

# أول وسيلة لمنع الحمل .. تدهن على أكتاف الرجال

جسم مسيبات الحساسية. ومع  
ذلك الطفليات. فإن الجسم يطلق  
ما يجب أن يعتبر غير مصر.  
وتنشر نظرية أخرى إلى أن  
فيتامين (د) يمكنه مساعدة جهازنا  
المناعي في تطوير رد فعل صحي.  
ما يجعلنا أقل عرضة للإصابة  
الحساسية. ومعظم المجتمعات  
في العالم لا تحصل على مدخلات  
كافية من فيتامين (د) لعدة أسباب.  
من بينها انخفاض مدة التعرض  
للسuns. ويعتقد أنه في الولايات  
المتحدة ارتفاع معدل انخفاض  
فيتامين (د) بمقدارضعف في  
بشرة أجسامنا.

وأشارت نظرية جديدة إلى  
أن حساسية الطعام ناجمة عن  
توازن بين توقيت ومدى التعرض  
للبكتيريا.

وكان ذلك الأساس لدراسة  
بينفر كوليدج لندن التي أشارت  
إلى وجود 80 في المئة في  
حساسية من القول السوداني  
من الأطفال في الخامسة الذين  
 كانوا يتداومونه منذ عام مولدهم.  
ولا يوجد حالياً علاج لحساسية  
الطعام والتعاطي مع الحالـ

ي وجوده في بيته في حساسية من القول السوداني لدى الأطفال في الخامسة الذين كانوا يتناولونه منذ عام ولدهم. ولابد حالياً علاج للحساسية من الطعام، والتعامل مع الحالة يعتمد حالياً على تجنب الأطعمة لحسبية للعرض وعلى العلاج بطارى في حالة التعرض له. كما أن تشخيص الحالة أمر سهل، والطريقة الرئيسية لتشخيص حساسية الطعام هي أن يتناول المريض بالتربيح سيات متزايدة من الطعام المسبب لحساسية تحت إشراف طبى، ولكن هذا الأسلوب يتسبب في خبيق للأطفال وقد ينجم عنه رد فعل تحسسي، بحسب ما نقل «بي بي سي».

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

تقول اختصائية التقديمة لبعض كوكبمان الأمريكية 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 بريمان، وهي اختصائية تقليدية مسجلة في بوليفيا، أن تناول أي نوع من الطعام خلال الشعور بالمرض يقيده الجسم، وتتصحّر بـ«تناول أي شيء» تستطيع تناوله أو أي شيء «ترغب به، بحسب موقع 24».

وتحذّف بريمان «عندما تتعافى من المرض، تشعر 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 صحّية.

وفي نفس الوقت، توصي الدكتورة البرازيلية ترانثر المختصة بالطب الصيني، بمرق العظام، لأنّه غني بالمعادن المفيدة، وخاصة لاحتواه على الكهرباء الخامسة الرئيسية: الكالسيوم والمغنيزيوم والصوديوم والفسفور والبوتاسيوم.

كما يحتوي مرق العظام على الجلوكوزامين والبرولين والجلبين والأرجينين، بالإضافة إلى الجيلاتين والكوناجين السهل الهضم، وكل هذه العناصر، وفقاً لترانثر، يمكن أن تساعد جسمك في محاربة الاصابة عندما تشعر بوعكة صحّية.

هر حاض ذکی یستطیع تنبیه مستخدمہ  
الی اصابتہ ہے «السکری» و «السرطان»

ندرة في المسوؤلية عن عمليات  
تمثيل الغذائي في الجسم،  
إنتاج الطاقة وحرق الدهون،  
ضافة إلى أنه مصاد قوي  
لأكله. وكانت عضو الجمعية  
الحضرية للحساسية والمناعة أن  
تعرضين لنقص اليود هم سكان  
مناطق الصحراء البعيدة عن  
بحار والمحيطات، مؤكداً أن  
نقص اليود يؤدي لتخفيض الغدة  
ال الدرقية والإحساس الدائم بالتعب  
والإرهاق وكثرة التبول وزيادة  
وزن وتضخم اللسان والجلد  
والإمساك والعدوى وسرطان  
الثدي وانخفاض الخصوبة.  
ويوجد اليود كما يقول الدكتور  
دران في كافة الأغذية البحرية  
خاصة أسماك التونة والرنجة،  
ضافة إلى الأناناس والمشمش،  
الجنس ولوبيا. تناصح النساء  
اللاتي يعشن من نقص اليود  
استخدام عسل غني باليود مدة  
عامين على الأقل قبل أن يقرنون  
بحمل، بحسب ما نقل «العربـية».

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

**وكتشيف الدكتور ماجد بدران، عضو الجمعية المصرية للحسابية والمناعة** أن معظم الناس يضعون اللح في الطعام خلال الطهي، وهذا خطأ، والصحيح هو وضع اللح بعد الانتهاء من الطهي مع ضرورة تقطيعه الطعام فوراً، لأن البيوت المتواجدة في اللح حساسة لدرجات الحرارة المرتفعة والضوء، ومع ارتفاع درجات الحرارة يظل مفعوله ولا يستفيد منه الجسم.

وأوضح أن تركيز البيوت يظل بالتسخين والطهي والتعرض للهواء وأشعة الشمس والضوء، وكذلك حفظ الأغذية المحتوية على البيوت لفترات طويلة في درجات حرارة مرتفعة يقلل من نسب البيوت بها، مضيقاً أن درجة الحرارة المثلثي لحفظ البيوت تتراوح بين 15 و25 درجة

# حساء الدجاج .. هل يعالج الانفلونزا؟

غير مؤذية، وتعرف بسميات الحساسية، الإعلانات وتصبح هذه المواد البريئة أهدافاً، مما يتسبب في ردود فعل للجسد جراء الحساسية. ومتراوحة الأعراض من أحمرار الجلد، والتستور، وفي الحالات الحادة التقيؤ والإسهال وصعوبة التنفس وصمة الحساسية. ومن بين الأطعمة التي يكثر إصابة الأطفال بالحساسية منها:

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

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

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

ما الذي يسبب الحساسية؟ تحدث الحساسية عندما يحاول الجهاز المناعي التصدي لمادة في البنية من المفترض أن يعتبرها

**لما يتحقق هذه الظاهرة،  
ما الذي يسبب الحساسية؟**