



微健康

涉水后要及时冲洗双脚

雨水会吸纳各种各样的污染物,包括细菌、真菌、昆虫、动物粪便、有害化学物质、重金属等等。若长时间接触污水,在污水源里行走、浸泡,皮肤会有生病的概率。特别是皮肤本身有伤口,例如足癣、烫伤、擦伤,或有长期病史,例如糖尿病、癌症、肾病等,感染风险更高,涉水后一定要及时冲洗双脚。

长期侧躺刷手机或引起斜视

侧卧玩手机时,双眼看手机的距离是不一样的,下方那只眼睛离手机更近,更易导致疲劳、眼睑状肌痉挛,进而让近视发展更快,还可能诱发斜视,斜视患者看东西会模糊重影,就会不自觉通过偏头、侧脸等动作“代偿”,长期以往还会影响肩颈健康。

总是听人抱怨也会消耗能量

与总是在抱怨、吐槽的人在一起,自己的好心情也可能会受到影响,这就是心理学上著名的“踢猫效应”,是说人的不满情绪往往沿着社会关系链条由强到弱依次传递,每一环的个体都可能成为受害者。因此,要学会远离爱抱怨的人,拒收垃圾情绪。

含糖饮料或比甜点更伤血管

研究显示,含糖饮料比其他形式的甜食更伤血管。研究者对约6.9万名45~83岁成年人的饮食习惯和健康数据进行了统计分析。结果发现,饮用含糖饮料对心血管健康的负面影响远超其他形式的糖,频繁喝甜饮料会显著提高缺血性中风、心力衰竭、房颤和腹主动脉瘤的风险。

鹌鹑蛋一天宜吃5个左右

鹌鹑蛋含有丰富的B族维生素、脂溶性维生素和矿物质。每100克鹌鹑蛋中,硒含量约是同重量鸡蛋的1.8倍,铁元素含量约是同重量鸡蛋的2倍,维生素E含量约是同重量鸡蛋的2.7倍,卵磷脂、维生素A、维生素B1、维生素B2、锌的含量也略高于鸡蛋。

鹌鹑蛋个头较小,一口一个,比较容易摄入过量,根据《中国居民膳食指南(2022)》推荐,每天应吃50克左右蛋类,约为1个鸡蛋或5个左右鹌鹑蛋。

虽然鹌鹑蛋的胆固醇含量比鸡蛋低,但是对于高血脂人群来说,还是需要注意控制食用鹌鹑蛋的量,每日摄入量建议少于5个,或少吃蛋黄。

养生

暑期科学带娃关键词

暑期如何让孩子过得充实又健康?身为家长,有哪些暑期特殊事项需要关注?

衣
优先选择棉质、透气、宽松衣物。

高温晴朗天气戴遮阳帽,搭配SPF20+儿童防晒霜(每2小时补涂一次),植被丰富地区穿长裤防蚊虫。

进出空调房间准备薄外套以防受凉。

食
定时定量进餐;早餐建议采用“高蛋白+复合碳水化合物”组合,午餐注意荤素搭配,晚餐则以清淡易消化为原则;不宜因沉迷游戏或贪睡错过就餐时间。

控制零饮料:用新鲜水果、坚果、低糖酸奶替代薯片、可乐、奶茶等高盐高油高糖食品。

加强饮食卫生:餐前洗手,生熟分开,剩菜冷藏不超过24小时,彻底加热后再让孩子食用。

学
注意补充水分:夏季气温高,出汗及不显性失水增多,应及时补充水分,可采用少量多次的方式饮用,家长应主动提醒孩子喝水,尽量避免等到口渴时才补充水分。

住
空调调节:室内外温差尽量不超过5℃,不宜过分贪凉,避免空调电扇直吹;室内早晚开窗通风。

居
居家安全:家中妥善保管剪刀、药品等危险品;加强家中电源、燃气、热水器



美食

茭白炒毛豆

食材:茭白、毛豆、放入姜丝、红辣椒炒

姜、辣椒、盐、胡椒粉、香,倒入毛豆粒翻炒。

做法:1.毛豆去壳,加盐、生抽调味,

洗净。

2.锅中倒水烧开,放入毛豆粒焯水,捞出,过冷水再沥干。

3.茭白去壳洗净,切丝,然后入锅中焯水,过冷水后沥干。

4.锅中倒油烧热,

放入茭白丝,加点胡椒粉、鸡精炒匀,

关火。

温馨提示:毛豆难熟,茭白吸油,焯水后快炒,味道比较好。注意全程大火快炒。

5.加盐、生抽调味,

再加一汤勺水,煮干水份。

6.放入茭白丝,加点胡椒粉、鸡精炒匀,

关火。

温馨提示:毛豆难熟,茭白吸油,焯水后快炒,味道比较好。注意全程大火快炒。

6.放入茭白丝,加点胡椒粉、鸡精炒匀,

关火。