

عقاران طبيان ايرانيان وفق تقنية الخلايا يدخلان الاسواق

أعلنت مديرة مركز تطوير تقنية المنتجات الخلية المتطورة في مؤسسة رويان البحثية الإيرانية الدكتورة انسيه حاجي زاده عن دخول عقارين طبيين وفق تقنية الخلايا الى الاسواق.

وقالت حاجي زاده، في تصريح خلال مراسم تدشين مركز تطوير تقنية المنتجات الخلية المتطورة في مؤسسة رويان، إن هذين العقارين (رينوسل وسل أمينوسين) دخلا الاسواق المحلية حالياً. وأضافت، ان عددا كبيرا من هذه المنتجات دخلت حالياً دور اكتساب تراخيص وزارة الصحة وسيدخل بعضها في الاسواق المحلية خلال العام الجاري.

وتابعت: ان عدد الشركات الناشئة في قطاع المنتجات على اساس تقنية الخلايا الحية اكثر من ٧٠٠ شركة في العالم حيث يتواجد اكثر من ٥٢ بالمائة منها في اميركا ومن ثم ألمانيا واليابان آتين في المرتبتين التاليتين.

ولفتت الى ان اكثر من ٤٠ منتجا



خليلويها دخلت الاسواق العالمية لحد الآن. ٢٧ بالمائة منها ضمن هندسة الانسجة و ٦٠ بالمائة من هذه المنتجات تعد ضمن قطاع علاج الخلايا وواضح، ان اكثر من هذه وتوهت الى ان معظم النشاطات

المنجزة في مجالات الامراض الجلدية والعظمية والعضلية. وأشارت الى تدشين مركز تطوير تقنية المنتجات الخلية المتقدمة في مؤسسة رويان، موضحا ان هذا المركز يضم قسما انتاجي ومختبرا كبيرا وقسما لاختبار الجودة.

وتوهت الى ان خمسة مشاريع انتاجية قد بدأ العمل بها في المركز وسيتم الاستنادة منها في غضون الاعوام الثلاثة الاربعة المقبلة لمعالجة الامراض المستعصية.

وفي ذات السياق اعتبر رئيس مؤسسة رويان البحثية الدكتور عبد الحسين شاهوردي تدشين هذا المركز بمثابة مرحلة جديدة للكوادر الناشطة في المؤسسة.

ويشار الى ان اول مركز لتطوير تقنية المنتجات الخلية المتطورة في مؤسسة رويان قد تم تدشينه امس بحضور مساعد وزير الصحة الإيراني في الشؤون البحثية والتقنية وعدد من المسؤولين في المؤسسة.



اطباق رمضان

يعتبر شهر رمضان المبارك من أجمل شهور السنة لدى المسلمين، لما يمتاز به هذا الشهر من ميزان عذبة، منها القرب من الخالق، واجتماع العائلة معا على سفرة واحدة بالإضافة إلى أصناف الأظعمة والمأكولات المختلفة، وقد تتنازرت المنازل في إعداد الأطباق المختلفة لهذا الشهر.

طريقة التحضير

لعمل العجينة تنخل جميع المواد الجافة معا.

يخفق البيض على حدة في وعاء ثم يضاف البيض الى العجينة وتعجن. يضاف الزيت والماء الدافئ الى العجينة بالتناوب اثناء العجن ونستمر بالعجن حتى نحصل على عجينة متماسكة.

نستمر بالعجن لمدة ٥ دقائق ثم تكور العجينة وتوضع في وعاء ويغطى الوعاء بقطعة قماش ويوضع الوعاء في مكان دافئ حتى يتضاعف حجم العجينة.

صفحة اللحم الشامية

صفحة اللحم هي فطائر من اشهر انواع الفطائر التي تعرف بها بلاد الشام سوريا ولبنان، ومنها انتقلت الى باقي دول العالم، وعادة تخبز في التنور في المخابز والأفران الكبيرة، وايضا يمكن إعدادها في المنزل، يمكن تحضير صفحة اللحم قبل مدة من الزمن وتفرز وتبقى صالحة لمدة شهر في التلاجة.

مدة الطبخ: ١٥ دقيقة
المقادير والمكونات

٤/٣ - كاس زيت ماء دافئ



وكذلك بأن نضع السمن في وعاء على نار متوسطة.

يضاف اللحم والبصل و يتبل بالملح والفلفل.

ثم تصاف البندورة وتبتل بالبهارات. يترك اللحم حتى يستوي ثم يضاف دبس الرمان والطحينة وتقلب لمدة دقيقة ثم يرفع الوعاء من على النار.

ثم يضاف الليمون وتترك على حدة حتى تبرد الحشوة.

يحمى الفرن على درجة حرارة ١٩٠.

يرش على السطح القليل من الدقيق وتفرغ العجينة ثم تقصرص الى اقراص وتفرغ بالشويك.

تحشى كل عجينة بالحشوة وتغلق من الأطراف فقط وتبقى مفتوحة من الوسط.

توضع الصفحة في صينية الخبز وتخبز في الفرن.

تخبز حتى تكتسب لونا ذهبيا فاتحا ثم ترفع من الفرن وتقدم.

- كاس ماء
- ٢ بيضات
- ٣ ملاعق كبيرة خميرة
- ٣ ملاعق كبيرة حليب بودرة
- ٢ ونصف كاس دقيق
- ٢ ملعقة كبيرة سكر
- ١/٢ ملعقة صغيرة ملح
- الحشوة:
- ٢ ملعقة كبيرة سمن
- بصلة كبيرة مفرومة ناعم
- ٣ بندورة مفرومة ناعم
- ٤/٣ كيلو لحم مفرومة
- ٢ ملعقة صغيرة ملح
- ١ ملعقة صغيرة قرفة
- ١ ملعقة صغيرة سبع بهارات
- ٤/١ ملعقة صغيرة فلفل اسود
- ٢ ملعقة كبيرة سماق
- ٦ ملاعق كبيرة طحينة
- ٢ ملعقة كبيرة دبس الرمان
- ٢ ملعقة كبيرة عصير ليمون

شهر رمضان يتزامن مع أيام طويلة وحارة

يستعد ملايين المسلمين للصيام، ابتداء من يوم الخميس ١٧ مايو، في أيام تتزامن مع أيام الصيف الحارة الطويلة هذا العام للمسلمين في نصف الكرة الشمالي.

وأعلنت السعودية والإمارات ومصر والبحرين والأردن والسودان والوقف السنّي في العراق، الخميس، أول أيام شهر رمضان المبارك.

وكان مكتب الأرصاد الجوية البريطاني، قال إن متوسط درجات حرارة العالم سيرتفع مجددا في العام ٢٠١٨، لكن من المستبعد أن يسجل مستوى قياسي جديدا نتيجة التأثير الملطف لظاهرة النينيا المناخية في المحيط الهادي.

ومن المتوقع أن يكون متوسط الزيادة في درجة حرارة العالم في ٢٠١٨ بين ٠.٨٨ و١.١٢ درجة مئوية مقارنة بمستويات ما قبل الثورة الصناعية في الفترة من عام ١٨٥٠ إلى ١٩٠٠. ويعني هذا زيادة بين ٠.٢٨ و٠.٥٢ درجة مئوية عن متوسط درجة الحرارة في الفترة من ١٩٨١ إلى ٢٠١٠، الذي بلغ ١٤.٣ درجة.

تغيير مناخي . . وعلاماته تبدأ من ايران

هطول الامطار والفيضانات المفاجئ والجفاف هما من ابرز التقلبات الملحوظة في مناخ ايران وحسب اقوال علماء المناخ، ان تكرر وتداوم هذه العلامات يدل على حدوث ظاهرة تغيير المناخ في البلاد.

ان (الحضارة الصناعية) جلبت التقدم والازدهار والراحة من جهات كثيرة للبشر ولكن بالنسبة للبيئة العالمية فإنها لم تحقق شيئا له يذكر بل أدت الى تدمير وتعطيل نظام الأرض.

وظاهرة (الحضارة الصناعية) ابتداء من القرن الثامن عشر، مريحة لأغلب الناس ولم يكن لها أي علاقة بالبيئة والمناخ حتى الآن، وتؤدي الى خسارة ودمار له.

ووفقا للخبراء الجيولوجيين، ان الظواهر الطبيعية والطقس في حالة تزايد للاخطار على الحياة او الخروج من المسار الطبيعي في الظروف العادية ولم يعد لها القدرة ان تعود الى حالتها الطبيعية.

يمكن ان يتأثر مناخ الأرض بالعوامل الطبيعية، مثل التغيرات في الأنشطة البركانية، والأشعة الشمسية الواصلة اليها، وحركة الأرض حول الشمس، فهذه العوامل تؤثر على كمية الطاقة الواصلة إلى الأرض، وارتفاع درجات الحرارة وذوبان الجليد القطبي وارتفاع مستويات مياه البحار الحرة والمخالفات في الظواهر المناخية من اهم عواقب تغيير المناخ. ويعتقد خبراء في مجال علوم المناخ ان ايران عانت من تغيير المناخ إلى جانب دول اخرى في العالم، وفي الظروف الراهنة نشاهد هذه المؤشرات بشكل واضح على تغيير المناخ فيها. ومع ذلك، يمكن القول انه إلى جانب تلوث البيئة والمشاكل التي تواجهها بيئتنا، فإن تغيير المناخ يعتبر من القضايا الهامة ويحتاج إلى مزيد من المعالجة.

عادات غير صحية عليك تجنبها في شهر رمضان

الصحة	الخطأ
مرتين بالاسبوع تكفي.	شرب الڤيمتو يوميا.
كوب ماء كل ساعتين.	شرب الماء بكمية مفرطة وقت الفطور.
ممارسة الرياضة بعد ساعتين لتسهيل الهضم.	ممارسة الرياضة مباشرة بعد الفطور وذلك لتجنب اللوعة.
مضغ الطعام ببطء.	اكل التشريب بأقل من دقائق.
تناول الحلويات بعد ساعتين من تناول الفطور.	ان تتناول الحلويات مباشرة بعد الفطور.
تناول طعام يحوي كميات من البوتاسيوم.	تناول طعام يحوي كميات من الصوديوم.

ملاحظات رمضانية

- الموز غني بالبوتاسيوم، شكله رشيق وطعمه لذيذ وهو من الأطعمة الصديقة للقلب.
- موزة واحدة على السحور تقي العطش طوال فترة الصيام.
- قمل من الصوديوم (الملح) قدر المستطاع على السحور، وإذا لم تفعل فأبشر بالعطش الشديد خلال فترة الصيام.

أفضل ٩ مصادر للبوتاسيوم وقت السحور

الموز، الحليب، التمر، الأفوكادو، المشمش المجفف، الفستق. - القرع. - الفاصوليا، الكاكاو الداكن.

أسوأ اختيارات السحور

بريانا، كباب، بيتزا، معظم الوجبات السريعة، الأجبان.

أفضل اختيارات للسحور

بطاطا، رز أبيض، تمر، خبز أسمر، موز، شرب الماء وقت السحور مهم، ولكنه ليس بأهمية شربه طوال فترة الفطر. شرب كوب ماء كل ساعتين من الإفطار حتى الإمساك.

ومبارك عليكم الشهر مقدما

حظك اليوم

<p>الجدي ٢٢ كانون الأول - ٢١ كانون الثاني</p> <p>الأمور اليوم تقع في مكانها السليم، فمن حولك لا يستطيعون تجاهل حماسك وحيويتك. في العمل أنت تتجوز كل ما تحتاج إليه، ويكون باستطاعتك تمرير الكثير من الأفكار الجديدة. حتى في حياتك الشخصية تستطيع الاستمتاع بأوقات سعيدة نتيجة للانطباع الجيد الذي تتركه على كل من تقابلهم.</p>	<p>الميزان ٢٢ ايلول - ٢١ تشرين الأول</p> <p>يبسو وكأنك تقف أمام مشكلات لا يمكن التغلب عليها. فلا تياساً فقط في طريقك الآن. حدد مقدار القوة التي سوف تبسو الحلول والوضوح. لا تخف من طلب النصيحة. حياتك الخاصة متقلبة بشدة في الوقت الحالي. يجب ان تتعامل مع التقلبات غير المتوقعة بهوء. استمع بهذه المرحلة من الإنجاز السهل والنجاح.</p>	<p>السرطان ٢٢ حزيران - ٢١ تموز</p> <p>على الرغم من ان كل شيء كان يسير بسلاسة من قبل، يقف شيء او شخص ما في طريقك الآن. حدد مقدار القوة التي تحتاجها للتغلب على هذه العقبات أو ما إذا كان من الأفضل تجاهلها ببساطة. الان يجب ان تستخدم قوتك بحكمة. لا تسمح لنفسك بأن تتعطل أو تتحول بسبب موضوعات صغيرة.</p>	<p>الحمل ٢٢ آذار - ١٢ نيسان</p> <p>حالياً، أنت قادر على الاندماج بكل سهولة ضمن فريق، دون نزاع، ونسود الأجواء. تناغم ونوافق من حولك. بإمكانك الاستفادة من هذا التأثير الإيجابي في نشاطات ترفيهية منزهة أو في العمل لدفع الأمور وتكون فرداً منتجا. لا تسيء استخدام طاقك وقدرتك على الاحتمال بحيث لا يكون لها تأثير.</p>
<p>الدلو ٢٢ كانون الثاني - ٢١ شباط</p> <p>يجب أن تستعد لمواجهة مشكلات جديدة، فالأمور ليست جيدة في مكان العمل وأنت لا تستطيع إنجاز سوى القليل. لا تجعل ذلك يخيفك. فهذه المراحل نجح في ثم ثمة. في حياتك الخاصة أنت بحاجة إلى دافع جديد، فأنت تشعر ان العلاقات مع من حولك تفقد رونقها. اكسر قيود الروتين وافعل شيئا غير تقليدي.</p>	<p>العقرب ٢٢ تشرين الأول - ٢١ تشرين الثاني</p> <p>اليوم أنت مفعم بالحبيوية، على الرغم من ان هذا يرهقك بدلا من ان يفتحك إلى الامام. نظرا لقلبك الداخلي، يصبح من السهل استئثارك وانت الآن تفضل ان تحبب راسك في الحائط. إذا كنت لا تستطيع كبت هذا الاندفاع فقد تجد أنك تتجادل مع الجميع اليوم. حاول ان تتحمل الضغوط الداخلية حتى تمر هذه المرحلة.</p>	<p>الأسد ٢٢ تموز - ٢١ آب</p> <p>طريقك يزداد صعوبة أكثر مما تصورت في بادئ الأمر، وربما هناك شخص يحاول إثبات عن خطتك أو حتى إحياطك. لا تياس انظر إلى الأمر كأنه عقبة واختبر إرادتك. دافع عن خطتك وامض إلى الامام، أو حاول تكيف أفكارك بحيث تتماشى مع الظروف الحالية.</p>	<p>الثور ٢٢ نيسان - ٢١ ايار</p> <p>هناك حلم تصمد في انتظار تحوله إلى حقيقة ملموسة. انتبه الفرصة لتحقيق الحلم الذي يسير من مسارك حياتك بشكل إيجابي ولفترة طويلة. سيكون لأفرك واصفانك رد فعل إيجابي تجاه التغيير الذي تسعى إليه وسوف يساندونك على طول الخط. في المجمل، أنت تشعر بالقيادة والهدوء؛ استغل مستوى صحتك الممتاز.</p>
<p>الحوت ٢٢ شباط - ٢١ آذار</p> <p>أنت مفعم بالحبيوية والنشاط البدني والنهني؛ استخدم إمكاناتك في اتخاذ القرار السليم لتنفيذ مخططاتك والتقدم إلى الامام في مشروعاتك. لن يفيدك الاكتفاء بالأمجاد الماضية والسلبية، لديك الآن قدرة التعامل بدقة وحكمة مع جميع المواقف التي تواجهها وتعرض لها. فتأكد من استفادتها لها بقدر الإمكان.</p>	<p>القوس ٢٢ تشرين الثاني - ٢١ كانون الأول</p> <p>لا يمكن التغلب على العقبات التي تراها أمامك في الوقت الحالي إذا حاولت حلها بالطرق القديمة المعروفة. يجب ان تغير مدخلك والتوصل إلى استراتيجيات جديدة وأن لا تسمح للإحزن بتغيير رأيك أو خططك كثيرا. يمكن الحل بداخلك، فبعض الثقة بالنفس تستطيع التغلب على هذه المشكلات وإلصاق بزمام الأمور.</p>	<p>العذراء ٢٢ آب - ٢١ ايلول</p> <p>أنت تاجح في كل ما يخص العمل، والقرارات الهامة التي اتخذتها أثبتت صحتها. لكن يجب ان تأخذ الوقت الذي تحتاجه دائما عند التفكير في المشروعات. أنت مفعم بالحبيوية، فاستمع بوقتك اخرج أو اكتشف أماكن جديدة. اطلب من الأصدقاء الانضمام إليك - وسوف يؤدي هذا إلى رفع روحك المعنوية.</p>	<p>الجوزاء ٢٢ ايار - ٢١ حزيران</p> <p>صحيح صفاتك أكثر عمقا وسوف تسترجع مع أصدقائك أحداث وذكريات ماضية لا تنسى. في وسط المجموعات التي تنتمي إليها بالخاص، سوف تتشابه سلبية إجراءات جمعية بالحبيوية واليجابية جدا وسوف تتفوق بسرعة منهلة إلى هدفك. يجب ان تتقبل كل فرد على ما هو عليه ودع الطاقة تسري!</p>

كلمة السر

ب	ا	ل	ا	ر	و	ا	ح	ي	ف	
ب	ا	ل	ا	ر	و	ا	ح	ي	ف	
ر	ح	ج	س	ي	ف	ا	ج	ا	ق	م
و	ي	م	م	ن	ه	ل	ا	ش	ء	ة
ل	و	ن	ل	ع	د	و	ر	د	ب	ط
ي	ت	ا	و	ا	ب	ي	ف	ا	ح	ا
ن	و	ن	ع	ر	ي	ض	ء	ة	ل	ر
و	ا	ل	ق	ل	م	ي	ة	ا	ا	ل
ل	ة	ر	ع	ا	ح	ل	ا	س	ا	س
د	ن	ي	و	ي	و	ر	ك	ن	ل	س

الكلمات المتقاطعة

كلمة السر من خمسة حروف: بلدة لبنانية

نسيب- عريضة- من- شعراء- المهجر- ولد- في- حمص- وتوفي- في- بروكسين- أسس- مجلة- الفنون- في- نيويورك- من- اعضاء- الرابطة- القلمية- له- الاواج- الحائرة- ادب- نثر- الحدائق.

حل العدد السابق لكلمة السر: اغادير

حل العدد السابق للكلمات المتقاطعة:

أفقياً: ١- ولهم براغ ٢- لوزان ٣- يمين ٤- لين ٥- ارق ٦- هب- لبنان ٧- رأس الخيمة ٨- مت ٩- شوك ١٠- لوزان ١١- فريد ١٢- سنديان ١٣- عمودي: ١- وليهم هرشل ٢- لوم ٣- باريس ٤- زيل ٥- سكوت ٦- مانيلاند ٧- بن ٨- ملين ٩- اختص ١٠- الباني ١١- رن ١٢- غدير ١٣- مضي ١٤- انقرة ١٥- دل.

أقرباً:

- ١- مدينة أميركية مركز إنتاج سينمائي عالمي.
- ٢- يخاف- طلاب.
- ٣- ترويض الجسم والنفس- شعار.
- ٤- سائل يجري في العروق- للنفسي.
- ٥- تنشق- اختبار.
- ٦- يحكم على شخص- ينوح.
- ٧- سفام- اقترب.
- ٨- دولة أسبوية- عبودية.
- ٩- مدينة مصرية- سكب.

عمودياً:

- ١- مرفأ ياباني الفتت عليه أميركا أول قبلة ذرية في العالم.
- ٢- مخلص- عاصمة أوروبية.
- ٣- لصاق- يشعل النار.
- ٤- يمسك الشيء بأسانه- حرف شرطة- للتفسير.
- ٥- فترة من الزمن(معكوسة)- اقترب.
- ٦- حب- ثابت.
- ٧- زمن- حيوان بحري.
- ٨- ممتلك- قطع.
- ٩- دولة أفريقية.