

这些“温暖陷阱”一定要避开

近期,我国大部分地区降温明显,人们也把各种御寒措施都“武装”上了。殊不知,有些御寒措施并不科学,甚至还有可能危害健康。因此,大家在防寒保暖的同时,也要避开御寒误区。

误区一 喝酒可以驱寒

冬季,有些户外工作人员为了抵御寒冷,会采取喝酒御寒的方式。其实,人们之所以在喝酒后能感到“暖”,主要是酒精对中枢神经起到暂时性麻痹作用,产生了一种错觉。

误区二 穿厚衣服蒙头睡觉

有些人因为室内冷,认为穿着衣服入睡会比较暖和。但是,过厚的衣物会影响体表的血液循环和皮肤的新陈代谢,睡觉时穿得太多

进入冬季,羊肉成了备受欢迎的暖身食物。羊肉怎么吃,如何搭配营养效果最好呢?公共营养师给予提示。

羊肉性温、味甘，具有补虚祛寒、温补气血、开胃健脾的功效，对肾阳不足、腰膝酸软、腹中冷痛、虚劳不足的人有好处。尤其是对于手脚冰凉、气血循环不佳的女性来说，有非常好的调理作用。因此在传统医学中，羊肉是冬季滋补佳品。现代研究表明，羊肉有助于促进血液循环、增强御寒能力。羊肉较细嫩，营养价值高，含有丰富的蛋白质、钙、铁、锌等多种微量元素和维生素，同

会使被窝内的湿度相对增加,不利于保暖。另外,睡觉时蒙着头也有害健康。

误区三 穿得越多越暖和

外出时,很多人即使裹了厚厚的衣服,却仍感觉凉飕飕的。其实,学会正确利用衣服之间的空气层来隔热,就能更舒适、更保暖。内衣穿贴身的,中间穿宽松柔软的,外衣的手腕、脚踝位置都要收口,防止热量流失。

误区四 用很热的水泡脚

很多人觉得泡脚水越热效果越好,认为泡到脚发红是“血液循环畅通”的表现。事实上,皮肤通红是因为毛细血管高温扩张导致,这样不仅会使皮肤干燥,还会因为引起体内血液循环过快,造成脑部供

血不足,出现头痛头晕等症状。

成年人泡脚的最佳水温在38℃~43℃,儿童对温度极其敏感,老年人对温度感觉迟钝,二者泡脚的最佳水温在35℃~40℃。

●小贴士

天冷更要关注心血管

冬季降温后室内外温差加大,每到这时,心梗患者数量都会明显增加。因为寒冷的空气会导致血管痉挛、血液黏稠度增加,同时会导致血压不稳定,这些都会形成血管内斑块破裂和血栓,进而导致心梗。

冠心病患者 如果出现心脏的压迫感、胸痛、胸闷等症状,需要警惕心绞痛症状的加重。

心衰患者 如果发现冷空气

刺激后,运动能力明显下降,伴随胸闷气短,呼吸困难,夜间喘憋,下肢水肿等症状,需要注意心衰病情的加重。

高血压患者 不管有没有出现不适症状,在季节交替时都要每天测量血压。心血管病人如果在家中发生紧急情况,可服用急救药物。

另外,气温骤降、血管收缩还可能导致脑部供血不足,引发脑卒中。可以通过检查脸部是否对称,手臂是否单侧无力,讲话是否清晰等症状来进行辨别。对于急性缺血性脑卒中,患者要争取在发病4.5小时内的“黄金治疗时间窗”进行静脉溶栓治疗,恢复阻塞的血管,减轻脑部损伤。(据《北京青年报》)

正好化解了羊肉的燥热和油腻。山药与羊肉搭配,鲜味柔和,不仅可以健脾胃,还能滋补肾气。

羊肉虽好,但不是每个人都适合吃。身体热不怕冷,精力旺盛不知道疲倦,还经常大便燥结,容易上火的人要少吃。患有皮肤病(如湿疹、荨麻疹、痤疮等)的人也尽量不要吃,因为从中医角度来说,羊肉属于“发物”,容易诱发某些病症,会加重皮肤的过敏反应,使症状复发,甚至是加重病情。因上火引起的风热感冒、咳嗽、黄痰、牙痛、肺热、口舌生疮等人群,在生病期间不要吃。

(据《今晚报》)



冬吃羊肉巧搭配

时,脂肪含量比猪肉、牛肉都要少。

除了涮羊肉,羊肉与白萝卜、

胡萝卜、山药等食材搭配,营养效

果更好。比如,羊肉与白萝卜搭配,

[illegible]