

# آولے دریا

۲۳۳



شاخص تداوم تغذیه با شیر مادر در هرمزگان  
۷۵.۴ درصد است

شنبه ۲۰ مرداد ۱۴۰۳ سال ششم  
[www.avayedarya.ir](http://www.avayedarya.ir)

صدای زنان هرمزگان  
آوای دریا هفته نامه الکترونیکی هرمزگان



وزارت بهداشت: بر اساس قانون جوانی جمعیت  
تبلیغ شیر خشک و پستانک ممنوع است



آمادگی سه دانشگاه بزرگ برای پذیرش بدون کنکور مدال آوران المپیک



۱۵ هزار کودک هرمزگانی با تزریق  
واکسن «پنوموکوک» و «روتاویروس»



ناهید کیانی نایب قهرمان شد / اولین نقره ورزش زنان در المپیک

# اجرای برنامه ترویج فرهنگ تغذیه کودک با شیر مادر در بیمارستان خلیج فارس

گزارش: صبح ساحل



مادران به شیردهی در تبلیغات در رسانه‌های مختلف و مبارزه با باورهای غلط و منفی ترویج تغذیه با شیر مادر را حمایت بکنند؛ یکی از مهمترین اقدامات و برنامه‌های موفق برای حمایت از ترویج تغذیه با شیر مادر در سطح بین‌المللی، نهضت بیمارستان‌های دوستدار کودک است. در واقع این یک برنامه جهانی مشترک است مابین سازمان جهانی بهداشت و یونسف و برخی از سازمان‌های دیگر که تحت عنوان آژانس بین‌المللی اتحاد جهانی اقدام برای شیردهی از سال ۱۹۹۱ کنون اقدامات موثر و مهمی را در زمینه ترویج تغذیه با شیر مادر در سراسر جهان انجام دادند.

## بیمارستان خلیج فارس، مروج شیردهی مادران هرمزگانی

صفاری در خصوص استانداردهای بیمارستان دوستدار کودک تشریح کرد: یکی از مهمترین این اقدامات تدوین پروتکل استاندارد تحت عنوان ۱۰ اقدام بیمارستان دوستدار کودک است که کلیه بیمارستان‌های دوستدار کودک ملزم به اجرای این پروتکل استاندارد هستند و در واقع دریافت لوح دوستدار کودک و تمدید اون منوط به نتایج ارزشیابی‌ها و پایش‌های سالیانه ای است که در چهارچوب ۱۰ اقدام بیمارستان دوستدار کودک انجام می‌شود؛ اقدام دیگری که آژانس اتحاد جهانی اقدام برای شیردهی در سطح بیمارستان‌های دوستدار کودک سراسر جهان انجام داده معرفی یکم تا هفتم آگوست برابر با دهم تا شانزدهم مرداد ماه به عنوان هفته جهانی شیر مادر است.

صفاری افزود: این آژانس هر ساله شعاری را در راستای برنامه ترویج تغذیه مادر به کلیه بیمارستان‌های دوستدار کودک ابلاغ می‌کند. شعار امسال حمایت همه جانبه ترویج تغذیه با شیر مادر برای همه معرفی شده هر ساله در هفته جهانی شیر مادر کلیه بیمارستان‌های دوستدار کودک فعالیت‌هایی را در زمینه آگاه سازی جامعه و ارتقاء سطح کیفی خدماتی که به مادران و کودکان ارائه می‌دهند، انجام می‌دهند.

صفاری تصریح کرد: بیمارستان خلیج فارس هم به عنوان یکی از بیمارستان‌های دوستدار کودک هر ساله با گرمی داشت هفته جهانی شیر مادر فعالیت‌هایی را در زمینه ترویج تغذیه با شیر مادر انجام می‌دهد که برگزاری کارگاه‌های آموزشی شیردهی برای مادران، انجام مشاوره رایگان شیردهی به صورت روزانه و اهدای بروشورها و پمپلت‌های آموزشی در خصوص تغذیه با شیر مادر از جمله اقداماتی هست که در زمینه آگاه سازی جامعه انجام می‌شود. صفاری در پایان گفت: ارتقا کیفی خدماتی که بیمارستان به مادران و کودکان ارائه می‌دهد، کارگاه‌های آموزشی برای پرسنل آزمون‌های عملی و پایش و نظارت فعالیت آنها بر اساس اصول دهگانه بیمارستان‌های دوستدار کودک انجام می‌شود.

را با شیر خودشان تغذیه می‌کنند دوران نقاهت پس از زایمانشان با علائم و عوارض کمتری همراه است و سریعتر به وزن قبل از بارداری برمی‌گردند و همچنین امکان ابتلا به برخی از سرطان‌های وابسته به هورمون در مادران که شیردهی داشتند نسبت به سایرین کمتر است.

صفاری یادآور شد: آمارهایی که از سمت سازمان جهانی بهداشت و سازمان یونسف منتشر شده بیانگر این هستند که عدم تغذیه با شیر مادر می‌تواند زمینه ساز حدود ۴۵ درصد از موارد مرگ و میر کودکان زیر ۵ سال باشد. سازمان جهانی بهداشت توصیه می‌کند که همه شیرخواران در طی شش ماه اول تولد تغذیه انحصاری با شیر مادر داشته باشند و بعد از آن هم شیردهی تا دو سالگی برای آنها استمرار داشته باشد. برای تحقق این هدف لازم است که همه سطوح جامعه شامل بیمارستان‌ها، مراکز بهداشتی، ادارات سازمان‌ها و حتی همه افرادی که در جامعه نقش‌های مختلفی دارند در بخش خصوصی در بخش دولتی افراد خانواده و به ویژه همسر، موضوع تغذیه با شیر مادر را به صورت ویژه‌ای نگاه بکنند و در واقع تغذیه با شیر مادر را به عنوان حق یک کودک برای سلامتی و دریافت غذایی که متناسب با نیازهایش است به رسمیت بشناسند.

## تغذیه با شیر مادر برابر با جلوگیری از ده‌ها بیماری

صفاری تاکید کرد: در واقع تغذیه صحیح یکی از حقوق اولیه انسانی و جز اصلی‌ترین حقوق در واقع کودکان بر اساس کنوانسیون حقوق کودک است برای این منظور لازم است که هر فردی در هر قسمتی از جامعه و خانواده که با مادر شیرده مواجه است یا با آنها در ارتباط است، نهایت تلاششان رو بکنند که از مادران برای شیردهی حمایت بکنند؛ به طور مثال ادارات و سازمان‌ها می‌توانند با تبعیت از قوانین مرخصی زایمان و اعطای حقوق در طی دوران مرخصی زایمان به مادران در این مسئله حمایت بکنند؛ متأسفانه در بعضی از موارد به خصوص در بخش‌های خصوصی، کارفرمایان از تبعیت از این قانون امتناع می‌کنند و مادران به دلیل نداشتن امنیت شغلی و نگرانی در مورد از دست دادن شغل‌شان مجبور هستند که در کوتاه‌ترین زمان بعد از زایمان به محل کار برگردند و این جدایی بین مادر و کودک و ساعات طولانی کار ممکن است که باعث اختلال در تغذیه کودک شود و مادران مجبور می‌شوند از شیرهای مصنوعی برای تغذیه شیرخوارانشان استفاده بکنند، افراد خانواده هم می‌توانند از طریق حمایت‌های روحی روانی و کمک‌هایی که به مادر شیرده در انجام امور منزل و یا نگهداری سایر فرزندان می‌کنند فرصتی را فراهم بیاورند تا مادر هم بتواند به اندازه کافی و به اندازه نیاز استراحت بکند و هم اینکه بتواند با آرامش و فراق خاطر به فرزند شیر دهد.

صفاری افزود: رسانه‌ها و سایر ارگان اجتماعی هم می‌توانند با اصطلاحاً نرمالایز کردن یا عادی سازی شیردهی و در واقع تشویق

کارشناس برنامه ترویج تغذیه با شیر مادر بیمارستان خلیج فارس از برنامه‌های آموزشی برای مادران و ترویج تغذیه با شیر مادر در بیمارستان خلیج فارس خبر داد و گفت: تغذیه با شیر مادر و حمایت روحی و عاطفی از مادر در راستای کنوانسیون حقوق کودک است.

مژگان صفاری، کارشناس برنامه ترویج تغذیه با شیر مادر بیمارستان خلیج فارس به مناسبت هفته تغذیه با شیر مادر به گفتگو با صبح ساحل نشست و به نکات کلیدی برای مادران شیرده اشاره کرد و گفت: تغذیه با شیر مادر یکی از مهمترین فاکتورهای حفظ سلامت شیرخواران و کودکان هست، شیر مادر حاوی کلیه مواد مغذی و مواد مورد نیاز برای رشد و تکامل شیرخواران است. صفاری تاکید کرد: نوع این ترکیبات و موادی که در شیر مادر وجود دارد به شکلی است که شیر مادر را نسبت به همه انواع شیرهای مصنوعی و شیر گاو در مقام و رتبه بسیار بالاتری قرار می‌دهد و اصطلاحاً شیر مادر نسبت به تمام انواع شیرهای دیگر ارجحیت دارد.

این کارشناس در خصوص مزایا و فواید تغذیه با شیر مادر گفت: در مورد فواید شیر مادر مطالب بسیاری برای گفتن است؛ اما اگر بخواهیم به صورت خلاصه به برخی از فواید تغذیه با شیر مادر برای شیرخواران و برای مادر اشاره بکنیم، می‌توانیم به این نکات بپردازیم که فاکتورهای ایمنی که از طریق شیر مادر به بدن نوزاد منتقل می‌شود، سطح دفاعی سیستم ایمنی نوزاد را بالا می‌برد و بنابراین بدن او را در برابر ابتلا به عفونت‌ها مصون نگه می‌دارد و به عبارت دیگر نوزادانی که با شیر مادر تغذیه می‌شوند کمتر از سایرین به عفونت‌ها مبتلا می‌شوند و اگر هم ابتلای به عفونت‌ها داشته باشند طول دوره بیماری‌شان کوتاه‌تر است.

صفاری افزود: مزیت دیگری که تغذیه با شیر مادر برای شیرخواران دارد این است که روند رشد و تکامل آن‌ها نسبت به شیرخوارانی که شیر خشک دریافت می‌کنند مطلوب‌تر و قابل قبول‌تر است و برای شیرخواران امنیت روانی در اثر تغذیه با شیر مادر فراهم می‌شود که این امنیت روانی در تکامل مغز و رفتارهای کودکان در سنین آینده بسیار تاثیر گذار است.

کارشناس برنامه ترویج تغذیه با شیر مادر بیمارستان خلیج فارس به مطالعات این زمینه اشاره‌های داشت و گفت: مطالعات بسیاری نشان دادند که کودکانی که با شیر مادر تغذیه شدند، بهره‌های بالاتری نسبت به سایرین داشتند و در دوران تحصیل عملکرد بهتری از خودشان بروز دادند و همچنین امکان ابتلای کودکان در سنین بالاتر به بیماری‌های قلبی عروقی دیابت چاقی و برخی از سرطان‌ها در کودکانی که با شیر مادر تغذیه شدند کمتر است. صفاری افزود: این تنها گوشه‌ای از مزایای تغذیه با شیر مادر برای کودکان است، از طرف دیگر شیر مادر برای مادران هم می‌تواند فواید بسیار زیادی داشته باشد؛ از جمله اینکه مادری که نوزادش



# زن ۳۵ ساله را پس از قتل در خودرو آتش زدند جنایت دو تبعه افغان در رودان



صبح ساحل نوشت: دو مرد افغان به طرز فجیعی سرکارگر باغی در روستای چاه گنجعلی از توابع بخش رودخانه رودان را به قتل رساندند. آن‌ها با انگیزه مالی، زن ۳۵ ساله به نام زینب اهل و ساکن زیارتعلی را خفه کردند و پس از چند ضربه چاقو، جسد او را در صندوق عقب پراید قرار دادند و خودرو به آتش کشیدند.

کارگهان پلیس آگاهی استان در همین راستا ۳۰ نفر از اتباع افغان غیر مجاز در باغ مذکور را دستگیر و پس از تحقیقات و بازجویی‌ها، قاتلان اصلی این حادثه دردناک را شناسایی کردند. قاتلان دو مرد حدود ۱۸ و ۲۰ ساله بودند که به قتل اعتراف کردند.

## کشف جسد سوخته

ساعت ۹ و ۲۰ دقیقه صبح ۱۲ تیرماه سال جاری، وقوع یک فقره آتش سوزی مربوط به یک دستگاه خودرو پراید در باغی در روستای چاه گنجعلی، به ایستگاه آتش نشانی فاریاب رودخانه اعلام شد. آتش نشانان سریع به محل اعزام شدند و حریق را مهار کردند. آنها از صندوق عقب خودرو با جسد سوخته زن جوانی روبرو شدند.

## فلش بک به روز حادثه

زینب آن صبح نیز مانند هر روز، با خودروی پراید نقره‌ای رنگ خود، مسافت ۲۰ کیلومتری از زیارتعلی به گنجعلی را طی کرد و وارد باغ ۳۰۰ هکتاری شد. به گفته شاهدان وی ساعت ۸ و نیم، به سمت باغ انگور رفت و با کارگران خانم، صبحانه خورد. نیم ساعت بعد با خودرو به سمت باغ لیموترش رفت تا به آنجا سرکشی کند. وی بدون اینکه بداند لحظه‌ای دیگر چه سرنوشت تلخی رقم خواهد خورد نرسیده به درختان، خودرو را متوقف کرد تا با پای پیاده به طرف کارگران برود، ناگهان با مردان خشمگین افغان روبرو شد که وی را به زور از خودرو پیاده و پس از بحث لفظی، او را خفه کردند. آن دو مرد چند ضربه چاقو به بدن زن جوان وارد کردند و جسد وی را درون صندوق عقب خودرو قرار دادند. آنها علف‌های هرز خشک را زیر پراید قرار دادند و آن را آتش زدند و سپس از صحنه دور شدند. دود سیاه رنگ، کارگران باغ را به سمت خود کشید.

## سرنخ‌های پرونده

در پی اعلام مرکز فوریت‌های پلیسی مبنی بر وقوع یک فقره قتل عمد یک خانم واقع در بخش رودخانه شهرستان رودان، بلافاصله مامورین پلیس آگاهی این شهرستان جهت بررسی موضوع به محل واقعه در یک باغ روستایی اعزام شدند. ماموران پس از حضور در محل مشاهده کردند خودروی پراید به صورت کامل دچار حریق شده و مقتول در صندوق عقب خودرو به صورت کامل در آتش سوخته است. پرونده این قتل به پلیس آگاهی استان رسید و اکیبی از کارگهان به محل وقوع حادثه اعزام و با بررسی دقیق موضوع و با توجه به اینکه باغ مورد نظر مساحتی بالغ بر ۳۰۰ هکتار بوده کلیه کارگرهای باغ که ۳۰

دو متهم در بازجویی‌های فنی و جداگانه، منکر هر گونه بره ارتکابی شدند و همانند دیگر متهمان در خصوص این قتل مرموز اظهار بی‌اطلاعی می‌کردند اما در نهایت پس از چندین مرحله بازجویی فنی و اطلاعاتی به ناچار عرصه را بر خود تنگ دیده و لب به بیان حقیقت گشودند و اقرار کردند: "روز حادثه خانم مقتوله طبق روال هر روز جهت سرکشی از کارگران به باغ آمده که پس از گفتگو با وی بدلیل عدم پرداخت حقوق چند ماهه بصورت لفظی با خانم درگیر شده اند که در نهایت زیر گلولی او را گرفته و پس از خفه کردن آن و وارد کردن چند ضربه چاقو به بدن وی، جسدش را داخل صندوق عقب خودرو پراید مقتول انداخته و با ریختن علوفه‌های خشک در زیر ماشین، خودرو را به همراه جسد مقتول به آتش کشیده و بلافاصله از محل متواری شده اند." متهمان دستگیر شده پس از بازسازی صحنه قتل با حضور مقام قضایی، با تشکیل پرونده و قرار مناسب روانه زندان شدند.

تبعه افغان بودند، دستگیر کردند. آنها با هماهنگی قضایی تحت نظر بودند، در همین رابطه ۱۲ نفر دیگر از کارگران محلی حاضر در محل وقوع قتل نیز احضار و مورد بازجویی قرار گرفتند. پلیس سرنخ‌هایی از قاتلین به دست آوردند و تمام کارگران و ساکنین باغ را زیر نظر داشتند. قاضی پرونده در محل حادثه حضور یافت و نزدیک‌ترین افراد به مقتول در زمان حادثه که در حین آبیاری و کار کشاورزی بوده‌اند نیز شناسایی و به عنوان مظنون اصلی در حضور قاضی تحت بازجویی قرار گرفتند. در این رابطه دو نفر از متهمین ۱۸ و ۲۰ ساله تبعه افغانی در بین ۳۰ متهم دستگیر شده، شناسایی و پس از جمع‌آوری دلایل و مدارک و ارائه فرضیات، تمام سرنخ‌ها و دلایل وقوع قتل به این دو نفر ارتباط پیدا کرد.

## اعتراف مرگبار

به گفته سردار علی اکبر جاویدان فرمانده انتظامی استان هرمزگان، این

## آمادگی سه دانشگاه بزرگ برای پذیرش بدون کنکور مدال آوران المپیک

اجرای این مهم؛ این دانشگاه هم چون سنوات گذشته همه بانوان مدال آور المپیک و سایر مسابقات جهانی را جهت ادامه تحصیل بدون آزمون در رشته‌های دانشکده علوم ورزشی خود می‌پذیرد. با آرزوی موفقیت برای تمامی ورزشکاران ایران بزرگ.

در این رابطه سازمان ملی سنجش و ارزشیابی نظام آموزش کشور نیز تاکید کرد؛ عبدالرسول پورعباس با تبریک افتخارآفرینی و کسب مدال توسط مبینا نعمت زاده، دختر سرفراز و قهرمان ایران اسلامی و محمدهادی ساروی و امین میرزاده پهلوانان بااخلاق و جسور کشورمان تاکید کرد: بر اساس مصوبه جلسه ۱۰۶ مورخ ۱۲ اسفند ۱۳۶۵ شورای عالی انقلاب فرهنگی، تمامی قهرمانان ورزشی دارای مدال طلا، نقره و برنز مسابقات المپیک، جهانی و آسیایی می‌توانند بدون شرکت در آزمون در رشته علوم ورزشی ادامه تحصیل دهند و این عزیزان باید درخواست خود را از طریق کمیته ملی المپیک جمهوری اسلامی ایران به وزارت علوم، تحقیقات و فناوری ارائه نمایند.

سرپرست سازمان ملی سنجش و ارزشیابی نظام آموزش کشور در پایان با آرزوی موفقیت و سرافرازی برای سایر ورزشکاران کاروان جمهوری اسلامی ایران در بازی‌های المپیک ۲۰۲۴ پاریس، خاطرنشان کرد: قهرمانان ایران اسلامی برای آمادگی شرکت در مسابقات مدت زیادی در اردوهای آمادگی به سر می‌برند و با تمهیدات پیش‌بینی شده امکان ادامه تحصیل این عزیزان که در رشته‌های مختلف ورزشی افتخارآفرینی می‌کنند فراهم شده است. مبینا نعمت‌زاده، نماینده وزن ۴۹- کیلوگرم کشورمان که با دو پیروزی و یک شکست به دیدار رده‌بندی رقابت‌های تکواندوی بازی‌های المپیک ۲۰۲۴ پاریس راه یافته بود، با برتری مقابل رقیب عربستانی خود در دیدار رده‌بندی، موفق به کسب مدال برنز شد.



ورزش قهرمانی می‌شود.

آقامیری با تاکید بر ارتقاء جایگاه ورزش در دانشگاه تاکید کرد: حضور قهرمانان مدال آور جهانی در دانشگاه می‌تواند موجب افزایش سطح کمی و کیفی ورزش در دانشگاه شود و انگیزه مضاعفی برای سایر دانشجویان برای انجام فعالیت‌های ورزشی باشد.

در ادامه ناظم بکائی رئیس دانشگاه الزهرا (س) نیز ضمن عرض تبریک به مناسبت درخشش دختران ایران زمین در مسابقات المپیک ۲۰۲۴ پاریس بویژه کسب مدال توسط مبینا نعمت زاده و ناهید کیانی قهرمانان سرافراز تیم ملی تکواندوی جمهوری اسلامی ایران اعلام داشت با عنایت به ماموریت دانشگاه الزهرا(س) به عنوان نماد آموزش عالی بانوان ایران و لزوم

پس از دانشگاه تهران، دو دانشگاه بزرگ دیگر اعم از دانشگاه شهید بهشتی و الزهرا اعلام کردند مدال آوران ران المپیک را بدون کنکور پذیرش می‌کنند.

پس از آنکه مبینا نعمت‌زاده دارنده مدال برنز بازی‌های المپیک ۲۰۲۴ پاریس درخواست پذیرش بدون کنکور در یکی از دانشگاه‌های کشور را از رئیس جمهور نمود دانشگاه تهران بلافاصله اعلام کرد آماده پذیرش بدون آزمون این مدال آور کشور را دارد.

سید محمد مقیمی تاکید کرد: در پی درخواست خانم نعمت‌زاده برای پذیرش بدون کنکور، دانشگاه تهران از پذیرش این فرزند متعهد و اخلاق‌مدار ایران استقبال می‌کند.

رئیس دانشگاه تهران افزود: بررسی لازم از نظر مقررات آموزشی وزارت علوم برای پذیرش بدون کنکور مدال آوران صورت گرفت و قوانین اجازه پذیرش بدون کنکور این افتخارآفرینی ایران را می‌دهد.

نعمت‌زاده که دومین مدال تاریخ زنان ایران در بازی‌های المپیک را به دست آورده، گفته است: از رئیس جمهور درخواست می‌کنم من را در دانشگاه قبول کنند چون به خاطر المپیک نتوانستم کنکور بدهم. درسم هم خوب است اما به خاطر المپیک نتوانستم کنکور بدهم.

پس از رئیس دانشگاه تهران، آقامیری رئیس دانشگاه شهید بهشتی اعلام کرد کلیه مدال آوران آسیایی، جهانی و المپیک می‌توانند بدون کنکور، در دانشگاه شهید بهشتی تحصیل کنند.

رئیس دانشگاه شهید بهشتی با اعلام این خبر افزود: پذیرش قهرمانان، بدون کنکور در دانشگاه با هدف حمایت از قهرمانان ورزشی مدال آور در رویدادهای مهم ورزشی صورت می‌گیرد. همچنین با ایجاد انگیزه و شوق، گام مهمی برای تشویق جوانان برای حضور در عرصه‌های مختلف ورزش و

# اخبار حوزه سلامت

## شاخص تداوم تغذیه با شیر مادر در هرمزگان ۷۵.۴ درصد است



معاون بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی هرمزگان گفت: در حال حاضر شاخص تداوم تغذیه با شیر مادر در کودکان یکساله در این استان ۷۵.۴ درصد است که نسبت به شاخص جهانی با ۷۱ درصد، وضعیت بهتری دارد.

دکتر عبدالجبار ذاکری اظهار کرد: به منظور ارتقای ترویج تغذیه با شیر مادر، افزایش آگاهی عموم مردم و فعال کردن واحدهای مشاوره شیردهی، تعداد ۳۰ کارشناس مشاور شیردهی آموزش دیده در سطح استان شامل ۱۳ نفر در بخش بهداشت و ۱۷ نفر در بخش درمان در ۲۸ واحد مشاوره شیردهی مشغول ارائه خدمت هستند. وی هدف از راه اندازی مراکز مشاوره شیردهی را آموزش و حمایت از مادر برای شروع به موقع شیردهی، تداوم تغذیه با شیر مادر و ارائه راهکار در جهت حل مشکلات شیردهی اعلام کرد.

معاون بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی هرمزگان اظهار کرد: با توجه به اهمیت تغذیه با شیر مادر در دین مبین اسلام و توصیه‌های دینی و همچنین نقش تداوم تغذیه با شیر مادر تا ۲ سالگی در کاهش مرگ و میر کودکان و ارتقای سلامت آنان، وزارت بهداشت ترویج تغذیه با شیر مادر را یک راه حل جهانی برای شروع یکسان و عادلانه زندگی برای همه و زیربنای سلامت و بقای زنان و کودکان دانست و گرامیداشت این هفته را همچون سال‌های گذشته با شعار «حمایت همه جانبه ترویج تغذیه با شیر مادر برای همه» مورد تاکید و حمایت قرار داد.

قانون ترویج تغذیه با شیر مادر و حمایت از مادران در دوران شیردهی در سال ۱۳۷۴ و قانون حمایت از خانواده و جوانی جمعیت در سال ۱۴۰۰ به تصویب مجلس شورای اسلامی رسیده است.

دهم تا شانزدهم مرداد ماه از سوی سازمان بهداشت جهانی به عنوان هفته جهانی ترویج تغذیه با شیر مادر نامگذاری شده است.

### ۱۵ هزار کودک هرمزگانی با تزریق واکسن «پنوموکوک» و «روتاویروس» ایمن شدند



رئیس دانشگاه علوم پزشکی هرمزگان گفت: ۱۵ هزار و ۶۶۱ کودک هرمزگانی از بهمن ماه پارسال تاکنون با تزریق واکسن‌های پنوموکوک و روتاویروس علیه بیماری‌ها ایمن شدند.

دکتر غلامعلی جاودان روز پنجشنبه با اعلام این خبر اظهار کرد: در بازه زمانی یادشده تاکنون تعداد هشت هزار و ۲۰۴ واکسن پنوموکوک و هفت هزار و ۴۵۷ واکسن روتاویروس به کودکان این استان تزریق شده است.

تزریق واکسن پنوموکوک از سال ۱۴۰۲ در شهرستان بندرخمیر آغاز و سایر شهرستان‌های استان از اردیبهشت ماه سالجاری به همراه واکسن روتاویروس این برنامه را برای کودکان زیر ۲ سال آغاز کردند. وی بیان کرد: تزریق واکسن پنوموکوک از سال ۱۴۰۲ در شهرستان بندرخمیر آغاز و سایر شهرستان‌های استان از اردیبهشت ماه سالجاری به همراه واکسن روتاویروس این برنامه را برای کودکان زیر ۲ سال آغاز کردند.

بیماری پنوموکوک بر اثر تجمع باکتری‌هایی به نام استرپتوکوک

نومونیا در پوشش مخاطی بینی و در پشت گلو ایجاد می‌شود که اگر تعدادشان زیاد باشد، می‌توانند باعث ایجاد عفونت در دستگاه تنفسی، گوش میانی یا حفره‌های سینوسی شوند.

میکروب پنوموکوک سبب بیماری‌هایی مانند سینوزیت، مننژیت، عفونت گوش میانی، پنومونی و عفونت خون می‌شود. این میکروب سبب بیماری‌هایی مانند سینوزیت (التهاب دریافت پوششی سینوس‌ها)، مننژیت (عفونت پرده‌های مغز)، عفونت گوش میانی، پنومونی (سینه‌پهلوی یا ذات‌الریه) و عفونت خون می‌شود که ممکن است منجر به بستری شدن کودکان در بیمارستان، ایجاد عوارض در کودک و گاهی مرگ آنها شود. عفونت پنوموکوک از طریق قطرات تنفسی در حین صحبت کردن و تماس نزدیک بین افراد منتقل می‌شود. به عبارت دیگر، بیماری از طریق فرد بیمار، ناقل سالم (فردی که آلوده به میکروب است اما علائم ندارد) و همچنین اشیاء آلوده شده با ترشحات بدن قابل انتشار است.

رئیس دانشگاه علوم پزشکی هرمزگان اظهار کرد: واکسن پنوموکوک در سنین ۲، چهار و ۱۲ ماهگی برای پیشگیری و مقابله با بیماری‌های ناشی از باکتری پنوموکوک تزریق می‌شود که از بیماری‌های عفونی همچون مننژیت، ذات‌الریه، عفونت گوش میانی و عفونت منتشر خونی جلوگیری می‌کند.

دکتر جاودان یادآور شد: بررسی‌های انجام شده در هرمزگان نشان می‌دهد که درصد زیادی از بیماری‌های اسهالی شایع در کودکان زیر ۲ سال ناشی از روتاویروس بوده که با پیگیری‌های انجام گرفته برای پیشگیری از این بیماری، واکسن آن نیز فقط در استان‌های هرمزگان و بوشهر در سنین ۲، چهار و ۱۲ ماهگی به کودکان به صورت خوراکی خوراند می‌شود.

### وزارت بهداشت: بر اساس قانون جوانی جمعیت تبلیغ شیرخشک و پستانک ممنوع است



معاون بهداشت به دو قانون مصوب مجلس در حمایت از مادران و شیرخواران اشاره کرد و گفت: قانون ترویج تغذیه با شیر مادر و حمایت از مادران در دوران شیردهی در سال ۱۳۷۴ و قانون حمایت از خانواده و جوانی جمعیت در سال ۱۴۰۰ به تصویب مجلس شورای اسلامی رسیده است.

معاون بهداشت وزارت بهداشت گفت: بر اساس قانون حمایت از خانواده و جوانی جمعیت، انتشار هرگونه جزوه، کتاب، نشریه و سایر تبلیغات در مورد تغذیه شیرخوار با انواع شیرخشک، شیشه و سر پستانک از سوی شرکت‌ها و رسانه‌ها ممنوع است.

به گزارش تسنیم؛ حسین فرشیدی به مناسبت هفته جهانی ترویج تغذیه با شیر مادر اظهار کرد: شیر مادر موهبت الهی است که فواید بی‌شماری برای مادر و شیرخوار و نسل آینده دارد.

وی با بیان این که تمامی کشورها برنامه‌هایی برای ترویج تغذیه با شیر مادر دارند، گفت: در جمهوری اسلامی ایران نیز بر اساس توصیه‌های دینی و قرآنی، برنامه‌های ترویج تغذیه با شیر مادر مورد توجه سیاستگذاران و مدیران قرار دارد که نشان می‌دهد علاوه بر توصیه‌های دینی به ترویج تغذیه با شیر مادر، جهت حمایت از مادر و شیرخوار، قانون‌گذاری نیز شده است.

معاون بهداشت به دو قانون مصوب مجلس در حمایت از مادران و شیرخواران اشاره کرد و گفت: قانون ترویج تغذیه با شیر مادر و حمایت از مادران در دوران شیردهی در سال ۱۳۷۴ و قانون حمایت از خانواده و جوانی جمعیت در سال ۱۴۰۰ به تصویب مجلس شورای اسلامی رسیده است.

فرشیدی به تشریح برخی از مواد مهم قانون حمایت از خانواده و جوانی جمعیت در حمایت از مادر و شیرخوار پرداخت و گفت: اعطای مرخصی زایمان با پرداخت تمام حقوق و فوق‌العاده به مدت ۹ ماه و برای تولد دوقلو و بیشتر، به مدت ۱۲ ماه، اعطای مرخصی تشویقی به همسران، اختیاری بودن نوبت کاری شب برای مادران

شاغل باردار و هم چنین مادران دارای فرزند شیرخوار تا دو سال و پدران تا یک ماهگی نوزاد از جمله مواردی بوده است که در قانون حمایت از خانواده و جوانی جمعیت لحاظ شده است.

معاون بهداشت وزارت بهداشت همچنین اعطای دورکاری به درخواست مادران باردار، حداقل به مدت چهارماه در دوران بارداری در مشاغلی که امکان دورکاری در آن‌ها فراهم است، موافقت با تقاضای مرخصی یک نیمسال تحصیلی قبل از زایمان به مادر باردار بدون احتساب در سنوات تحصیلی با تقاضای کتبی دانشجویان، موافقت با تقاضای مرخصی حداکثر تا چهار نیمسال تحصیلی بدون احتساب در سنوات تحصیلی به دانشجویان مادر دارای فرزند زیر دو سال، موافقت با تقاضای کاهش نوبت کاری شب دانشجویان مادر باردار یا دارای فرزند زیر دو بر اساس آیین نامه مصوب وزارت بهداشت و استفاده از یک ساعت از مرخصی (بدون کسر از مرخصی استحقاقی) برای مادران شیرده حداکثر تا ۲۴ ماهگی کودک پس از شروع به کار مجدد را از دیگر مواد مهم این قانون برشمرد.

فرشیدی تصریح کرد: بر اساس قانون حمایت از خانواده و جوانی جمعیت، انتشار هرگونه جزوه، کتاب، نشریه و نظایر آن و سایر تبلیغات در مورد تغذیه شیرخوار با انواع شیرخشک، جانشین‌شونده‌های شیر مادر، شیشه و سر پستانک از سوی شرکت‌ها، رسانه‌های جمعی و فردی که جنبه تبلیغاتی داشته باشد و خارج از ضوابط و مقررات تعیین شده توسط وزارت بهداشت باشد، ممنوع است.

وی همچنین به ابلاغ منشور کرامت مادری اشاره کرد و گفت: بر این اساس، در تمامی ادارات دولتی مهد کودک راه‌اندازی می‌شود. فرشیدی همچنین ارائه خدمات درمانی رایگان به مادران باردار و کودکان تا ۷ سالگی را از دیگر اقدامات حمایتی مادران و کودکان ذکر کرد.

معاون بهداشت وزارت بهداشت در ادامه با بیان این که امسال نیز مشابه با هر سال هفته جهانی تغذیه با شیر مادر (۱۰-۱۶ مردادماه)، گرمی داشته می‌شود، گفت: شعار امسال این هفته حمایت همه‌جانبه ترویج تغذیه با شیر مادر برای همه نامگذاری شده است و جهت دستیابی به این هدف باید همه سیاستگذاران، مدیران، آحاد جامعه، خانواده و مادر به مزایای شیر مادر برای مادران و ارتقا سلامت کودکان و اهمیت آن در سلامت نسل آینده توجه نمایند و از هیچ تلاشی فرو گذار نکنند.

### نجات جان نوزاد نارس حاجی آبادی با بالگرد هوایی

مدیریت حوادث و فوریت‌های پیش بیمارستانی هرمزگان گفت: انتقال اورژانسی یک نوزاد نارس سه روزه با بالگرد هوایی از بیمارستان فاطمه الزهرا(س) حاجی آباد به بیمارستان خلیج فارس در بندرعباس انجام شد.

دکتر حسین قاسمی اظهار کرد: این نوزاد در بیمارستان فاطمه الزهرا(س) حاجی آباد بستری بود، که روز گذشته ۱۹ مردادماه به دلیل بروز دیسترس تنفسی شدید، نیازمند انتقال فوری به مرکز درمانی مجهزتری بود که پس از هماهنگی‌های لازم با واحد تریاژ تلفنی ۱۱۵، مدیریت بحران و واحد هوایی، تصمیم به انتقال نوزاد با بالگرد هوایی به بیمارستان خلیج فارس هرمزگان گرفته شد.

وی با اذعان اینکه نوزاد نارس سه روزه، دچار دیسترس تنفسی حاد شده بود و به همین دلیل نیاز به مراقبت‌های ویژه و دستگاه‌های تنفسی داشت، افزود: تیم پزشکی بیمارستان فاطمه الزهرا (س) حاجی آباد، اقدامات اولیه درمانی از جمله اینتوباسیون را بر روی نوزاد انجام داد تا از وخیم‌تر شدن وضعیت وی جلوگیری شود.

مدیریت حوادث و فوریت‌های پیش بیمارستانی هرمزگان ضمن قدردانی از عوامل منتقل کننده به موقع این نوزاد یادآور شد: باتوجه به شرایط اضطراری بیمار و فاصله زیاد بین ۲ بیمارستان، انتقال نوزاد با بالگرد هوایی بهترین گزینه بود که بلافاصله بالگرد اورژانس مجهز به تجهیزات پزشکی لازم، نوزاد را به همراه تیم پزشکی «محمد رستمی و مسعود عامری» به بیمارستان خلیج فارس منتقل کرد.

قاسمی با اشاره به اینکه نوزاد نارس پس از انتقال به بیمارستان خلیج فارس، به بخش مراقبت‌های ویژه نوزادان منتقل شد و تحت نظر متخصصان اطفال قرار گرفت، گفت: انتقال به موقع و سریع نوزاد نارس با بالگرد هوایی، نقش مهمی در نجات جان وی ایفا کرد و هماهنگی‌های موثر بین واحدهای مختلف اورژانس و تجهیزات پزشکی مناسب بالگرد، از عوامل موفقیت آمیز بودن این عملیات بود. اورژانس هوایی هرمزگان از زمان راه‌اندازی (۲۹ اسفندماه سال گذشته) تا پایان تیرماه امسال، ۴۵ مأموریت برای انتقال سریع بیماران و نجات جان آن‌ها انجام داده است.



# اخبار حوزه زنان

رییس بیمارستان پیامبر اعظم(ص) قشم گفت: با افزایش مراقبت‌های بهداشتی مادر و کودک در دوران بارداری مرگ و میر نوزادان در بزرگ‌ترین جزیره ایرانی خلیج فارس کاهش یافته است. سید محمود احمدی افزود: براساس آمارها میزان مرگ و میر نوزادان در این جزیره از ابتدای سال جاری تاکنون نسبت به مدت مشابه در سال گذشته کاهش ۰.۱٪ (یک دهم درصدی) را نشان می‌دهد. وی ادامه داد: از ابتدای امسال تاکنون از ۸۵۶ نوزاد متولد شده در جزیره قشم سه نوزاد قبل از این که ۲۸ روزگی خود را کامل کنند، فوت شده‌اند.

رییس بیمارستان پیامبر اعظم(ص) قشم توضیح داد: شایع‌ترین علت فوت نوزادان در این جزیره ناهنجاری‌های مادرزادی و کوتاه بودن دوران بارداری (نارسی نوزاد و تولد قبل از ۳۷ هفته کامل بارداری) بوده است.

احمدی اضافه کرد: میزان مرگ و میر نوزادان و کودکان یک تا ۵۹ ماه در این جزیره از ابتدای سال جاری تاکنون برابر با یک نفر در هزار تولد زنده است.

وی در ادامه از دریافت مجوز آی پی دی (پذیرش بیماران بین المللی) برای بیمارستان پیامبر اعظم(ص) قشم خبر داد و گفت: هم‌اکنون بیماران بین المللی می‌توانند بدون ویزا به این جزیره سفر کنند و از خدمات درمانی (آب مروارید، بلغارو پلاستی، زایمان‌های طبیعی و سزارین، جراحی هموروئید و سایر خدمات درمانی سرپایی) بهره‌مند شوند.

رییس بیمارستان پیامبر اعظم(ص) قشم بیان کرد: این مجوز می‌تواند ضمن ایجاد درآمدزایی بیشتر این بیمارستان، زمینه اشتغال زایی و تولید شغل برای منطقه را نیز فراهم کرده و با ارزآوری موثر، موجب تحول و آبادانی بیشتر بزرگ‌ترین جزیره ایرانی خلیج فارس شود.

گردشگری سلامت یا health tourism که با عناوین "توریسم درمانی" و "توریسم سلامت" هم از آن یاد می‌شود، فرصتی بی‌نظیر برای کسب درآمدهای چشمگیر ارزی و توسعه اقتصادی است.

بنا به گفته فعالان حوزه گردشگری سلامت، هر گردشگر سلامت دست کم سه برابر یک گردشگر عادی ارزآوری داشته و ۲ برابر آنها شغل ایجاد می‌کند. گردشگری سلامت (Health tourism) که گاهی با نام گردشگری پزشکی (Medical tourism) نیز شناخته می‌شود، از قرن‌های گذشته در کشورهای مختلف وجود داشته، اما در سال‌های اخیر به عنوان یک صنعت پویا و جذاب، مورد توجه قرار گرفته است. سفر به سایر کشورها یا شهرها برای بهره‌گیری از تجارت پزشکی و استفاده از چشمه‌های آب گرم یا دریاچه‌های نمک، لجن یا ماساژ طبی از جلوه‌های قدیمی گردشگری سلامت بوده که در طول تاریخ جریان داشته است.

بیمارستان تخصصی پیامبر اعظم(ص) بزرگترین و مهمترین مرکز درمانی جزیره قشم محسوب می‌شود که با ایجاد فضای جدید، تجهیزات کاملاً تخصصی، استاندارد و با ارائه خدمات به صورت دولتی، تحولی عظیم در زیر بنای سلامت مردم این جزیره ایجاد کرده است.

این مرکز در حال حاضر دارای ۱۲۸ تخت در بخش‌های تخصصی سی. سی. یو (مراقبت‌های ویژه قلب)، آی. سی. یو (مراقبت‌های ویژه)، داخلی، جراحی، اورژانس، نوزادان و اطفال، زنان، بلوک زایمان، ریکواری، استریلیزاسیون مرکزی، تالاسمی، همودیالیز، آزمایشگاه رادیولوژی، سونوگرافی و داروخانه شبانه‌روزی به صورت ۲۴ ساعته فعال و به ارائه خدمات می‌پردازد.

### بهره‌مندی بیش از ۵ هزار نوزاد هرمزگانی از خدمات درمانی

از ارسال تاکنون کارکنان مراکز آموزشی - درمانی بیمارستان‌های شریعتی و کودکان به پنج هزار و ۶۱۹ نوزاد، خدمات تخصصی و فوق تخصصی در بخش‌های نوزادی و مراقبت‌های ویژه ارائه شده است.

منوچهر کمالی معاون درمان دانشگاه علوم پزشکی هرمزگان افزود: نوزادانی با مشکلات وزن پایین، نارس، تنفسی، قلبی و زردی بالا که نیاز به تعویض خون دارند، در بخش NICU یا بخش مراقبت‌های ویژه نوزادان خدمات دریافت کرده‌اند.

وی گفت: مرکز آموزشی - درمانی شریعتی بندرعباس، دارای یک بخش NICU یا مراقبت‌های ویژه نوزادان و یک بخش نوزادان است که با بهره‌مندی از ۹ تخت احیا، ۴۰ انکوباتور، ۹ دستگاه فتوتراپی ساده و هفت دستگاه فتوتراپی کوره‌ای، خدمات مورد نیاز را به نوزادان ارائه می‌دهد. کمالی افزود: مرکز آموزشی درمانی کودکان بندرعباس نیز دارای یک بخش NICU یا مراقبت‌های ویژه نوزادان و یک بخش نوزادان است که با بهره‌مندی از ۱۰ تخت احیا، ۲۳ انکوباتور، ۱۸ دستگاه فتوتراپی ساده و ۱۵ دستگاه فتوتراپی کوره‌ای، خدمات مورد نیاز را به نوزادان ارائه می‌دهد.

وی گفت: بخش‌های نوزادان در این دو مرکز با حضور ۲۴ ساعته کارشناسان پرستاری و پزشک متخصص نوزادان و اطفال مقیم، به بیماران و نوزادان خدمت رسانی می‌کنند.

تکمیل پرونده و شرایط ضمانت پذیرش کنند.

وی با بیان اینکه زمانی که بانک‌ها تعداد بیشتری از متقاضیان را ثبت نام کنند، کاهش صف انتظار تسریع می‌شود، اظهار داشت: بررسی روند چند سال اخیر نشان داده است که ۱۵۰ تا ۲۰۰ هزار نفر صف وام داریم این صف در ابتدای هر سال نیز افزایش می‌یابد چرا که متقاضیان در اسفندماه انتظار دارند که مبلغ وام ازدواج افزایش پیدا کند از این رو از ثبت نام خارج می‌شوند و در سال بعد دوباره ثبت نام می‌کنند.

مدیرکل عملیات پولی و اعتباری بانک مرکزی با اشاره به روزرسانی وام ازدواج گفت: متقاضیان از سال ۱۳۹۹ نیز مشمول وام ازدواج می‌شوند که این امر باید به‌روزرسانی شود تا افرادی که ازدواج می‌کنند به‌زودی بتوانند وام دریافت کنند.

وی خاطر نشان کرد: بانک مرکزی دنبال این است تا با رایزنی مجلس منابع جدیدی را برای وام ازدواج و فرزندآوری اختصاص دهد.

### ناهید کیانی نایب قهرمان شد اولین نقره ورزش زنان در المپیک



ناهید کیانی با شکست در فینال مسابقات وزن ۵۷- کیلوگرم تکواندو، نایب قهرمان شد و اولین مدال طلا تاریخ ورزش زنان ایران در المپیک را به نام خود ثبت کرد.

رقابت‌های تکواندو در سی و سومین دوره بازی‌های المپیک امروز پنجشنبه ۱۸ مردادماه با درخشش نماینده کشورمان پیگیری شد. ناهید کیانی که با سه پیروزی متوالی راهی مبارزه نهایی شد، شامگاه پنجشنبه برای کسب مدال طلا به مصاف «کیم یو جین» از کره جنوبی رفت. کیانی راند اول را ۵ به یک واگذار کرد، در راند دوم هم کیانی ۹ به صفر باخت و بدین ترتیب با شکست ۲ بر صفر در فینال به عنوان نایب قهرمانی دست یافت.

کیانی در مبارزه نخست خود ۲ بر یک برابر کیمیا علیزاده عضو تیم ملی بلغارستان صاحب برتری شد. در این مبارزه کیانی راند نخست مبارزه را ۱۰ بر ۷ واگذار کرد، ولی در دو راند بعدی ۶ بر ۵ و ۷ بر ۷ (برتری با رأی داوران) پیروز شد و در نهایت ۲ بر یک مبارزه را به سود خود خاتمه داد. وی سپس «شیما تومی» از تونس را نیز ۲ بر یک شکست داد. کیانی در این مبارزه بعد از برتری ۵ بر ۲ در راند نخست، راند دوم را ۳ بر صفر واگذار کرد و در راند پایانی ۳ بر ۲ پیروز و راهی مرحله نیمه نهایی شد.

نماینده شایسته تکواندو ایران در این مرحله برابر «لاتیتیا اون» از لبنان در دو راند متوالی و با نتایج ۱۰ بر ۳ و ۱۰ بر صفر صاحب برتری شد و به دیدار پایانی صعود کرد. در این وزن «پارک اسکایلر» از کانادا و «کیمیا» از بلغارستان به نشان برنز دست پیدا کردند.

تیم ملی تکواندو ایران در گروه بانوان دو نماینده در این دوره از بازی‌ها داشت که موفق به کسب یک مدال طلا توسط ناهید کیانی و یک مدال برنز توسط مبینا نعمت زاه شد.

در روز سوم این مسابقات فردا جمعه تکواندوکاران اوزان ۸۰- کیلوگرم مردان و ۶۷- کیلوگرم زنان برگزار می‌شود که مهران برخوردار نماینده کشورمان می‌باشد.

مسابقات تکواندو بازی‌های المپیک با حضور ۱۳۴ تکواندوکار از ۶۰ کشور روز چهارشنبه (۱۷ مرداد) در کاخ «گردنپله» شهر پاریس آغاز شد و تا روز شنبه ۲۰ مردادماه پیگیری خواهد شد.

### مرگ و میر نوزادان در قشم کاهش یافت



### آغاز لیگ برتر هندبال بانوان کشور از ششم مهرماه



تیم هندبال بانوان فولاد هرمزگان از ۶ مهرماه در لیگ برتر کشور به مصاف حریفان خود می‌رود.

بسیستمین دوره مسابقات لیگ برتر هندبال بانوان کشور با حضور ۸ تیم پیگیری می‌شود.

در هفته نخست این مسابقات تیم فولاد هرمزگان مهمان تیم سنگ آهن بافق قهرمان دوره گذشته است.

### اسامی ۴ محصول غیرمجاز آرایش چشم اعلام شد



بر اساس اعلام روابط عمومی سازمان غذا و دارو، ۴ محصول مربوط به آرایش چشم، غیرمجاز معرفی شده است.

روابط عمومی سازمان غذا و دارو انواع محصولات پالت سایه چشم با نام تجاری QUEEN، پالت سایه چشم با نام تجاری DODOGIRL، خط چشم با نام تجاری KARITE و پک کربوکسی تراپی دور چشم حاوی ژل بعلاوه پد زیر چشم با نام تجاری NATURHEX غیرمجاز معرفی شده است.

روابط عمومی سازمان غذا و دارو با اعلام اینکه این اطلاع‌رسانی صرفاً شامل نام تجاری محصولات با نوشتار ذکر شده، بوده از معاونت‌های غذا و دارو خواست نسبت به جمع‌آوری نمونه‌های مکشوفه و غیرمجاز فوق در سطح عرضه اقدام لازم را انجام دهند.

### ۲ بانک جدید به فهرست پرداخت‌کنندگان وام ازدواج و فرزندآوری اضافه می‌شود



مدیرکل عملیات پولی و اعتباری بانک مرکزی گفت: ۲ بانک جدید قرض الحسنه را برای پرداخت تسهیلات ازدواج و فرزندآوری به سایر بانک‌های عامل اضافه خواهیم کرد تا صف‌های وام کاهش یابد.

به گزارش بازار، محمد نادعلی روز پنجشنبه در گفت‌وگویی اظهار داشت: یک‌سوم وام‌های ازدواج و فرزندآوری را با سیاست‌های بانک مرکزی در افزوده کردن ۲ بانک قرض الحسنه جدید و اختصاص منابع جاری کاهش خواهیم داد.

وی با بیان اینکه تسهیلاتی که به زوجین داده می‌شود، منابع جدید است و مانده تسهیلات نیست، اظهار داشت: توان بانک‌ها در پرداخت وام بیش از پرداخت ۳۰۰ هزار میلیارد تومان نیست.

مدیرکل عملیات پولی و اعتباری بانک مرکزی با بیان اینکه منابع جاری را در پرداخت تسهیلات دخیل کرده‌ایم، گفت: این منابع بستگی به توان بانک‌ها دارد.

وی ادامه داد: پایان سال گذشته ۲۵ هزار میلیارد تومان به بانک‌ها منابع تزریق کردیم تا صف‌های وام ازدواج و فرزندآوری کاهش یابد. نادعلی با اشاره به سیاست‌های تشویقی بانک‌ها در کاهش صف‌های وام ازدواج و فرزندآوری گفت: جلسه‌ای را با بانک‌های عامل در هفته آینده برگزار و بانک‌ها را با شیوه‌های تشویقی به پرداخت این نوع تسهیلات ترغیب خواهیم کرد تا متقاضیانی که در نوبت هستند با



# با سرآشپز = حلوا برنجی را با این روش بپزید تا سفت نشود



حلوا برنجی یکی از انواع حلواهای سنتی ایرانی است. این حلوا همان طور که از اسمش پیداست با آرد برنج تهیه می‌شود.

حلوی آرد برنج با چند ماده اولیه در دسترس تهیه می‌شود و در واقع روش پخت آن تفاوت چندانی با حلواهایی که به طور معمول درست می‌شود ندارد. حلوی آرد برنج را به روش‌های مختلف درست می‌کنند. در این مقاله می‌توانید طرز تهیه حلوا برنجی را آموزش ببینید و همچنین نکات مهم طبخ حلوی برنجی مجلسی و فوت و فن‌های خوشمزه‌تر شدن حلوا برنجی را به شما می‌گوییم.

مواد لازم

آرد برنج: ۲ لیوان فرانسوی دسته‌دار

آب سرد: ۴ لیوان فرانسوی دسته‌دار

شکر: ۱ لیوان فرانسوی دسته‌دار

روغن جامد: یک سوم لیوان فرانسوی دسته‌دار

هل سبز (پودر شده): ۱ قاشق چای‌خوری

گلاب: نصف لیوان فرانسوی دسته‌دار

مغز گردو، خلال پسته و خلال بادام: برای تزیین حلوا برنجی

طرز تهیه

حلوا آرد برنج بر پایه آرد برنج طبخ می‌شود و روش طبخ آن ساده و مشابه با حلوا آرد گندم است. این حلوی خوشمزه را به عنوان میان وعده و یا دسر می‌توانید سرو و در مجالس مختلف اعم از ختم، سفره‌های نذری و افطاری‌ها استفاده کنید و از طعم لذیذ و متفاوتش لذت ببرید. برای تهیه حلوا برنجی مطابق مراحل زیر پیش بروید.

## مرحله اول: شربت حلوا برنجی را آماده کنید

در اولین قدم و پیش از آنکه به سراغ درست کردن حلوا بروید باید شربت آن را تهیه کنید. برای این کار یک قابلمه مناسب انتخاب کنید. شکر را به همراه آب در آن بریزید و خوب با هم مخلوط کنید. قابلمه حاوی آب و شکر را روی حرارت متوسط قرار دهید تا شکر به طور کامل در آب حل شود. وقتی که شهد به جوش آمده حرارت را کم کنید و اجازه دهید ده دقیقه دیگر با حرارت ملایم بجوشد. هل را اضافه کنید و وقتی که شربت قوام پیدا کرد آن را از روی حرارت بردارید. در این زمان گلاب را به شربت اضافه کنید.

## مرحله دوم: آرد برنج را تفت دهید

در دومین مرحله از طرز تهیه حلوا برنجی لازم است آرد برنج را تفت دهید. پیش از تفت دادن آرد، آن را دو تا سه بار الک کنید تا دانه‌های آرد از هم باز شوند و هنگام پخت گلوله گلوله نشوند. آرد را در یک تابه مناسب به همراه روغن بریزید و روی حرارت ملایم تفت دهید تا رنگ آن تغییر کند و بوی خامی آن گرفته شود. همین که رنگ حلوا کرمی شود کافی است.

## مرحله سوم: شربت حلوا را به آرد برنج اضافه کنید

بعد از آنکه آرد برنج به خوبی تفت خورد و به رنگ کرم یا قهوه‌ای خیلی روشن متمایل شد زمان اضافه کردن شربت است. با همان حرارت ملایم شربت را به تدریج و در چند مرحله به حلوا اضافه کنید.

حین اضافه کردن شربت، به طور مرتب محتویات درون تابه را هم بزنید تا به یک خمیر یکدست برسید. هم زدن و ورز دادن خمیر حلوا را آنقدر ادامه دهید تا آب آن کشیده شود و به روغن بیفتد. سپس تابه را از روی حرارت بردارید و مثل طرز تهیه حلوی آرد گندم مجلسی با تکان دادن تابه به شکل گهواره حلوا برنجی را کاملاً یکدست و جمع کنید.

## مرحله چهارم: حلوا برنجی را سرو کنید

زمانی که حلوا یکدست شد، به طوری که دیگر به کناره‌ها و کف تابه نجسبید حلوا برنجی شما آماده است. حلوا برنجی را زمانی که داغ داغ است در ظرف یا قالب مورد نظر بریزید و آن را سرو کنید. برای تزیین حلوا برنجی می‌توانید از مغز گردوی خرد شده، پودر نارگیل، خلال بادام، خلال پسته و غنچه گل محمدی خشک استفاده کنید.

## روش تهیه حلوا برنجی زعفرانی

برای آنکه یک حلوا برنجی مجلسی داشته باشید و از آن برای پذیرایی از مهمانان در مجالس مختلف استفاده کنید، می‌توانید زعفران را نیز به مواد اولیه این حلوا اضافه کنید.

در طرز تهیه حلوا برنجی زعفرانی کافی است مقدار سه قاشق غذاخوری زعفران دم کرده غلیظ را به مخلوط آب و شکر اضافه کنید و شربت حلوا را به صورت زعفرانی تهیه کنید. برای تهیه حلوا برنجی زعفرانی مطابق با مراحل بالا پیش بروید. حلوا برنجی زعفرانی رنگ و طعم بهتر و متفاوت‌تری نسبت به حلوا برنجی ساده دارد.

## روش تهیه حلوا با آرد برنج و گندم

در برخی از رسی‌ها از ترکیب آرد برنج و آرد گندم در طرز تهیه حلوا برنجی استفاده می‌شود. برای تهیه حلوا با آرد برنج و آرد گندم، باید توجه داشته باشید که میزان آرد گندم را به اندازه یک سوم آرد برنج در نظر بگیرید. مثلاً اگر یک پیمانه آرد برنج در تهیه حلوا استفاده می‌کنید

بهبهانی بعد از آنکه آب حلوا کشیده شد و به روغن افتاد سطح آن را با یک کفگیر صاف کنید. روی حلوا کمی روغن بریزید، درب تابه یا قابلمه را ببندید و روی حرارت ملایم برای بیست دقیقه اجازه دهید حلوا دم بکشد.

بعد از بیست دقیقه درب ظرف را باز و مجدداً سطح حلوا را صاف کنید. کمی روی آن روغن بریزید و اجازه دهید دوباره برای بیست دقیقه دیگر دم بکشد. اگر در حجم بیشتری بخواهید حلوا را تهیه کنید این مرحله را بیش از دو بار انجام دهید.

## مرحله پنجم: حلوا برنجی بهبهانی را سرو کنید

کف یک سینی را با پودر دارچین بپوشانید. حلوا را همان‌طور داغ داغ در تابه قالب بزنید و سپس روی سینی قرار دهید به طوری که سطح آن با پودر دارچین آغشته شود. اجازه دهید حلوا روی سینی سرد شود. بعد از آنکه سرد شد می‌توانید آن را سرو کنید و در کنار چای یا به تنهایی میل کنید.

نکته: طرز تهیه حلوا برنجی بوشهری نیز به همین طریق است.

## نکات مهم در طرز تهیه حلوا برنجی خانگی

هرقدر زمان بیشتری برای تفت دادن آرد برنج اختصاص دهید، حلوا خوشرنگ‌تر خواهد شد. فقط حواستان باشد روی حرارت ملایم این کار را انجام دهید تا آرد نسوزد. نوع آرد برنجی که استفاده می‌کنید در طعم و بافت حلوا تاثیر دارد. حتماً از آرد برنج تازه و مرغوب استفاده کنید.

گلاب را زمانی اضافه کنید که شربت را از روی حرارت برداشته باشید و دمای آن رو به سردی برود. اضافه کردن گلاب در دمای بالا باعث می‌شود عطر و طعم آن از بین برود.

هم زدن حلوا بعد از اضافه کردن شربت اهمیت زیادی دارد. هرقدر بهتر و سر فرصت هم زدن را انجام بدهید حلوا بافت نرم‌تری پیدا خواهد کرد. می‌توانید از روغن جامد و یا کره نیز در تهیه حلوا برنجی استفاده کنید. اگر می‌خواهید از قالب‌های مخصوص برای شکل دادن به حلوا استفاده کنید وقتی که داغ است باید آن را قالب بزنید. حلوا زمانی که سرد شود حالت پذیری خود را از دست می‌دهد. می‌توانید از شیره انگور و یا شیره خرما نیز در تهیه حلوا برنجی استفاده کنید تا مقوی‌تر شود. کافی است شیره انگور و یا خرما را به همراه شکر در آب و روی حرارت حل کنید. شکر قهوه‌ای جایگزین مناسبی برای شکر سفید در تهیه حلوا برنجی است. آرد برنج برخلاف آرد گندم نیاز به روغن زیادی برای تفت دادن ندارد.

## فوت و فن‌های خوشمزه شدن حلوا برنجی

اگر حلوا خمیر شد باید چه کار کرد؟

اگر فکر می‌کنید آرد تفت داده شده بیش از اندازه خمیری است قبل از اضافه کردن شربت به آن فرصت دارید تا درستش کنید. کافی است کمی آرد به حلوا اضافه کنید. آرد روغن اضافی را جذب می‌کند و از خمیری شدن حلوا جلوگیری می‌کند.

اگر حلوا سفت شد چه کار باید کرد؟

سفت شدن حلوا به دلیل کم بودن روغن است. کمی روغن و یا کره به حلوا اضافه کنید و آن را تفت دهید.

چرا حلوا به حالت گهواره در نمی‌آید؟

اگر شهد حلوا زیاد باشد به حالت گهواره در نمی‌آید. برای رفع این مشکل حلوا را مجدداً روی حرارت ملایم مقداری هم بزنید تا آب اضافه شربت تبخیر شود.

از یک سوم پیمانه آرد گندم استفاده کنید.

این مقدار کمک می‌کند تا طعم آرد گندم غالب نشود و عطر و طعم حلوا برنجی از دست نرود. سپس آرد گندم و آرد برنج را با هم الک کنید و روی حرارت تفت دهید. برای بقیه مراحل مطابق مراحل طرز تهیه حلوا برنجی با آرد برنج عمل کنید.

## روش تهیه حلوا برنجی با برنج نیم‌دانه

استفاده از آرد برنج آماده و کارخانه‌ای ممکن است حلوی شما را کمی سفت کند. برای آنکه حلوا برنجی که تهیه می‌کنید بافت نرمی داشته باشد بهتر است از آرد برنج خانگی استفاده کنید. این کار اگرچه کمی زمان‌بر و پر زحمت است اما نتیجه نهایی بهتری حاصل خواهد شد.

برای تهیه آرد برنج به روش خانگی نیاز به دو لیوان دسته‌دار فرانسوی برنج نیم‌دانه دارید. برنج‌های نیم‌دانه را یک شب تا صبح بخیسانید. سپس آن را چند بار بشویید و آبکش کنید و روی یک پارچه پهن کنید تا کمی خشک شوند. توجه داشته باشید برنج نیم‌دانه نباید کاملاً خشک شود بلکه باید کمی مرطوب باشد. سپس برنج‌های مرطوب را آسیاب کنید. محصول آسیاب شده نباید کاملاً به صورت پودری در بیاید بلکه باید دانه‌های ریز برنج نیز در آن مشاهده شود. از آرد برنج خانگی به دست آمده در طرز تهیه حلوا برنجی با برنج نیم‌دانه استفاده کنید. آرد برنج به دست آمده از برنج نیم‌دانه را مطابق مراحل قبل تفت دهید و حلوا برنجی را آماده کنید.

## طرز تهیه حلوا برنجی دمی به روش بهبهانی

حلوا برنجی در نقاط مختلف ایران درست می‌شود که تقریباً همه آنها دستور پخت یکسانی دارند. حلوا برنجی بهبهانی که به آن حلوی گندی نیز می‌گویند دستور پخت متفاوتی نسبت به بقیه انواع حلوی برنجی دارد. برای تهیه حلوا برنجی به روش بهبهانی مطابق مراحل زیر پیش بروید.

## مرحله اول: آرد برنج را تفت دهید

در اولین مرحله از طرز تهیه حلوا برنجی بهبهانی آرد برنج را باید تفت دهید. برای این کار یک تابه یا سایز مناسب روی حرارت قرار دهید و بعد از آنکه به خوبی داغ شد آرد برنج را اضافه کنید و تفت دهید تا از حالت خامی دربیاید بدون آنکه زیاد تغییر رنگ دهد.

## مرحله دوم: روغن، شکر و آرد را اضافه کنید

بعد از آنکه آرد برنج از حالت خامی در آمد مقدار مناسبی از روغن را اضافه و مجدداً آرد را تفت دهید. سپس شکر را اضافه کنید و مجدداً هم بزنید. در نهایت آب جوش را به ظرف روی حرارت اضافه کنید. مقدار آب باید به اندازه‌ای باشد که روی آرد را بپوشاند. نکته حائز اهمیت در این مرحله آن است که محتویات داخل تابه باید به طور مداوم هم بخورند.

## مرحله سوم: هل و گلاب را اضافه کنید

بعد از آنکه مواد را به خوبی هم زدید هل و گلاب را اضافه کنید و مجدداً تمام مواد را روی حرارت با یکدیگر هم بزنید. در این مرحله اگر احساس می‌کنید آرد خیلی سفت است کمی دیگر آب داغ به مایه حلوا اضافه کنید و هم بزنید تا آب آن کشیده شود.

## مرحله چهارم: حلوا برنجی را دم بگذارید

تفاوت طرز تهیه حلوا برنجی بهبهانی با دیگر دستور پخت‌های حلوا برنجی در این مرحله بیشتر آشکار می‌شود. حلوا برنجی به روش بهبهانی باید دم گذاشته شود. در این مرحله از طرز پخت حلوا برنجی