

فلة الجزائرية تنسحب وتهدم بالانتحار على الهواء



الوطن

أعلنت الفنانة فلة الجزائرية انسحابها من المجال الفني، كما هدمت بالانتحار بسبب من يعمل على حصارها ومنع أرشيفها من الظهور إلى العلن وبثه.

وكتبت: «إلى هنا تنتهي قصتي، لن يبقى عندي ما أنشره من أرشيف، ماتت الحركة، والحضار القديم ما زال مستمراً، أيادٌ خفية وقديمة ما زالت تحاصر أعمالى، وأرشيفي مدفون من القنوات الوطنية».

وأضافت: «ناضللت وحارببت بشراسة، لا إنتاج ولا أعمال ولا من يحس أو يلتف لما أعناني من ظلم وافتاء، الله أعلم أتنى لن استسلم، لكن سدوا الطريق كلّه في وجهي، أيام بل أعوام وأنا في دوامة عامة ولا كانني بنت هذا البلد، أتأسف من جمهوري الغالي، ولكن لن يبقى أمامي إلا الانسحاب للحفاظ على كرامتي وأسامي علبي عليهم».

وقالت في منشور آخر: «إذا لم يفتح تحقيق عما عانيت من كيد وافراء وإنها مسيرة وأعمال المتعوب عليها... أفضل أن أموت تحت التراب على أن أعيش ميتة في غابة من الوحوش وانتخاري يكون على الهواء... ربّي يغفر لي».

طريقة تساعد على تناول كمية أقل من الطعام

وكالات

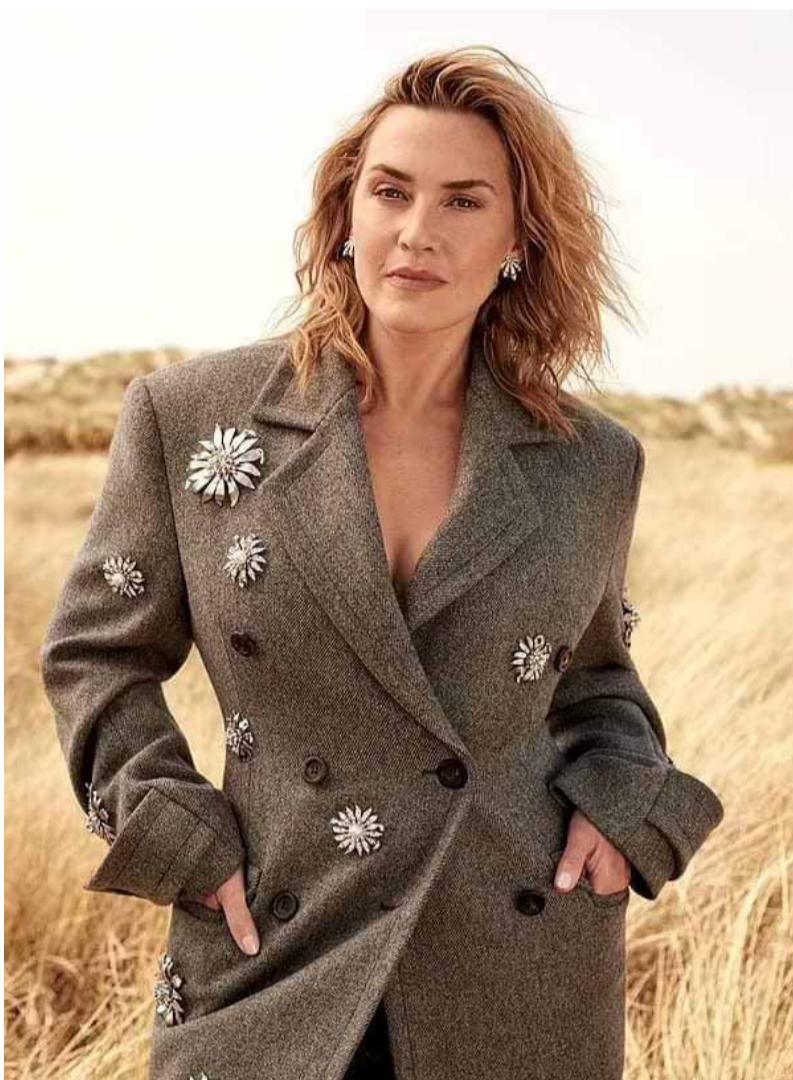
أشار الدكتور أولينغ غلاديسيف اختصاصي الأعراض النفسية إلى طريقة سهلة وبساطة تستخدم على المائدة، تساعد في كبح الشعور بالجوع وتناول كمية أقل من الطعام.

وقال: «توجد طريقة جيدة لتقليل كمية السعرات الحرارية التي يتناولها الشخص في كل وجبة، فعلاً يساعد استخدام أطباق زرقاء اللون ومربيعة الشكل على تناول ٥٠٠ سعرة حرارية أقل يومياً، لأن اللون الأزرق يكبح الشعور بالجوع ويقلل الشهية وله تأثير مهدئ. أما الشكل المربع فيتسعد لكمية طعام أقل مقارنة بالطبق التقليدي».

وإضافة إلى ذلك، يساعد استخدام الأطباق الصغيرة وأدوات المائدة الصغيرة على تقليل كمية الطعام الذي يتناوله الشخص.

وأضاف: «يجب أيضاً رفع جميع الأطعمة ذات اللون الأبيض من المائدة كالسكر والدقيق والأرز والخبز، لأن هذه الأطعمة تحتوي على كربوهيدرات بسيطة يمكن أن تثير الشهية. كما من الضروري على الشخص التعامل مع الحالة النفسية والعاطفية ومقاومة الإجهاد والبحث عن الإيجابيات حتى في الأشياء الصغيرة والutherford على هواية يمكن أن تصرف انتباذه عن الطعام».

كايت وينسليت.. الأيقونة الذهبية



وكالات

أعلنت إدارة مهرجان زيو里خ السينمائي الدولي عن منح النجمة البريطانية كايت وينسليت، جائزة الأيقونة الذهبية في دورتها التي تقام في الفترة بين ٣ و١٣ تشرين الأول المقبل، ويعرض بالمناسبة آخر أفلامها «Lee» الذي تنطلق عروضه الجماهيرية في ١٣ أكتوبر.

وستكون محل تقدير استثنائي في الدورة المقبلة للمهرجان حيث يمنحها المهرجان جائزة الأيقونة الذهبية تقديراً لمسيرتها السينمائية الطويلة وخياراتها المتميزة.

تجسس على خطيبته السابقة

وكالات

أفت الشرطة الكويتية القبض على شاب تجسس على خطيبته السابقة من خلال زرع كاميرات مراقبة تبث «أون لاين» على جدران ملحق بيت مجاور لمنزل المذكورة. ووقع الشاب في شر أعماله، حيث رد له أهل المنزل الذي ركب الكاميرات على جدران المحقق التابع له، الصاع صاعين استناداً لكاميراتهم التي ثقت فعل من أتى ملثماً تحت جنج الليل لينزيل كاميرون، حيث كشف وجهه مع محاولته إزالة كاميرات المراقبة، وينتظر لاحقاً بعد الشكوى التي تقدموا بها بدخول شخص مسكنهم خلسة، أنه الخطيب السابق لابنة الجيران.

فوائد تجميد الأطعمة

وكالات

أعلنت الدكتورة ناتيانا ميشرياكوفا خبيرة التغذية الروسية أن تجميد الأطعمة يعتبر أحد أبسط الطرق وأكثرها موثوقية وبتكلفة منخفضة لحفظها. ووفقاً لها، مقارنة بطريقة تجفيف الأطعمة التي تؤدي إلى فقدان الأطعمة بحوالي ٤٥ بالمائة من خصائصها، تحتفظ الأطعمة المجمدة بحوالي ١٠٠ بالمائة من مكوناتها المفيدة. فمثلاً تختلف بـ١٠٠% بالمثلثة بفيتامين «سي».

وقالت: «يسمح التجميد بالاحفاظ على الطعم الأصلي للمنتج، ولكن قد يفقد بعض خصائصه كما يحصل عند تجميد الأفوكادو والكرفس، كما أن التجميد لا يحتاج إلى الخل وحضن الليمون والملح والتوابل والبهارات».

ووفقاً لها، من أجل تقليل النباتات المسببة للأمراض التي قد تكون على سطح الفاكهة، يجب تبخيرها أو سلقها في الماء المالح لمدة ٢-١ دقيقة. ومن أجل الحفاظ على جودتها ومذاقها لا ينصح بإعادة تجميدها.

وأضافت: «تناسب الفواكه والخضروات المجمدة حتى الأشخاص الذين يعانون مشكلات صحية مختلفة، يعكس الأطعمة المخمرة والحلبة التي لا ينصح من يعاني أمراض المعدة والأمعاء والبنكرياس بتناولها، كما ترمي لا تناسب المصابين بداء السكري».

والاحفاظ على خصائص الأطعمة المجمدة يجب الانتهاء إلى أنها تكون صالحة لمدة ٦-٧ شهراً، لأنها بعدها تفقد تدريجياً خصائصها المفيدة، مشيرة إلى أن المنتجات الصالحة للتجميد هي: القرنبيط والبروكلي والفول الأخضر والثمار الصيفية، هذه المواد تستخدم على نطاق واسع في التغذية. كما أن البروكلي والقرنبيط يحتفظان بـ١٠٠ بالمائة بفيتامين «سي» ومجموعة فيتامين «ب» وفيتامين «ك»، أما الفاصولياء الخضراء والفول الأخضر والبازلاء المجمدة فإنها تختلف بكل فوائدها إلى فصل الربيع.

ولا تتحسن الخبرة بتجميد البطاطا والفجل والشوندر لأنه يمكن تخزينها في الثلاجة أو في قبو حيث تبقى طازجة فترة طويلة. كما لا ينصح بتجميد الخيار والبندورة لأنهما يحتويان على كمية كبيرة من الماء، وعند تجميدهما تتكون ببورات ثلاثية تفقدهما مذاقهما.

كاردي بي تصاب بالشلل



وكالات

كشفت المغنية الأمريكية كاردي بي أنها تعرضت لحادث غريب تركها مشلولة وكاد يتسبّب بإجهاض جنينها وحملها الذي أعلنته في الأول من آب الجاري.

وقالت: «تعرضت لحادث غريب، لا أعرف كيف حدث شيء ما، لم يكن الأمر بسيطاً، لقد كان مؤلماً بالغفل». وأضافت: «هذا لا يحدث في كثير من الأحيان، لكنه أصبح كبيراً جداً لدرجة أنني أصبت بالشلل حرفيًا، وهذا الشيء الصغير كاد يلتفني طفلي الصغير، لكن لحسن الحظ لم يحدث ذلك. بالأمس كنت أشعر بأنني بحالة جيدة، لكنني عدت إلى المنزل مثل طائرة ورقية».

أدانت المحكمة في تونس رجلاً ذي ذبح زوجته وحاول الانتحار طعنًا بالسكين نفسها.

وتقى المعطيات الأولى بأن الزوج الذي يعمل بآحادي المصالح الإدارية دخل خلال الفترة الأخيرة في خلافات متواترة مع زوجته وتتجدد الخلاف بينهما في ساعة متأخرة من ليل الأربعاء ٧ آب ليتوافق إلى حدود السابعة الأولى من فجر الخميس.

وأضاف المصدر: إن المتهم سدد عدة طعنات لزوجته بوساطة سكن أصاب عدد منها الرقبة ما أدى إلى ذبحها ووفاتها.

وتنت محاصرة الزوج فعدم إل طعن نفسه بوساطة السكن نفسه على مستوى الرقبة إلا أن الشرطة تمكنت من السيطرة عليه وإيقافه.

رجل يذبح زوجته

وكالات

أدانت المحكمة في تونس رجلاً ذي ذبح زوجته وحاول الانتحار طعنًا بالسكين نفسها.

وتقى المعطيات الأولى بأن الزوج الذي يعمل بآحادي المصالح الإدارية دخل خلال الفترة الأخيرة في خلافات متواترة مع زوجته وتتجدد الخلاف بينهما في ساعة متأخرة من ليل الأربعاء ٧ آب ليتوافق إلى حدود السابعة الأولى من فجر الخميس.

وأضاف المصدر: إن المتهم سدد عدة طعنات لزوجته بوساطة سكن أصاب عدد منها الرقبة ما أدى إلى ذبحها ووفاتها.

وتنت محاصرة الزوج فعدم إل طعن نفسه بوساطة السكن نفسه على مستوى الرقبة إلا أن الشرطة تمكنت من السيطرة عليه وإيقافه.