجاد آرامش می شود و جایگزین خوبی برای چای است.

درون خلوفی ریزی به مدت دو تا سه ساعت داخل فریز می گذاریم. ۲- خلوفی را پراز آب و بین می کنیم و حدود ۲ دقیقه سبب زمینی هارا داخل قابله ای می گذاریم. ماهی تابه ای را گازمی گذاریم و درونش روند و گزینی می ریزیم تا داغ شود. سبب زمینی هارا در حالی که در سرد است داخل روند داغ شدمی ریزیم (باید خلال ها زخم جداباشد). بعد از آن را سرخ کردم و به میگریم. ۳- سبب زمینی هارا

شماره پیامک زندگ سلام ۲۰۰.۹۹۹