

**أول وسيلة لمنع الحمل .. تذهب
على أكتاف الرجال**

لجسم مسببات الحساسية. ومع
كلة التحليليات، فإن الجسم يقاتل
ما يجب أن يعتبر غير مصر.
وتشير نظرية أخرى إلى أن
فيتامين (د) يمكنه مساعدة جهازنا
المناعي في تطوير رد فعل صحي،
 مما يجعلنا أقل عرضة للإصابة
بالحساسية. ومعظم المجتمعات
في العالم لا تحصل على مدخلات
كافية من فيتامين (د) لعدة أسباب،
من بينها انخفاض مدة التعرض
للشمس. ويعتقد أنه في الولايات
المتحدة ازداد معدل انخفاض
فيتامين (د) بمقدارضعف في
بشرة أعواض.
وأشارت نظرية جديدة إلى
أن حساسية الطعام ناجمة عن
التوازن بين توقيت ومدى التعرض
لأسباب الحساسية.
وكان ذلك الأساس لدراسة
فينغر كوليدج لندن التي أشارت
إلى وجود 80 في المئة في
لحساسية من القول السوداني
 لدى الأطفال في الخامسة الذين
 كانوا يتراولونه منذ عام ولادهم.
 ولا يوجد حالياً علاج لحساسية
 من الطعام، والتعامل مع الحالات
 يعتمد حالياً على تجنب الأطعمة

لى وجود 80 فى المائة فى
الحساسية من القول السودانى
وى الأطفال فى الخامسة الذين
خافوا يتناولونه منذ عام ولدتهم.
ولابد حاليًا علاج للحساسية
من الطعام، والتعامل مع الحالة
يعتمد حاليا على تجنب الأطعمة
الsusceptible للمرض وعلى العلاج
لظهور فى حالة التعرض له.
كما أن تشخيص الحالة أمر
صعب، والطريقة الرئيسية
تشخيص حساسية الطعام هي
أن يتناول المريض بالتدريج
أطعمة متزايدة من الطعام المسبب
لحساسية تحت إشراف طبى.
ولكن هذا الأسلوب يتسبب فى
اضطراب للأطفال وقد ينجم عنه رد
مغامير تحسسى بحسب ما نقل «بي
جي سي».

يسود الاعتقاد لدى الكثيرين أن تناول حساء الدجاج يساعد في علاج الإنفلونزا ونوبات البرد. ولكن هل هذا الاعتقاد صحيح؟ وما الذي يعمم هذا الحسأء عن غيره من الأطعمة؟

تقول اختصاصية التغذية ليديا كودا في مركز كوبمان الأمريكي للرعاية الصحية، إن حساء الدجاج علاج سحرى لنزلات البرد، وهناك العديد من الدراسات التي تشير إلى أن هذا العلاج الشعبي القديم، يحارب الإنفلونزا، من خلال المساعدة على التخلص من احتقان الأنف.

ومع ذلك، تعتقد كيت بريتان، وهي اختصاصية تغذية مسجلة في بوليفانيا، أن تناول أي نوع من الطعام خلال الشعور بالمرض يقيده. ومن الصعب بـ«أي شيء» تسطيع تناوله أو أي شيء ترغب به، بحسب موقع 24.

وتحذف بريتان «عندما نتعافى من المرض، نشعر في كثير من الأحيان بعدم الرغبة بتناول الطعام، وهذا يزيد من حالتنا المرضية سوءاً». فالطعام يهدى بالطاقة التي يحتاجها جسمنا لمحاربة الأمراض.

وبعبارة أخرى، سواء كان حساء الدجاج أو أي نوع آخر من الطعام، فالهدف الرئيسي يجب أن يكون تزويد الجسم بالعناصر الغذائية التي يحتاجها للتغلب على أي مشكلة صحية.

وفي نفس الوقت، توصي الدكتورة البرابيث ترانثر المختصة بالطب الصيني، بمرق العظام، لأنه غنى بالمعادن المفيدة، وخاصة لاحتوائه على الكهرباء الخامسة الرئيسية: الكالسيوم والمنزبوم والمصوديوم والفوسفور والبوتاسيوم.

كما يحتوى مرق العظام على الجلوكوزامين والبرولين والجلبين والأرجinin، بالإضافة إلى الجيلاتين والكوناجين السهل الهضم، وكل هذه العناصر، وفقاً لترانثر، يمكن أن تساعد جسمك في محاربة

الدرقية التسّوّلية عن عمليات التّنفّيل الغذائي في الجسم، وانتاج الطّاقة وحرق الدهون، خاصّة إلى أنه مصاد قوي بلا كسدّة. وكشف عضو الجمعيّة العلميّة للحساسية والمناعة أنّ تعرّضين لنقص البوتاسيوم سكّان المناطق الصحراويّة البعيدة عن ليهار والمحبّطات، مؤكّداً أنّ نقص البوتاسيوم يؤدّي لتضخم الغدة الدرقية والإحساس الدائم بالتعب والارهاق وكثرة النّوم وزيادة الوزن وتضخم اللسان والجلد والإمساك والعدوى وسرطان الثدي وانخفاض التّخصيّة.

ويوجّد البوتوس كما يقول الدكتور بدران في كافة الأغذية البحريّة خاصة أسماك التونة والرنجة، خاصّة إلى الإناث والشمسيّ، والخس والملوبيا. تناصحت النساء اللاتي يعانين من نقص البوتاسيوم باستخدام ملح غني بالبوتاسيوم مدة عامين على الأقل قبل أن يفترزن الحigel . بحسب ما نقل «العربيّة

A close-up, slightly blurred photograph of a young child with dark hair, seen from the side and back. The child is wearing a white long-sleeved shirt and is looking down at their hands, which are resting on a surface. In the background, another person with dark hair and a striped shirt is partially visible, facing away from the camera. The setting appears to be an indoor room with a window.

- السمة
- القشريات والمحار
- اين من المرجح ان تحدث حساسية من الطعام؟
- زادت حساسية الطعام في ثلاثين عاماً الاخيرة، خاصة في المجتمعات الصناعية، ومقدار زيادة يعتمد على الطعام وain
- عيوب الريش.
- وعلى سبيل المثال ازدادت حساسية من الفول السوداني في بريطانيا خمسة امثال بين 1995 و2016
- وأشارت دراسة ل 1300 طفل في الثالثة اجريت في كنفغز ولبيج تندن الى أن 2.5 في المئة من مصابون الان بالحساسية عن الفول السوداني.

غير مؤذية، وتعرف بعسبيات الحساسية، الإعلانات وتصبح هذه المواد الضارة أهدافاً، مما يتسبب في ردود فعل للجسم جراء الحساسية. وتراوح الأعراض من احمرار الجلد، والتورم، وفي الحالات الحرجة التقيؤ والإسهال وصعوبة التنفس وصدمة الحساسية. ومن بين الأطعمة التي يكثر إصابة الأطفال بالحساسية منها:

- الحليب
- البيض
- القول السوداني
- أنواع البذور والملકسرات «مثل البذور وبذور الصنوبر وغيرها»
- السمسم

وقد يصاب المريض بأعراض مهددة للحياة لوجود مجرد نثار ضئيلة للغاية من الطعام المسبب للحساسية، مما يعني أن المريض وأسرته يعيشون في حالة من اللثق والخوف. وتصبح الفيدود في تناول الطعام التي يجب أن يفرضها المصابون على أنفسهم عبئاً على الحياة الاجتماعية والأسرية.

وعلى الرغم من أننا لا يمكننا أن نجزم أن معدلات الحساسية في تزايد، إلا أن الباحثين في مختلف بقاع العالم يعلمون جاهدين لكافحة هذه الظاهرة.

ما الذي يسبب الحساسية؟ تحدث الحساسية عندما يحاول الجهاز المناعي التصدي لادة في السننة من المفترض أن معترضها

حساء الدجاج .. هل يعالج الانفلونزا؟

A close-up photograph of a young man with dark hair styled in a bun. He is wearing a light-colored, short-sleeved shirt with dark stripes on the shoulders. He is holding a small, shallow white bowl containing a white substance, possibly paint or clay, with a spoon. The background is blurred, showing what appears to be a workshop or studio environment.

هل تعلمون أننا نضع الملح في طعامنا بطريقة خاطئة ومضرة؟

A black and white photograph of a salt shaker lying on its side against a dark, textured background. The shaker is made of clear glass with a metal screw-on cap. The cap has a circular base with several small holes for dispensing. A large, rounded mound of white salt is visible inside the shaker's body. The lighting creates highlights on the metallic cap and the edges of the salt pile.

بعد أن اعتدنا على وضع الملح في الطعام خلال الطهي، تبين أن هذه الطريقة خاطئة ومضرة.

وكلف الدكتور ماجد بدران، عضو الجمعية المصرية للحساسية والمناعة أن معظم الناس يضعون الملح في الطعام خلال الطهي، وهذا خطأ.

والصحيح هو وضع الملح بعد الانتهاء من الطهي مع ضرورة تغطية الطعام فوراً، لأن البيود المتواجد في الملح حساسة لدرجات الحرارة المرتفعة والضوء، ومع ارتفاع درجات الحرارة يظل مفعوله ولا يستفيده الجسم.

وأوضح أن تركيز البيود يقل بالتسخين والطهي والتعرض للهواء وأشعة الشمس والضوء، وكذلك حفظ الأغذية المحتوية على البيود لفترات طويلة في درجات حرارة مرتفعة يقلل من نسب البيود بها، مضيفاً أن درجة الحرارة المثلثي لحفظ