

## علائم آنفولانزا شدیدتر از سرماخوردگی و ناگهانی است

یک نشانه معمول برای تشخیص سرماخوردگی از آنفولانزا این است که علائم آنفولانزا اغلب شدیدتر است و به طور ناگهانی بروز می کند.

زمانی که سرما می خورید به احتمال زیاد با علائمی، چون گرفتگی و آبریزش بینی، سر فه و عطسه مواجه می شوید.

این نشانه‌ها معمولا خفیف هستند، به تدریج ظاهر می شوند و اغلب خودبه‌خود و در عرض یک هفته و بدون نیاز به دارو از بین می‌روند. در این مدت، ممکن است احساس ناخوشایندی داشته باشید، اما معمولا می‌توانید فعالیت‌های روزانه‌تان را انجام دهید.

متخصصان دانشکده پزشکی دانشگاه روچستر توضیح می‌دهند: سرماخوردگی نوعی عفونت در بخش فوقانی دستگاه تنفسی است، یعنی بخش بالایی دستگاه تنفس شامل بینی، دهان، سینوس‌ها و گلو را تحت تاثیر قرار می‌دهد. این



درحالیست که آنفولانزا معمولا هم دستگاه تنفسی فوقانی و هم دستگاه تنفسی تحتانی شامل ریه‌ها را تحت تاثیر قرار می‌دهد و می‌تواند سایر اندام‌ها را نیز گرفتار کند.

بیماران مبتلا به آنفولانزا ممکن است علائم اضافی مانند تب، لرز و درد بدن هم داشته باشند. در موارد شدید، بیماری می‌تواند به مشکلات جدی سلامتی مانند ذات‌الریه و سایر عوارضی منجر شود که به بستری شدن در بیمارستان نیاز دارند.

### سلامت

چنین عوارضی با سرماخوردگی‌ها نیز می‌توانند رخ دهد، اما احتمال آن بسیار کمتر است. سرماخوردگی و آنفولانزا در نحوه تشخیص نیز تفاوت دارند. پزشکان معمولا تنها با معاینه فیزیکی و شرح حال بیمار می‌توانند تشخیص دهند که آیا سرما خورده است یا خیر. در حالی که برای تشخیص قطعی آنفولانزا به آزمایش‌های خاص مانند آزمایش نمونه مخاط بینی نیاز است تا بررسی شود آیا در آن ویروس‌های آنفولانزا وجود دارند یا خیر.

نه آنفولانزا و نه سرماخوردگی با دارو قابل درمان نیستند. با این حال، برخی داروهای خاص می‌توانند به کاهش علائم بیمار کمک کنند و دوره بیماری را کوتاه‌تر کنند. همچنین برای سرماخوردگی هیچ واکسنی وجود ندارد، اما آنفولانزا واکسن فصلی دارد.

به گزارش ایندپندنت، سازمان کنترل و پیشگیری از بیماری‌ها در آمریکا توصیه می‌کند به‌جز مولرد نادر و استثنایی همه افراد ۶ ماهه و بالاتر می‌توانند واکسن آنفولانزا تزریق کنند. این واکسن خطر ابتلا به عوارض جدی یا مرگ را به‌ویژه در گروه‌های آسیب‌پذیر مانند کودکان خردسال، سالمندان و زنان باردار، کاهش می‌دهد.منبع: ایسنا

# بهترین میوه ها برای مقابله با کبد چرب

لازم است یک سری تغییرات کلی در زندگی‌تان

ایجاد کنید. فراموش نکنید که این مشکل در

طولانی مدت می‌تواند به بیماری جدی

سیروز کبدی تبدیل شود که مرحله

پیشرفته کبد چرب محسوب

می‌شود.



در نتیجه لازم است که پیشگیری‌های لازم را انجام دهید.

حتما در خصوص خواص فوق‌العاده لیموترش زیاد شنیده‌اید

و احتمالا تا به حال ترکیب آب لیموترش و یک لیوان آب رابه

صورت ناشتا (ناشتا) امتحان کرده‌اید. اگر می‌خواهید بیشتر مراقب

کبدتان باشید و اگر دچار کبد چرب شده‌اید به این کار بسنده

نکرده و لیموترش را به رژیم غذایی‌تان نیز اضافه کنید.

توجه داشته باشید که مرکبات به‌طور کلی باعث پاکسازی

کبد می‌شوند چون سرشار از آنتی‌اکسیدان‌ها هستند.

لیموترش همچنین حاوی ویتامین C است که باعث تقویت

سیستم ایمنی بدن نیز می‌شود. اگر لیموترش برایتان خیلی اسیدی

و ترش‌لست می‌توانید آن را در یک لیوان آب بچکانید و میل کنید.

البته مصرف آب لیموترش بدون افزودن آب‌تایر بیشتری برای

کبد دارد.

موجود

در این میوه نیز بالاست و باعث آب شدن اسیدهای چرب

تجمع یافته در کبد می‌شود.در هر حال برای کاهش چربی

کبد‌تان از مصرف این میوه‌های ترش و مفید غافل نشوید. اگر

در حال مصرف داروی خاصی هستید قبل از مصرف گریپ

فروت با پزشک‌تان مشورت کنید و نحوه استفاده صحیح آن را

متناسب با شرایط‌تان سوال کنید.

اگر آزمایش خون داده و سونوگرافی انجام داده‌اید و پزشک

کبد چرب تشخیص داده است بدانید که تنها نیستید و این

روزها این بیماری گریبان خیلی‌ها را گرفته‌است. در حالت کلی

تجمع بیش از اندازه چربی‌ها در سلول‌های کبد باعث بروز این

مشکل می‌شود. فردی که کبد چرب دارد علائمی مانند

التهاب، خستگی زیاد و ناخوشی عمومی دارد. در این صورت نیز

## بعد از غذا آب سرد نخورید!

می‌شوند وجود دارد.

**خوردن آب یخ دمای طبیعی بدن را بر هم می‌زند**

در هر فرصتی که قبل، حین و یا بعد از غذا یک لیوان

آب تگری می‌نوشید یک شوک بزرگ به متابولیسم یا

سوخت‌وساز بدنتان وارد می‌شود. در واقع متابولیسم

بدن همیشه به‌طور طبیعی دنبال دمای نرمال برای

رسیدگی به وظایف خود است. زمانی که آب یخ

می‌خورد، بدن به‌جای اینکه از انرژی دریافتی از غذاها برای تأمین

نیازهای ارگان‌های بدن استفاده کند برای تنظیم و نرمال کردن

دمای خود استفاده می‌کند.

**نوشیدن آب یخ باعث ایجاد احساس خستگی می‌شود**

از آنجایی که با نوشیدن آب یخ بعد از غذا، انرژی دریافتی

بیهوده صرف هضم غذا و همچنین بازگرداندن دمای بدن به

حالت عادی می‌شود فرد احساس خستگی می‌کند و میل زیادی

به خوابیدن یا حداقل استراحت کردن دارد. در واقع نوشیدن یک

لیوان آب یخ باعث ایجاد خستگی جسمی و سستی و کسالت

روحي می‌شود. توجه داشته‌باشید که گوارش یا هضم نامناسب

غذا بدون اینکه متوجه‌باشید روی وضعیت روحی روانی‌تان نیز

تأثیر منفی می‌گذارد.

**نوشیدن آب یخ باعث حساسیت دندانی می‌شود**

زمانی که در حال خوردن غذا هستید، سعی کنید به هیچ‌عنوان

نوشیدنی داغ یا خیلی خنک نخورید. همچنین حواستان به گرم و

سرد شدن دهانتان به‌واسطه خوردن نوشیدنی‌های گرم و سرد در

پی‌همدیگر باشد یا انجام این کار نادرست مینای دندان حساس

شده و زمینه‌برای ایجاد حساسیت و دندان‌درد و حتی میگرن مهیا

می‌شود. اجازه دهید نوشیدنی‌تان از حالت خیلی خنک و تگری در

بیاید و بعد آن را بنوشید.

**ضررهای نوشیدن آب بعد از غذا**

همراه داشتن لیوان آب کنار بشقاب، آشناترین تصویری است

که هر روز هنگام غذا خوردن می‌بینید. بسیاری از افراد بدون وجود

یک لیوان آب، نمی‌توانند از طعم غذای خود لذت ببرند. به همین

دلیل حتی اگر برای صرف غذا به رستوران رفته‌باشند، خرید آب

آشامیدنی را مهم‌ترین قدم بعد از سفارش غذای‌تان دانند.

از طرفی بسیاری از افراد گمان می‌کنند که پس از صرف وعده

غذایی، با نوشیدن آب می‌توانند وزن خود را پایین‌بیاورند. این باور

چندان هم غلط نیست؛ اما با مطالعه ضررهایی که طب اسلامی

برای این عادت نادرست معرفی کرده‌است، نظراتان تغییر خواهد

کرد.

**این مواد غذایی را هرگز در**

**مایکروویو نگذارید**



برای گرم کردن و یخ زدایی خیلی از مواد خوراکی از مایکروویو استفاده می‌کنیم. ولی مواد غذایی که در این مقاله

معرفی کرده‌ایم را در مایکروویو قرار ندهید.

به گزارش باشگاه خبرنگاران، مایکروویو آشپزی را راحت می‌کند و هم اینکه در وقت صرفه‌جویی می‌شود ولی تابش

آن خطرناک است. برخی از خوراکی‌هایی که هرگز نباید در

مایکروویو قرار دهید معرفی می‌کنیم.

**تخم مرغ**

حتی اگر عجله‌هم داشته‌باشید، تخم مرغ‌ها را بجای مایکروویو در اجاق گاز بجوشانید. گرمای شدید حاصل از بخار داخل تخم مرغ آن را می‌ترکاند و مجبور می‌شوید آن را تمیز کنید.

**میوه‌ها**

اگر می‌خواهید میوه طبخ کنید و یا یخ آن را باز کنید از قرار دادن میوه در ، مایکروویو اجتناب کنید گرمای شدید باعث سوختن میوه می‌شود.

**फल**

با قرار دادن فلفل در مایکروویو یک ماده شیمیایی تند از آن استخراج می‌شود که هنگام باز کردن درب آن ماده

شیمیایی تند استخراج می‌شود و چشم‌را می‌سوزند حداقل در هنگام باز کردن درب مایکروویو نزدیک آن قرار نگیرید.

سرد فرمز را هم اگر گذاشتید بیش از یک دقیقه نباشد.

**سبزیجات**

بسیاری از مردم سبزیجات خود را در مایکروویو گرم می‌کنند ویتامینهای آن را از بین می‌برد، مثلا مطالعه نشان داد که قرار دادن کلم بروکلی در مایکروویو باعث از دست

دادن ۹۷ درصد از آنتی‌اکسیدان‌های آن می‌شود.

**خیار،میوه‌ای پرخاصیت و بی‌ادعا**



خیار یکی از محصولات جالیزی است که تقریبا در همه

جای جهان پیدا می‌شود. اشکال آن بسته به نوع پدر و خاک و

جغرافیا متفاوت است، اما این تنوع خللی در خواص خیار ایجاد نمی‌کند.به گزارش خبرنگار کلینیک باشگاه خبرنگاران، اگر

بدانید که می‌توانید روی این میوه از تأمین ویتامین تا واکس

کفش و روغن چرخ، حساب باز کنید، دیگر یک روز بیخجال

خانه را خالی از آن نمی‌گذارید.خیار بیش از هر نوع ویتامینی،

گروه ویتامین‌های ب را پوشش می‌دهد. مصرف روزانه خیار

می‌تواند جایگزین خوبی به جای قرص‌های فولیک‌اسید که

برای جذب آهن و خون‌سازی است، باشد. کلسیم، آهن، روی،

ویتامین سی، فسفر و بتاسیم از دیگر مواد موجود در خیار است.

خیار به دلیل ویتامین‌های بی و هیدرو کربوری که در خود

دارد، می‌تواند مثل یک نوشیدنی انرژی‌زا شما را سرحال

بیاورد.ماسک خیار به سرعت چین و چروک‌ها،

برجستگی‌ها و فرورفتگی‌های پوست را که در اثر زخم‌ها یا

جوش ایجاد شده از بین می‌برد.موادیک که در خیار وجود

دارند، وقتی با بذاق ترکیب می‌شوند، باکتری‌های بدبوی

دهان را از بین می‌برند. برای اینکار یک برش از خیار را برای

یک دقیقه در دهان خود نگه دارید. خیار دوست پر قدرتی

برای کبد شمامست و به کبد برای تصفیه خون کمک می‌کند.

نتیجه این همکاری دوستانه، خونی سالم‌تر و پوستی شفاف و

شاداب‌تر است.ممکن است شما یکی از کسانی باشید که معده

حساسی برای هضم خیار دارید. در این صورت خیار را حتما با

نمک و قیل از غذا مصرف کنید و برای کمک به معده خود

می‌توانید کمی نعناع خشک یا عرق نعناع با خیار مصرف

کنید.خیار می‌تواند خستگی یک روز کاری را از بین ببرد و

استرس‌های شما را کاهش دهد. می‌توانید چند خیار خرد شده

به مدت سه دقیقه در آب جوش بیاندازید و این آب را در

بیخجال نگه دارید. عطر خوب این آب می‌تواند با هر شربت

دیگری ترکیب شود. یکی دیگر از راه‌های نوشیدن خیار این

است که یک لیوان آب را با پوست در لیوان مخصوص جای سبز

بریزید و روی آن آبیجوش بریزید و ۱۰ دقیقه بعد این

نوشیدنی آرامبخش را میل کنید.

**دشمنان آرام سلامتی‌که**

**امروزه از سیگار هم بدترند!**



طبق گفته متخصص پوست، تغذیه

نامناسب برای بدن همانند کشیدن سیگار

است،

به گزارش باشگاه خبرنگاران، رژیم غذایی

نامرغوب باعث التهابی می‌شود که در پی آن

استرس اکسیداتیو تولید شده و به طبع آن به

کلاژن و DNA آسیب وارد می‌گردد که این

امر باعث می‌شود تا افراد مسن‌تر ظاهر شوند.

شکر مخفی موجود در اسموتی‌ها

آمریکایی‌ها به‌طور متوسط روزانه ۲۲

قاشق چایخوری شکر مصرف می‌کنند که این

مقدار ۳ برابر مقدار توصیه شده است. بخش

عظیم شکر مصرفی از طریق اسموتی‌ها

دریافت می‌گردد.

**شیر**

اگر چه شیر برای بدن بسیار مفید است، اما

برای پوست چندان مناسب نیست، به

خصوص شیری که خامه آن گرفته شده

باشد.شیر می‌تواند مملو از هورمون و

فاکتورهای رشد بوده که حتی پس از

پاستوریزه شدن به‌حالت بیولوژیکی فعال در

آن باقی‌بماند. مطالعات نشان می‌دهد که آنها

در جریان خون ظاهر می‌شوند، جایی که

می‌توانند بر روی انسولین اثر بگذارد.

**چیپس**

مواد سرشار از کربو هیدرات تصفیه شده

باعث افزایش التهاب شده که این تخریب

DNA و کلاژن را به همراه خواهد داشت.

با گذشت زمان، افراد شاهد خطوط نازک،

چین و چروک و چهره‌ای سالخورده خواهند

بود. طبق مطالعات کربوهیدرات تصفیه شده

مقصر اصلی در افزایش آکنه بزرگسالان

هستند.

**آبمیوه‌ها و سودا**

آبمیوه‌ها و مواد بسته‌بندی شده چون سودا

و لیموناد از جمله موادی هستند که تنها شکر

را تحویل بدن افراد می‌دهند، گفتنی است که

کمبود فیبر آنها را به موادی تبدیل می‌کند که

به شدت برای پوست مضر هستند.

فیبر از جمله مواد ضروری برای جلوگیری

از قندخون به شمار می‌رود. بدون این ماده،

چین و چروک صورت ادامه خواهد یافت.

**چگونه با مصرف بادمجان**

**یک هفته‌ای چربی‌های خود**

**را آب کنیم؟**



بادمجان سرشار از فیبر، آنتی‌اکسیدان‌ها،

ویتامین‌ها و مواد معدنی است و در مقابل

مقدار زیادی کربوهیدرات ندارد.

به گزارش حوزه کلینیک گروه علمی

پزشکی باشگاه خبرنگاران جوان، مطالعه‌ای

که سال‌ها پیش در مجله Bioresource

منتشر شد، حاکی از آن

است که پیروی از رژیم بادمجان گزینیه‌ای

است که به کنترل سطح قند در افراد مبتلا

به دیابت نوع ۲ مرتبط با اضافه وزن کمک

می‌کند.

بادمجان منبع مهمی از فیبر،

آنتی‌اکسیدان‌ها، ویتامین‌ها و مواد معدنی و

در مقابل حاوی مقدار زیادی کربوهیدرات

نیست.

محققان همچنین توصیه کرده‌اند که این

افراد آب بادمجان را مصرف کنند؛ زیرا این

امر روند حرکت غذا در روده را افزایش داده

و بدن را از سموم و باقی‌مانده‌های مضر

پاک می‌کند.

برای تهیه این آب باید دو بادمجان را

کاملا قطعه قطعه کرده واین قطعات را در

قابلمه حاوی آب روی آتش قرار دهید تا

جوش بیاید.

پس از آن، اجازه دهید به مدت ۵ تا ۱۰

دقیقه روی حرارت کم باقی‌بماند. آب را

خالی کنید و بگذارید تا خنک شود. روزانه

یک فنجان از آن را به مدت ۷ روز مصرف

کنید. البته بهتر است قبل از این کار با پزشک

مشورت کنید؛ رعایت رژیم غذایی سالم و

ورزش منظم مهم است.