



الكواليس

الحكم صدمة



وفاء جناحي

waffajanahi@gmail.com

الحبس سنة لشباب اعتدى بالضرب على ثلاثة متقاعدين!! صدمة! نعم لقد انصدمت بعد أن قرأت الحكم الصادر على المخلوق الفضائي الشريبر (الشباب العشريني) الذي أهان واعتدى بالضرب على ثلاثة مستنين أدى إلى كسر رجل أحدهم وإصابة آخر بعاهة مستديمة والسبب أنهم فقط لفتوا نظره إلى رعونة سياقته وتهوره في الشارع يعني (على سواد وجهه أصلاً). بدل أن يشعر بالأسف ويعتذر للناس الأكبر منه سناً لاحقهم بكل غرور أولاً إلى الإشارة الضوئية وترجل من سيارته وقام بحركات مهينة لهم في الشارع وأمام الناس بلا أي مبالاة، وعندما تحركوا ولم يدروا عليه خوفاً من المشاكل في الشارع ازداد رعونة وجبروتاً ولحقهم إلى مقهى قريب واعتدى عليهم بالضرب لتسبب بكسر رجل أحدهم وعاهة مستديمة لآخر. أي أخلاق وأي إنسانية هذه؟ هل هذا الشاب يعتبر من فضيلة الإنسان؟

وكيف سيرد جبروته وشره حكم بحبسه سنة واحدة فقط ودفع مبلغ ١٠٠ دينار لإنسان تسبب له بعاهة مستديمة مدى الحياة؟ وكيف سيرد أصلاً هذا الحكم الأولي البسيط أي شاب آخر عن تكرار هذه الأفعال البشعة في شوارع البحرين المعروفة بأخلاق الناس الطيبة وبلد القانون المروري اللي كان صارماً؟

وماذا لو استأنف الشاب الحكم وخففت له محكمة الاستئناف الحكم إلى سنة أشهر مع وقف التنفيذ وخرج منها مختالاً مغروراً كالطاووس، فأين حقوق المتقاعدين الثلاثة وأين حقوقنا كبشر ومواطنين انجرت كرامتنا لمجرد قراءة الخبر؟

أحترم القانون ولا انتقد القاضي الذي أصدر الحكم أبداً لأنه محكوم بقوانين موضوعة منذ سنوات قديمة، ولكنني أطالب المسؤولين في المرور أو وزارة العدل بتغيير بعض القوانين لتتماشى مع العصر البشع الذي نعيش فيه. فقط اختلف البشر وانتشرت بيننا مخلوقات غريبة لا يعرفون معنى الإنسانية ولا يملكون ذرة أخلاق. لذلك يجب أن يردعهم قانون قوي قبل أن تتحول شوارعنا إلى ساحة قتال بين الخير والشر. أنتم البشر (المسؤولين) من وضع هذه القوانين وأنتم من يستطيع تغييرها على حسب ظروفنا واحتياجاتنا. نحتاج إلى قانون صارم لكل من لا يحترم قانون المرور ولكل من يتعدى على غيره بالضرب ولكل متحرش جنسي بالأطفال.

هل تعلمون أن المدرس الذي تحرش بعدد من الأطفال في سن السابعة تقدم لطلب استئناف بعد الحكم عليه به سنة، حيث من الممكن أن يخفف الحكم إلى عشر أو ٧ سنوات ليخرج بعد ٥ سنوات لحسن السيرة والسلوك ويواصل تحرشه بالأطفال؟

نحتاج إلى قانون صارم يمنع أي متحرش من استئناف الحكم الأولي، بل زيادة الحكم عليه والسجن مدى الحياة لكي يفكر أي منحرف جنسي ألف مرة قبل أن ينتهك شرف وحياة طفل بريء! لا تقل هاي القانون فأنتم من وضعت هذه القوانين، وأنتم من يستطيع تغيير هذه القوانين.



روسيا تطور تقنية لأول نظام اتصالات ضوئية تحت الماء

مياه الممر البحري الشمالي، وفقاً لروسيا اليوم. وتتم أنظمة الألياف الضوئية تحت المائية، بقاع المحيطات وتنقل البيانات على شكل إشارات مشفرة باستخدام «الفوتونات»، وهي تضمن في الوقت الراهن نقل ما يزيد على ٩٥٪ من جميع المعلومات في العالم. وتتطور البنية التحتية لأنظمة الألياف البصرية تحت المائية بوتيرة عالية لأنها تتمتع بإنتاجية أعلى من الاتصالات، التي تتحقق عبر الأقمار الصناعية.

الحصول على الضوء الأخضر. وتعد أنظمة الاتصالات الضوئية تحت المائية واعدة للملاحة البحرية، نظراً إلى أنها قناة اتصال عالية السرعة في البيئة المائية، بحسب ما ذكر أحد العلماء. وبين أن مزايها هذه الأنظمة السرعة العالية لنقل المعلومات، التي تزيد عن واحد ميجابايت في ثانية، والتخفي، والقابلية للنشر السريع، والقدرة على التواصل مع عدة أجهزة تحت الماء في وقت واحد. ولفت العالم إلى هذا النوع من الاتصالات سيعزز القدرات الموجودة في

طور علماء في تقنية لإنشاء مكونات لأول نظام اتصالات ضوئية تحت الماء، يعتمد على «مصابيح LED الخضراء». وقام بتطوير التقنية علماء من جامعة «الفيوروف» للبحوث الأكاديمية في بطرسبورغ، هي ثاني أكبر مدن في روسيا. وتجسد التقنية نموذجاً أولياً لجهاز ينبعث منه الضوء الأخضر يعتمد على بلورات يتم إنمائها على شكل أسلاك نانوية أو بلورات نانوية تشبه الخيوط (الشعيرات)، وأن تقنية زراعة مثل هذه البلورات تجعل من الممكن

تجنباً لحوادث التسمم . . طاهيان يدسان أدوية «إسهال» في الطعام

إلى المنتجات الغذائية أثناء الإنتاج والمبيعات. ويعد «الجنتاميسين» دواء شائعاً لعلاج الجحار والإسهال، إلا أن له آثاراً جانبية تصل إلى حد التسبب بالصمم لدى الأطفال.



عاقبت محكمة صينية طاهيين يعملان في أحد المطاعم في مقاطعة جيانغسو بالسجن عامين وغرامة قدرها ٢٢ ألف دولار، لاتهامهما ببيع مواد سامة وضارة.

وعمد الطاهيان المتهمان لحيلة غريبة: إذ دسوا أدوية مضادة للإسهال في أطباق العشاء، بدعوى تجنب حوادث التسمم الغذائي الجماعية.

ووفق لما نقله «إرم نيوز» عن موقع «جلوبال تايمز» الصيني، قام الطاهيان المعنيان، وهما رئيس طهارة المطعم وطاه آخر يعمل فيه، بدس «كبريتات الجنتاميسين» (وهو نوع من

١٦١٢ وجبة مطهولة، بإجمالي إيراد مبيعات ٧٧٣٧٦ يوان، منذ عام ٢٠٢٣. ويحظر قانون سلامة الأغذية الصيني إضافة الأدوية

وتم تغريم المطعم الذي يعمل فيه الطاهيان بمبلغ ١,١٨ مليون يوان، والغاء ترخيصه التجاري، وكذلك منع الطهارة واثنين من مديري المطاعم المتورطين من العمل في شركات إنتاج الأغذية، أو خدمات تقديم الطعام مدى الحياة.

حر الصيف يقلل فاعلية الأدوية



يواجه الإنسان مخاطر الإصابة بالحمى والتهاب في الأمراض التي تقتصرن بارتفاع حرارة الطقس، مع استمرار حرارة الصيف، ولكن الباحثين يؤكدون أن الحرارة، مثلما تؤثر على البشر، فإنها تؤثر أيضاً على الأدوية وتقلل فعاليتها مما ينطوي على خطورة بالغة على صحة المرضى.

ويقول الطبيب مايك رين المتخصص في طب الأسرة والمجتمع في كلية طب يابيلور في مدينة هيوستن الأمريكية إن الحرارة والرطوبة تؤثران بشكل كبير على فعالية بعض الأدوية.

وأضاف في بيان صحفي أوردته نقلته صحيفة العرب عن الموقع الإلكتروني «هيلث داي»، المتخصص في الأبحاث الطبية: «لا يزيد أداء من المرضى أن تخفق الأدوية التي يتناولها في علاج المرض أو تتراجع فعاليتها».

وأشار رين إلى أن «الأدوية التي تكون في صورة رذاذ مثل الأدوية التي يتم استنشاقها لعلاج ضيق التنفس تتأثر من الحرارة وقد تصاب بالتلف، موضحاً أن «الحرارة قد تؤدي إلى جفاف السائل الدوائي أو الأدوية التي يتناولها المريض عن طريق الحقن، حيث يمكن أن تتصلب أو تتبخر وبالتالي تصبح غير صالحة للاستعمال».

وذكر أن بعض العقاقير مثل عقاقير علاج الغدة الدرقية أو منع الحمل قد تبدو صالحة بعد التعرض لسخونة الطقس، ولكن في حقيقة الأمر، فإن الجزيئات الكيميائية داخل هذه الأدوية تفسد بسبب الحرارة، أما النسخ السائلة منها، فإنها قد تذوب بسبب الحر أو تتحول إلى مادة جيلاتينية. الحرارة، كما تؤثر على البشر تؤثر أيضاً على الأدوية وتقلل فعاليتها؛ وهو ما يشكل

خطورة بالغة على صحة المرضى. ومن أجل تخزين الأدوية بشكل سليم، يقول رين إنه من الضروري إبعاد الدواء عن أشعة الشمس المباشرة والاحتفاظ بها في درجة حرارة الغرفة أو في خزانة مخصصة أو في مكان بارد وجاف، ويحذر من ترك أي أدوية في السيارة نظراً إلى أنها تكون عادة في أماكن مفتوحة تحت أشعة الشمس المباشرة.

ويقول سكوت هول، الصيدلي في «مايو كلينيك»، إن التغيرات في درجات الحرارة يمكن أن تؤدي إلى تدهور الأدوية، وقد تؤدي بعض الأدوية إلى الإصابة بعدم تحمل الحرارة. ويوضح هول بقوله: «إن الاحتفاظ بها في تلك الزجاجات حيث تظل مغلقة، سيساعد حقاً في منع أي آثار سلبية للحرارة». وقد لا تتحمل بعض الأدوية ارتفاع درجات الحرارة. وتشمل أدوية ضغط الدم، ومضادات الهيستامين وعقاقير إزالة الاحتقان والأدوية النفسية. بدوره، أوضح الدكتور مجدي بدران، عضو الجمعية المصرية للحساسية والمناعة، أن ارتفاع الحرارة يمكن أن يتسبب في تحلل المكونات النشطة في المضادات الحيوية، مما يؤدي إلى تقليل فعاليتها وبالتالي تأخر علاج المريض، واحتمال تطور العدوى وحدوث مضاعفات. يجب تخزين الأنسولين في الثلاجة، إذ يمكن أن يفقد فعاليته عند تعرضه لدرجات حرارة عالية، كذلك الأدوية الهرمونية مثل أدوية الغدة الدرقية وتنظيم الحمل إلى جانب أدوية علاج أمراض القلب.

كذلك الأدوية التي تحتوي على البكتيريا الحية مثل البروبيوتيك، تحتاج إلى التخزين في درجات حرارة معينة للحفاظ على فعاليتها البكتيرية. إضافة إلى أن العديد منها، خاصة القابلة للذوبان في الماء مثل فيتامين سي وب، يمكن أن تفقد فعاليتها عند تعرضها للحرارة العالية، وقد تسبب تحلل بعض الفيتامينات، مما يؤدي إلى فقدان قيمتها الغذائية، وربما يتغير لونها ورائحتها مما يشير إلى تدهور جودتها، وتصبح غير فعالة قبل تاريخ انتهاء الصلاحية المدون على العبوة.

وتنصح هول بحفظ الأدوية في مكان بارد وجاف، وإذا تم الاحتفاظ بها في الحمام، حيث يستحم الشخص، ينبغي عليه ترك الدواء في حايوته الأصلية. التغيرات في درجات الحرارة يمكن أن تؤدي إلى تدهور الأدوية، وقد تؤدي بعض الأدوية إلى الإصابة بعدم تحمل الحرارة. ويوضح هول بقوله: «إن الاحتفاظ بها في تلك الزجاجات حيث تظل مغلقة، سيساعد حقاً في منع أي آثار سلبية للحرارة». وقد لا تتحمل بعض الأدوية ارتفاع درجات الحرارة. وتشمل أدوية ضغط الدم، ومضادات الهيستامين وعقاقير إزالة الاحتقان والأدوية النفسية. بدوره، أوضح الدكتور مجدي بدران، عضو الجمعية المصرية للحساسية والمناعة، أن ارتفاع الحرارة يمكن أن يتسبب في تحلل المكونات النشطة في المضادات الحيوية، مما يؤدي إلى تقليل فعاليتها وبالتالي تأخر علاج



رغم غزارتها . . الهند تسجل انخفاضا كبيرا في الأمطار في يوليو

وبحسب هيئة الأرصاء الجوية الهندية سجلت العاصمة ٢٠٣ مليمتراً من الأمطار خلال الشهر الجاري. وعلى التقيض من ذلك، بلغ منسوب الأمطار ٣٨٤ مليمتراً خلال الشهر بأكمله العام السابق، وكان إجمالي الأمطار في أيام

سجلت دلهي عجزاً بنسبة ٨٢٪ بحلول الأمطار حتى الآن الشهر الجاري مقابل نفس الشهر السابق، رغم أن الأمطار كانت أكثر من المعدل الطبيعي في هذه الفترة بنسبة ١٪، بحسب ما ذكرت وكالة برس ترست أوف إنديا يوم الثلاثاء.

العدس الطريق المثالي للبروتينات



كانت البقوليات فيما مضى تعتبر غذاء الفقراء أساساً لكنها أصبحت الآن مكوناً بارزاً في معظم أطعمة البشر وليست فقط في الأطباق الخالية من اللحوم. وبالنسبة إلى الكاتبة المتخصصة في الطعام إنجا فانبيكر يعد العدس الذي تتراوح طبيعته ما بين الترابية والمكسرات، الطريق المثالي إلى البروتينات. ونأتي أنواع العدس في ألوان مختلفة. وتوضع فانبيكر قائلة: الأصناف فاتحة اللون - كالحمر والصفراء والبيضاء - تكون منزوعة القشرة وتستغرق وقتاً قصيراً في الطهي. وتصبح جاهزة خلال ١٠ دقائق تقريباً. وعلى الرغم من أن العدس يحتوي على الياف أقل حين تنزع قشرته فإنه يظل محتفظاً بقدر كبير من البروتين. تقول فانبيكر إن الأصناف غامقة اللون من العدس، مثل بيلوجا ويوي تكون غير منزوعة القشرة وتستغرق حوالي ٣٠ دقيقة في الطهي، مع الأخذ في الاعتبار الصنف المطهو. وتواصل فانبيكر قائلة: «وقت الطهي يعتمد أيضاً على مدة تخزين العدس. فكلما كان قديماً، استغرق وقتاً أطول في الطهي». ينبغي طهي العدس دائماً. يوصي سياسيتان جونج، مالك وكبير طهارة مطعم ولتس جونج للأطعمة العضوية في هامبورج، بأن يتم نقع العدس اللين ثم غسله جيداً بماء غزير قبل طهوه. ويوضح جونج الحاصل على نجمة ميشلان الخضراء عدة مرات أن «هذه الخطوة تنظف العدس جزئياً من المواد غير المرغوب بها مثل الليكتين بينما تستكمل عملية الطهي جعلها غير ضارة. يتميز عدس الألب بنكهة مكسرات قوية. ويوضح فرانتس هويسلر، وهو مزارع قديم للعدس العضوي من بلدة لاوتبراخ في جنوب غربي ألمانيا، أن هذا النوع من العدس ينقسم إلى أربعة أصناف بخواص

طهي مختلفة: سبيتز البيلينز ١، كبير الحبة، وسبيتز البيلينز ٢، صغير الحبة، والعدس الأخضر الرخامي و عدس البيلوجا. والعدس الأخضر من فرنسا. كما أن عدس البينتنز صغير الحبة لين بما يجعله مثالياً في السلطات والأطباق الأخرى بينما ذو الحبة الكبيرة أكثر طراوة، بحسب قول هويسلر. ويقول هويسلر: إن «العدس طعام غني بالبروتين والكربوهيدرات مما يجعله وجبة متكاملة غذائياً».

وهو المزيج المثالي للأشخاص النباتيين. وبالنسبة إلى مدونة العدس أنتوني فإن البقوليات تعد البديل المثالي للمنتجات الحيوانية كاللحم المفروم في طبق البولونيز أو في كرات اللحم.