

АКАДЕМИЯ ЗДОРОВЬЯ

ПИЯВКА ПРОТИВ БОЛЕЗНЕЙ

ГИРУДОТЕРАПИЯ - ДРЕВНЕЕ ИСКУССТВО ВРАЧЕВАНИЯ, ЭФФЕКТИВНОСТЬ КОТОРОГО УДИВЛЯЕТ ДАЖЕ В XXI ВЕКЕ.

Гирудотерапия не просто лечит какое-то конкретное заболевание, она восстанавливает и оздоравливает организм человека в целом: пиявки влияют на движение крови и лимфы, очищают организм от шлаков, снимают отеки и воспаления.

Метод оказывает влияние на болезнь как в самом начале ее возникновения, так и в период последующих осложнений.

Гирудотерапия абсолютно безвредна для человека. Она не подразумевает использование каких-либо химических веществ, не вносит в кровоток ничего вредного. Во время сеанса пиявка впрыскивает в кровяной поток натуральные биологически активные вещества, важнейшее из которых – гирудин. Именно он избавляет организм от тромбов и препятствует тромбообразованию, очищает сосуды кровеносной системы.

Вещества, выделяемые пиявкой, попадают напрямую в место заболевания. Они устраняют застой в тканях, разжижают кровь. Как правило, после сеанса гирудотерапии вместе с целебным влиянием и укреплением иммунитета улучшается также настроение.

Гирудотерапия врачует все!

Гирудотерапия используется при лечении различных заболеваний позвоночника и опорно-двигательного аппарата (межпозвоночных грыж, остеохондроза, радикулита), болезней суставов (артрита, артроза), депрессии, стрессов, страхов, бессонницы. Гирудотерапия также очень эффективна при лечении гипертонии, сосудистой дистонии, ишемических заболеваний сердца, профилактике инфаркта и инсульта. Она полезна при неврологических нарушениях (мигрень, энцефалопатия, радикулит, неврит), гинекологических недугах (кистах, миомах матки, спаечных болезнях, бесплодии, изменениях менструального цикла, климаксе). Гирудотерапия также избавляет от целлюлита, восстанавливает нормальный обмен веществ. Лечение пиявками используется при энурезе, сахарном диабете, синдроме хронической усталости.



Лечение пиявками в курсе комплексного лечения отлично совмещается со следующими методами: рефлексотерапией – снимает боль и улучшает проводимость по нервным клеткам; массажем – улучшает работу мышц, формирует мышечный корсет, расслабляет мышцы; различными методами физиотерапии – снимает воспалительные процессы, локально устраняет боль.

Время лечения и состав комплексной терапии определяется врачом строго индивидуально и зависит от состояния пациента, степени запущенности его заболеваний.

«АКАДЕМИЯ ЗДОРОВЬЯ». ЗАПИСЬ ПО ТЕЛ. 7-34-34, 7-34-55, 7-61-11

ОФИЦИАЛЬНО

«ГОРЯЧАЯ ЛИНИЯ»

ПО АНАЛЬГЕЗИРУЮЩЕЙ ТЕРАПИИ

Пациент имеет право на облегчение боли, связанной с заболеванием и (или) медицинским вмешательством, доступными методами и лекарственными препаратами (п.5 ст.19 Федерального закона от 21 ноября 2011 г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»).

Боль представляет собой одну из наиболее значимых проблем у пациентов с тяжелыми и, прежде всего, с онкологическими заболеваниями, ухудшая качество жизни как больного, так и членов его семьи.

При этом большинство пациентов могут быть успешно обезболены при ус-

ловии наличия квалифицированного медицинского персонала и современных лекарственных препаратов. Анальгетики, в том числе и наркотические, безопасны, эффективны и не приводят к наркомании, если они применяются строго по назначению для снятия болевого синдрома в соответствии с принципами паллиативной медицины и современными рекомендациями по их использованию.

В Нижегородской области организация обезболивающей терапии регламентирована приказом Министерства здравоохранения Нижегородской области №1658 от 24.04.2015г. «О повышении доступности оказания анальгезирующей терапии».

Для получения информации (справок) по вопросам проведения анальгезиру-

ющей терапии жители Нижегородской области могут обратиться:

– по вопросам оказания анальгезирующей терапии по телефону «горячей линии» министерства здравоохранения Нижегородской области: 8(831) 435-32-12 с 9.00 до 18.00 в ежедневном режиме, кроме выходных и праздничных дней;

– по вопросам выписки, получения обезболивающих препаратов и оказания анальгезирующей терапии жителям г.Н.Новгорода по телефону оперативного дежурного ГБУЗ НО «Станция скорой медицинской помощи г.Н.Новгорода»: 8(831) 428-62-52 с 18.00 до 9.00, в ежедневном режиме и в выходные и праздничные дни;

– по вопросам выписки, получения обезболивающих препаратов и оказа-

нию анальгезирующей терапии жителям районов Нижегородской области, г.Арзамас, г.Дзержинск по телефону оперативного дежурного ГБУЗ НО «Нижегородский территориальный центр медицины катастроф»: 8(831) 250-94-02 с 18.00 до 9.00, в ежедневном режиме и в выходные и праздничные дни.

– для приема обращений граждан о нарушении порядка назначения и выписки обезболивающих препаратов по бесплатной «горячей линии» Федеральной службы по надзору в сфере здравоохранения: 8 800-500-18-35, в круглосуточном режиме, а также по электронному сервису для приема жалоб по данному вопросу:

www.roszdravnadzor.ru/strvices/complaints.

МИРОВАЯ КУХНЯ

АДЖИКА ИЗ ПОМИДОРОВ И ЧЕСНОКА БЕЗ ВАРКИ НА ЗИМУ

2кг помидоров (красных, спелых, мясистых), 750г сладкого болгарского перца, 1 стручок (среднего размера) жгучего перца, 100г свежего чеснока, 100мл столового уксуса (9%), 1 ст. л. (с небольшой горкой) соли.

Болгарский перец тщательно вымыть и срезать плодоножки. По желанию можно вынуть и выбросить сердцевину. Но можно и не удалять семена. Они придадут аджике особый привкус.

Подготовим помидоры. Они не должны быть переспевшими, но и плоды с твердой мякотью не подойдут. Нужны сочные, мясистые томаты с тонкой кожурой. Тщательно их вымыть и выложить на кухонное полотенце, чтобы обсушить. Вырезать места крепления помидора к стеблю. Нарезать помидоры небольшими кусочками. Чеснок очистить.

Жгучий перец вымыть и нарезать небольшими кусочками. Можно оставить семена, тогда соус будет острее. Если семена вынуть – он будет мягче.

Все ингредиенты про-

пустите через мясорубку или измельчите в блендере до мелких кусочков.

Влить уксус и всыпать соль. Тщательно перемешать. Оставить при комнатной температуре на 1 час.

Банки и крышки простерилизовать. Через час еще раз перемешать томатную аджику с чесноком и перцем. Разложить по банкам и закатать. Хранить в погребе или другом темном и прохладном месте.

Сырая аджика из помидоров хранится хорошо. И сохраняет намного больше витаминов и свежего вкуса, чем соус, подвергнутый варке.

«ПОСЛЕ ПРАЗДНИКА»

Этот напиток не только снимает похмелье, но и дает заряд бодрости на целый день.

1 килограмм «Золотой китайки», ягоды облепихи, литр холодной воды, 400 граммов сахара, 2 «звездочки» бадьяна, 4 бутончика гвоздики, небольшая палочка корицы, пара щепоток ванильного сахара.

Сначала приготовить

сироп. В кипящую воду положить сахарный песок, ванильный сахар и все специи. Убавить огонь и поварить минуты 2-3, не больше. Убрать емкость с плиты.

Яблочки промыть, обсушить и освободить от веточек и листьев. Облепиху перебрать и тоже промыть через дуршлаг.

Разложить яблоки и ягоды по стерилизованным банкам, так чтобы получилось примерно равное количество и тех, и других плодов в каждой.

Банки залить горячим сиропом. Делать это нужно через ситечко, чтобы проваренные специи не попали в компот.

Закатать банки, перевернуть и оставить остывать на полотенце. Поддерживать так сутки, а затем убрать на хранение.

Энергетический напиток будет полностью готов через месяц.

СОУС СЛИВОВЫЙ В МУЛЬТИВАРКЕ

800г мелкой сливы с кислинкой, 2 сладких болгарских перца, 2 зубчика чеснока, небольшой пучок свежей

зелени кинзы, 2 ст. ложки сахарного песка, 0,5 чайной ложки соли, 0,5 ч. ложки сушеного базилика, красный перец молотый – по вкусу.

Сливы тщательно промыть, удалить косточки. Перец так же вымыть, удалить плодоножку и семена. Перемолоть всё на мясорубке или измельчить с помощью блендера. Полученную массу вылить в чашу мультиварки.

Добавить сахар и соль, включить режим «Суп\Кипячение», если такого режима нет, включите «Выпечка».

Зелень кинзы вымыть и порезать мелко, чеснок очистить и измельчить. Кинзу и чеснок добавить в чашу, когда соус закипит. Высыпать сушеный базилик и красный перец (можно заменить свежим горьким перцем).

Варить, постоянно помешивая. Соус должен прокипеть 5 минут.

Банки и крышки предварительно простерилизовать над паром. Разлить готовый соус по банкам. Закатать хранить в холодильнике или кладовой.

ВЯЛЕННЫЕ ПОМИДОРЫ

2,5-3кг помидоров (мясистые, среднего размера), 200-250мл растительного масла, 1 головка чеснока, небольшой пучок зелени петрушки, смесь сухих пряных трав (базилик, розмарин, орегано), соль, перец черный молотый, сахарный песок.

А также понадобится противень и пекарская бумага.

Приготовить две кастрюли – с кипятком и холодной водой.

Помидоры вымыть. На каждом из них сделать крестообразный надрез.

Опустить томаты в кастрюлю с кипятком на полминуты. Затем вынуть при помощи ложки и опустить в кастрюлю с холодной водой.

Затем снять с томатов шкурку и вырезать место плодоножки. Разрезать помидоры на четыре равные части. И при помощи чайной ложечки освободить от сердцевинки с семенами и жидкостью.

Приготовить противень. Застелить его пекарской бумагой и затем выложить туда подготов-

Ведущая рубрики
Ольга ФЕДОТОВА



ленные четвертинки. Присыпать их сверху пряными травами, посолить, поперчить и слегка посыпать сахаром.

Затем на каждый кусочек томата капнуть немного растительного масла.

Отправить противень в разогретую до 100-120 градусов духовку при включенном вентиляторе. Для того чтобы помидоры проявились, потребуется примерно полтора-два часа (зависит от величины).

Чеснок очистить и мелко нарубить. Влить к нему растительное масло, добавить мелко порубленную зелень петрушки.

Помидоры не должны пересушиться. Их нужно достать, как только они подвялятся.

Сложить вяленые помидоры в стерилизованную баночку и залить масляной смесью. Хранить в холодильнике.