

نگذارید کودکان اخبار تلخ را بشنوند

عضو هیأت علمی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی هشدار داد: کودکان نسبت به بزرگسالان بیشتر در معرض آسیب‌های روانی قرار می‌گیرند و با توجه به این‌که کودکان از لحاظ رشد شناختی کاملاً تکامل نیافته‌اند، نمی‌توانند اخبار را درست تحلیل و تفسیر کنند.

دکتر رزیتا داوری آشتیانی، فوق تخصص روانپزشکی کودکان و نوجوانان افزود: در بسیاری از مواقع فکر کودکان در مواجهه با



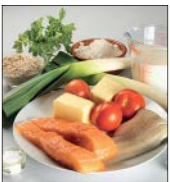
اخبار رزله، سیل، جنگ و مسائلی از این قبیل تا مدت‌ها مشغول می‌شود. ضروری است خانواده‌ها در حفظ سلامت روانی کودکان در زمان بحران‌های اجتماعی و طبیعی دقت کنند. وی با اشاره به این‌که اختلالات اضطرابی از پیامدهای مواجهه کودکان با اخبار ناگوار است، عنوان کرد: کودکانی که زمینه مشکلات اضطرابی دارند، در مواجهه با این اخبار بیشتر در معرض آسیب قرار می‌گیرند.

این متخصص با اشاره به لزوم پرهیز کودکان از انجام بازی‌های خشن و دیدن تصاویر و فیلم‌های خشن، تاکید کرد: والدین باید مراقب باشند کودکان در معرض اخباری که محتوای خشن دارد قرار نگیرند و در همین راستا بر فعالیت کودکان‌شان در اینترنت نظارت داشته باشند. کودکان در سنین کم قادر به تجزیه و تحلیل اخبار نیستند و شنیدن اخبار ناگوار و اضطراب آور، مسائلی همچون اضطراب جدایی

و افت تحصیلی را برای کودکان به دنبال دارد.

عضو هیأت علمی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی با تاکید بر این‌که کودکانی که زمینه‌های مشکلات اضطرابی دارند، بیش از سایر کودکان در معرض آسیب‌های روانی قرار دارند، ادامه داد: البته آسیب روانی کودکان به واکنش‌های والدین نیز بسیار وابسته است، والدینی که خود دچار اضطراب‌اند و دائم اخبار را پیگیری کرده و درباره آن بحث و ابراز نگرانی می‌کنند، فرزندشان را تحت تاثیر قرار می‌دهند.

وی با بیان این‌که دیدن صحنه‌های خشن می‌تواند در کودکان اختلال استرس پس از سانحه ایجاد کند، گفت: پس از دیدن يك صحنه خسونت‌آمیز به‌رغم این‌که کودک در این صحنه حضور نداشته است، دائم در ذهن کودک تکرار می‌شود و این تکرار وی را دچار استرس، ترس، تپش قلب و لرزش اندام‌ها می‌کند. /ایسنا



کاهش سطح تستوسترون در مردان با غذای کم چرب

نتایج يك مطالعه جديد نشان می‌دهد که پیروی از يك رژيم غذایی کم‌چرب سطح سرمی تستوسترون را در مردان کاهش داده و سلامت آنها را به خطر می‌اندازد.

برای بسیاری از مردانی که به کمبود تستوسترون دچارند، کاهش وزن می‌تواند راهگشا باشد، اما نتایج مطالعات جديد پژوهشگران از آن حکایت دارد که برخی

تغذیه زیر ذره‌بین

اگر می‌خواهید سالم باشید و مدام دنبال رژیم و پرهیز نباشید باید یک الگوی غذایی مناسب انتخاب کنید

لباس هم که قرار باشد بدوزند، از روی الگو آن را برش می‌زنند تا مشکلی پیش نیاید. همه چیز خوب و به اندازه باشد. جایی از لباس بلند و کوتاه نباشد. جای درز و دکمه و سرشانه‌ها مشخص باشد، حالا چه رسد به انسان و تغذیه آن! غذا خوردن باید «الگو» داشته باشد تا بخشی از بدن مثل شکم پرآمده نشود. بخشی از بدن به خاطر خوردن خوراکی‌های نامناسب دائم‌ادرگیر و سرکار نباشد و بخشی دیگر دائم در استراحت! حال ببینیم برای آن‌که برنامه غذایی روزانه ما از الگوی صحیح پیروی کند، باید چه مواردی را رعایت کنیم.

مقتاب خسروشاهی
سلامت

سعی کنید همه انواع خوراکی‌ها را در طول روز بخورید. به این دلیل که هیچ ماده مغذی‌ای جایگزین ماده دیگر نیست

نخستین اصل تغذیه سالم، مصرف مواد غذایی به دفعات و در حجم کم است. به عبارت دیگر به جای خوردن سه وعده غذایی حجیم، تعداد دفعات را به شش بار افزایش داده و درعوض در هر بار مقدار کمتری غذا بخورید. بعلاوه به این موارد تکمیلی هم دقت کنید.

بشقاب سالم: به جای این‌که فقط به مقدار کالری دریافتی هر وعده غذایی فکر کنید، به سه نکته اهمیت دهید: تنوع رنگ، تنوع خوراك‌ها و تازگی مواد غذایی. به این ترتیب رژیم غذایی شما متنوع، تازه و باکیفیت خواهد بود. **قدم به قدم تغییر کنید:** عادت‌های غذایی را به تدریج انجام دهید. تغییر یکباره عادت‌های غذایی مسیری جز شکست ندارد. برای تغییر از عادت‌های کوچک هم شروع کنید. برای مثال نمک را از سرفسره حذف کرده و با سالاد را به سفره غذایی اضافه کنید. آب لیموترش یا نارنج تازه و روغن زیتون را به جای سس به سالاد بیفزایید. این قدم‌های کوچک، شرایط را برای قدم‌های بزرگ فراهم می‌کند.

آب بنوشید: معمولاً فراموش می‌کنیم

همراه با دیگران: غذا خوردن همراه

با دوستان یا خانواده، انرژی‌های مثبت جسمی و روانی بی‌شماری دارد. در زمان خوردن غذا نباید حرف‌های غمگین یا استرس‌زا بزنید. سعی کنید دورهم از غذا خوردن لذت ببرید.

آهسته بجوید: برای غذا خوردن وقت بگذارید. لقمه‌ها را به دهان برده و آهسته بجوید. به هر لقمه و طعم آن فکر کنید. هرچه آهسته‌تر غذا بخورید، پیغام‌های عصبي بهتر به مغز رسیده و در زمان مناسب نیز سیر خواهید شد. **به حرف بدن تان گوش کنید:** ببینید واقعاً گرسنه هستید یا نه؟ گاهی تشنگی با گرسنگی اشتباه گرفته می‌شود. سعی کنید پیش از آن‌که در اثر خوردن غذا باه نفس نفس بیفتید، از غذا خوردن دست بکشید. **صبحانه بخورید:** اگر فرصتی برای

رژیم‌های غذایی خاص - به ویژه رژیم غذایی کم چرب - ممکن است با کاهش اندک اما قابل توجه سطح هورمون تستوسترون در مردان همراه باشد. کمبود تستوسترون می‌تواند به بروز مشکلات مختلفی از قبیل کاهش انرژی و میل جنسی و تغییرات فیزیولوژیک از جمله افزایش چربی بدن و کاهش تراکم مواد معدنی استخوان

بینجامد. البته در مردانی که به چاقی و اضافه وزن دچارند، فواید پیروی از يك رژيم کم‌چرب از کاهش کوچکی که در سطح تستوسترون آنها اتفاق می‌افتد، بیشتر است. در مقابل برای مردانی که اضافه وزن ندارند، خودداری از رژيم‌های کم‌چرب می‌تواند جزئی از يك رویکرد چندوجهی برای افزایش سطح سرمی سستوسترون باشد. /ایرنا



با سبزی‌ها رفاقت کنید

میوه‌ها و سبزی‌ها، همیشه از بهترین خوراکی‌ها هستند. به همین دلیل در همه رژیم‌های غذایی، مصرف آنها در صدر جدول قرار دارد. اما شاید کمتر دلیل آن را بدانید. دلیل اصلی آن، علاوه بر وجود ویتامین‌ها و مواد معدنی، وجود فیبر در این خوراکی‌هاست. فیبر اگرچه در بدن انسان قابل هضم و جذب نیست، اما مصرف آن برای بدن ضروری است. به این دلیل که فیبر به عملکرد دستگاه گوارش کمک کرده و مانع از ابتلا به یبوست می‌شود. بنابراین سعی کنید در برنامه غذایی روزانه خود حتماً از منابع غذایی حاوی فیبر مانند انواع میوه و سبزی تازه استفاده کنید. تغییر یکباره عادت‌های غذایی مسیری جز شکست ندارد. برای تغییر از عادت‌های کوچک هم شروع کنید.

مقدار کمی آجیل خام یا میوه حاوی چربی مفید مانند آووکادو یا یک روز در میان ماهی میل کنید. ماهی را بخارپز کنید تا چربی مفید آن از بین نرود.

شکرپاش و نمک‌پاش را بشکنید

اگر قرار باشد در فهرست بدها دو متهم را قرار دهیم، بی‌تردید نمک و شکر در صدر قرار می‌گیرند. بنابراین سعی کنید شکرپاش و نمک‌پاش را از روی میزهای خانه جمع کنید. اگرچه بدن ما روزانه به مقدار مناسبی نمک و شکر نیاز دارد، اما منابع تامین آن به همان اندازه اضافه کردن کمی نمک به غذا درحین یختن یا خوردن خرما و توت و کشمش با چای کافی است. بیش از این مقدار عوارض ناخوشایندی در بدن باقی خواهند گذاشت.

منبع: healthyventuracounty.org

بدن را از بین می‌برند. رادیکال‌های آزاد از عوامل اصلی ایجاد انواع سرطان‌ها در بدن هستند. زندگانه میوه‌ها همان آنتی‌اکسیدان‌ها هستند. علاوه براین‌که ویتامین‌های موجود در این خوراکی‌ها نیز آنتی‌اکسیدان‌های قوی بوده و بدن را در مقابل ابتلا به بسیاری از بیماری‌ها بیمه می‌کند.

به رنگ‌ها دقت کنید

سبب میوه هرچه رنگی‌تر باشد، زیباتر است. اما در این رنگ‌ها رازی هم نهفته که نباید از آن غافل شد. بدن ما، روزانه به ترکیب بسیار مهمی به نام «آنتی‌اکسیدان» نیاز دارد. اگر در شهری زندگی می‌کنیم یا شغلی داریم که میزان آلودگی هوای آن بالاست، این نیاز بیشتر است. به این دلیل که آنتی‌اکسیدان‌ها، رادیکال‌های آزاد ناشی از قرار گرفتن بدن در معرض آلودگی‌ها و ترکیب‌های نامناسب ناشی از اکسیداسیون مواد غذایی در

جام خوراک

کدام غذاها به رفع اضطراب کمک می‌کنند؟

با برنج قهوه‌ای استفاده کنید.

غذاهای حاوی ویتامین B۱ و B۱۲ در برنامه غذایی روزمره خود بگنجانید. زمانی که استرس دارید، بدن شما بسیار مستعد بیمار شدن است. این ویتامین‌ها به عنوان آنتی‌اکسیدان و عوامل ضد التهابی عمل کرده و سیستم ایمنی را تقویت و از بیمار شدن جلوگیری می‌کنند. آب مرکبات، بری‌ها (مثلاً بلوبری، توت و...)، شکلات تیره و تلخ و برخی دمنوش‌های گیاهی از قبیل اسطوخودوس یا بابونه استفاده کنید. از مصرف نوشیدنی‌های حاوی کافئین زیاد اجتناب کنید. برای تامین ویتامین B نیز می‌توانید از مغزها استفاده کنید. شکلات‌های تلخ سبب بهبود جریان خون به مغز می‌شوند و توانایی مغز برای سازگار شدن با شرایط استرس را افزایش می‌یابد. شکلات تلخ همچنین باعث افزایش سطح سروتونین در مغز شده و به کاهش علائم استرس کمک می‌کند.

زردچوبه نیز یکی از ادویه جاتی است که اثرات مفید آن در بهبود عملکردهای مغز و پیشگیری از اختلالات ناشی از استرس به اثبات رسیده است. کورکومین ترکیب مهم موجود در زردچوبه است که دارای اثرات آنتی‌اکسیدانی و ضد التهابی قابل توجهی بوده و از آسیب به سلول‌های مغز جلوگیری می‌کند.

غذاهایی که نباید مصرف کنید: مصرف بیش از حد آب‌نبات، کیک‌ها و محصولات از این قبیل اجتناب کنید چرا که باعث می‌شوند تغییرات شدیدتری در خلق و خویمان احساس کنیم.

در شرایط استرس بدن تمایل به جذب انرژی دارد، بنابراین طبیعی است قندهای ساده مثل شکر یا غذاهای حاوی آن که خیلی سریع می‌توانند این انرژی را برای ما تامین کنند، در این شرایط انتخاب می‌شوند. مشکل قندهای ساده و کافئین این است که به سرعت این انرژی را تامين می‌کنند اما فقط برای مدت زمان کوتاه و زمانی که اثرات آن‌ها فروکش کند، اضطراب و افسردگی نسبت به قبل تشدید می‌شود.



دکتر مریم قادری
قهقرخی

متخصص
صنایع غذایی

همه ما به طور روزمره اضطراب و نگرانی‌ها را در زندگی تجربه می‌کنیم. علاوه بر راهکارهایی نظیر نفس عمیق یا تمرینات ورزشی یا احیاناً داروهایی که پزشکان در این زمینه تجویز می‌کنند، برخی خوراکی‌ها نیز می‌توانند به کاهش علائم اضطراب و اثرات منفی آن روی بدن کمک کنند. بنابراین در چنین شرایطی می‌توانید با تغییرات کوچک در برنامه غذایی از شدت استرس و اضطراب‌های خود بکاهید.

سعی کنید به جای مواد غذایی فرآوری شده، از میوه و سبزیجات کامل استفاده کنید. هر چند در چنین شرایطی شاید شما غذاهای فرآوری شده و حاضری را ترجیح دهید (به دلیل سهولت مصرف)، اما این غذاها اغلب فاقد ترکیبات زیست فعالی هستند که اثرات مفید برای بدن دارند یا این‌که بر اثر فرآوری مقدار این ترکیبات تا حد زیادی کاهش یافته است.

غذاهای حاوی کلسیم هم گزینه‌های دیگری برای این شرایط هستند؛ زیرا کلسیم می‌تواند با هورمون‌های استرس بجنگد. مصرف ماست و شیر کم چربی و نیز سبزیجات دارای برگ‌های تیره می‌تواند مقادیر مناسبی از کلسیم را در اختیار بدنتان قرار دهد.

افزایش مصرف غذاهای حاوی امگا۳. مطالعات زیادی نشان داده است اسیده‌های چرب امگا۳ از بروز علائم افسردگی جلوگیری می‌کنند. انواع ماهی‌ها به ویژه ماهی تن و سالمون و میوه‌هایی نظیر آواکادو یا بذرکتان منابع مناسبی برای ویتامین D هستند.

منابع قندی پیچیده می‌توانند باعث افزایش سروتونین مغز شده و شدت استرس را کاهش دهند. منابع قندی که ساختار پیچیده تری دارند نسبت به قندهای ساده‌تر، این اثرات مفید را در زمان طولانی‌تری بر بدن اعمال می‌کنند. بنابراین سعی کنید از پاستا، نان‌های تهیه شده از غلات کامل