

# ۱۴ زندگی سلامت

کلینیک اورولوژی

## آنچه از سوزاك باید بدانیم

👉 سوزاك از شایع‌ترین عفونت‌های قابل انتقال از راه جنسی است که در واقع اصطلاحی عامیانه برای ابتلا به باکتری گنوکوک و کلامیدیاست که دو عامل اصلی ابتلا به بیماری‌های جنسی محسوب می‌شود.

### نشانه‌های سوزاك

طی چند روز تا چند هفته بعد از رابطه جنسی پرخطر و محافظت نشده، با انتقال میکروب از فرد به فردی دیگر، احساس سوزش و خارش و گاهی درد در مجرای ادرار پدید می‌آید و در ادامه ترشحات غیرمعمول و غیرارادی از مجرای ادراری خارج می‌شود؛ به‌گونه‌ای که لباس زیر بیمار مدام لك می‌شود و در صورت فشار دادن طول مجرا، چرك و ترشحات خارج می‌شود. در بانوان، علاوه بر علائم فوق دردهای گاه شدید لگنی نیز شایع است.

### تشخیص و درمان چگونه ممکن است؟

تشخیص بیماری عمدتاً براساس علائم بالینی فرد و اخذ شرح حال دقیق است و در برخی موارد، اساس تشخیص را بر پایه گشت و اسمیر ترشحات ادراری فرد است.

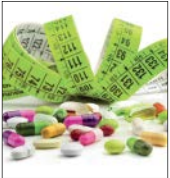
نکته مهم، درمان سریع و همزمان فرد و همسر بعد از ابتلاست و این‌که تا بهبود حال عمومی و رفع کامل علائم، رابطه جنسی بدون محافظت نداشته باشند. احساس سوزش و خارش در مجرا، گاهی تا چند ماه بعد از درمان ادامه می‌یابد.

### از يك بیماری عفونی تا ناباروری

در صورت عدم درمان مناسب و جدی، این اختلالات در مردان می‌تواند به بروز دردهای مزمن در مجرای ادراری، انتقال التهاب و عفونت به پروستات و بیضه‌ها منجر شود و همچنین عاملی برای تنگی مجرای ادراری و ناباروری شود.



عدم درمان صحیح در بانوان، ممکن است با عفونت‌های همزمان رحم و لگن همراه باشد که منجر به علائم شدید و گاهی چسبندگی در دستگاه تناسلی و ناباروری شود. تنها راه پیشگیری از این بیماری، استفاده از کاندوم و پرهیز از برقراری رابطه جنسی پرخطر است.



## خطر کاهش وزن با قرص‌های رژیمی

نتایج يك بررسی نشان می‌دهد مصرف قرص‌های رژیمی و ملین‌ها خطر ابتلا به اختلالات غذایی را افزایش می‌دهد.

در این بررسی آمده است: زنان و دختران جوانی که برای کنترل وزن از قرص‌های رژیمی و ملین‌ها مصرف می‌کنند بیشتر در معرض ابتلا به اختلالات غذایی

## رفع علت درد، کم‌کردن عوامل زمینه‌ساز درد و بی حس کردن عضودردناك با استفاده از گیاهان دارویی

# کنترل درد بانسخه گیاهی

👉 داروهای مسكن یکی از پرفرقدارترین و پرفروش‌ترین داروهایی هستند که تنوع قابل قبولی داشته و بدون نسخه به فروش می‌رسند. با این حال به دلایل مختلفی از جمله عوارض داروهای مسكن، تداخل با سایر داروها و امکان اعتیاد به آنها رغبت افراد به مصرف مسكن‌های گیاهی رو به افزایش است. برای آشنایی با مسكن‌های گیاهی که بتوانند به تخفیف و کنترل درد

كمك كنند با دکتر محمدعلی زارعیان، پزشك و متخصص طب سنتی ایران گفت‌وگویی انجام دادیم.

علل بروز درد متفاوت است. از نگاه طب ایرانی برای تسكین درد از سه مسیر می‌توان اقدام كرد. نخست: رفع علت درد که با دفع عامل درد صورت می‌گیرد. مثلاً غذایی که باعث درد معده می‌شود را باقی یا عاملی که سبب شكم درد می‌شود را با اسهال دفع می‌کنیم. دوم: کاهش تنش بافت دردناك و كم كردن عوامل زمینه‌ساز درد با استفاده از داروهایی که در طب رایج با عنوان ضدالتهاب می‌شناسند. داروهایی که می‌توان در این دسته نام برد تخم‌كتان، شوید، تاختك، بابونه، تخم كرفس، روغن بادام تلخ، شلغم و روغن‌هایی که حرارت معتدل دارند و هر دارو با گرمی درجه يك. این داروها اثر گذار دارند و مدتی بعد از ترك آنها درد به سراغ فرد خواهد آمد مگر این كه سبب اصلی درد رفع شده باشد. ساده‌ترین داروی این دسته آب جوشیده ولرم است كه در بسیاری از دردهای گوارشی به صورت خوراکی و حتی موضعی کاربرد دارد. استفاده موضعی از آب گرم نیز برای رفع درد عضلات و مفاصل به منظور افزایش خونرسانی به عضلات درگیر و دچار گرفتگی توصیه می‌شود كه در طب رایج نیز کاربرد زیادی دارد. سوم: استفاده از داروهایی است كه سبب تخدیر یابی حس كردن عضو

فاخره بهبهانی سلامت

☞☞☞

بابونه يك دارو- غذاست كه

خاصیت ضد درد،

ضدالتهاب و

ضداسپاسم آن

به اثبات رسیده

و روغن آن از

پرکاربردترین

داروهای

تسكین‌دهنده

سردرد، قاعدگی

دردناك و دردهای

لگنی و مفاصل

است

هستند. بررسی محققان آمریکایی نشان داده است؛ در میان افرادی که به اختلالات غذایی دچار نبودند مصرف قرص‌های رژیمی موجب شد ۱/۸ درصد آنان در مدت يك تا سه سال به این عارضه مبتلا شوند در حالی که این رقم در افرادی که این قرص‌ها را دریافت نکرده بودند يك درصد بوده‌است. به گفته

از بابونه که با شیرۀ انگور یا عسل طعم‌دار شده باشد تا شش بار در روز تجویز می‌شود که می‌تواند درد را به‌خوبی مهار کند.
شوید نیز از دیگر گیاهانی است که برای تسكین درد مفاصل مورد استفاده قرار می‌گیرد و آثار ضد درد جوشانده و روغن آن در مطالعات بالینی به اثبات رسیده‌است.

### آویشن واسطوخدوس

از دویه‌جات پرکاربرد در پخت و پز و طبابت، آویشن است. این گیاه معطر حاوی ترکیباتی است که باعث تسكین درد می‌شود و به‌صورت خوراکی و موضعی می‌توان از آن استفاده کرد. علاوه بر گیاه میخك، جوشانده آویشن با اندکی سرکه به صورت دهانشویه برای مهار دندان درد توصیه می‌شود. ضمن این‌که رایج‌ترین مسكن گیاهی مورد استفاده در تمام دنیا روغن یا اسانس اسطوخدوس است.

### رزماری و زنجبیل

منابع طب ایرانی رزماری

را با عنوان اکلیل کوهی

می‌شناسند که به دلیل ترکیبات

موجود در آن به صورت خوراکی و موضعی

خاصیت ضدالتهاب و ضد درد دارد.

همچنین زنجبیل از داروهای

پرمصرفی است که بیشتر برای

تسكین درد مفاصل و قاعدگی‌های

دردناك استفاده

می‌شود و آثار

تسكین دهنده

مواد موثره آن به



## هر سرماخوردگی درمان نمی‌خواهد



يك متخصص طب سنتی به هموطنان توصیه کرد سرماخوردگی‌های ساده ویروسی را تحمل کرده و درمان نکنید. ناصر رضایی‌پور افزود: یکی از بیماری‌های شایع در فصل پاییز سرماخوردگی است که برای پیشگیری از آن نوشیدن دمنوش‌ها مانند عسل آلبیمو، آویشن، به و... توصیه می‌شود که در شربت عسل و آلبیمو؛ عسل به دلیل خاصیت ضدباکتریایی، ضدویروسی و ضدقارچی و آلبیمو با خاصیت آنتی‌اکسیدانی و ضدعفونی‌کننده‌ای که دارد تأثیرات خوبی در مقاوم سازی بدن در برابر این بیماری ایجاد می‌کند. وی توصیه کرد: سرماخوردگی‌های ساده ویروسی را باید تحمل کرد، چرا که باعث دفع مواد زائد از ناحیه مغز و سینوس‌ها می‌شود. همچنین آب ریزش بینی و ترشحات را نباید درمان کرد./ مهر

جام خوراك

## نکاتی برای نگهداری هر چه بهتر کشمش

قندها و البته بسیاری از ترکیبات عامل طعم طبیعی میوه را از بین می‌برد.

### نگهداری کشمش

کشمش بایستی در مکان سرد، خشك و تاریك نگهداری شود. از نگهداری آن در مکان‌های مرطوب بپرهیزید، زیرا امکان رشد كپك‌ها وجود دارد. اگر فضای کافی در یخچال برای نگهداری کشمش ندارید، می‌توانید از کابینت‌های تاریك استفاده کنید. فقط آنها را در نزدیکی گاز قرار ندهید. اگر کشمش را در دمای محیط نگهداری کنید، حداکثر تا شش ماه و اگر در یخچال و ظروف در بسته و غیرقابل نفوذ قرار داده‌اید می‌توانید زمان نگهداری را تا يك سال افزایش دهید.
یکی دیگر از مشکلات، امکان حمله حشرات است پس قبل از نگهداری از نبود تخم حشرات یا خود حشرات مطمئن شوید.

### سفت شدن یا خشك شدن بیش از حد

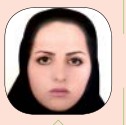
نگهداری طولانی مدت کشمش در هوای آزاد یا حتی در یخچال باعث سفت‌شدن آن می‌شود. به همین دلیل گفته می‌شود کشمش حتما باید در ظروف در بسته نگهداری شود. در یخچال نیز به دلیل کریستالیزه شدن قند موجود در آن ممکن است رفته رفته کشمش‌های سفتی داشته باشید. خشك یا سفت شدن کشمش به معنای فاسد شدن آن نیست. اما اگر هرگونه تغییر طعم، بو یا رنگ در آنها مشاهده کردید بهتر است آنها را دور بریزید. برای تازه‌سازی و گوشتی کردن مجدد کشمش می‌توانید از این روش‌ها استفاده کنید:

☞ ریختن کشمش‌ها در ظرف آب جوش و قرار دادن در ظرف تا زمانی که

نرمی مورد نظر شما حاصل شود (به مدت ۵.۱۰ دقیقه)، سپس آبکشی و گرفتن آب اضافی با دستمال تمیز.

☞ کشمش‌ها را در ظرف مناسب ماکروویو به

صورت يك لایه پخش کنید. مقدار بسیار کمی آب (۱۰ سی‌سی به ازای ۲۵۰ گرم کشمش) روی آنها ریخته و در ظرف را بگذارید. سپس به مدت ۶۰- ۳۰ ثانیه در ماکروویو قرار دهید. ظرف را خارج و محتویات آن را هم برنیزید و اجازه دهید دو سه دقیقه در دمای محیط باقی بماند. در نهایت آب اضافی را با دستمال بگیریید. ☞



دکتر مریم قادری قهقرخی

متخصص صنایع غذایی

### کشمش یکی از میوه‌های خشك پر طرفدار در کشور

ماست و امروزه بسیاری از ما از آن به عنوان جایگزین قند به همراه چای، در طبخ برخی غذاهای ایرانی و نیز پخت انواع مختلفی از شیرینی جات و کیک‌ها استفاده می‌کنیم. در این یادداشت راه‌های انتخاب کشمش خوب، بهترین روش‌های نگهداری و علائم افت کیفیت آن را مورد بررسی قرار می‌دهیم.

انتخاب بهترین کشمش: در حال حاضر چهار نوع کشمش در بازار وجود دارد:

۱) **آفتاب خشك**: در آفتاب خشك می‌شود و رنگ آن در اثر تخمیر و نیز واکنش‌های قهوه‌ای شدن آنزیمی تیره می‌شود (کشمش پلویی).

۲) **سایه خشك**: کشمشي است که در سایه خشك شده و رنگ آن سبز باقی می‌ماند؛ مثل کشمش حاصل از انگور عسگری. بر خلاف تصور عموم این انگورها فاقد مواد شیمیایی از قبیل گوگرد یا تیزاب هستند.

۳) **تیزابی**: کشمشي است که رنگ زرد مایل به قهوه‌ای خرمایی دارد و در تولید آن از ماده قلیایی به نام تیزاب (مخلوط کربنات پتاسیم و نوعی روغن) استفاده می‌شود. این کشمش‌ها با ظاهر براقی که دارند قابل شناسایی هستند.

۴) **انگوری یا طلایی**: این کشمش‌ها، هم با تیزاب آغشته می‌شوند و هم در معرض دود گوگرد قرار می‌گیرند و رنگ آنها زرد کهربایی تا قهوه‌ای روشن است. این کشمش‌ها معمولاً دارای مزه خاصی هستند و طعم طبیعی خود را از دست می‌دهند. ترکیبات گوگردی به منظور جلوگیری از واکنش‌های قهوه‌ای شدن

مورد استفاده قرار می‌گیرند تا

رنگ طلایی و زرد حفظ شود.

با توجه به این‌که در تهیه کشمش تیزابی و کشمش انگوری از مواد شیمیایی خطرناك. یعنی تیزاب و گوگرد. استفاده می‌شود، بهتر است دو نوع اول را برای يك تغذیه سالم انتخاب کنید. استفاده از گوگرد برخی ویتامین‌ها نظیر تیامین (ویتامین B۱) و