

بينوا وجود جذور جينية مشتركة بينه وبين الاضطرابات الذهنية

باحثون : « ما من إبداع من دون جنون »!



أيدت دراسة علمية حديثة فكرة أرسطو أنه «ما من إبداع من دون مس من الجنون»، إذ بينت وجود جذور جينية مشتركة، أقله جزئيا، بين الإبداع والاضطرابات الذهنية. وكانت دراسات سابقة قد أظهرت النسبة الكبيرة من العائلات التي تضم أفرادا مصابين بمشاكل ذهنية في المهن الإبداعية، لكن من دون إقامة علاقة بين هذا الارتفاع وعوامل جينية أو بيئية عموما. وفي دراسة نشرت نتائجها في مجلة «نيتشر نيورولوجي» البريطانية، بين فريق من الباحثين الأيسلنديين أن التحولات الجينية المرتبطة بزيادة خطر الإصابة بانفصام الشخصية أو بتعكر المزاج

الثنائي القطب قد تؤدي أيضا إلى حس إبداعي متزايد. وقد شملت أبحاثهم أكثر من 86 ألف

أيسلندي. ورصدت هذه العلاقة أيضا في أبحاث شملت أكثر من 9 آلاف سويدي و18500 هولندي. وحدد الباحثون الأشخاص المبدعين على أنهم «أشخاص قادرون على تقديم مقاربة

ابتكارية من خلال اللجوء إلى أنماط تفكير مختلفة عن تلك السائدة تقليديا».

وأخذوا أيضا في عين الاعتبار معدل الذكاء والمستوى التعليمي والعلاقة بأقرباء مصابين بانفصام الشخصية وتعكر المزاج الثنائي القطب. وختموا قائلين إن «دراسنا تعزز فكرة الدور المباشر الذي تؤديه عوامل جينية في الإبداع».

غير أن عدة خبراء أعربوا عن تحفظات إزاء هذه النتائج، لافتين إلى صعوبة تعريف مفهوم الإبداع وإلى محدودية هذه الخلاصات، لاسيما أن الجينات المرتبطة بالاضطرابات العقلية قد تكون أيضا مرتبطة بعدة وظائف إدراكية.



الأفوكادو يحافظ على صحة القلب

مفيدة في الوقاية من أعراض الشيخوخة، كونها تحتوي على مواد مضادة للأكسدة. كما أن الثمرة من أفضل غسولات الفم، وتعد حلا لرائحة الفم الكريهة، كما أنها تظهر الأمعاء، أما الدهون في الأفوكادو فهي غير المشبعة، وتعد من الدهون الصحية. ولكن هذه الثمرة لا تخلو من السعرات الحرارية، فتحتوي 30 غراما من الأفوكادو على 300 سعرة، لذا ينصح الخبراء بالاكتهاف بحبة واحدة في اليوم.

تشتهر ثمرة الأفوكادو بشكل عام في المطبخ النباتي، حيث يقوم البعض باستخدامها بديلا للحوم، لتساهم بدورها في الحفاظ على صحة القلب.

وتعد هذه الثمرة من أصح الأطعمة، كونها تحتوي على ما يزيد عن 20 نوعا من الفيتامينات والمعادن الأساسية، بما في ذلك الفيتامين (ا) و(ج)، إضافة إلى المغنيسيوم والبوتاسيوم، كما تحتوي أيضا على الألياف والبروتين.

ويساعد الفيتامين B6 وحمض الفوليك الموجودان في الأفوكادو على تنظيم مستوى الحمض الأميني، وبالتالي تحافظ على صحة القلب. وأُنبتت الدراسات أن تناول الأفوكادو لمدة 7 أيام يخفض 17% من مستوى الكوليسترول في الدم، أما البوتاسيوم في الأفوكادو فيساعد في السيطرة على مستوى ضغط الدم، وحامض الفوليك يحمي من السكتة الدماغية. وتعد ثمرة الأفوكادو

الإصابة بقشرة الرأس تقلل من تقدير الشخص لذاته



في مرحلة من حياتهم، كما أن الإصابة بها لا تعتمد على سوء النظافة. ويعود ظهور القشرة للفطريات التي تعيش بشكل طبيعي في فروة الرأس، وتتغذى على الزيوت هناك وتفرز الفضلات. وللقضاء على القشرة ينصح بغسل الشعر يوميا بالمياه الدافئة، وتقليل استخدام مثبت الشعر، فضلا عن الكريمات والزيوت، وتدليك فروة الرأس بخليط خل التفاح والماء، ثم شطفه بالماء الدافئ ثم البارد لغلق مسام الرأس. كما يفضل الذهاب للطبيب لصرف أدوية تكافح الفطريات.

كشفت دراسة لمؤسسة الجلد البريطانية، شملت نحو 400 شخص، أن الإصابة بقشرة الرأس تقلل من تقدير الشخص لذاته، ونوعية الحياة التي يعيشها. وتقول دراسات إن ثلث الأشخاص الذين يعانون من قشرة الرأس رفضوا الدعوات الاجتماعية لشعورهم بأن ثقتهم مهزوزة. وقد تعرض واحد من كل خمسة أشخاص للتعليق السلبي، فضلا عن أن معظمهم حاولوا تجنب الآخرين. وأكد متخصصون أن ظهور القشرة لا يستدعي الابتعاد عن الأنشطة الاجتماعية، فنصف السكان يعانون من قشرة الرأس

ساق اصطناعية تنقل لواضعها

الإحساس بأنها عضو طبيعي

وزرعت الساق لرجل يدعى ولفانغ رانغر، وهو مدرس في الـ54، بترت ساقه في العام 2007 بسبب مضاعفات صحية، وبات يشعر بفضل هذه الساق بأنه يطأ الأرض تحت قدمه. وتضم الساق الاصطناعية أجهزة لاقطة موصولة إلى خلايا تدعى خلايا المحاكاة يجري وصلها بالأعصاب. وهكذا يتكون لدى الشخص إحساس بالساق الاصطناعية وكأنها ساق طبيعية.

عرض فريق نمساوي في فيينا، ساقاً اصطناعية تنقل لواضعها الإحساس بأنها عضو طبيعي، في سابقة هي الأولى في العالم من شأنها أن تغير حياة الذين فقدوا طرفاً من أطرافهم وتخلصهم من الآلام الوهمية التي يعانون منها. وسبق أن زرع البروفيسور هوبرت إيغر، من جامعة لينز شمال النمسا، نموذجاً أول من هذه الساق في آخر العام الماضي، وكانت النتائج مرضية.

يعتمد التفسير لهذه الوصفات السحرية على التالي: ينجم الشعور بالشبع نتيجة لتمدد المعدة بفعل امتلائها بالطعام أو السوائل، وهو ما يؤدي لتنبية نهايات عصبية فريدة ترسل إشارات للدماغ، والذي يفسرها بتحفيز الشعور بالشبع، والتوقف عن تناول المزيد من الطعام.

وإذا كان شرب الماء قبل الوجبات الغذائية يسهم في تمدد المعدة سلفاً وتحفيز إرسال إشارات الشبع، فإن الاكتشاف الجديد هو في برهنة أنّ الفلفل الحار – بمادته الفعالة الكابسيسين – يحفز بعض النهايات العصبية على إرسال إشارات الشبع إلى الدماغ قبل أن امتلاء المعدة بالشكل الاعتيادي، وهو ما يتلاءم مع اكتشافات قديمة للبشرية استطاعت أن تلحق تأثير الفلفل الحار على الأعصاب، طورها العلم لاحقاً إلى مسكنات موضعية اعتمدا على "الكابسيسين" مازالت تستخدم لليوم في بعض الحالات كآلام النهايات المفاصل والاضطرابات العصبية المرتبطة بمرض السكري.

وبالمقابل، وجدت الدراسة أن تناول الوجبات الغذائية الغنية بالدهون يبطئ هذه النهايات العصبية ويؤخر الشعور بالشبع، وهو ما يفسر النهم في تناول هذه الوجبات رغم كونها تحتوي على كميات كبيرة من الحريرات وترتبط بالبداية بشكل مباشر.

قليل من الماء قبل كلّ وجبة غذائية، أو بعض الفلفل الحار أثناء الطعام، هي بمثابة الوصفات السحرية التي تسهم وحدها في خسارة الكيلوغرامات خلال أسابيع قليلة، بحسب دراستين حديثتين نشرت نتائجهما بالتزامن خلال الأيام القليلة السابقة.

وتقول الدراسة الأولى، والتي نشرت نتائجها في دورية Obesity العلمية وتبعت 84 بدينا لمدة 12 أسبوعاً، أن شرب الماء قبل كل وجبة غذائية (أي بمعدل ثلاث مرات يوميًا) يخفف الوزن بنسبة ملحوظة حتى وإن لم يترافق مع أي تمارين رياضية أو تعديلات في النمط الغذائي، بحيث إن شرب نصف لتر من الماء قبل كل وجبة خفض أوزان المشاركين لأكثر من 4 كيلوغرامات خلال الأشهر الثلاثة للدراسة.

في حين تؤكد الدراسة الأخرى، والتي نشرت نتائجها في دورية PLOS ONE، أن الفلفل الحار يساهم في الشعور السريع بالشبع ويؤدي بالتالي إلى فقدان الوزن، وهو ما يتلاءم مع نتائج دراسة صينية كبرى كانت قد جرت عام 2010 أكدت فوائد الفلفل الحار – بمادته الفعالة والتي تتسبب بالشعور بالحرارة وتسمى علمياً كابسيسين – وخلصت حينها إلى أن تناول الفلفل الحار مرتين أسبوعياً يقلل من الوفيات بنسبة 10%، في حين فإن تناوله لك أو 7 مرات يقلل احتمال الوفاة بنسبة 14%.



دعا خبراء نقلت عنهم صحيفة ديلي ميل البريطانية إلى غسل الأيدي لـ15 ثانية للوقاية من الأمراض، مع تأكيدهم على سرعة انتشار البكتيريا في أماكن كثيرة وليس فقط في دورات المياه.

ويعتقد أن دورات المياه أكثر الأماكن تلوثاً، ويقول خبراء نقلت عنهم الصحيفة، إنها ليست وحدها كذلك، مؤكدين أن النقود وفرشاة الأسنان، وقائمة الطعام، فضلاً عن حقائب النساء تضاهيها في التلوث.

ويضيف خبراء آخرون أن النقود وبطاقات الائتمان تحتوي على بكتيريا يصل عددها إلى 200 ألف، كونها تنتقل بين الأفراد، فضلاً عن أجهزة سحب النقود المعرضة للهواء والاستخدام بشكل متكرر تحتوي على بكتيريا أكثر من مقعد المراض بـ1200 مرة.

ومفاتيح الكهرباء في المنزل، كل انشئ مربع فيها

يتضمن نحو 200 جرثومة،

خاصة أنها تنتقل مع غلق

وفتح الضوء، كذلك حقائب

النساء، حيث أكدت أبحاث

أنها تتضمن جراثيم تزيد 3

مرات عن مقعد الحمام. وتشير

دراسة سعودية إلى أن مفاتيح

المصاعد ملوثة بنسبة 97%،

وبحسب دراسة أميركية فإن

دراستان : الماء والفضل الحار بمثابة الحل السحري لإنقاذ الوزن