کلینیک

درمان سریع رفلاکس معده

ابراهیم دریانی
فوق تخصص گوارش

یکی از شـــایع‌ترین بیماری‌های گوارشـــی، رفلاکس اســـت. افراد زیـــادی از ترش کردن، برگشت اسید به دهان و احساس تلخی دهان شکایت می‌کنند. این بیماری به‌دلیل نقص عملکرد دریچه تحتانی مری و آسیب مخاط که مانع از برگشت اسید معده شده به‌وجود می‌آید. مصرف برخی داروها در ایجاد رفلاکس معده مؤثر است. قرص‌های خواب‌آور، قرص‌های هورمونی به‌ویژه داروهای ضدبارداری مورد مصرف خانم‌ها، داروهای ضدفشار خون و پروپرانولول و قرص‌های بیماران مبتلا به آسم موجب رفلاکس می‌شوند. درخصوص چاقی هم باید گفت چاقی به‌خصوص در نوع شکمی به دلیل فشار به معده موجب بازگشت اسید معده به مری و رفلاکس می‌شود. علاوه بر این در افرادی که به آسم مبتلا هستند رفلاکس یا ترش کردن بیشتر بروز می‌کند.

بیماری‌های قلبی با رفلاکس اشتباه گرفته می‌شوند

نشانه‌های گوارشی مانند درد شکم، سوزش سر دل، تهوع، نفخ، آروغ، درد پشت جناغ و درد در ناحیه مری از علائم این بیماری است؛ همچنین علائم غیر گوارشی مثل درد قفسه سینه، تنگی نفس، سرفه، تشدید آسم، درد فک‌ها، گوش درد، سینوزیت‌های مکرر یا مشکلات ریوی نیز ممکن است بروز کند که در بسیاری از موارد با بیماری‌های قلبی و ریوی اشتباه گرفته می‌شود.

یکی از علائم رفلاکس بیدارشـــدن هنگام صبح با صدای گرفته از خواب است؛ البته صدای این افراد در طول روز به‌مرور باز می‌شود. رفلاکس در ایجاد سینوزیت مزمن نیز نقش دارد. این مشکل در برخی بیماران از عوارض رفلاکس محسوب و در صورت تکرار موجب زخم انتهای مری و تنگی آن می‌شود؛ همچنین می‌تواند منجر به اختلال خواب نیز بشود.

آندوسکوپی؛ ساده‌ترین روش تشخیص رفلاکس

از نظر تشخیصی به‌طور معمول شرح حال گرفتن از بیمار و معاینه بالینی کافی است و نیازی به اقدامات تشخیصی دیگر نیست و بعد از تشخیص بیماری و با توجه به میزان درد و علائم به بیمار توصیه‌های درمانی لازم داده می‌شود. ممکن است در موارد خاصی این علائم فرد را بسیار آزار دهند که در این صورت برای تشخیص رفلاکس، ساده‌ترین روش آندوسکوپی است. در مواردی نیز از pH متری ۲۴ ساعته یعنی اندازه‌گیری میزان اسیدمری در یک شبانه‌روز یا عکس‌برداری برای تشخیص بیشتر استفاده می‌شود.

خوردن این غذاها ممنوع

بیماران مبتلا به رفلاکس به‌ســـادگی با دارودرمانی و رعایت رژیم غذایی خاص بهبود می‌یابنـــد. این افراد بایـــد از مصرف غذاهای چـــرب و حجیم خودداری کنند و بین غذا، آب و مایعات ننوشـــند. مصرف غذاهای آبکی و شل هم به این بیماران توصیه نمی‌شود. مبتلایان به رفلاکس نباید بلافاصله پس از صرف غذا دراز بکشند؛ ضمن اینکه مصرف ســـیگار و دخانیات هم برای این افراد ممنوع است. با اشـــاره به مواد غذایی که رفلاکس را تشـــدید می‌کنند، بیماران باید از مصرف ترشی، ادویه، سرکه، خیارشور، غذاهای چرب به‌ویژه فست‌فودها و پیتزا به‌علت وجود پنیر چـــرب در آن‌ها، پیاز خام، پرتقال، گوجه‌فرنگی و نوشـــیدن مایعات به‌خصوص نوشـــابه در میان غذا خودداری کنند. مبتلایان به رفلاکس نباید بلافاصله بعد از غذا به‌خصوص در وعده شام دراز بکشند و فاصله سه‌ساعتی بین این وعده و خواب را حفظ کنند. دراز کشیدن بلافاصله بعد از غذا رفلاکس را تشدید می‌کند.

آقایان بخوانند؛

زمستانی گرم با لباس‌های بافتنی

فصل سرما فرارسید و شما باید به فکر لباس‌های گرم باشید. لباس‌های گرم تنوع زیادی دارند؛ اما کدام‌یک از آن‌ها برای شما مناسب‌تر است؟ یکی از انواع لباس‌های گرم پاییز و زمستانه که طرفداران زیادی نیز دارند، لباس‌های بافتنی هستند.

در اینجـــا مدل‌های مختلف این مـــدل لباس را برایتان آورده‌ایم تا در صـــورت علاقه از آن‌ها ایده بگیرید و پاییز و زمستان خود را زیباتر از همیشه بگذرانید.

بافت یقه‌اسکی

لباس‌های بافتنی یقه‌دار در زمســـتان به‌خوبی شـــما را گرم می‌کنند. از آنجاکه یقه این مدل لباس مانند شال عمل می‌کند، دیگر لازم نیست شال گردن به تن کنید. اگر به فکر خرید این مدل لباس‌های بافتنی یقه‌دار هستید، رنگ‌های خنثی و روشن‌تر را انتخاب کنید؛ اما لباس‌هایی که روی آن می‌پوشـــید، مانند کت یا بارانی، باید پررنگ‌تر باشند.

بافت راه‌راه

لباس‌هـــای بافتنی با طرح‌هـــای راه‌راه عمودی برای تمام آقایان با هر سن و سبک لباس پوشیدنی که دارند، مناســـب است. به‌علاوه، این مدل لباس هم برای مراسم رسمی و هم غیررسمی طراحی‌شده است؛ به‌همین دلیل می‌توانید آن را علاوه‌بر کفش اسپورت، با کفش‌های مجلسی یا حتی بوت هم ست کنید. اگر می‌خواهید ظاهری جذاب داشته باشید، این مدل بافت را به تن کنید. یادتان باشـــد که زیر آن یـــک پیراهن دکمه‌دار بپوشید تا بیشتر به‌چشم آید.

بافت یقه‌دار

این مدل بافت‌هـــای جلوبـــاز یقه‌دار، از آن جهت که به‌راحتی می‌تـــوان آن‌ها را به تن کرد یا از تـــن درآورد، برای فصـــل پاییز که هوا غیرقابل‌پیش‌بینی است، بسیار مناسب هستند. به‌علاوه پوشـــیدن لباس‌های لایه‌ای، یا همان چنددســـت لباس روی‌هم، یکی از مدهای پاییز و زمستان امسال اســـت. برای انتخاب رنگ این مدل بافت‌ها نیز بهتر است رنگ‌های خنثی، مانند مشکی، خاکستری و کرم را انتخاب کنید.

بافت گرافیکی

برای پوشیدن بافت با طرح‌های گرافیکی، یک قانون وجود دارد: تمام لباس‌هایی که به تن می‌کنید، جز بافت طرح‌دارتان را ســـاده انتخاب کنید. در این صورت خواهید دید که چگونه طرح لباس‌تان به‌چشم می‌آید.

بافت گشاد

اگر به‌دنبال راحتی لباسی که می‌خواهید به تن کنید هستید، بافت‌های گشاد یکی از بهترین گزینه‌ها برای شما هستند. مدل‌های بافت‌هایی که در این فصل طراحی شده‌اند، از مدل‌های بافت‌های گشاد سنتی الهام گرفته‌اند. شما می‌توانید این لباس را به‌تنهایی یا به‌همـــراه لباس‌های دیگر به تن کنید. از آنجاکه این تیپ بیشتر مخصوص موقعیت‌های غیررسمی و اسپورت است، شلوار جین بهترین انتخاب برای آن خواهد بود.

بافت زیپ‌دار

از دیگر لباس‌های مخصوص فصل پاییز و زمستان، بافت‌های زیپ‌دار به‌جای بافت‌های دکمه‌دار هستند. شما می‌توانید به‌راحتی آن‌ها را به تن کنید و در صورت احساس گرما، از تن خود درآورید. خوبی این مدل لباس آن است که شما می‌توانید آن را به‌حالت‌های مختلفی به تن کنید؛ به‌عنوان‌مثال، می‌توانید زیپ‌اش را ببندید یا آن را باز و با لباس‌های زیرش ســـت کنید. پیشنهاد ما به شما این اســـت که آن را به‌صورت لایه‌لایه و با لباس‌های دیگرتان ســـت کنیـــد. رنگ‌های روشـــن خنثی، به‌خصوص رنگ‌های متمایل به خاکی، بهتریـــن انتخاب برای ایـــن مدل لباس خواهند بود.

مهارت در خانه

رولت هندوانه برای شب یلدا

با رولت هندوانه از عزیزان‌تان در شب یلدا پذیرایی کنید.

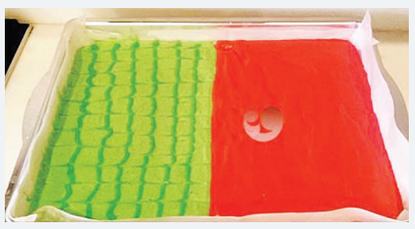
درست کردن این رولت برای شب یلدا شاید در نگاه اول کمی سخت به‌نظر برسد، ولی با کمی دقت در اندازه مواد و ترتیب آن‌ها، به‌راحتی رولت را تهیه و از عزیزان‌تان در شب یلدا پذیرایی کنید. ابتدا یک رولت چهار تخم‌مرغی درست کنید.

مواد لازم: تخم‌مرغ: چهار عدد، شکر: ۸۰ گرم، آرد: ۹۰ گرم، شربت غلیظ: یک قاشق سوپ‌خوری.

طرز تهیه: زرده تخم‌مرغ را از سفیده جدا کنید و زرده را با نیمی از شکر و وانیل بزنید تا کرم شود. سفیده تخم‌مرغ را زده تا فرم بگیرد و بعد شـــکر را به‌صورت بارانی به آن اضافه کنید. زرده و سفیده را مخلوط و بعد آرد را روی آن الک کنید. اگر دوست دارید روی رولت طلایی شود یک قاشق سوپ‌خوری شربت را در آخر به آن اضافه کنید؛ سپس در سینی ۴۰×۳۰ بریزید.

این نکته خیلی مهم است که سینی فر آخرین طبقه از بالا باشد و درجه فر ۲۲۰ درجه. فقط هشت تا ده دقیقه قبل از اضافه کردن آرد، مایه را به دو قسمت مساوی تقسیم کنید: به یک قسمت رنگ قرمز و به قسمت دیگر رنگ سبز اضافه کنید (رنگ مایع بهتر است). بعد آرد را به‌آرامی با مایه مخلوط کنید. کف سینی را کاغذ روغنی بیندازید؛ سپس مایه قرمز را در یک‌طرف سینی و سبز را در طرف دیگر بریزید و با قاشق داخل سینی پخش کنید. دو قاشق غذاخوری از مایه سبز را نگه‌دارید و کمی دیگر به آن رنگ سبز اضافه کنید تا کاملاً تیره شود و سبز پررنگی داشته باشـــید (تفاوت دو رنگ سبز زیاد باشـــد که خودش را بیشتر نشـــان بدهد). این مایه را داخل قیف بریزید و روی مایه کیک داخل سینی خطوط موازی بکشید و با سیخ چوبی به آن فرم دهید.

برای ادامـــه کار و مراحل بعدی، ماننـــد رولت معمولی عمل کنید، جز اینکه بعد از برداشتن رولت از فر، آن را داخل کاغذ روغنی بپیچید و بگذارید تا سرد شود. سپس کاغذ را باز کنید و رولت را روی کاغذ دیگری که روی آن را پودر قند پاشیده‌اید، بگذارید و دوباره رولت را بپیچید و بگذارید تا سرد شود. بعد از سرد شدن، رولت را باز کنید و مواد داخل آن را که شامل خامه کشی و چند ساعت استراحت در یخچال، رولت را با چاقوی اره‌ای برش بزنید و بعد برای تخم هندوانه، شکلات آب کرده را داخل قیف و روی برش‌ها بریزید.



کنید. به‌یاد داشـــته باشـــید که روی حوله (یا کاغذ روغنی) که رولـــت را روی آن برمی‌گردانید، حتماً پودر قند بپاشـــید که روی رولت کنده نشـــود. بعد از خامه‌کشـــی و چند ساعت اســـتراحت در یخچال، رولت را با چاقوی اره‌ای برش بزنید و بعد برای تخم هندوانه، شکلات آب کرده را داخل قیف و روی برش‌ها بریزید.

روان‌شناسی

مدیریت استرس

استرس و تنش‌های روحی، روند صعودی در جامعه پیدا کرده و برخلاف تصور افراد که استرس و اضطراب را به‌عنوان یک عامل مضر می‌دانند، نوعی از استرس که «Eustress» نامیده می‌شود استرس مثبت و سازنده محسوب می‌شود. بهروز بیرشک، روان‌شناس در خصوص استرس مفید بیان کرد: این استرس و اضطراب نیروی محرکه لازم برای شروع کارها را فراهم می‌کند و یک عامل برانگیزنده به‌شمار می‌آید. وی عنوان کرد: زمانی که استرس و تنش‌های روحی و روانی بیش از حد لازم باشند و به‌خوبی مدیریت و کنترل نشوند، مشکلات جسمی و روحی متعددی را برای فرد به همراه دارند. این روان‌شناس افزود: استرس مخرب می‌تواند ســـبب بروز اختلال در سیستم گوارشی و خواب، فشارخون، احساس بی‌انگیزگی، خستگی، دردهای عضلانی و کوفتگی در بدن شود. بیرشک تصریح کرد: از دیگر تأثیرات استرس بر بدن می‌توان به بروز بیماری‌های روان‌تنی (ناراحتی و مشکلات جسمانی با منشأ روحی و روانی) مانند زخم معده و آسم اشاره کرد.

وی بیان کرد: دارودرمانی در مواقعی که فرد با اضطراب و استرس شدیدی مواجه اســـت می‌تواند نقش مؤثری در کاهش این فشار روانی داشته باشد؛ ولی به‌عنوان یک‌راه حل کارآمد و همیشگی مطرح نمی‌شود. وی تأکید کرد: مبتلایان به اضطراب مضر که استرس سبب بروز اختلال در عملکرد روزانه آن‌ها شده باید هر چه سریع‌تر با مراجعه به روان‌شناس یا مشاور مجرب و ماهر، انجام ورزش، تمرینات تن آرامی و فعالیت‌های هنری که ذهن فرد را درگیر خود می‌کند، در جهت کاهش این استرس گام بردارند. بیرشک با بیان اینکه یوگا، ورزش مناسبی برای کاهش تنش‌های روحی و روانی محسوب می‌شود، اظهار کرد: مسافرت و تغییر محیط زندگی و کار نیز از دیگر گزینه‌های مفید برای آرامش به شمار می‌رود. لازم به ذکر اســـت، روش‌های جدیدی مانند تحریک الکتریکی مغز و نوروفیدبک نیز کمک شایانی به کاهش اضطراب و استرس می‌کنند؛ ولی از آنجاکه تمامی افراد قادر به انجام این روش‌ها نیستند روان‌درمانی و روانکاوی شاه‌کلید مدیریت استرس و کسب آرامش و شادی است.

گفت‌وگو با علی کچویی، فوق تخصص غدد و متابولیسم؛

اهمیت تزریق به‌موقع انسولین در بیماران دیابتی

آزاده سلیمان‌نژاد
نسل فردا

بیماری قندخون بالا یا همان دیابت، نوعی بیماری است که امروزه آمار بالایی از مرگ‌ومیرها را به خود اختصاص داده اســـت. طبق آمار ارائه‌شده وزارت بهداشت و درمان پنج‌ونیم نفر مبتلا به این بیماری در کشورمان وجود دارند که البته تعداد زیادی از مردم نیز از بیماری خود اطلاعی ندارند و زمانی متوجه بیماری و عوارض آن می‌شوند که کار از کار گذشته و بیماری، آن‌ها را درگیر کرده است. اینکه دیابت چه بلاهایی بر سر بدن می‌آورد؛ همچنین آگاهی از اینکه کاهش فعالیت‌های بدنی، کم‌تحرکی و گرایش به ســـمت مصرف فست‌فودها و غذاهای آماده چقدر در بروز بیماری دخیل‌اند، مطلب تازه‌ای نیست و شاید بارها از طریق رسانه‌ها و مطبوعات آن‌ها را شنیده‌ایم. در این نوشته ســـعی داریم ضمن گفت‌وگو با فوق تخصص غدد و متابولیسم با دیابت نوع یک که شیوع بیشتری دارد، آشنا شویم تا بتوانیم با درمان به‌موقع جلوی بسیاری از عوارض جبران‌ناپذیر را بگیریم. دکتر علـــی کچویی از اعضای هیئت علمی دانشگاه علوم‌پزشـــکی اصفهان و عضو هیئت‌مدیره خیریه دیابت اصفهان به سؤالات ما پاسخ می‌دهند:

مراحل بیماری در افراد دیابتی نوع یک را توضیح دهید؟

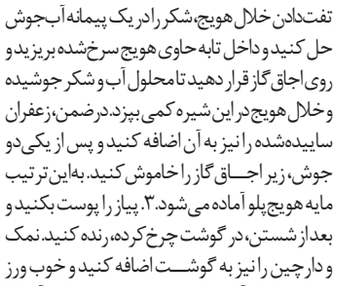
افراد دیابتـــی عمدتاً نوع یـــک به‌علت کمبود انسولین همراه با افزایش هورمون‌های استرس (گلوکاگن، کاتکولامین‌ها، کورتیزول و هورمون رشد) دچار قند خون بالا می‌شوند که با تهوع، استفراغ، پرادراری، پرنوشی شـــدید، دل‌درد، نفس‌تنگی، ضعف و بی‌حالی به اورژانس مراجعه می‌کنند. کمبود انسولین و افزایش هورمون‌های اســـترس، به‌خصوص گلوکاگن سبب می‌شود عضلات و بافت چربی بدن قادر به اســـتفاده از گلوکز برای متابولیسم سلولی نشده و اسیدهای چرب از ذخایر بـــدن آزاد و وارد گردش خون و بالاخره در کبد تبدیل به کتون بادی‌ها شوند و ذخائر بی‌کربنات بدن را کاهش دهند و درنتیجه سبب ایجاد اســـیدوز و بروز علائم حاد در بیمار شـــوند. این حالت اغلب به‌علت قطع ناگهانی تزریق انسولین در افراد دیابتی نوع یک یا بروز عفونت‌ها (عفونت ریه، عفونت دستگاه ادراری و غیره) ایجاد می‌شود و نیاز به بستری کردن بیمار و اقدامات فوری و مراقبت‌هـــای ویژه دارد. این عارضه درصورت عـــدم درمان به‌موقع منجر به مرگ بیمار می‌شود که به‌علت نارسایی تنفسی، خونریزی دستگاه گوارش وسکته قلبی وریدی اتفاق می‌افتد؛ ولی اگر درمان به‌موقع و مناسب انجام شود مرگ‌ومیر ناشی از این حالت به کمتر از یک‌درصد کاهش می‌یابد. قندخون بالا در این بیماران سبب دفع گلوکز در ادرار، کم‌آبی بدن، کاهش الکترولیت‌های بدن، افت فشـــارخون، خواب‌آلودگی و اغما می‌شـــود. در این بیماران بسته به‌شدت بیماری طیفی از علائم ممکن است دیده شود؛ ولی در همه بیماران با قندخون بالا اسیدوز متابولیک و کتوزیس مشاهده می‌شود. کم‌آبی بدن عموماً با کاهش پتاسیم کلی بدن همراه است.

عارضه کتواسیدوزیس در بیماران دیابتی چه زمانی رخ می‌دهد؟

در کتواسیدوز دیابتی ذخایر سدیم، کلراید، فسفر و منیزیم بدن کاهش می‌یابد. اغلب بیماران حدود پنج لیتر مایع از دست داده‌اند که تجویز انسولین داخل رگی IV یا به‌صـــورت انفوزیون یکی از پایه‌های اساسی درمان است تا اسیدوزیس بهبود یابد؛ درضمن ممکن است نیاز به دوزهای بالای انسولین باشد. به‌رغم کاهش بی‌کربنات پلاسما به‌طور معمول نیاز به جایگزین بی‌کربنات نیست و تجویز بی‌کربنات و اصلاح سریع آن می‌تواند برای بیمار خطرناک باشد و سبب کاهش پتاسیم، سرب، اختلال در اکسیژن‌رسانی بافتی و حتی اختلال در کار قلب شود. با درمان کتواسیدوزیس دیابتی باید بررســـی‌های لازم جهت علت بروز کتواسیدوزیس انجام شود؛ چراکه اولین تظاهر دیابت قندی نوع یک، می‌تواند کتواسیدوزیس باشـــد؛ به‌خصوص زمانی که بیمار دیر مراجعه کند یا بیماری دیر تشخیص داده شود. عفونت‌ها می‌توانند سبب بروز کتواســـیدوزیس در فرد دیابتی نوع یک شوند؛ لذا بررسی عفونت و درمان به‌موقع و جدی در بیماران دیابتی اساسی است. به‌علاوه بیماران دیابتی باید به توصیه‌های پزشک خود درباره تجویز انســـولین به‌موقع و به‌مقدار کافی گوش دهند تا دچار عارضه حاد و خطرناک کتو اسیدوز دیابتی نشوند.

آشپزی

هویج پلو، غذایی لذیذ



هویج پلو از جملـــه پلوهای مخلوط قدیمی اســـت که به‌طور معمـــول آن را با هویج‌فرنگـــی که رنگ نارنجـــی تیره‌تـــری دارد، می‌پزنـــد تا پلـــو ظاهر خوش‌رنگ‌ولعاب‌تری داشته باشد.

مواد لازم: برای شش تا هشت نفر

هویج: یک کیلوگرم، برنج: یک کیلوگرم پاشش پیمانه، شـــکر: نصف لیوان، روغن مایع سرخ‌کردنی: شش قاشق سوپ‌خوری، گوشـــت چرخ‌کرده: ۵۰۰ گرم، زعفران ساییده شـــده: به مقدار لازم، پیاز متوسط: دو عدد، دارچین: نصف قاشق سوپ‌خوری، نمک: به میزان لازم.

طرز تهیه: ۱. ابتدا برنج را پاک کرده و با مقداری نمک در آب خیس کنید. هویج‌ها را با پوســـت‌کن پوست بگیرید و پس از شست‌وشو با چاقو به‌صورت خلال‌های باریـــک خرد کنید. از رنده درشـــت نیز می‌توانید برای این منظور استفاده کنید. ۲. تابه‌ای آماده کنید و روغن را داخل آن بریزید و روی اجاق گاز قرار دهید تا خوب داغ شود. یک عدد پیاز را به‌صورت نگینی خرد کنید و تفت دهید؛ ســـپس هویج‌های خلال‌شـــده را به آن اضافه کنید و تفت دهید. بعد از تفت‌دادن خلال هویج، شکر را در یک پیمانه آب‌جوش حل کنید و داخل تابه حاوی هویج سرخ‌شده بریزید و روی اجاق گاز قرار دهید تا محلول آب و شکر جوشیده و خلال هویج در این شیره کمی بپزد. درضمن، زعفران ساییده‌شده را نیز به آن اضافه کنید و پس از یکی‌دو جوش، زیر اجـــاق گاز را خاموش کنید. به‌این ترتیب مایه هویج‌پلو آماده می‌شود. ۳. پیاز را پوست بکنید و بعد از شستن، در گوشت چرخ‌کرده، رنده کنید. نمک و دارچین را نیز به گوشـــت اضافه کنید و خوب ورز دهید؛ سپس آن را به‌صورت کوفته‌های ریز درآورید. داخل تابه‌ای کمی روغن بریزید و کوفته‌ریزه‌ها را در روغن قرار دهید و روی اجاق گاز بگذارید تا تفت‌داده شـــود. کوفته‌ریزه‌ها را به مخلوط هویج خلال شده اضافه کنید. ۴. برنج را آبکش کنید. در پایان قابلمه بزرگی آماده کنید و پس از ریختن نیم‌پیمانه آب و روغن در قابلمه نان یا سیب‌زمینی را کف آن بچینید؛ سپس روی آن را با لایه‌ای از برنج آبکش‌شده بپوشانید. حالا نوبت مایه هویج‌پلوی روی برنج است. این کار را به‌صورت لایه‌لایه آن‌قدر تکرار کنید تا مایه و برنج تمام شود. در پایان برنج دم کنید.

دکوراسیون

اتاق نشیمن استاندارد دی داشته باشید

یک خانه ویلایی بزرگ یا یک آپارتمان کوچک، در هر خانه‌ای که زندگی می‌کنید بهتر اســـت به آرامش خودتان و خانواده‌تان احترام بگذارید و بخشـــی از خانه را به دوست‌داشتنی‌ترین و مهربان‌ترین قسمت آن تبدیل کنید؛ بخشی که می‌شود اســـم آن را «اتاق نشیمن» گذاشت. اگر کمی هوش و ظرافت به خرج دهید، این اتاق نشیمن همان جایی از خانه اســـت که می‌تواند بعد از یک روز کاری همه اعضای خانواده را دور هم جمع کند تا از احوال روزانه همدیگر صمیمانه باخبر شوند. در خانه‌ای با هر متراژ می‌توانید یک اتاق یا فضای نشیمن داشته باشید؛ به‌شـــرط آن که از مبلمانی راحت و متناسب با متراژ خانه‌تان استفاده کنید و جای یک‌سری اجزا را در فضای نشیمن خالی نگذارید. در همه اتاق‌های نشیمن یک‌سری وسایل مشترک پیدا می‌شود. یکی از اولین اصول یک اتاق نشیمن خوب، چیدن مبلمان به‌شکلی است که یک مسیر بدون مانع برای رسیدن به فضاهای دیگر خانه داشته باشید. این مسیر حرکت بهتر است ۷۰ تا ۹۰ سانتی‌متر عرض داشته باشد. دومین اصل هم درست کردن یک قوس گفت‌وگو در اتاق نشیمن است. مبلمان را طوری کنار هم قرار دهید که وقت گپ زدن با اهالی یا مهمان‌تان صدای یکدیگر را راحت بشنوید.

کاناپه

برای یک اتاق نشیمن کوچک از کاناپه‌های تکی استفاده کنید که هم مدرن و راحت‌اند و هم‌شکل اتاق نشیمن‌تان را منظم می‌کنند. کاناپه یکی از پرمصرف‌ترین وســـایل اتاق نشیمن است؛ بنابراین یک کاناپه باکیفیت بالا و در عین حال راحت بخرید؛ کاناپه‌ای که بتوانید روی آن لم دهید؛ اما بعد از مدتی شکل اولیه آن تغییر نکند. کاناپه تکی راحت می‌تواند حدود ۲۱۳ سانتی‌متر طول و ۹۸ سانتی‌متر عمق داشته باشد. برای آپارتمان‌های کوچک کاناپه‌ای بخرید که حدود ۱۸۰ سانتی‌متر طول داشته باشد تا بتوانید از باقیمانده فضای اتاق استفاده کنید.

میز

میزهای پذیرایی به‌طور معمول نقطه کانونی یک اتاق نشیمن هستند. این میزها باید زیبا و کاربردی باشند. اگر فضای اتاق‌تان کوچک است از یک میز گرد یا بیضی‌شکل استفاده کنید؛ اما اگر فضای بزرگ‌تری دارید یک میز مربع برای اتاق نشیمن‌تان مناســـب‌تر است. میزها را خیلی دورتر از مبل‌ها قرار ندهید. حداکثر فاصله میز اتاق نشیمن تا کاناپه‌ها و صندلی‌ها باید ۴۵ تا ۵۰ سانتی‌متر باشد؛ طوری که راحت به خوراکی‌های روی میز دسترسی داشته باشید.

مبلمان

اگر اتاق نشیمن بزرگی دارید، می‌توانید از یک کاناپه چندبخشی ال‌شکل به‌عنوان مبلمان اصلی اتاق استفاده کنید. کاناپه ال‌شکل فضای بیشتری اشغال می‌کند؛ اما اگر در جای درستی قرار بگیرد می‌تواند یک فضای دنج برای اتاق‌تان بسازد. اگر فضای جداگانه‌ای برای اتاق نشیمن ندارید، می‌توانید با انتخاب یک مبلمان ال‌شکل که رنگ تند و متضادی با رنگ دیوارها و کف خانه دارد، کمی بین فضاهای خانه جداسازی انجام دهید

دکوری‌ها

اگر اتاق‌تان کوچک اســـت از تابلوهای کوچک چندتکه که رنگ‌شان با رنگ مبلمان‌تان متناســـب اســـت، اســـتفاده کنیـــد و اگر فضای بزرگ‌تری دارید از یک تابلوی نقاشـــی بـــزرگ. گلدان‌های کوچک طبیعی و یادگاری‌هـــای کوچک که روی میز کنـــار صندلی راحتی قرار می‌گیرند هم گزینه‌های خوبی برای دلپذیر کردن اتاق نشـــیمن هستند