

ORTODONCIJA**O lijepim zubima i osmijehu ovisi poslovni uspjeh****ZUBNA ANOMALIJA:** Prije tretmana kod ortodonta**NAKON TRETMANA KOD ORTODONTA:** Ispravljena zubna anomalija

KARMEN GUMBAS

KARMEN GUMBAS

Dobar izgled jedan je od imperativa poslovnog uspjeha, a njemu najviše pridonosi lijep osmijeh za koji su, pak, presudni zdravi i lijepi zubi. Stoga ne čudi što su sve češći pacijenti ortodontskih ordinacija odrasli, a ne samo djeca. Iskustvo je pokazalo da se i u odrasloj dobi pravilnim ortodontskim tretmanom mogu ispraviti prirodno krivi izrasli zubi. O najčešćim anomalijama koje se mogu ispraviti primjenom modernih metoda razgovarali smo sa Slavkom Delladom, dr. stomatologije i specijalistom ortodontom iz Kuršanca kraj Varaždina.

● Što je to ortodoncija?

– Ortodoncija je stomatološka specijalnost koja se bavi ispravljanjem zubi i čeljusti. *Orthos* znači »ravan«, a *odontos* »zub«. Ortodoncija je struka koja je u isto vrijeme jednostavna, ali i složena. Jednostavna, jer je naizgljed dovoljno izvršiti samo korekciju krivih zuba ili približiti gornje zube donjima, ako su udaljeni jedni od drugih. Može se reći da je i složena jer se ne bavi samo zubima, već i čeljustima u kojima su zubi raspoređeni, licem, glavom, a preko kralježnice praktično cijelim tijelom.

Tretmani traju od 18 do 30 mjeseci

● **Koje su najčešće anomalije zbog kojih vam se ljudi javljaju?**

– U ortodontskoj ordinaciji najčešće susrećemo kompresije ili zbijenosti zubi i to iz jednostavnog razloga jer su to najučestalije anomalije. Treba istaknuti da ruditelj kod svoje djece obično vide krive ili isturene prednje zube, dok poremećaje u zagrzu, visini lica i profilu obično ne primjećuju. Često se susrećemo s posljedicama loših navika kao što su nepravilno gutanje i sisanje palca. Uklanjanjem uzroka te se anomalije mogu spontano ispraviti. Na sreću, anomalije poput progonije ili skeletalnog otvorenog zagrza kod kojih dominiraju izraziti loši odnosi među čeljustima relativno su rijetke.

● Kada je najpovoljnije vrijeme za ortodontsko liječenje?

– Svako dijete do desete godine trebalo bi barem jedanput posjetiti ortodontu. Rano ortodontsko liječenje osim što smanjuje potrebu

za vađenjem zubi, dovodi i do brže socijalizacije djece nakon ortodontskog liječenja. Svakako najpovoljnije vrijeme ortodontskog liječenja je vrijeme intenzivnog rasta, a to znači između 10 i 14 godina kad glava, lice i usta još uvijek rastu, a zubi se lakše mogu ispravljati. Treba napomenuti da svi pacijenti s ortodontskim problemima imaju koristi od ortodontskog liječenja, bez obzira na dob. Kod nekih pacijenata starije životne dobi možemo pravilnom preraspodjelom preostalih zuba stvoriti povoljnije uvjete za izradu proteza ili mostova, ako za to postoji potreba.

● Koliko u prosjeku traju ortodontski tretmani?

– Dužina liječenja prvenstveno ovisi o vrsti anomalije koju liječimo i planu liječenja. Kompliciraniji razmaci među zubima, problemi sa zagrziom i veća životna dob pacijenata mogu rezultirati duljim ortodontskim liječenjem. Ipak možemo reći da većina pacijenata obično nosi ortodontsku napravu od 18 do 30 mjeseci. U posljednje vrijeme pojavile su se ortodontske tehnike koje uz uporabu različitih sila u liječenju obećavaju rezultat unutar šest do osam mjeseci. Osobno sam skloniji uporabi laganih sila i dokazanim tehnikama, a to savjetuju i vodeći svjetski ortodonti.

● Vraćate li ljudima zaista lijep osmijeh?

– Današnji estetski kriteriji, kao i ideal onog što se smatra harmoničnim i lijepim, postavili su pred struku visoke zahtjeve. Ako smo izvršili povoljnije vrijeme liječenja, odgovarajuću ortodontsku napravu, rukovodili se principima struke i poštivali ortodontsku proceduru, uspjeh neće izostati. Ortodontski osmijeh dobiven našim liječenjem ima ovdje šire značenje jer smo osim lijepog zubnog niza stvorili i lijepi profil, odnosno uspostavili individualnu estetiku lica kod pacijenata. Lijep osmijeh ima direktan utjecaj i na psihičko zdravlje, a nerijetko i na uklanjanje našeg pacijenata u životnu sredinu.

● U zadnje vrijeme ortodontima se sve češće za pomoć obraćaju i odrasle osobe. Mogu li se i kod njih postići dobri rezultati, s obzirom na završeno okoštavanje?

– U posljednjih deset godina znatno je porastao interes odraslih

pacijenata za ortodontsko liječenje pa gotovo 20 posto pacijenata čine odrasli. Tome uveliko pomaže estetski izgled samih naprava, kao i sofisticirane naprave koje omogućuju veliku preciznost u pomacima zuba. S obzirom da je rast završen, to je kod odraslih pacijenata od izuzetne važnosti. Cilj liječenja kod odraslih je rekonstrukcija, korekcija ili kompenzacija postojećeg neskladna između zubi i čeljusti. Time kod njih stvaramo individualni optimum glede funkcije i estetike.

Ortodontsko liječenje nije svima dostupno

● **Obraćaju li se u inozemstvu ljudi češće za pomoć ortodontu nego kod nas?**

– Treba priznati da danas ruditelji u Hrvatskoj brinu o zdravlju i izgledu zubi svoje djece time što ih pravovremeno dovode u stomatološke i ortodontske ordinacije, što je za svaku pohvalu. Postoje odstupanja u populaciji odraslih, a donekle i kod adolescenata u usporedbi s inozemstvom, što se može jednostavno objasniti. Liječenje adolescenata i odraslih u inozemstvu, a poglavito u Americi, ima dugu tradiciju u usporedbi s Hrvatskom. Lijepi i ravni zubi u Americi znače kvalitetnije i bolje plaćeno radno mjesto, što kod nas nije slučaj. I na kraju, kod nas mnogim pacijentima zbog sadašnjih okolnosti gospodarskog stanja u našoj državi ortodontsko liječenje nije dostupno.

● Što još pacijenti trebaju znati o ortodontiji?

– Dobro je znati da suvremena ortodoncija teži liječenju ortodontskih anomalija bez vađenja zubi. Liječenje bez vađenja zuba sve je češće izbor, a to omogućuje rano ortodontsko liječenje i raznovrsnost ortodontskih tehnika i naprava. Zato kod odluke o vađenju zuba treba tražiti barem još jedno mišljenje. Također je dobro znati da su djeca sa izrazito isturenim zubima sklona zubnim traumama, a nakon ortodontskog liječenja šest puta se smanjuje mogućnost zubnih trauma. I na kraju spomenimo da u ortodontskom liječenju ne koristimo riječi nikad i uvijek, osim u tvrdnji da nikad nije kasno za ortodontsko liječenje i da se uvijek liječenjem može dobiti zadovoljavajući rezultat.

**DR. SLAVKO DELLADIO, SPECIJALIST ORTODONTA:** »Dobro je znati da suvremena ortodoncija teži liječenju ortodontskih anomalija bez vađenja zubi«

»Današnji estetski kriteriji, kao i ideal onog što se smatra harmoničnim i lijepim, postavili su pred struku visoke zahtjeve. Rano ortodontsko liječenje osim što smanjuje potrebu za vađenjem zubi, dovodi i do brže socijalizacije djece«, objašnjava dr. Delladio

RELIGIJA I HRANA**Bez hrane nema života, a bez života nema potrebe za hranom**

Vrijeme je korizme. Mnogi ovo razdoblje koriste kako bi se odrekli nekih poroka i očistili svoj organizam. Najčešće se odriču cigareta, alkohola i drugih opojnih sredstava, ali i hrane koju smatramo »zabranjenom«, primjerice slatkiša, mesa i drugih namirnica životinjskog porijekla.

Hrana je bit i osnovni uvjet života. Ona sudjeluje u njegovu stvaranju i nastajanju, u njegovu održavanju i nestajanju. Hrana je gotovo kao život. Bez nje nema života, a bez života nema potrebe za hranom.

Način prehrane i izbor namirnica i pića mijenjao se kroz vijekove. Dva su osnovna čimbenika utjecala na način prehrane: dostupnost hrane i civilizacijski pristup načinu pripremanja jela. I dostupna hrana i način njena pripremanja mijenjali su se tisućljećima i više ili manje razlikovali i u raznim zemljama i podnebljima. Religija je u tom kontekstu odigrala vrlo važnu ulogu. Ponekad se čak i privrženost određenoj religiji promatra kroz odnos prema hrani. Utjecaj religije na prehranu provlači se od davnina sve do današnjeg doba, a uloga hrane u religiji temelji se na: komunikaciji s Bogom (kroz riječi zahvale ili traženja blagoslova); na demonstriranju vjerovanja kroz prihvaćanje pravila vezanih uz prehranu te na učvršćivanju vjere kroz post. Prehrambene restrikcije mogu se odnositi na: hranu koja se smije i ne smije jesti; hranu koja se smije konzumirati u određeno doba dana ili godine; vrijeme dana kada se smije jesti; način pripreme hrane i pravila kada, kako i koliko dugo postiti.

Kršćanstvo

Dajući hrani središnji i najvažniji položaj za sva živa bića, nije čudno što slike povezane s onim što jedemo postaju vrlo važne u kršćanskoj tradiciji. Najznačajnije od ovih slika su, naravno, kruh i vino, koji predstavljaju tijelo i krv Kristovu, njegovu žrtvu na križu. Simbolično značenje u kršćanskoj religiji imaju i jaja, janje, med, mlijeko, masline... Zapravo, otkad kršćani vjeruju da su sve dobre stvari darovi dani od Boga, svaki obrok ima duboko religijsko značenje. Kršćanstvom dominiraju tri struje: rimokatolička, pravoslavna i protestantska.

Rimokatolički godišnje imaju nekoliko većih svetkovina (Božić, Uskrs, Bogojavljenje, Veliki Petak (petak prije Uskrsa), Uzašasće (Spasovo, 40 dana poslije Uskrsa) i Duhovi (50 dana poslije Uskrsa) uz koje se veže određena hrana i način prehrane. Post, odnosno ne konzumiranje mesa (negdje i jaja, mlijeka i mliječnih proizvoda), prakticira se tijekom korizme, četrdesetodnevnom razdoblju koje prethodi Uskrsu – zadnji petak u Adventu, čista Srijeda i Veliki Petak. Hrana i piće (izuzev vode) trebali bi se izbjegavati sat vremena prije mise.

Pravoslavci izbjegavaju hranu i piće prije mise. Meso i svi životinjski proizvodi (mlijeko, jaja, maslac i sir) zabranjeni su za vrijeme posta: riba se izbjegava no školjku se dozvoljeva. Neki izrazito odani pravoslavci izbjegavaju i maslinovo ulje za vrijeme posta. Najvažnije svetkovine u protestantskoj vjeri su Božić i Uskrs. Post se rijetko prakticira. Neke posebne prehrambene navike uvriježene su kod dviju protestantskih struja, mormona i adventista.

Mormoni izbjegavaju pretjeranu konzumaciju alkohola i pića kao i pijenje toplih napitaka (kave i čaja). Mnogi izbjegavaju čak i sve napitke koje sadrže kofein. Vjernici se potiču na konzumaciju žitarica i na ograničavanje unosa mesa. Neki mormoni poste jednom mjesečno, a novac za hranu doniraju siromašnima. Adventisti izbjegavaju prejedanje,

**ČEGA SE ODRIČEMO:** Najčešće se odričemo cigareta, alkohola, ali i hrane koju smatramo »zabranjenom«, primjerice slatkiša, mesa...

Način prehrane i izbor namirnica i pića mijenjao se kroz stoljeća. Dva su osnovna čimbenika utjecala na način prehrane: dostupnost hrane i civilizacijski pristup načinu pripremanja jela



a velik broj njih su lakto-ovo vegetarijanci (a ukoliko se meso konzumira, svinjetina se svakako izbjegava). Čaj, kava i alkoholna pića su zabranjena. Začini i začinsko bilje se izbjegavaju.

Judaizam

Židovski su »prehrambeni zakoni«, poznati kao Kashrut, najkomplicirani od svih religijskih zakona koji se tiču prehrane. Poznati termin u židovskoj religiji, a i izvan nje, je košer, koji bi se mogao prevesti kao »nešto što pristaje«. Izraz se izvorno odnosio na ubijanje (klanje) životinja, a danas uključuje svu hranu koja je prema židovskim zakonima prikladna. Hrana je košer, odnosno prikladna je ukoliko je pripremljena prema zakonima židovske religije. Neprikladna hrana je ne-košer hrana i smatra se »nečistom«. Da bi namirnice životinjskog porijekla bile košer, životinja mora biti preživčak, što znači da hranu koju jede mora žvakati i mora imati razdvojene papke. Svinja, primjerice, ima procjepne na papcima, no nije preživčak, a samim time ni košer. Perad, poput pile, patka, purica i gusaka, ima kandže i dvostruko ovižen želudac pa je i potencijalni košer, ovisno o tome kako su životinje ubijene. Ptice koje se ne ubijaju u domaćem životinje ne spadaju u košer hranu. Životinje koje su umrle prirodnom smrću nisu košer. Životinja se mora ubiti na najbezbolniji način i što brže kako ne bi bila svjesna da umire. Namirni-

ce koje su pripravljene s krvlju životinje se ne smiju jesti, jer je krv sininom životinje.

Jaja i mlijeko su košer hrana ako potječu od košer životinja. Jaja koja sadrže i najmanju količinu krvi, nisu dozvoljena. Meso, mlijeko i njihovi proizvodi ne smiju se jesti, kuhali procesuirati zajedno. Voće, povrće i riba smatraju se »neutralnom« hranom i smiju se konzumirati s mliječnim ili mesnim obrocima. Vremenski razmak između konzumiranja mlijeka i mesa, ovisno o običajima, traje od jednog do šest sati.

Procesuirana hrana i gotova jela moraju nositi oznaku košer. Voće, povrće, šećer, brašno, prirodni voćni sokovi (izuzev soka od grožđa), kava, čaj i ostali čisti proizvodi ne moraju nositi oznaku košer. U religioznim kućanstvima, obrociju započinju riječima zahvale, a završavaju molitvom. U godini dana, šest dana se posti, tada je zabranjeno jesti i piti. Post može započeti od zalaska sunca proteklog dana ili u zoru, no uvijek traje do zalaska sunca.

Islam

U islamskoj religiji konzumiranje hrane pitanje je vjere. Muslimani jedu kako bi bili zdravi, a pretiljanje se ne podržava. Post se smatra prilikom za zasluživanje Allahovog odobrenja, oprost učinjenih grijeha te razumijevanje i poistovjećivanje s patnjama siromašnih. Halal je arapski termin koji označava »nešto što

je dozvoljeno, zakonom odobreno«. Kada se spominje u kontekstu jela i pića, označava »ono što je muslimanima dozvoljeno konzumirati«.

Je li neka hrana halal ili ne, određuje se prema načinu na koji je pripremljena, tretirana i sličnim čimbenicima. Svaka hrana koja potencijalno ili uistinu šteti umu, tijelu ili duhu dobiva oznaku haram, a konzumiranje takve hrane se ne odobrava. Svinjetina i proizvodi koji sadrže svinječje meso, meso malih životinja kao i meso oboljelih životinja ili životinja koje nisu zaklane u ime Alaha, proizvodi koji su pripremljeni od krvi te alkohol su haram.

Kuran brani konzumaciju alkohola i njegovih derivata te ih smatra grijehom jer štete umu i uzrokuju društvene i obiteljske probleme.

Svježe, konzervirano, smrznuto ili ukiseljeno voće i povrće je dozvoljeno. Međutim, ako je fermentirano ili stvara alkohol postaje haram. Žitarice su dozvoljene ukoliko se ne pripremaju, miješaju ili kontaminiraju haram proizvodima. Islamska religija ne odobrava rasipanja hranom jer je to uzaludno trošenje hrane koja je dar od Boga. S obzirom da Kuran naglašava važnost čistoće, konzumiranje isključivo halal hrane očuvat će vjeru čistom i iskrenom.

Hinduizam

Općenito, hinduisti izbjegavaju svu hranu za koju smatraju da koči psihički i duhovni razvoj. Iako konzumiranje mesa nije u potpunosti zabranjeno, mnogi hinduisti su vegetarijanci jer prihvaćaju koncept ahimsa, koncept koji se odnosi na nenasilje nad životinjama. Čak i ukoliko se meso konzumira, govedina se ne konzumira, jer se krava smatra svetom životinjom. U određenim regijama zabranjeni su, primjerice, puževi, patke, ribe, ružnog oblika, meso deve... Neki izbjegavaju i alkoholna pića. Hrana koja stimulira osjete, primjerice češnjak i luk, ne preporučuje se onima koji teže duhovnom skladu.

Koncept da neka hrana potiče čistoću tijela, misli i duha, također određuje prehrambene navike hinduista. Neka hrana drži se prirodno čistom, primjerice proizvodi koji potječu od hrane (mlijeko, maslac, sir, vrhnje), tako da se hrana koja nije u potpunosti »čista«, može »pročistiti« ako se miješa s ovim namirnicama. Neke se namirnice s druge strane smatraju nepopravljivo »nečistima« (alkohol i govedina).

Više od 18 dana u godini su svetkovine prema hinduističkom vjerovanju i tada se prakticira post. Izuzev tih dana, posti se za rođendane, vjenčanja i karmine. Post može biti potpun, odnosno potpuno uzdržanje od hrane i pića, zatim konzumiranje »pročišćene« hrane, usvajajuću razmak između konzumiranja mlijeka i mesa, ovisno o običajima, traje od jednog do šest sati.

Budizam

Budistički prehrambeni običaji razlikuju se od sekte do sekte te od područja do područja. S obzirom da većina budista također sledi princip ahimsa, velik broj njih su lakto-ovo vegetarijanci. Neki jedu ribu, a neki samo apstiniraju od govedine. Neki vjeruju da, ukoliko sami nisu sudjelovali u klanju životinje, mogu slobodno jesti meso.

Budističke svetkovine ovise o pojedinoj regiji, tri su osnovne, zajedničke svim regijama i sektama: rođenje, prosvjetljenje i smrt Bude. Budistički svećenici u potpunosti poste u danima punog i mladog mjeseca; također izbjegavaju krutu hranu u posljednjem mjesecu.

DIPL. ING. IVA ALEBIĆ
DIPL. ING. DARJA VRANESIĆ
www.vitamini.hr

BILJNA LJEKARNA**Komorač regulira krvni tlak**

Komorač (*Foeniculum vulgare*) ubraja se među najstarije ljekovite biljke. Poznavači su ga Kinezi stoljećima prije Krista, stari Egipćani, Indijci i stari Grci. To je dvogodišnja ili višegodišnja biljka koja se sije na otvorenom u travnju («vrtini komorač») da bi tek druge godine cvjetala i donosila zrele sjemenke. Često se uzgaja u srednjoj i istočnoj Europi i Egiptu. Kod nas pravi komorač samoniklo raste na kamenitim obroncima sve do granice utjecaja mora, jer mu je potrebno mnogo topline. Ljekoviti dijelovi biljke su list, sjemenka, korijen i čitava biljka.

Sadrži željezo, kalij, kalcij, fosfor, sumpor, bjelančevine, masti, eterično ulje, šećer i dosta anetola. Stabljika komorača sadrži eterično ulje iste kakovice u cijelom nadzemnom dijelu, pa od početka vegetacije ugodno miriše.

Osnovni je sastojak eteričnog ulja anetol, fenhol i neki monoterpene. Osim ulja sjeme sadrži bjelančevine (18 do 20 posto), masna ulja (12 do 28 posto) i šećer. Ljekovita je cijela biljka, što treba posebno naglasiti.

Kao povrće, komorač je izvanredno zdrava biljka, lako probavljiva, dobra za želudac i crijeva, a služi i kao blago sredstvo za čišćenje.

Kao ljekovita trava preporučuje se ženama zbog toga što osigurava pravilne menstruacije, a u trudnoći pospješuje stvaranje mlijeka, a u obliku vrućih obloga uspješno uklanja začepjenost grudni i tijekom cijelog razdoblja dojenja omogućuje im da zadrže svoju čvrstocu.

Komorač kao dodatak jelu ili salata otvara tek, pospješuje izlučivanje mokraćne, jača i povoljno djeluje na pluća i bronhije, smiruje napadače kašlja, hripavca i astme. U vanjskoj primjeni koristi se za grgljanje protiv glavobolje. Inače smiruje štucavicu i zaustavlja povraćanje. Pri spremanju hrane s mnogo celuloze koja se teško probavlja, preporučuje se staviti u jelo pred kraj kuhanja malu žličicu komorača. Čaj od komorača zaslađen medom prokušat je pučki lijek kod hripavca i astme.

S obzirom da je bogat kalijem, komorač regulira krvni tlak, a ujedno pomaže protiv psihičkog i fizičkog umora u zimskim mjesecima. Bogat je i C vitaminom, i to u sirovom stanju. Mnogi se plaše da je sirovom komorač najtežestiv i neukusan. Ako i vi tako mislite, poslužajte savjet: umiješajte ga u salatu ili od komorača napravite salatu i jednom tvojno začinite uljem, octom i soli. Uvjerit ćete se u blagotvorno djelovanje i dobar okus te biljke.

MR. PH. ANA MJEDA HRIBAR

PEČELINJI OTROV U NARODNOJ I SUVREMENOJ MEDICINI**Ubodi pčela mogu biti lijek, ali i opasan rizik**

Pečele su najkorisniji kukci čiji se uzgoj stalno usavršava u cijelom svijetu. Hrane se cvjetnim nektarom i peludom, a kao proizvođači meda, koji je hrana i »lijek protiv svih bolesti«, spominju se u Ebersovu papirusu, jednom od najstarijih pisanih spomenika egipatske kulture napisanom prije 3500 godina. Pečele žive zajedno u košnicama, s time da jedna zajednica ima samo jednu ženku (maticu), nekoliko stotina mužjaka (trutovi) te oko 60.000 radilica.

Osim meda i voska od kojega grade sače i pune ga medom, pečele u strukturi meda proizvode i čitav niz materija koje pojedinačno, ali i zajedno udružene, daju među neprocjenjivu hranidbenu i medicinsku vrijednost. Od tih pojedinačnih ljekovitih struktura u medu među najpoznatije spadaju cvjetni pelud (polen), propolis, matična mliječ i još neki ljekoviti sastojci među koje spada i pčelinji otrov.

Antički liječnik Hipokrat spominje u svojim zapisima

U narodnoj medicini, osobito u Kini, Rusiji i nekim zemljama istočne Europe, pa ponegdje i kod nas, raširena je uporaba pčelinjeg otrova u liječenju reumatizma, neuralgija i drugih bolesti

pčelinji otrov kao lijek protiv reumatizma, a danas je poznato iz iskustva u narodnoj medicini i istraživanja u suvremenim klinikama da je taj otrov djelotvoran lijek ne samo protiv reumatizma nego i za liječenje nekih kožnih i očnih oboljenja, raznih neuralgija, čira na želucu, bronhijalne astme, različitih alergija, te za sniženje krvnog tlaka i poticanje rada hipofize i nadbubrežnih žlijezdi. Nova istraživanja pokazuju da taj otrov, uzet na odgovarajući način, jača imunitet ljudskog organizma.

Pčelinji otrov je bezbojna, prozirna i gusta tekućina gorkog i oštrg okusa, ugodna mirisa koji podsjeća na miris meda, a osušeni otrov ima izgled prozračne mase

nalik na smolu iz drveta. Sadržuje mravljnu i ortofosfornu kiselinu, razne bjelančevine, lipide, acetilolin, fermente, rodinaze i fosforipaze, te elemente kalcija, fosfora, bakra i još nekih prirodnih elemenata, što ukazuje na njegovu složenu strukturu, ali i višenamjensko ljekovito djelovanje. Pčela kao sredstvo obrane proizvodi u posebnom žlijezdi (žalac) smještenoj u zatu, a kada svojim žalcem s otrovom ubode čovjeka pčela ugine, jer ne može izvući svoj žalac iz elastične ljudske kože. S druge strane, kad ubode drugu pčelu ili bilo kojeg insekta, što je prirodna namjena njezina otrovnog oružja, pčela ne gubi žalac i ne trpi nikakvu štetu.

**NAJKORISNIJI KUKCI:** Hipokrat u svojim zapisima spominje pčelinji otrov kao lijek protiv reumatizma

ljekovito, a u većim može izazvati razne komplikacije pa i smrt. Najosjetljivije na pčelinji otrov su žene, djeca i starije osobe.

Osobe alergične na pčelinji otrov izlaze u smrtnoj opasnosti ako pokušaju primjenom pčelinjeg otrova liječiti svoju bolku. Tada ubode nekoliko pčela, pa čak i samo jedne, može izazvati teške komplikacije pa i smrt. Nipošto se ne smije pokušati liječenje ubodima pčela ako bolesnik nije siguran da nema alergiju na pčelinji otrov. Rizik primjene tog otrova u narodnoj medicini nikada nije isključen, pa ga treba izbjegavati već i zato što je pri takvom tretmanu bolesti bitno znati i dozu uzetog otrova.

Danas suvremena farmakologija i medicina raspolaze s nizom lijekova u čiji su sastav u točno odmjerenim dozama ugrađene i komponente pčelinjeg otrova koje se za razne bolesti u određenim uvjetima daju bolesnicima u obliku tableta, potkožnih injekcija, masti ili inhalacije. S. Z.