

## 饮食科学

## 春笋有营养 做法任您选

春笋味道清淡鲜嫩，含有充足的水分，还含有丰富的维生素和矿物质，特别是膳食纤维含量高，可以促进胃肠道蠕动，防止便秘。从现代营养学的角度来看，春笋是低脂肪、低碳水化合物、多膳食纤维的一类食物。

春笋的种类多，做法也多，可荤可素，炒、炖、煮、焖、煨等皆成佳肴。可以单独吃，做成油焖春笋；也可以和肉类一起做，如春笋炒肉、春笋白拌鸡；也可以和海鲜搭配在一起，春笋烧

鲥鱼、春笋烧海参；还可以做成烧麦、面、汤等。

一棵比较大的春笋，各个部位的鲜嫩程度不一样，可以分别用不同的方式烹制美食。根部的笋节比较稀疏、笋的肉质相对比较老，适合蒸、煨、煮、焖、炖等，还可以与猪肉、鸡肉等一起煲汤。中间部分的笋节比较紧密、肉质偏嫩，口感清脆，适合切成片或丝，素炒或者与肉丝和腊肉等一起炒着吃。笋尖是春笋最鲜嫩的部位，可以用来凉拌，将笋尖切丝后焯



水，再加酱料搅拌均匀即可食用；笋尖还可作为肉丸、馅料等的配料，以增进口感。

专业人士提示，健康人群

建议每周吃1至2次春笋，每次不超过100克。但有些人群要注意。老年人肠胃虚弱，日常饮食要以软烂易消化的食物为主，多吃春笋会增加胃肠负担；小孩肠胃娇嫩，消化系统发育尚未成熟，长期大量食用会引起消化不良；大病初愈者因消化功能未完全恢复，尽量少吃。另外，过敏体质者，有胃肠道疾病和肝硬化者，有结石者，脑中风、心血管疾病患者也要尽量少食春笋。

邹冉/文

## 如何给面包保鲜

有时买了面包一天吃不完，放在室温下怕坏了，放在冰箱里拿出来口感又不好了。

对于软面包、欧包和吐司，不要放到冰箱冷藏，因为冷藏室的温度会加速淀粉老化，导致面包口感变得粗糙干硬。最好的方法是用密封袋装好，常温保存，确保两天内吃完。但完整未切片的硬质面包，如法棍，最好放到厚的纸袋中密封保存，以免越放越硬，嚼不动。

对于再次加工过的面包，如加了馅料或做成了三明治、汉堡包，里面的酱料、馅料很容易变质，还是放到冰箱内保存

比较好。

如果面包一两天实在吃不完，可以将面包密封好，放到冰箱冷冻室里冷冻起来，可以保存7天左右。

常温保存的面包，吃之前可以在表面喷一层水雾，放到150℃的烤箱里，烤5~7分钟，味道跟新出炉的差不多。

冷冻保存的面包，要提前取出放在室温解冻，之后按常温保存的方法复烤，会有一样的效果。

起酥类的面包，比如牛角包、丹麦包，尽量当天吃完，否则口感会大打折扣。 庄媛/文

## 快递气泡垫有妙用

经常网购的人们都知道，怕碰撞、易碎的物品，商家通常都会用塑料气泡垫来包装，我们拆完快递包装后，大都把气泡垫当成垃圾扔了。气泡垫有妙用，家政服务人员教您几招。

厨房的洗菜池池壁难免会因剩菜汤汁沾上油污和水渍，可以将气泡垫剪下一小块，挤上洗洁精，用来擦洗菜池，不会划伤池壁，用完之后直接丢弃，非常方便。



床铺上的头发收拾起来很费劲，将气泡垫套在刷子上，来回在床上扫几下，气泡垫起了静电，就能自动吸

附床上的毛发，这样收拾起来又快又干净。

马桶堵了是一件很头疼的事，把大块气泡垫用胶带粘住整个马桶口，然后按下冲水按键，由于被气泡垫包住，马桶的水流压力会变大，一下子就能把马桶冲开，解决堵塞问题。 狄慧/文

胡德明/文



## 母亲哺育我 我报慈母恩

中宣部宣教局 中国文明网

## 消费指南

## 细叶韭菜味更浓

时下正值初春，市面上的韭菜有宽有窄，二者有什么区别呢？

**外观。**宽叶韭菜颜色翠绿，根部偏白，也被称为“白根韭菜”，多是大棚种植。细叶韭菜叶片修长，颜色深绿，根部为紫色，多是室外自然生长的。

**口感。**宽叶韭菜水分多、膳食纤维含量偏低，口感更好，辛香味比较淡。细叶韭菜膳食纤维含量较高，口感不如宽叶的，但韭菜味更浓郁，对于爱吃韭菜的人来说，细叶才是首选。

**营养。**细叶韭菜多是在自然环境下种植的，生长速度比宽叶韭菜慢，所含的维生素C和矿物质稍多一点，但总的来说，二者的营养价值差别不大。

**做法。**宽叶韭菜适合腌制、做汤、当配菜，细叶韭菜适合做馅、炝炒或凉拌。建议大家预处理时，将韭菜根部切掉半寸以上，以减少农药残留。

胡德明/文

## 春季穿衣实用指南

早春时节，乍暖还寒，早晚温差大，有时还会骤然降温或升温。春季穿衣搭配，既要考虑冷暖适宜，又要舒适。那么，要如何穿衣才合适呢？

## 早春穿衣实用指南

俗话说“春捂秋冻”，“春捂”强调的是在季节变换时，不要骤然减衣，而要根据气温逐步调整。过早脱掉冬天的衣服，身体受凉，可能会影响身体自身的调节机制，从而影响抵抗力。

## “洋葱式”叠穿法

内层：选择柔软、透气吸汗的棉质或保暖内衣。

中层：毛衣、卫衣等衣物。

外层：轻薄的夹克、风衣或马甲。

这样搭配，既能抵挡凉风，又方便根据温度增减。

另外，还可以遵循“三层穿衣法则”，既内层排汗、中层保暖、外层防风。

## 不同温度穿衣指南

小于5℃时：加强保暖，如棉衣、羽绒服，里面可穿保暖内衣、毛衣或针织衫。

5℃~15℃时：可以穿秋衣秋裤、毛衣、棉毛衫，外面配以风衣或夹克，早晚温度低时可添加偏厚的马甲或轻薄的羽绒外套。中午气温较高、阳光充足时，可以减少到长袖T恤加薄款外套。裤子可以选择牛仔裤或休闲裤。

15℃~20℃时：短袖或长袖T恤，搭配薄款开衫或衬衫，下装可穿单裤。春天早晚温差大，

最好准备一件薄外套。

20℃以上时：单穿短袖、裙子、短裤等夏季服装，可适当搭配薄款防晒衣或罩衫。

## 不同场景穿衣指南

运动时：选择吸汗、宽松、弹性好的衣服。

白天外出时：多备一件适合早晨或晚上温度偏低时的马甲或者外套。

睡觉时：选择宽松、透气性好、吸湿性强、柔软舒适材质的睡衣，比如纯棉、竹纤维等。

## 实用穿搭小技巧

下装搭配建议：早春下身建议选择厚度适中且透气的裤子（比如牛仔裤或加绒裤，或者搭配秋裤或者保暖裤），搭配保暖、吸湿、透气性好的袜子和鞋子。

灵活运用配件：围巾、帽子以及手套是早春保暖的好帮手。早晨、傍晚或晚上出门时可酌情佩戴。

此外，老人以及体弱者，保暖要求更高，要根据自己的实际情况进行调整。

王秋华/文

## 洋葱穿衣法



最里层：  
柔物、透气、保暖的衣物



中间层：  
保暖的毛衣、背心、卫衣等



最外层：  
防风防水的外套