

ဘာကြောင့် ဆန်ဗိုက်သားဖြူရတာလဲ

★ဆန်ဗိုက်သားဖြူခြင်း ဖြစ်ရပ်သည် စပါး၏ မျိုးရိုးဗီဇကြောင့်သာမက ပတ်ဝန်းကျင်အခြေအနေများ၏ သက်ရောက်မှု အထူးသဖြင့် အပူချိန်မြင့်ခြင်းကြောင့် ဖြစ်သည်ကိုလည်း တွေ့ရပါသည်။

★စိုက်ပျိုးထားသော စပါးများ နို့ရည်ခဲမည့်အချိန်နှင့် ရင့်မှည့်မည့်အချိန်များတွင် အပူချိန် တိုးမြင့်လာပါက စပါးစေ့များသည် ပုံမှန်မဟုတ်သော ရုပ်ပိုင်းဆိုင်ရာ ပြောင်းလဲမှုများနှင့် အရောင်ပျက်ပြယ်မှုများ စတင်ဖြစ်ပေါ်လာမည် ဖြစ်ပါသည်။

★စပါးနှံထွက်ပြီး ရက် ၂၀ အတွင်း၌ အပူချိန် ပျမ်းမျှ ၂၇ ဒီဂရီ စင်တီဂရိတ်တွင် ဆက်တိုက်ရှိနေမည်ဆိုပါက ဆန်ဗိုက်သားဖြူရန်အတွက် အခြေအနေများလာမည် ဖြစ်ပါသည်။

★ စပါးများရင့်မှည့်မည့် အချိန်တွင် အပူချိန်တိုးမြင့်လာပါက စပါးစေ့များအား အစေ့အဆန် ဖြည့်တင်းပေးမည့် အင်ဇိုင်းဓာတ်များ၏ လှုပ်ရှားမှု လျော့ကျလာခြင်း၊ စပါးအတွင်း၌ ရှိနေသော စွမ်းအင်ထုတ် ဓာတ်များ ကုန်ခမ်းခြင်း၊ အစိုဓာတ်ပါဝင်မှု မညီမျှခြင်း၊ ဆန်သားအတွင်း၌ ရှိနေသော ကစီဓာတ်များ၏ကြားတွင် လေဟာနယ်ကွက်များဖြစ်လာခြင်းနှင့် ဆန်သား အရောင်ပြောင်းလဲခြင်း စသည့်အခြေအနေများ ဖြစ်ပေါ်လာပြီး နောက်ဆုံးတွင် ဆန်ဗိုက်သားဖြူခြင်း ဖြစ်ပေါ်လာမည် ဖြစ်ပါသည်။

★သို့သော် ဆန်ဗိုက်သားဖြူခြင်းသည် အပူချိန်မြင့်ခြင်း တစ်ခုတည်းကြောင့် မဟုတ်ဘဲ စပါး၏ မျိုး၊ ဗီဇနှင့် ၎င်း၏ ရာသီဥတုဒဏ်အပေါ် ခံနိုင်ရည်ရှိသော အခြေအနေများပေါ်တွင်လည်း မူတည်ပါသည်။

★ ဆန်ဗိုက်သားဖြူခြင်း ဖြစ်ရပ်သည် အခြားသော အရည်အသွေးဆိုင်ရာ လက္ခဏာများဖြစ်သည့် အမိုင်းလို့စိတ် ပါဝင်မှု၊ စေးကပ်မှုနဲ့ ပရိုတင်းဓာတ် ပါဝင်မှုများနှင့်လည်း သက်ဆိုင်နေပါသည်။

🔍 ဗိုက်သားဖြူသောဆန်၏လက္ခဏာများ

◆ဗိုက်သားဖြူသောဆန်များကို ယေဘုယျအားဖြင့် အမျိုးအစား ၃ မျိုးခွဲခြားနိုင်ပါသည်။

◆၁) ကျောဘက်ဖြူခြင်း၊

◆၂) ဗိုက်သားဘက်ဖြူခြင်း နှင့်

◆၃) ဆန်သား အလယ်အူတိုင်ဖြူခြင်း ဆို၍ ယေဘုယျအားဖြင့် ခွဲခြားနိုင်ပါသည်။

🔑ဗိုက်သားဖြူသော ဆန်၏အာနိသင်များ

- ★ဗိုက်သားဖြူသော ဆန်များကို ချက်ပြုတ်စားသောက်ရာတွင် အနံ့နှင့် အရသာသည် ထူးထူးခြားခြား ပြောင်းလဲမှုမရှိကြောင်း အချို့သုတေသနများတွင် ဖော်ပြထားကြပါသည်။
- ★သို့သော် မြန်မာပြည်မှ ကုန်သည်များသာမက နိုင်ငံတကာ၌ပါ ဆန်ဗိုက်သားဖြူသော လက္ခဏာကို မနှစ်သက်ရခြင်းမှာ ဗိုက်သားဖြူသောဆန်များကို ကြိတ်ခွဲရာတွင် သာမန်ဆန်များထက် ခံနိုင်ရည်နည်းကာ အကျိုးအကြေး ပိုများခြင်းကြောင့် ဖြစ်ပါတယ်။
- ★ “ဆန်ဗိုက်သားဖြူလေ ဈေးကွက် လက်မခံလေ ” ဆိုသည့် အတိုင်းပင် ဖြစ်ပါသည်။
- ★ ဗိုက်သားဖြူသောဆန်များကို ချက်ပြုတ်ရာတွင် ရေပိုမိုစုပ်ယူသည်ကို တွေ့ရပြီး ထမင်းအဖြစ်ရရှိမှု (အိုးတက်ခြင်း) နည်းသည်ကို တွေ့ရပါသည်။
- ★ထို့အပြင် ဗိုက်သားဖြူသောဆန်များကို ချက်သောအခါတွင် ထမင်းသည်မာကြောပြီး ကြေညက်အောင် ဝါးစားရန်အတွက် အချိန်ပိုပေးရကြောင်း အချို့သုတေသနများတွင် ဖော်ပြထားသည်။
- ★ ဗိုက်သားဖြူသောဆန်သည် သာမန်ဆန်များနှင့် ယှဉ်ကြည့်ပါက ပရိုတိန်း (အသားဓာတ်) ပါဝင်မှု နည်းသည်ကို တွေ့ရပါသည်။
- ★ ဆန်ဗိုက်သားဖြူခြင်းသည် ကာလကြာရှည်စွာ ကြုံတွေ့နေရသော ပြဿနာတစ်ခုဖြစ်ပါသည်။

#credit

👤မိတ်ဆွေများ အကျိုးရှိအောင်

#ဒေါ်ခင်အေးဆန်ရောင်းဝယ်ရေး မှဆန်နဲ့ပတ်သက်တဲ့ ဗဟုသုတလေးတွေပါ ပြန်လည်မျှဝေပေးသွားမှာဖြစ်လို့ page လေးကို like and share လုပ်ပေးကြပါဦးနော်🙏

<https://www.facebook.com/dawkhinaye80/>