

### وقتی قرار است

### می‌نی‌بای‌پس معده شوی



دکتر شهاب شهابی

فلوشیپ جراحی  
لاپاروسکوپی

📍 در مورد این‌که چه افرادی نیازمند عمل جراحی هستند، فقط شاخص توده بدنی تعیین‌کننده نیست؛ در واقع شرایط گفته شده، شرط لازم است، اما شرط کافی نیست؛ شرایط دیگری که لازم است احراز شود شامل موارد زیر است:

- تلاش مکرر با روش‌های کم‌خطر تر مثل رژیم و ورزش که ناموفق بوده است.
- بیمار نباید اختلال اعصاب و روان داشته و نیازمند درمان یا بستری باشد.
- هرگونه سوء‌مصرف مواد مخدر یا الکل باید کنار گذاشته شود.
- مصرف مکمل‌های غذایی و ویزیت‌های دوره‌ای متخصص‌های مختلف، انجام آزمایش‌ها و سونوگرافی و آندوسکوپی همگی نیازمند داشتن منابع درآمدی کافی است و لذا کسی که در حدی فقیر باشد که توانایی تأمین این هزینه‌ها را نداشته باشد، بهتر است تحت عمل جراحی چاقی قرار نگیرد؛ چرا که همانقدر که خود عمل جراحی چاقی اهمیت دارد، مراقبت‌های دوره‌ای پس از عمل حائز اهمیت است. در هفته‌های قبل راجع به بای‌پس کلاسیک و اسلیو معده توضیحات داده شد.

**بای‌پس مینی:** اشتباه نکنید این‌که به این عمل، مینی بای‌پس اطلاق می‌شود دلیل بر این نیست که قدرت کمتری دارد؛ از اتفاق مینی بای‌پس از نظر تأثیرگذاری روی کاهش وزن، دیابت و فشارخون و سایر بیماری‌های همراه اندکی قوی‌تر از بای‌پس کلاسیک است و در این روش تنها یک دوخت و دوز بین معده و روده صورت می‌گیرد. تغییرات کمتر ایجاد می‌شود و برگرداندن آن به آناتومی نرمال ساده‌تر است. اما شرط آن این است که بیمار سیگاری نباشد و ریفلاکس هم نداشته باشد.

عمل جراحی مینی بای‌پس نام‌های دیگری هم دارد مثل عمل جراحی تِک آناستوموزی و بای‌پس تِک آناستوموزی، عمل جراحی بای‌پس امگا، تمامی آنها همان جراحی مینی بای‌پس را مدنظر دارد. این روش جراحی یکی از روش‌هایی است که همزمان هم باعث سوء‌جذب و هم باعث محدودیت در خوردن می‌شود. لازم است بیمار قبل از انجام عمل جراحی مینی بای‌پس درباره این‌که برای کشیدن سیگار ممنوعیت نسبی دارد، توجیه شود، چرا که در این نوع عمل جراحی به‌واسطه تغییراتی که در دستگاه گوارش ایجاد می‌شود کشیدن سیگار بیمار را شدیداً مستعد ایجاد زخم در ناحیه دوخت و دوز می‌کند. حسن این روش عمل جراحی این است که برای برگرداندن آن به شرایط عادی راحت‌تر است. کاربرد این عمل جراحی به‌خصوص برای بیمارانی که چاقی بسیار زیادی دارند، توصیه شده است 📍



### افزایش خطر بیماری قلبی با کاهش تعداد دندان

نتایج يك تحقيق نشان داده است که از دست دادن دندان‌ها در سنین بزرگسالی می‌تواند با افزایش خطر ابتلا به بیماری‌های قلبی مرتبط باشد. متخصصان آمریکایی دریافته‌اند ۲۸ درصد افرادی که تمامی دندان‌هایشان را به دلیل ابتلا به بیماری لثه از دست داده‌اند به مشکلات قلبی نیز دچار هستند.

به گفته متخصصان این رقم در افرادی که دندان‌های خود را از دست نداده‌اند، حدود ۷ درصد است. همچنین محققان در این مطالعات مشاهده کردند افرادی که برخی دندان‌های خود را از دست داده‌اند حتی با در نظر گرفتن شاخصه‌هایی از قبیل سن، وزن، نژاد، استعمال دخانیات و مصرف الکل بیشتر احتمال دارد



# ارثیه‌ای به‌نام سرطان!

### همه افرادی که زمینه سرطان را در خانواده دارند، نیازمند مشاوره ژنتیک نیستند



پونه شیرازی

سلامت

📍 **آیا لزوماً ابتلای يك یا دو نفر از اعضای درجه يك و دوی خانواده به نوعی از سرطان به این معناست که فرزند خانواده نیز به احتمال زیاد به**

۱	۲	۸	۶	۷	۹	۳	۴	۵	۶	۲	۳
۷	۴	۳	۸	۶	۱	۹	۲	۵	۳	۴	۷
۳	۱	۹	۲	۵	۳	۴	۷	۶	۸	۱	۵
۵	۳	۴	۷	۶	۸	۱	۵	۲	۹	۳	۶
۶	۸	۱	۵	۲	۹	۳	۶	۷	۴	۵	۳
۳	۶	۷	۴	۵	۳	۴	۷	۶	۸	۱	۵
۴	۷	۶	۸	۱	۵	۲	۹	۳	۶	۷	۴
۵	۳	۴	۷	۶	۸	۱	۵	۲	۹	۳	۶
۶	۸	۱	۵	۲	۹	۳	۶	۷	۴	۵	۳
۷	۴	۳	۸	۶	۱	۹	۲	۵	۳	۴	۷
۸	۶	۱	۵	۲	۹	۳	۶	۷	۴	۵	۳
۹	۲	۵	۳	۴	۷	۶	۸	۱	۵	۲	۹
۱	۵	۲	۹	۳	۶	۷	۴	۵	۳	۴	۷
۲	۹	۳	۶	۷	۴	۵	۳	۴	۷	۶	۸
۳	۶	۷	۴	۵	۳	۴	۷	۶	۸	۱	۵
۴	۷	۶	۸	۱	۵	۲	۹	۳	۶	۷	۴
۵	۳	۴	۷	۶	۸	۱	۵	۲	۹	۳	۶
۶	۸	۱	۵	۲	۹	۳	۶	۷	۴	۵	۳
۷	۴	۳	۸	۶	۱	۹	۲	۵	۳	۴	۷
۸	۶	۱	۵	۲	۹	۳	۶	۷	۴	۵	۳
۹	۲	۵	۳	۴	۷	۶	۸	۱	۵	۲	۹

### سودوکو ۳۴۱۸

			۳	۹			۶				
		۵			۶		۸		۷		
۷						۵		۹			
۵							۳				
		۶					۸		۶		
	۹		۷				۸				
۸		۵		۳			۴				
	۱				۴	۶				۴	
								۶		۴	
							۷				
								۳	۹		

	۲				۵	۹			۲		
۸		۱		۳		۷		۷			۳
	۳		۴			۲			۴		۶
		۴				۸				۴	
	۸						۵				۳
۲						۷				۲	
۶				۹		۳		۹			۶
	۱			۴		۶					
		۷	۳			۱					

📍 **ترس و نگرانی از این‌که تو نیز همچون پدر، مادر، خواهر یا برادر یا حتی خاله یا مادر بزرگ مبتلا به سرطان شوی، دست از سرت بر نمی‌داری. هرچند مشخص شده فقط ۷ درصد سرطان‌ها وراثتی و ژنتیکی هستند و در ۹۳ درصد موارد، عوامل محیطی سبب ابتلای افراد به سرطان می‌شوند.**

بااین‌حال اگر موارد ابتلا به سرطان در اعضای درجه یک خانواده داشته باشی، دلت می‌خواهد بدانی که آیا راهی برای پیشگیری از ابتلای احتمالی و نیز تشخیص زودهنگام برای درمان موثر وجود دارد؟ ما در گفت‌وگویی با دکتر سید امیر انواری، متخصص رادیوآنکولوژی و دبیر علمی همایش اورژانس‌های آنکولوژی که امروز برگزار می‌شود به این سوالات پاسخ می‌دهیم.

یعنی تغذیه نادرست، استرس، نداشتن تحرک و سیگار کشیدن، به‌عنوان عوامل خارجی در کنار ژنتیکی و وراثت به‌عنوان عوامل داخلی و هم سبک زندگی ناسالم این دوعامل با هم همکاری می‌کنند تا ابتلا به سرطان اتفاق بیفتد. به همین دلیل در همه سرطان‌ها تغذیه مناسب، داشتن رژیم غذایی پر فیبر و کم چربی، نکشیدن سیگار و بهره‌مندی از هوای سالم توصیه می‌شود که باعث کاهش میزان بروز سرطان خواهد شد.

نکته مهم آن‌که تمام سرطان‌ها انتقال ژنتیکی ندارند پس همه افرادی که زمینه سرطان را در خانواده دارند، نیازمند مشاوره ژنتیک نیستند. مگر در برخی سرطان‌ها و این‌که توالی درگیری افراد خانواده‌شان و نمونه‌ها از نظر وجود نقش ژنتیکی توسط متخصص ژنتیک بررسی و تایید شود.

افرادی که زمینه سرطان را در خانواده دارند، نیازمند مشاوره ژنتیک نیستند. مگر در برخی سرطان‌ها و این‌که توالی درگیری افراد خانواده‌شان و نمونه‌ها از نظر وجود نقش ژنتیکی توسط متخصص ژنتیک بررسی و تایید شود.

افرادی که زمینه سرطان را در خانواده دارند، نیازمند مشاوره ژنتیک نیستند. مگر در برخی سرطان‌ها و این‌که توالی درگیری افراد خانواده‌شان و نمونه‌ها از نظر وجود نقش ژنتیکی توسط متخصص ژنتیک بررسی و تایید شود.

به بیماری قلبی مبتلا شوند. چندی پیش متخصصان انگلیسی نیز دریافتند مبتلایان به بیماری لثه بیشتر احتمال دارد دچار افزایش فشار خون شوند. مبتلایان به بیماری لثه باید با اعمال تغییراتی در سبک زندگی همچون ورزش کردن و داشتن رژیم غذایی سالم از بالا رفتن فشار خون جلوگیری کنند. / ایسنا

و پیشگیری از بسیاری بیماری‌ها باشند. البته در برخی سرطان‌ها مثل سرطان پستان، تخمدان، معده و پروستات این توالی وجود دارد، یعنی اگر دو نفر از خانواده درجه يك مبتلا باشند احتمال درگیری بالاتر می‌رود. به همین دلیل، به‌خصوص در سرطان پستان و تخمدان توصیه می‌شود اقدامات پیشگیرانه یعنی معاینات مرتب از جمله ماموگرافی سالانه انجام شود. 📍 **پس این درست است که درصد کمی از سرطان‌ها ژنتیکی است و از طریق ژن معیوب به ارث می‌رسد؟**

بله. برخی از سرطان‌های مغز ارثی است؛ همچنین سرطان‌های پستان، معده، مری و کبد ناشی از نقص‌های ژنتیکی است. البته این‌که بیماری سرطان لزوماً ناشی از نقص ژنتیکی باشد باید بررسی شود. بعلاوه با توجه به پیشرفت علم می‌شود پیش‌بینی کرد که فرد، اختلال ژنتیکی چه نوع سرطانی دارد تا بیمار در مراحل اولیه و زودرس تحت درمان قرار بگیرد.

📍 **آیا اثرات سبک زندگی نادرست، یعنی تغذیه ناسالم داشتن، استرس، زیاد سیگار کشیدن و نداشتن تحرک در ابتلا به سرطان، بیش از تأثیر ژن‌ها نیست؟**

شکی وجود ندارد که شیوع بالای سبک نامناسب شهرنشینی باید تغییر کند تا ما شاهد کنترل

و از جمله سرطان‌ها باشیم. در جوامع پیشرفته غربی هم به‌علت شیوع بالای سرطان، چنین اصلاحاتی را در سبک زندگی عموم مردم ایجاد کرده‌اند. یعنی تلاش زیادی را معطوف به سالم کردن سبک تغذیه، کنترل آلودگی‌های محیط زیست و آلودگی هوا کرده‌اند و برای ما هم باید این تلاش‌ها بیش از آنچه تا الان شاهد آن بوده‌ایم صورت بگیرد تا شاهد اصلاح عوامل و کنترل عوامل خطر ساز ابتلا به سرطان باشیم.

📍 **در چه سرطان‌هایی بیشتر به پیگیری‌های ژنتیک نیاز است؟**

شایع‌ترین سرطان‌هایی که توالی ژنتیک دارند شامل سرطان پستان، تخمدان، پروستات، کبد، مغز و برخی سرطان‌های روده می‌شوند. در بعضی سندرم‌های ژنتیک ارتباط قطعی وجود دارد که پس از تشخیص متخصص ژنتیک، آنکولوژیست روی یافت تومورهای فرد و نیز افراد خانواده بررسی می‌کند و سپس غربالگری سالانه را برای فرد توصیه می‌کند. یعنی تصمیم‌گیری برای اقدامات کنترلی و درمانی در مورد افراد مختلف متفاوت است که باید تحت نظر آنکولوژیك و ژنتيك باشند و باید با نظر آنها اقدامات درمانی لازم صورت بگیرد.

## ژن سرطان والدین مان را داریم یا نداریم؟ نکته

فردی که در افراد خانواده درجه يك خود و به‌ویژه در دو نسل پشت سر هم مواردی از ابتلا به سرطان را دارد باید در نخستین اقدام به مشاوره ژنتيك مراجعه‌کند تا بررسی‌های لازم روی وی انجام شده و در صورت نیاز آزمایش‌های ژنتيك نیز برایش انجام شود.

سپس بر اساس نتایج مشاوره و بررسی‌ها، دستورالعمل‌هایی در نظر گرفته‌شود تا بروز سرطان در وی کنترل شود. البته ضروری است که احتمال بروز سرطان در افرادی که دارای ژن‌های معیوب هستند بررسی و با مشاوره ژنتيك و نیز متخصص آنکولوژی تصمیم گرفته‌شود که از چه روش‌های پیشگیرانه‌ای تشخیصی یا درمانی استفاده شود.

### دستچین

# شکلات با آبنبات تفاوت دارد

به حرارتی معادل جوشاندن ندارند.

با توجه به این‌که آبنبات و شکلات ارزش تغذیه‌ای و خاصیتی ندارند، بهتر است از برنامه غذایی حذف شوند. البته کودکان و کسانی که زیاد دارو می‌خورند و تلخی دهان آزارشان می‌دهد، می‌توانند از انواع آبنبات‌های ریز و ترجیحاً بی‌رنگ و کم‌اسانس استفاده کنند. استفاده از شیرینی‌ها هنگام خواب به‌خصوص در کودکان روی هورمون رشد تأثیر سوئی داشته و در حین خواب سبب پوسیدگی بیشتر دندان‌ها می‌شود. ضمن این‌که هرگز از انواع شکلات و آبنبات برای رفع موقت گرسنگی استفاده نکنید، زیرا شکر موجود در این محصولات سبب تحریک و ترشح زیاد انسولین و در پی آن افت شدید قند خون شده و پس از ۱۵ تا ۲۰ دقیقه مجدد و این‌بار شدیدتر فرد را دچار گرسنگی و وادار به مصرف بیشتر شیرینی می‌کند.

گرچه در آبنبات و شکلات از اسانس و رنگ‌دهنده‌های مجاز مصنوعی که مورد تأیید سازمان غذا و داروست استفاده می‌شود، اما این به معنای مصرف زیاده از حد این نوع محصولات نیست و می‌تواند خطرناک باشد. ضمن این‌که مصرف افراطی آبنبات‌های با قند مصنوعی هم توصیه نمی‌شود.

نیست بدانید فوندانت یا همان لایه خمیری که برای کیک‌ها مورد استفاده قرار می‌گیرد، نوع دیگر آبنبات نرم و خمیری است. آبنبات هر چه نرم‌تر و رطوبت و ترکیبات بیشتری داشته باشد، ماندگاری کمتر دارد. آبنبات‌های انواع خمیری عمری سه چهار روزه دارند. اما شکلات‌ها دسته دیگری از شیرینی‌ها هستند که از نظر شکر با آبنبات‌ها مشابهت دارند، ولی ماده اصلی آنها کره و پودر کاکائوست و آب در تهیه آن نقشی نداشته و برای تهیه نیاز

چند روز پیش برای خرید خشک‌بار به بازار رفتم. در مغازه همه نوع میوه خشک، آجیل، شکلات، آبنبات و... به چشم می‌خورد. خریدم را کردم و در حال خروج از مغازه خانم نسبتاً جوانی را دیدم که قصد خرید چند نوع آبنبات را داشت و به مغازه دار گفت از هر نوع شکلات يك مشت در کیسه بریزد. به آن خانم گفتم شیرینی‌های مورد نظرش از نوع آبنبات هستند و شکلات مسیاهی گفت از قدیم نام این محصولات شکلات بوده و فقط انواع آبنبات قیچی را در گروه شکلات به شمار نیاورد. برای اصلاح این باور نادرست و افزایش آگاهی افراد نکاتی را مورد توجه قرار می‌دهم.

آبنبات و شکلات هر دو از گروه شیرینی‌ها هستند، اما به دلیل تفاوت در ترکیبات‌شان دو محصول متفاوت محسوب می‌شوند. آبنبات از انحلال و جوشاندن شکر و آب و مواد افزودنی همچون اسانس و رنگ تهیه و در نهایت سرد و سفت می‌شود. آبنبات قیچی و شاخه نبات از انواع آبنبات‌های سفت هستند.

اگر به آب و شکر، شیر و چربی بیفزایند تافی و اگر ژلاتین اضافه کنند پاستیل و اگر پکتین بزنند، ژله به‌دست می‌آید ضمن این‌که از ترکیب آب و شکر و صمغ و ژلاتین، شکر پنیر (مارشمالو) تهیه می‌شود که همه این محصولات از انواع آبنبات نرم هستند. بد

چند روز پیش برای خرید خشک‌بار به بازار رفتم. در مغازه همه نوع میوه خشک، آجیل، شکلات، آبنبات و... به چشم می‌خورد. خریدم را کردم و در حال خروج از مغازه خانم نسبتاً جوانی را دیدم که قصد خرید چند نوع آبنبات را داشت و به مغازه دار گفت از هر نوع شکلات يك مشت در کیسه بریزد. به آن خانم گفتم شیرینی‌های مورد نظرش از نوع آبنبات هستند و شکلات مسیاهی گفت از قدیم نام این محصولات شکلات بوده و فقط انواع آبنبات قیچی را در گروه شکلات به شمار نیاورد. برای اصلاح این باور نادرست و افزایش آگاهی افراد نکاتی را مورد توجه قرار می‌دهم.

آبنبات و شکلات هر دو از گروه شیرینی‌ها هستند، اما به دلیل تفاوت در ترکیبات‌شان دو محصول متفاوت محسوب می‌شوند. آبنبات از انحلال و جوشاندن شکر و آب و مواد افزودنی همچون اسانس و رنگ تهیه و در نهایت سرد و سفت می‌شود. آبنبات قیچی و شاخه نبات از انواع آبنبات‌های سفت هستند.

اگر به آب و شکر، شیر و چربی بیفزایند تافی و اگر ژلاتین اضافه کنند پاستیل و اگر پکتین بزنند، ژله به‌دست می‌آید ضمن این‌که از ترکیب آب و شکر و صمغ و ژلاتین، شکر پنیر (مارشمالو) تهیه می‌شود که همه این محصولات از انواع آبنبات نرم هستند. بد

چند روز پیش برای خرید خشک‌بار به بازار رفتم. در مغازه همه نوع میوه خشک، آجیل، شکلات، آبنبات و... به چشم می‌خورد. خریدم را کردم و در حال خروج از مغازه خانم نسبتاً جوانی را دیدم که قصد خرید چند نوع آبنبات را داشت و به مغازه دار گفت از هر نوع شکلات يك مشت در کیسه بریزد. به آن خانم گفتم شیرینی‌های مورد نظرش از نوع آبنبات هستند و شکلات مسیاهی گفت از قدیم نام این محصولات شکلات بوده و فقط انواع آبنبات قیچی را در گروه شکلات به شمار نیاورد. برای اصلاح این باور نادرست و افزایش آگاهی افراد نکاتی را مورد توجه قرار می‌دهم.

آبنبات و شکلات هر دو از گروه شیرینی‌ها هستند، اما به دلیل تفاوت در ترکیبات‌شان دو محصول متفاوت محسوب می‌شوند. آبنبات از انحلال و جوشاندن شکر و آب و مواد افزودنی همچون اسانس و رنگ تهیه و در نهایت سرد و سفت می‌شود. آبنبات قیچی و شاخه نبات از انواع آبنبات‌های سفت هستند.

اگر به آب و شکر، شیر و چربی بیفزایند تافی و اگر ژلاتین اضافه کنند پاستیل و اگر پکتین بزنند، ژله به‌دست می‌آید ضمن این‌که از ترکیب آب و شکر و صمغ و ژلاتین، شکر پنیر (مارشمالو) تهیه می‌شود که همه این محصولات از انواع آبنبات نرم هستند. بد

چند روز پیش برای خرید خشک‌بار به بازار رفتم. در مغازه همه نوع میوه خشک، آجیل، شکلات، آبنبات و... به چشم می‌خورد. خریدم را کردم و در حال خروج از مغازه خانم نسبتاً جوانی را دیدم که قصد خرید چند نوع آبنبات را داشت و به مغازه دار گفت از هر نوع شکلات يك مشت در کیسه بریزد. به آن خانم گفتم شیرینی‌های مورد نظرش از نوع آبنبات هستند و شکلات مسیاهی گفت از قدیم نام این محصولات شکلات بوده و فقط انواع آبنبات قیچی را در گروه شکلات به شمار نیاورد. برای اصلاح این باور نادرست و افزایش آگاهی افراد نکاتی را مورد توجه قرار می‌دهم.

آبنبات و شکلات هر دو از گروه شیرینی‌ها هستند، اما به دلیل تفاوت در ترکیبات‌شان دو محصول متفاوت محسوب می‌شوند. آبنبات از انحلال و جوشاندن شکر و آب و مواد افزودنی همچون اسانس و رنگ تهیه و در نهایت سرد و سفت می‌شود. آبنبات قیچی و شاخه نبات از انواع آبنبات‌های سفت هستند.

اگر به آب و شکر، شیر و چربی بیفزایند تافی و اگر ژلاتین اضافه کنند پاستیل و اگر پکتین بزنند، ژله به‌دست می‌آید ضمن این‌که از ترکیب آب و شکر و صمغ و ژلاتین، شکر پنیر (مارشمالو) تهیه می‌شود که همه این محصولات از انواع آبنبات نرم هستند. بد

چند روز پیش برای خرید خشک‌بار به بازار رفتم. در مغازه همه نوع میوه خشک، آجیل، شکلات، آبنبات و... به چشم می‌خورد. خریدم را کردم و در حال خروج از مغازه خانم نسبتاً جوانی را دیدم که قصد خرید چند نوع آبنبات را داشت و به مغازه دار گفت از هر نوع شکلات يك مشت در کیسه بریزد. به آن خانم گفتم شیرینی‌های مورد نظرش از نوع آبنبات هستند و شکلات مسیاهی گفت از قدیم نام این محصولات شکلات بوده و فقط انواع آبنبات قیچی را در گروه شکلات به شمار نیاورد. برای اصلاح این باور نادرست و افزایش آگاهی افراد نکاتی را مورد توجه قرار می‌دهم.

آبنبات و شکلات هر دو از گروه شیرینی‌ها هستند، اما به دلیل تفاوت در ترکیبات‌شان دو محصول متفاوت محسوب می‌شوند. آبنبات از انحلال و جوشاندن شکر و آب و مواد افزودنی همچون اسانس و رنگ تهیه و در نهایت سرد و سفت می‌شود. آبنبات قیچی و شاخه نبات از انواع آبنبات‌های سفت هستند.

اگر به آب و شکر، شیر و چربی بیفزایند تافی و اگر ژلاتین اضافه کنند پاستیل و اگر پکتین بزنند، ژله به‌دست می‌آید ضمن این‌که از ترکیب آب و شکر و صمغ و ژلاتین، شکر پنیر (مارشمالو) تهیه می‌شود که همه این محصولات از انواع آبنبات نرم هستند. بد

چند روز پیش برای خرید خشک‌بار به بازار رفتم. در مغازه همه نوع میوه خشک، آجیل، شکلات، آبنبات و... به چشم می‌خورد. خریدم را کردم و در حال خروج از مغازه خانم نسبتاً جوانی را دیدم که قصد خرید چند نوع آبنبات را داشت و به مغازه دار گفت از هر نوع شکلات يك مشت در کیسه بریزد. به آن خانم گفتم شیرینی‌های مورد نظرش از نوع آبنبات هستند و شکلات مسیاهی گفت از قدیم نام این محصولات شکلات بوده و فقط انواع آبنبات قیچی را در گروه شکلات به شمار نیاورد. برای اصلاح این باور نادرست و افزایش آگاهی افراد نکاتی را مورد توجه قرار می‌دهم.

آبنبات و شکلات هر دو از گروه شیرینی‌ها هستند، اما به دلیل تفاوت در ترکیبات‌شان دو محصول متفاوت محسوب می‌شوند. آبنبات از انحلال و جوشاندن شکر و آب و مواد افزودنی همچون اسانس و رنگ تهیه و در نهایت سرد و سفت می‌شود. آبنبات قیچی و شاخه نبات از انواع آبنبات‌های سفت هستند.

اگر به آب و شکر، شیر و چربی بیفزایند تافی و اگر ژلاتین اضافه کنند پاستیل و اگر پکتین بزنند، ژله به‌دست می‌آید ضمن این‌که از ترکیب آب و شکر و صمغ و ژلاتین، شکر پنیر (مارشمالو) تهیه می‌شود که همه این محصولات از انواع آبنبات نرم هستند. بد

چند روز پیش برای خرید خشک‌بار به بازار رفتم. در مغازه همه نوع میوه خشک، آجیل، شکلات، آبنبات و... به چشم می‌خورد. خریدم را کردم و در حال خروج از مغازه خانم نسبتاً جوانی را دیدم که قصد خرید چند نوع آبنبات را داشت و به مغازه دار گفت از هر نوع شکلات يك مشت در کیسه بریزد. به آن خانم گفتم شیرینی‌های مورد نظرش از نوع آبنبات هستند و شکلات مسیاهی گفت از قدیم نام این محصولات شکلات بوده و فقط انواع آبنبات قیچی را در گروه شکلات به شمار نیاورد. برای اصلاح این باور نادرست و افزایش آگاهی افراد نکاتی را مورد توجه قرار می‌دهم.

آبنبات و شکلات هر دو از گروه شیرینی‌ها هستند، اما به دلیل تفاوت در ترکیبات‌شان دو محصول متفاوت محسوب می‌شوند. آبنبات از انحلال و جوشاندن شکر و آب و مواد افزودنی همچون اسانس و رنگ تهیه و در نهایت سرد و سفت می‌شود. آبنبات قیچی و شاخه نبات از انواع آبنبات‌های سفت هستند.

اگر به آب و شکر، شیر و چربی بیفزایند تافی و اگر ژلاتین اضافه کنند پاستیل و اگر پکتین بزنند، ژله به‌دست می‌آید ضمن این‌که از ترکیب آب و شکر و صمغ و ژلاتین، شکر پنیر (مارشمالو) تهیه می‌شود که همه این محصولات از انواع آبنبات نرم هستند. بد

چند روز پیش برای خرید خشک‌بار به بازار رفتم. در مغازه همه نوع میوه خشک، آجیل، شکلات، آبنبات و... به چشم می‌خورد. خریدم را کردم و در حال خروج از مغازه خانم نسبتاً جوانی را دیدم که قصد خرید چند نوع آبنبات را داشت و به مغازه دار گفت از هر نوع شکلات يك مشت در کیسه بریزد. به آن خانم گفتم شیرینی‌های مورد نظرش از نوع آبنبات هستند و شکلات مسیاهی گفت از قدیم نام این محصولات شکلات بوده و فقط انواع آبنبات قیچی را در گروه شکلات به شمار نیاورد. برای اصلاح این باور نادرست و افزایش آگاهی افراد نکاتی را مورد توجه قرار می‌دهم.

آبنبات و شکلات هر دو از گروه شیرینی‌ها هستند، اما به دلیل تفاوت در ترکیبات‌شان دو محصول متفاوت محسوب می‌شوند. آبنبات از انحلال و جوشاندن شکر و آب و مواد افزودنی همچون اسانس و رنگ تهیه و در نهایت سرد و سفت می‌شود. آبنبات قیچی و شاخه نبات از انواع آبنبات‌های سفت هستند.

اگر به آب و شکر، شیر و چربی بیفزایند تافی و اگر ژلاتین اضافه کنند پاستیل و اگر پکتین بزنند، ژله به‌دست می‌آید ضمن این‌که از ترکیب آب و شکر و صمغ و ژلاتین، شکر پنیر (مارشمالو) تهیه می‌شود که همه این محصولات از انواع آبنبات نرم هستند. بد

چند روز پیش برای خرید خشک‌بار به بازار رفتم. در مغازه همه نوع میوه خشک، آجیل، شکلات، آبنبات و... به چشم می‌خورد. خریدم را کردم و در حال خروج از مغازه خانم نسبتاً جوانی را دیدم که قصد خرید چند نوع آبنبات را داشت و به مغازه دار گفت از هر نوع شکلات يك مشت در کیسه بریزد. به آن خانم گفتم شیرینی‌های مورد نظرش از نوع آبنبات هستند و شکلات مسیاهی گفت از قدیم نام این محصولات شکلات بوده و فقط انواع آبنبات قیچی را در گروه شکلات به شمار نیاورد. برای اصلاح این باور نادرست و افزایش آگاهی افراد نکاتی را مورد توجه قرار می‌دهم.

آبنبات و شکلات هر دو از گروه شیرینی‌ها هستند، اما به دلیل تفاوت در ترکیبات‌شان دو محصول متفاوت محسوب می‌شوند. آبنبات از انحلال و جوشاندن شکر و آب و مواد افزودنی همچون اسانس و رنگ تهیه و در نهایت سرد و سفت می‌شود. آبنبات قیچی و شاخه نبات از انواع آبنبات‌های سفت هستند.

اگر به آب و شکر، شیر و چربی بیفزایند تافی و اگر ژلاتین اضافه کنند پاستیل و اگر پکتین بزنند، ژله به‌دست می‌آید ضمن این‌که از ترکیب آب و شکر و صمغ و ژلاتین، شکر پنیر (مارشمالو) تهیه می‌شود که همه این محصولات از انواع آبنبات نرم هستند. بد

چند روز پیش برای خرید خشک‌بار به بازار رفتم. در مغازه همه نوع میوه خشک، آجیل، شکلات، آبنبات و... به چشم می‌خورد. خریدم را کردم و در حال خروج از مغازه خانم نسبتاً جوانی را دیدم که قصد خرید چند نوع آبنبات را داشت و به مغازه دار گفت از هر نوع شکلات يك مشت در کیسه بریزد. به آن خانم گفتم شیرینی‌های مورد نظرش از نوع آبنبات هستند و شکلات مسیاهی گفت از قدیم نام این محصولات شکلات بوده و فقط انواع آبنبات قیچی را در گروه شکلات به شمار نیاورد. برای اصلاح این باور نادرست و افزایش آگاهی افراد نکاتی را مورد توجه قرار