

饮食科学

“六高”食物最补冬

立冬象征冬季的开始，民间非常重视冬季进补，有“冬季进补，来春打虎”等养生谚语。传统的补冬方法有温热少凉、添葱补姜等。从营养学的角度看，应该多吃以下六种食物。

高蛋白。冬季多摄入牛肉、羊肉、鱼肉、鸡肉、鸡蛋、牛奶等蛋白质含量高的食物，蛋白质所含能量的30%会变成热量从体表发散出来，有助于机体抗寒。动物肉含有较多的铁元素，能促进血红蛋白形成，提高血液携氧能力，帮助身体产热。需注意，肉类不宜吃太多，成年人每天推荐摄入量为70~150克，烹饪方式尽量选择蒸煮炖，少用煎炸熏烤。

高维生素D。冬天天气寒冷，很多人长期待在家里，晒不

到太阳，可能导致维D缺乏，引起骨质疏松、免疫力下降等。鸡蛋、牛奶、动物内脏、香菇等都是富含维D的食物，在冬季可以适当补充。高血脂患者不宜吃动物内脏，应注意从其他食物来源获取维D，或在医生指导下服用营养补充剂。

高B族维生素。在碳水化合物、脂肪和蛋白质代谢中，维生素B1、维生素B2、烟酸等B族维生素起着重要作用，适当摄入有助于增强抗寒能力。富含维生素B1的食物主要有燕麦、坚果、猪瘦肉、动物内脏；富含维生素B2的食物主要有蛋黄、菠菜、油菜、奶制品等；富含烟酸的食物主要有豆类、花生、鸡肉、鱼肉等。各种B族维生素发挥作用是相辅相成的，所



以要注意食物多样性。

高碘。碘是保证甲状腺健康的重要元素，能促进身体代谢，将体内的蛋白质、碳水化合物、脂肪转化成人体所需要的能量，抵御寒冷。虽说市面上的盐都基本加碘，但吃盐太多容易引起血压升高。从海带、紫菜、海鱼等富含碘的海产品中摄取足够的碘，才是更为健康、稳妥的方式。

高香辛料。冬季饮食中适当加点辣椒、姜、大蒜、花椒、胡椒等香辛料，不仅能提升口感，让食物更美味，还有助于驱寒。辣椒中的辣椒素能帮助身体产热；姜含有挥发性油脂类物质，能促进血液循环，兴奋神经；花椒、胡椒、大蒜等均是辛辣的调味品，能起到发汗作用。有人不喜欢香辛料的味道，可以根据自己的接受程度适量添加。

高维生素C。寒冷的天气可能导致人体免疫力降低，维生素C是增强免疫力的重要元素。西红柿、青椒、西兰花、菠菜、柑橘类水果等蔬果均富含维C。烹调蔬菜时尽量选择凉拌、水油焖等方式，以减少维C的流失。

胡晓岚/文

贴心叮咛

寒冷的冬季，应该如何着装才更有利防寒保暖呢？

内衣柔软又贴身。内穿的衣物不必过厚，以柔软、贴身的材质为最佳。否则不仅会降低舒适度，还会增加衣物中空气的流动，使保暖性变差。此外，内衣最好长一些，注意腰部的衔接，上衣最好盖过腰部，这样可以有效避免腰腹部受寒。

中层宽松又蓄热。中层衣服应有较好的保暖特性，最好宽松一些，不要过于紧身。羊毛、羊绒或纯棉材质的保暖衣都是不错的选择。

外套防风要收口。有了上述两层衣物，再搭上一件有防风功能的外套，应对大风天气绰绰有余。需要注意的是，防风外套不宜过度宽松，否则容易

钻风。外衣的领口、袖口、腰部、脚踝等处最好有收口设计，这样可以避免冷空气乘虚而入。

头颈足部保暖别忘记。除了衣着保暖，帽子围巾也不能少。人的头颈部受寒可能引发血管收缩和颈部肌肉痉挛，不利于血管健康。腿部是冬季保暖的重点，如果下肢保暖做得好，全身都会觉得暖和。

对于中老年人来说，做好关节、头颈、口鼻、腰腹以及足部的保暖尤为重要。老年人在寒冷的天气尽量减少出行，出行时最好有人陪伴或者辅助拐棍等，不要穿易滑的塑料底鞋。在室外锻炼时，要尽量避开积水、结冰的路面，在室内运动也要充分进行准备活动，伸展肢体，进行“预热”。 李雯/文

冬季防寒保暖四原则

关机不等于重启



手机用久了，难免会出现卡顿、不流畅的现象。对此，有的人相信“没有什么是重启解决不了的”，有的人则会选择直接关机。那么，手机重启和关机到底有什么区别呢？

重启是软件和系统方面的重新启动，不涉及硬件。而关机则是系统和硬件全部关闭。因此，它们在多个方面存在本质的不同，包括耗电量、速度、数据清理情况。

耗电量不同。若手机关机再开机，整个工作流程耗电量比较大。重启手机，无需手动操作，只是软件进行重新启动，且手机没有被断电，相对更省电。

速度不同。重启速度更快，因为它省去了很多步骤，没有重新加载所有的数据。而关机再开机则会清除系统内的重要数据，并进行重新加载，速度较慢。

数据清理情况不同。重启手机，并没有清除系统内的重要缓存数据，不需要进行重新加载。而关机是对整个系统进行检测，将一些深层垃圾清除，对于解决卡顿问题更有效。

手机关机频率。需要注意的是，频繁开关机对手机损伤较大。手机最好按一定的频率进行开关机，这样系统会自行清理垃圾，手机运行更迅速。因此，建议一周关机一次。张贵知/文

晒衣服的正确方法

内衣一定要正着晒。如果反着晒内衣，会使衣服粘上灰尘和细菌。另外，晒干的内衣要及时收纳起来。灰尘、细菌都会使人体感染皮肤病，肌肤敏感的人尤其要注意。

外衣务必反着晒。颜色鲜艳和深色的服装，一定要反着晒。尤其是在太阳火辣辣的夏天，经过阳光的炙烤，纯棉的衣服会严重褪色。

脱水的衣服马上晒。在洗衣机里脱完水的衣服，最好马上取出，并甩动几下防止起皱。衬衫、床单晾干之后，也应该拉展后再叠起来存放。

化纤衣物直接挂。化纤的衣物可

直接挂在衣架上，使其自然脱水阴干，既不起皱又显得干净。

毛绸衣物避免阳光直射。毛呢、绸缎的衣物经直射光晒过后会褪色，尤其是白色织物颜色容易发黄，所以要阴干。

毛衣不能直接晾。毛衣脱水后应放置于晾衣篮上，平展整形，再挂在衣架上，放于通风处晾干。因为毛衣织线并不紧密，这样能防止变形。

细线毛衣保护着晾。细线毛衣织线更紧密，可以在衣架上直接晾晒。但是在晾晒前，最好在衣架上卷一层毛巾，以防止毛衣变形。 魏文/文

柠檬泡水最好带皮

柠檬皮含有很高的类黄酮化合物，柠檬精油也主要在皮里，因此最好带皮泡水。此外，切片一定要薄，否则，柠檬皮中的香气成分不容易泡出来。需要说明的是，柠檬的酸性较强，维生素C在酸性条件下耐热性较好，用高于60℃的水也不会有很大的损失。

王海/文

纸包蔬菜储藏时间久

冬季，如何延长蔬菜的保存时间呢？

叶菜类既要保留水分，又要避免叶片腐烂，最简单的方法是利用旧报纸，在叶片上喷点水，然后用报纸包起来，根部朝下放入冰箱冷藏室。韭菜、蒜黄等青菜如果一时吃不完，可用新鲜的大白菜叶子包好，放在阴凉的地方可保鲜数天。生菜可将菜心摘除，然后将湿润的纸巾塞入菜心处让生菜吸收水分，等到纸巾较干时将其取出，再将生菜放入保鲜袋冷藏。香菇、草菇等菇类蔬菜要尽量保持干燥，放入塑料袋再冷藏。白萝卜、洋葱等是可以久放的，只要放在阴凉处即可。西红柿可以一个一个地摆放在窗台上，蒂朝下放。

吴江/文