

با وجود مشکلات کوچک و بزرگ زندگی ، پیدا کردن جایی آرام و به دور از فشار روانی نه تنها روحیه را تقویت می کند بلکه باعث نجات جان نیز می شود . فشار کاری زیاد ممکن است برای قلب مضر بوده و حتی باعث گرفتگی رگ های آن شود . بررسی های جدید نشان داده است که فشار کاری می تواند باعث ترشح هورمون فشارهای روحی در جریان خون شود که باعث کاهش قدرت دفاعی بدن شده و ما را در مقابل آلودگی ها از جمله سرماخوردگی و غیره حساس می کند . بیماری هایی نظیر سوزش معده ، گلو درد ، تنگی نفس و سرطان ، بستگی زیاد به فشار های روحی دارد ، که حتی می تواند با افزایش سن ، کاهش قدرت حافظه شود .

اما آرامش داشته باشید . راههای شناخته شده ای برای کاهش فشارهای روحی وجود دارد.
احتیاجی نیست که شما برای کنترل فشارهای عصبی زندگی خود را پشت و رو کنید ، « بسیاری از مردم می گویند اینقدر گرفتار هستند که فرصت فکر کردن به این فشارها را ندارند . اما واقعیت این است که با آموختن کنترل اعصاب و آرام کردن خود ، می توانید احساس آرامش بیشتری کنید . بعضی از آنها مؤثران بعضی دیگر هستند . مهم این است که متوجه برخی از این روش ها شوید و وقتی فشار عصبی در حال افزایش است از آن ها استفاده کنید .

هیچ کاری نکنید

حداقل یکبار در روز حدود ۵ الی ۱۰ دقیقه فقط آرام بنشینید و هیچ کاری نکنید . به صداهای اطراف ، به احساسات خود ، خستگی در کردن و شانه و بازو و سینه و دیگر مسائل فکر کنید .

برای عده ای از مردم این کار بسیار سختی است .

فقط آرام نشستن ، ضریان قلب را کم می کند و فشار خون را کاهش می دهد که این دو از عوامل اصلی کاهش فشار عصبی است . این کار می تواند دید شما را عوض کرده و احساس کنترل بر روی حوادث را در شما بیشتر کند . یک روانشناس می گوید :«مطالعات نشان داده است که عصبی ترین مواقع وقتی است که نمی توانیم حوادث را کنترل کنیم . هیچ کس نمی تواند گذشته را تغییر دهد. او می گوید تنها چیزی که هر یک از ما قادر به کنترل آن هستیم زمان حاضر است ، « وقتی بیماران این این کارها را تمرین می کنند ، احساس کنترل بیشتری روی خود و کاهش فشار عصبی خود دارند .

بلند بخندید

چیزی را که باعث خنده شما می شود دم دست داشته باشید . مثلاً یک مجموعه از چیزهای خنده دار ، یا صدای فرزند و یا دوست که برای شما فرستاده شده باشد . حتی می توانید چند دقیقه درباره برنامه کمدی محبوبتان فکر کنید .

یک محقق می گوید: یکی از عواملی که فشارهای عصبی را کاهش می دهد برنامه های کمدی و شاد در شب هنگام ، پس از یک روز طولانی است . مطالعات نشان می دهد که خنده خوب باعث کاهش هورمون عصبی " کورتیزول " و " اپی نفرین " شده و احساس ایمنی را افزایش می دهد . یک خنده از ته دل اثرات خوب خود را تا ۲۴ ساعت حفظ می کند تا در فرصتی دیگر با دوستان تکرار شود .حتی توجه به خندیدن در لحظات آیدند ، بسیاری از افراد را آرام می کند .

درخود فرو رفتن

وقتی با کاری که به آن تمایل ندارید مواجه می شوید یک موزیک آرام، کلاسیک ، محلی و یا شاد برای خود بگذارید .

شاد فکر کنید

بر روی فرد و یا چیزی که شما درباره آن نظر مساعدی دارید و به آن توجه می کنید به مدت ۱۵ ثانیه و تا ۵ دقیقه تمرکز کنید یا تصویری

"بخندید"

تا آرام شوید

خنده خوب باعث کاهش هورمون

عصبی "کورتیزول" و " اپی نفرین "

شده و احساس ایمنی را افزایش

می دهد . يك خنده از ته دل

اثرات خوب خود را تا ۲۴ ساعت

حفظ می کند تا در فرصتی دیگر با

دوستان تکرار شود .حتی توجه به

خندیدن در لحظات آینده ، بسیاری از

افراد را آرام می کند



چهارشنبه ۲۵ اردیبهشت ماه ۱۳۸۷

برابر با ۸ جمادی الاول ۱۴۲۹

نکات خانه داری.....

چند توصیه برای خرید و مصرف ماهی

■ با توجه به افزایش مصرف ماهی توسط مردم، بخش تغذیهٔ دانشگاه علوم بهزیستی و توان بخشی به منظور خرید ماهی مناسب توصیه کرد:

۱- از خرید فیله ماهی و ماهی پاک کرده بدون مشخصات (نوع ماهی، محل بسته بندی، محل تهیه) خودداری کنید.
۲- تا حد امکان ماهی های کوچک را به ماهی های بزرگ ترجیح دهید. زیرا ماهی های کوچک مانند ساردین کمتر در معرض آب های آلوده قرار دارند.

۳- قبل از خرید ماهی دودی شکم آن را به دقت ببینید تا علامت کپک زدگی و بوی نامطلوب نداشته باشد.
۴- ماهی تازه علائمی مانند چشم برجسته و شفاف و فلس درخشانده و محکم و آبشش های قرمز رنگ دارد و بوی نامطبوع نمی دهد.

۵ - ماهی منجمد پس از خارج شدن از انجماد نباید بوی نامطبوعی داشته باشد.

۶- پوست ماهی را حداقل امکان نخورید زیرا پوست ماهی اولین قسمتی است که در معرض آلودگی قرار دارد.
۷- از مصرف ماهی هایی که افراد از راه صید تفریحی از کنار آب ها می گیرند خودداری کنید زیرا احتمال آلودگی وجود دارد .

اگر حبوبات بی نمک شده

■ اگر حبوبات شما بی نمک شد هرگز نمک خشک روی آن نریزید؛ بلکه مقدار نمک مورد نیاز را در آبجوش حل کنید، سپس داخل حبوبات پخته بریزید تا نمک به همه جای حبوبات برسد.

کاهوی اضافه را چکار کنیم

اگر چند برگ کاهو اضافه آمده و به اندازه ای نیست که بتوان با آن سالاد درست کرد، می توانید که آن را خرد کنید و به کوکو سبزی بیفزایید و یا برای ته دیگ مانند نان در کف قابلمه قرار دهید، بسیار خوشمزه خواهد شد.

روش پخت قارچ

■ قارچ صدفی را در کره یا روغن بغلتانید و سپس به آن نمک و فلفل زده به مدت ۲۰ تا ۳۰ دقیقه صبر کنید تا مزه بگیرد. بعد به سیخ کشیده و یا لای سیمی قرار دهید و بر روی آتش ذغال، کباب کنید. (خواباندن در پیاز توصیه نمی شود چرا که باعث نبنه ای شدن قارچ ها می شود.)

روش دیگر: یک عدد تخم مرغ را خوب به هم بزنید و آرد روغن را کم کم اضافه کنید و همچنان هم بزنید. اکنون قارچ ها را در این مایع بغلتانید و بر روی سینی فر که قبلاً با روغن یا کره چرب کرده آید بچینید. می توانید بر روی آن ها سبزیجات معطر هم بپاشید. سینی را در فر گذاشته به مدت ۱۰ دقیقه در حرارت ۱۸۰ درجه کباب کنید .

قابلمه ای که در اثر جوشیدن آب سیاه شده

■ قابلمه را از آب پر کنید، کمی جوش شیرین درون آن بریزید و بگذارید تا جوش بیاید بعد با آن را خالی کرده و به راحتی با اسکاچ درون آن را بشوئید.

آشپزی

کوکوی اسفناج برای افراد مبتلا به دیابت

مواد لازم:

روغن مایع مخصوص سرخ کردنی به اندازه لازم(به مقدار آن کم مصرف شود)تره فرنگی ۳ عدد(زیر خرد شود)اسفناج تازه ۱۷۵ گرم(خرد شود)

تخم مرغ ۵ عدد ، پیازچه ۴ عدد(ساطوری شود) سبزی کوکو ۱۵۰گرم (حدود ۳ مشت) گرنو ۲۰ گرم
نمک و فلفل به اندازه لازم

توجه:

سبزی کوکو شامل گشنیز، جعفری، شوید، تره، پیازچه و کمی نعنا می باشد.

طرز تهیه:

کمی روغن(حدود ۱ قاشق) را در ماهی تابه می ریزیم تا داغ شود. تره فرنگی ها را خرد کرده در روغن کمی حرارت می دهیم. سپس اسفناج خرد کرده را به آن می افزائیم تا اینکه کمی نرم شود.(روی حرارت متوسط ۳ دقیقه بماند)

تخم مرغ ها را هم زده، اسفناج، تره فرنگی، پیازچه و تمام سبزیجات را به آن می افزائیم. سپس نمک، فلفل، گردوی خرد شده را اضافه می کنیم. مواد را در ماهی تابه دارای روغن داغ(روغن حدود ۳ قاشق غذاخوری) ریخته، در ظرف را گذاشته و روی حرارت ملایم می گذاریم تا بپزد. بعد آن را پشت و رو کرده، زیر گریل داخل فر گذاشته تا طلایی شود.(با آن روش از روغن کمتری استفاده می شود).

تکات تغذیه ای:

این غذا به علت دارا بودن سبزیجات متنوع ؛ مقدار زیادی کربوهیدرات پیچیده و فیبر دارد. به همین علت برای افراد دیابتی نوع ۲ مفید می باشد.

طرز تهیه سالاد ماکارونی

مواد لازم:

ماکارونی فرمی ۱ بسته

فلفل دلمه ای متوسط (خرد شده) ۱ عدد

پیاز کوچک (خرد شده) ۱ عدد

لوبیا چیتی پخته شده (سرد) ۲ پیمانه

کنسرو سبزیجات مخلوط: ۱ عدد

سس مایونز کم چرب: ۱ شیشه

نمک، روغن زیتون: به میزان لازم

طرز تهیه:

مواد را با هم مخلوط کنید و پس از سرد شدن(نیم ساعت داخل یخچال)ماده خواهد بود.

رنگ برزیند.

۶- نقص های معماری را با استفاده از رنگهای خنثی در دیوار، سقف و کف اتاق به طوری که حالتی یکپارچه به خود بگیرند، برطرف نمایند.

۷- برای بلندتر جلوه کردن دیوارها، رنگها را تا سقف به طور یکنواخت ادامه دهید و در نزدیکی سقف رنگ را با نوارهای تزئینی و مانند آن قطع نکنید. اگر سقف دارای حاشیه تزئینی یا لبه برجسته است، می توانید این حاشیه را نیز به رنگ دیوار درآورید. رنگ روشن سقف را بلندتر جلوه می دهد.

۸- برای کوتاه نشان دادن سقفهای بسیار بلند و یا تشدید حالت خدماتی یک اتاق، رنگ دیوار را از ۲۰ تا ۳۰ سانتی متر مانده به سقف قطع کنید و باقی آن را به رنگ سقف رنگ آمیزی کرده یا با نوارهای تزئینی بپوشانید. تیره کردن سقف هم می تواند چنین حالتی را ایجاد کند.

۹- با رنگ آمیزی دیوارهای کوتاهتر (کم عرض تر) به

رنگی تیره تر از دیوارهای بلندتر می توانید یک اتاق

کشیده و باریک تر جلوه دهید.

۱۰- اگر برای سقف اتاقی رنگ سفید را در نظر گرفته اید، برای هماهنگ کردن رنگ اتاق با سقف، اندکی از رنگ دیوار را به رنگ سفید اضافه کنید.



۵- اگر قصد دارید دیوارهایی را به رنگ تیره یا بسیار درخشان درآورید، پتونه کاری و آسترئی را هم از همان

السلام علیک یا بنت رسول ا...

مراسم عزاداری شهادت حضرت زهرا (س)

از تاریخ جمعه ۲۷ / ۲ / ۸۷ به مدت ۳ شب با سخنرانی : حضرت

حجه السلام والمسلمین حاج شیخ مرتضی استادی از اساتید حوزه و

دانشگاه – مشهد

همراه با مداحی مداحان اهل بیت و قرائت زیارتنامه حضرت

زهرا (س)

مکان :مسجد علی ابن ابیطالب (ع) بلوار ساحلی

دبیرخانه کانونهای فرهنگی هنری مساجد - هیئت امنای مسجد علی ابن

ابیطالب (ع)هیئت حضرت زهرا خوابگاه فاطمه الزهرا دانشگاه هرمزگان

سلامت خانواده با مصرف آبزیان بطور مستمر

تضمین می شود

روابط عمومی اداره کل شیلات هرمزگان

