

راهکارهای آسان برای داشتن پوست  
سامان و اطمینان از اینه دیدید که وقت  
زیادی هم نگیرد.  
به طور کلی، کاربرد استراتژی برای  
نادرست، کاربرد استراتژی برای نیز غزو  
غصه، دشمنان پوست محسوب می شوند. از  
پاکیزگی، غذاهای آبرسان و خودرن ویتمان  
و پروتئین به اندازه کافی، به عنوان دوستان  
پوست بادمی شود. برای این که پوست سالمی  
داشته باشید، پوست باده همینه از آن تمیز دارد  
و با مصرف غذای آبرسان و پر ویتمان و  
پروتئین رطوبتش را متعادل کنید. خوب  
بخلوبی، از هوای سالم پره مدد شود. روزانه به  
مقدار کافی آب بتوشید، برنامه غذایی درستی  
داشته باشید، ورزش کنید و از مصرف لوازم  
آرایشی تاحدام امکان خودداری کنید.

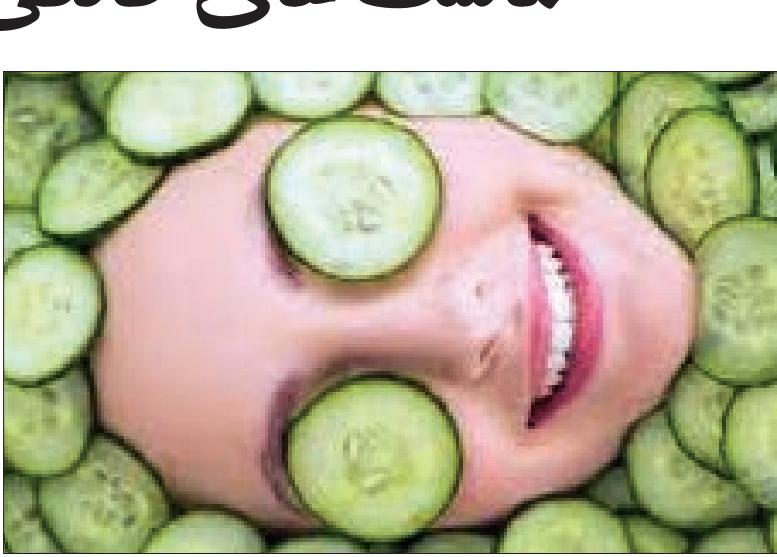
پاک کردن پوست  
روش پاک کردن پوست و نوع پاک کننده به  
نوع پوست بستگی دارد. هر قدر محیط آلوده  
تر و پوست چرب تر باشد، پاید بیشتر تمیز شود  
زیرا پوست های چرب اصولاً آمادگی بیشتری  
برای ابتلاء تهاتی های پوستی مانند جوش  
و لک دارند. برای پاک کردن پوست، شیوه های  
مختلط وجود دارد:

استفاده از صابون های پاک کننده  
برای کسانی که پوست خشک دارند، روزی یک  
بار و برای کسانی که پوست چرب دارند، تا  
در یاری رطوبتی می شود اما صابون یکدیگر  
شسته شود؛ به طوری که برخی از کارشناسان  
آنکه را لازم می دانند. برای پاک کردن صابون، ۲۰ تا ۳۰ میلی

لیخور پر تقال  
هفته ایک پاک یادو با و اگر پوست خسته است،  
سه بار در هفته از استفاده از پاک کننده های  
طبیعی و منذر لام است. برای پوست های  
چرب و معمولی، سبیز مینی خام توصیه  
می شود. اگر شمامداری پوست چرب باعث می  
شستی، آب سبیز مینی را بگردید و پا آن پوست  
تازه را از نیزه ایک پاک کردن صابون، ۲۰ تا ۳۰ میلی

بخار  
هفته ایک پاک یادو با و اگر پوست خسته است،  
سه بار در هفته از استفاده از پاک کننده های  
طبیعی و منذر لام است. برای پوست های  
چرب و معمولی، سبیز مینی خام توصیه  
می شود. اگر شمامداری پوست چرب باعث می  
شستی، آب سبیز مینی را بگردید و پا آن پوست  
تازه را از نیزه ایک پاک کردن صابون، ۲۰ تا ۳۰ میلی

شماره پیامک زندگان  
**۲۰۰.۹۹۹**



برای کم رنگ کردن بر زنگی  
پوست آب سبیز مینی راه  
پوست بمالید

بهداشت

پوست بمالید

### کافه سلامت

پوست بمالید

### صرف اعضا حرام گوسفند، ابتلا به تب مالت را فراخیش می دهد

صرف کیابی اندام حیوانات کشترای کشند با وجود غیر  
بهداشتی بودن، قیمت زیادی دارد و گاهی از گوشت  
فرمیزیر گرانتر است. از سوی دیگر مصرف کنندگان  
دلمانی دارد. در مواد غیرعلمی، خودن این اندام  
از کشور کیابی برای تسربی و تکامل بلوغ در بیرون  
می دهنده و به صورت نیم پخته آقایان انجام می شود.

آن امریاعث می شود با تکریه های بیماری از

خرجو و معده کردن اندام های حرام است. وی باشاره به این که

پزشکی پزدیه ایستانا گفت: مصرف کیابی اعضا

حرام گوسفندی کی از رفتارهای تغذیه ای غلط است

که توسط برخی افراد به ویژه آقایان انجام می شود.

در صورتی که درین میان اسلام مصرف خواهی

برخی کنید و در تهاب را گذارید تا کوکبزد.

وقتی یک طرف

داخل یک کاسه برزید سپس با توجه به حجم برگ های مقار

هزاره به تصور متوسط خود کنید، نه زاد درشت و نه خلی

ریز، وقت که برگ های باید تازه شداب باشد.

برای پوست های

چرب و معمولی، سبیز مینی خام توصیه

می شود. اگر شمامداری پوست چرب باعث می شود

در بازار به فروش می رس. بهادر حاجی محمدی ریس

در کر تحقیقات سلامت و اینمیتی غذای دانشگاه علوم

درمان اگرمانیز موقتاً است.

برگ کرفس تازه ۴۰۰ گرم

نمک، فلفل و زرد چوبه به میزان لازم عدد

آرد گندم ۲- قاشق غذاخواری

برگ کرفس تازه ۴۰۰ گرم

نمک، فلفل و زرد چوبه به میزان لازم عدد

### کوکوی کرفس

لازم نمک، فلفل و زرد چوبه داخل کاسه برزید و مخلوط کنید.

در صورتی که مقدار تخم مرغ کم بود، یک عدد دیگر هم

و ورقه را غم شد، مایه کوکو از نیم تتر هم استفاده

راملایم کنید و در تهاب را گذارید تا کوکبزد.

وقتی یک طرف

داخل یک کاسه برزید سپس با توجه به حجم برگ های مقار

هزاره به تصور متوسط خود کنید، نه زاد درشت و نه خلی

ریز، وقت که برگ های باید تازه شداب باشد.

برای پوست های

چرب و معمولی، سبیز مینی خام توصیه

می شود. اگر شمامداری پوست چرب باعث می شود

در بازار به فروش می رس. بهادر حاجی محمدی ریس

در کر تحقیقات سلامت و اینمیتی غذای دانشگاه علوم

درمان اگرمانیز موقتاً است.

برگ کرفس تازه ۴۰۰ گرم

نمک، فلفل و زرد چوبه به میزان لازم عدد

آرد گندم ۲- قاشق غذاخواری

برگ کرفس تازه ۴۰۰ گرم

نمک، فلفل و زرد چوبه به میزان لازم عدد

آرد گندم ۲- قاشق غذاخواری

برگ کرفس تازه ۴۰۰ گرم

نمک، فلفل و زرد چوبه به میزان لازم عدد

آرد گندم ۲- قاشق غذاخواری

برگ کرفس تازه ۴۰۰ گرم

نمک، فلفل و زرد چوبه به میزان لازم عدد

آرد گندم ۲- قاشق غذاخواری

برگ کرفس تازه ۴۰۰ گرم

نمک، فلفل و زرد چوبه به میزان لازم عدد

آرد گندم ۲- قاشق غذاخواری

برگ کرفس تازه ۴۰۰ گرم

نمک، فلفل و زرد چوبه به میزان لازم عدد

آرد گندم ۲- قاشق غذاخواری

برگ کرفس تازه ۴۰۰ گرم

نمک، فلفل و زرد چوبه به میزان لازم عدد

آرد گندم ۲- قاشق غذاخواری

برگ کرفس تازه ۴۰۰ گرم

نمک، فلفل و زرد چوبه به میزان لازم عدد

آرد گندم ۲- قاشق غذاخواری

برگ کرفس تازه ۴۰۰ گرم

نمک، فلفل و زرد چوبه به میزان لازم عدد

آرد گندم ۲- قاشق غذاخواری

برگ کرفس تازه ۴۰۰ گرم

نمک، فلفل و زرد چوبه به میزان لازم عدد

آرد گندم ۲- قاشق غذاخواری

برگ کرفس تازه ۴۰۰ گرم

نمک، فلفل و زرد چوبه به میزان لازم عدد

آرد گندم ۲- قاشق غذاخواری

برگ کرفس تازه ۴۰۰ گرم

نمک، فلفل و زرد چوبه به میزان لازم عدد

آرد گندم ۲- قاشق غذاخواری

برگ کرفس تازه ۴۰۰ گرم

نمک، فلفل و زرد چوبه به میزان لازم عدد

آرد گندم ۲- قاشق غذاخواری

برگ کرفس تازه ۴۰۰ گرم

نمک، فلفل و زرد چوبه به میزان لازم عدد

آرد گندم ۲- قاشق غذاخواری

برگ کرفس تازه ۴۰۰ گرم

نمک، فلفل و زرد چوبه به میزان لازم عدد

آرد گندم ۲- قاشق غذاخواری

برگ کرفس تازه ۴۰۰ گرم

نمک، فلفل و زرد چوبه به میزان لازم عدد

آرد گندم ۲- قاشق غذاخواری

برگ کرفس تازه ۴۰۰ گرم

نمک، فلفل و زرد چوبه به میزان لازم عدد

آرد گندم ۲- قاشق غذاخواری

برگ کرفس تازه ۴۰۰ گرم

نمک، فلفل و زرد چوبه به میزان لازم عدد

آرد گندم ۲- قاشق غذاخواری

برگ کرفس تازه ۴۰۰ گرم

نمک، فلفل و زرد چوبه به میزان لازم عدد

آرد گندم ۲- قاشق غذاخواری

برگ کرفس تازه ۴۰۰ گرم

نمک، فلفل و زرد چوبه به میزان لازم عدد

آرد گندم ۲- قاشق غذاخواری

برگ کرفس تازه ۴۰۰ گرم

نمک، فلفل و زرد چوبه به میزان لازم عدد

آرد گندم ۲- قاشق غذاخواری

برگ کرفس تازه ۴۰۰ گرم

نمک، فلفل و زرد چوبه به میزان لازم عدد

آرد گندم ۲- قاشق غذاخواری

برگ کرفس تازه ۴۰۰ گرم