

کم خوابی، بلای جان کادر درمان

به گزارش «وب‌مد»، یکی از مهم‌ترین فاکتورهای تاثیرگذار روی کم خوابی این افراد، عدم قطعیت در کنترل بیماری کرونا در میان کادر درمانی بوده است. سطح تحصیلات یکی از معیارهایی است که در بروز کم خوابی تاثیرگذار بوده است. /جام جم دیلی

پزشکان افزایش می‌دهد. مطالعاتی که روی حدود ۱۰۰ نفر از کارپیشکی و درمانی در چین انجام شده، نشان می‌دهد ۳۶ درصد آنها علائمی از کم خوابی داشته‌اند. در این میان، افسردگی در میان آنها ۸۷٪ درصد بیشتر از کارکنان بود که دچار کم خوابی نشده بودند. این افاده افسردگی‌های متوجه تشدید را تصریح کرده.

در شرایط کنونی که کادر درمان روز و شب در حال خدمت رسانی به بیماران کرونایی بستره در بیمارستان‌ها هستند، مشکل کم‌خواهی بیش از هر چیز دیگری می‌تواند برای آنها آزاردهنده و آسیب‌زا باشد. محققان دریافتند که کم‌خواهی‌ها پی دریی حظر ابتلاء به افسردگی، اضطراب و اختلال تروماتی بعد از حادثه را در پرستاران و



زیر چتر ماسک

در دوران کرونا یی به روش صحیح از ماسک استفاده کنیم

می‌دهد که ویروس کووید-۱۹ قابلیت ماندگاری طولانی‌مدت روی سطوح مختلف فرار ادار و قادر است حدود دیگر هفت‌روی سطح خارجی ماسک‌های صورت باقی بماند. این یافته‌ها حکایت از آن دارد که موقع استفاده از ماسک هنگام خارج شدن از منزل باید بیش از گذشته مراقب باشید و به گونه‌ای آن را روی صورت گذاشته و بردازید که کمترین تماس ممکن با سطح خارجی آن برقرار شود. در ادامه نکاتی راجهٔ استفاده صحیح از ماسک‌های صورت را بررسی خواهیم کرد.



تشخیص سرطان یروستات با آزمایش ادرار

مان به تارگی از نوعی آزمایش ادار برای تشخیص سرطان پروستات استفاده اند کرده که با مشخص کردن یک مولکول خاص در ادرار تنند ب طور دقیق و غیرهایمی این سرطان را شناسایی کرد. از آنجاکه آن ای و سایر مولکول ها در مردان مبتلا به سرطان پروستات گرم درمان سالم متفاوتند، به احتیاجی توان آنها را متمایز کرد. سرطان پروستات بعد از سرطان پوست، دومین سرطان شایع در مردان است. به گزارش «مدیکال نیوزوتودی»، این سرطان اگر به موقع تشخیص داده شود به راحتی قابل درمان است اما اغلب تا بروز علائم دردناک است. آزمایش خون فعلی که شاخص PSA را در خون افزاید اند از هرگزی می‌کنند، روش معتری نیست و قادر به اولیه قابل شناسایی نیست.



از سر تابیا ز نگهداری سیر و سیاز

سی ایم ایم

از سر تابیا ز نگهداری سیر و سیاز

﴿پیاز و سیر از سبزیجات پر طرفدار و پر کاربرد در آشپزی محسوب می‌شوند و برای نگهداری صحیح آنها و جلوگیری از نرم شدن، گندیدن و حوانه زدن باید به نکاتی توجه کرد. همینه حند نکته، ادر نگهداری سیر و بیان به خاطر بسیار است.

یاسمنی مشرف
سلامت
میوه‌ها و سبزیجات از زمانی که به یاد داریم، بخشی از رژیم غذایی ما بوده‌اند. با این حال هنوز نکات زیادی وجود دارد که ما در مورد این مواد غذایی مفید نم‌دانیم، دانستن نکات جدید در این زمینه ممکن است آن‌د

፭	፯	፻	፭	፮	፻	፪	፲	፩
፯	፮	፲	፸	፯	፻	፳	፻	፲
፮	፯	፬	፷	፯	፻	፲	፲	፷
፲	፳	፻	፷	፯	፻	፲	፲	፷
፱	፲	፻	፷	፯	፻	፲	፲	፷

برای حل جدول اعداد باید در هر مربع کوچکتر 3×3 در ۳ هیچ عدد تکراری وجود نداشته باشد.
همچنین هیچ عددی، در یک سطر باسته، میتوان ۵، ۶، ۷، ۸، ۹ تکرار نشود.

٣٥٤٥ سودوكو

	q		s		d
l	d	q	m	v	
	s			l	
	a				r
q					
m				l	
	v			d	
a	s	l	r	v	m

	Λ		V		F
I	ε		μ		ρ
	ω				ς
	ω				η
ρ					φ
V					ς
	ς				Λ
ω	I	V	Λ	μ	ε

	¶		¤		9
Δ	¤	V		Λ	¶
	9			Λ	
	9				Λ
V					
	¤				1
	¤			Δ	
¶	Λ	¶	¤	Δ	¤
Δ			¤		¶

1				
	7		5	
3	2	1	9	4
	1		6	
6				5
1				8
4				9
	9			2
5	8	6	7	1
1		3		7

پیاز و سیر از سبزیجات پر طرفدار و پر کاربرد در آشپزی محسوب می‌شوند و برای نگهداری صحیح آنها و جلوگیری از نرم شدن، گندیدن و حوانه زدن باید به نکاتی توجه کرد. همیشه چند نکته را در نگهداری سیر و پیاز به خاطر بسیارید.

دما: برای نگهداری سیر و پیاز از دمای ۱۴ تا ۱۶ درجه سانتی‌گراد استفاده کنید. دمای‌های بالاتر نگهداری در نقاط خلیگی کرم آشپزخانه و به خصوص نزدیک اجاق گاز، یکی از دلایل اصلی جوانه زدن پیاز است. در داخل بیچال نیز پیاز نرم شده و مزه آن تغییر می‌کند. اتفاق‌های این‌گونه خنک، زیزه‌میان، کمدی‌اکابینت‌های نزدیک به کفر در آشپزخانه، محل مناسبی برای نگهداری پیاز هستند. نوسانات دمای جوانه زدن با خراب شدن پیاز را تسربی می‌کند.

روطیت‌هوا: پیاز و سیر خلیگی راحت و سریع رطوبت را جذب می‌کند و این امر منجر به پوسیدگی می‌شود. اگر سطح رطوبت در فضای خانه یا آشپزخانه بالاست، نمی‌توانید پیاز را برای مدت طولانی نگه دارید.

تاریکی: نوریکی از عواملی است که جوانه زدن پیاز و سیر را تحریک می‌کنند.

میوه‌ها و سبزیجات از زمانی که به یاد داریم، بخشی از رژیم غذایی ما بوده‌اند. با این حال هنوز هم نکات زیادی وجود دارد که ما در مورد این مواد غذایی مفید نمی‌دانیم، دانستن نکات جدید در این زمینه می‌تواند برای مامفید باشد. موارد زیر از این جمله است:

گریپ فروت با درووهای داخل ایجاد مکند: گریپ فروت، یک میوه مغذی و مفید است. اما اگر همراه با درووهای خاصی مصرف شود، می‌تواند مضر باشد. ترکیبات موجود در گریپ فروت ممکن است با برخی درووهای واکنش‌های بدی ایجاد کند. این واکنش‌ها می‌تواند بسیار خطیرانک باشد. اگر دارو مصرف می‌کنید، قبل از خوردن گریپ فروت یا نوشیدن آب آن، حتماً با یک پزشک متخصص مشورت کنید.

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

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

هزاری وجود نداشته باشد.
شده باشد.

سودوکو ۳۵۴۵

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

بیمه‌های پلاستیکی در سیاست مکهاری نمیدونند.

ایزوله کردن: پیاز در ضمن نگهداری، گازهایی را خود متصاعد می‌کنند که به راحتی می‌تواند مواد غذایی اطراف خود را در چارچوب تغییر طعم کند. برای نگهداری بیازیک مکان مشخص و به دور از سایر مواد غذایی به خصوص سبیزمینی در نظر بگیرید. پیاز سبیزمینی در کنار هم سبب تسریع در فساد یکدیگر می‌شوند.

خرید پیاز: سعی کنید پیازهای کامل را سبیده و دارای پوسته هشک رابرای خرید انتخاب کنید. برای مصرف ابتدا پیازهای آسیب دیده و خیلی کثیف را انتخاب و پس از شست و شوی کامل و جدا کردن بخش های آسیب دیده از آنها استفاده کنید.

شست و شو: هرگز نباید سیر و پیاز را قبل از نگهداری بشویید چراکه مقدار زیادی رطوبت در آنها باقی می‌ماند و سبب فساد سریع تر آنها می‌شود.

پرسن بیس رز پرست بروموه، اصلی است. پرسن بیس مسپیلی خوش ای ای
اکسیدان های بیشتری نسبت به میوه داخل آن است. بهترین راه برای مصرف
پرسن بیس، رنده کردن آن داخل غذاها یا مخلوط کردن آن با ماست یا غلات
است.

چک‌کاری: در حین نگهداری مردم را چنگ می‌بندند و از بیماران و جوهرهای داشت آن را بازبینی می‌کنند و پس از جدا سازی جوانه ای با خش آسیب دیده آن را به سرعت مصرف کنند.

آیا بیازو سیرهای جوانه زده استفاده اند؟ در مورد سیر، مطالعات نشان می‌دهند سیرهای جوانه زده دارای ترکیبات آنتی اکسیدان بیشتری نسبت به سیر بدون جوانه هستند. بنابراین مصرف این سیرها بلامانع است. در مورد بیازهای جوانه زده ترجیحاً پیغامبر است از بیازهایی که جوانه آنها هنوز رشد زیادی نکرده است پس از جدا سازی جوانه هاستفاده کنید.

مسکل را بظری نماید. در پنهانی این مسکل را بازگشایی کنید. این مسکل را بضریب داده و مقدار مسکل را بدست این معادله محاسبه کنید. این مسکل را بازگشایی کنید. این مسکل را بضریب داده و مقدار مسکل را بدست این معادله محاسبه کنید.