

tilalmakkal — helyes távortartani gyermekeinket. Mindenesetre az iskola és a szülői munkaközösség segítségét is vegyük igénybe az ilyen gyermekek átnevelése érdekében.

A nemi felvilágosítás

Az általános iskola alsó tagozatában még mindig elsősorban a szülőknek kell kezükben tartaniuk és irányítaniuk gyermekeik szexuális nevelését. Egyelőre még a *felvilágosítás* áll a középpontban, mert ebben az életszakaszban csak egészen kivételes, feltétlenül rendellenes vagy kóros esetben kerül sor nemi tevékenységre. Ellenben — a kora gyermekkori, meglehetősen gyakori — átmeneti *maszturbáció* (önkielégítés) után már jó néhány esetben szükséges az önkielégüléssel kapcsolatos kérdések megbeszélése.

A felvilágosításnak mindig *folyamatosan* és a gyermek érdeklődésének, értelmi szintjének megfelelően kell történnie. A

gyermek valamennyi ilyen kérdésére adjuk meg a felvilágosítást. Ne felejtsek el a szülők, hogy a „kényes” kérdések fölvetésében megmutatkozó *bizalom* az egyik *legbiztosabb pillére a családi nevelésnek*. Ne folytassanak a szülők struccpolitikát: ne gondolják, hogy gyermekeiket nem foglalkoztatják ebben a korban is a születés, a nemiség, a két nem közötti kapcsolatok rendkívül izgalmas kérdései. Ha a gyermek ezekről nem faggatja a szüleit, egészen bizonyos, hogy más — valószínűleg sokkal kevésbé hiteles és pedagógikus — forrásokból igyekszik meríteni az őt nagyon érdeklő információkat. A *bizalmatlanság* szakadéka a továbbiakban, különösen a *serdülés idején*, csak *mélyül és szélesedik* közöttük, s egyszerűen csak mindketten azt veszik észre, hogy teljesen külön utakon járnak.

Dr. Harsányi István

Következik: A serdülő korú gyermek

?? kérdezz !!! felelek !!!

Varga Imréné budapesti olvasónk kérdezi: Miért keletkezik néha darált hústól ételmérgezés?

Dr. Király Péter ny. tisztiorvos válaszol:

Az ételmérgezést csaknem mindig valamiféle *baktérium* okozza. A hús könnyen fertőződhet akkor, ha a hűsoltban *nem tisztítják kellően a darálót*. A rápatadt húsdarabkáiban elszaporodnak a kórokozók, és daráláskor *szétkenődnek* az egész anyagban. Télen kevesebb a darált hússal való ételmérgezés, mert a *hideg* hűsoltok helyiségeiben a baktériumok sokkal kisebb mértékben szaporodnak.

A háziasszonyok tekintsék kényesebb anyagnak a darált húst, és ne tartsák a meleg konyhájukban hosszabb ideig, hanem soron kívül süssék vagy főzzék meg, aminek során a *baktériumok elpusztulnak*.

Miért fagy meg a víz a dobsinai jégbarlangban, holott minél mélyebbre hatolunk a Föld belsejében, annál magasabb a hőmérséklet? — kérdezi Papp Istvánné budapesti olvasónk.

Kérdezz—Felelek rovatunk válaszol:

Az úgynevezett jégbarlang — pontosabb kifejezéssel: jeges barlang — zsákszerű üreg, amelynek bejárata mindig magasabb szinten helyezkedik el, mint a nem egyszer igen mélyen levő feneke. Jeges

barlang keletkezésére csak akkor van lehetőség, ha az üreg észak felé néző lejtőbe mélyed, és a külső hőmérséklet a tél folyamán huzamosan a fagyponthoz alul marad. Ilyenkor a hideg, súlyos légtömegek mintegy felgyülemleken a barlang alján, s nyáron sem képesek a „zsák” száján, azaz a bejáraton át kijutni a szabadba. A télen képződő jég maga is hűtő hatást gyakorol környezetére. Ezt a jelenséget „önhűtés”-nek nevezzük.

A Föld hőmérséklete valóban növekedik, amint egyre mélyebbre és mélyebbre hatolunk a belsejébe; a jeges barlangok azonban nem elég mélyek ahhoz, hogy ez a hőmérsékletemelkedés a jégképződést megakadályozhathatna vagy a már meglevő jégképződést elolvaszthatná.

