

W sidłach chemii

Dawniej ekspertami od miłości byli poeci. Wierzyli, iż to alabastrowa cera, jedwabiste włosy czy cudowny uśmiech wybranki albo wybranka wzbudzą płomienny żar uczuć. Za siedlisko miłosnych uczuć uważali serce. Dziś wiemy, że najważniejszą rolę w uczuciach odgrywa mózg i substancje chemiczne, jakie wytwarza. A szalona, namiętna i bezrozumna miłość jest wynikiem działania kilku związków chemicznych, nad produkcją których nie mamy kontroli i nie umiemy się oprzeć ich działaniu.

Dlaczego kobieta, wchodząc do pustego kina, wybiera krzesło, na którym niedawno siedział mężczyzna, a mężczyzna, obserwując równie atrakcyjną kobietę, czuje pociąg do jednej, a obojętność do innej? Odpowiedź tkwi we feromonach – naturalnych, lotnych substancjach chemicznych, wydzielanych przez organizmy żywe. Osobniki tego samego gatunku komunikują się za ich pomocą między sobą. W świecie zwierząt samiec potrafi zlokalizować partnerkę mimo odległości przekraczającej nawet wiele kilometrów.

Miłością rządzi również fenyletyloamina, tzw. Pea, związek chemiczny wywołujący stan uniesienia, działający podobnie jak amfetamina. Nie wiemy jeszcze, gdzie jest produkowany, ale wiemy, że działa na pewne obszary w mózgu i powoduje, że ogarnia nas namiętność i uczucie szczęścia. Dlatego zakochana para zapomina o Bożym świecie. Jednak po 2 latach działanie tego związku słabnie i wtedy związek kochanków przechodzi kryzys. Kolejny kryzys przychodzi po 4 latach, gdy organizm przestaje produkować fenyletyloaminę. Często żatujemy, że szaleństwo miłości nie trwa wiecznie. Ale natura wie, co robi, bo gdyby poziom Pea był nieustannie wysoki, mózg nie mógłby normalnie funkcjonować. Wszak zakochani nie widzą świata poza sobą, nie potrafią myśleć racjonalnie, ani też przelać swojego uczucia na innych. Pea jest czymś w rodzaju narkotyku. Tak jak on potrafi uzależnić. Są ludzie chorujący na głód pożądania. Zakochują się i tkwią przy partnerze dopóty, dopóki czują uniesienie. Kiedy ono znika, oni także znikają, szukając kolejnej miłości.

Gdy uniesienie mija, kochankowie albo się rozstają, albo okazuje się, że oprócz chemii działa coś więcej, co sprawia, że chcą być ze sobą nadal.

Zakochanie przetrada się w miłość dającą poczucie bezpieczeństwa, przynależności i zadowolenia. W mózgu zaczyna się wytwarzać endorfina, tzw. hormon szczęścia, który działa podobnie jak morfina – koi, uspokaja i łagodzi.

Miłość to w dużej mierze gra chemii, której procesy tłumaczą zachowania kochanków: dlaczego niektórzy walczą ze sobą zaciekle, ale rozstać się nie mogą, dlaczego gwałtowne namiętności przemijają, a gdy ludzie nic więcej nie mają sobie do zaoferowania, to się rozchodzą, i dlaczego człowiek żyjący w zgodnym stadle nagle zaczyna szaleć na punkcie jakiejś osoby i niszczy wszystko, co już osiągnął.

Wiedzę o tajnikach chemii naszego ciała warto wykorzystywać, żeby być bardziej atrakcyjnym, rozpalić lub podtrzymać płomień miłości. Służą temu np. zapachy spalanych w miłosny wieczór kadzideł lub woń świeżych róż, w płatkach których zawarta jest Pea. Te same właściwości ma kakao. Nie dziwi zatem, że kobiety cierpiące na głód miłości zajadają się czekoladkami. Jednak nic nie zastąpi prawdziwej miłości. Więc zamiast siedzieć samotnie w domu, wyjdźmy do ludzi, by spotkać kogoś, czyje feromony wzbudzą naszą krew.

Firma AxMediTec Spółka z o.o. oferuje sprzęt medyczny na wyposażenie sal operacyjnych, oddziałów intensywnej terapii, kardiologicznych i noworodkowych, oraz sprzęt ratowniczy.

Oferta firmy obejmuje aparaturę monitorującą, respiratory (noworodkowe i dla dorosłych), sprzęt do intensywnej opieki nad noworodkiem, defibrylatory, wózki reanimacyjne, aparaty do znieczulania, sprzęt resuscytacyjny i szkoleniowy oraz szeroki asortyment produktów jednorazowych.



- RESPIRATORY
- KARDIOMONITORY
- APARATY DO ZNIECZULANIA
- DEFIBRYLATORY
- ŁÓŻKA SZPITALNE
- NEBULIZATORY
- KONCENTRATORY TLENU
- SYSTEM OSZYNOWANIA MODURA
- PRODUKTY JEDNORAZOWE
- WORKI DO KRWI

- SPRZĘT DO RESUSCYTACJI
- MANEKINY SZKOLENIOWE
- MASKI KRTANIOWE
- ELEKTRODY EKG

ELEKTRODY NEUROLOGICZNE

AXMEDI TEC SPÓŁKA Z O.O.

15-399 BIAŁYSTOK ul. Składowa 12, tel. (085) 66 45 200, fax (085) 66 45 266
 serwis www: www.axmeditec.com.pl e-mail: axmeditec@axmeditec.com.pl

CENTRA TECHNICZNE

02-252 WARSZAWA ul. Św. Andrzeja Boboli 8
 tel. (022) 234 82 69 fax. (022) 234 83 07
 e-mail: etwarszawa@axmeditec.com.pl

85-027 BYDGOSZCZ ul. Jagiellońska 103
 tel./fax (052) 371 59 73
 e-mail: ctbydgoszcz@axmeditec.com.pl

40-126 KATOWICE ul. Grażyńskiego 49 A
 tel./fax (032) 258 05 82
 e-mail: etkatowice@axmeditec.com.pl

50-512 WROCLAW ul. Tarnogajska 11/13
 tel./fax (071) 784 56 40
 e-mail: etwroclaw@axmeditec.com.pl

SZCZECIN tel.kom. 0604 421 136, e-mail: ctszczecin@axmeditec.com.pl
 GDAŃSK tel.kom. 0602 182 257, e-mail: ctgdansk@axmeditec.com.pl
 RZESZÓW tel.kom. 0604 152 275, e-mail: ctrzeszow@axmeditec.com.pl

BIULETYN

biuletyn Szpitala Wolskiego
 do użytku wewnętrznego

1 co gdzie kiedy

Wszystkim Pracownikom,
 Pacjentom i Przyjaciółom Szpitala
 Wolskiego życzenia spokojnych,
 ciepłych i słonecznych
 Świąt Wielkanocnych

składa Dyrekcja



Elementarz

Zgodnie ze standardami dotyczącymi wykorzystywania środków unijnych, w tym funduszy strukturalnych pochodzących ze Zintegrowanego Programu Operacyjnego Rozwoju Regionalnego, beneficjent końcowy jest zobowiązany do promowania prowadzonego projektu i jego wyników. Przeto, aby wypełnić ten obowiązek, po wdrożeniu w zeszłym roku Projektu E-szpital, tj. stworzeniu cyfrowego systemu informacji telemedycznej, gromadzenia, przetwarzania i archiwizacji danych, czyli kompleksowym z informatyzowaniu szpitala, zorganizowaliśmy konferencję prasową dla dziennikarzy prasowych, radiowych i telewizyjnych.

Konferencja, która odbyła się 7 lutego br., zgromadziła tak wielu dziennikarzy i fotoreporterów, że ledwo zmieścili się w sali konferencyjnej. Do szpitala przybyła także ekipa Telewizyjnego Kuriera Warszawskiego, w którego głównym wydaniu, na samym początku, zrelacjonowano nasze dokonania. O efektach informatyzacji mówiono w różnych stacjach radiowych, a nazajutrz doniosły o nich niemal wszystkie codzienne gazety. Relacje prasowe dostępne są na stronie internetowej szpitala w dziale „Napisali o nas”.



Reżyser i operator „Elementarza”



Omawiamy scenariusz

2 co gdzie kiedy

Wiadomość o wdrożeniu u nas zintegrowanego systemu informatycznego dotarła również do producentów „Elementarza”, cyklicznego programu o charakterze popularno-naukowym. Program, nadawany na antenie TVP Info, powstaje na zlecenie Ministerstwa Spraw Wewnętrznych i Administracji. Jego zadaniem jest edukowanie społeczeństwa oraz krzewienie idei społeczeństwa informacyjnego poprzez popularyzowanie wiedzy o nowych technologiach i nowoczesnych usługach publicznych.

W jednym z kolejnych odcinków autorzy programu postanowili, na przykładzie naszego szpitala, zaprezentować widzom, jak funkcjonuje szpital po wprowadzeniu pełnej informatyzacji. Podczas zdjęć, które były realizowane 11 marca, skoncentrowano się przede wszystkim na takich sprawach, jak: internetowa rejestracja pacjentów, tworzenie elektronicznej dokumentacji medycznej oraz konsultacje medyczne za pomocą kamer.

Z naszej strony w realizacji programu na terenie szpitala uczestniczyli dyrektorzy: Adam Doliwa i Dariusz Wojciechowski oraz dr Piotr Sionek, dr Roman Jasiński i koledzy z Sekcji Informatyki: Marcin Płosiński, Grzegorz Łukasiak i Piotr Paczewski, który uwiecznił to wydarzenie na prezentowanych w tym tekście zdjęciach. Natomiast ze strony telewizji – Piotr Zbroziński, reżyser programu, oraz pracujący przy kamerze Maciej Lewiński.

Na razie wiemy tyle, że odcinek „Elementarza” ze Szpitalem Wolskim w roli głównej ma być wyemitowany we czwartek, 24 kwietnia lub 8 maja, o godzinie 19.10, a potem powtórzony we wtorek, 29 kwietnia albo 13 maja, o godzinie 16.50. Dokładną informację o terminie emisji rozpowszechnimy w szpitalu drogą mailową, ale już teraz zachęcamy wszystkich do obejrzenia tego programu.



Mikrofon jest niezbędny



Zabieg trwa



Przygotowujemy kamerę



Fimujemy doktora w COP



Rejestrujemy się



Ordynator tłumaczy

forum

Naszym Czytelnikom z okazji Wielkiej Nocy wraz z najlepszymi życzeniami świątecznymi przekazujemy kilka przepisów kulinarnych i wiele serdecznych uczuć.

Redakcja



Baba drożdżowa dla kobiet o silnych rękach

- pracochłonna, ale znakomita

Składniki

50 dag mąki, 15 dag masła, 15 dag cukru, 1 jajo, 5 żółtek, 5 dag drożdży, 3/4 szklanki mleka, 20 dag rodzynek, szczypta soli, aromat albo cukier waniliowy

Sposób przyrządzenia

Tę babę robi się tylko raz w roku, na Wielkanoc. Wymaga cierpliwości i siły w rękach. Najlepiej pomachać hantelkami przez miesiąc przed, albo zatrudnić do wyrabiania ciasta mężczyznę. Wtedy efekt końcowy gwarantowany. Z drożdży, części mleka, mąki i odrobiny cukru wyrabiamy zaczyn i pozostawiamy do wyrośnięcia. Resztę mąki przesiewamy, dodajemy wyrośnięty zaczyn, cukier, żółtka i całe jajo, szczyptę soli oraz aromat/cukier waniliowy. No i wyrabiamy, wyrabiamy baaardzo starannie, żeby ciasto było gładkie i pokazywało się coraz więcej pęcherzyków. Czasami nawet i godzinę. Na sam koniec, kiedy pęcherzyków jest już bardzo dużo, dodajemy stopione masło i znowu międlimy, aż się całe wchłonie. Odstawiamy do wyrośnięcia, aż dwa razy powiększy swoją objętość. Wtedy dodajemy rodzynek, mieszamy i wkładamy do formy wysmarowanej starannie masłem. Pieczemy w średnio gorącym piekarniku, nie dłużej niż 50 minut, uważając, żeby nie przesuszyć. Lukrujemy według uznania.



Marmurkowe jajeczka przepiórcze - oryginalne, mało pracochłonne

Składniki

12 jaj przepiórczych, 4 łyżki ciemnego sosu sojowego, 2 - 3 torebki herbaty typu earl grey, cukier i sól

Sposób przyrządzenia

Jaja gotujemy przez 5-8 minut, prawie na twardo. Schładzamy i każde z osobna obtłukujemy tak, by na skorupkach powstała gęsta siatka pęknięć. Następnie wkładamy do rondelka i zalewamy, tylko do przykrycia, zaparzoną herbatą. Dodajemy sos sojowy, cukier i sól. Gotujemy na wolnym ogniu przez 10 minut. Schładzamy i delikatnie obieramy. Podajemy w całości. Podobnie można przyrządzić jaja kurze. Dla odmiany można zabarwić je nie na ciemny marmurek, ale inaczej, np. sokiem z buraków, szpinakiem lub kurkumą.



Polędwiczki wieprzowe w miodzie pitnym - po prostu pyszota

Składniki

1 kg polędwiczek wieprzowych, 2 łyżki masła, 1/2 litra miodu pitnego, 2 łyżki musztardy sarepskiej, 3/4 szklanki słodkiej śmietanki, szczypta suszonego estragonu, sól i pieprz

Sposób przyrządzenia

Z polędwiczek wykrawamy kotleciki grubości palca. Każdy delikatnie nagniatamy dłonią. Nie używamy tłuczka! Potem solimy i pieprzymy. Na patelni rozgrzewamy masło i szybko obsmażamy każdy kotlecik z obu stron. Dodajemy miód pitny, szczyptę estragonu i dusimy bez pokrywy na silnym ogniu, dopóki miód nie zniknie z patelni. Wtedy dodajemy śmietankę wymieszaną z musztardą i gotujemy jeszcze około 5 minut, aż sos zgęstnieje.

forum



Przedstawiamy

Pielęgniarką oddziałową na Oddziale Internistyczno-Diabetologicznym **Agnieszka Walczak** została w połowie lutego, po wygraniu konkursu na to stanowisko. Jest absolwentką Liceum Medycznego w Łowiczu i ma skończone studia magisterskie na Akademii Medycznej w Łodzi (obecny Uniwersytet Medyczny). Doświadczenie zawodowe zdobywała w kilku miejscach. Przez rok była pielęgniarką we Włoszech, a najdłużej – 15 lat, na Oddziale Intensywnej Terapii w szpitalu wielospecjalistycznym w Kutnie. Dodatkowo pracowała jako asystent na Wydziale Pielęgniarstwa Wyższej Szkoły Gospodarki Krajowej w Kutnie, któremu patronuje poznańska Akademia Medyczna, a którego dziekanem jest prof. Laura Wołowicka. Zajmowała się nie tylko pracą z pacjentem, lecz także wprowadzała w tajniki zawodu młodsze koleżanki i opracowywała projekty nowej dokumentacji medycznej, potrzebnej do usprawniania pracy. Ma rozliczne zainteresowania, m.in. filmowe i teatralne. Jest otwarta na innych, lubi nowe wyzwania, bardzo chętnie się uczy i poznaje nowości zawodowe.

Mirosława Kilińska jest naszym pracownikiem socjalnym. Studia licencjackie w zakresie pracy socjalnej skończyła na Wydziale Pedagogiki Ogólnej Akademii Pedagogiki Specjalnej im. Marii Grzegorzewskiej w 2006 roku. Po dyplomie pracowała przez rok w Szpitalu Praskim. Do nas przeniósł się w listopadzie 2007 roku, skuszona przez koleżankę, z którą współpracowała. W czasie studiów, a także już po podjęciu pracy na Pradze, była instruktorką w świetlicy Nadarzyńskiego Ośrodka Kultury. W piątkowe popołudnia oraz w weekendy organizowała zajęcia świetlicowe i różne imprezy plenerowe dla dzieci i młodzieży i gdyby nie wyszła za mąż, to zapewne kontynuowałaby to dodatkowe zajęcie, bo dawało jej wiele satysfakcji. Bardzo lubi zwierzęta, a zwłaszcza psy. Najlepiej odpoczywa na jeziorach bądź nad morzem.



Na zimno, na ciepło i na wynos

W ubiegłym roku koleżanki z księgowości przystały do redakcji postulat zorganizowania w szpitalu bufetu, w którym można kupić coś do picia, zjeść coś na zimno albo na gorąco. Dowiedzieliśmy się wówczas, że już wcześniej dyrekcja podjęła decyzję i stosowne działania w tej sprawie. Niestety, długo nie było chętnych. Być może dlatego, że przed rozpoczęciem działalności gastronomicznej, trzeba wyremontować i wyposażyć lokal przeznaczony na bufet, a więc najpierw zainwestować. Dopiero na początku marca zgłosili się: pani Elżbieta Grycuk i pan Paweł Okoniewski – właściciele firmy „Bar Bistro”, zdecydowani na współpracę z nami.

W kwietniu bufet otworzy swoje podwoje na pierwszym piętrze pawilonu 7, w pomieszczeniach po dawnej pracowni RTG, naprzeciw centrali telefonicznej. Teraz trwają tam jeszcze prace remontowo-adaptacyjne. Dostępny będzie dla pracowników szpitala, pacjentów i dla odwiedzających codziennie od godziny 8.00 do 20.00. Będziemy w nim mogli zaopatrzyć się w napoje, zjeść na miejscu ciepły posiłek, a także zamówić jedzenie na wynos. Serwowane mają być różne pyszności, m.in. zupy, naleśniki i pierogi własnej roboty oraz potrawy z grilla, surówki i kanapki.

Biuletyn Szpitala Wolskiego

Pr 14767

Redaguje zespół Edyta Kuklińska, Barbara Lis-Udrycka, Iwona Nowowiejska, Piotr Paczewski
e-mail redakcja@szpital.wolski, redakcja@wolski.med.pl
tel. 022 38 94 814, 0-601 31 51 01
Projekt graficzny Lena Maminajszwili/masz
Przygotowanie do druku i druk studio reklamy i wydawnictw masz



Redakcja zastrzega sobie prawo redagowania i skracania tekstów