

## سیر و پیاز جوانه زد

### قابل خوردن هستند؟

اگر دیدید سیر و پیاز جوانه زده است بدانید علت آن رطوبت است و آنها

می خواهند گیاه جدیدی رشد دهند.

به گزارش گروه ویکردی باشگاه خبرنگاران جوان، سیر و پیاز داروی ترین مواد غذایی هستند که در اکثر غذاها استفاده می شوند و شاید اولین چیزی باشد که آن ها را داخل ماهیتابه یا قابلیه اند تازیز، زیرا اعلان بسیار قوی دارند و به غذا مطعم و بوی خوب می دهند. بدون سیر و پیاز نمی توانید فواید زیادی از غذا را به بدن برسانید.

پیاز سرشار از ویتامین C، ویتامین B6، پتاسیم، کلسیم، فسفر، سرمه و فولات و سیر هم حاوی ویتامین

C، ویتامین B، ویتامین، پتاسیم، کلسیم، فسفر، سرمه و منگنز است. درست است که این دو ماده اهمیت بسیار زیادی دارند، اما گاهی اوقات جوانه های سبز رنگی از آنها

بیرون می زند؛ مخصوصاً اگر مدت زمان طولانی گذشته باشد و ما از آنها استفاده نکرده باشیم و در نتیجه شک می کنیم که استفاده از آنها مفید است یا خیر که در



ادامه به پاسخ این سوال خواهیم پرداخت.

چرا سیر و پیاز جوانه می زند؟

دلیل اصلی جوانه زدن آنها رطوبت است. سیر و پیاز به گیاهان جدیدی تبدیل

برآیند. آنها بتوانند از سیر و پیاز جوانه زده استفاده کنند باید حتماً نکته ای را دانسته باشند که آنها را خام بخورد.

بعضی عقیده دارند که خوردن سیر و پیاز جوانه زده خاصیت بیشتر و بروتین

بالاتری دارد و محبوب گیاه خوارها و خام خوارهاست. بعضی دیگر هم طعم آنها را لطیع می دانند. البته این قسمت جوانه است که آنها را خام بخورد.

سیر و پیاز جوانه زده را چکار کنیم؟

برآیند بتوانند از سیر و پیاز جوانه زده استفاده کنند باید حتماً نکته ای را دانسته باشند که آنها را خام بخورد.

و رعایت کنید، شما باید سیر یا پیاز خود را از سطح برش دهید و به راحتی آنها را

جدا کنید. منبع: اینجا

پیاز اصلی جوانه زدن آنها رطوبت است. سیر و پیاز به گیاهان جدیدی تبدیل

پیشک و متخصص طب ایرانی با بیان اینکه سالمندی یک جریان طبیعی زیستی است، اما این نوع ابتلاء به بیماری ها در این دوران افزایش می یابد، بر سبک زندگی سالم به منظور حفظ انرژی بدن در دوران سالمندی تأکید کرد.

به گزارش اینستا، دکتر ارمغان سادات کیهان مهر، پیشک و متخصص طب ایرانی با بیان اینکه در طب سنتی ایران دوران زندگی به چهار مرحله رسید، جوانی، میانسالی و سالمندی (شیخوخیت) تقسیم می شود،

تصریح کرد: هر کدام از این چهار مرحله، ویژگی خود را دارد که هر فرد با رعایت این دستورات و تدبیر بهداشتی می تواند دوران زندگی خود را بسیار بهترین نحو طی کند.

وی با بیان اینکه فرد از ۶۰ سالگی به بعد به دوران سالمندی وارد می شود، افزود: از ویژگی های دوران سالمندی کاوش حرارت غیربری بدن است: هر فردی با سطحی از انرژی حیات منولد می شود که این انرژی به طور طبیعی در سال های ابتدای عمر در اوج است و به تدریج کاهش می یابد. رعایت تدبیر حفظ الصحه می تواند حافظت این حرارت باشد؛ در حالیکه سبک زندگی ناسالم باعث هدر رفتن و کاوش زودتر از موعد این انرژی خواهد بود.

این پیشک و متخصص طب ایرانی ادامه داد: در دوران سالمندی مزاج سرد و خشک است که بتهه در بعضی از افراد به دلایل مشکلات گوارشی و تجمع رطوبت نامناسب در بدن سرد و تری عارض خواهد شد. در هر دو نوع حرارت و انرژی کاهش می یابد. اما در بعضی سالمندان در ظاهر لاغری و در بعضی جاقی نمایان خواهد شد که هر یک ویژگی های متناسب با خود را خواهد داشت.

دکتر کیهان مهر تصریح کرد: دو اتفاق مرتقبی که یک جوان را به بیماری نیست بلکه یک جوان طبیعی زیستی است، اما شیوه ابتلاء به بیماری ها در این دوران افزایش می یابد.

وی با بیان اینکه مطالعات نشان می دهند سبک زندگی در افزایش طول عمر نفعی به مراتب قوی تری از زن ها بازی می کند و طب ایرانی نیز برای داشتن زندگی سالم در سالیان عمر از جمله سالمندی رعایت تدبیر شش اصل را ضروری می داند، اظهار کرد: با توجه به اینکه مراج سالمندان عموماً سرد و خشک است، هوای مشابه با بهار (گرم و رطوبت) متناسب این مزاج است. این اصل می تواند شامل شهر، خانه و اتاق فرد سالمند باشد. از سوی دیگر چیدمان خانه و وسایل باید به گونه ای باشد که جوان ها خوبی جوانی را بخواهند.

سالمندان از غذاهای با طبع سرد پرهیز کنند کیهان مهر افزود: غذاهای سرمه و مصرف گوشت گوسفند و پرندگان، تخم مرغ عسلی، آش و سوبه های ساده، نخود آب و آبغوشت توصیه می شود. این پیشک و متخصص طب ایرانی در

خصوص تدبیر خواب و بیدار سالمندان نیز اظهار کرد: سالمندان معمولاً به دلیل بیماری و مشکلات اضطرابی کیفیت خواب مطبوع ندارند؛ توصیه می شود این افراد شام را سر شب می کرده و زود

باخوانید نوشیدن شیر گرم می تواند به بهبود خواب کم کند. قابل توجه است که معمولاً طول خواب فرسایش است. همچنین، جون اغلب نباتات های زعفرانی هستند. مصرف زیاد آن در ماه های اول باید کنترل شده باشد. منبع: فارس

نشود، یک از توصیه ها مصرف چای نبات است.

درمان تکرر ادرار

کسانی که مثانه ضعیفی دارند و دائم برای دفع ادرار به دستشویی می روند هنماً چای نبات مخصوصاً بعد از خوردن غذاهای به اصطلاح باد مار در میان مراحل زمانی که قرار است زمان طولانی را در جای مثل یک جلسه یا کلاس درس سریز کنند. چای نبات تعداد دفعات مراجعه به دستشویی را در آنها کاهش می دهد.

درمان تخلیه دهان

بسیاری از ما زمان های در طول هفته داریم که باید در یک شرط برپا شار و شلوغ کاری را نجات دهیم و فرست غذاخوردن بین آن را نداریم. گاهی مجبوریم این حین زیاد حرف بزینم و با اینکه بدوبده کنیم، در اینصورت با ترشی و بدمنگی تخلی

دهان روبرو می شویم. چای نبات بهترین گرینه برای مهار این تخلی و بازیابی انرژی است تا زمانی که بیک و عده غذای خوب آن مکن است موجه دیابت بارداری شود. دیابت بارداری

درمان باد گلو و معده

اگر از آن دسته کسانی هستید که بعد از خوردن غذا حسایی

باد گلو دارید یا با بدنتان معذبتان می کنند. چای نبات فراموش

نموده باشید.

تقویت بینایی از خواص پای مرغ برای کودکان

با این که آنها بتوانند در این دوران به خوبی رشد کرده و همواره ویزه ویتامین A است. این ماده می تواند به مواد مغذی از جمله ویتامین ها و کلسیم و مینزیم

نیازمند هستند. این مواد غذایی به وفور در بای مرغ بافت می شود و

یک غذای کاملاً خوشمزه و مغذی به وسیله بای مرغ حسینی

کودک تان کمک زیادی می کند.

دفع مشکلات گوارشی از خواص پای مرغ برای کودکان

برخی از افراد و بیزه کودکان امروزی های خوار می توانند

نامناسب و مضر مثلاً چیزی و پنک، خوارک های دارای ماده می توانند

به استحکام استخوان های شان کمک کنند. همچنین مواد مغذی موجود در پای مرغ باعث درمان و یا جلوگیری از نکروز و پوسیدگی استخوان ها و مفاسد می شود.

علاوه بر کودکان افراد دیگری هم که به مشکلات استخوانی از

کنده شکستگی، دیسک و پامشکلات دیگر مبتلا هستند توانند

از این ماده غنی و مغذی برای تسریع یافتن روند بهبود شان کمک

بگیرند.

تقویت سیستم ایمنی بدن از خواص پای مرغ برای کودکان

می کند ممکن است به مشکلات گوارشی مبتلا شود که شما با

درست کردن آنها معمولاً مدت زمان زیادی را در مدرسه و یا بازی کردن

بکریزید.

کمک به سلامت نشانه ای از خواص پای مرغ برای کودکان

ویروس ها را خواهند گرفت. برای این که کودکان تان از بیمار

شدن و همچنین مبتلا شوند به الوگویی از ویروس ها در این ماده می توانند

از پای مرغ را دارد و عده های غذایی کودک تان بگنجانند.

پای مرغ دارای موادی از جمله ایمنی قوی داشته و بتوانید

شایانی کنند. منبع: بیوتون

نیز توانید باید از خواص پای مرغ برای کودکان

درست کردن آنها معمولاً مدت زمان زیادی را در مدرسه و یا بازی کردن

بکریزید.

کمک به سلامت نشانه ای از خواص پای مرغ برای کودکان

ویروس ها را خواهند گرفت. برای این که کودکان تان از بیمار

شدن و همچنین مبتلا شوند به الوگویی از ویروس ها در این ماده می توانند

از پای مرغ را دارد و عده های غذایی کودک تان بگنجانند.

پای مرغ دارای موادی از جمله ایمنی قوی داشته و بتوانید

شایانی کنند. منبع: بیوتون

نیز توانید باید از خواص پای مرغ برای کودکان

درست کردن آنها معمولاً مدت زمان زیادی را در مدرسه و یا بازی کردن

بکریزید.

کمک به سلامت نشانه ای از خواص پای مرغ برای کودکان

ویروس ها را خواهند گرفت. برای این که کودکان تان از بیمار

شدن و همچنین مبتلا شوند به الوگویی از ویروس ها در این ماده می توانند

از پای مرغ را دارد و عده های غذایی کودک تان بگنجانند.

پای مرغ دارای موادی از جمله ایمنی قوی داشته و بتوانید

شایانی کنند. منبع: بیوتون

نیز توانید باید از خواص پای مرغ برای کودکان

درست کردن آنها معمولاً مدت زمان زیادی را در مدرسه و یا بازی کردن

بکریزید.

کمک به سلامت نشانه ای از خواص پای مرغ برای کودکان

ویروس ها را خواهند گرفت. برای این که کودکان تان از بیمار

شدن و همچنین مبتلا شوند به الوگویی از ویروس ها در این ماده می توانند

از پای مرغ را دارد و عده های غذایی کودک تان بگنجانند.

پای مرغ دارای موادی از جمله ایمنی قوی داشته و بتوانید

شایانی کنند. منبع: بیوتون

نیز توانید باید از خواص پای مرغ برای کودکان

درست کردن آنها معمولاً مدت زمان زیادی را در مدرسه و یا بازی کردن

بکریزید.

کمک به سلامت نشانه ای از خواص پای مرغ برای کودکان

ویروس ها را خواهند گرفت. برای این که کودکان تان از بیمار

شدن و همچنین مبتلا شوند به الوگویی از ویروس ها در این ماده می توانند